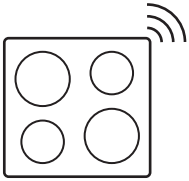
Electrolux

electrolux.com/register



**EIS6949**


| | | |
|---|---|---|
| **SQ** | Udhëzimet për përdorim \| **Vatër gatimi** | **2** |
| **BG** | Ръководство за употреба \| **Плоча** | **34** |
| **HR** | Upute za uporabu \| **Ploča za kuhanje** | **68** |
| **ET** | Kasutusjuhend \| **Pliidiplaat** | **98** |
| **EL** | Οδηγίες Χρήσης \| **Εστίες** | **128** |
| **HU** | Használati útmutató \| **Főzőlap** | **163** |
| **KK** | Қолдану туралы нұсқаулары \| **Пісіру алаңы** | **196** |
| **LV** | Lietošanas instrukcija \| **Plīts** | **230** |
| **LT** | Naudojimo instrukcija \| **Kaitlentė** | **261** |
| **MK** | Упатство за ракување \| **Плоча за готвење** | **292** |
| **PL** | Instrukcja obsługi \| **Płyta grzejna** | **326** |
| **RO** | Manual de utilizare \| **Plită** | **358** |
| **RU** | Инструкция по эксплуатации \| **Варочная панель** | **389** |
| **SR** | Упутство за употребу \| **Плоча за кување** | **425** |
| **SL** | Navodila za uporabo \| **Kuhalna plošča** | **458** |

**Mirë se vini në Electrolux! Faleminderit që keni zgjedhur pajisjen tonë.**

Merrni këshilla të përdorimit, broshura, informacion për ndreqjen e problemeve, shërbimin dhe riparimin:
**www.electrolux.com/support**

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA


**1.** INFORMACIONI I SIGURISË....2
**2.** UDHËZIMET PËR SIGURINË....5
**3.** INSTALIMI....7
**4.** PËRSHKRIMI I PRODUKTIT....9
**5.** PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË....12
**6.** PËRDORIMI I PËRDITSHËM....13
**7.** ZONA E GATIMIT ME INDUKSION FLEKSIBËL....23
**8.** UDHËZIME DHE KËSHILLA....24
**9.** KUJDESI DHE PASTRIMI....26
**10.** ZGJIDHJA E PROBLEMEVE....27
**11.** TË DHËNAT TEKNIKE....31
**12.** EFIKASITET ENERGJIE....32
**13.** SHQETËSIME MJEDISORE....33


# 1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuesi nuk është përgjegjës për lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të papërshtatshëm. Gjithmonë mbajini udhëzimet në një vend të sigurt dhe ku mund të arrihen lehtë për t'iu referuar në të ardhmen.

## 1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave vulnerabël

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të

mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.
- Fëmijët duhet të mbikëqyren për tu siguruar që ata të mos luajnë me pajisjen dhe pajisjet celulare me aplikacionin e dedikuar.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në përdorim dhe kur ftohet.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

## 1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo paisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo pajisje mund të përdoret në zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse.
- PARALAJMËRIM: Gatimi i pamonitoruar me yndyrë ose vaj mbi pianurë mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr.
- Tymi është një tregues i mbinxehjes. Mos përdor kurrë ujë për të shuar zjarrin nga gatimi. Fik paisjen dhe mbuloji flakët me, p.sh. një batanije apo kapak.
- PARALAJMËRIM: Pajisja nuk duhet të furnizohet përmes një pajisjeje të jashtme ndezëse, si p.sh. kohëmatës, apo të

lidhet me një qark që ndizet dhe fiket rregullisht nga një mjet.

- KUJDES: Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret (madje edhe funksionet automatike të gatimit). Proceset e shkurtra të gatimit duhet të mbikëqyren vazhdimisht.
- PARALAJMËRIM: Rrezik zjarri: Mos ruani artikuj mbi sipërfaqet e gatimit.
- Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqen e pianurës, sepse mund të nxehen.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Mos përdorni spërkatësin e ujit dhe avullin për të pastruar pajisjen.
- Pas përdorimit, fikni elementin e pianurës me çelësin e kontrollit dhe mos u mbështetni te funksionimi i detektorit të tiganit.
- PARALAJMËRIM: Nëse sipërfaqja kriset, fikeni pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike. Në rast se pajisja është e lidhur me rrymën elektrike direkt duke përdorur kuti lidhëse, hiqeni siguresën për të shkëputur pajisjen nga furnizimi me rrymë. Në çdo rast, kontaktoni me Qendrën e Autorizuar të Shërbimit.
- Për të shmangur rreziqet, nëse kablloja e furnizimit është e dëmtuar, ajo duhet zëvendësuar nga prodhuesi, shërbimi i autorizuar ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- PARALAJMËRIM: Përdorni vetëm mbrojtëset e pianurës të përcaktuara nga prodhuesi i pajisjes së gatimit ose të cilësuara si të përshtatshme nga ky i fundit në udhëzimet e përdorimit, ose mbrojtëset e pianurës të integruara në pajisje. Përdorimi i mbrojtëseve të papërshtatshme mund të shkaktojë aksidente.

# 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

## 2.1 Instalimi

**⚠ PARALAJMËRIM!**

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

**⚠ PARALAJMËRIM!**

Rrezik plagosjeje ose dëmtim i pajisjes.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mbyllini sipërfaqet e prera të dollapit me një izolues për të mos lejuar që lagështira të shkaktojë fryrje.
- Mbroni pjesën e poshtme të pajisjes nga avulli dhe lagështira.
- Mos e instaloni pajisjen pranë dyerve ose nën dritare. Duke vepruar kështu do të parandaloni rënien e enëve të nxehta të gatimit nga pajisja kur hapet dera ose dritarja.
- Çdo pajisje ka poshtë ventilatorë ftohjeje.
- Nëse pajisja është e instaluar mbi një sirtar:
  - Mos vendosni copa të vogla ose fletë letre që mund të tërhiqen brenda, sepse ato mund të dëmtojnë ventilatorët e ftohjes ose mund të dëmtojnë sistemin e ftohjes.
  - Mbani një distancë prej minimumi 2 cm mes fundit të pajisjes dhe pjesëve të ruajtura në sirtar.
- Hiqni çdo panel ndarës të instaluar në kabinet nën pajisje.

## 2.2 Lidhja elektrike

**⚠ PARALAJMËRIM!**

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një elektricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet të tokëzohet.
- Përpara se të kryeni ndonjë veprim, sigurohuni që pajisja të jetë shkëputur nga rryma.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Sigurohuni që pajisja të instalohet në rregull. Kablloja ose spina elektrike e lirë ose e papërshtatshme (nëse ka) mund ta nxehë shumë terminalin.
- Përdorni kabllon e duhur elektrike.
- Mos lejoni të ngatërrohet kablloja elektrike.
- Sigurohuni që të jetë instaluar tokëzimi.
- Vendoseni kabllon në mbërthyesen e lirimit të tensionit.
- Sigurohuni që kablloja ose spina elektrike (nëse ka) të mos prekë pajisjen e nxehtë ose enët e nxehta të gatimit, kur e lidhni pajisjen në prizë.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kabllo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni spinën ose kabllon elektrike (nëse vlen për rastin) ose në kabllon elektrike. Kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit ose me një elektricist për ndërrimin e kabllos elektrike të dëmtuar.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluara duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kablloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha

polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Nëse kodi E3 shfaqet në ekran, shkëputeni menjëherë pllakën e gatimit dhe kontrolloni nëse lidhja elektrike dhe voltazhi i rrjetit janë të sakta.

## 2.3 Përdorimi

**⚠ PARALAJMËRIM!**

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Hiqni të gjithë paketimin, etiketimin dhe filmin mbrojtës (nëse ka) para përdorimit për herë të parë.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Vendosni zonën e gatimit në “fikur” pas çdo përdorimi.
- Mos vendosni takëmë ose kapakë tenxheresh në zonat e gatimit. Ato mund të nxehen.
- Mos e ndizni pajisjen me duar të lagura ose kur bie në kontakt me ujin.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune dhe mos vendosni ushqim në kontakt direkt me të.
- Nëse sipërfaqja e pajisjes është e plasaritur, shkëputeni menjëherë pajisjen nga furnizimi me energji që të mos ju zë rryma.
- Përdoruesit me stimulues kardiak duhet të mbajnë një distancë minimale prej 30 cm nga zonat e gatimit me induksion kur pajisja është në punë.
- Kur futni ushqim në ujë të nxehtë, mund të krijohen spërkatje.
- Mos përdorni fletë alumini apo materiale të tjera midis sipërfaqes së gatimit dhe enëve të gatimit, përveç rasteve kur specifikohet ndryshe nga prodhuesi i kësaj pajisjeje.
- Përdorni vetëm aksesorët e rekomanduar nga prodhuesi për këtë pajisje.

**⚠ PARALAJMËRIM!**

Rrezik zjarri dhe shpërthimi.

- Yndyrat dhe vajrat kur ngrohen mund të lëshojnë avuj të ndezshëm. Mbajini flakët ose objektet e nxehura larg yndyrave dhe vajrave kur gatuani me ato.
- Avujt e çliruar nga vajrat e nxehtë mund të shkaktojnë djegie spontane.
- Vajrat e përdorur që përmbajnë mbetje ushqimesh mund të shkaktojnë zjarr në temperaturë më të ulët sesa vajrat e përdorur për herë të parë.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të njomura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.

**⚠ PARALAJMËRIM!**

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Për të shmangur rrezikun e djegies, mos i mbani enët e nxehta të gatimit në panelin e kontrollit.
- Mos vendosni kapak të nxehtë tigani në një sipërfaqen e xhamit të pianurës.
- Mos i lini enët e gatimit të thahen duke zier.
- Bëni kujdes të mos lini sende apo enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë bosh apo pa enë fare.
- Enët e gatimit prej gize apo me fund të dëmtuar mund të shkaktojnë gërvishtje në xham / qeramikën e xhamit. Ngrijini gjithnjë lart këto sende kur t'ju duhet t'i lëvizni në sipërfaqen e gatimit.

## 2.4 Sensori i temperaturës

**⚠ PARALAJMËRIM!**

Rreziku për lëndime dhe djegie.

- Përdoreni Sensori i temperaturës sipas qëllimit të vet. Mos e përdorni për të hapur ose ngritur diçka.
- Përdorni vetëm Sensori i temperaturës të rekomanduar për pianurën, një nga një.
- Mos e përdorni kur keqfunksionon ose është dëmtuar.
- Mos e përdorni Sensori i temperaturës në furrë apo mikrovalë.
- Sigurohuni që Sensori i temperaturës të jetë gjithmonë brenda ushqimit apo lëngut deri në nivelin minimal të shënuar.

- Pastroni Sensori i temperaturës para dhe pas çdo përdorimi. Kini kujdes, maja e Sensori i temperaturës është e drejtuar.
- Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale të ashpra pastruese, tretës ose objekte metalike. Mos e lani Sensori i temperaturës në lavastovilje. Doreza prej silikoni mund të çngjyroset, gjë që nuk ndikon në funksionimin e Sensori i temperaturës.
- Përdorni paketimin origjinal për të ruajtur dhe karikuar këtëSensori i temperaturës.
- Sigurohuni që Sensori i temperaturës të jetë i ftohtë, i pastër dhe i thatë përpara se ta vendosni në karikues.
- Ruani Sensori i temperaturës në një vend të sigurt dhe të thatë jashtë arritjes nga fëmijët.

### 2.5 Kujdesi dhe pastrimi

- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Fikeni pajisjen dhe lëreni të ftohet para se ta pastroni.
- Pastroni pajisjen me një leckë të butë të njomë. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, tako pastruese gërryese, solucione apo sende metalike, përveç nëse specifikohet ndryshe.
- Kontrollojeni produktin rregullisht për shenja përkeqësimi që mund ta bëjnë të papërshtatshëm për kontakt me ushqimin, si p.sh. çarje, flluska, delaminim, tkurrje, ngjitje, korrozion ose ndryshime të tjera të dukshme në strukturë ose pamje. Ndiqni udhëzimet e pastrimit dhe mirëmbajtjes për të parandaluar përkeqësimin.

### 2.6 Shërbimi

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën të autorizuar të shërbimit. Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.
- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.

### 2.7 Hedhja

**⚠ PARALAJMËRIM!**

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

- Kontaktoni autoritetin tuaj vendor për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga korrenti.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidheni atë.

## 3. INSTALIMI

**⚠ PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 3.1 Përpara instalimit

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

Numri i serisë .....

### 3.2 Planurat inkaso

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

### 3.3 Kablloja e linjës

- Pianura vjen me një kabllo elektrike.
- Për të zëvendësuar kabllon e dëmtuar elektrike, përdorni llojin e kabllos: H05V2V2-F e cila duron një temperaturë prej 90 °C ose më të lartë. Një tel i vetëm duhet të ketë një seksion kryq minimal në përputhje me tabelën e mëposhtme. Flisni

me qendrën lokale të shërbimit. Kablloja elektrike duhet zëvendësuar vetëm nga një elektricist i kualifikuar.

**⚠ PARALAJMËRIM!**

Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektricist i kualifikuar.

**⚠ KUJDES!**

Lidhjet përmes prizave të kontaktit janë të ndaluara.

**⚠ KUJDES!**

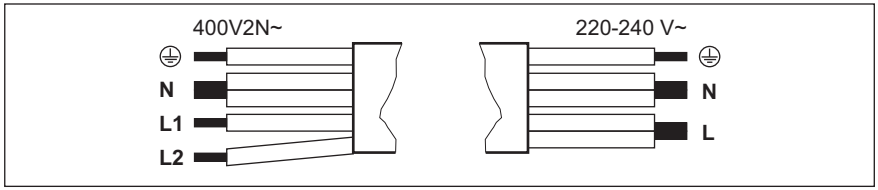
Mos i shponi apo saldoni fundet e telave. Është e ndaluar.

**⚠ KUJDES!**

Mos e lidhni kabllon pa fashetën e fundit të kabllos.

**Lidhja me një fazë**

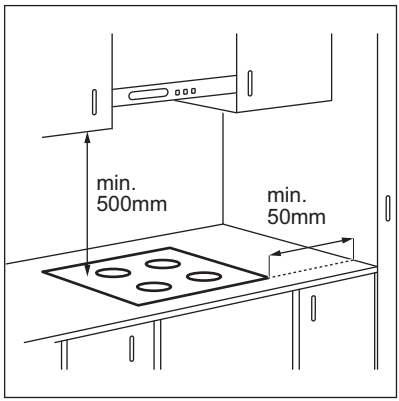
1. Hiqni fashetën e fundit të kabllos nga teli i zi dhe ai kaf.
2. Hiqni një pjesë të izolimit në skajin e zi dhe atij kafe të kabllos.
3. Lidhni skajet e kabllove të zeza dhe kafe.
4. Aplikoni një fashetë të re në fundin e përbashkët të kabllos (nevojitet vegël e posatçme).



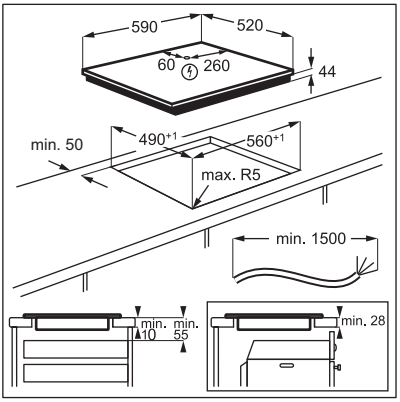

| **Lidhja me dy faza: 400 V2N~** | | **Lidhja me një fazë: 220 - 240 V~** | |
|---|---|---|---|
| **5x1,5 mm² ose 4x2,5 mm²** | | **5x1,5 mm² ose 3x4 mm²** | |
| ⏚ | E gjelbër - e verdhë | ⏚ | E gjelbër - e verdhë |
| N | Blu dhe blu | N | Blu dhe blu |
| L1 | E zezë | L | E zezë dhe kafe |
| L2 | Kafe | | |

## 3.4 Montimi

Nëse e instaloni pianurën nën një aspirator, shikoni udhëzimet e instalimit të aspiratorit për distancën minimale mes pajisjeve.



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



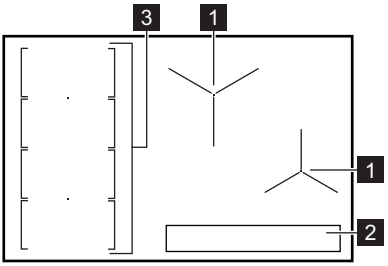

Gjeni videon udhëzuese "Si të montoni pianurën me induksion Electrolux - Montimi i banakut" duke shkruar emrin e plotë të treguar në grafikën më poshtë.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

## 4.1 Skema e sipërfaqes së gatimit

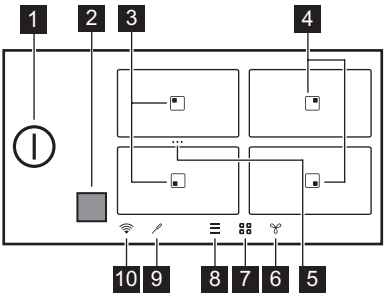



1 Zona e gatimit me induksion
2 Paneli i kontrollit
3 Zona e gatimit fleksibël me induksion përbëhet nga katër pjesë

Për informacion të detajuar rreth madhësive të zonave të gatimit, referojuni kapitullit “Të dhënat teknike”.

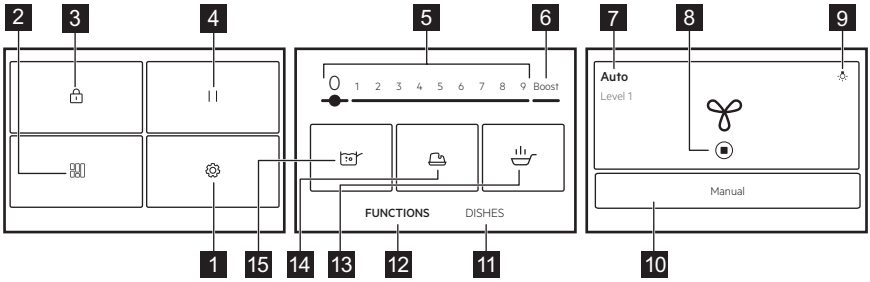
## 4.2 Skema e panelit të kontrollit

**Pamja kryesore**



| | Simboli | Përshkrimi |
|---|---|---|
| 1 | | Për të aktivizuar dhe çaktivizuar pianurën. |
| 2 | | Dritare e Hob²Hood komunikuesit të sinjalit infra të kuq. Mos e mbuloni. |
| 3 | | Zona me Skuqje në tigan dhe Zierja funksionet. |
| 4 | | Zona me Zierja funksionin. |
| 5 | | Një shkurtesë për Flex Bridge. Për të kaluar mes tre regjimeve të disponueshme: Standard / Big Bridge / Max Bridge. Funksioni i kombinon dy zonat e gatimit në segmente. |
| 6 | | Për të cilësuar funksionet e pianurës. |
| 7 | | Për të hapur shikimin e përgjithshëm të zonës. |
| 8 | | Për të hapur Menyja. |
| 9 | | Treguesi Sensori i temperaturës. |
| 10 | | Treguesi WiFi. |

**shikimin e zgjeruar**




Lista e funksioneve mund të ndryshojë në varësi të versionit të softuerit.

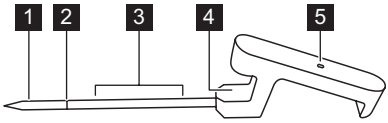
| | Simboli | Përshkrimi |
|---|---|---|
| 1 | | Cilësimet. Për të hapur cilësimet e pianurës. |
| 2 | | Flex Bridge. Për të kaluar mes tre modaliteteve të disponueshme: Standard / Big Bridge / Max Bridge. Funksioni i kombinon dy zonat e gatimit në segmente. |
| 3 | | Lock. Për të kyçur / shkyçur panelin e kontrollit. |
| 4 | | Pause. Për të caktuar të gjitha zonat e gatimit që funksionojnë në cilësimin më të ulët të nxehtësisë. |
| 5 | 1 - 9 | Për të vendosur cilësimin e nxehtësisë. |
| 6 | Boost | Për të aktivizuar cilësimin maksimal të nxehtësisë. |

| | Simboli | Përshkrimi |
|---|---|---|
| 7 | Manual / Auto | Për të shfaqur cilësimin e tanishëm të ventilatorit të aspiratorit. |
| 8 | | Për të ndalur / rindezur aspiratorin. |
| 9 | | Për të ndezur dhe fikur dritën e aspiratorit. |
| 10 | Manual / Auto | Për të kaluar në regjimin manual ose automatik të aspiratorit. |
| 11 | Gatime | Për të zgjedhur programet e paracaktuara automatikisht për llojet e ndryshme të ushqimit. |
| 12 | FUNKSIONET | Për të zgjedhur programe automatike për metoda të ndryshme të gatimit. |
| 13 | | Skuqje në tigan. Për të skuqur lloje të ndryshme ushqimi me nivele nxehtësie të kontrolluara automatikisht. |
| 14 | | Shkrirja. Për të shkrirë produkte të ndryshme, p.sh. çokollatë ose gjalpë. |
| 15 | | Zierja. Për të rregulluar automatikisht temperaturën e ujit në mënyrë që të mos vlojë sapo të arrijë pikën e vlimit. |

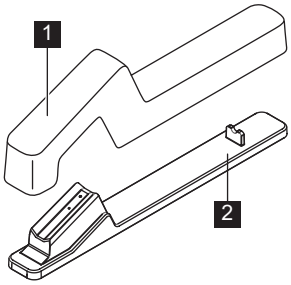
**Shfaqni kalimin**

| Simboli | Përshkrimi |
|---|---|
| OK | Për të konfirmuar përzgjedhjen ose parametrat. |
| X | Për të mbyllur dritaren që shfaqet. |
| | Për të hequr / zgjeruar udhëzimet në ekran. |
| | Për të aktivizuar / çaktivizuar opsionin. |
| | Për të shkuar prapa / përpara një nivel në Menyja. |

## 4.3 Sensori i temperaturës




1 Pika e matjes
2 Niveli minimal i shënuar
3 Niveli i rekomanduar për zhytje (për lëngjet)
4 Grepi për vendosjen e Sensori i temperaturës në buzë
5 Drita e kontrollit



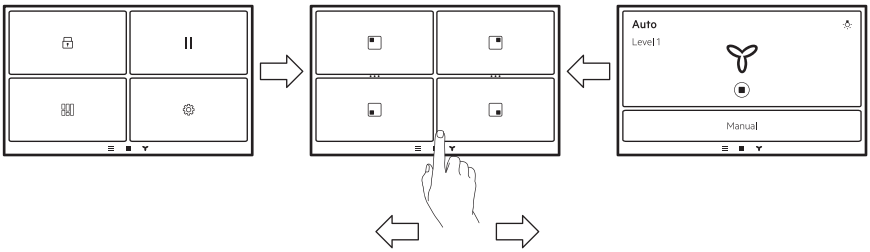

1 Mbulesë
2 Stacioni i karikimit

# 5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

**⚠ PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 5.1 Kalimi përmes ekranit




Për të lundruar ndërmjet ekraneve, trokitni lehtë mbi simbolet në fund të ekranit. Mund të rrëshqitni gjithashtu majtas për të menaxhuar cilësimet për Hob²Hood ose djathtas për të arritur Menyja.

ⓘ

Nëse ekrani nuk reagon menjëherë, sigurohuni që po prekni qendrën e simbolit / opsionit të zgjedhur ose përpiquni ta shtypni pak më gjatë.

## 5.2 Lidhja e parë me rrjetin elektrik

Kur lidhni pianurën me rrymën elektrike duhet të vendosni Gjuha, Ndriçimi, Volumi dhe Tingujt e butonave.

Ju mund të ndryshoni cilësimet tek Menyja > Cilësimet > Konfigurimi. Referojuni “Përdorimi i përditshëm“.

## 5.3 FlexPower

FlexPower përcakton sesa energji përdoret nga pianura gjithsej, brenda kufijve të siguresave të instalimit në shtëpi.

Filimisht pajisja punon në nivelin më të lartë të mundshëm të fuqisë. Fuqinë maksimale mund ta ndryshoni nëse instalimi nuk mbështet fuqinë e plotë.

ⓘ

Nëse niveli i fuqisë është më i ulët se 2000 W, nuk mund të aktivizoni ndonjë nga programet automatike (Gatime ose FUNKSIONET).

1. Ndizni pianurën.
2. Sigurohuni se të gjitha zonat e gatimit janë të çaktivizuara.
3. Prekni ☰ në ekran për të hapur Menyja.
4. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > FlexPower dhe zgjidhni nivelin e duhur të fuqisë.
5. Prekni 〈 ose ✕. Ndiqni udhëzimet në ekran për të konfirmuar zgjedhjen tuaj.

**⚠ KUJDES!**

Sigurohuni që fuqia e zgjedhur të përputhet me siguresat e instalimeve në shtëpi.

## 5.4 Lidhja/aplikacioni me valë

Për të përdorur aplikacionin, pianura duhet të jetë e lidhur me rrjetin me valë. WiFi është aktiv si i paracaktuar.

1. Prekni ☰.
2. Zgjidhni Cilësimet > Lidhjet > WiFi.

3. Prekni rrëshqitësin për të aktivizuar WiFi.

Pianura tani është gati për t'u lidhur me rrjetin me valë dhe me aplikacionin.

4. Prekni LIDHUNI.
5. Shkarkoni aplikacioni. Skanoni kodin QR që ndodhet në kapakun e pasmë të manualit të përdorimit ose shkarkoni aplikacionin direkt nga dyqani i aplikacioneve.
6. Hapni aplikacionin dhe regjistrohuni për të marrë një llogari.
7. Shto një pajisje të re.
8. Ndiqni udhëzimet në aplikacion për të përfunduar procesin e lidhjes.

### Ndryshimi/çaktivizimi i lidhjes së rrjetit

Për të shkëputur pianurën nga rrjeti juaj i shtëpisë:

1. Prekni ☰.
2. Zgjidhni Cilësimet > Lidhjet > WiFi:
   - Për t'u shkëputur nga rrjeti juaj me valë, prekni SHKËPUTUNI.
   - Për ta çaktivizuar WiFi prekni rrëshqitësin .

Për të lidhur pianurën me rrjetin e ri me valë, referojuni më sipër "Lidhja me valë / aplikacioni".

## 5.5 Sensori i temperaturës çiftimi dhe kalibrimi

Pianura juaj nuk është e çiftuar me Sensori i temperaturës pas dorëzimit. Çiftoje përpara përdorimit të parë ose kur ta zëvendësoni me një të re.

Për të siguruar temperatura të sakta, kalibroni Sensori i temperaturës pas çiftimimt.

1. Prekni ☰.
2. Zgjidhni Cilësimet > Lidhjet > Bluetooth.
3. Prekni rrëshqitësin për të aktivizuar Bluetooth.

Pianura gjen automatikisht aksesorët e disponueshëm. Nëse Sensori i temperaturës juaj nuk shfaqet në listë, sigurohuni që të jetë i karikuar. Më pas tundeni ose prekeni dy herë derisa drita të fillojë të pulsojë.

4. Zgjidhni Sensori i temperaturës nga lista dhe ndiqni udhëzimet në ekran për të përfunduar procesin e çiftimit.

Pas çiftimit, ekrani shfaq automatikisht ekranin e kalibrimit.

5. Prekni NISJA dhe ndiqni udhëzimet në ekran për të përfunduar procesin e kalibrimit.

Nëse nuk e kalibroni Sensori i temperaturës në këtë hap, mund ta bëni më vonë. Hapni sërish cilësimet e Bluetooth dhe zgjidhni Sensori i temperaturës tuaj për të vazhduar konfigurimin.

Për të përdorur të gjitha funksionet e Sensori i temperaturës, kalibrojeni në fillim.

### Sensori i temperaturës rivendosje / heqje

Në çdo moment, mund ta ricilësoni Sensori i temperaturës ose shkëpusni atë nga pianura.

1. Prekni ☰.
2. Zgjidhni Cilësimet > Lidhjet > Bluetooth.

Ekrani tregon të lidhur Sensori i temperaturës.

3. Prekni Sensori i temperaturës.
   - Për të kalibruar Sensori i temperaturës prekni sërish RIVENDOSNI.
   - Për të hequr Sensori i temperaturës nga pianura prekni 🗑.

Për të lidhur sërish Sensori i temperaturës ose për të shtuar një të ri referojuni "Sensori i temperaturës çiftimi dhe kalibrimi".

# 6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

> ⚠ **PARALAJMËRIM!**
> Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 6.1 Aktivizimi dhe çaktivizimi

Prekni ⏻ për 1 sekondë për të aktivizuar ose çaktivizuar pianurën.

## 6.2 Fikja automatike

**Funksioni e çaktivizon automatikisht pianurën nëse:**

- të gjitha zonat e gatimit janë çaktivizuar.
- nuk e vendosni cilësimin e nxehtësisë pasi të aktivizoni pianurën.
- derdhni ose futni diçka në panelin e kontrollit për më shumë se 10 sekonda, (tavë, leckë etj.). Tingëllon një sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura. Hiqni objektin ose pastroni panelin e kontrollit.
- pllaka nxehet shumë (p.sh. kur një tenxhere vlon e thatë). Lëreni zonën e gatimit të ftohet përpara se ta përdorni përsëri pianurën.
- përdorni enë të gabuar ose nuk ka enë në një zonë të caktuar. Zona e gatimit me induksion çaktivizohet automatikisht pas 50 sekondash.
- nuk çaktivizoni një zonë gatimi ose nuk ndryshoni cilësimin e nxehtësisë. Pas pak kohe shfaqet një mesazh dhe pianura çaktivizohet.

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

| Cilësimet e nxehtësisë | Pianura çaktivizohet pas |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 orë |
| 3 - 5 | 5 orë |
| 6 | 4 orë |
| 7 - 9 | 1.5 orë |

ⓘ

Kur përdorni Skuqje në tigan pianura çaktivizohet pas 1,5 orësh. Për Shkrirja pianura çaktivizohet pas 6 orësh.

## 6.3 Zbulimi i tenxheres

Ky funksionalitet zbulohet nëse tenxheret u vendosën në zonat e gatimit dhe çaktivizon zonat e gatimit nëse ena e gatimit nuk është më e zbulueshme.

- Nëse vendosni enën e gatimit në një zonë gatimi fillimisht dhe pastaj aktivizoni pianurën, shfaqet një shirit gri në shikimin e përgjithshëm të zonës së gatimit korresponduese.
- Shiriti nuk do të shfaqet nëse nuk ka asnjë enë gatimi në zonën e gatimit ose ena e gatimit nuk mund të zbulohet për shkak të vendosjes së saj të pasaktë ose materialit të papërshtatshëm.
- Nëse hiqni enën e gatimit nga një zonë e gatimit e aktivizuar dhe e vendosni atë mënjanë përkohësisht, shikimi i përgjithshëm i zonës së gatimit korresponduese do të fillojë të pulsojë. Nëse nuk e vendosni enën përsëri në zonën e aktivizuar të gatimit brenda 120 sekondash, zona e gatimit do të çaktivizohet automatikisht. Për të rifilluar gatimin, sigurohuni të vendosni enën e kuzhinës përsëri në zonat e kuzhinës përpara afatit kohor të treguar.

## 6.4 Përdorimi i zonave të gatimit

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

ⓘ

Për transferimin optimal të nxehtësisë përdorni enë gatimi me diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në "Të dhënat teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit"). Sigurohuni se ena e gatimit është e përshtatshme për pianura me induksion. Për më shumë informacion rreth llojeve të enëve, referojuni "udhëzime dhe këshilla".

Për të aktivizuar zonën e gatimit, vendosni enën e gatimit në qendër të zonës së gatimit dhe prekni simbolin përkatës të zonës. Programet e disponueshme shfaqen në ekran. Cilësoni nivelin e nxehtësisë ose zgjidhni një nga funksionet automatike. Për t'u kthyer tek ekrani kryesor, prekni X në cepin lart djathtas.

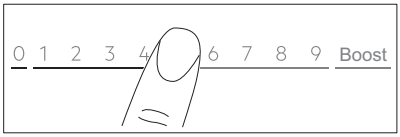
Kur zonat e tjera të gatimit janë aktive, cilësimi i nxehtësisë për zonën që dëshironi të përdorni mund të jetë i kufizuar. Referojuni "Menaxhimi i fuqisë".

## 6.5 Cilësimet e nxehtësisë

1. Aktivizoni pianurën.

2. Vendosni tenxheren në zonën e zgjedhur të gatimit dhe prekni simbolin e zonës përkatëse.
3. Prekni ose rrëshqitni gishtin për të vendosur cilësimin e dëshiruar të nxehtësisë.

Imazhet e vogla të nivelit të fuqisë 1-9 bëhen më të mëdha dhe shiriti më poshtë shndërrohet në të kuq për të treguar cilësimin e tanishëm të fuqisë. Kur zgjidhet niveli i fuqisë, ekrani ndryshon tek pamja e zgjeruar e ekranit.




Gjithashtu mund të ndryshoni cilësimin e nxehtësisë në ekranin e shikimit të përgjithshëm të zonës. Për të shkuar tek ekrani i shikimit të përgjithshëm të zonës, prekni qendrën e pamjes së zgjeruar të ekranit. Për të ndryshuar nivelin e nxehtësisë, prekni — ose +. Për të hapur pajen e zgjeruar të ekranit, prekni nivelin e fuqisë.

## 6.6 Boost

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

1. Zgjedhja e zonës së gatimit.
2. Prekni Boost për ta aktivizuar funksionin.

Funksioni çaktivizohet automatikisht. Për të çaktivizuar funksionin, zgjidhni në mënyrë manuale zonën dhe ndryshoni cilësimin e nxehtësisë së tij në 0.

ⓘ

Boost nuk punon kur:
- Flex Bridge funksionon në regjimet Standard dhe Max Bridge,
- fuqia brenda një faze është e pamjaftueshme (referojuni "Menaxhimi i fuqisë").

ⓘ

Për vlerat maksimale të kohëzgjatjes, referojuni kapitullit "Të dhënat teknike".

## 6.7 OptiHeat Control (treguesi 3-hapësh i nxehtësisë së mbetur)

⚠ **PARALAJMËRIM!**

Përsa kohë që treguesi III / II / I është i ndezur, ekziston një rrezik djegiesh nga nxehtësia e mbetur.

Zonat e gatimit me induksion prodhojnë nxehtësinë e nevojshme për procesin e gatimit drejtpërdrejt në bazamentin e enës. Vitroqeramika ngrohet nga nxehtësia e enëve të gatimit.

Treguesit shfaqen kur një zonë e gatimit është e nxehtë. Tregojnë nivelin e nxehtësisë së mbetur për zonat e gatimit që po përdorni aktualisht:

III - vazhdoni gatimin,

II - mbani ngrohtë,

I - nxehtësia e mbetur.

Treguesi mund të shfaqet edhe:
- për zonat e gatimit në krah, edhe nëse nuk jeni duke i përdorur,
- kur enët e nxehta vendosen në një zonë të ftohtë gatimi,
- kur pianura çaktivizohet, por zona e gatimit është ende e nxhetë.

Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.

## 6.8 Regjimi i mbajtjes ngrohtë

Ky funksion e mban ushqimin të ngrohtë me cilësimin e ulët të temperaturës.

Regjimi i mbajtjes ngrohtë është i disponueshëm vetëm kur zona e gatimit është ende e ngrohtë pas procesit të përfunduar të gatimit (me një imazh të vogël të dukshëm të nxehtësisë së mbetur) dhe ena e gatimit mbetet në zonë. Funksioni nuk punon me një zonë gatimit të ftohtë.

1. Prekni për të aktivizuar Regjimi i mbajtjes ngrohtë.

Regjimi i mbajtjes ngrohtë funksionon derisa fiket.

2. Për të ndaluar funksionin, prekni ⏹ në cepin lart majtas të ekranit.

Mund të cilësoni një kohëmatës, nëse nevojitet. Referojuni "Opsionet e kohëmatësit".

## 6.9 Opsionet e kohëmatësit

### Kohëmatësi ECO

Përdoreni këtë funksion për të specifikuar kohëzgjatjen e punës së një zone gatimi vetëm për një gatim.

Për të kursyer energji, nxehësi i zonës së gatimit çaktivizohet përpara se Kohëmatësi ECO të dëgjohet. Ndryshimi në kohën e funksionimit varet nga niveli i cilësimit të nxehtësisë dhe kohëzgjatja e funksionimit të gatimit.

Mund ta përdorni këtë funksion kur zona e gatimit është e aktivizuar. Mund të vendosni funksionin me kohëmatës për secilën zonë më vete.

1. Në fillim vendosni cilësimin e nxehtësisë për zonën përkatëse të gatimit dhe më pas vendosni funksionin.
2. Prekni simbolin e zonës.
3. Prekni ⏲.

Dritarja e menysë së kohëmatësit shfaqet në ekran.

4. Vendosni një shenjë në Zona e ndalimit kuti për të aktivizuar funksionin.
5. Cilëso orën.
6. Prekni OK për ta konfirmuar.

Ju mund të zgjidhni gjithashtu X që të anuloni përzgjedhjen.
Mund të ndryshoni cilësimet Kohëmatësi ECO gjatë gatimit: prekni me vlerën e kohëmatësit, pastaj prekni MODIFIKO.

Kur kohëmatësi përfundon, një sinjal dëgjohet dhe një dritare shfaqet. Për të ndaluar sinjalin, prekni OK.

Për të çaktivizuar, funksionin caktoni cilësimin në **0**. Si alternativë, prekni me vlerën e kohëmatësit, prekni X dhe konfirmoni zgjedhjen tuaj kur shfaqet një dritare.

### Kohëmatësi

Mund ta përdorni këtë funksion kur zona e gatimit është e aktivizuar.

Funksioni nuk ndikon mbi ndonjë funksion tjetër që përdoret në të njëjtën kohë.

1. Zgjidhni një zonë gatimi.

Rrëshqitësi përkatës do të shfaqet në ekran.

2. Prekni ⏲.

Dritarja e menysë së kohëmatësit shfaqet në ekran.

3. Hiqni shenjën nga Zona e ndalimit kutia për të aktivizuar funksionin.
4. Vendosni kohën.
5. Prekni OK për ta konfirmuar.

Ju mund të zgjidhni gjithashtu X që të anuloni përzgjedhjen.
Mund të ndryshoni cilësimet Kohëmatësi gjatë gatimit:

prekni me vlerën e kohëmatësit, pastaj prekni MODIFIKO.

Kur kohëmatësi përfundon, tingëllon një sinjal dhe një dritare shfaqet. Prekni OK për të ndaluar sinjalin.

Për të çaktivizuar funksionin prekni me vlerën e kohëmatësit, prekni X dhe konfirmoni zgjidhjen tuaj kur shfaqet një dritare.

## 6.10 Pause

Ky funksion i cakton të gjitha zonat e gatimit që janë në punë në cilësimin më të ulët të nxehtësisë.

Ju nuk mund ta aktivizoni funksionin nëse ndonjë program automatik (Gatime ose FUNKSIONET) po ekzekutohet.

Kur funksioni funksionon vetëm ⏻ dhe RIFILLONI mund të përdoren. Të gjitha simbolet e tjera në panelin e kontrollit kyçen.

Funksioni nuk i ndalon funksionet e kohëmatësit. Kur funksioni i kohëmatësit përfundon, prekni kudo në ekran për të ndaluar sinjalin akustik.

1. Prekni ☰ për të hapur Menyja.
2. Prekni ⏸ për ta aktivizuar funksionin.

.Cilësimi i nxehtësisë ulet në (Regjimi i mbajtjes ngrohtë) dhe niveli i shpejtësisë së ventilatorit në regjimin Manual ulet në 1. Për të çaktivizuar funksionin prekni RIFILLONI.

Do të rivendosen cilësimet e mëparshme të nxehtësisë.

## 6.11 Lock

Mund ta bllokoni panelin e kontrollit gjatë funksionimit të pianurës. Parandalon një ndryshim aksidental të cilësimit të nxehtësisë.

1. Vendosni cilësimin e nxehtësisë.
2. Prekni për të hapur Menyja.
3. Shtypni për të aktivizuar funksionin.

Për të çaktivizuar funksionin, shtypni dhe mbani të shtypur ZHBLLOKONI për 4 sekonda.

Kur çaktivizoni pianurën, ju çaktivizoni gjithashtu edhe këtë funksion.

## 6.12 Child Lock

Ky funksion parandalon vënien në punë pa dashje të pianurës .

1. Prekni për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Cilësimet **>** Opsionet **>** Child Lock.
3. Ndizni çelësin dhe prekni shkronjat E-U-O në rendin alfabetik për të aktivizuar funksionin.

Fikni çelësin për të çaktivizuar funksionin.

Mund të duhet një farë kohe që funksioni të punojë pas aktivizimit.

## 6.13 Sensori i temperaturës informacion i përgjithshëm

Sensori i temperaturës është një sondë temperature me valë. Mund ta përdorni për të rregulluar parametrat e gatimit për lloje të ndryshme gatimesh dhe për t'i ruajtur ato gjatë gjithë procesit të gatimit. Sensori i temperaturës punon edhe si termometër, i cili ju ndihmon të monitoroni temperaturën e ushqimit ose lëngut gjatë gatimit. Mund të aktivizoni Sensori i temperaturës për Gatime dhe FUNKSIONET, si dhe gatimin manual.

Sensori i temperaturës lidhet me pianurën përmes Bluetooth dhe është i karikueshëm. Sipas normativave: EN 60335 Sensori i temperaturës duhet të karikohet duke përdorur vetëm stacionin e karikimit dhe përshtatësin e energjisë të përfshirë në paketë. Një minutë karikim siguron deri në 8 orë funksionim.

Ngjyra e dritës tregon sjelljen Sensori i temperaturës:

- E kuqe - karikimi
- E kuqe pulsuese - alarm / pak bateri
- E gjelbër - plotësisht i karikuar
- Blu - duke u lidhur

Pika e matjes ndodhet në distancën në mes të majës dhe nivelit minimal të shënuar. Fusni Sensori i temperaturës brenda në ushqim të paktën deri në nivelin minimal të shënuar. Vendosni Sensori i temperaturës në buzë të tenxheres ose tiganit pranë aspiratorit. Vetëm pjesa metalike e sensorit të ushqimit mund të kontaktojë ushqimin dhe lëngun. Nëse bie në lëng, hiqeni me kujdes duke përdorur një mjet të përshtatshëm.

**Këshilla për lëngjet**

- Zhytenin Sensori i temperaturës në lëng 2-5 cm mbi shenjën e nivelit minimal për të marrë rezultatet më të mira të gatimit.
- Përdorni një kapak për të kursyer kohë dhe energji. Shënoni kutinë Përdor kapakun.

**Këshilla për ushqimet e ngurta**

- Ndiqni udhëzimet në ekran për ta vendosur Sensori i temperaturës si duhet në ushqim për rezultatet më të mira të gatimit.
- Fusni Sensori i temperaturës në pjesën më të trashë të ushqimit.
- Sigurohuni që Sensori i temperaturës të futet mirë në ushqim.
- Për mish / peshk me trashësi 2 - 3 cm, maja e Sensori i temperaturës duhet të arrijë fundin e enës.
- Hiqni Sensori i temperaturës përpara se ta ktheni copën e ushqimit, nëse është e nevojshme, më pas vendoseni përsëri.
- Kur përdorni një plancha, sigurohuni që doreza e Sensori i temperaturës të qëndrojë jashtë sipërfaqes së saj.

## 6.14 Gatimi me Sensori i temperaturës

Sigurohuni që Sensori i temperaturës të jetë i lidhur, i kalibruar dhe i karikuar përpara se të filloni gatimin. Referojuni kapitullit “Përpara përdorimit të parë”.

Kur përdorni programe automatike si "FUNKSIONET" ose "Gatime", përdorni Sensori i temperaturës si një ndihmë shtesë për të matur, vendosur dhe rregulluar temperaturën e synuar të zonës së gatimit të specifikuar për çdo gatim ose metodë gatimi. Referojuni "FUNKSIONET" dhe "Gatime".

1. Zgjidhni funksionin ose llojin e gatimit nga Menyja.
2. Prekni ⁄ në këndin e sipërm djathtas të ekranit për të vendosur ose rregulluar temperaturën e synuar.
   - Mund të prekni OK dritaren që shfaqet për të përdorur cilësimet e parazgjedhura.
     Për të çaktivizuar dritaren në mënyrë të përhershme, shënoni ☐ përpara se të aktivizoni funksionin.
   - Për disa funksione ka këshilla të qëndrueshme të disponueshme në ekran.
   - Për Skuqje në tigan, mund ta ndryshoni nivelin e parazgjedhur të nxehtësisë. Për disa gatime mund të kontrolloni temperaturën e brendshme të ushqimit nëse përdorni Sensori i temperaturës.
   - Disa prej opsioneve fillojnë me ngrohjen paraprake. Progresin mund ta gjurmoni në shiritin e kontrollit.
   - Për shumicën e opsioneve, p.sh.SousVide dhe Ziera, mund të ndryshoni temperaturën e parazgjedhur.
   - Mund ta ndryshoni kohën e paracaktuar të gatimit ose mund të cilësoni kohën tuaj. Vetëm për SousVide koha minimale e gatimit është paracaktuar.
3. Ndiqni udhëzimet që shfaqen në ekran.
4. Pasi të kalojë koha e caktuar dhe/ose të arrihet temperatura e synuar, një sinjal akustik dëgjohet dhe shfaqet një njoftim. Për të mbyllur dritaren, prekni OK.

### Termometri

Kur gatuani manualisht, mund ta përdorni Sensori i temperaturës si termometër për të matur temperaturën e gatimit dhe për t'ju njoftuar kur të arrihet temperatura e synuar.

1. Hapni rrëshqitësin për zonën e gatimit dhe vendosni cilësimin e nxehtësisë.
2. Prekni ⁄ në këndin e sipërm djathtas të ekranit.

Ndiqni udhëzimet e shfaqura në ekran.

3. Cilëso temperaturën e synuar të gatimit.

Temperatura aktuale siç është e matur Sensori i temperaturës tani është e dukshme në këndin e djathtë të ekranit. Prekni përsëri për të rregulluar temperaturën e synuar, nëse është e nevojshme.

4. Pasi zona e gatimit të arrijë temperaturën e synuar, një sinjal akustik dëgjohet dhe shfaqet një njoftim.

## 6.15 FUNKSIONET: Skuqje në tigan

Ky funksion ju lejon të vendosni një nivel të përshtatshëm të cilësimit të nxehtësisë për të skuqur ushqimin tuaj. Pianura rregullon temperaturën për lloje të ndryshme ushqimi dhe e ruan atë gjatë gjithë gatimit. Pasi vendoset cilësimi i nivelit të nxehtësisë, nuk nevojitet asnjë rregullim në mënyrë manuale i temperaturës.

> ⚠ **KUJDES!**
>
> Përdorni vetëm enë gatimi të ftohta.
> Mos e lini pianurën pa mbikëqyrje ndërsa funksioni është në punë.

1. Vendosni një tigan pa vaj / yndyrë në një prej zonave të gatimit në anën e majtë. Mund t'i kombinoni të katër seksionet në dy zona gatimi me madhësi të ndryshme ose në një zonë të madhe gatimi duke përdorur Flex Bridge.
2. Zgjidhni FUNKSIONET > Skuqje në tigan.
3. Lidhni Sensori i temperaturës, nëse nevojitet.

Prekni ⁄ për të rregulluar temperaturën.

4. Zgjidhni një nivel të skuqjes.

Nis ngrohja paraprake.

5. Vendosni një funksion të kohëmatësit, nëse është e nevojshme.

Kohëmatësi nis menjëherë.

Pasi tigani arrin temperaturën e synuar, dëgjohet një sinjal akustik dhe shfaqet një dritare. Tani mund të vendosni vaj dhe ushqim brenda tiganit. Për të mbyllur dritaren dhe për të filluar tiganisjen, prekni OK. Për të ndaluar funksionin prekni me dorë 0 në shiritin e kontrollit.

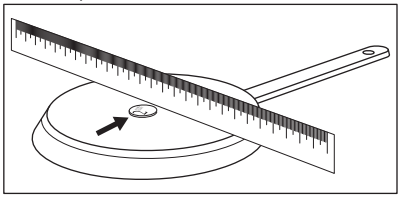
Udhëzime dhe këshilla:

- Ndiqni udhëzimet në ekran se kur të ktheni ushqimin ose për të rregulluar nivelin e nxehtësisë.
- Mund të ndryshoni nivelin e parazgjedhur të nxehtësisë, nëse nevojitet.
- Për copat e trasha të ushqimit ose patatet e pagatuara përdorni një kapak gjatë 10 minutave të para të skuqjes.
- Tiganët e rëndë mund të duan më shumë kohë për t'u nxehur.
- Përdorni tiganët e laminuar me nivel të ulët nxehtësie për të parandaluar mbinxehjen dhe dëmtimin e enëve të gatimit.
- Mos përdorni enë gatimi të holla të emaluara. Mund të mbinxehet dhe të dëmtohet.

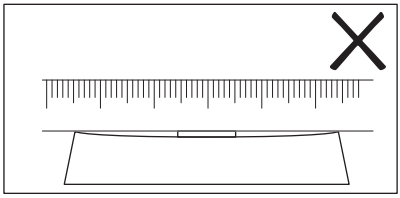
### Tiganët e duhur për funksionin Skuqje në tigan

Përdorni vetëm tiganë me bazamente të sheshta. Për të kontrolluar nëse tigani është i saktë:

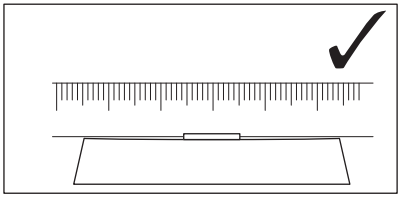
1. Vendoseni tiganin përmbys.
2. Vendosni një vizore në fund të tiganit.
3. Përpiquni të vendosni një monedhë 1, 2 ose 5 cent Euro (ose ndonjë monedhë me trashësi të ngjashme, përafërsisht 1,7 mm) midis vizores dhe fundit të tavës.



**a.** Tigani nuk është i duhuri nëse mund ta vendosni monedhën midis vizores dhe tiganit.



**b.** Nëse nuk mund ta vendosni monedhën në hapësirën ndërmjet vizores dhe tiganit, atëherë është tigani i duhur.



## 6.16 FUNKSIONET: Zierja

Ky funksion rregullon nivelin e cilësimit të nxehtësisë automatikisht në mënyrë që uji të mos vlojë sapo të arrijë pikën e vlimit.

Zierja fuksioni kërkon Sensori i temperaturës të punojë.

> ⚠ **KUJDES!**
>
> Mos e përdorni funksionin me enë gatimi bosh. Mos e lini pianurën pa mbikëqyrje ndërsa funksioni është në punë.

1. Vendosni një tenxherë të mbushur me ujë në zonën e gatimit. Lëngu duhet të mbulojë plotësisht shenjën e nivelit minimal te Sensori i temperaturës.
2. Zgjidhni FUNKSIONET > Zierja.
3. Lidhni Sensori i temperaturës.
4. Vendosni një funksion të kohëmatësit, nëse nevojitet.

Kohëmatësi nis menjëherë.

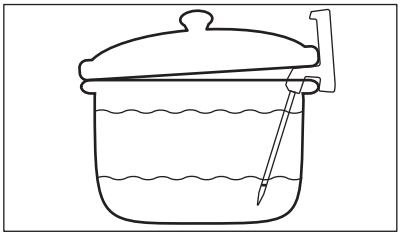
5. Për ta ndaluar funksionin manualisht, prekni ⏹ në këndin e sipërm majtas të ekranit.

Pasi është arritur pika e vlimit, pianura automatikisht pakëson nivelin e cilësimit të nxehtësisë.

Udhëzime dhe këshilla:

- Funksioni është më i përshtatshmi për zierjen e ujit dhe gatimin e patateve.

- Karikoni Sensori i temperaturës para gatimit.
- Kalibroni Sensori i temperaturës para përdorimit për të përcaktuar pikën e saktë të vlimit.
- Mbushni tenxheren me ujë të ftohtë ose në temperaturë dhome. Niveli minimal i lëngut duhet të mbulojë plotësisht shenjën e nivelit minimal në Sensori i temperaturës. Niveli maksimal i lëngut lë të paktën 4 cm hapësira poshtë buzës së tenxheres.



- Nëse është e nevojshme, shtoni kripë pasi të jetë arritur pika e vlimit.
- Përdorni një kapak për të kursyer energji. Kini kujdes kur ta hiqni.

## 6.17 FUNKSIONET: Shkrirja

Mund ta përdorni këtë funksion për të shkrirë produkte, p.sh. çokollatë ose gjalpë.

**KUJDES!**

Mos e lini pianurën të qëndrojë pa mbikëqyrje ndërsa funksioni është në përdorim.

1. Vendosni enën e gatimit në zonën e gatimit.
2. Zgjidhni FUNKSIONET > Shkrirja.
3. Vendosni një funksion të kohëmatësit, nëse është e nevojshme.
4. Prekni OK.

Për të ndaluar funksionin në mënyrë manuale, prekni ⏹ në cepin lart majtas të ekranit.

## 6.18 Gatime

Ky funksion ju ndihmon të përgatisni ushqime të ndryshme duke përdorur programe të paracaktuara të përkushtuara ndaj kategorive specifike të ushqimit. Disponueshmëria e programeve varet nga zona e gatimit.

**KUJDES!**

Mos e lini pianurën pa mbikëqyrje ndërsa funksioni është në punë.

1. Vendosni enën e gatimit në zonën e gatimit. Mund t'i kombinoni të katër seksionet në dy zona gatimi me madhësi të ndryshme ose në një zonë të madhe gatimi duke përdorur Flex Bridge.
2. Zgjidhni Gatime.
3. Zgjidhni llojin e ushqimit.
4. Lidhni Sensori i temperaturës, nëse nevojitet.

Prekni ⁄ për ta rregulluar temperaturën.

5. Vendosni një funksion të kohëmatësit, nëse nevojitet.
6. Ndiqni udhëzimet e shfaqura në ekran.

Në varësi të llojit të ushqimit dhe programit të zgjedhur, mund të cilësoni dhe të modifikoni hollësitë, p.sh. nivelin e pjekjes, nivelin e nxehtësisë për skuqje, etj.

Udhëzime dhe këshilla:

- Pjatat e gatuara më shpesh shtohen automatikisht në listën e Më të gatuarat.
- Mund të shtoni në mënyrë manuale programe në listën e Të preferuara ♡.
- Mund të fshihni programe të caktuara duke prekur 🗑. Për t'i rivendosur programet, shkoni te Cilësimet > Konfigurimi > Gatime.

## 6.19 Hob²Hood

Është një funksion automatik që lidh pianurën me një aspirator të përshtatshëm. Si pianura ashtu edhe aspiratori kanë një komunikues me rreze infra të kuqe. Shpejtësia e ventilatorit përcaktohet dhe rregullohet automatikisht bazuar në cilësimin e regjmit dhe temperaturën e enës së gatimit më të nxehtë në pianurë. Gjithashtu mund të përdorni ventilatorin në mënyrë manuale nga vetë pianura ose aspiratori.

ⓘ

Nëse ndryshoni shpejtësinë e ventilatorit në aspirator, lidhja e parazgjedhur me pianurën do të çaktivizohet. Për të riaktivizuar funksionin, fikni dhe ndizni sërish pajisjet.

Në disa aspiratorë, funksioni mund të çaktivizohet në mënyrë të parazgjedhur. Në raste të tilla, aktivizoni funksionin fillimisht në aspirator, pastaj në pianuarë. Për më shumë informacion referojuni manualit të përdorimit të aspiratorit.

## Cilësimi i regjimit automatik të ventilatorit

Për të cilësuar aspiratorin në një regjim automatik, zgjidhni ndërmjet shpejtësive të mëposhtme të cilësuara të ventilatorit: Regjii 2 - Regjimi 6. Aspiratori reagon sa herë që vini në funksionim pianurën. Mund të cilësoni pianurën për të aktivizuar vetëm dritën duke zgjedhur Regjimi 1.

1. Prekni ☰.
2. Zgjidhni Cilësimet > Hob²Hood.
3. Ktheni një çelës ose aktivizoni aspiratorin.

Të gjitha regjimet automatike shfaqen si një listë.

4. Zgjidhni modalitetin.
5. Prekni X ose 〈 për të ruajtur zgjidhjen dhe dilni.

Për të kontrolluar nivelin aktual të shpejtësisë së ventilatorit, prekni ✂. Niveli i shpejtësisë së ventilatorit është i dukshëm në këndin e sipërm majtas të ekranit. Për të fikur ventilatorin, prekni ⏹. Për të fikur ventilatorin, prekni ▶.

| Regjimet automatike | Dritë automatike | Zierja[1] | Skuqje në fritezë[2] |
|---|---|---|---|
| | | Shpejtësia e ventilatorit | |
| OFF | Fikur | - | - |
| **Regjimi 1** | Aktiv | - | - |
| **Regjimi 2[3]** | Aktiv | 1 | 1 |
| **Regjimi 3** | Aktiv | - | 1 |
| **Regjimi 4** | Aktiv | 1 | 1 |
| **Regjimi 5** | Aktiv | 1 | 2 |
| **Regjimi 6** | Aktiv | 2 | 3 |

1) Pianura zbulon procesin e zierjes dhe cilëson shpejtësinë e ventilatorit në përputhje me regjimin automatik.

2) Pianura zbulon procesin e skuqjes dhe cilëson shpejtësinë e ventilatorit në përputhje me regjimin automatik.

3) Ky regjim aktivizon ventilatorin dhe drita nuk varet nga temperatura.

## Cilësimi i regjimit manual të ventilatorit

Mund të rregulloni nivelin e shpejtësisë së ventilatorit në mënyrë manuale.

1. Prekni ✂.
2. Prekni Manual.

Shfaqet një shirit i kontrollit me me shpejtësinë e tanishme të ventilatorit.

3. Prekni ose rrëshqisni gishtin tuaj për të cilësuar nivelin e shpejtësisë së ventilatorit.

Për të aktivizuar nivelin maksimal të shpejtësisë së ventilatorit, prekni Boost. Ventilatori funksionon në regjimin Boost për një farë kohe. Pas asaj kohe, niveli i shpejtësisë së ventilatorit ndryshon automatikisht në 3. Për të çaktivizuar Boost në mënyrë manuale, shtypni 0.

## Drita e aspiratorit

Mund ta caktoni pianurën që ta aktivizojë automatikisht dritën kur të aktivizoni pianurën. Për ta bërë këtë, vendosni regjimin automatik në Regjimin 1 - Regjimi 6. Gjithashtu mund të aktivizoni ose çaktivizoni në mënyrë manuale dritën në aspirator.

**Aktivizimi i dritës në mënyrë manuale**

1. Prekni ✂.
2. Prekni ☼ për të ndezur dritën.

Për të fikur dritën, prekni ☼ përsëri.

## 6.20 Gjuha

1. Prekni ☰ për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Gjuha.
3. Zgjidhni gjuhën nga lista.

Për të ruajtur përzgjedhjen, prekni X ose 〈. Pastaj zgjidhni PO në dritaren që shfaqet.

Nëse zgjidhni gjuhën e gabuar, prekni ☰ > ⚙. Shfaqet një listë. Zgjidhni opsionin e parë nga sipër majtas, pastaj opsionin e parë nga sipër majtas (përndryshe, opsionin e dytë nga sipër djathtas, në varësi të versionit të softuerit). Lëvizni poshtë për të zgjedhur gjuhën e saktë nga lista. Kur shfaqet dritarja, zgjidhni opsionin në të djathtë.

## 6.21 Tingujt e butonave / Volumi

Ju mund të zgjidhni llojet e tingujve që lëshon pianura ose t'i çaktivizoni ato krejtësisht. Ju mund të zgjidhni mes klikimit (parazgjedhje) ose bipit.

Gjithashtu mund të zgjidhni nivelin e volumit.

1. Prekni ☰ në ekran për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Tingujt e butonave / Volumi.
3. Zgjidhni opsionin e duhur.

Cilësimi ruhet automatikisht.

## 6.22 Ndriçimi

Ju mund të ndryshoni ndriçimin e ekranit.

Ka 5 nivele ndriçimi, 1 është më i ulti dhe 5 është më i larti.

1. Prekni ☰ për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Ndriçimi.
3. Zgjidhni nivelin e duhur.

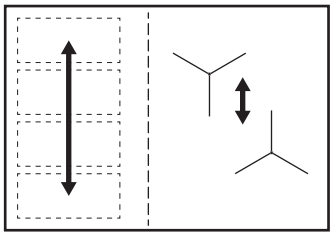
Cilësimi ruhet automatikisht.

## 6.23 Menaxhimi i fuqisë

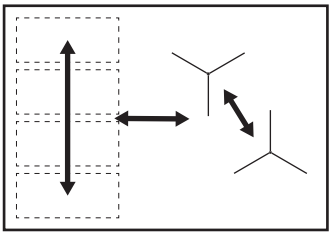
Nëse janë aktive disa zona dhe energjia e konsumuar tejkalon kuotën e linjës, ky funksion e ndan energjinë e marrë mes të gjitha zonave të gatimit (të lidhura në të njëjtën fazë). Pianura kontrollon cilësimet e nxehtësisë për të mbrojtur siguresat e instalimit në shtëpi.

- Zonat e gatimit grupohen sipas vendndodhjes dhe numrit të fazave në pianurë. Secila fazë ka ngarkesë maksimale elektrike prej 3680W. Nëse pianura arrin kufirin e energjisë maksimale të disponueshme brenda një faze, energjia e zonave të gatimit reduktohet automatikisht.
- Cilësimi i nxehtësisë i zonës së gatimit i zgjedhur i pari (ose një zonë gatimi duke përdorur FUNKSIONET ose Gatime) ka gjithnjë përparësi. Fuqia e mbetur do të ndahet ndërmjet zonave të tjera të gatimit sipas rendit të zgjedhjes.
- Ngjyra e shiritit të kontrollit tregon opsionet e disponueshme të cilësimeve të nxehtësisë:
  - e kuqe - cilësimi aktual i nxehtësisë,
  - e bardhë - cilësimi maksimal i disponueshëm i nxehtësisë,
  - gri e hapur - cilësimi jo i disponueshëm i nxehtësisë (funksionon Menaxhimi i fuqisë ).
- Nëse nuk është i disponueshëm një cilësim më i lartë nxehtësie, reduktojeni në fillim për zonat e tjera të gatimit.

Shihni ilustrimin për kombinime të mundshme në të cilat mund të shpërndahet energjia mes zonave të gatimit.



Nëse fuqia gjithsej e pianurës është e kufizuar (1500 W - 6000 W) funksioni shpërndan fuqinë e disponueshme ndërmjet të gjitha zonave të gatimit. Referojuni kapitullit "Përpara përdorimit të parë" > "FlexPower".



## 7. ZONA E GATIMIT ME INDUKSION FLEKSIBËL

**⚠ PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 7.1 / ⋯Flex Bridge

Zona e gatimit fleksibël me induksion përbëhet nga katër pjesë. Seksionet mund të kombinohen në dy zona gatimi me përmasa të ndryshme, ose në një zonë të madhe gatimi. Mund të zgjidhni kombinimin e seksioneve duke zgjedhur regjimin e aplikueshëm për përmasën e enëve të gatimit që dëshironi të përdorni. Ka tri regjime në dispozicion: Standard, Big Bridge, dhe Max Bridge.

1. Vendosni enën e gatimit në zonat e gatimit.
2. Prekni ☰ > Flex Bridge. Gjithashtu mund të përdroni shkurtesën ⋯ të dukshme në pasqyrën e zonës.
3. Zgjidhni regjimin që i përshtatet më mirë madhësisë së enëve tuaja të gatimit.
4. Vendosni një cilësim nxehtësie.

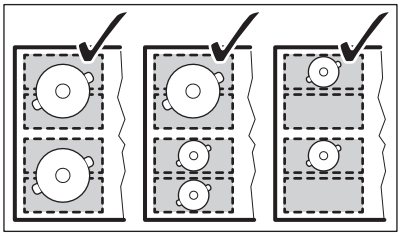
ⓘ

Mund të vendosni cilësime të ndryshme të nxehtësisë për secilën zonë të veçantë të krijuar nga një regjim i caktuar.

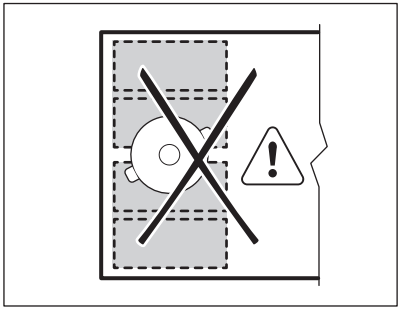
### 7.2 Flex Bridge modalitetit standard

Ky regjim kombinon seksionet në dy zona gatimi me të njëjtën madhësi. Të dy zonat funksionojnë si zona të pavarura gatimi.

**Pozicioni i duhur i enës:**



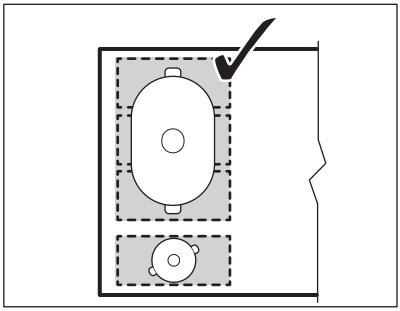
**Pozicioni i gabuar i enës:**



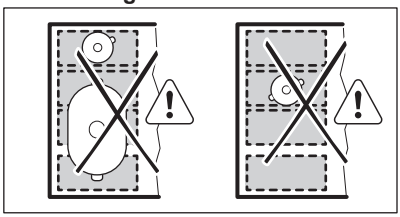
### 7.3 Flex Bridge Regjimi "Big Bridge"

Ky regjim kombinon tre seksionet e pasme në një zonë të vetme gatimi. Pjesa e përparme e vetme funksionon si një zonë e pavarur gatimi.

**Pozicioni i duhur i enës:**



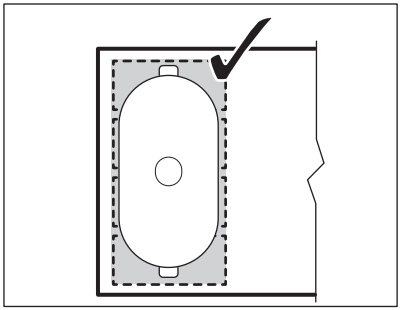
**Pozicioni i gabuar i enës:**



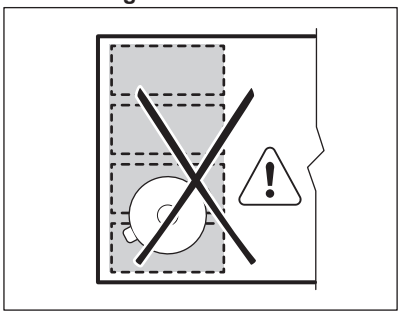
### 7.4 Flex Bridge Regjimi "Max Bridge"

Ky regjim kombinon të gjitha seksionet për të formuar një zonë të madhe gatimi. Mund ta përdorni për të gatuar me një tigan të madh ose një plancha.

**Pozicioni i duhur i enës:**



**Pozicioni i gabuar i enës:**



## 8. UDHËZIME DHE KËSHILLA

**⚠ PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 8.1 Enë gatimi

ⓘ

Për zonat me gatim me induksion, fusha e fortë elektro-magnetike krijon shumë shpejt një nxehtësi në enën e gatimit.

Përdorni zonat e gatimit me induksion me enë të përshtatshme.

- Për të parandaluar mbinxehjen dhe për të përmirësuar performancën e zonave, enët e gatimit duhet të jenë sa më të trasha dhe të sheshta.
- Për funksionin Skuqje në tigan përdorni vetëm tiganët me fund të sheshtë.
- Sigurohuni që bazat e enëve të gatimit të jenë të pastra dhe të thata përpara se t'i vendosni në sipërfaqen e pllakës.
- Gjithmonë kini kujdes që të mos rrëshqitni ose fërkoni enët e gatimit në skajet dhe qoshet e xhamit pasi mund të copëtohen ose dëmtojnë sipërfaqen e xhamit.

**Materiali i enës së gatimit**

- **të sakta:** giza, çeliku, çeliku i emaluar, inoksi, bazamenti me shumë shtresa (me shënimin e duhur nga prodhuesi).
- **të gabuara:** alumini, bakri, tunxhi, qelqi, qeramika, porcelani.

**Ena është e përshtatshme për një pianurë me induksion nëse:**

- uji zien shpejt në një zonë të vendosur në shkallën më të lartë të nxehtësisë.
- magneti tërhiqet drejt fundit të enës së gatimit.

**Dimensionet e enës së gatimit**

- Zonat e gatimit me induksion u përshtaten automatikisht përmasave të bazamentit të enëve. Referojuni "Të dhënat teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit" për dimensionet e sakta të enëve të gatimit. Vendosini enët në qendër të zonës së zgjedhur të gatimit.
- Efikasiteti i një zone të gatimit lidhet me diametrin e enës së gatimit. Për transferimin optimal të nxehtësisë përdorni enë gatimi me diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në "Të dhënat teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit").
  - Enët e gatimit me diametër më të vogël se madhësia e një zone të caktuar të gatimit marrin vetëm një pjesë të fuqisë së gjeneruar nga zona e gatimit, e cila rezulton në ngrohje më të ngadaltë.
  - Për arsye sigurie dhe rezultate të gatimit, mos përdorni enë gatimi më të madhe sesa dimensionet e treguara në „Specifikimi i zonave të gatimit“. Shmangni mbajtjen e enëve të gatimit afër panelit të kontrollit gjatë seancës së gatimit. Kjo mund të ndikojë në funksionimin e panelit të kontrollit ose të aktivizojë aksidentalisht funksionet e pianurës.

ⓘ

Referojuni kapitullit “Të dhënat teknike”.

## 8.2 Zhurma gjatë përdorimit

ⓘ

Zhurmat janë normale dhe nuk tregojnë se ka keqfunksionim. Zhurmat e enëve të gatimit mund të ndryshojnë në varësi të materialit të enës së gatimit dhe nivelit të energjisë.

**Zhurma lidhur me enët e gatimit:**

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

**Zhurma lidhur me pianurën:**

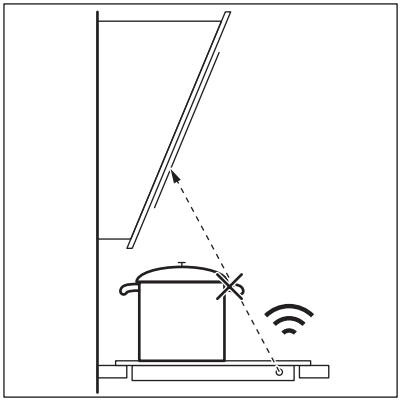
- klikim: ndodh shkëmbim elektrik, ena e gatimit zbulohet pasi e vendosni mbi pianurë.
- fërshëllima, zukatje: ventilatori është në punë.
- tingull ritmik: zbulohet ena e gatimit.

## 8.3 Udhëzime dhe këshilla për Hob²Hood

Kur përdorni pianurën me këtë funksion:

- Mbrojeni panelin e aspiratorit nga drita e drejtpërdrejtë.
- Mos hidhni dritë halogjene në panelin e aspiratorit.
- Mos e mbuloni panelin e kontrollit të pianurës.
- Mos e ndërprisni sinjalin ndërmjet pianurës dhe aspiratorit (p.sh. me dorë, me dorezat e enëve të gatimit ose tenxhere të thellë). Shihni foton.

**Aspiratori i paraqitur më poshtë është vetëm për qëllime ilustrimi.**



ⓘ

Mbajeni të pastër dritaren për komunikuesin e sinjalit me rreze infra të kuqe të Hob²Hood.

ⓘ

Pajisjet e tjera të komanduara në distancë mund të bllokojnë sinjalin. Mos përdorni pajisje të tilla pranë aspiratorit ndërkohë që Hob²Hood është i ndezur.

**Aspiratorët me funksionin Hob²Hood**
Për të gjetur të gjitha llojet e aspiratorëve të sobës që funksionojnë me këtë funksion, referojuni faqes tonë të internetit për klientët. Aspiratorët Electrolux që funksionojnë me këtë funksion duhet të kenë simbolin .

# 9. KUJDESI DHE PASTRIMI

⚠ **PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 9.1 Informacion i përgjithshëm

- Pastrojeni pianurën pas çdo përdorimi.
- Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.
- Gërvishtjet ose njollat e errëta mbi sipërfaqe nuk ndikojnë në mënyrën e funksionimit të pianurës.
- Përdorni një pastrues të veçantë të përshtatshëm për sipërfaqen e pianurës.
- Përdorni gjithmonë një kruajtëse të rekomanduar për pllakat e gatimit me sipërfaqe xhami. Përdorni kruesen vetëm si një mjet shtesë për pastrimin e xhamit pas procedurës standarde të pastrimit.

⚠ **PARALAJMËRIM!**

Mos përdorni thika apo mjete të tjera të mprehta metalike për të pastruar sipërfaqen e xhamit.

ⓘ

Printimi në zonën fleksibël të gatimit me induksion mund të bëhet i ndotur ose të ndryshojë ngjyrën e tij si pasojë e lëvizjes së enëve të gatimit. Mund ta pastroni zonën në mënyrën e përshkruar.

## 9.2 Pastrimi të pllakës së gatimit

- **Hiq menjëherë:** plastikë të shkrirë, celofan, sheqer dhe ushqime me sheqer, ndryshe pllaka e gatimit mund të dëmtohet nga papastërtia. Kini kujdes të shmangni djegiet. Përdorni kruajtësen speciale të pianurës mbi sipërfaqen e xhamit në një kënd të ngushtë dhe rrëshqiteni tehun mbi sipërfaqe.
- **Hiqeni kur pianura të jetë ftohur mjaftueshëm:** njollat e ujit, të yndyrës, çngjyrosjet metalike. Pastrojeni pianurën me një leckë të njomë dhe me detergjent jo-gërryes. Pas pastrimit, fshijeni pianurën të thahet me një leckë të butë.
- **Hiqni çngjyrosjet e ndritshme metalike:** përdorni një solucion me ujë dhe uthull dhe pastroni sipërfaqen e xhamit me një leckë.

## 9.3 Pastrimi i Sensori i temperaturës

- Pastroni Sensori i temperaturës përpara përdorimit të parë.
- Përdorni vetëm detergjente neutrale.
- Mos përdorni produkte gërryese, materiale të ashpra pastruese, tretës ose objekte metalike.
- Mos e lani Sensori i temperaturës në lavastovilje.
- Doreza prej silikoni mund të çngjyroset, gjë që nuk ka asnjë ndikim në Sensori i temperaturës se si funksionon.

# **10.** ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

⚠ **PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 10.1 Çfarë duhet bërë nëse...

| Problemi | Shkaku i mundshëm | Ndreqja |
|---|---|---|
| Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë pianurën. | Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë. | Kontrolloni nëse pianura është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik. Shihni diagramën e lidhjes. |
| | Është djegur siguresa. | Sigurohuni që siguresa të ketë shkaktuar keqfunksionimin. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një elektricist të kualifikuar. |
| | Nuk e vendosët cilësimin e nxehtësisë për 60 sekonda. | Aktivizoni përsëri pianurën dhe vendosni cilësimin e nxehtësisë në më pak se 60 sekonda. |
| | Ju prekët 2 ose më shumë fusha sensori në të njëjtën kohë. | Prekni vetëm një fushë sensori. |
| | Pause është aktiv. | Referojuni kapitullit “Përdorimi i përditshëm”. |
| Ekrani nuk reagon ndaj prekjes. | Një pjesë e ekranit është e mbuluar ose tenxheret janë vendosur tepër pranë ekranit.<br>Në ekran ndodhet një objekt ose ka pak lëng. | Hiqni objektet. Largoni tenxheret nga ekrani.<br>Pastroni ekranin, prisni derisa pajisja të ftohet. Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Pas 1 minute, lidheni sërish pianurën. |
| Tingëllon një sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura.<br>Tingëllon një sinjal akustik kur çaktivizohet pianura. | Vendosët diçka mbi një a më shumë prej fushave me sensor. | Hiqni objektin nga fushat me sensor. |
| Pianura çaktivizohet. | Vendosët diçka mbi fushën me sensor ⏻. | Hiqni objektin nga fusha me sensor. |
| Treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk ndizet. | Zona nuk është e nxehtë, sepse ka punuar vetëm për pak kohë ose sensori nën sipërfaqen e pianurës është i dëmtuar. | Nëse zona ka funksionuar mjaftueshëm për të qenë e nxehtë, flisni me një qendër të shërbimit të autorizuar. |
| Pasi të keni aktivizuar programet automatike (Gatime ose FUNKSIONET), pianura fillon të nxehet, ndalon dhe më pas ndizet përsëri. | Ky është një kontroll sigurie për të siguruar që Sensori i temperaturës është në një tenxhere për të cilën programet automatike (Gatime ose FUNKSIONET) janë aktivizuar. | Është një procedurë normale, nuk tregon keqfunksionim. |
| Nuk mund ta aktivizoni cilësimin më të lartë të nxehtësisë. | Një zonë tjetër është vendosur tashmë në cilësimin më të lartë të nxehtësisë. | Në fillim reduktoni fuqinë e zonës tjetër. |

| Problemi | Shkaku i mundshëm | Ndreqja |
|---|---|---|
| | Niveli i FlexPower është shumë i ulët. | Ndryshoni fuqinë maksimale në Menyja. Referojuni "Përpara përdorimit të parë". |
| Fushat e sensorit nxehen. | Ena e gatimit është shumë e madhe ose ju e keni vendosur shumë afër panelit të kontrollit. | Nëse është e mundur, vendosini enët e mëdha në zonat e pasme të gatimit. |
| Sensori i temperaturës nuk po përgjigjet ose ekrani tregon se nuk është gjetur Sensori i temperaturës. | Sensori i temperaturës është shkarkuar ose nuk është cilësuarBluetooth. | Karikoni Sensori i temperaturës. Lidhni Sensori i temperaturës me pjanurën përmes Bluetooth. Referojuni "Sensori i temperaturës çiftimi dhe kalibrimi". |
| Ekrani tregon se temperatura e ujit është më e lartë se 100°C. | Nuk e keni kalibruar Sensori i temperaturës ose e keni bërë këtë në mënyrë të pasaktë. | Kalibrojeni Sensori i temperaturës sërish. Referojuni "Sensori i temperaturës çiftimi dhe kalibrimi". |
| | Keni futur shumë kripë në ujë. | Mos hidhni kripë në ujin që zien. |
| | Pajisjet e tjera funksionojnë me të njëjtën frekuencë dhe shqetësojnë lidhjen. | Hiqni çdo pajisje që mund të shqetësojë lidhjen. Referojuni kapitullit “Të dhënat teknike”. |
| Temperatura e ushqimit është ndryshe nga sa pritet. | Sensori i temperaturës është futur gabim. | Sigurohuni që pika e matjes të ndodhet në pjesën më të trashë të ushqimit. Referojuni "Përdorimi i përditshëm". |
| Drita e kuqe në Sensori i temperaturës po pulson. | Sensori i temperaturës është shkarkuar ose dëmtuar. | Karikoni Sensori i temperaturës. Nëse problemi vazhdon, lidhuni me qendrën e autorizuar të shërbimit. |
| Pianura dallon ngritje të konsiderueshme të temperaturës. | Shtuat ujë ose ndryshuat tenxheren gjatë gatimit. | Shmangni shtimin e ujit ose ndryshimin e tenxheres pas nisjes së një funksioni. |
| | Nxehtësia në tenxhere nuk përhapet në mënyrë të njëtrajtshme, veçanërisht për lëngjet e trasha. | Trazojeni ushqimin shpesh. |
| Tenxherja nxehet shumë ose ushqimi gatuhet shumë shpejt më shumë sesa duhet. | Përdorët një tenxhere shumë të vogël. | Përdorni tenxhere me përmasa të përshtatshme për një zonë të caktuar gatimi. Referojuni kapitullit “Të dhënat teknike”. |
| Nuk mund ta çaktivizoni një funksion. | Është në punë një funksion tjetër në të njëjtën zonë gatimi, që parandalon aktivizimin. | Ndaloni funksionin përpara se të aktivizoni një tjetër. |
| Programet automatike (Gatime ose FUNKSIONET) oe SousVide ndalojnë. | Në fillim të një sesioni gatimi temperatura e lëngut brenda tenxheres është më e lartë se 40 °C. Ena e gatimit në përdorim është e nxehtë. | Përdorni vetëm lëngje të ftohta. Mos e ngrohni paraprakisht enën e gatimit. |
| Hob²Hood nuk punon. | Ju mbuluat panelin e kontrollit. | Hiqni objektin nga paneli i kontrollit. |
| Hob²Hood ekrani nuk është i dukshëm. | Hob²Hood është fikur në cilësimet. | Shktoni te cilësimet/Hob²Hood dhe aktivizoni funksionin. |

| Problemi | Shkaku i mundshëm | Ndreqja |
|---|---|---|
| Hob²Hood punon, por vetëm drita është e ndezur. | Aktivizuat regjimin Regjimi 1. | Ndryshoni regjimin në Regjimi 1 - Regjimi 6ose prisni derisa të fillojë regjimi automatik. |
| Hob²Hood Regjimet 1 - 6 funksionojnë, por drita është e fikur. | Mund të ketë një problem me llambën. | Kontaktoni një Qendër të Autorizuar të Shërbimit. |
| Nuk bie asnjë sinjal kur prekni fushat me sensor të panelit. | Sinjalet janë të çaktivizuara. | Aktivizoni tingullin. Referojuni kapitullit “Përdorimi i përditshëm”. |
| Ishte vendosur gjuha e gabuar. | E keni ndryshuar gjuhën gabimisht. | Ndiqni udhëzimin në "Përdorimi i përditshëm", "Gjuha" për të ndryshuar gjuhën e gabuar. |
| Zona fleksibël e gatimit me induksion nuk e nxeh enën. | Ena e gatimit nuk ndodhet në pozicion të duhur mbi sipërfaqen fleksibël të gatimit me induksion. | Vendosni enën e gatimit në pozicionin e duhur mbi sipërfaqen fleksibël të gatimit me induksion. Pozicioni i enës së gatimit varet nga funksioni i aktivizuar ose regjimi i funksionit. Referojuni kapitullit “Zona e gatimit me induksion fleksibël”. |
| | Diametri i bazamentit të enës së gatimit nuk është i saktë për funksionin e aktivizuar ose regjimin e funksionit. | Përdorni enë gatimi me diametër të përshtatshëm për regjimin e funksionit ose funksionin e aktivizuar. Përdorni enë me diametër më të vogël se 160 mm vetëm mbi një seksion të sipërfaqes fleksibël të gatimit me induksion. Referojuni kapitullit “Zona e gatimit me induksion fleksibël”. |
| Një zonë gatimi çaktivizohet. | Fikja automatike çaktivizon zonën e gatimit. | Çaktivizojeni pianurën dhe aktivizojeni sërish. Referojuni kapitullit “Përdorimi i përditshëm”. |
| Shfaqet dhe një mesazh. | Lock është aktiv. | Referojuni kapitullit “Përdorimi i përditshëm”. |
| Shfaqet E - U - O. | Child Lock është aktiv. | Referojuni kapitullit “Përdorimi i përditshëm”. |
| Shiriti i nivelit të energjisë pulson. | Nuk ka enë mbi zonë. | Vendosni enë mbi zonë. |
| | Ena është e papërshtatshme. | Përdorni enë të përshtatshme. Drejtojuni kapitullit “Udhëzime dhe këshilla”. |
| | Diametri i bazamentit të enës është tepër i vogël për zonën. | Përdorni enë me dimensione të sakta. Referojuni kapitullit “Të dhënat teknike”. |
| | Flex Bridge është aktiv. Një ose më shumë seksione të regjimit të funksionit në punë nuk është mbuluar nga ena e gatimit. | Vendoseni enën e gatimit në numrin e saktë të seksioneve të regjimit të funksionit në punë ose ndryshoni regjimin e funksionit. Referojuni kapitullit “Zona e gatimit me induksion fleksibël”. |

| Problemi | Shkaku i mundshëm | Ndreqja |
|---|---|---|
| E3 ndizet. | Ka problem me lidhjen me energjinë elektrike. | Hiqni pianurën nga lidhja me energjinë dhe kontrolloni lidhjen. Referojuni kapitullit "Instalimi". |
| E4 ndizet. | Sensori i temperaturës së zonës zbulon një temperaturë shumë të lartë ose shumë të ulët. | Lejoni që zona e gatimit të ftohet ose rritni temperaturën e ambientit mbi 15°C. Nëse problemi vazhdon, lidhuni me qendrën e autorizuar të shërbimit. |
| E7 ndizet. | Ventilatori i ftohjes është i bllokuar. | Sigurohuni se asgjë nuk është duke bllokuar ventilatorin. Nëse ventilatori nuk është i bllokuar nga ndonjë gjë dhe problemi vazhdon, kontaktoni Qendrën e autorizuar të shërbimit. |
| Dëgjohet një sinjal konstant bip. | Lidhja elektrike nuk është e saktë. | Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Kërkojini një elektricisti të kualifikuar të kontrollojë instalimin. |
| Ena e gatimit nxehet më shumë se 5 min. | Fundi i enës së gatimit nuk është i përshtatshëm për induksion. | Përdorni enë gatimi me një fund të përshtatshëm (të sheshtë, magnetik). Drejtojuni kapitullit “Udhëzime dhe këshilla”. |
| Ngrohja kërkon një kohë të gjatë. | Enët e gatimit janë shumë të vogla dhe marrin vetëm një pjesë të energjisë së krijuar nga zona e gatimit. | Për transferimin optimal të nxehtësisë përdorni enë gatimi me diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në "Të dhënat teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit"). |
| Pianura nuk mund të lidhet me rrjetin me valë. | Ruteri bllokon pjesëmarrësit e rinj WLAN. | Sigurohuni që ruteri të lejojë pjesëmarrësit e rinj. Rindizeni ruterin, nëse nevojitet. |
| | Lidhja me valë në pianurë nuk është aktivizuar. | Aktivizoni WiFi. Referojuni kapitullit “Përpara përdorimit të parë”, “Lidhja me valë / aplikacion”. |
| | Frekuenca e ruterit është caktuar 5 GHz. | Ndryshoni cilësimete ruterit në 2,4 GHz ose 2,4+5 GHz. Nëse ruteri mbështet vetëm frekuencën 5 GHz, pianura nuk mund të lidhet. |
| | Sinjali i rrjetit me valë është i dobët. | Lëvizeni ruterin më pranë pianurës. Përdorni përsëritës WiFi për të shtuar sinjalin, nëse nevojitet. |
| Nuk mund ta gjeni pianurën në listën e rrjetit WLAN te cilësimet e aplikacionit. | Pianura tashmë është e lidhur me rrjetin por mund të mos jetë e dukshme. | Shkëputni pianurën nga rrjeti. Referojuni "Përpara përdorimit të parë", Lidhja me valë / aplikacion. |
| Nuk disponohet një cilësim më i lartë i nxehtësisë. | Menaxhimi i fuqisë funksionon dhe zvogëlon fuqinë maksimale. | Referojuni "Përdorimi i përditshëm", Menaxhimi i fuqisë. |

| Problemi | Shkaku i mundshëm | Ndreqja |
|---|---|---|
| Zierja funksioni nuk nis. | Shenja e lazerit në majë të Sensori i temperaturës nuk është zhytur plotësisht në lëng.<br>Uji është shumë i nxehtë.<br>Sensori i temperaturës nuk është i karikuar. | Shtoni më shumë ujë në tenxhere.<br>Përdorni ujë në temperaturën e dhomës.<br>Karikoni Sensori i temperaturës para se të filloni procesin e gatimit. |
| Funksioni Zierja nuk punon si duhet. | Leximi i temperaturës është i pasaktë sepse Sensori i temperaturës nuk është i kalibruar. | Kalibrojeni Sensori i temperaturës para procesit të parë të gatimit. |
| Nxehja me funksionin Skuqje në tigan kërkon një kohë të gjatë. | Ena e gatimit është shumë e vogël, shumë e rëndë ose fundi nuk është i sheshtë. | Referojuni "Sugjerime dhe këshilla". |

### 10.2 Nëse nuk gjeni zgjidhje…

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar. Jepni të dhënat nga etiketa e vlerësimeve. Sigurohuni që e keni vendosur pianurën në punë siç duhet. Nëse jo, shërbimi nga një teknik ose sipërmarrës nuk do të jetë falas, edhe gjatë kohës së garancisë. Informacioni rreth periudhës së garancisë dhe Qendrave të shërbimit të autorizuar janë në librin e shërbimit.

## 11. TË DHËNAT TEKNIKE

### 11.1 Tabela e parametrave

Modeli EIS6949
Lloji 62 B4A 05 FA
Induksion
Numri serial .....
ELECTROLUX

PNC 949 599 476 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Prodhuar në: Gjermani
7.35 kW

### 11.2 WiFi lidhja

| | |
|---|---|
| WiFi frekuenca | 2400 - 2483,5 MHz |
| EIRP max | 20 dBm / 100 mW |

### 11.3 Specifikimi i zonës së gatimit

| Zona e gatimit | Fuqia nominale (cilësimi maksimal i nxehtësisë) [W] | Boost [W] | Boost kohëzgjatja maksimale [min] | Diametri i enës së gatimit [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Djathtas përpara | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Djathtas mbrapa | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Zona e gatimit me induksion fleksibël | 2300 | 3200 | 10 | minimumi 105 |

Energjia e zonave të gatimit mund të jetë e ndryshme me luhatje të vogël nga të dhënat e tabelës. Ajo ndryshon sipas materialit dhe përmasave të enëve të gatimit.

Për transferimin e nxehtësisë dhe rezultate të gatimit optimale përdorni enë gatimi me diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në tabelë). Mos përdorni enë gatimi më të mëdha sesa diametri i zonës së gatimit.

### 11.4 Specifikimet teknike të Sensori i temperaturës

Sensori i temperaturës është miratuar për përdorim në kontakt me ushqimin.

| | |
|---|---|
| Frekuenca e punës | 2400 - 2483,5 MHz |
| Fuqia maksimale e transmetimit | 7 dBm |
| Diapazoni i temperaturës | 0 - 200°C |
| Cikli i matjes | 2 sek |

## 12. EFIKASITET ENERGJIE

### 12.1 Informacion i produktit sipas (BE) Nr. 66/2014

| | | |
|---|---|---|
| Identifikimi i modelit | | EIS6949 |
| Lloji i pianurës | | Pianurë inkaso |
| Numri i zonave të gatimit | | 2 |
| Numri i sipërfaqeve të gatimit | | 1 |
| Teknologji ngrohjeje | | Induksion |
| Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø) | Djathtas përpara<br>Djathtas mbrapa | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Gjatësia (L) dhe gjerësia (W) e sipërfaqes së gatimit | Majtas | L 45.8 cm<br>W 21.4 cm |
| Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking) | Djathtas përpara<br>Djathtas mbrapa | 181.7 Wh/kg<br>174.5 Wh/kg |
| Konsumi i energjisë së sipërfaqes së gatimit (EC electric cooking) | Majtas | 191.1 Wh/kg |
| Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob) | | 185.9 Wh/kg |

Pajisja e testuar sipas: EN IEC 60350-2.

### 12.2 Këshilla optizimi

Mund të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm nëse ndiqni sugjerimet më poshtë.

- Kur ngrohni ujë, përdorni vetëm aq ujë sa ju nevojitet.
- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakët mbi enët e gatimit.
- Vendosini enët e gatimit direkt në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrirë atë.

### 12.3 Kërkesat për informacion sipas (BE) Nr. 2023/826

| | |
|---|---|
| Konsumi i energjisë në regjimin fikur | 0.5 W |
| Konsumi i energjisë në gatishmëri në rrjet | 2.0 W |
| Koha maksimale e nevojshme që pajisja të arrijë automatikisht regjimin e zbatueshëm të fuqisë së ulët | 2 min |

Pajisja e testuar sipas: EN 50564, EN IEC 63474.

Referojuni kapitullit "Përpara përdorimit të parë", për udhëzime se si të aktivizoni dhe çaktivizoni lidhjen e rrjetit me valë.

## **13.** SHQETËSIME MJEDISORE

Ricikloni materialet me simbolin ♺. Vendoseni paketimin në kutitë përkatëse për riciklim. Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe të shëndetit të njeriut duke ricikluar mbeturinat e pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mos i hidhni pajisjet e shënuara me simbolin me mbeturinat shtëpiake. Kthejeni produktin në qendrën tuaj lokale të riciklimit ose kontaktoni zyrën tuaj komunale.

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

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

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ


**1.** ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ....34
**2.** ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ....37
**3.** ИНСТАЛАЦИЯ....40
**4.** ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА....42
**5.** ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА....44
**6.** ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА....46
**7.** ГЪВКАВА ИНДУКЦИОННА ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ....56
**8.** ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ....58
**9.** ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ....60
**10.** ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ....60
**11.** ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ....65
**12.** ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ....66
**13.** ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА....67


# 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

## 1.1 Безопасност за деца и лица в неравностойно положение

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

рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда или с мобилни устройства със специалното приложение.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и неговите достъпни части се нагорещяват по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

## 1.2 Обща безопасност

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

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът не трябва да е захранван чрез външно превключващо устройство като таймер или да е свързан към електрическа верига, която постоянно се включва и изключва от устройство.
- ВНИМАНИЕ! Процесът на готвене трябва да се контролира (дори и автоматичните функции за готвене). Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху гот. плот, тъй като могат да се загреят.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не използвайте водна струя или пара, за да почистите уреда.
- След употреба, изключете плота посредством ключа за управление и не разчитайте на функцията за локализиране на готв. съдове.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. Във всеки един случай се свържете с оторизирания сервизен център.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се замени от производителя, от упълномощения сервизен център или от лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда.

Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

## **2.** ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталация

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Уплътнете срязаните повърхности на отвора с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не монтирайте уреда близо до врата или под прозорец. Така ще предотвратите падането на горещи готварски съдове от уреда, когато се отвори вратата или прозорецът.
- Всеки уред има охлаждащи вентилатори на дъното.
- Ако уредът е монтиран над чекмеджето:
  - Не складирайте малки парченца или хартийки, които могат да бъдат всмукани и да наранят охлаждащите вентилатори или да повредят охлаждащата система.
  - Пазете дистанция от минимум 2 см между дъното на уреда и складираните части в чекмеджето.
- Отстранете всякакви разделящи панели, монтирани в шкафа под уреда.

### 2.2 Електрическо свързване

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар или токов удар.

- Всички електрически връзки трябва да се извършват от квалифициран електротехник
- Уредът трябва да се заземи.
- Преди за извършите действие, се уверете, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е монтиран правилно. Хлабави и неправилни електрически захранващи кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване.
- Използвайте подходящ захранващ кабел.
- Не позволявайте захранващият кабел да се преплита.
- Уверете се, че е инсталирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването или щепселът (ако е наличен) не докосват нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в контакт.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) или захранващия кабел. Свържете се с нашия оторизиран сервизен център или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.

- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Ако кодът E3 се появи на екрана, незабавно изключете плота и проверете дали електрическото свързване и мрежовото напрежение са правилни.

## 2.3 Използване

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

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

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Опасност от пожар и експлозия.

- Мазнините и маслата при нагряване могат да отделят запалими пари. Не доближавайте пламък или нагорещени предмети до мазнината или маслото, когато готвите с такива.
- Изпаренията, които отделя горещото масло, могат да причинят спонтанно запалване.
- Използваното масло, което може да съдържа остатъци от храна, може да причини пожар при по-ниска температура в сравнение с маслото, използвано за първи път.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, навлажнени със запалими продукти в, близо до или върху уреда.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Риск от повреда на уреда.

- Не оставяйте горещи съдове върху контролния панел, за да избегнете опасност от изгаряния.
- Не поставяйте горещ капак на тиган върху стъклената повърхност на плота.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.

- Внимавайте да не изтървате предмети или готварски съдове върху уреда. Повърхността може да се повреди.
- Не включвайте зоните за готвене, когато на тях има празни готварски съдове, или когато няма такива.
- Готварските съдове от чугун или такива с повредено дъно могат да надраскат стъклото/стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети, когато трябва да ги преместите върху повърхността за готвене.

## 2.4 Термосондата

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Риск от наранявания и изгаряния.

- Използвайте Термосондата по предназначение. Не я използвайте за отваряне или повдигане на предмети.
- Използвайте само Термосондата препоръчана за котлона и само за едно ястие при готвене.
- Не я използвайте при наличие на неизправност или повреда.
- Не използвайте Термосондата във фурната или микровълновата печка.
- Уверете се, че Термосондата е винаги поставена в ястието или течността до маркировката на минималното ниво.
- Почиствайте Термосондата преди и след всяка употреба. Внимавайте, върхът на Термосондата е заострен.
- Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте никакви абразивни продукти, абразивни почистващи подложки, разтворители или метални предмети. Не мийте Термосондата в съдомиялната. Силиконовата дръжка може да се обезцвети, което няма да повлияе върху начина, по който работи Термосондата.
- Използвайте оригиналната опаковка за съхранение и зареждане на Термосондата.
- Уверете се, че Термосондата е хладен, чист и сух, преди да го поставите в зарядното.
- Съхранявайте Термосондата на безопасно, сухо място, недостъпно за деца.

## 2.5 Грижа и почистване

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни почистващи подложки, разтворители или метални предмети, освен ако не е посочено друго.
- Проверявайте продукта редовно за признаци на влошаване на характеристиките му, които могат да го направят неподходящ за контакт с храна – например пукнатини, мехури, лющене, свиване, лепкавост, корозия или други видими промени в текстурата или външния вид. Следвайте инструкциите за почистване и грижа, за да предотвратите влошаване на характеристиките на продукта.

## 2.6 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център. Използвайте само оригинални резервни части.
- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

## 2.7 Изхвърляне

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с местните власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.

- Извадете захранващия електрически кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

# 3. ИНСТАЛАЦИЯ

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

## 3.1 Преди монтажа

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

Сериен номер .....

## 3.2 Вградени плочи

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

## 3.3 Свързващ кабел

- Плочата се доставя със свързващ кабел.
- За да подмените повреден захранващ кабел, използвайте кабел тип: H05V2V2-F която издържа на температура от 90 °C или повече. Един проводник трябва да има минимално напречно сечение в съответствие с таблицата по-долу. Свържете се с Вашия местен сервизен център. Свързващият кабел може да се подменя само от квалифициран електротехник.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Връзките чрез контактните щепсели са забранени.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

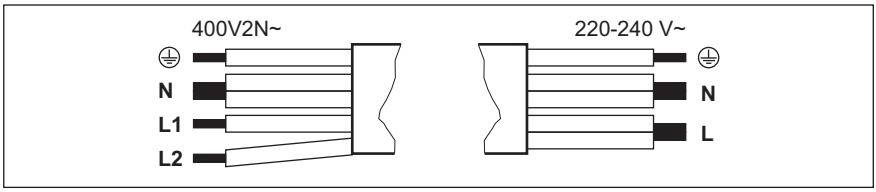
Не пробивайте или запоявайте крайщата на жицата. Това е забранено.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Не свързвайте кабела без покриващ шлаух за накрайника.

**Еднофазова връзка**

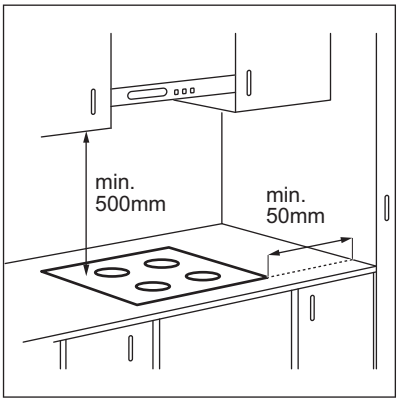
1. Премахнете от накрайника ръкав черната и кафява жици.
2. Премахнете част от изолацията от черня и кафявия накрайник на проводника.
3. Свържете краищата на черните и кафявите кабели.
4. Сложете нова крайната муфа за проводник на всеки споделен край на проводник (необходим е специален инструмент).



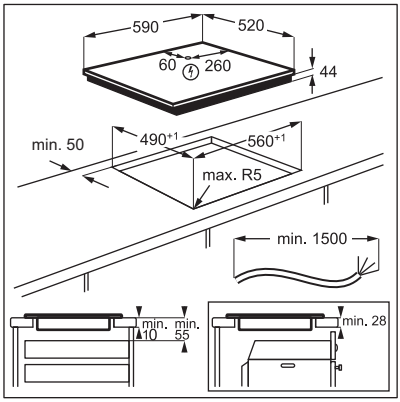
| Двуфазово свързване: 400 V2N~ | | Еднофазова връзка: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|
| 5x1,5 мм² или 4x2,5 мм² | | 5x1,5 мм² или 3x4 мм² | |
| ⏚ | Зелен - жълт | ⏚ | Зелен - жълт |
| N | Синьо и синьо | N | Синьо и синьо |
| L1 | Черно | L | Черно и кафяво |
| L2 | Кафяво | | |

## 3.4 Сглобяване

Ако инсталирате плот под панела на абсорбатора, моля, вижте минималното разстояние между уредите в инструкциите за монтаж на абсорбатора.




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



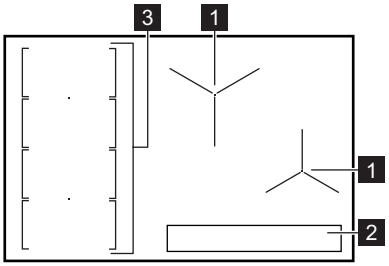

Потърсете видео урока „Как да монтирате Вашия индукционен плот Electrolux - монтаж на работен плот“, като напишете пълното име, показано на графиката по-долу.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

## 4.1 Разположение на повърхността за готвене

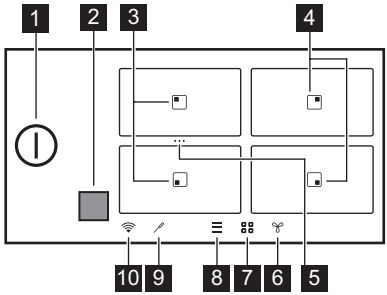



1 Индукционна зона за готвене
2 Контролен панел
3 Гъвкава индукционна зона за готвене, състояща се от четири разделения

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

## 4.2 Оформление на контролния панел

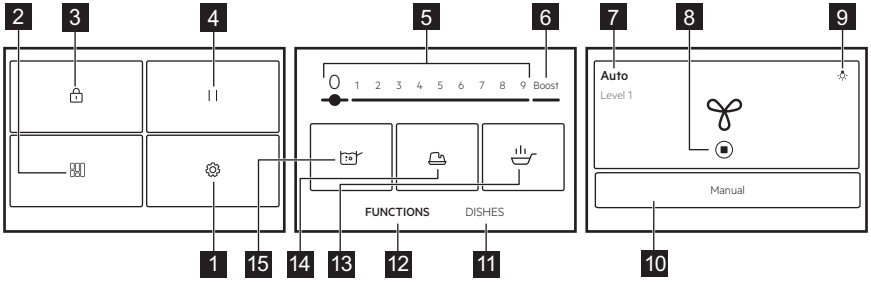
**Основен изглед**




| | Символ | Описание |
|---|---|---|
| 1 | ⏻ | За активиране и деактивиране на плота. |
| 2 | ■ | Прозорецът на инфрачервения приемо-предавател на сигнала на Hob²Hood. Не покривайте. |
| 3 | ▣ | Зона с функции Пържене на тиган и Кипване. |
| 4 | ▣ | Зона с функции Кипване. |
| 5 | ••• | Кратък път за Flex Bridge. За да превключите между трите налични режима: Стандартен/голям мост/макс. мост. Функцията комбинира две зони за готвене в сегменти. |
| 6 | | За настройване на функциите на аспиратора. |
| 7 | | За да отворите прегледа на зоната. |
| 8 | | За да отворите Меню. |

| | Символ | Описание |
|---|---|---|
| 9 | | Индикаторът Термосондата. |
| 10 | | Индикаторът WiFi. |

**Разширен изглед**




Списъкът с функции може да е различен в зависимост от софтуерната версия.

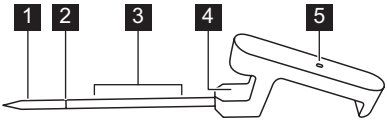
| | Символ | Описание |
|---|---|---|
| 1 | | Настройки. За да отворите настройките на плота. |
| 2 | | Flex Bridge. За превключване между три възможни режима: Стандартен/голям мост/макс. мост. Функцията комбинира две зони за готвене в сегменти. |
| 3 | | Заключване. За заключване/отключване на контролното табло. |
| 4 | | Пауза. За настройване на всички работещи зони за готвене на най-ниската топлинна настройка. |
| 5 | 1 - 9 | За настройване на степен за нагряване. |
| 6 | Boost | За да активирате настройката за максимално нагряване. |
| 7 | Ръчно / Авто | За показване текущата настройка на вентилатора на аспиратора. |
| 8 | | За да спрете/рестартирате аспиратора. |
| 9 | | За включване и изключване на осветлението на аспиратора. |
| 10 | Ръчно / Авто | За да превключите на ръчен или автоматичен режим на аспиратора. |
| 11 | Ястия | За да изберете предварително зададени автоматични програми за различни видове ястия. |
| 12 | ФУНКЦИИ | За да изберете автоматични програми за различни методи на готвене. |
| 13 | | Пържене на тиган. За пържене с автоматично контролирани нива на топлина, в зависимост от различните видове ястия. |
| 14 | | Топене. За разтопяване на различни продукти, например шоколад или масло. |

| | Символ | Описание |
|---|---|---|
| 15 | | Кипване. За автоматично регулиране на температурата на водата, така че тя да не заври, след като достигне точката на кипене. |

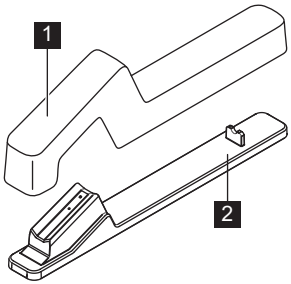
**Навигация на екрана**

| Символ | Описание |
|---|---|
| OK | За потвърждаване на избора или настройката. |
| X | За затваряне на изскачащия прозорец. |
| | За да свиете/разширите инструкциите на екрана. |
| | За активиране/деактивиране на опцията. |
| | За връщане/преминаване напред с едно ниво в Меню. |

### 4.3 Термосондата




1 Точка на измерване
2 Маркировка на минимално ниво
3 Препоръчителен диапазон на потапяне (за течности)
4 Кукичка за поставяне на Термосондата върху ръба
5 Контролна лампичка

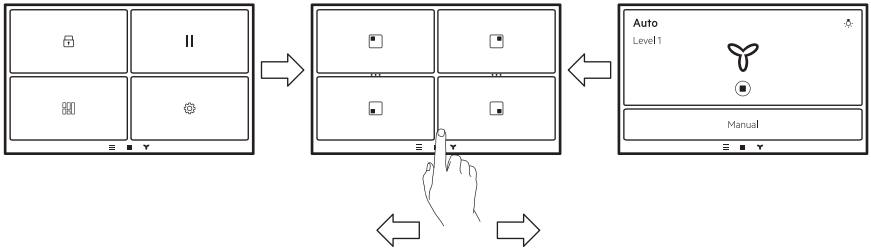



1 Капак
2 Станция за зареждане

## 5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Вж. глава "Безопасност".

## 5.1 Навигиране в екрана




За да навигирате между екраните, докоснете символите в долната част на дисплея. Можете също да плъзнете наляво, за да управлявате настройките за Hob²Hood или надясно, за да стигнете до Меню.

ⓘ

Ако дисплеят не реагира веднага, се уверете, че докосвате центъра на избрания символ/опция или се опитайте да го натиснете малко по-дълго.

## 5.2 Първо свързване към мрежата

Когато свързвате плота към мрежата, трябва да зададете Език, Яркост, Сила на звука и Звук на бутоните.

Можете да промените настройката в Меню > Настройки > Настройка. Вижте „Ежедневна употреба“.

## 5.3 FlexPower

FlexPower определя общата мощност, използвана от плочата в рамките предпазителите в домашната инсталация.

Първоначално уредът работи на най-високото възможно ниво на мощност. Можете да промените максималната мощност, ако инсталацията не поддържа пълна мощност.

ⓘ

Ако нивото на мощност е по-ниско от 2 000 W, не можете да активирате автоматични програми (Ястия или ФУНКЦИИ).

1. Включете плочата.
2. Всички зони за готвене трябва да са изключени.
3. Докоснете ☰ на екрана, за да отворите Меню.
4. Изберете Настройки > Настройка > FlexPower и посочете съответното ниво на мощност.
5. Докоснете 〈 или X. Следвайте инструкциите на екрана, за да потвърдите избора си.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Уверете се, че избраната мощност е подходяща за шнурове на домашното оборудване.

## 5.4 Безжична връзка / Връзка с приложение

За да използвате приложението, плотът трябва да се свърже към безжичната мрежа. WiFi е включен по подразбиране.

1. Докоснете ☰.
2. Изберете Настройки > Мрежи > WiFi.
3. Докоснете плъзгача ⬭, за да активирате WiFi.

Плотът вече е готов за свързване към безжичната мрежа и с приложението.

4. Докоснете СВЪРЗВАНЕ.
5. Изтеглете приложението. Сканирайте QR кода, намиращ се на задната корица на ръководството за потребителя, или изтеглете приложението директно от магазина за приложения.

6. Отворете приложението и се регистрирайте, за да получите профил.
7. Добавете нов уред.
8. Следвайте инструкциите в приложението, за да завършите процеса на свързване.

### Промяна/деактивиране на мрежовата връзка

За да изключите плочата от домашната си мрежа:

1. Докоснете ☰.
2. Изберете Настройки > Мрежи > WiFi:
   - За да изключите от безжичната си мрежа, докоснете ПРЕКЪСВАНЕ НА ВРЪЗКАТА.
   - За да деактивирате WiFi, докоснете плъзгача.

За да свържете плота с новата безжична мрежа, вижте „Безжична връзка/ приложение“ по-горе.

## 5.5 Термосондата свързване и калибриране

Вашият плот не е свързан с Термосондата при доставка. Сдвоете го преди първата употреба или когато го смените с нов.

За да осигурите точни температури, винаги калибрирайте Термосондата след сдвояване.

1. Докоснете ☰.
2. Изберете Настройки > Мрежи > Bluetooth.
3. Докоснете плъзгача, за да активирате Bluetooth.

Плотът намира автоматично наличните аксесоари. Ако Термосондата не се появи в списъка, уверете се, че е зареден. След това го разклатете или натиснете два пъти, докато лампичката започне да мига.

4. Изберете Термосондата от списъка и следвайте инструкциите на дисплея, за да завършите процеса на сдвояване.

След сдвояване, дисплеят показва автоматично екрана за калибриране.

5. Докоснете СТАРТ и следвайте инструкциите на дисплея, за да завършите процеса на калибриране.

Ако не калибрирате Термосондата в тази стъпка, можете да го направите по-късно. Въведете отново Bluetooth настройките и изберете Вашия Термосондата, за да продължите с настройката.
За да използвате всички функции на Термосондата, първо го калибрирайте.

### Термосондата нулиране / премахване

Във всеки момент можете да нулирате Термосондата или да го изключите от плота.

1. Докоснете ☰.
2. Изберете Настройки > Мрежи > Bluetooth.

Дисплеят показва свързаното Термосондата.

3. Докоснете Термосондата.
   - За да калибрирате Термосондата, докоснете отново НУЛИРАНЕ.
   - За да отстраните Термосондата от плота, докоснете 🗑.

За да свържете Термосондата отново или да добавите нов, вижте "Термосондата сдвояване и калибриране".

# 6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
> Вж. глава "Безопасност".

## 6.1 Активиране и деактивиране

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

## 6.2 Автоматично изключване

**Функцията деактивира плота автоматично, ако:**

- всички зони за готвене са изключени.
- не зададете степен на затопляне след включване на плота.
- разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на

командното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. Свалете предмета или почистете контролното табло.
- плота става много горещ (напр., когато течността в тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за готвене да изстине, преди да използвате плота отново.
- използвате неподходящ готварски съд или не е поставен такъв върху дадена зона. Индукционната зона за готвене се деактивира автоматично след 50 секунди.
- не сте деактивирали зоната за готвене и не сте променили степента на нагряване. След известно време се появява съобщение и плота се деактивира.

**Връзката между степента на нагряване и времето, след което плота се деактивира:**

| Настройки за затопляне | плотът се деактивира след |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 часа |
| 3 - 5 | 5 часа |
| 6 | 4 часа |
| 7 - 9 | 1,5 часа |

ⓘ

Ако използвате Пържене на тиган, плотът се деактивира след 1,5 часа. За Топене плотът се деактивира след 6 часа.

## 6.3 Откриване на съд

Тази функция засича дали са поставени тенджери върху зоните за готвене и деактивира зоните за готвене, ако вече не установява съдове за готвене.

- Ако първо поставите готварски съд върху зона за готвене и след това активирате плота, се появява сива лента на прегледа на съответната зона за готвене.
- Лентата няма да се появи, ако няма готварски съд в зоната за готвене или ако готварският съд не може да бъде установен поради неправилно поставяне или неподходящ материал.
- Ако махнете готварския съд от активирана зона за готвене и го оставите настрана временно, прегледът на съответната зона за готвене ще започне да мига. Ако не поставите готварския съд обратно върху активираната зона за готвене в рамките на 120 секунди, зоната за готвене ще се деактивира автоматично. За да подновите готвенето, поставете готварския съд обратно върху зоните за готвене преди изтичането на посоченото време.

## 6.4 Използване на зоните за готвене

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

ⓘ

За оптимален пренос на топлина използвайте готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене (т.е. максималната стойност на диаметъра на готварските съдове в „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“). Готварският съд трябва да е подходящ за индукционни плотове. За повече информация относно видовете готварски съдове вижте „Препоръки и съвети“.

За да активирате зоната за готвене, докоснете символа на съответната зона или поставете готварския съд в центъра ѝ. На екрана се появяват наличните програми. Задайте нивото на нагряване или изберете една от автоматичните функции. За да се върнете към основния изглед, докоснете X в горния десен ъгъл.

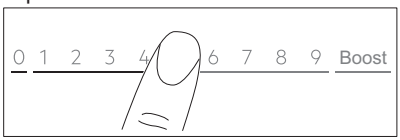
Когато другите зони за готвене са активни, степента на нагряване за зоната, която искате да ползвате, може да е ограничена. Вижте „Управление на мощността“.

## 6.5 Настройки за затопляне

1. Дезактивирайте плочата.

2. Поставете готварския съд върху избраната зона за готвене и докоснете символа на съответната зона.
3. Докоснете или плъзнете с пръст, за да зададете степента на нагряване.

Иконите за ниво на мощност 1-9 стават по-големи и лентата по-долу става червена, за да покаже текущата настройка на мощността. Когато е избрано нивото на мощност, екранът се променя на разширен екран.




Можете също да промените настройката на нагряването на екрана за преглед на зоната. За да отидете на екрана за преглед на зоната, докоснете центъра на изгледа с разширен екран. За да промените нивото на нагряване, докоснете — или +. За да отворите разширения изглед на екрана, докоснете нивото на мощност.

## 6.6 Boost

Тази функция създава допълнителна мощност за индукционните зони за готвене. Функцията може да се активира за зоната за готвене само за ограничен период от време. След това зоната за готвене се връща автоматично на най-високата степен на затопляне.

1. Изберете зоната за готвене.
2. Докоснете Boost, за да активирате функцията.

Функцията се деактивира автоматично. За да деактивирате функцията ръчно, изберете зоната и променете степента на нагряване на 0.

ⓘ

Boost не работи, когато:
- Flex Bridge работи в режими Standard и Max Bridge,
- мощността в рамките на една фаза е недостатъчна (вижте „Управление на мощността„).

ⓘ

За максимални стойности на продължителността вижте „Технически данни“.

## 6.7 OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина)

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Докато индикаторът III / II / I свети, съществува риск от изгаряния от остатъчна топлина.

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

Индикаторите се появяват, когато зона за готвене е гореща. Те показват нивото на остатъчната топлина за зоните за готвене, които използвате в момента:

III - продължаване на готвенето,

II - поддържане на топлина

I - остатъчна топлина.

Индикаторът може също да се появи:
- за съседните зони за готвене, дори ако не ги използвате,
- когато горещ съд за готвене е поставен на студена зона за готвене,
- когато плочата е изключена, но зоната за готвене е все още гореща.

Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

## 6.8 Режим Поддържане на топлина

Тази функция поддържа храната топла с настройката за ниска температура.

Режим Поддържане на топлина е налична само когато зоната за готвене е все още топла след приключване на процеса на готвене (с видима икона за остатъчна топлина) и готварският съд остава върху

зоната. Функцията не работи със студена зона за готвене.

1. Натиснете , за да активирате Режим Поддържане на топлина.

Режим Поддържане на топлина работи, докато не бъде изключен.

2. За да спрете функцията, докоснете в горния ляв ъгъл на екрана.

Можете да настроите таймер, ако е необходимо. Вижте „Опции на таймера“.

## 6.9 Опции на таймера

### ЕкоТаймер

Използвайте тази функция, за да посочите колко дълго искате зоните за готвене да работят по време на една готварска сесия.

За да се пести енергия нагревателят на зоната за готвене се деактивира, преди прозвучаване на ЕкоТаймер. Разликата във времето за работа зависи от степента на нагряване и продължителността на готвенето.

Можете да използвате тази функция, когато зоната за готвене е активирана. Може да нагласите функцията за всяка зона за готвене отделно.

1. Първо нагласете степента на нагряване на зоната за готвене, а след това и функцията.
2. Докоснете символа на зоната.
3. Докоснете .

Прозорецът с менюто на таймера се появява на дисплея.

4. Поставете отметка в полето Спиране на зона , за да активирате функцията.
5. Задайте времето.
6. Докоснете OK, за да потвърдите.

Може също така да изберете X, за да отмените избора си.

Можете да промените настройките на ЕкоТаймер по време на готвене: докоснете със стойността на таймера, след което докоснете РЕДАКТИРАНЕ.

Когато таймерът изтече, прозвучава сигнал и . Докоснете OK, за да спрете сигнала.

За да изключите функцията, настройте степента на нагряване на **0**. Или докоснете със стойността на таймера, докоснете X и потвърдете избора си, когато се появи изскачащият прозорец.

### Таймер

Можете да използвате тази функция, когато зоната за готвене е активирана.

Функцията не влияе върху никоя друга функция, която е активна по същото време.

1. Изберете зона за готвене.

На дисплея се показва съответният плъзгач.

2. Докоснете .

Прозорецът с менюто на таймера се появява на дисплея.

3. Премахнете отметката от полето Спиране на зона, за да активирате функцията.
4. Настройте таймера.
5. Докоснете OK, за да потвърдите.

Може също така да изберете X, за да отмените избора си.

Можете да промените настройките на Таймер по време на готвене: докоснете със стойността на таймера, след което докоснете РЕДАКТИРАНЕ.

Когато таймерът изтече, прозвучава сигнал и появява се изскачащ прозорец. Докоснете OK, за да спрете сигнала.

За изключите функцията, докоснете със стойността на таймера, докоснете X и потвърдете избора си, когато се появи изскачащ прозорец.

## 6.10 Пауза

Тази функция задава всички зони за готвене, които работят на най-ниската настройка на затопляне.

Не можете да активирате функцията, ако работи автоматична програма (Ястия или ФУНКЦИИ).

Когато функцията работи само ⏻ и ПОДНОВЯВАНЕ. Всички останали символи на командното табло са заключени.

Функцията не спира функциите на таймера. Когато функцията на таймера приключи, докоснете някъде по екрана, за да спрете звуковия сигнал.

1. Докоснете ☰ за да отворите Меню.
2. Докоснете ⏸ за да активирате функцията.

Степента на затопляне е намалена на ♨ (Режим Поддържане на топлина) и нивото на скоростта на вентилатора в режим Ръчно се намалява до 1.
За да деактивирате функцията, докоснете ПОДНОВЯВАНЕ.

Предишните настройки за нагряване ще бъдат възстановени.

## 6.11 🔒 Заключване

Можете да заключите командното табло, докато плочата работи. Така се предотвратява неумишлена промяна на степента на нагряване.

1. Задайте степента на нагряване.
2. Докоснете ☰, за да отворите Меню.
3. Докоснете 🔒, за да активирате функцията.

За да деактивирате функцията, натиснете и задръжте ОТКЛЮЧВАНЕ за 4 секунди.

ⓘ

Когато деактивирате плочата, Вие също деактивирате и тази функция.

## 6.12 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плочата.

1. Докоснете ☰, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки **>** Опции **>** Защита за деца.
3. Включете превключвателя и докоснете буквите E-U-O по азбучен ред, за да активирате функцията.

За да деактивирате функцията, изключете превключвателя.

След активирането на функцията може да е необходимо известно време, за да заработи.

## 6.13 Термосондата обща информация

Термосондата е безжична температурна сонда. Можете да я използвате, за да регулирате параметрите за готвене на различен вид ястие и да ги поддържате по време на процеса на готвене. Термосондата функционира също като термометър, което Ви помага да следите температурата на храната или течността по време на готвене. Можете да активирате Термосондата за Ястия и ФУНКЦИИ, както и ръчно готвене.

Термосондата се свързва към плота чрез Bluetooth и се презарежда. Според нормата: EN 60335 Термосондата трябва да се зарежда само със зареждащата станция и захранващия адаптер, включени в пакета. Една минута зареждане осигурява до 8 часа работа.

Цветът на лампичката показва поведението на Термосондата:
- Червено - зареждане
- Мигаща червена - аларма / изтощена батерия
- Зелено - напълно заредена
- Синьо - свързване

Точката за измерване се намира по средата между върха и маркировката на минималното ниво. Поставете Термосондата в храната, поне до маркировката на минималното ниво. Поставете Термосондата на ръба на готварския съд или тигана с куката. Само металната част на сензора за храна може да влиза в контакт с храна и течност. Ако попадне в течност, внимателно я извадете с подходящ инструмент.

**Съвети за течности**

- Потопете Термосондата в течност 2-5 см над маркировката за минимално ниво, за да получите най-добри резултати от готвене.

- Използвайте капака, за да пестите време и енергия. Поставете отметка в квадратчето "Използване на капак".

**Съвети за твърди храни**

- Следвайте инструкциите на дисплея, за да поставите правилно Термосондата в храната за най-добри резултати от готвене.
- Поставете Термосондата в най-плътната част на храната.
- Уверете се, че Термосондата е поставена стабилно в храната.
- За месо/риба с дебелина от 2 – 3 см см върхът наТермосондата трябва да достига дъното на тигана.
- Извадете Термосондата, преди да обърнете парчето храна, ако е необходимо, след това го поставете отново.
- Когато използвате грил-плоча, се уверете, че дръжката на Термосондата остава извън повърхността.

## 6.14 Печене с Термосондата

Уверете се, че Термосондата е свързан, калибриран и зареден, преди да започнете да готвите. Вижте „Преди първа употреба“.

Когато използвате автоматични програми, като "ФУНКЦИИ" или "Ястия", използвайте Термосондата като допълнително средство за измерване, задаване и регулиране на целевата температура на зоната за готвене, зададена за всяко ястие или метод на приготвяне. Вижте "ФУНКЦИИ" и "Ястия".

1. Изберете функцията или вид ястие от Менюто.
2. Докоснете ⁄ в горния десен ъгъл на дисплея, за да зададете или регулирате целевата температура.
   - Можете да докоснете OK в най-горната част на изскачащия прозорец, за да използвате настройките по подразбиране. За да деактивирате изскачащия прозорец за постоянно, проверете ☐, преди да активирате функцията.
   - За някои функции на дисплея има целесъобразни съвети.
   - За Пържене на тиган може да промените степента на нагряване по подразбиране. За някои ястия можете да проверите температурата в сърцевината на храната, ако използвате Термосондата.
   - Някои опции започват с предварително загряване. Можете да следите напредъка върху контролната лента.
   - За повечето опции, напр. SousVide и Пуширане можете да промените температурата по подразбиране.
   - Можете да промените времето за готвене по подразбиране или да зададете друго по свой избор. Минималното време за готвене е зададено предварително единствено за SousVide.
3. Следвайте инструкциите в изскачащите прозорци.
4. След като зададеното време изтече и/или целевата температура е достигната, прозвучава звуков сигнал и се появява известие. За да затворите прозореца, докоснете OK.

### Термометър

Когато готвите ръчно, можете да използвате Термосондата като термометър, за да измерите температурата на ястието и да Ви уведоми, когато целевата температура е достигната.

1. Отворете плъзгача за зоната за готвене и задайте настройката за затопляне.
2. Докоснете ⁄ в горния десен ъгъл на дисплея.

Следвайте инструкциите на екрана.

3. Задайте целевата температура на ястието.

Настоящата температура, измерена с Термосондата, сега се вижда в десния ъгъл на дисплея. Докоснете отново, за да регулирате целевата температура, ако е необходимо.

4. Когато зоната за готвене достигне целевата температура, прозвучава звуков сигнал и се появява известие.

## 6.15 ФУНКЦИИ: Пържене на тиган

Тази функция ви позволява да зададете подходящо ниво на топлинна настройка за пържене на храната. Плотът регулира температурата за различни видове ястия и я поддържа по време на цялото готвене. След като степента на нагряване е зададена, не е необходимо ръчно регулиране на температурата.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Използвайте само студени готварски съдове.
Не оставяйте плота без надзор, докато функцията работи.

1. Поставете съд без олио/мазнина върху една от зоните за готвене от лявата страна. Можете да комбинирате четирите зони в две зони за готвене с различни размери или в една голяма зона за готвене с помощта на Flex Bridge.
2. Изберете ФУНКЦИИ > Пържене на тиган.
3. Свържете Термосондата, ако е необходимо.

Докоснете ⁄, за да регулирате температурата.

4. Изберете ниво на пържене.

Започва подгряване.

5. Задайте функция на таймера, ако е необходимо.

Таймерът веднага стартира.
Когато готварският съд достигне желаната температура, прозвучава звуков сигнал и се появява изскачащ прозорец. Сега можете да поставяте олио и храна в тигана. За да затворите прозореца и да започнете да пържите, докоснете ОК. За да спрете функцията ръчно, докоснете 0 на лентата за управление.

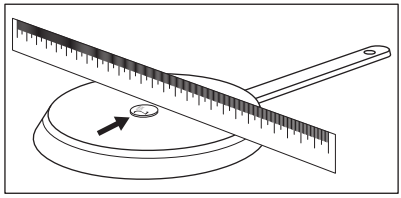
Полезни съвети:

- Следвайте инструкциите на екрана кога да обърнете храната или да регулирате нивото на нагряване.
- Ако е необходимо, можете да промените нивото на нагряване по подразбиране.
- За дебели парчета храна или сурови картофи, използвайте капак през първите 10 мин. пържене.
- Тежките тигани може да се нагряват по-бавно.
- Използвайте ламинирани тигани при ниска степен на затопляне, за да предотвратите прегряване и повреда на готварските съдове.
- Не използвайте тънки емайлирани готварски съдове. Те могат да прегреят и да се повредят.

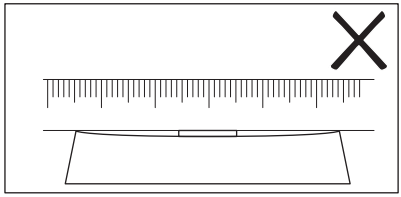
### Подходящи съдове за функцията Пържене на тиган

Използвайте само тигани с плоско дъно. За да проверите дали готварският съд е правилен:

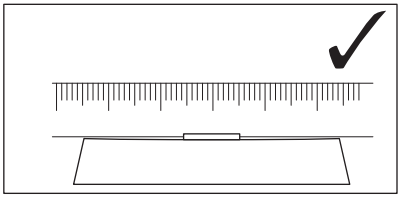
1. Поставете тигана наобратно.
2. Поставете линия на дъното на тигана.
3. Опитайте да поставите монета от 1, 2 или 5 евро цента (или монета с подобна дебелина, приблизително 1,7 мм) между линията и дъното на съда.



**a.** Съдът не е поставен правилно, ако можете да поставите монетата между линията и тигана.



**b.** Съдът е поставен правилно, ако не можете да поставите монетата между линията и тигана.



## 6.16 ФУНКЦИИ: Кипване

Тази функция автоматично регулира степента на затопляне, така че водата да не заври, след като достигне Точка кипене.

Функцията Кипване изисква Термосондата , за да работи.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Не използвайте функцията с празни съдове. Не оставяйте плота без надзор, докато функцията работи.

1. Поставете съд, пълен с вода, върху зоната за готвене. Течността трябва да покрива изцяло маркировката за минималното ниво на Термосондата.
2. Изберете ФУНКЦИИ > Кипване.
3. Свържете Термосондата.
4. Задайте функция на таймера, ако е необходимо.

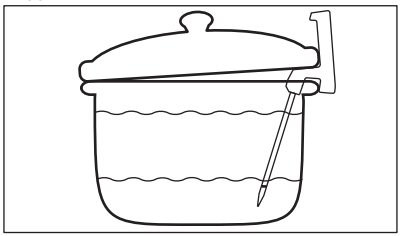
Таймерът веднага стартира.

5. За да спрете функцията ръчно, докоснете ⏹ в горния ляв ъгъл на дисплея.

След като точката на кипене е достигната, плочата автоматично намалява степента на нагряване.

Полезни съвети:

- Функцията е най-подходяща за варене на вода и готвене на картофи.
- Заредете Термосондата преди готвене.
- Калибрирайте Термосондата преди употреба, за да определите точната точка на кипене.
- Напълнете готварския съд със студена вода или вода със стайна температура. Минималното ниво на течността трябва да покрива изцяло минималното ниво на Термосондата. Максималното ниво на течността оставя поне 4 см пространство под ръба на готварския съд.



- Добавете сол, когато е достигната точката на кипене, ако е необходимо.
- Използвайте капак, за да пестите енергия. Бъдете внимателни, когато го махате.

## 6.17 ФУНКЦИИ: Топене

Може да използвате тази функция за разтапяне на продукти, напр. шоколад или масло.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Не оставяйте плота без надзор, докато функцията работи.

1. Поставете готварски съд върху зоната за готвене.
2. Изберете ФУНКЦИИ > Топене .
3. Задайте функция на таймера, ако е необходимо.
4. Докоснете OK .

За да спрете функцията ръчно, докоснете ⏹ в горния ляв ъгъл на екрана.

## 6.18 Ястия

Тази функция ви помага да приготвяте различни ястия, като използвате предварително зададени програми, предназначени за определени категории храни. Наличието на програми зависи от зоната за готвене.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**

Не оставяйте плота без надзор, докато функцията работи.

1. Поставете готварски съд върху зоната за готвене. Можете да комбинирате четирите зони в две зони за готвене с различни размери или в една голяма зона за готвене с помощта на Flex Bridge.

2. Изберете Ястия.
3. Изберете типа ястие.
4. Свържете Термосондата, ако е необходимо.

Докоснете ⁄ за да регулирате температурата.

5. Задайте функция на таймера, ако е необходимо.
6. Следвайте инструкциите на екрана.

В зависимост от типа на ястието и избраната програма можете да задавате и променяте детайли, напр. ниво на готовност, ниво на нагряване при пържене и др.

Полезни съвети:

- Най-често приготвяните ястия се добавят автоматично към списъка с Най-сготвено.
- Можете ръчно да добавите програми към списъка с Предпочитани ♡.
- Можете да скриете определени програми, като докоснете 🗑. За да възстановите програмите, отидете на Настройки > Настройка > Ястия.

## 6.19 Hob²Hood

Това е автоматична функция, свързваща плота към подходящ абсорбатор. Плота и аспираторът разполагат с комуникатор с инфрачервен сигнал. Скоростта на вентилатора се определя и регулира автоматично въз основа на настройката на режима и температурата на най-горещия готварски съд върху плота. Също така можете да управлявате вентилатора ръчно от плота или от самия аспиратор.

ⓘ

Ако смените скоростта на вентилатора на абсорбатора, връзката по подразбиране на плота ще се деактивира. За да активирате повторно тази функция, ИЗКЛЮЧЕТЕ двата уреда и ги ВКЛЮЧЕТЕ отново.

ⓘ

При някои абсорбатори функцията може да е деактивирана по подразбиране. В такива случаи първо активирайте функцията на аспиратора, а след това – на плота. За повече информация вижте ръководството за употреба на аспиратора.

### Настройване на автоматичния режим на вентилатора

За да настроите аспиратора на автоматичен режим, изберете между следните зададени скорости на вентилатора: Режим 2 – режим 6. Аспираторът реагира всеки път, когато работите с плота. Можете да настроите плота така, че да активира само осветлението при избирането на режим 1.

1. Докоснете ☰.
2. Изберете Настройки > Hob²Hood.
3. Включете превключвателя, за да активирате аспиратора.

Всички автоматични режими се появяват като списък.

4. Изберете режим.
5. Докоснете X или 〈, за да запазите избора и да излезете.

За да проверите текущата скорост на вентилатора, докоснете ⁄. Нивото на скоростта на вентилатора се вижда в горния ляв ъгъл на дисплея. За да изключите вентилатора, докоснете ⏹. За да включите вентилатора, докоснете ▶.

| Автоматични режими | Автоматично осветление | Кипене[1] | Пържене[2] |
|---|---|---|---|
| | | Скорост на вентилатора | |
| OFF | ИЗКЛ. | - | - |
| **Режим 1** | Вкл. | - | - |
| **Режим 2**[3] | Вкл. | 1 | 1 |
| **Режим 3** | Вкл. | - | 1 |

| Автоматични режими | Автоматично осветление | Кипене[1] | Пържене[2] |
|---|---|---|---|
| | | Скорост на вентилатора | |
| **Режим 4** | Вкл. | 1 | 1 |
| **Режим 5** | Вкл. | 1 | 2 |
| **Режим 6** | Вкл. | 2 | 3 |

**1)** Плотът разпознава процеса на варене и задава скоростта на вентилатора съгласно автоматичния режим.

**2)** Плотът разпознава процеса на пържене и задава скоростта на вентилатора съгласно автоматичния режим.

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

### Задаване на ръчен режим на вентилатор

Можете да регулирате ръчно скоростта на вентилатора.

1. Докоснете .
2. Докоснете Ръчно.

Появява се контролна лента с текущата скорост на вентилатора.

3. Докоснете или плъзнете пръста си, за да зададете нивото на скоростта на вентилатора.

За да включите максималната скорост на вентилатора, докоснете Boost. Вентилаторът работи в режим Boost за определено време. След този период настройката на скоростта на вентилатора автоматично се променя на 3. За да изключите Boost ръчно, натиснете 0.

### Осветление на аспиратора

Можете да настроите плота да включва осветлението автоматично, когато включите плота. За целта задайте автоматичния режим на Режим 1 - Режим 6. Можете също ръчно да включите или изключите осветлението на аспиратора.

**Ръчно включване на осветлението**

1. Докоснете .
2. Докоснете , за да включите осветлението.

За да изключите осветлението, докоснете  отново.

### 6.20 Език

1. Докоснете за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Език.
3. Изберете езика от списъка.

За да запазите избора, докоснете X или 〈. След това изберете ДА в изскачащия прозорец.

Ако сте избрали грешен език, докоснете > . Появява се списък. Изберете първата опция от горе вляво, след това първата опция от горе вляво (алтернативно, втората опция от горе вдясно, в зависимост от версията на софтуера). Превъртете надолу, за да изберете правилния език от списъка. Когато се появи изскачащият прозорец, изберете опцията отдясно.

### 6.21 Звук на бутоните / Сила на звука

Може да изберете типа звук, който издава плота или да изключите всички звуци. Може да избирате между кликване (по подразбиране) или „бипкащ“ звук.

Можете също да изберете нивото на звука.

1. Докоснете на екрана, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Звук на бутоните/Сила на звука.
3. Изберете съответната опция.

Настройката се запаметява автоматично.

### 6.22 Яркост

Можете да променяте яркостта на дисплея.

Има 5 нива на яркост, като 1 е най-ниското, а 5 – най-високото.

1. Докоснете , за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Яркост.
3. Изберете съответното ниво.

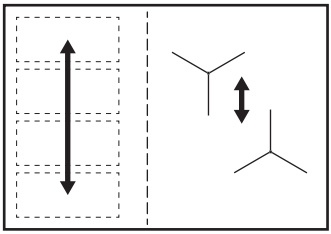
Настройката се запаметява автоматично.

### 6.23 Управление на мощността

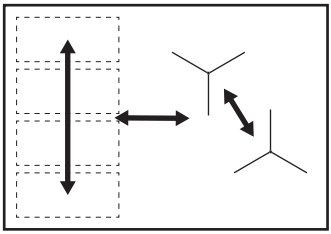
Ако са активни няколко зони и консумираната мощност надвишава лимита на електрическото захранване, тази функция разделя наличната мощност между всички зони за готвене (свързани към една и съща фаза). Плотът контролира настройките на топлината, за да предпази предпазителите на инсталацията на дома.

- Зоните за готвене са групирани според местоположението и броя на фазите в котлона. Всяка фаза има максимален електрически товар от 3680 W. Ако плота достигне границата на максималната налична мощност в една фаза, мощността на зоните за готвене ще се намали автоматично.
- Настройката на затопляне на зоната за готвене, избрана първа (или зона за готвене, използваща ФУНКЦИИ или Ястия), винаги е с приоритет. Останалата мощност ще бъде разделена между другите зони за готвене по реда на избор.
- Цветът на лентата за управление показва наличните опции за настройка на температурата:
  - червено – текущата степен на нагряване;
  - бяло – максималната налична степен на нагряване;
  - светлосив - неналичната степен на затопляне (Управление на мощността работи).
- Ако не е налична по-висока настройка за нагряване, намалете я първо за другите зони за готвене.

Вижте илюстрацията за възможни комбинации, при които мощността може да се разпредели между зоните за готвене.



Ако общата мощност на плота е ограничена (1500 W - 6000 W), функцията разпределя наличната мощност между всички зони за готвене. Вж. глава „Преди първа употреба“ > „FlexPower“.



## 7. ГЪВКАВА ИНДУКЦИОННА ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 7.1 ▯▯ / ⋯Flex Bridge

Гъвкавата индукционна зона за готвене се състои от четири разделения. Разделенията могат да се комбинират в две зони за готвене с различен размер или в една по-голяма зона за готвене. Вие избирате комбинацията от разделенията чрез активиране на режима, приложим към размера на готварския съд, който ще използвате. Има три налични режима: Стандартен, голям мост и макс. мост.

1. Поставете готварските съдове върху зоните за готвене.
2. Докоснете ☰ > Flex Bridge. Можете също да използвате краткия път ⋯, видим в прегледа на зоната.
3. Изберете режима, който най-добре отговаря на размера на вашия готварски съд.
4. Задайте настройка на затопляне.

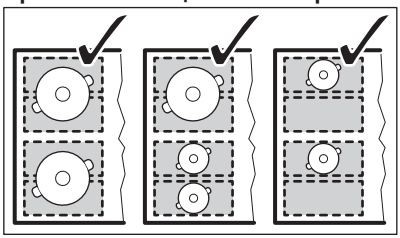
ⓘ

Можете да зададете различни настройки на затопляне за всяка отделна зона, създадена в даден режим.

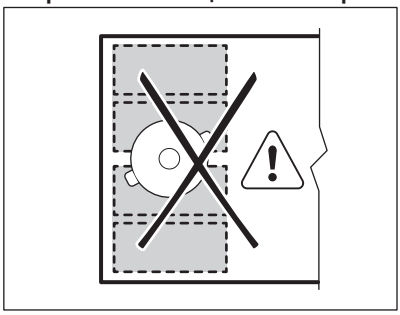
## 7.2 Стандартен режим Flex Bridge

Този режим обединява зоните в две зони за готвене със същия размер. Двете зони работят като независими зони за готвене.

**Правилна позиция на готварски съд::**



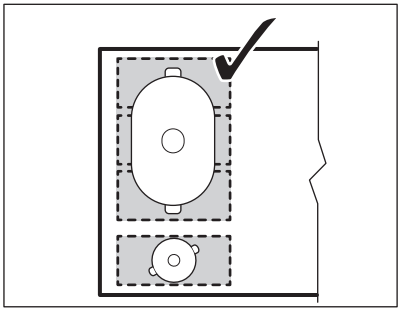
**Неправилна позиция на готварския съд:**



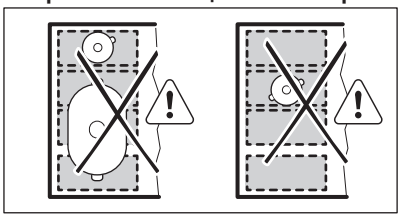
## 7.3 Flex Bridge Режим Big Bridge (Голям мост)

Този режим обединява трите задни зони в една зона за готвене. Единичната предна зона работи като независима зона за готвене.

**Правилна позиция на готварски съд:**



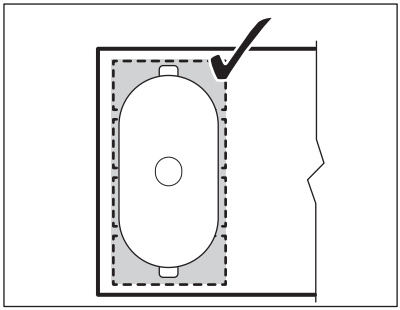
**Неправилна позиция на готварския съд:**



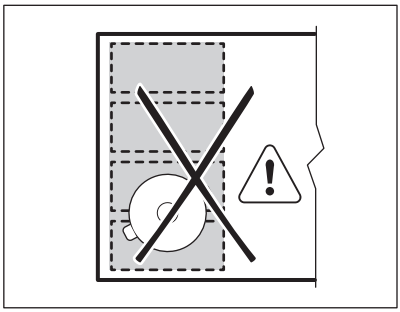
## 7.4 Flex Bridge Режим Max Bridge (Максимален мост)

Този режим комбинира всички раздели, за да образува една голяма зона за готвене. Можете да го използвате за готвене с голям тиган или плоча.

**Правилна позиция на готварски съд:**



**Неправилна позиция на готварския съд:**



# 8. ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

## 8.1 Готварски съдове

ⓘ

При индукционните зони за готвене силно електромагнитно поле създава топлината в готварския съд много бързо.

Използвайте индукционните зони за готвене с подходящи готварски съдове.

- За да се предотврати прегряване и да се подобри работата на зоните, готварският съд трябва да бъде колкото е възможно по-дебел и плосък.
- За функцията Пържене на тиган използвайте само тигани с плоско дъно.
- Уверете се, че дъната на готварските съдове са чисти и сухи, преди да ги поставите върху повърхността на котлона.
- Винаги внимавайте да не плъзгате или търкате готварския съд по ръбовете и ъглите на стъклото , тъй като това може да нащърби или повреди стъклената повърхност.

**Материал на готварските съдове**

- **правилно:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, многослойно дъно (с правилна маркировка от производителя).
- **не е правилно** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

**Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:**

- водата завира много бързо на зона, настроена на най-високата настройка за нагряване.
- магнит привлича дъното на готварския съд.

**Размери на готварски съдове**

- Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд. Вижте „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“ за правилните размери на съдовете за готвене. Поставете готварските съдове върху центъра на избраната зона за готвене.
- Ефективността на зоната за готвене зависи от диаметъра на готварския съд. За оптимален пренос на топлина използвайте готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене (т.е. максималната стойност на диаметъра на готварските съдове в „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“).
  - Готварските съдове с диаметър, по-малък от размера на дадена зона за готвене, получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене, което води до по-бавно нагряване.
  - От съображения за сигурност и за оптимални резултати при готвене, не използвайте готварски съд, който

е по-голям от посоченото в „Спецификации на зони за готвене“. Избягвайте използването на готварски съд близо до контролното табло по време на готвене. Това може да повлияе върху функционирането на контролното табло или може случайно да активира функциите на котлона.

ⓘ

Вижте „Технически данни“.

## 8.2 Шумове по време на работа

ⓘ

Шумовете са нормални и не показват неизправност. Шумовете от готварските съдове може да варират в зависимост от материала на готварските съдове и нивото на мощност.

**Шумове, свързани с готварски съдове:**

- пукащ звук: готварският съд е направен от различни материали (конструкция сандвич).
- свистящ звук: използвате зона за готвене с високо ниво на мощност, а готварският съд е направен от различни материали (конструкция сандвич).
- бучене: използвате високо ниво на мощност;

**Шумове, свързани с плота:**

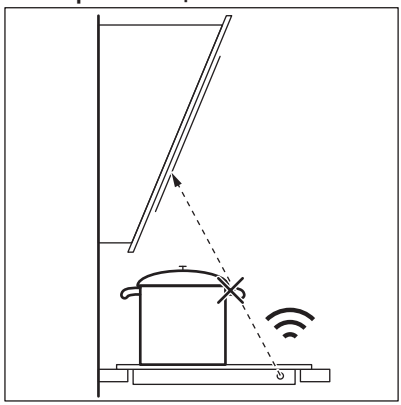
- щракане: електрическо превключване, готварският съд ще бъде засечен, след като го поставите на плота;
- съскане, бръмчене: вентилаторът работи.
- ритмичен звук: открити са готварски съдове.

## 8.3 Препоръки и съвети за Hob²Hood

Когато управлявате плочата с функция:

- Пазете панела на аспиратора от пряка слънчева светлина.
- Не поставяйте халогенна светлина върху панела на абсорбатора.
- Не покривайте командното табло на плочите.
- Не прекъсвайте сигнала между плочата и аспиратора (например с ръка, готварска ръкохватка или тенджера). Вижте изображението.

**Аспираторът, показан по-долу, е само с илюстративна цел.**



ⓘ

Поддържайте прозореца на инфрачервен сигнален комуникатор Hob²Hood чист.

ⓘ

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

**Абсорбатори за готвене с функция Hob²Hood**

За да намерите пълната гама абсорбатори, които работят с тази функция, вижте нашия потребителски уебсайт. Абсорбаторът Electrolux, който работи с тази функция, трябва да има символ .

# 9. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

## 9.1 Обща информация

- Почиствайте плота след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.
- Надраскванията или тъмни петна по повърхността не влияят на работата на плочата.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плота.
- Винаги използвайте стъргалка, препоръчвана за плочи със стъклена повърхност. Използвайте стъргалката само като допълнителен инструмент за почистване на стъклото след стандартната процедура за почистване.

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Не използвайте ножове или други остри, метални инструменти за почистване на стъклената повърхност.

ⓘ

Щампата на гъвкавата индукционна зона за готвене може да се замърси или да смени цвета си в резултат на плъзгането на готварските съдове. Можете да почистите областта по описания начин.

## 9.2 Почистване на плочата

- **Отстранете незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, сол, захар и храна със захар, в противен случай замърсяванията могат да повредят плота. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.
- **Отстранете, когато котлонът е достатъчно охладен:** петна от котлен камък, от вода, от мазнина, обезцветяване на лъскавия метален цвят. Почиствайте плота с влажна кърпа и неабразивен почистващ препарат. След почистване подсушете плота с мека кърпа.
- **Отстранете лъскавите металически обезцветявания:** използвайте разтвор от вода с оцет и почистете стъклената повърхност с кърпа.

## 9.3 Почистване на Термосондата

- Почистете Термосондата преди първа употреба.
- Използвайте само неутрални препарати.
- Не използвайте никакви абразивни продукти, абразивни почистващи подложки, разтворители или метални предмети.
- Не мийте Термосондата в съдомиялната.
- Пластмасовата дръжка може да се обезцвети, което няма да повлияе върху начина, по който Термосондата работи.

# 10. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

## 10.1 Как да постъпите, ако…

| Проблем | Възможна причина | Корекция |
|---|---|---|
| Не можете да активирате или да работите с котлона. | Котлонът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно. | Проверете дали котлонът е свързан правилно към електрозахранването. Направете справка със схемата за свързване. |
| | Предпазителят е изгорял. | Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник. |
| | Не сте задали степента на нагряване за 60 секунди. | Включете котлона отново и задайте настройката на нагряване в рамките на 60 секунди. |
| | Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно. | Докоснете само едно сензорно поле. |
| | Пауза работи. | Вижте „Ежедневна употреба“. |
| Дисплеят не реагира на докосване. | Част от дисплея е покрита или готварските съдове са поставени прекалено близо до него.<br>Има течност или предмет върху дисплея. | Отстранете предметите. Преместете готварските съдове далеч от дисплея.<br>Почистете дисплея, изчакайте докато уредът изстине. Изключете котлона от електрическото захранване. След 1 мин свържете плота отново. |
| Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира.<br>Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. | Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета. | Отстранете предмета от сензорните полета. |
| Котлонът се деактивира. | Поставили сте нещо върху сензорното поле ⏻. | Отстранете предмета от сензорното поле. |
| Индикаторът за остатъчна топлина не се включва. | Зоната не е гореща, защото е работила само за кратко време или сензорът под плота е повреден. | Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с оторизиран сервизен център. |
| След като активирате автоматични програми (Ястия или ФУНКЦИИ), плотът започва да се затопля, спира и след това започва отново. | Това е проверка за безопасност, за да се гарантира, че Термосондата е в готварски съд, за който са активирани автоматични програми (Ястия или ФУНКЦИИ). | Това е обичайна процедура, която не показва неизправност. |
| Не можете да активирате най-високата степен на нагряване. | Вече има друга зона, която е зададена на най-високата степен на нагряване. | Първо намалете мощността на другата зона. |
| | Нивото FlexPower е прекалено ниско. | Променете максималната мощност в Меню. Вж. „Преди първа употреба“. |

| Проблем | Възможна причина | Корекция |
|---|---|---|
| Сензорните полета стават горещи. | Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили прекалено близо до органите за управление. | Поставете големите готварски съдове върху задните зони, ако е възможно. |
| Термосондата не отговаря или дисплеят показва, че Термосондата не е намерен. | Термосондата е разредена или Bluetooth не е зададен. | Заредете Термосондата.<br>Свържете Термосондата с плота чрез Bluetooth.<br>Вижте "Термосондата сдвояване и калибриране". |
| Дисплеят показва, че температурата на водата е по-висока от 100 °C. | Не сте калибрирали Термосондата или сте го направили неправилно. | Калибрирайте Термосондата още веднъж.<br>Вижте "Термосондата сдвояване и калибриране". |
| | Добавили сте прекалено много сол във водата. | Не поставяйте сол във вряща вода. |
| | Има други уреди, които работят със същата честота и нарушават връзката. | Отстранете уредите, които биха могли да нарушават връзката.<br>Вижте „Технически данни“. |
| Температурата на храната е различна от очакваната. | Термосондата е поставена неправилно. | Уверете се, че точката за измерване е в най-плътната част на храната. Вижте „Ежедневна употреба“. |
| Червената лампичка на Термосондата мига. | Термосондата е разредена или повредена. | Заредете Термосондата.<br>Ако проблемът продължи, свържете се с оторизирания сервизен център. |
| Плочата засича значителни температурни скокове. | Добавили сте вода или сте сменили съда по време на готвене. | Избягвайте да добавяте вода или да сменяте съда след стартиране на функцията. |
| | Топлината в съда не се е разпределила равномерно, особено за гъсти течности. | Разбърквайте често. |
| Съдът се нагорещява прекалено много или храната се преварява прекалено бързо. | Използвали сте прекалено малък съд. | Използвайте съдове с подходящи размери за дадена зона за готвене. Вижте „Технически данни“. |
| Не може да активирате дадена функция. | Върху същата зона за готвене е включена друга функция, която предотвратява активирането й. | Спрете дадена функция, преди да активирате друга. |
| Автоматичните програми (Ястия или ФУНКЦИИ) или SousVide спират. | В началото на готвенето температурата на течността в съда е по-висока от 40 °C.<br>Използваният готварски съд е горещ. | Използвайте само студени течности.<br>Не загрявайте готварския съд предварително. |
| Hob²Hood не работи. | Вие сте покрили контролното табло. | Свалете предмета от контролното табло. |
| Екранът на Hob²Hood не се вижда. | Hob²Hood е изключен от настройките. | Отидете на настройки/Hob²Hood и активирайте функцията. |

| Проблем | Възможна причина | Корекция |
|---|---|---|
| Hob²Hood работи, но само лампичката свети. | Активирали сте режим Режим 1. | Променете режима на Mode 1 - Mode били изчакайте, докато автоматичният режим започне. |
| Hob²Hood Режими 1 - 6, но светлината е изключена. | Възможно е да има проблем с крушката. | Свържете се с упълномощен сервизен център. |
| Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото. | Звуците са деактивирани. | Активирайте звуците. Вижте „Ежедневна употреба“. |
| Зададен е грешен език. | Сменили сте езика погрешка. | Следвайте инструкциите в „Ежедневна употреба“, „Език“, за да промените грешен език. |
| Гъвкавата индукционна зона за готвене не загрява готварските съдове. | Готварските съдове са правилно поставени върху гъвкавата индукционна зона за готвене. | Готварските съдове са правилно поставени върху гъвкавата индукционна зона за готвене. Позицията на готварските съдове зависи от активираната функция или от режима на функция. Вижте „Гъвкава индукционна зона за готвене“. |
| | Диаметърът на дъното на готварския съд е грешен за активираната функция или режим на функция. | Използвайте готварски съдове с диаметър, приложим за активираната функция или режим. Използвайте готварски съдове с диаметър, по-малък от 160 мм за всяка отделна приспособяема индукционна зона за готвене. Вижте „Гъвкава индукционна зона за готвене“. |
| Зоната за готвене се деактивира. | Автоматично изключване деактивира зоната за готвене. | Деактивирайте плочата и я активирайте отново.<br>Вижте „Ежедневна употреба“. |
| Излизат 🔒 и съобщение. | Заключване работи. | Вижте „Ежедневна употреба“. |
| Появява се E – U – O. | Защита за деца работи. | Вижте „Ежедневна употреба“. |
| Лентата за нивото на мощност мига. | Няма готварски съдове върху зоната. | Поставете готварски съдове върху зоната. |
| | Готварският съд е неподходящ. | Използвайте подходящ готварски съд. Вижте „Препоръки и съвети“. |
| | Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък. | Използвайте готварски съд с правилни размери. Вижте „Технически данни“. |
| | Flex Bridge работи. Едно или повече разделения на активирания режим не са покрити от готварските съдове. | Поставете готварския съд върху правилния брой разделения на режима на функция, който работи или сменете режима на функция. Вижте „Гъвкава индукционна зона за готвене“. |
| E3 светва. | Електрическата връзка е неизправна. | Изключете плота от електрозахранването и проверете връзката. Вижте „Монтаж“. |

| Проблем | Възможна причина | Корекция |
|---|---|---|
| E4 светва. | Сензорът за температура на зоната засича твърде висока или твърде ниска температура. | Оставете зоната за готвене да изстине или увеличете околната температура над 15°C.<br>Ако проблемът продължи, свържете се с оторизирания сервизен център. |
| E7 светва. | Охлаждащият вентилатор е блокиран. | Погрижете се нищо да не блокира вентилатора. Ако нищо не блокира вентилатора и проблемът продължава, свържете се с оторизирания сервизен център. |
| Може да чуете постоянен звуков сигнал. | Електрическата връзка е грешна. | Изключете котлона от електрическото захранване. Помолете квалифициран електротехник да провери инсталацията. |
| Готварските съдове загряват повече от 5 мин | Дъното на готварския съд не е съвместимо с индукцията. | Използвайте готварски съдове с подходящо (плоско, магнитно) дъно. Вижте „Препоръки и съвети“. |
| Загряването отнема дълго време. | Съдове за готвене са твърде малки и получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене. | За оптимален пренос на топлина използвайте готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене (т.е. максималната стойност на диаметъра на готварските съдове в „Технически данни“ > „Спецификации на зоните за готвене“). |
| Котлонът не може да се свърже с безжичната мрежа. | Рутерът блокира новите WLAN участници. | Уверете се, че рутерът позволява нови участници.<br>Рестартирайте рутера, ако е необходимо. |
| | Безжичната връзка в плочата не е активирана. | Активирайте WiFi. Вижте „Преди първа употреба“, Безжична връзка/ връзка на приложението. |
| | Честотата на рутера е зададена на 5 GHz. | Променете настройките на рутера на 2,4 GHz или 2,4+5 GHz. Ако рутерът поддържа само 5 GHz честота, котлонът не може да бъде свързан. |
| | Силата на сигнала на безжичната мрежа е слаба. | Преместете рутера по-близо до плочата.<br>Използвайте WiFi ретранслатор, за да засилите сигнала, ако е необходимо. |
| Не можете да намерите плота в списъка на WLAN мрежата в настройките на приложението. | Плочата вече е свързана към мрежата, но може да не е видима. | Изключете плочата от мрежата. Вижте „Преди първата употреба“, Безжична връзка / връзка на приложението. |
| Не е налична по-висока степен на затопляне. | Управление на мощността работи и намалява максималната мощност. | Вижте „Ежедневна употреба“, Управление на мощността. |

| Проблем | Възможна причина | Корекция |
|---|---|---|
| Функцията Кипване не стартира. | Лазерната маркировка на върха Термосондата не е напълно потопена в течност.<br>Водата е твърде топла.<br>Термосондата не е заредена. | Добавете още вода в готварския съд.<br>Използвайте вода със стайна температура.<br>Заредете Термосондата преди да стартирате процеса на готвене. |
| Функцията Кипване работи неправилно. | Измерването на температурата е неточно, защото Термосондата г не е калибрирана. | Калибрирайте Термосондата преди първия процес на готвене. |
| Загряването с функцията Пържене на тиган отнема дълго време. | Готварските съдове са твърде малки, прекалено тежки или дъното не е равно. | Вижте „Полезни съвети“. |

### 10.2 Ако не можете да намерите решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Дайте данните от табелката с данни. Уверете се, че сте работили правилно с плочата. Ако уредът не се обслужва от сервизен техник или продавач, сервизирането ще се заплаща, дори да бъде извършено по време на гаранционния срок. Информацията за гаранционния срок и оторизираните сервизни центрове се намира в гаранционната книжка.

## 11. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

### 11.1 Табелка с данни

Модел EIS6949
Тип 62 B4A 05 FA
Индукционен
Сериен номер .....
ELECTROLUX

Продуктов код (PNC) 949 599 476 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Произведено във: Германия
7.35 kW

### 11.2 WiFi връзка

| | |
|---|---|
| WiFi честота | 2400 - 2483,5 MHz |
| EIRP max | 20 dBm / 100 mW |

### 11.3 Спецификация на зоните за готвене

| Зона за готвене | Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W] | Boost [W] | Boost максимална продължителност [мин] | Диаметър на готварските съдове [мм] |
|---|---|---|---|---|
| Предна дясна | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Задна дясна | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

| Зона за готвене | Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W] | Boost [W] | Boost максимална продължителност [мин] | Диаметър на готварските съдове [мм] |
|---|---|---|---|---|
| Гъвкава индукционна зона за готвене | 2300 | 3200 | 10 | минимум 105 |

Мощността на зоните за готвене може да се отклонява в малки граници от данните в таблицата. Тя се променя в зависимост от материала и размерите на готварския съд.

За оптимален пренос на топлина и резултати при готвене използвайте готварски съдове с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене (т.е. максималната стойност за диаметър на готварския съд в таблицата). Не използвайте готварски съдове, по-големи от диаметъра на зоната за готвене.

### 11.4 Термосондата технически спецификации

Термосондата е одобрена за употреба в контакт с храна.

| | |
|---|---|
| Работна честота | 2400 - 2483,5 MHz |
| Максимална мощност на предаване | 7 dBm |
| Температурен диапазон | 0 - 200°C |
| Цикъл на измерване | 2 сек |

## 12. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 12.1 Информация за продукта съгласно (ЕС) № 66/2014

| | | |
|---|---|---|
| Идентификация на модела | | EIS6949 |
| Вид на плота | | Плот за вграждане |
| Брой зони за готвене | | 2 |
| Брой площи за готвене | | 1 |
| Технология за загряване | | Индукция |
| Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø) | Предна дясна<br>Задна дясна | 14.5 см<br>18.0 см |
| Дължина (Д) и ширина (Ш) на площта за готвене | Лява | Д 45.8 см<br>Ш 21.4 см |
| Енергийна консумация на зоната за готвене (EC electric cooking) | Предна дясна<br>Задна дясна | 181.7 Wh/kg<br>174.5 Wh/kg |
| Енергийна консумация на площта за готвене (EC electric cooking) | Лява | 191.1 Wh/kg |

| | |
|---|---|
| Енергийна консумация на плота (EC electric hob) | 185.9 Wh/kg |

Уредът е тестван в съответствие с: EN IEC 60350-2.

### 12.2 Съвети за оптимизирана употреба

Можете да спестите енергия при ежедневното готвене, ако следвате съветите по-долу.

- Когато загрявате вода, използвайте само необходимото количество.
- При възможност винаги поставяйте капак върху съда, в който готвите.
- Слагайте готварските съдове направо в центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

### 12.3 Изисквания за информация съгласно (ЕС) № 2023/826

| | |
|---|---|
| Потребление на енергия в режим Изкл. | 0,5 W |
| Енергийна консумация в режим Готовност в мрежа | 2,0 W |
| Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност | 2 мин |

Уредът е тестван в съответствие с: EN 50564, EN IEC 63474.

За указания как да активирате и деактивирате безжичната мрежова връзка вижте глава „Преди първа употреба“.

## 13. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа ♺. Поставяйте опаковките в съответните контейнери, за да ги рециклирате. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве чрез рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уреди, маркирани със символа с битовите отпадъци. Върнете продукта в местното депо за рециклиране или се свържете с общинската служба.

**Dobro došli u Electrolux! Hvala vam što ste odabrali naš uređaj.**

Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:
**www.electrolux.com/support**

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ


**1.** INFORMACIJE O SIGURNOSTI....68
**2.** SIGURNOSNE UPUTE....70
**3.** INSTALACIJA....73
**4.** OPIS PROIZVODA....75
**5.** PRIJE PRVE UPOTREBE....77
**6.** SVAKODNEVNA UPORABA....79
**7.** FLEKSIBILNO INDUKCIJSKO POLJE KUHANJA....88
**8.** SAVJETI I PREPORUKE....89
**9.** ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE....90
**10.** RJEŠAVANJE PROBLEMA....91
**11.** TEHNIČKI PODACI....95
**12.** ENERGETSKA UČINKOVITOST....96
**13.** BRIGA O OKOLIŠU....97


# 1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

## 1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem i mobilnim uređajem s namjenskom aplikacijom.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

## 1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
- Dim je pokazatelj pregrijavanja. Nikada nemojte koristiti vodu za gašenje požara kod kuhanja. Isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. protupožarnim prekrivačem ili poklopcem.
- UPOZORENJE: Uređaj se ne smije napajati preko vanjskog sklopnog uređaja, kao što je tajmer, ili biti spojen na krug koji komunalna služba redovito uključuje i isključuje.

- OPREZ: Postupak pripreme mora biti pod nadzorom (čak i kod funkcije automatske pripreme). Kratkoročni postupak kuhanja mora se kontinuirano nadzirati.
- UPOZORENJE: Opasnost od požara: Ne spremajte predmete na površine za kuhanje.
- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče za kuhanje jer se mogu zagrijati.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Za čišćenje uređaja nemojte koristiti raspršivač vode i paru.
- Nakon upotrebe isključite element ploče za kuhanje uz pomoć njegove kontrole i ne oslanjajte se na detektor posude.
- UPOZORENJE: Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste spriječili mogućnost električnog udara. U slučaju da je uređaj spojen na električnu mrežu izravno pomoću razvodne kutije, uklonite osigurač i odspojite uređaj iz napajanja. U svakom slučaju obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili slične kvalificirane osobe kako bi se izbjegla opasnost.
- UPOZORENJE: Koristite samo štitnike ploče za kuhanje koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuhanje ili koje je proizvođač uređaja naznačio u uputama za uporabu kao prikladne ili štitnike ploče za kuhanje ugrađene u uređaj. Uporaba neodgovarajućih štitnika može uzrokovati ozljede.

## **2.** SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Instalacija

⚠ **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

⚠ **UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljeda ili oštećenja uređaja.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.

- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Izrezane površine zabrtvite sredstvom za brtvljenje kako biste spriječili bubrenje uzrokovano vlagom.
- Donji dio uređaja zaštite od pare i vlage.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj se način sprječava pad vrućeg posuđa s uređaja kada se vrata ili prozor otvore.
- Svaki uređaj na dnu ima ventilatore za hlađenje.
- Ako je uređaj postavljen iznad ladice:
  - Ne pohranjujte male komade ili listove papira koji bi se mogli uvući, jer mogu oštetiti ventilatore za hlađenje ili oštetiti rashladni sustav.
  - Osigurajte udaljenost od najmanje 2 cm između dna uređaja i dijelova pohranjenih u ladici.
- Uklonite sve razdvajajuće ploče u ormariću ispod uređaja.

## 2.2 Električni priključak

**⚠ UPOZORENJE!**

Rizik od požara i strujnog udara.

- Električni priključak mora izvesti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Prije obavljanja svih zahvata provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj pravilno postavljen. Labavi i neispravni spojevi kabela napajanja ili utikača (ako postoji) mogu prouzročiti zagrijavanje priključka.
- Koristite ispravan kabel za električnu mrežu.
- Ne dopustite da se kabel električne mreže zapetlja.
- Provjerite je li instalirana zaštita od udara.
- Osigurajte kabel sa stezaljkom za rasterećenje.
- Pazite da kabel napajanja ili utikač (ako postoji) ne dodiruju vrući uređaj ili vruće posuđe kada priključujete uređaj u obližnju utičnicu.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pripazite da ne oštetite utikač (ako postoj) ili naponski kabel. Za zamjenu kabela napajanja kontaktirajte ovlašteni servis ili električara.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtanje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Ako se na zaslonu pojavi E3, odmah isključite ploču i provjerite jesu li električna veza i mrežni napon ispravni.

## 2.3 Primjena

**⚠ UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljeda, opeklina, električnog udara.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Prije prve uporabe uklonite ambalažu, naljepnice i zaštitne folije (ako postoje).
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Nakon svake uporabe zonu kuhanja postavite na "isključeno".

- Ne stavljajte pribor za jelo ili poklopce posuda na zone kuhanja. Mogu postati vrući.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako dođe u kontakt s vodom.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu i ne stavljajte namirnice u neposredni kontakt s njim.
- Ako je površina uređaja napukla, odmah iskopčajte uređaj iz napajanja kako biste spriječili strujni udar.
- Dok uređaj radi korisnici s ugrađenim elektrostimulatorom srca moraju biti udaljeni najmanje 30 cm od indukcijskih zona kuhanja.
- Kad hranu stavite u vruće ulje, može doći do prskanja.
- Ne koristite aluminijsku foliju ili druge materijale između površine za kuhanje i posuđa, osim ako nije drugačije navedeno od strane proizvođača uređaja.
- Koristite samo dodatke koje je preporučio proizvođač ovog uređaja.

**⚠ UPOZORENJE!**

Opasnost od požara i eksplozije.

- Zagrijavanjem masti i ulja mogu se osloboditi zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite podalje od masti i ulja kada kuhate s njima.
- Pare koje oslobađa jako vruće ulje mogu izazvati zapaljenje ulja.
- Korišteno ulje, koje može sadržavati ostatke hrane, može izazvati paljenje na nižoj temperaturi od ulja koje se koristi prvi put.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.

**⚠ UPOZORENJE!**

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Ne držite vruće posuđe na upravljačkoj ploči kako biste izbjegli opasnost od opeklina.
- Ne stavljajte vrući poklopac na staklenu površinu ploče za kuhanje.
- Ne dopustite da posuđe tijekom kuhanja ostane suho.
- Pazite da predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Ne aktivirajte zone za kuhanje s praznim posuđem ili bez posuđa na njima.
- Posuđe od lijevanog željeza ili s oštećenim dnom može ogrebati staklo / staklokeramiku. Uvijek podignite ove predmete kad ih morate premjestiti na površinu za kuhanje.

## 2.4 Senzor za hranu

**⚠ UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljeda i opeklina.

- Senzor za hranu koristite prema namjeni. Nemojte ga koristiti za otvaranje ili podizanje bilo čega.
- Istovremeno koristite samo jedan Senzor za hranu preporučen za ploču za kuhanje.
- Nemojte ga koristiti ako je neispravan ili oštećen.
- Nemojte koristiti Senzor za hranu u pećnici ili mikrovalnoj pećnici.
- Pazite da je Senzor za hranu uvijek unutar hrane ili tekućine, do oznake minimalne razine.
- Očistite Senzor za hranu prije i nakon svake uporabe. Pazite, vrh Senzor za hranu je šiljast.
- Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite nikakava abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete. Policu Senzor za hranu ne perite u perilici posuđa. Silikonska ručica može promijeniti boju, što ne utječe na rad Senzor za hranu.
- Koristite originalno pakiranje za pohranu i punjenje Senzor za hranu.
- Prije stavljanja u punjač provjerite je li Senzor za hranu hladan, čist i suh.
- Spremite Senzor za hranu na sigurno, suho mjesto izvan dohvata djece.

## 2.5 Održavanje i čišćenje

- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Prije čišćenja isključite uređaj i ostavite ga da se ohladi.
- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za čišćenje, otapala ili metalne

predmete, osim ako nije drugačije navedeno.
- Redovito provjeravajte da na proizvodu nema znakova kvarenja koji ga mogu učiniti neprikladnim za kontakt s hranom, poput pukotina, mjehurića, delaminacije, skupljanja, ljepljivosti, korozije ili drugih vidljivih promjena u teksturi ili izgledu. Slijedite upute za čišćenje i njegu kako biste spriječili propadanje.

### 2.6 Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru. Koristite samo originalne rezervne dijelove.
- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.

### 2.7 Zbrinjavanje

**⚠ UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz električnog napajanja.
- Odrežite električni kabel za napajanje u blizini uređaja i bacite ga.

## 3. INSTALACIJA

**⚠ UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 3.1 Prije postavljanja

Prije postavljanja ploče za kuhanje, zapišite podatke s natpisne pločice. Natpisna pločica nalazi se na dnu ploče za kuhanje.

Serijski broj .....

### 3.2 Ugradne ploče za kuhanje

Ugradne ploče za kuhanje smijete koristiti jedino nakon uklapanja u odgovarajuće, normirane ormare za ugradnju i radne ploče.

### 3.3 Priključni kabel

- Ploča za kuhanje isporučuje se s priključnim kabelom.
- Za zamjenu oštećenog kabela napajanja koristite vrstu kabela: H05V2V2-F koji podnosi temperaturu od 90 °C ili višu. Jedna žica mora imati minimalni presjek u skladu s tablicom u nastavku. Obratite se svom lokalnom servisnom centru. Priključni kabel može zamijeniti samo kvalificirani električar.

**⚠ UPOZORENJE!**

Sve električne priključke mora izvesti kvalificirani električar.

**⚠ OPREZ!**

Zabranjeno je spajanje preko kontaktnih utikača.

**⚠ OPREZ!**

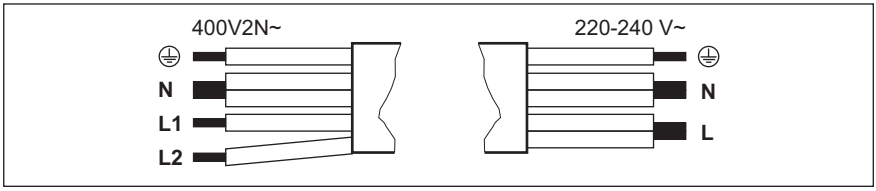
Nemojte bušiti niti lemiti krajeve žice. To je zabranjeno.

**⚠ OPREZ!**

Ne spajajte kabel bez čahure na kraju kabela.

**Monofazni priključak**

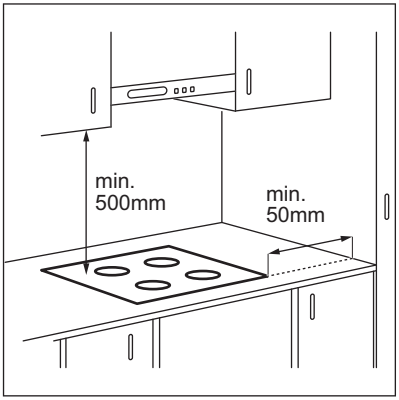
1. Uklonite čahuru s kabela s crnih i smeđih žica.
2. Uklonite dio izolacije s krajeva smeđih i crnih kabela.
3. Spojite krajeve crnih i smeđih kabela.
4. Postavite novu završnu čahuru žice na zajednički kraj žice (potreban je poseban alat).



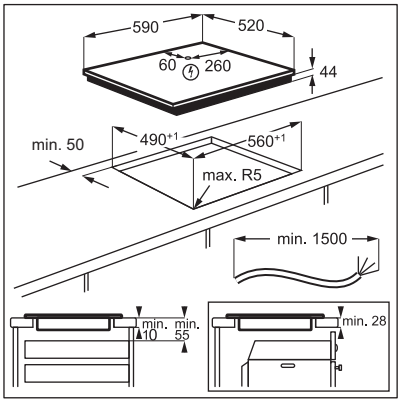

| Dvofazni priključak: 400 V2N~ | | Monofazni priključak: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|
| 5x1,5 mm² ili 4x2,5 mm² | | 5x1,5 mm² ili 3x4 mm² | |
| ⏚ | Žuta - zelena | ⏚ | Žuta - zelena |
| N | Plava i plava | N | Plava i plava |
| L1 | Crna | L | Crna i smeđa |
| L2 | Smeđa | | |

## 3.4 Montaža

Ako ploču za kuhanje postavite ispod nape, pogledajte upute za ugradnju nape za minimalnu udaljenost između uređaja.




Ako je uređaj postavljen iznad ladice, ventilacija ploče za kuhanje može zagrijati predmete spremljene u ladici tijekom procesa kuhanja.



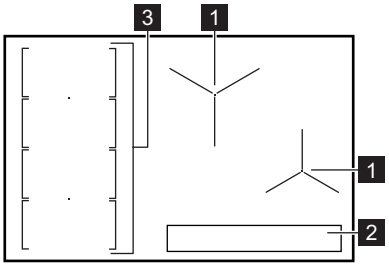

Pronađite videozapis s uputama "Kako instalirati indukcijsku ploču Electrolux - instalacija radne ploče" upisivanjem punog naziva navedenog na grafičkom prikazu u nastavku.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. OPIS PROIZVODA

## 4.1 Raspored površine za kuhanje

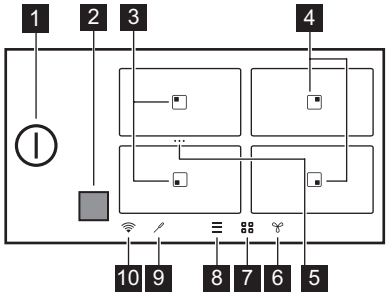



1. Indukcijska zona kuhanja
2. Upravljačka ploča
3. Fleksibilno indukcijsko polje za kuhanje sastoji se od četiri dijela

Detaljne informacije o veličinama zona kuhanja potražite u poglavlju "Tehnički podaci".

## 4.2 Izgled upravljačke ploče

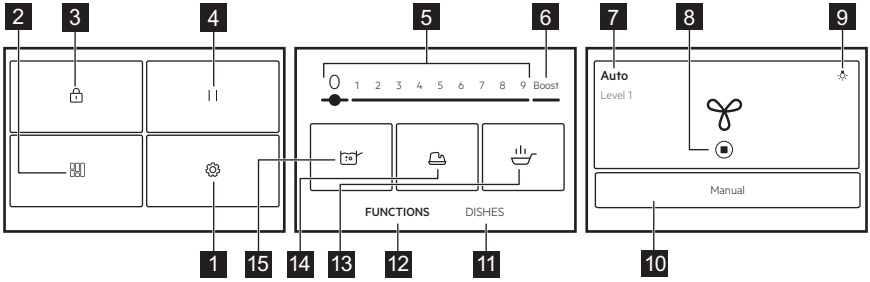
**Glavni prikaz**




| | Simbol | Opis |
|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Za uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje. |
| 2 | ■ | Prozor Hob²Hood infracrvene veze. Ne poklapajte. |
| 3 | ▣ | Zona s funkcijama Prženje u tavi i Vrenje. |
| 4 | ▣ | Zona s Vrenje funkcijom. |
| 5 | ••• | Prečac za Flex Bridge. Za prebacivanje između tri dostupna načina rada: Standardni / Big Bridge / Max Bridge. Funkcija kombinira dvije zone kuhanja u segmente. |
| 6 | | Za postavljanje funkcija nape. |
| 7 | | Za otvaranje prikaza zone. |
| 8 | ☰ | Za otvaranje Izbornik. |

| | Simbol | Opis |
|---|---|---|
| 9 | | Indikator Senzor za hranu. |
| 10 | | Indikator WiFi. |

**Proširena prikaz**



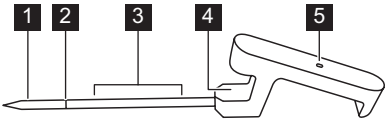

Popis funkcija može varirati ovisno o verziji softvera.

| | Oznaka | Opis |
|---|---|---|
| 1 | | Postavke. Za otvaranje postavki ploče za kuhanje. |
| 2 | | Flex Bridge. Za prebacivanje između tri dostupna načina rada: Standardni / Big Bridge / Max Bridge. Funkcija kombinira dvije zone kuhanja u segmente. |
| 3 | | Blokiranje. Za zaključavanje / otključavanje upravljačke ploče. |
| 4 | \|\| | Pauza. Za postavljane svih aktivnih zona kuhanja na najnižu postavku topline. |
| 5 | 1 - 9 | Za postavljanje stupnja kuhanja. |
| 6 | Boost | Za aktiviranje maksimalne postavke topline. |
| 7 | Ručno / Auto | Za prikaz trenutačne postavke ventilatora nape. |
| 8 | | Za zaustavljanje / ponovno pokretanje nape. |
| 9 | | Za uključivanje ili isključivanje svjetla nape. |
| 10 | Ručno / Auto | Za prebacivanje na ručni ili automatski način rada nape. |
| 11 | Jela | Za odabir unaprijed postavljenih automatskih programa za različite vrste jela. |
| 12 | FUNKCIJE | Za odabir automatskih programa za različite načine kuhanja. |
| 13 | | Prženje u tavi. Za prženje raznih vrsta vrste hrane s automatski kontroliranim razinama topline. |
| 14 | | Topljenje. Za topljenje različitih proizvoda, npr. čokolade ili maslaca. |
| 15 | | Vrenje. Za automatsko podešavanje temperature vode tako da ne vrije kada dosegne točku vrenja. |

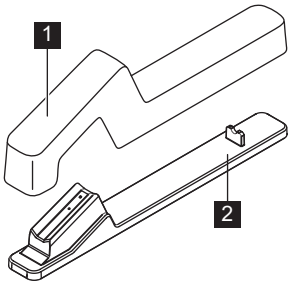
**Kretanje po zaslonu**

| Simbol | Opis |
|---|---|
| OK | Za potvrdu odabira ili postavke. |
| X | Za zatvaranje skočnog prozora. |
| ^ v | Za sažimanje / proširenje uputa na zaslonu. |
| | Za aktivaciju/deaktivaciju opcije. |
| < > | Za pomicanje nazad / naprijed za jednu razinu u Izbornik. |

### 4.3 Senzor za hranu




1 Točka mjerenja
2 Oznaka minimalne razine
3 Preporučeni rspon uranjanja (za tekućine)
4 Kuka za postavljanje Senzor za hranu na rub
5 Kontrolno svjetlo



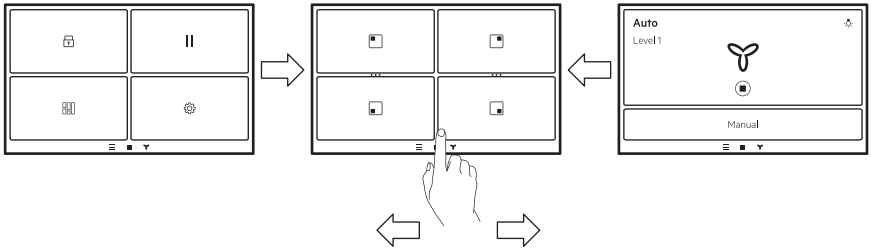

1 Poklopac
2 Punjač

## 5. PRIJE PRVE UPOTREBE

**⚠ UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 5.1 Kretanje po zaslonu




Za kretanje po zaslonima dodirnite simbole na dnu zaslona. Također možete prijeći prstom ulijevo kako biste upravljali postavkama za Hob²Hood ili udesno kako biste dosegli Izbornik.

ⓘ

Ako zaslon ne reagira odmah, pripazite da dodirnete središte odabranog simbola/opcije ili pokušate još malo pritisnuti.

## 5.2 Prvo spajanje na električnu mrežu

Kad priključite ploču za kuhanje na električnu mrežu morate postaviti Jezik, Osvjetljenje, Glasnoća zvuka i Tonovi tipki.

Postavke možete promijeniti u Izbornik > Postavke > Postavljanje. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".

## 5.3 FlexPower

FlexPower definira koliko je električne energije ploča za kuhanje ukupno troši, u granicama kućnih instalacijskih osigurača.

Uređaj izvorno radi na najvišoj mogućoj razini snage. Možete promijeniti maksimalnu snagu ako instalacija ne podržava punu snagu.

ⓘ

Ako je razina snage niža od 2000 W, ne možete uključiti bilo koje automatske programe (Jela ili FUNKCIJE).

1. Isključite ploču za kuhanje.
2. Provjerite jesu li sve zone kuhanja isključene.
3. Na zaslonu dodirnite ☰ za otvaranje Izbornik.
4. Označite Postavke > Postavljanje > FlexPower i odaberite odgovarajuću razinu snage. .
5. Dodirnite 〈 ili ✕. Slijedite upute na zaslonu za potvrdu odabira.

⚠ **OPREZ!**

Provjerite odgovara li odabrana snaga instalaciji osigurača u domaćinstvu.

## 5.4 Bežična / aplikacijska veza

Za korištenje aplikacije ploča za kuhanje mora biti spojena na bežičnu mrežu. WiFi je prema zadanim postavkama uključen.

1. Dodirnite ☰.
2. Odaberite Postavke > Veze > WiFi.
3. Dodirnite klizač ⬭ kako biste aktivirali WiFi.

Ploča za kuhanje sada je spremna za povezivanje s bežičnom mrežom i s aplikacijom.

4. Dodirnite SPOJI.
5. Preuzmite aplikaciju. Skenirajte QR kod koji se nalazi na poleđini korisničkog priručnika ili preuzmite aplikaciju izravno iz trgovine aplikacija.
6. Otvorite aplikaciju i registrirajte se kako biste dobili račun.
7. Dodavanje novoga uređaja.
8. Slijedite upute u aplikaciji za dovršetak postupka povezivanja.

### Promjena / deaktivacija mrežne veze

Za isključivanje ploče za kuhanje iz kućne mreže:

1. Dodirnite ☰.
2. Odaberite Postavke > Veze > WiFi:
   - Za isključivanje iz bežične mreže dodirnite ODSPOJI.
   - Za deaktiviranje WiFi dodirnite klizač ⬭.

Za povezivanje ploče za kuhanje s novom bežičnom mrežom pogledajte gore navedenu "Bežična/aplikacijska veza".

## 5.5 Senzor za hranu uparivanje i kalibriranje

Vaša ploča za kuhanje nije uparena s Senzor za hranu nakon isporuke. Uparite ga prije prve uporabe ili kad ga zamijenite novim.

Kako biste osigurali točne temperature, uvijek kalibrirajte Senzor za hranu nakon uparivanja.

1. Dodirnite ☰.
2. Odaberite Postavke > Veze > Bluetooth.
3. Dodirnite klizač ⬭ kako biste aktivirali Bluetooth.

Ploča za kuhanje automatski pronalazi dostupan pribor. Ako se vaš Senzor za hranu ne pojavi na popisu, provjerite je li pun. Zatim

ga protresite ili dvaput dodirnite dok svjetlo ne počne treperiti.

4. Odaberite Senzor za hranu s popisa i slijedite upute na zaslonu za dovršetak postupka uparivanja.

Nakon uparivanja, zaslon automatski prikazuje zaslon za kalibraciju.

5. Dodirnite START i slijedite upute na zaslonu da biste dovršili postupak kalibracije.

Ako u ovom koraku ne kalibrirate Senzor za hranu, možete to učiniti kasnije. Ponovno unesite Bluetooth postavke i odaberite Senzor za hranu za nastavak postavljanja. Za korištenje svih funkcija najprije kalibrirajte Senzor za hranu.

### Resetiranje / uklanjanje Senzor za hranu

U bilo kojem trenutku možete resetirati Senzor za hranu ili ga odvojiti od ploče za kuhanje.

1. Dodirnite ☰.
2. Odaberite Postavke > Veze > Bluetooth.

Na zaslonu se prikazuje spojeni Senzor za hranu.

3. Dodirnite Senzor za hranu.
   - Da biste ponovno kalibrirali Senzor za hranu, dodirnite PONIŠTI.
   - Za uklanjanje Senzor za hranu s ploče za kuhanje dodirnite 🗑.

Za ponovno povezivanje Senzor za hranu ili dodavanje novog, pogledajte "Senzor za hranu uparivanje i kalibriranje".

## 6. SVAKODNEVNA UPORABA

> ⚠ **UPOZORENJE!**
>
> Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Aktiviranje i deaktiviranje

Dodirnite na ⏻ 1 sekundu za aktiviranje ili deaktiviranje ploče za kuhanje.

### 6.2 Automatsko isključivanje

**Funkcija automatski isključuje ploču za kuhanje ako:**

- su sve zone kuhanja isključene,
- ne podešavate postavku grijanja nakon što aktivirate ploču za kuhanje.
- prolili ste ili ste stavite nešto na upravljačku ploču duže od 10 sekundi (tava, krpa itd.). Oglašava se zvučni signal i ploča se isključuje. Uklonite predmet ili očistite upravljačku ploču.
- ploča za kuhanje se previše zagrijava (npr. kad se posuda za kuhanje presuši). Neka se zona kuhanja ohladi prije ponovnog korištenja ploče za kuhanje.
- koristite pogrešan pribor za kuhanje ili na određenoj zoni nema posuđa. Indukcijska zona kuhanja automatski se isključuje nakon 50 sekundi.
- nemojte isključivati zonu kuhanja ili mijenjati postavku topline. Nakon nekog vremena pojavljuje se poruka, a ploča za kuhanje se isključuje.

**Odnos između postavke topline i vremena nakon kojeg se ploča isključuje:**

| Postavka topline | Ploča za kuhanje se isključuje nakon |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 sati |
| 3 - 5 | 5 sati |
| 6 | 4 sata |
| 7 - 9 | 1,5 sat |

> ⓘ
>
> Kada koristite Prženje u tavi ploča za kuhanje se isključuje nakon 1,5 sat. Za Topljenje se ploča za kuhanje isključuje nakon 6 sati.

## 6.3 Detekcija posude

Ova funkcija detektira jesu li posude postavljene na zone kuhanja i isključuje zone kuhanja ako posuđe više nije vidljivo.

- Ako prvo stavite posuđe na zonu kuhanja, a zatim uključite ploču za kuhanje, na pregledu odgovarajuće zone kuhanja pojavit će se siva traka.
- Traka se neće pojaviti ako na zoni za kuhanj nema posuđa ili se posuđe ne može otkriti zbog njegovog neispravnog postavljanja ili neprikladnog materijala.
- Ako posuđe uklonite s uključene zone za kuhanje i privremeno ga stavite na stranu, odgovarajuća zona za kuhanje će početi treptati. Ako ne vratite posuđe na uključenu zonu za kuhanje unutar 120 sekundi, zona za kuhanje će se automatski isključiti. Za nastavak kuhanja, obavezno vratite posuđe na zone za kuhanje prije naznačenog vremenskog ograničenja.

## 6.4 Korištenje zona kuhanja

Indukcijske polja za kuhanje automatski se prilagođavaju dimenzijama dna posuđa.

ⓘ

Za optimalan prijenos topline koristite posuđe čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa opisana u odjeljku „Tehnički podaci" > „Specifikacije polja kuhanja"). Provjerite je li vaša posuda pogodna za indukcijske ploče. Za više informacija o vrstama posuđa pogledajte "Savjeti i preporuke".

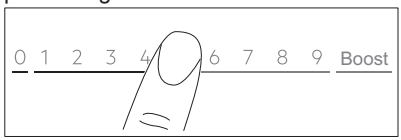
Za uključivanje zone kuhanja postavite posudu na sredinu zone kuhanja i dodirnite odgovarajući simbol zone kuhanja. Na zaslonu se prikazuju dostupni programi. Postavite razinu topline ili odaberite jednu od automatskih funkcija. Za povratak na glavni prikaz u gornjem desnom kutu dodirnite X.

Kad su aktivne druge zone kuhanja, postavka topline za zonu koju želite koristiti može biti ograničena. Pogledajte "Upravljanje snagom".

## 6.5 Postavka topline

1. Uključite ploču za kuhanje.
2. Stavite lonac na odabranu zonu za kuhanje i dodirnite odgovarajući simbol zone.
3. Dodirnite ili kliznite prstom da postavite postavku topline.

Ikone razine snage 1-9 postaju veće, a traka ispod postaje crvena kako bi se prikazala trenutačna postavka snage. Kada se odabere razina snage, zaslon se mijenja u prikaz proširenog zaslona.




Postavku topline također možete promijeniti na zaslonu pregleda zone. Za prelazak na zaslon pregleda zone dodirnite središte prikaza proširenog zaslona. Za promjenu razine topline dodirnite — ili +. Za otvaranje proširenog zaslona, dodirnite razinu snage.

## 6.6 Boost

Ova funkcija indukcijskim zonama kuhanja stavlja na raspolaganje više snage. Funkcija se može uključiti za zonu kuhanja samo tijekom ograničenog vremena. Nakon tog vremena zona kuhanja automatski se prebacuje na najvišu postavku topline.

1. Odaberite zonu kuhanja.
2. Dodirnite Boost za uključivanje funkcije.

Funkcija se automatski deaktivira. Za ručno deaktiviranje, odaberite zonu i promijenite postavke topline na 0.

ⓘ

Boost ne radi kada:
- Flex Bridge radi u standardnim i Max Bridge načinima rada,
- snaga unutar jedne faze nije dovoljna (pogledajte "Upravljanje snagom").

ⓘ

Za maksimalne vrijednosti trajanja pogledajte "Tehnički podaci".

## 6.7 OptiHeat Control (3 korak Indikator preostale topline)

**⚠ UPOZORENJE!**

Sve dok je indikator III / II / I uključen, postoji opasnost od opeklina od preostale topline.

Indukcijske zone kuhanja stvaraju toplinu potrebnu za kuhanje izravno na dnu posuđa. Staklokeramika se zagrijava toplinom posuđa.

Indikator se pojavljuje kad je zona kuhanja vruća. Oni prikazuju razinu preostale topline za zone kuhanja koje trenutno koristite:

III - nastavak kuhanja,

II - održavanje topline,

I - preostala toplina.

Indikator se također može pojaviti:
- na susjednim zonama za kuhanje, čak i ako ih ne koristite,
- kad se vruće posuđe postavi na hladnu zonu za kuhanje,
- kad je ploča za kuhanje isključena, ali je zona za kuhanje i dalje vruća.

Indikator nestaje kad se zona za kuhanje ohladi.

## 6.8 Način rada za održavanje topline

Ova funkcija održava jela toplim uz postavku niske temperature.

Postavka Način rada za održavanje topline dostupna je samo kada je zona kuhanja još uvijek topla nakon završetka kuhanja (s vidljivom ikonom preostale topline) i kada posuđe ostaje na zoni. Funkcija ne radi s hladnom zonom kuhanja.

1. Dodirnite za aktiviranje Način rada za održavanje topline.

Postavka Način rada za održavanje topline radi dok se ne isključi.

2. Za zaustavljanje funkcije dodirnite u gornjem lijevom kutu zaslona.

Po potrebi možete postaviti tajmer. Pogledajte odjeljak „Opcije tajmera”.

## 6.9 Opcije tajmera

### ECO tajmer

Ovu funkciju možete koristiti da biste postavili koliko dugo zona kuhanja treba raditi za jednu sesiju kuhanja.

Radi uštede energije, grijač polja kuhanja isključuje se prije oglašavanja ECO tajmer. Razlika u vremenu rada ovisi o postavljenoj postavci topline i vremenu pečenja.

Tu funkciju možete koristiti kad je ploča za kuhanje uključena. Možete postaviti funkciju za svaku zonu kuhanja zasebno.

1. Najprije za odgovarajuću zonu kuhanja postavite stupanj kuhanja, a zatim postavite funkciju.
2. Dodirnite simbol zone.
3. Dodirnite .

Prozor izbornika tajmera pojavljuje se na zaslonu.

4. Označite polje Zaustavi zonu za aktiviranje funkcije.
5. Postavite vrijeme.
6. Za potvrdu dodirnite U redu.

Također možete odabrati X za otkazivanje vašeg odabira.
ECO tajmer postavke možete promijeniti tijekom kuhanja: dodirnite s vrijednošću tajmera, a zatim dodirnite UREDI.

Kada se tajmer isključi, oglašava se signal i skočni prozor. Dodirnite U redu za zaustavljanje signala.

Za isključivanje funkcije, postavku topline postavite na **0**. Alternativno, dodirnite s vrijednosti tajmera, dodirnite X i kad se pojavi skočni prozor potvrdite vaš izbor.

### Tajmer

Tu funkciju možete koristiti kad je zona kuhanja uključena.

Funkcija nema utjecaja na istovremeno funkcioniranje bilo koje druge funkcije.

1. Odaberite bilo koju zonu kuhanja.

Na zaslonu se prikazuje odgovarajući klizač.

2. Dodirnite .

Prozor izbornika tajmera pojavljuje se na zaslonu.

3. Poništite odabir Zaustavi zonu polja za aktiviranje funkcije.
4. Postavite vrijeme.
5. Za potvrdu dodirnite U redu.

Također možete odabrati X za otkazivanje vašeg odabira.
Tajmer postavke možete promijeniti tijekom kuhanja: dodirnite 🔔 s vrijednošću tajmera, a zatim dodirnite UREDI.

Kada tajmer istekne, oglašava se signal i i pojavljuje se skočni prozor. Dodirnite U redu za isključivanje signala.

Za deaktiviranje funkcije Dodirnite 🔔 s vrijednošću tajmera, dodirnite X i potvrdite svoj odabir kada se pojavi skočni prozor.

## 6.10 ⏸ Pauza

Ova funkcija podešava sve aktivne zona kuhanja na najnižu postavku topline.

Ne možete uključiti funkciju ako je uključen bilo koji automatski program (Jela ili FUNKCIJE).

Kada funkcija radi samo ⏻ i NASTAVITI se mogu koristiti. Svi ostali simboli na upravljačkoj ploči su zaključani.

Funkcija ne zaustavlja funkcije tajmera. Kada funkcija s tajmerom završi, dodirnite bilo gdje na zaslonu za isključivanje zvučnog signala.

1. Dodirnite ☰ za otvaranje Izbornik.
2. Dodirnite ⏸ za uključivanje funkcije.

Stupanj topline se snižava na ♨ (Način rada za održavanje topline) i razina brzine ventilatora u Ručno načinu rada smanjena je na 1.
Za isključivanje funkcije dodirnite NASTAVITI.

Vraćaju se prethodne postavke topline.

## 6.11 🔒 Blokiranje

Upravljačku ploču možete zaključati dok ploča za kuhanje radi. Sprječava nehotičnu promjenu postavke topline.

1. Postavite postavke topline.
2. Dodirnite ☰ za otvaranje Izbornik.
3. Za uključivanje funkcije, dodirnite 🔒.

Za isključivanje funkcije pritisnite i držite OTKLJUČAJ u trajanju od 4 sekunde.

> ⓘ
> Kad deaktivirate ploču za kuhanje, deaktivirate i ovu funkciju.

## 6.12 Roditeljska zaštita

Ova funkcija sprječava slučajno uključivanje ploče za kuhanje.

1. Dodirnite ☰ za otvaranje Izbornik.
2. Odaberite Postavke **>** Opcije **>** Roditeljska zaštita.
3. Za uključivanje funkcije uključite prekidač i dodirnite slova E-U-O abecednim redom.

Za isključivanje funkcije isključite prekidač.

Nakon uključivanja može proći neko vrijeme dok funkcija ne počne da radi.

## 6.13 Senzor za hranu opće informacije

Senzor za hranu je bežična temperaturna sonda. Možete je koristiti za prilagođavanje parametara kuhanja različitim vrstama jela i njihovo održavanje tijekom cijelog postupka pripreme. Senzor za hranu radi i kao termometar koji vam pomaže u praćenju temperature hrane ili tekućine tijekom kuhanja. Možete uključiti Senzor za hranu za Jela i FUNKCIJE, kao i ručno kuhanje.

Senzor za hranu se spaja na ploču za kuhanje putem Bluetooth i može se puniti. U skladu s normom: EN 60335 se Senzor za hranu treba napuniti samo s pomoću punjača i adaptera za napajanje koji su uključeni u pakiranje. Jedna minuta punjenja pruža do 8 sati rada.

Boja svjetla pokazuje ponašanje Senzor za hranu:

- Crveno - punjenje
- Crveno treptanje - alarm / niska razina baterije
- Zelena - potpuno napunjena
- Plava - povezivanje

Točka mjerenja nalazi se na polovici između vrha i oznake minimalne razine. Stavite Senzor za hranu u hranu barem do oznake

minimalne razine. Stavite Senzor za hranu na rub lonca ili posude za kuku. Samo metalni dio senzora za hranu može doći u dodir s hranom i tekućinom. Ako padne u tekućinu, pažljivo je izvadite pomoću odgovarajućeg alata.

**Savjeti za tekućine**

- Potopite Senzor za hranu u tekućinu 2-5 cm iznad oznake minimalne razine kako biste postigli najbolje rezultate kuhanja.
- Koristite poklopac za uštedu vremena i energije. Označite kutiju s poklopcem za uporabu.

**Savjeti za krutu hranu**

- Slijedite upute na zaslonu za pravilno postavljanje Senzor za hranu u hranu za najbolje rezultate kuhanja.
- Umetnite Senzor za hranu u najdeblji dio hrane.
- Provjerite je li Senzor za hranu čvrsto umetnut u hranu.
- Za meso / ribu debljine 2-3 cm, vrh Senzor za hranu treba doseći dno posude.
- Izvadite Senzor za hranu prije okretanja komada hrane, ako je potrebno, a zatim ga vratite unutra.
- Kada koristite ploču za kuhanje, pazite da ručka Senzor za hranu ostane izvan njezine površine.

## 6.14 Pečenje s Senzor za hranu

Prije početka kuhanja provjerite je li Senzor za hranu spojen, kalibriran i napunjen. Pogledajte poglavlje "Prije prve uporabe".

Kada koristite automatske programe kao što su "FUNKCIJE" ili "Jela", koristite Senzor za hranu kao dodatno pomoć za mjerenje, postavljanje i podešavanje ciljne temperature zone kuhanja za svako jelo ili način kuhanja. Pogledajte poglavlje "FUNKCIJE" i "Jela".

1. Odaberite funkciju ili vrstu jela iz Izbornika.
2. Dodirnite ⁄ u gornjem desnom kutu zaslona za postavljanje ili podešavanje ciljne temperature.
   - Dodirnite U redu na vrhu skočnog prozora da biste koristili zadane postavke.

     Za trajno deaktiviranje skočnog prozora provjerite ☐ prije nego aktivirate funkciju.
   - Za neke funkcije na zaslonu su dostupni održivi savjeti.
   - Za Prženje u tavi, možete promijeniti zadanu razinu zagrijavanja. Za neka jela možete provjeriti temperaturu jezgre hrane ako koristite Senzor za hranu.
   - Neke od opcija počinju prethodnim zagrijavanjem. Na kontrolnoj traci možete pratiti napredak.
   - Za većinu opcija, npr. SousVide i Poširanje, možete promijeniti zadanu temperaturu.
   - Možete promijeniti zadano vrijeme pripreme ili postaviti vlastito. Samo za SousVide minimalno vrijeme pripreme je unaprijed određeno.
3. Slijedite upute prikazane u skočnim prozorima.
4. Kada je postavljeno vrijeme isteklo, i/ili je postignuta ciljna temperatura, oglašava se zvučni signal i pojavljuje se obavijest. Za zatvaranje prozora dodirnite U redu.

### Termometar

Prilikom ručnog kuhanja, kao termometar možete koristiti Senzor za hranu kako biste izmjerili temperaturu jela i obavijestili vas kada je ciljana temperatura dostignuta.

1. Otvorite klizač za zonu kuhanja i postavite stupanj kuhanja.
2. Dodirnite ⁄ u gornjem desnom kutu zaslona.

Slijedite upute prikazane na zaslonu.

3. Postavite ciljnu temperaturu jela.

Trenutačna temperatura mjerena s Senzor za hranu sada je vidljiva u desnom kutu zaslona. Po potrebi ponovno dodirnite za podešavanje ciljne temperature.

4. Nakon što zona kuhanja dosegne ciljnu temperaturu, oglašava se zvučni signal i pojavljuje se obavijest.

## 6.15 FUNKCIJE: Prženje u tavi

Ova funkcija omogućuje postavljanje odgovarajuće razine postavke topline za prženje hrane. Ploča za kuhanje prilagođava temperaturu različitim vrstama jela i održava

je tijekom kuhanja. Jednom kad je postavka topline postavljena, nije potrebno ručno podešavanje temperature.

**⚠ OPREZ!**

Koristite samo hladno posuđe.
Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora dok funkcija radi.

1. Stavite tavu bez ulja/masti na jednu od zona za kuhanje s lijeve strane. Možete kombinirati četiri odjeljka u dvije zone kuhanja različitih veličina ili u jedno veliko polje kuhanja pomoću tipke Flex Bridge.
2. Odaberite FUNKCIJE > Prženje u tavi.
3. Po potrebi spojite Senzor za hranu.

Dodirnite ⟋ za podešavanje temperature.

4. Odaberite razinu prženja.

Početak zagrijavanja.

5. Po potrebi postavite funkciju tajmera.

Tajmer odmah započinje.
Jednom kad tava dostigne ciljanu temperaturu, oglašava se zvučni signal i pojavljuje se skočni prozor. Sad možete staviti ulje i hranu u tavu. Za zatvaranje prozora i početak prženja dodirnite U redu. Za ručno isključivanje funkcije dodirnite 0 na upravljačkoj traci.

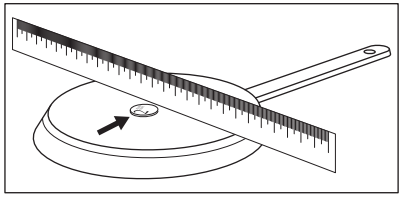
Savjeti i preporuke:

- Slijedite upute na zaslonu kada prevrnuti hranu ili podesiti razinu topline.
- Po potrebi možete promijeniti zadanu razinu topline.
- Za debele komade hrane ili sirovi krumpir koristite poklopac tijekom prvih 10 min prženja.
- Za zagrijavanje teških tava možda će trebati više vremena.
- Višeslojne tave upotrebljavajte s niskim stupnjem topline kako bi se spriječilo pregrijavanje i oštećenje posuđa.
- Ne koristite posuđe od emajla. Može se pregrijati i oštetiti.

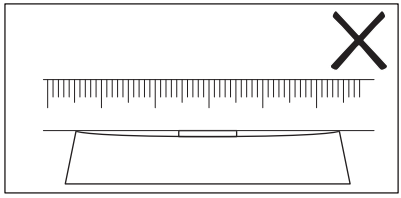
### Ispravne tave za funkciju Prženje u tavi

Koristite samo tave s ravnim dnom. Za provjeru ispravnosti tave:

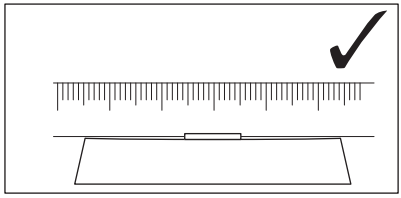
1. Stavite tavu naopako.
2. Na dno tave stavite ravnalo.
3. Pokušajte staviti novčić od 1, 2 ili 5 Euro centi (ili bilo koji novčić slične debljine, otprilike 1,7 mm) između ravnala i dna tave.



   a. Ako možete staviti novčić između ravnala i tave, tava je neispravna.



   b. Ako ne možete staviti novčić između ravnala i tave, tava je ispravna.



## 6.16 FUNKCIJE: Vrenje

Ova funkcija automatski prilagođava razinu postavke topline tako da voda ne prekipi kada dosegne točku vrenja.

Funkcija Vrenje zahtijeva Senzor za hranu za rad.

**⚠ OPREZ!**

Ne koristite funkciju s praznim posuđem.
Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora dok funkcija radi.

1. Stavite lonac napunjen vodom na zonu kuhanja. Tekućina mora u potpunosti prekriti oznaku minimalne razine na Senzor za hranu.
2. Odaberite FUNKCIJE > Vrenje.
3. Spojite Senzor za hranu.
4. Po potrebi postavite funkciju tajmera.

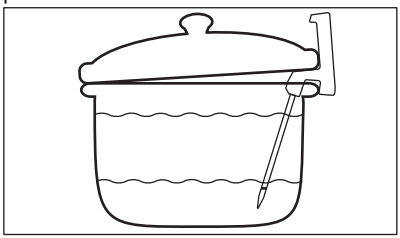
Tajmer odmah započinje.

5. Za ručno isključivanje funkcije dodirnite ⏹ u gornjem lijevom kutu zaslona.

Kada se dostigne točka vrenja, ploča za kuhanje automatski smanjuje razinu postavke topline.

Savjeti i preporuke:

- Ova funkcija je najprikladnija za prokuhavanje vode i kuhanje krumpira.
- Napunite Senzor za hranu prije kuhanja.
- Kalibrirajte Senzor za hranu prije upotrebe kako biste odredili točnu točku vrenja.
- Lonac napunite hladnom ili sobnom temperaturom. Minimalna razina tekućine mora u potpunosti prekriti oznaku minimalne razine na Senzor za hranu. Maksimalna razina tekućine ostavlja najmanje 4 cm prostora ispod ruba posude.



- Prema potrebi dodajte sol nakon što se dostigne točka vrenja.
- Koristite poklopac radi uštede energije. Pazite pri uklanjanju.

## 6.17 FUNKCIJE : Topljenje

Ovu funkciju možete koristiti za topljenje proizvoda, npr. čokolade ili maslaca.

**⚠ OPREZ!**

Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora dok funkcija radi.

1. Postavite posuđe na zonu za kuhanje.
2. Odaberite FUNKCIJE > Topljenje.
3. Po potrebi postavite funkciju tajmera.
4. Dodirnite U redu .

Za ručno isključivanje funkcije dodirnite ⏹ u gornjem lijevom kutu zaslona.

## 6.18 Jela

Ova vam funkcija pomaže u pripremi različitih jela korištenjem unaprijed postavljenih programa namijenjenih određenim kategorijama hrane. Dostupnost programa ovisi o zoni kuhanja.

**⚠ OPREZ!**

Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora dok funkcija radi.

1. Postavite posuđe na zonu za kuhanje. Pomoću tipke Flex Bridge možete kombinirati četiri polja kuhanja u dvije zone kuhanja različitih veličina ili u jednu veliku zonu kuhanja.
2. Odaberite Jela.
3. Odaberite vrstu hrane.
4. Po potrebi spojite Senzor za hranu.

Dodirnite ⁄ za podešavanje temperature.

5. Po potrebi postavite funkciju tajmera.
6. Slijedite upute prikazane na zaslonu.

Ovisno o vrsti jela i odabranom programu, možete postaviti i izmijeniti pojedinosti, npr. razinu pečenja, razinu topline za prženje itd.

Savjeti i preporuke:

- Na popis Najčešći način kuhanja automatski se dodaju najčešće kuhana jela.
- Programe možete ručno dodati na popis Favoriti ♡.
- Dodirom možete sakriti određene programe 🗑. Za obnavljanje programa idite na Postavke > Postavljanje > Jela.

## 6.19 Hob²Hood

To je automatska funkcija koja povezuje ploču za kuhanje s prikladnom napom. I ploča za kuhanje i kuhinjska napa imaju komunikaciju preko infracrvenog signala. Brzina ventilatora definirana je i automatski prilagođena na temelju postavke načina rada i temperature najtoplijeg posuđa na ploči za kuhanje. Ventilatorom također možete ručno upravljati s ploče za kuhanje ili same nape.

ⓘ

Ako promijenite brzinu ventilatora na napi, zadana veza s pločom za kuhanje bit će isključena. Za ponovno pokretanje funkcije, oba uređaja ponovno isključite i uključite.

ⓘ

Kod nekih napa, funkcija prema zadanim postavkama može biti onemogućena. U tim slučajevima, najprije uključite funkciju na napi, a zatim na ploči za kuhanje. Za više informacija pogledajte korisnički priručnik za napu.

## Postavljanje automatskog načina rada ventilatora

Za postavljanje nape u automatski način rada, odaberite neku od sljdećih postavljenih brzina ventilatora: Način rada 2 - Način rada 6. Napa reagira svaki put kad koristite ploču za kuhanje. Ploču možete postaviti tako da uključi samo svjetlo odabirom Načina rada 1.

1. Dodirnite ☰.
2. Odaberite Postavke > Hob²Hood.
3. Za uključivanje nape uključite prekidač.

Svi automatski načini rada prikazuju se kao popis.

4. Odaberite način rada.
5. Dodirnite X ili 〈 da biste spremili odabir i izašli.

Za provjeru trenutne razine brzine ventilatora, dodirnite ✂. Razina brzine ventilatora vidljiva je u gornjem lijevom kutu zaslona. Za isključivanje ventilatora dodirnite ⏹. Za uključivanje ventilatora dodirnite ⏵.

| Automatski načini rada | Automatsko svjetlo | Vrenje[1] | Prženje[2] |
|---|---|---|---|
| | | Brzina ventilatora | |
| OFF | Isključeno | - | - |
| **Način rada 1** | Uključeno | - | - |
| **Način rada 2**[3] | Uključeno | 1 | 1 |
| **Način rada 3** | Uključeno | - | 1 |
| **Način rada 4** | Uključeno | 1 | 1 |
| **Način rada 5** | Uključeno | 1 | 2 |
| **Način rada 6** | Uključeno | 2 | 3 |

1) Ploča za kuhanje prepoznaje proces vrenja i postavlja brzinu ventilatora u skladu s automatskim načinom rada.

2) Ploča za kuhanje prepoznaje proces prženja i postavlja brzinu ventilatora u skladu s automatskim načinom rada.

3) Ovaj način rada aktivira ventilator i svjetlo i ne ovisi o temperaturi.

## Ručno postavljanje načina rada ventilatora

Brzinu ventilatora možete prilagoditi ručno.

1. Dodirnite ✂.
2. Dodirnite Ručno.

Upravljačka traka prikazuje se s trenutačnom brzinom ventilatora.

3. Dodirnite ili kliznite prstom kako biste postavili brzinu ventilatora.

Za aktiviranje maksimalne brzine ventilatora dodirnite Boost. Ventilator određeno vrijeme radi u Boost načinu rada. Nakon tog vremena brzina ventilatora automatski se mijenja na 3. Za ručno isključivanje načina Boost pritisnite 0.

## Svjetlo nape

Ploču za kuhanje možete postaviti tako da automatski uključi svjetlo kad god uključite ploču za kuhanje. Da biste to učinili, postavite automatski način rada na Mode 1 - Mode 6. Također možete ručno uključiti ili isključiti svjetlo na napi.

**Ručno uključivanje svjetla**

1. Dodirnite ✂.
2. Dodirnite ☼ za uključivanje svjetla.

Za isključenje svjetla, ponovno dodirnite ☼.

## 6.20 Jezik

1. Dodirnite ☰ za otvaranje Izbornik.
2. Odaberite Postavke > Postavljanje > Jezik.

3. Odaberite jezik s popisa.

Za spremanje odabira dodirnite X ili 〈. Zatim u skočnom prozoru odaberite DA.

Ako ste odabrali krivi jezik, dodirnite ☰ > ⚙. Pojavljuje se popis. Odaberite prvu opciju s vrha na lijevoj strani, zatim prvu opciju s vrha na lijevoj (alternativno, drugu opciju s vrha na desnoj strani, ovisno o verziji softvera). Pomičite se prema dolje za odabir točnog jezika s popisa. Kada se pojavi skočni prozor, odaberite opciju s desne strane.

## 6.21 Tonovi tipki / Glasnoća zvuka

Možete odabrati vrstu zvuka koji se emitira na ploči za kuhanje ili u potpunosti isključiti zvukove. Možete odabrati između klika (zadano) ili zvučnog signala.

Možete odabrati i razinu glasnoće zvuka.

1. Na zaslonu dodirnite ☰ za otvaranje Izbornik.
2. Odaberite Postavke > Postavljanje > Tonovi tipki / Glasnoća zvuka.
3. Odaberite odgovarajuću opciju.

Postavka se automatski sprema.

## 6.22 Osvjetljenje

Možete promijeniti svjetlinu zaslona.

Postoji 5 razina svjetline, 1 je najniža, a 5 najviša.

1. Dodirnite ☰ da otvorite Izbornik.
2. Odaberite Postavke > Postavljanje > Osvjetljenje.
3. Odaberite odgovarajuću razinu.

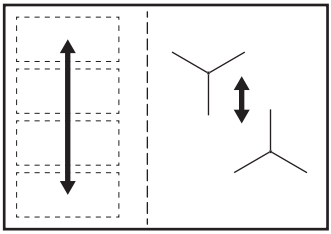
Postavka se automatski sprema.

## 6.23 Upravljanje snagom

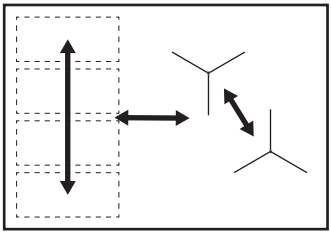
Ako je aktivno više zona, a potrošena snaga premašuje ograničenja napajanja, ova funkcija dijeli raspoloživu snagu između svih zona kuhanja (spojenih na istu fazu). Ploča za kuhanje kontrolira postavke topline kako bi zaštitila osigurače kućne instalacije.

- Zone kuhanja grupirane su u skladu s lokacijom i brojem faza u ploči za kuhanje. Svaka faza ima maksimalno opterećenje od 3680W. Ako ploča za kuhanje dosegne maksimalno ograničenje raspoložive snage unutar jedne faze, snaga zona kuhanja će se automatski smanjiti.
- Postavka topline prve odabrane zone kuhanja (ili zone kuhanja koja koristi FUNKCIJE ili Jela) uvijek ima prioritet. Preostala snaga podijelit će se između ostalih zona kuhanja prema redoslijedu odabira.
- Boja upravljačke trake prikazuje dostupne opcije postavke topline:
  - crveno - trenutačna postavka topline,
  - bijelo - maksimalna dostupna postavka topline,
  - svijetlo siva - stupanj kuhanja nije dostupan (Upravljanje snagom radi).
- Ako nije dostupna veća postavka topline, prvo je smanjite za ostale zone kuhanja.

Pogledajte ilustraciju mogućih kombinacija u kojima se snaga može rasporediti između zona kuhanja.



Ako je ukupna snaga ploče za kuhanje ograničena (1500 W - 6000 W), funkcija distribuira raspoloživu snagu između svih zona kuhanja. Pogledajte poglavlje „Prije prve uporabe” > „FlexPower”.



# 7. FLEKSIBILNO INDUKCIJSKO POLJE KUHANJA

**⚠ UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 7.1 / ⋯Flex Bridge

Fleksibilno indukcijsko područje za kuhanje sastoji se od četiri dijela. Odjeljci se mogu kombinirati u dvije zone kuhanja različite veličine ili u jedno veliko polje kuhanja. Kombinaciju odjeljaka možete odabrati odabirom načina koji se primjenjuje na veličinu posuđa koje želite koristiti. Dostupna su tri načina rada: Standardni, Big Bridge i Max Bridge.

1. Postavite posuđe na zone za kuhanje.
2. Dodirnite > Flex Bridge. Možete koristiti i prečac ⋯ vidljiv u pregledu zone.
3. Odaberite način rada koji najbolje odgovara veličini vašeg posuđa.
4. Za postavljanje topline.

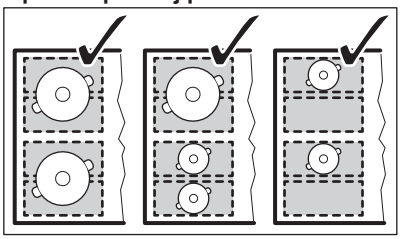
ⓘ

Možete postaviti različite postavke topline za svako zasebno područje stvoreno u danom načinu rada.

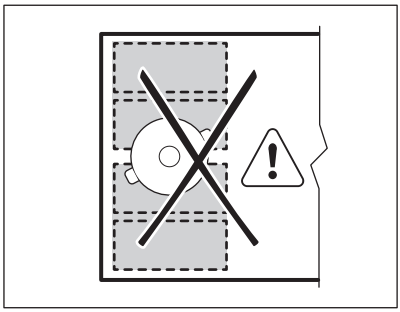
## 7.2 Flex Bridge standardni način rada

Taj način rada kombinira odjeljke u dva područja kuhanja iste veličine. Dva područja rade poput neovisnih zona kuhanja.

**Ispravan položaj posuđa:**



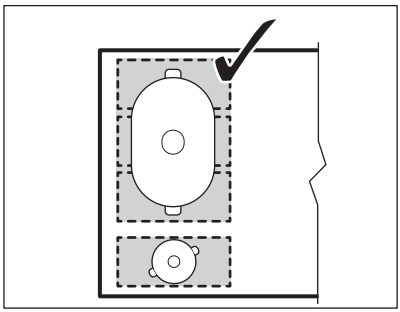
**Neispravan položaj posuđa:**



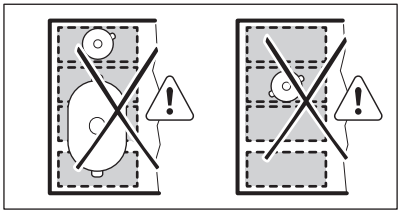
## 7.3 Flex Bridge Big Bridge način rada

Ovaj način rada povezuje tri stražnja dijela u jedno polje za kuhanje. Jedan prednji dio radi kao neovisna zona kuhanja.

**Ispravan položaj posuđa:**



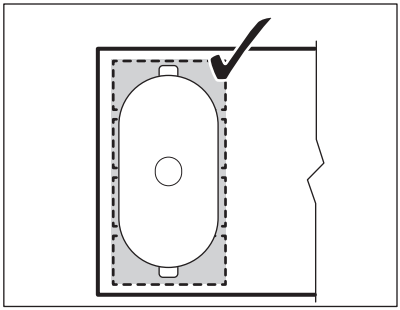
**Neispravan položaj posuđa:**



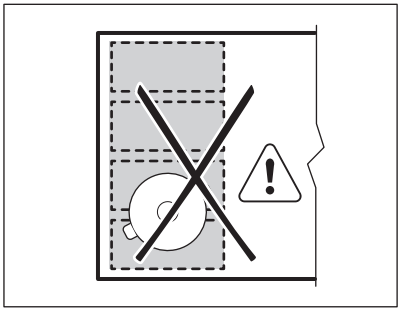
## 7.4 Flex Bridge Max Bridge način rada

Taj način rada kombinira sve dijelove u jednom velikom području kuhanja. Možete je koristiti za kuhanje u velikoj posudi ili na ploči za kuhanje.

**Ispravan položaj posuđa:**



**Neispravan položaj posuđa:**



# 8. SAVJETI I PREPORUKE

**⚠ UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 8.1 Posuđe

ⓘ

Za indukcijska polja za kuhanje snažno elektro-magnetsko polje stvara toplinu u posuđu vrlo brzo.

Koristite indukcijska polja za kuhanje s prikladnim posuđem.

- Kako biste spriječili pregrijavanje i poboljšali učinkovitost zona, posuđe mora biti što je moguće deblje i ravnije.
- Za Prženje u tavi funkciju koristite samo tave s ravnim dnom.
- Osigurajte da je dno posuđa čisto i suho prije postavljanja na površinu ploče.
- Uvijek pazite da ne klizite ili da ne trljate posuđe o rubove i uglove stakla jer to može uzrokovati pucanje ili oštećenje staklene površine.

**Materijal posuđa**

- **točno:** lijevano željezo, čelik, emajlirani čelik, nehrđajući čelik, višeslojno dno (koji je proizvođač označio kao odgovarajuće).
- **netočno:** aluminij, bakar, mesing, staklo, keramika, porculan.

**Posuđe je pogodno za indukcijsku ploču ako:**

- voda brzo ključa u polju postavljenom na najvišu postavku topline.
- magnet reagira na dno posuđa.

**Dimenzije posuđa**

- Indukcijske polja za kuhanje automatski se prilagođavaju dimenzijama dna posuđa. Pogledajte „Tehnički podaci" > „Specifikacije polja kuhanja" za ispravne dimenzije posuđa. Posuđe stavite na sredinu zone kuhanja.
- Učinkovitost polja kuhanja povezana je s promjerom posuđa. Za optimalan prijenos topline koristite posuđe čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u „Tehnički podaci" > „Specifikacije polja kuhanja").
  - Posuđe manjeg promjera od određenog polja kuhanja prima samo dio snage koju stvara polje kuhanja, što rezultira sporijim zagrijavanjem.
  - Iz sigurnosnih razloga i zbog optimalnih rezultata kuhanja, nemojte koristiti posuđe veće od navedenog u "Specifikacija polja kuhanja". Izbjegavajte držanje posuđa u blizini upravljačke ploče tijekom kuhanja. To može utjecati na rad upravljačke ploče ili slučajno aktivirati funkcije ploče za kuhanje.

ⓘ

Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci".

## 8.2 Buka tijekom rada

ⓘ

Zvukovi su uobičajena pojava i ne ukazuju na kvar uređaja. Zvukovi posuđa mogu se razlikovati ovisno o materijalu posuđa i razini snage.

**Buka povezana s posuđem:**

- zvuk pucketanja: posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura „sendviča").
- zvuk zviždanja: koristite zonu kuhanja s visokim razinama električne snage, a posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
- zujanje: koristite visoku razinu snage.

**Zvukovi povezani s pločom za kuhanje:**

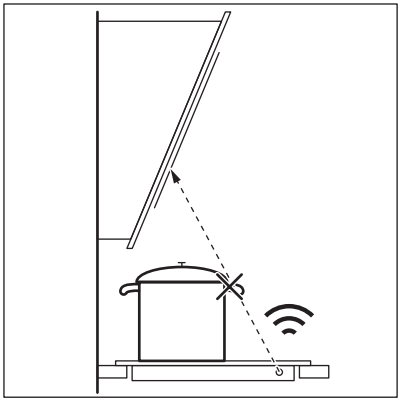
- klikanje: događa se električno prebacivanje, posuda je prepoznata nakon postavljanja na ploču za kuhanje.
- šištanje, zujanje: ventilator radi.
- ritmički zvuk: otkriveno je posuđe.

## 8.3 Savjeti i preporuke za Hob²Hood

Kada upravljate pločom za kuhanje s funkcijom:

- Zaštitite ploču nape od izravne sunčeve svjetlosti.
- Ne gledajte u halogeno svjetlo na ploči nape.
- Ne prekrivajte upravljačku ploču ploče za kuhanje.
- Ne prekidajte signal između ploče za kuhanje i nape (na primjer rukom, ručicom posuđa ili visokim loncem). Pogledajte sliku.

**Napa na slici dolje služi samo kao ilustracija.**



ⓘ

Održavajte prozorčić čistim prozorčić na uređaju za komunikaciju Hob²Hood infracrvenim svjetlom.

ⓘ

Ostali daljinski upravljani uređaji mogu blokirati signal. Ne koristite nikakve takve uređaje u blizini ploče za kuhanje dok je Hob²Hood uključen.

**Napa štednjaka s funkcijom Hob²Hood**
Cijeli asortiman napa štednjaka koje rade s ovom funkcijom potražite na našoj internetskoj stranicu namijenjenoj potrošačima. Electrolux nape štednjaka koje rade s tom funkcijom moraju imati oznaku .

# 9. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

⚠ **UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 9.1 Opće informacije

- Očistite ploču za kuhanje nakon svake uporabe.
- Uvijek koristite posuđe za kuhanje s čistim dnom.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ne utječu na rad ploče za kuhanje.
- Koristite posebno sredstvo za čišćenje prikladno za površine ploče za kuhanje.
- Uvijek koristite strugač koji se preporučuje za ploče za kuhanje sa staklenom površinom. Strugač koristite samo kao dodatni alat za čišćenje stakla nakon standardnog postupka čišćenja.

**⚠ UPOZORENJE!**

Za čišćenje staklene površine nemojte koristiti noževe niti bilo kakve druge oštre, metalne predmete.

ⓘ

Tisak na fleksibilnom indukcijskom području kuhanja može se zaprljati ili promijeniti boju uslijed pomicanja posuđa. Područje možete očistiti na opisan način.

### 9.2 Čišćenje kuhanje

- **Odmah uklonite:** rastopljenu plastiku, plastičnu foliju, sol, šećer i hranu sa šećerom, u protivnom prljavština može oštetiti ploču za kuhanje. Vodite računa da ne dođe do opeklina. Koristite posebni strugač za staklenu površinu pod oštrim kutom i oštricu pomičite po površini.
- **Uklonite kad se ploča dovoljno ohladi** krugove od kamenca, krugove od vode, mrlje od masnoće, sjajne metalne promjene boje. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i neabrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja ploču za kuhanje posušite mekom krpom.
- **Uklonite sjajne metalne promjene boje:** koristite otopinu vode s octom i očistite staklenu površinu krpom.

### 9.3 Čišćenje Senzor za hranu

- Prije prve uporabe očistite Senzor za hranu.
- Koristite samo neutralne deterdžente.
- Nikada ne koristite nikakava abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Policu Senzor za hranu ne perite u perilici posuđa.
- Silikonska ručica može promijeniti boju, što ne utječe na rad Senzor za hranu.

## 10. RJEŠAVANJE PROBLEMA

**⚠ UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 10.1 Što učiniti ako ...

| Problem | Mogući uzrok | Rješenje |
|---|---|---|
| Ne možete uključiti ili koristiti ploču za kuhanje. | Ploča za kuhanje nije priključena na napajanje ili nije pravilno priključena. | Provjerite je li ploča za kuhanje ispravno priključena na napajanje. Pogledajte shemu povezivanja. |
| | Osigurač je pregorio. | Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač pregori opet i opet, obratite se kvalificiranom električaru. |
| | Postavku topline ne postavljate na 60 sekundi. | Ponovno uključite ploču za kuhanje i postavite vrijednost topline na manje od 60 sekundi. |
| | Dodirnuli ste 2 ili više senzorskih polja u isto vrijeme. | Dodirnite samo jedno polje senzora. |
| | Pauza radi. | Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba". |

| Problem | Mogući uzrok | Rješenje |
|---|---|---|
| Zaslon ne reagira na dodir. | Dio zaslona je pokriven ili su lonci postavljeni preblizu zaslonu.<br>Na zaslonu se nalazi tekućina ili predmet. | Uklonite predmete. Pomaknite posude dalje od zaslona.<br>Očistite zaslon, pričekajte da se uređaj ne ohladi. Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Nakon 1 sekunde, ponovno ukopčajte ploču za kuhanje. |
| Oglašava se zvučni signal i ploča se isključuje.<br>Oglašava se zvučni signal kad se ploča isključuje. | Stavite nešto na jedno ili više senzorskih polja. | Uklonite predmet sa polja senzora. |
| Ploča se isključuje. | Nečime ste prekrili polje senzora ⏻. | Uklonite predmet sa polja senzora. |
| Indikator zaostale topline ne svijetli. | Zona nije vruća jer je radila samo kratko vrijeme ili je senzor ispod površine ploče za kuhanje oštećen. | Ako je zona radila dovoljno dugo da bi se zagrijala, obratite se ovlaštenom servisu. |
| Nakon što aktivirate automatske programe (Jela ili FUNKCIJE), ploča za kuhanje počinje se zagrijavati, zaustavlja se, a zatim ponovno pokreće. | Ovo je sigurnosna provjera kako bi se osiguralo da je Senzor za hranu u loncu za koji su uključeni automatski programi (Jela ili FUNKCIJE). | To je normalan postupak, ne pokazuje bilo kakvu neispravnost. |
| Ne možete uključiti postavku najvišeg stupnja kuhanja. | Druga zona već je postavljena na postavku s najvišim stupnjem kuhanja. | Prvo smanjite snagu druge zone. |
| | Razina FlexPower je preniska. | Promijenite maksimalnu snagu na Izbornik. Pogledajte „Prije prve uporabe”. |
| Senzorska polja postaju vruća. | Posuđe je preveliko ili ga stavljate preblizu kontrolama. | Ako je moguće, veliko posuđe stavite na stražnja polja. |
| Senzor za hranu ne odgovara ili zaslon prikazuje da Senzor za hranu nije pronađen. | Senzor za hranu se prazni ili Bluetooth nije postavljeno. | Napunite Senzor za hranu.<br>Spojite Senzor za hranu s pločom za kuhanje putem Bluetooth.<br>Pogledajte "Senzor za hranu uparivanje i kalibriranje". |
| Na zaslonu je prikazano da je temperatura vode veća od 100°C. | Niste kalibrirali Senzor za hranu ili to niste učinili ispravno. | Ponovno kalibrirajte Senzor za hranu.<br>Pogledajte "Senzor za hranuUparivanje i kalibriranje". |
| | Stavili ste previše soli u vodu. | Nemojte soliti vodu koja ključa. |
| | Ostali uređaji rade na istoj frekvenciji i remete vezu. | Uklonite sve uređaje koji mogu ometati vezu. Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci". |
| Temperatura hrane je drugačija od očekivane. | Senzor za hranu nije ispravno umetnut. | Provjerite nalazi li se točka mjerenja u najdebljem dijelu hrane. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba". |

| Problem | Mogući uzrok | Rješenje |
|---|---|---|
| Crveno svjetlo na Senzor za hranu treperi. | Senzor za hranu je ispražnjena ili oštećena. | Napunite Senzor za hranu.<br>Ako se problem ne otkloni, obratite se ovlaštenom servisnom centru. |
| Ploča za kuhanje bilježi značajne skokove temperature. | Dodali ste malo vode ili promijenili lonac tijekom kuhanja. | Nakon što se funkcija pokrene, izbjegavajte dodavanje vode ili mijenjanje lonca. |
| | Toplina u loncu nije se ravnomjerno rasporedila, posebno u gustim tekućinama. | Hranu često promiješajte. |
| Lonac se previše zagrijava ili se hrana prebrzo prekuhala. | Koristili ste lonc koji je premali. | Koristite lonce čija je veličina prikladna za danu zonu kuhanja. Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci". |
| Ne možete uključiti funkciju. | Druga funkcija se pokreće na istoj zoni kuhanja, što sprečava uključivanje. | Zaustavite funkciju prije nego što uključite drugu. |
| Automatski programi (Jela ili FUNKCIJE) ili SousVide se zaustavlja. | Na početku kuhanja temperatura tekućine u loncu je viša od 40 °C. Posuđe koje koristite je vruće. | Koristite samo hladnu tekućinu. Nemojte predgrijavati posuđe. |
| Hob²Hood ne radi. | Pokrili ste upravljačku ploču. | Uklonite objekt s upravljačke ploče. |
| Hob²Hood zaslon nije vidljiv. | Postavka Hob²Hood je isključena u postavkama. | Idite u postavke/Hob²Hood i uključite funkciju. |
| Hob²Hood radi, ali samo svijetli lampica. | Aktivirali ste način rada Mode 1. | Promijenite način rada na Mode 1 - Mode 6ili pričekajte dok se automatski način rada ne pokrene. |
| Hob²Hood Načini rada 1 - 6 rade, ali svjetlo je isključeno. | Možda postoji problem sa žaruljom. | Kontaktirajte ovlašteni servisni centar. |
| Nema zvuka kad dodirnete senzorska polja na ploči. | Zvukovi su isključeni. | Uključite zvukove. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba". |
| Postavljen je krivi jezik. | Jezik ste promijenili greškom. | Slijedite upute u odjeljku „Svakodnevna uporaba”, „Jezik„ za promjenu krivog jezika. |
| Fleksibilno indukcijsko mjesto za kuhanje ne zagrijava posuđe. | Posuđe je na pogrešnom mjestu na fleksibilnom indukcijskom području za kuhanje. | Postavite posuđe na ispravno mjesto na fleksibilnom indukcijskom području za kuhanje. Položaj posuđa ovisi o uključenoj funkciji ili načinu rada funkcije. Pogledajte poglavlje "Fleksibilno indukcijsko polje kuhanja". |
| | Promjer dna posuđa nije točan za aktiviranu funkciju ili način rada. | Koristite posuđe s promjerom primjenjivim za uključenu funkciju ili način rada funkcije. Koristite posuđe s promjerom manjim od 160 mm na jednom odjeljku fleksibilnog indukcijskog područja kuhanja. Pogledajte poglavlje "Fleksibilno indukcijsko polje kuhanja". |

| Problem | Mogući uzrok | Rješenje |
|---|---|---|
| Zona kuhanja se isključuje. | Automatsko isključivanje isključuje zonu kuhanja. | Isključite ploču za kuhanje i ponovno je uključite.<br>Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba". |
| i prikazuje se poruka. | Blokiranje radi. | Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba". |
| Pojavljuje se E - U - O. | Roditeljska zaštita radi. | Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba". |
| Traka razine snage treperi. | Na zoni nema posuđa. | Stavite posuđe na zonu kuhanja. |
| | Posuđe nije odgovarajuće. | Koristite odgovarajuće posuđe. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke". |
| | Promjer dna posuđa premali je za polje za kuhanje. | Koristite posuđe s točnim dimenzijama. Pogledajte "Tehnički podaci". |
| | Flex Bridge radi. Jedan ili više odjeljaka funkcijskog načina rada koji je uključen nisu prekriveni posuđem. | Postavite posuđe na točan broj odjeljaka u funkcijskom načinu rada koji je uključen ili promijenite način rada. Pogledajte poglavlje "Fleksibilno indukcijsko polje kuhanja". |
| E3 pojavljuje se. | Električna veza je neispravna. | Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja i provjerite vezu. Pogledajte odjeljak "Ugradnja". |
| E4 pojavljuje se. | Senzor temperature zone otkriva previsoku ili prenisku temperaturu. | Pustite da se zona kuhanja ohladi ili povisite temperaturu okoline iznad 15°C.<br>Ako se problem ne otkloni, obratite se ovlaštenom servisnom centru. |
| E7 pojavljuje se. | Ventilator hlađenja je blokiran. | Provjerite da ništa ne blokira ventilator. Ako ništa ne blokira ventilator i problem nije riješen, kontaktirajte ovlašteni servisni centar. |
| Možete čuti konstantan zvučni signal. | Električna veza nije ispravna. | Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Obratite se kvalificiranom električaru kako bi provjerio instalaciju. |
| Posuđe se zagrijava duže od 5 min. | Dno posuđa nije pogodno za indukciju. | Koristite posuđe s prikladnim dnom (ravno, magnetno). Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke". |
| Zagrijavanje traje dugo. | Posuđe je premalog promjera i prima samo dio snage koju stvara polje za kuhanje. | Za optimalan prijenos topline koristite posuđe čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u „Tehnički podaci” > „Specifikacije polja kuhanja”). |
| Ploča se ne može povezati s bežičnom mrežom. | Usmjerivač blokira nove sudionike WLAN-a. | Osigurajte da usmjerivač dopušta nove sudionike.<br>Ako je potrebno ponovo pokrenite usmjerivač. |

| Problem | Mogući uzrok | Rješenje |
|---|---|---|
| | Bežična veza na ploči za kuhanje nije aktivirana. | Aktivirajte WiFi. Pogledajte poglavlje "Prije prve uporabe", veza s aplikacijom. |
| | Frekvencija usmjerivača postavljena je na 5 GHz. | Promijenite postavke usmjerivača na 2,4 GHz ili 2,4+5 GHz. Ako usmjerivač podržava frekvenciju od samo 5 GHz, ploču za kuhanje nije moguće povezati. |
| | Signal bežične mreže je slab. | Pomaknite usmjerivač bliže ploči za kuhanje.<br>Ako je potrebno, koristite WiFi repetitor kako biste pojačali signal. |
| Ploču za kuhanje ne možete pronaći na popisu Wi-Fi mreže u postavkama aplikacije. | Ploča je već povezana s mrežom, ali možda neće biti vidljiva. | Odspojite ploču za kuhanje s mreže. Pogledajte poglavlje "Prije prve uporabe", veze aplikacije. |
| Viši stupanj kuhanja nije dostupan. | Upravljanje snagom radi i smanjuje maksimalnu snagu. | Pogledajte odjeljak „Svakodnevna uporaba”, Upravljanje snagom. |
| Vrenje funkcija se ne pokreće. | Oznaka lasera na vrhu Senzor za hranu nije potpuno uronjena u tekućinu.<br>Voda je prevruća.<br>Senzor za hranu se ne naplaćuje. | Dodajte više vode u lonac.<br>Upotrijebite vodu sobne temperature.<br>Napunite Senzor za hranu prije početka postupka kuhanja. |
| Vrenje funkcija ne radi ispravno. | Očitavanje temperature nije neispravno jer Senzor za hranur nije kalibriran. | Kalibrirajte Senzor za hranu prije prvog ciklusa kuhanja. |
| Zagrijavanje s Prženje u tavi funkcijom traje dugo. | Posuđe je premalo, preteško ili je dno nije ravno. | Pogledajte odjeljak „Savjeti i preporuke”. |

### 10.2 Ako ne možete pronaći rješenje...

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru. Navedite podatke s nazivne pločice. Budite sigurni da ste pravilno rukovali pločom za kuhanje. Ako niste, servis kojeg će obaviti servisni tehničar ili zastupnik neće biti besplatan ni za vrijeme jamstvenog roka. Informacije o jamstvenom razdoblju i ovlaštenim servisnim centrima nalaze se u servisnoj knjižici.

## 11. TEHNIČKI PODACI

### 11.1 Natpisna pločica

Model EIS6949
Vrsta 62 B4A 05 FA
Indukcija
Serijski broj .....
ELECTROLUX

PNC 949 599 476 ML 00
220 – 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Proizvedeno u: Njemačka
7.35 kW

### 11.2 Veza WiFi

| | |
|---|---|
| WiFi frekvencija | 2400 - 2483,5 MHz |
| EIRP max | 20 dBm / 100 mW |

### 11.3 Specifikacije polja za kuhanje

| Zona kuhanja | Nominalna snaga (maksimalno podešavanje topline) [W] | Boost [W] | Boost maksimalno trajanje [min] | Promjer posuđa [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Desna prednja | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Desna stražnja | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Fleksibilno indukcijsko polje kuhanja | 2300 | 3200 | 10 | minimalno 105 |

Snaga zona kuhanja može se razlikovati u nekim malim rasponima od podataka u tablici. Mijenja se ovisno o materijalu i dimenzijama posuđa.

Za optimalan prijenos topline i rezultate kuhanja koristite posuđe čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u tablici). Ne koristite posuđe veće od promjera polja kuhanja.

### 11.4 Senzor za hranu tehničke specifikacije

Senzor za hranu je odobren za upotrebu u kontaktu s hranom.

| | |
|---|---|
| Radna frekvencija | 2400 - 2483,5 MHz |
| Maksimalna snaga odašiljanja | 7 dBm |
| Raspon temperature | 0 - 200°C |
| Ciklus mjerenja | 2 sek |

## 12. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 12.1 Informacije o proizvodu u skladu s (EU) br. 66/2014

| | | |
|---|---|---|
| Identifikacija modela | | EIS6949 |
| Vrsta ploče za kuhanje | | Ugradbena ploča za kuhanje |
| Broj zona za kuhanje | | 2 |
| Broj polja za kuhanje | | 1 |
| Toplinska tehnologija | | Indukcija |
| Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø) | Desna prednja<br>Desna stražnja | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Duljina (D) i širina (Š) za polja kuhanja koja nisu kružna | Lijevo | D 45.8 cm<br>Š 21.4 cm |
| Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking) | Desna prednja<br>Desna stražnja | 181.7 Wh/kg<br>174.5 Wh/kg |

| | | |
|---|---|---|
| Potrošnja energije po polju kuhanja (EC electric cooking) | Lijevo | 191.1 Wh/kg |
| Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob) | | 185.9 Wh/kg |

Uređaj je testiran prema: EN IEC 60350-2.

### 12.2 Savjeti za optimizaciju

Tijekom svakodnevnog kuhanja možete uštedjeti energiju ako slijedite savjete u nastavku.

- Kad zagrijavate vodu, koristite samo onu količinu koja vam je potrebna.
- Ako je moguće, posuđe uvijek poklopite poklopcima.
- Posuđe stavite izravno na središte zone kuhanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za njezino topljenje.

### 12.3 Zahtjevi za informacije u skladu s (EU) br. 2023/826

| | |
|---|---|
| Potrošnja energije u načinu rada "isklj." | 0,5 W |
| Potrošnja energije prilikom priključenog stanja pripravnosti | 2,0 W |
| Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenjivi način rada pri niskoj snazi | 2 min |

Uređaj je testiran prema: EN 50564, EN IEC 63474.

Upute o tome kako aktivirati i deaktivirati bežičnu vezu s mrežom potražite u poglavlju „Prije prve uporabe”.

## 13. BRIGA O OKOLIŠU

Reciklirajte materijale sa simbolom ♺. Ambalažu za recikliranje odložite u odgovarajuće spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja recikliranjem otpada od električnih i elektroničkih uređaja.

Ne odlažite uređaje označene simbolom s kućanskim otpadom. Vratite proizvod u lokalni pogon za reciklažu ili kontaktirajte nadležni ured za otpad i recikliranje.

**Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.**

Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet leiate: **www.electrolux.com/support**

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD


**1.** OHUTUSINFO....98
**2.** OHUTUSJUHISED....100
**3.** PAIGALDAMINE....103
**4.** TOOTE KIRJELDUS....105
**5.** ENNE ESIMEST KASUTAMIST....107
**6.** IGAPÄEVANE KASUTAMINE....109
**7.** PAINDLIK INDUKTSIOONIKEEDUVÄLI....118
**8.** NÕUANDED JA SOOVITUSED....119
**9.** PUHASTAMINE JA HOOLDUS....121
**10.** TÕRKEOTSING....121
**11.** TEHNILISED ANDMED....125
**12.** ENERGIATÕHUSUS....126
**13.** KESKKONNAASPEKTID....127


# 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, sensoorsete 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 ja seadme rakendust sisaldavate mobiilseadmetega.
- 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 kasutuskoormust.
- 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 pliidipinnale 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 elektriandmed 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 kaablil keerduda.
- Veenduge, et löögikaitse 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 pliit 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 ventilatsiooniavad 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 tööpinnana ega asetage selle peale toitu.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust eemaldada, et vältida elektrilöögi ohtu.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsioonivälјadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toitu kuuma õli sisse, võib see pritsida.
- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistuspinna ja keedunõu vahel, välja arvatud juhul, kui selle seadme tootja on määranud teisiti.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.

**⚠ HOIATUS!**

Tulekahju ja plahvatuse oht.

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

**⚠ HOIATUS!**

Seadme kahjustamise oht.

- Põletuste vältimiseks ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge pange kuuma panni katet pliidi klaaspinnale.
- 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 Toidusensor

**⚠ HOIATUS!**

Vigastuse ja põletuse oht.

- Kasutage Toidusensor vastavalt otstarbele. Ärge kasutage seda millegi avamiseks ega tõstmiseks.
- Kasutage korraga ainult ühte, pliidi jaoks soovitatud Toidusensor.
- Ärge kasutage tarvikut, kui see on rikkis või katki.
- Ärge kasutage Toidusensor ahjus või mikrolaineahjus.
- Veenduge, et Toidusensor oleks toiduaine või vedeliku sees alati vähemalt kuni minimaaltaseme märgini.
- Puhastage Toidusensor enne ja pärast igat kasutuskorda. Olge ettevaatlik, Toidusensor ots on terav.
- Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid küürimissvamme, lahusteid ega metallist esemeid. Ärge peske Toidusensor nõudepesumasinas. Silikoonkäepideme värv võib tuhmuda, kuid see ei mõjuta Toidusensor töötamist.
- Kasutage originaalpakendit Toidusensor hoiustamiseks ja laadimiseks.
- Enne laadimist veenduge, et Toidusensor on jahtunud, puhas ja kuiv.
- Hoidke Toidusensor turvalises ja kuivas kohas, lastele kättesaamatus kohas.

## 2.5 Puhastamine 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.
- Kontrollige toodet regulaarselt kulumis- ja kahjustusmärkide suhtes, mis võivad muuta selle toiduga kokkupuuteks sobimatuks, nagu praod, mullid, delaminatsioon (kihtide eraldumine), kokkutõmbumine, kleepuvus, korrosioon või muud nähtavad muudatused tekstuuris või välimuses. Järgige toote halvenemise vältimiseks puhastus- ja hooldusjuhiseid.

## 2.6 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.

## 2.7 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 pliidid

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.
- Kui toitekaabel on kahjustunud, tuleb see asendada kaablitüübiga: H05V2V2-F mis talub temperatuuri 90 °C või üle selle. 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!**

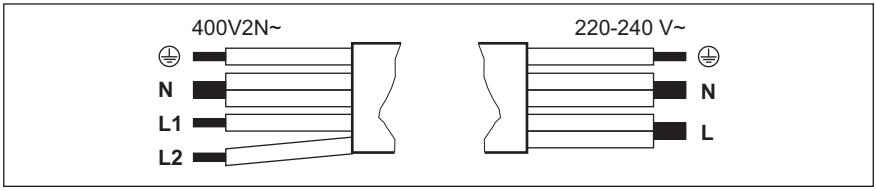
Ärge puurige ega jootke juhtmeotsi. See on keelatud.

**⚠ ETTEVAATUST!**

Ärge ühendage kaablit ilma kaabliotsa muhvita.

**Ühefaasiline ühendus**

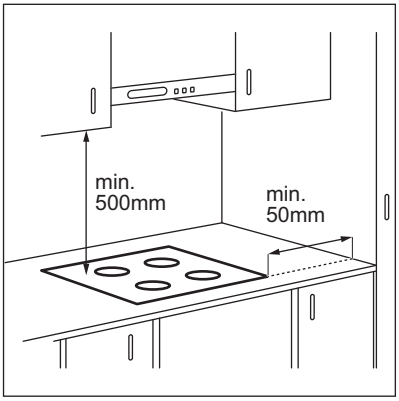
1. Eemaldage kaabliotsa muhv mustalt ja pruunilt juhtmelt.
2. Eemaldage osa isolatsiooni mustalt ja pruunilt kaabliotsalt.
3. Ühendage mustade ja pruunide kaablite otsad.
4. Paigaldage igale jagatud juhtmeostale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.



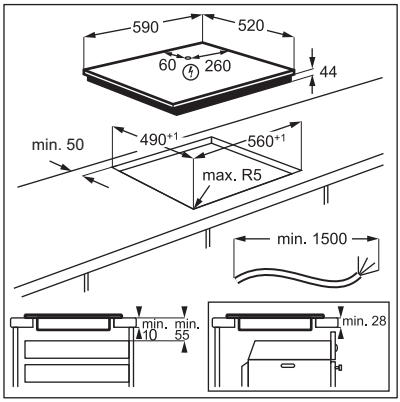

| Kahefaasiline ühendus: 400 V2N~ | | Ühefaasiline ühendus: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|
| 5x1,5 mm² või 4x2,5 mm² | | 5x1,5 mm² või 3x4 mm² | |
| ⏚ | Roheline - kollane | ⏚ | Roheline - kollane |
| N | Sinine ja sinine | N | Sinine ja sinine |
| L1 | Must | L | Must ja pruun |
| L2 | Pruun | |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

## 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.



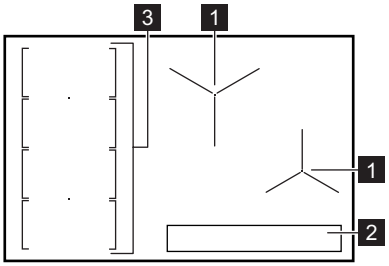

Leidke videoõpetus "Kuidas paigaldada Electroluxi induktsioonpliiti – töölaua paigaldamine", tippides otsinguaknasse alloleval joonisel toodud täispika nime.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. TOOTE KIRJELDUS

## 4.1 Keeduala paigutus

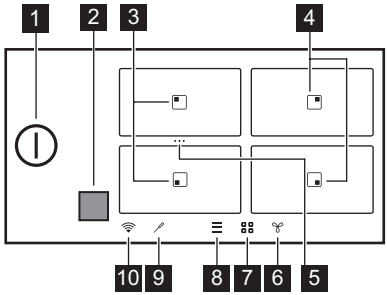



1. Induktsioonkeeduväli
2. Juhtpaneel
3. Paindlik induktsioonala koosneb neljast sektsioonist

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

## 4.2 Juhtpaneeli paigutus

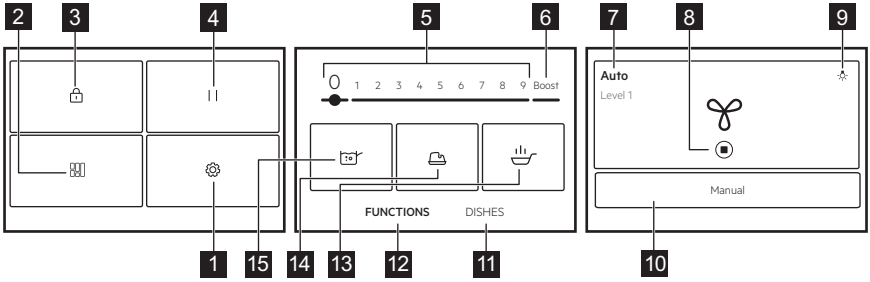
**Põhivaade**




| | Sümbol | Kirjeldus |
|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks. |
| 2 | ■ | Hob²Hood infrapuna signaali andmesideterminali aken. Ärge seda kinni katke. |
| 3 | ▣ | Väli Pannil praadimine ja Keetmine funktsioonidega. |
| 4 | ▣ | Väli Keetmine funktsiooniga. |
| 5 | ••• | Flex Bridge otsetee. Kolme kasutatava režiimi vahel ümber lülitumiseks: Tavaline / suur sildühendus / maksimaalne sildühendus. Funktsioon koondab kaks keeduala segmentideks. |
| 6 | | Õhupuhasti funktsioonide seadmiseks. |
| 7 | | Keeduvälja ülevaate avamiseks. |
| 8 | ☰ | Menüü avamiseks. |

| | Sümbol | Kirjeldus |
|---|---|---|
| 9 | | Indikaator Toidusensor. |
| 10 | | Indikaator WiFi. |

**Laiendatud vaade**




Funktsioonide loend võib olenevalt tarkvaraversioonist erineda.

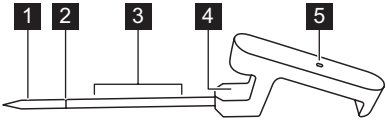
| | Sümbol | Kirjeldus |
|---|---|---|
| 1 | | Seaded. Pliidi sätete avamiseks. |
| 2 | | Flex Bridge. Kolme kasutatava režiimi vahel ümber lülitumiseks: Tavaline / suur sildühendus / maksimaalne sildühendus. Funktsioon koondab kaks keeduala segmentideks. |
| 3 | | Lukk. Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks. |
| 4 | | Pause. Kõigi töötavate keedualade seadmiseks madalaimale soojusastmele. |
| 5 | 1 - 9 | Soojusastme määramiseks. |
| 6 | Boost | Maksimaalse kuumuse seade aktiveerimiseks. |
| 7 | Manuaalne / Auto | Õhupuhasti ventilaatori jooksva seade näitamiseks. |
| 8 | | Õhupuhasti käivitamiseks/taaskäivitamiseks. |
| 9 | | Õhupuhasti sisse- ja väljalülitamiseks. |
| 10 | Manuaalne / Auto | Õhupuhasti käsitsi režiimi või automaatrežiimi sisselülitamiseks. |
| 11 | Toidud | Erinevat tüüpi toiduainete jaoks eelseadistatud automaatprogrammide valimiseks. |
| 12 | FUNKTSIOONID | Automaatprogrammide valimiseks erinevate toiduvalmistamisviiside jaoks. |
| 13 | | Pannil praadimine. Erinevat tüüpi toiduainete praadimiseks automaatselt juhitud kuumusastmetega. |

| | Sümbol | Kirjeldus |
|---|---|---|
| 14 | | Sulatus. Erinevate toiduainete (nt šokolaad, või) sulatamiseks. |
| 15 | | Keetmine. Funktsioon reguleerib automaatselt vee temperatuuri, nii et see ei kee pärast keemistemperatuurini jõudmist enam edasi. |

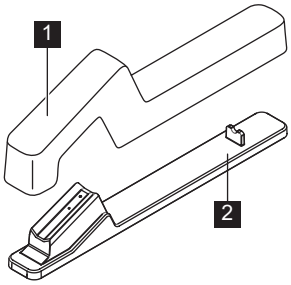
**Ekraanil navigeerimine**

| Sümbol | Kirjeldus |
|---|---|
| OK | Valiku või sätte kinnitamiseks. |
| X | Hüpikakna sulgemiseks. |
| | Ekraanil kuvatavate juhiste ahendamiseks / laiendamiseks. |
| | Valikute aktiveerimiseks/deaktiveerimiseks. |
| | Menüüs Menüü ühe tasandi võrra tagasi/edasi liikumiseks. |

### 4.3 Toidusensor




1 Mõõtmispunkt
2 Minimaalse taseme tähistus
3 Soovitatav sissekastmisvahemik (vedelikele)
4 Klamber Toidusensor nõu äärele asetamiseks
5 Juhttuli

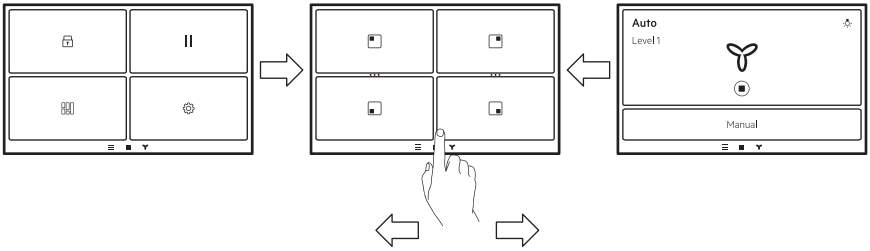



1 Kate
2 Laadimisjaam

## 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

**⚠ HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 5.1 Ekraanil navigeerimine




Ekraanide vahel liikumiseks puudutage ekraani allosas olevaid sümboleid. Võite ka libistada vasakule, et hallata Hob²Hood seadeid, või paremale, et avada Menüü.

Kui ekraan kohe ei reageeri, siis veenduge, et puudutate valitud sümboli/funktsiooni keskkohta või proovige seda veidi kauem vajutada.

## 5.2 Esmakordne ühendamine vooluvõrku

Pliidi vooluvõrku ühendamisel tuleb seadistada Keel, Heledus, Helitugevus ja Nuputoonid.

Seadistusi saate muuta jaotises Menüü > Seaded > Seadistamine. Vt "Igapäevane kasutamine".

## 5.3 FlexPower

FlexPower määratleb, pliidiplaadi poolt kasutatava koguvõimsuse majapidamise elektrikaitsmete võimsuse piirides.

Algselt töötab seade kõrgeimal võimalikul võimsustasemel . Kui paigaldusvõimsus sellist taset ei võimalda, saate te maksimaalset võimsust muuta.

Kui võimsustase on madalam kui 2000 W, ei saa te automaatseid programme aktiveerida (Toidud või FUNKTSIOONID).

1. Lülitage pliit sisse.
2. Veenduge, et kõik keeduväljad on välja lülitatud.
3. ☰ avamiseks puudutage ekraanil nuppu Menüü.
4. Valige Seaded > Seadistamine > FlexPower ja seejärel valige sobiv võimsustase .
5. Puudutage 〈 või X Järgige oma valiku kinnitamiseks ekraanil kuvatavaid juhiseid.

**⚠ ETTEVAATUST!**

Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsele.

## 5.4 Juhtmevaba/rakenduse ühendus

Rakenduse kasutamiseks tuleb pliit ühendada juhtmevaba võrguga. WiFi on vaikimisi sisse lülitatud.

1. Vajutage ☰.
2. Valige Seaded > Ühendused > WiFi.
3. Puudutage liugurit ⬬, et aktiveerida WiFi.

Nüüd on pliit valmis ühenduma traadita võrguga ja rakendusega.

4. Vajutage ÜHENDA.
5. Laadige rakendus. Rakenduse saate alla laadida skannides kasutusjuhendi tagakaanel olevat QR-koodi või otse rakenduste poest.
6. Avage rakendus ja registreerige endale konto.
7. Lisage uus seade.
8. Ühendusprotsessi lõpetamiseks järgige rakenduse juhiseid.

### Võrguühenduse muutmine/ deaktiveerimine

Pliidi lahtiühendamiseks koduvõrgust toimige järgmiselt.

1. Vajutage ☰.
2. Valige Seaded > Ühendused > WiFi:
   - Juhtmevabast võrgust ühenduse katkestamiseks puudutage ÜHENDA LAHTI.
   - WiFi väljalülitamiseks puudutage liugurit ⬤.

Pliidi ühendamiseks uue juhtmeta võrguga vt ülal jaotist „Juhtmevaba/rakenduse ühendus".

## 5.5 Toidusensor sidumine ja kalibreerimine

Teie pliit ja Toidusensor ei ole seotud tarnimisel. Siduge see enne esimest kasutamist või kui asendate selle uuega.

Täpsete temperatuuride tagamiseks kalibreerige Toidusensor alati pärast sidumist.

1. Vajutage ☰.
2. Valige Seaded > Ühendused > Bluetooth.
3. Puudutage liugurit ⬤, et aktiveerida Bluetooth.

Pliitt leiab saadaolevad tarvikud automaatselt üles. Kui Toidusensor loendis ei kuvata, veenduge, et see oleks laetud. Seejärel raputage või toksake seda kaks korda, kuni valgus hakkab vilkuma.

4. Valige loendist Toidusensor ja järgige sidumisprotsessi lõpetamiseks ekraanil kuvatavaid juhiseid.

Pärast sidumist kuvatakse ekraanil automaatselt kalibreerimiskuva.

5. Kalibreerimisprotsessi lõpetamiseks puudutage nuppu START ja järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

Kui te selles etapis Toidusensor ei kalibreeri, saate seda hiljem teha. Sisestage Bluetooth sätted uuesti ja valige seadistamise jätkamiseks Toidusensor.
Toidusensor kõigi funktsioonide kasutamiseks kalibreerige see kõigepealt.

### Toidusensor lähtestamine/ eemaldamine

Igal hetkel saate Toidusensor lähtestada või pliidi küljest lahti ühendada.

1. Vajutage ☰.
2. Valige Seaded > Ühendused > Bluetooth.

Ekraanil kuvatakse ühendatud Toidusensor.

3. Puudutage nuppu Toidusensor.
   - Toidusensor uuesti kalibreerimiseks puudutage nuppu LÄHTESTA.
   - Toidusensor eemaldamiseks pliidi küljest puudutage nuppu 🗑.

Toidusensor uuesti ühendamiseks või uue lisamiseks vt jaotist „Toidusensor sidumine ja kalibreerimine".

# 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

> ⚠ **HOIATUS!**
> Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 6.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel ⏻.

## 6.2 Automaatne väljalülitus

**Funktsioon lülitab pliidi automaatselt välja kui:**

- kõik keeduväljad on välja lülitatud;
- pärast seadme käivitamist ei määrata kuumusastet.
- kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Kostab helisignaal ja pliidiplaat lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneel.
- pliit muutub liiga kuumaks (nt kui kastrul on tühjaks keenud). Enne pliidi uuesti kasutamist laske keeduväljal jahtuda.
- kasutate vale nõud või puudub sellel alal nõu hoopis. Induktsioonkeeduväli lülitub automaatselt välja 50 sekundi pärast.
- te ei pea keeduvälja välja lülitatama või kuumusastet muutma; Mõne aja möödudes ilmub teade ja pliit lülitub välja.

**Kuumusastme ja pliidi väljalülitumise aja suhe:**

| Kuumusastme | Pliidiplaat lülitub välja |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 tundi |
| 3 - 5 | 5 tundi |
| 6 | 4 tundi |
| 7 - 9 | 1,5 tundi |

ⓘ

Kasutades Pannil praadimine, lülitub pliit välja 1,5 tunni pärast. Valides Sulatus , lülitub pliit välja 6 tunni pärast.

## 6.3 Kööginõu tuvastamine

See funktsioon tuvastab, kas keeduväljadele on asetatud kööginõud ja deaktiveerib keeduväljad, kui keedunõusid enam ei tuvastata.

- Kui asetate kööginõud esmalt keeduväljale ja seejärel aktiveerite pliidi, ilmub vastava keeduvälja ülevaatele hall riba.
- Riba ei ilmu, kui keeduväljal ei ole kööginõusid või kui kööginõusid ei ole võimalik tuvastada nende vale paigutuse või sobimatu materjali tõttu.
- Kui eemaldate kööginõud sisselülitatud keeduväljalt ja asetate need ajutiselt kõrvale, hakkavad vastava juhtriba 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.

## 6.4 Keeduväljade kasutamine

Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.

ⓘ

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

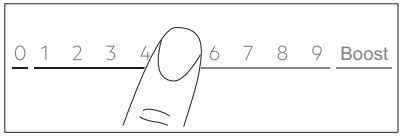
Keeduvälja aktiveerimiseks asetage kööginõu keeduvälja keskele ja puudutage vastavat välja sümbolit. Saadaolevad programmid ilmuvad ekraanile. Seadistage kuumutuse aste või valige üks automaatsetest funktsioonidest. Põhivaatesse naasmiseks puudutage X paremas ülanurgas.

Kui teised keeduväljad on aktiveeritud, võib soovitud keeduvälja kuumuse tase olla piiratud. Vt jaotist "Toitehaldus".

## 6.5 Kuumuse reguleerimine

1. Lülitage pliit sisse.
2. Asetage pott valitud keeduväljale ja puudutage vastava välja sümbolit.
3. Puudutage või libistage sõrme, et valida sobiv kuumusaste.

Võimsustaseme ikoonid 1-9 muutuvad suuremaks ja allolev riba muutub punaseks, mis näitab praegust võimsussätet. Kui võimsustase on valitud, muutub ekraan laiendatud ekraanivaateks.




Kuumutusseadet saate muuta ka välja ülevaateekraanil. Välja ülevaateekraanile minemiseks puudutage laiendatud ekraanivaate keskosa. Kuumutustaseme muutmiseks puudutage — või +. Laiendatud ekraanivaate avamiseks puudutage võimsustaset.

## 6.6 Boost

See funktsioon võimaldab induktsioonkeeduväljadel täiendavat võimsust kasutada. Funktsiooni saab keeduvälja jaoks aktiveerida ainult piiratud aja jooksul. Selle aja möödudes lülitub keeduväli automaatselt tagasi kõrgeimale kuumusastmele.

1. Valige keeduväli.
2. Puudutage, Boost funktsiooni aktiveerimiseks.

Funktsioon lülitub automaatselt välja. Funktsiooni käsitsi väljalülitamiseks valige väli ja muutke selle kuumusaste 0-ks.

ⓘ

Boost ei tööta, kui:
- Flex Bridge töötab standardses ja Max Bridge'i režiimis,
- võimsus ühes faasis on ebapiisav (vt „Toitehaldus").

ⓘ

Maksimaalse kestuse nägemiseks vt jaotist "Tehnilised andmed".

## 6.7 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

⚠ **HOIATUS!**

Niikaua kui indikaator III / II / I on sees, kaasneb põletusoht 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:

III - jätka valmistamist,

II - soojashoidmine,

I - jääkkuumus.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:
- külgnevatel keeduväljadel, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta,
- kui keedunõu pannakse külmale keedualale,
- kui pliit on deaktiveeritud, kuid keeduväli on endiselt kuum.

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

## 6.8 Soojashoidmise režiim

See funktsioon hoiab toidu soojana madala temperatuuri seadega.

Soojashoidmise režiim on saadaval ainult siis, kui keeduväli on pärast küpsetusprotsessi lõppu veel soe (nähtava jääksoojuse ikooniga) ja keedunõud jäävad keeduväljale. See funktsioon ei tööta külma keeduväljaga.

1. Soojashoidmise režiim aktiveerimiseks puudutage .

Soojashoidmise režiim töötab kuni väljalülitamiseni.

2. Funktsiooni peatamiseks puudutage ekraani vasakus ülanurgas .

Vajadusel saate seadistada taimeri. Vaadake „Taimeri seadistamine".

## 6.9 Taimeri seadistamine

### ECO Timer

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

Energia säästmiseks lülitub keeduala kütteseade välja enne, kui kostub ECO Timer. Tööaja erinevus sõltub kuumuse tasemest ja küpsetusperioodi pikkusest.

Seda funktsiooni saate kasutada, kui keeduväljad on aktiveeritud. Igale keeduväljale saab ka eraldi funktsiooni valida.

1. Kõigepealt valige sobiva keeduala kuumusaste ja seejärel valige funktsioon.
2. Puudutage keeduala sümbolit.
3. Vajutage .

Ekraanile ilmub taimeri menüüaken.

4. Funktsiooni aktiveerimiseks märkige Stop-tsoon ruut .
5. Seadke kellaaeg.
6. Kinnitamiseks puudutage nuppu OK.

Soovi korral võite valida X, et valik tühistada.

ECO Timer sätteid saate toiduvalmistamise ajal muuta: puudutage taimeri väärtust, seejärel puudutage MUUDA.

Kui taimer lõpetab, kostub helisignaal ja hüpikaken. Signaali peatamiseks puudutage nuppu OK.

Funktsiooni välja lülitamiseks seadke kuumusastme väärtuseks **0**. Teise võimalusena puudutage taimeri väärtust, puudutage X ja kinnitage oma valik, kui ilmub hüpikaken.

## Timer

Seda funktsiooni saate kasutada, kui keeduväli on aktiveeritud.

Funktsioon ei mõjuta muid samaaegselt töötavaid funktsioone.

1. Valige mõni keeduala.

Ekraanil kuvatakse vastav liugriba.

2. Vajutage .

Ekraanile ilmub taimeri menüüaken.

3. Funktsiooni aktiveerimiseks eemaldage ruudust Stop-tsoon tähistus .
4. Seadke kellaaeg.
5. Kinnitamiseks puudutage nuppu OK.

Soovi korral võite valida X, et valik tühistada. Timer sätteid saate toiduvalmistamise ajal muuta: puudutage taimeri väärtust, seejärel puudutage MUUDA.

Kui taimer aega saab otsa, kostub helisignaal ja ilmub hüpikaken. Signaali peatamiseks puudutage OK.

Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage taimeri väärtust, puudutage X ja kinnitage oma valik, kui ilmub hüpikaken.

## 6.10 Pause

See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.

Funktsiooni ei saa sisse lülitada, kui mõni automaatprogramm (Toidud või FUNKTSIOONID) töötab.

Kui funktsioon töötab ainult ⏻ ja TAASALUSTA. Kõik muud juhtpaneeli sümbolid on lukustatud.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone. Kui taimeri funktsioon lõpeb, koputage akustilise signaali peatamiseks ekraani mistahes kohale.

1. Puudutage, Menüü avamiseks.
2. Puudutage, funktsiooni aktiveerimiseks.

Kuumusaste langetatakse väärtusele (Soojashoidmise režiim) ja ventilaatori kiiruse tase Manuaalne režiimis langetatakse väärtusele 1.
Funktsiooni desaktiveerimiseks puudutage TAASALUSTA.

Eelmised kuumutusseaded taastatakse.

## 6.11 Lukk

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

1. Seadke kuumusaste.
2. Menüü avamiseks puudutage .
3. Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu .

Funktsiooni väljalülitamiseks vajutage ja hoidke nuppu all AVA 4 sekundit.

ⓘ

Kui lülitate pliidi välja, deaktiveerite ka selle funktsiooni.

## 6.12 Child Lock

See funktsioon hoiab ära pliidi juhusliku sisselülitamise.

1. Menüü avamiseks puudutage .
2. Valige Seaded **>** Funktsioonid **>** Child Lock.
3. Lülitage lüliti sisse ja puudutage funktsiooni aktiveerimiseks tähti E-U-O tähestikulises järjekorras.

Funktsiooni väljalülitamiseks lülitage lüliti välja.

Pärast aktiveerimist võib funktsiooni toimimine veidi aega võtta.

## 6.13 Toidusensor üldine teave

Toidusensor on juhtmevaba temperatuuriandur. Saate seda kasutada erinevate toidu tüüpide küpsetusparameetrite reguleerimiseks ja nende säilitamiseks kogu toiduvalmistamise vältel. Toidusensor toimib ka termomeetrina, aidates teil valmistamise ajal toidu või vedeliku temperatuuri jälgida. Saate aktiveerida Toidusensor Toidud kui ka FUNKTSIOONIDfunktsiooni ning käsitsi küpsetamise.

Toidusensor ühendub pliidiga Bluetooth kaudu ja on taaslaetav. Vastavalt normile: EN 60335 Toidusensor tuleb laadida ainult pakendis oleva laadimisjaama ja toiteadapteriga. Üks minut laadimist tagab kuni 8 töötundi.

Valguse värv näitab Toidusensor hooiakuid:
- Punane – laadimine
- Punane vilgub - alarm / tühi aku
- Roheline – täielikult laetud
- Sinine – ühendamine

Mõõtmispunkt asub tarviku tipu ja minimaalse tähistuskoha vahelises kohas. Pange Toidusensor toidu sisse vähemalt kuni minimaalse tähistuseni. Asetage Toidusensor poti või panni äärele konksu külge. Ainult toidutermomeetri metallosa võib toiduga ja vedelikuga kokku puutuda. Kui see satub vedelikku, eemaldage see ettevaatlikult sobiva tööriistaga.

**Nõuanded vedelike jaoks**

- Parimate küpsetustulemuste saamiseks kastke Toidusensor vedeliku sisse 2–5 cm miinimumtaseme märgist kõrgemale.
- Kasutage kaant aja ja energia säästmiseks. Avage kasutuskaane karp.

**Nõuanded tahke toidu jaoks**

- Parimate küpsetustulemuste saamiseks järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid, et Toidusensor õigesti toidule asetada.
- Sisestage Toidusensor toidu kõige paksemasse ossa.
- Jälgige, et Toidusensor oleks kindlalt toidu sees.
- 2–3 cm paksuste liha- või kalatükkide puhul peaks Toidusensor ots ulatuma vastu nõu põhja.
- Vajadusel eemaldage Toidusensor enne toiduaine ümberpööramist ning pange see tagasi.
- Kui kasutate plancha-plaati, tuleks jälgida, et Toidusensor käepide jääks plaadi pinna kohalt eemale.

## 6.14 Kasutamine koos Toidusensor

Enne toiduvalmistamise alustamist veenduge, et Toidusensor on ühendatud, kalibreeritud ja laetud. Vt jaotist „Enne esimest kasutamist“.

Kui kasutate automaatprogramme „FUNKTSIOONID" või „Toidud", kasutage Toidusensor lisaabina toidu või küpsetusmeetodi jaoks määratud keeduvälja sihttemperatuuri mõõtmiseks, määramiseks ja reguleerimiseks. Vt jaotist „FUNKTSIOONID" ja „Toidud".

1. Valige menüüst toidu funktsioon või tüüp.
2. Puudutage ekraani paremas ülanurgas sihttemperatuuri seadmiseks või reguleerimiseks .
   - Võite puudutada nuppu OK hüpikakna ülaosas, et kasutada vaikeseadeid. Hüpikakna püsivaks väljalülitamiseks kontrollige , enne kui funktsiooni aktiveerite.
   - Mõne funktsiooni jaoks on ekraanil saadaval jätkusuutlikkuse soovitused.
   - Pannil praadimine puhul saab muuta kuumuse vaikseadistust. Kasutades Toidusensor, saate mõne roa puhul kontrollida selle sisetemperatuuri.
   - Mõned valikud algavad eelkuumutamisega. Toidu valmimist võite jälgida juhtribal.
   - Enamiku valikute puhul, nt SousVide ja Pošeerimine puhul, saate muuta vaiketemperatuuri.
   - Võite muuta ka toiduvalmistamise vaikeaega või ise aja valida. Ainult SousVide puhul on minimaalne küpsetusaeg ette määratud.
3. Järgige hüpikakendel olevaid juhiseid.
4. Kui seatud aeg on läbi ja/või sihttemperatuur on saavutatud, kõlab helisignaal ja ilmub teade. Akna sulgemiseks puudutage nuppu OK.

### Termomeeter

Käsitsi küpsetamisel saate kasutada Toidusensor termomeetrina, et mõõta toidu temperatuuri ja teavitada teid, kui sihttemperatuur on saavutatud.

1. Avage keeduvälja liugur ja pange paika soojusaste.
2. Puudutage ekraani paremas ülanurgas nuppu .

Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

3. Seadke toidu sihttemperatuur.

Praegune temperatuur, mille Toidusensor mõõtis, on nüüd nähta ekraani paremas nurgas. Vajadusel puudutage uuesti sihttemperatuuri reguleerimiseks.

4. Kui keeduväli saavutab sihttemperatuuri, kostab helisignaal ja ilmub teade.

## 6.15 FUNKTSIOONID: Pannil praadimine

See funktsioon võimaldab teil määrata toidu praadimiseks sobiva kuumusastme. Pliit reguleerib temperatuuri eri tüüpi toiduainete järgi ja hoiab seda kogu toiduvalmistamise ajal. Kui kuumuse seadistustase on määratud, 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 keeduväljale. Nelja sektsiooni saate kombineerida kaheks erineva suurusega keeduväljaks või Flex Bridge üheks suureks keeduväljaks.
2. Valige FUNKTSIOONID > Pannil praadimine.
3. Vajaduse korral ühendage Toidusensor.

Temperatuuri reguleerimiseks puudutage nuppu .

4. Valige praadimistase.

Eelkuumutamine algab.

5. Seadistage vajadusel taimeri funktsioon.

Taimer alustab kohe pöördloendust.
Kui pann saavutab määratud temperatuuri, kõlab helisignaal ja ekraanile ilmub hüpikaken. Nüüd saate pannile panna õli ja toiduained. Akna sulgemiseks ja praadimise alustamiseks puudutage nuppu OK. Funktsiooni käsitsi peatamiseks puudutage juhtribal nuppu 0.

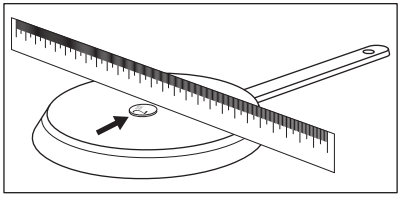
Nõuanded ja soovitused:

- Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid toidu ümberpööramise või kuumuse taseme reguleerimise kohta.
- Kuumuse vaikseadet saab vajadusel muuta.
- Paksude toiduainete või toorete kartulite jaoks kasutage praadimise esimese 10 minuti jooksul kaant.
- Raskete pannide kuumutamiseks 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.

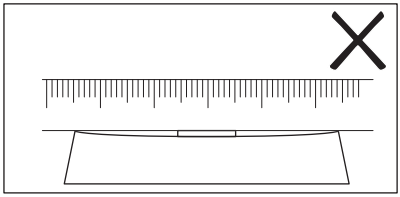
### Sobivad pannid Pannil praadimine funktsiooni jaoks

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

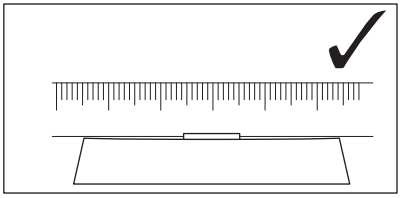
1. Keerake nõu tagurpidi.
2. Pane panni põhjale joonlaud.
3. Proovige panna joonlaua ja panni põhja vahele 1-, 2- või 5-eurosendine münt (või mis tahes sarnase paksusega münt, umbes 1,7 mm).



**a.** Pann on vale, kui saate mündi joonlaua ja panni vahele panna.



**b.** Pann on õige, kui te ei saa münti joonlaua ja panni vahele panna.



## 6.16 FUNKTSIOONID: Keetmine

See funktsioon reguleerib automaatselt kuumuse seadistustaset nii et vesi ei kee pärast keemispunkti saavutamist enam edasi.

Keetmine funktsioon nõuab töötamiseks Toidusensor.

> ⚠ **ETTEVAATUST!**
>
> Ärge kasutage funktsiooni tühjade kööginõudega. Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

1. Asetage keeduväljale veega täidetud pott. Vedelik peab täielikult katma Toidusensor minimaalse taseme tähistuse.
2. Valige FUNKTSIOONID > Keetmine.
3. Ühendage Toidusensor.
4. Seadistage vajadusel taimeri funktsioon.

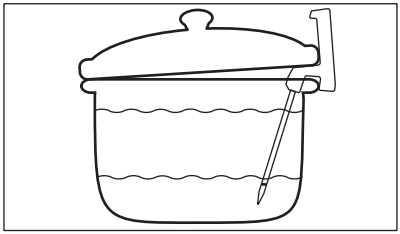
Taimer alustab kohe pöördloendust.

5. Funktsiooni käsitsi peatamiseks puudutage ⏹ ekraani ülemises vasakus nurgas.

Kui keemistemperatuur on saavutatud, vähendab pliit automaatselt kuumuse seadistustaset.

Nõuanded ja soovitused:

- Funktsioon sobib kõige paremini vee ja kartulite keetmiseks.
- Enne küpsetamist laadige Toidusensor.
- Täpse keemispunkti määramiseks kalibreerige Toidusensor enne kasutamist.
- Täitke pott külma või toasooja veega. Minimaalne vedelikutase peab täielikult katma miinimumtaseme märgi Toidusensor.Maksimaalse vedelikutaseme ja poti serva vahele jääb vähemalt 4 cm.



- Lisage vajadusel soola pärast keemistemperatuuri saavutamist.
- Kasutage kaant energia säästmiseks. Olge selle eemaldamisel ettevaatlik.

## 6.17 FUNKTSIOONID: Sulatus

Seda funktsiooni võite kasutada toiduainete sulatamiseks (nt šokolaad, või).

> ⚠ **ETTEVAATUST!**
>
> Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

1. Asetage nõu kahele keeduväljale.
2. Valige FUNKTSIOONID > Sulatus.
3. Seadistage vajadusel taimeri funktsioon.
4. Puudutage OK.

Funktsiooni käsitsi peatamiseks puudutage ekraani vasakus ülanurgas ⏹.

## 6.18 Toidud

See funktsioon aitab teil valmistada erinevaid toite, kasutades eelseadistatud programme, mis on ettenähtud kindlatele toidukategooriatele. Programmide saadavus oleneb keeduväljast.

> ⚠ **ETTEVAATUST!**
>
> Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

1. Asetage nõu kahele keeduväljale. Nelja sektsiooni saate kombineerida kaheks erineva suurusega keeduväljaks või Flex Bridge üheks suureks keeduväljaks.
2. Valige Toidud.
3. Valige toiduaine tüüp.
4. Vajaduse korral ühendage Toidusensor.

Puudutage, temperatuuri reguleerimiseks.

5. Seadistage vajadusel taimeri funktsioon.
6. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

Olenevalt toiduaine tüübist ja valitud programmist saate määrata ja muuta detaile, nt. küpsusaste, praadimise kuumuse tase jne.

Nõuanded ja soovitused:

- Kõige sagedamini valmistatud toidud lisatakse automaatselt Enim valmistatud loendisse.
- Programme saate Lemmikud loendisse käsitsi lisada. ♡.
- Teatud programme saate peita, kui puudutate 🗑. Programmide taastamiseks minge aadressile Seaded > Seadistamine > Toidud.

## 6.19 Hob²Hood

See on automaatne funktsioon, mis ühendab pliidi sobiva õhupuhastiga. Nii pliidil kui ka õhupuhastil on infrapuna-signaalkommunikaator. Ventilaatori pöörlemiskiirus määratakse automaatselt vastavalt valitud režiimi sättele ja pliidil oleva kõige kuumema keedunõu temperatuurile. Ventilaatorit saate pliidilt või õhupuhastilt juhtida ka käsitsi.

ⓘ

Kui muudate puhastilt ventilaatori pöörlemiskiirust, lülitatakse vaikeühendus pliidiga välja. Funktsiooni sisselülitamiseks lülitage mõlemad seadmed välja ja seejärel uuesti sisse.

ⓘ

Mõne õhupuhasti puhul võib funktsioon vaikimisi olla keelatud. Sellistel juhtudel aktiveerige funktsioon esmalt õhupuhastil, seejärel pliidil. Lisateavet leiate õhupuhasti kasutusjuhendist.

### Ventilaatori automaatrežiimi seadistamine

Õhupuhasti automaatrežiimile seadmiseks valige järgmiste ventilaatori pöörlemiskiiruste vahel: Režiim 2 - Režiim 6. Õhupuhasti reageerib alati, kui kasutate pliiti.
Valides 1 režiimi, saate pliiti seadistada ainult valgustit sisse lülitama.

1. Vajutage ☰.
2. Valige Seaded > Hob²Hood.
3. Õhupuhasti aktiveerimiseks lülitage lüliti sisse.

Kõik automaatrežiimid kuvatakse loendina.

4. Valige režiim.
5. Valiku salvestamiseks ja lahkumiseks puudutage X või 〈.

Praeguse ventilaatori kiiruse kontrollimiseks puudutage nuppu . Ventilaatori kiiruse taset kuvab ekraani ülemises vasakus nurgas. Ventilaatori väljalülitamiseks puudutage ⏹. Ventilaatori sisselülitamiseks puudutage ⏵.

| Automaatrežiimid | Automaatne tuli | Keetmine[1] | Praadimine[2] |
|---|---|---|---|
| | | Ventilaatori kiirus | |
| OFF | Väljas | - | - |
| **Režiim 1** | Sees | - | - |
| **Režiim 2**[3] | Sees | 1 | 1 |
| **Režiim 3** | Sees | - | 1 |
| **Režiim 4** | Sees | 1 | 1 |
| **Režiim 5** | Sees | 1 | 2 |
| **Režiim 6** | Sees | 2 | 3 |

1) Pliit tuvastab keemisprotsessi ja seadistab ventilaatori pöörlemiskiiruse vastavalt automaatrežiimile.

2) Pliit tuvastab praadimisprotsessi ja seadistab ventilaatori pöörlemiskiiruse vastavalt automaatrežiimile.

3) See režiim aktiveerib ventilaatori ja valgustuse ega sõltu temperatuurist.

### Ventilaatori käsitsi töörežiimi seadmine

Ventilaatori pöörlemiskiirust saab reguleerida ka käsitsi.

1. Vajutage .
2. Vajutage Manuaalne.

Juhtriba kuvatakse koos ventilaatori praeguse pöörlemiskiirusega.

3. Ventilaatori kiiruse määramiseks puudutage või libistage sõrme.

Ventilaatori maksimaalse pöörlemiskiiruse taseme aktiveerimiseks puudutage Boost.

Ventilaator töötab teatud aja Boost režiimis. Pärast seda seatakse ventilaatori pöörlemiskiiruseks automaatselt 3.
Boost käsitsi väljalülitamiseks vajutage 0.

## Õhupuhasti valgusti

Saate pliidiplaadi seadistada nii, et see aktiveeriks valgusti automaatselt sisse, kui pliidiplaadi aktiveerite. Selleks seadke automaatrežiim tasemele 1. režiim - 6. režiim. Samuti saate õhupuhasti valgustit käsitsi sisse või välja lülitada.

**Valgusti käsitsi sisse lülitamine**

1. Vajutage .
2. Valgusti sisselülitamiseks puudutage .

Puudutage uuesti , et seade välja lülitada.

## 6.20 Keel

1. Puudutage, Menüü avamiseks.
2. Valige Seaded > Seadistamine > Keel.
3. Valige loendist sobiv keel.

Valiku salvestamiseks puudutage nuppu X või . Seejärel valige hüpikaknas JAH.

Kui valite vale keele, puudutage . > Ilmub loend. Valige vasakult ülalt esimene variant, seejärel vasakult ülalt esimene variant (alternatiivselt paremalt ülalt teine variant, olenevalt tarkvaraversioonist). Kerige loendis allapoole, et leida sobiv keel. Kui ilmub hüpikaken, valige paremal olev valik.

## 6.21 Nuputoonid / Helitugevus

Pliidi helisignaalide tüüpi võite muuta või need täielikult välja lülitada. Valida saate klõpsu (vaikimisi) või piiksu.

Saate valida ka helitugevuse taseme.

1. avamiseks puudutage ekraanil nuppu Menüü.
2. Valige Seaded > Seadistamine > Nuputoonid / Helitugevus.
3. Valige sobiv valik.

Säte salvestatakse automaatselt.

## 6.22 Heledus

Saate muuta ekraani heledust.

Valida saate 5 heledusastme vahel, kusjuures 1 on madalaim ja 5 kõrgeim.

1. Menüü avamiseks puudutage .
2. Valige Seaded > Seadistamine > Heledus.
3. Valige sobiv tase.

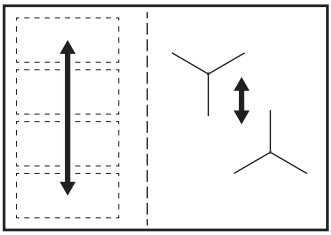
Säte salvestatakse automaatselt.

## 6.23 Toitehaldus

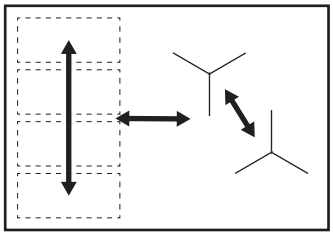
Kui mitu ala on aktiivsed ja tarbitav võimsus ületab toitepinge piirväärtuse, jagab see funktsioon saadaoleva võimsuse kõigi keedualade vahel (mis on ühendatud sama faasiga). Pliit reguleerib kuumusastmeid, et kaitsta kodupaigaldiste kaitsmeid.

- Keedualad rühmitatakse vastavalt nende asukohale ja pliidi faaside arvule. Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3680W. Kui pliit saavutab maksimaalse saadaoleva võimsustaseme ühel faasil, vähendatakse automaatselt keeduala võimsust.
- Esmalt valitud keeduvälja (või FUNKTSIOONID või Toidud kasutava keeduvälja) kuumuse seadistus on alati esikohal. Ülejäänud võimsus jagatakse teiste keeduväljade vahel vastavalt valiku järjestusele.
- Juhtriba värv näitab saadaolevaid kuumuse seadistuse valikuid:
  - red - näitavad praegust kuumuse seadet,
  - valge - maksimaalne saadaolev kuumuse seade,
  - helehall – kuumuse seade pole saadaval (Toitehaldus töötab).
- Kui kõrgem kuumustase pole saadaval, vähendage kõigepealt muude keedualade oma.

Vt illustratsiooni võimalikest kombinatsioonidest, mille korral saab võimust jagada erinevate keedualade vahel.



Kui pliidi koguvõimsus on piiratud (1500 W – 6000 W), jaotab funktsioon saadaoleva võimsuse kõigi keeduväljade vahel. Vaadake peatükki "Enne esmakordset kasutamist" > "FlexPower".



## 7. PAINDLIK INDUKTSIOONIKEEDUVÄLI

**⚠ HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 / ⋯Flex Bridge

Paindlik induktsioonala koosneb neljast sektsioonist. Sektsioonid saab ühendada kaheks eri suurusega alaks või ka üheks suureks keeduväljaks. Sektsioonide kombinatsiooni valimiseks valige kasutatava kööginõu suurusele sobiv režiim. Saadaval on kolm režiimi: Tavaline / suur sildühendus / maksimaalne sildühendus.

1. Asetage keedunõu keeduväljadele.
2. Puudutage nuppu > Flex Bridge. Saate kasutada ka väljade ülevaates nähtavat otseteed ⋯.
3. Valige režiim, mis sobib kõige paremini teie kööginõude suurusega.
4. Seadistage soojusaste.

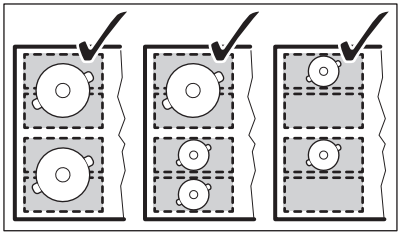
ⓘ

Saate seadistada erinevaid soojussätteid eraldi iga ala kohta, mis on selles režiimis loodud.

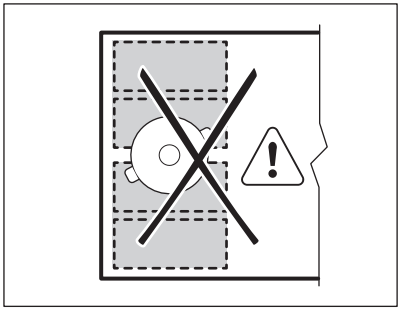
### 7.2 Flex Bridge standardrežiim

See režiim ühendab sektsioonid kaheks sama suurusega keeduväljaks. Need kaks keeduvälja töötavad teineteisest sõltumatult.

**Kööginõu õige asend:**



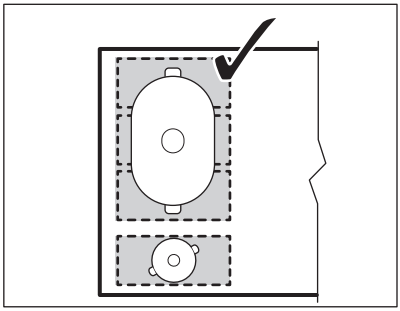
**Vale keedunõude asend:**



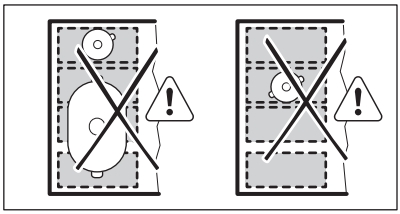
### 7.3 Flex Bridge Režiim Big Bridge

See režiim ühendab kolm tagasektsiooni üheks keeduväljaks. Üksik eesmine sektsioon on eraldiseisev keeduväli.

**Kööginõu õige asend:**



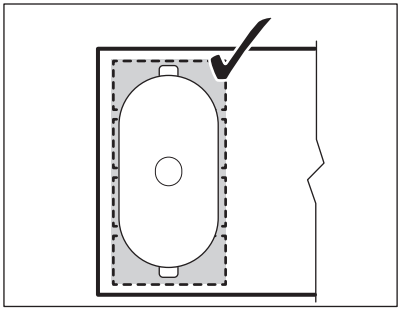
**Vale keedunõude asend:**



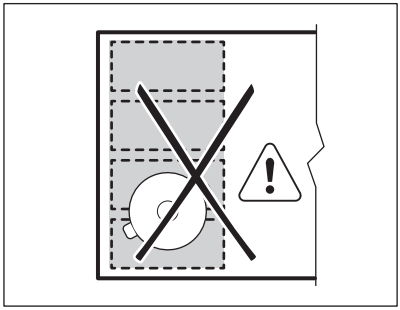
### 7.4 Flex Bridge Režiim Max Bridge

See režiim ühendab kõik sektsioonid, et moodustada üks suur küpsetusala. Saate seda kasutada suure panni või planchaga küpsetamiseks.

**Kööginõu õige asend:**



**Vale keedunõude asend:**



## **8.** NÕUANDED JA SOOVITUSED

> ⚠ **HOIATUS!**
> Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 8.1 Keedunõud

> ⓘ
> Induktsioonaladel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsioonaladega sobivaid nõusid.

- Ülekuumenemise vältimiseks ja keeduväljade töö parandamiseks peavad kööginõud olema võimalikult paksud ja lamedapõhjalised.
- Pannil praadimine 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 jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon").
  - Keeduväljast väiksema läbimõõduga kööginõud saavad ainult osa keeduvälja genereeritud võimsusest, mille tulemusena on kuumenemine aeglasem.
  - Nii ohutuse kui ka optimaalsete toiduvalmistulemuste 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 Müra 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:**

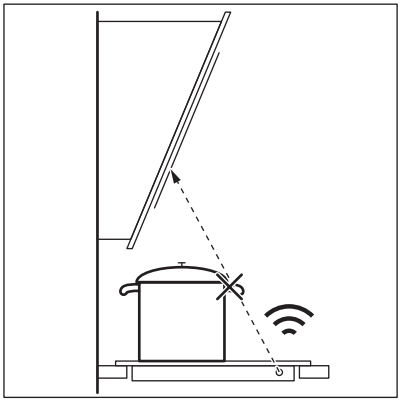
- klõpsud: toimuvad elektrilised lülitused, kööginõu tuvastatakse pärast selle paigutamist pliidile.
- susisemine, sumin: ventilaator töötab.
- rütmiline heli: kööginõu on tuvastatud.

## 8.3 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.

**Õhupuhasti pilt on illustratiivne.**



ⓘ

Hoidke Hob²Hood infrapunasignaali kommunikaatori aken puhtana.

ⓘ

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

**Õhupuhastid Hob²Hood-funktsiooniga**
Selle funktsiooniga õhupuhastite valiku leiate meie toodete veebisaidilt. Seda funktsiooni kasutavad Electroluxi õhupuhastid peavad olema varustatud sümboliga .

# 9. PUHASTAMINE 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 tavapärast puhastusprotseduuri.

**⚠ HOIATUS!**

Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.

ⓘ

Induktsioonialal olev pealetrükk võib keedunõude liigutamise tagajärjel värvi muuta või määrduda. Ala saate puhastada kirjeldatud viisil.

## 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, rasvaplekid, 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 pliidipinda.

## 9.3 Toidusensor puhastamine

- Puhastage Toidusensor enne esimest kasutamist.
- Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid.
- Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid küürimissvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ärge peske Toidusensor nõudepesumasinas.
- Plastikust käepideme värv võib tuhmuda, kuid see ei mõjuta Toidusensor töötamist.

# 10. TÕRKEOTSING

**⚠ 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. Vt ühendusskeemi. |

| Probleem | Võimalik põhjus | Kõrvaldamise abinõu |
|---|---|---|
| | Kaitse on vallandunud. | Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga. |
| | Te ei ole 60 sekundi jooksul kuumusastet valinud. | Käivitage pliit uuesti ja seadke kuumusaste vähemalt 60 sekundi jooksul. |
| | Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala. | Puudutage ainult ühte puuteala. |
| | Pause on sees. | Vt jaotist "Igapäevane kasutamine". |
| Ekraan ei reageeri puudutusele. | Osa ekraanist on kaetud või asetsevad nõud ekraanile liiga lähedal. Ekraanile on sattunud vedelikku või mõni ese. | Eemaldage objektid. Viige potid ekraanist eemale. Puhastage ekraan ja oodake, kuni seade on jahtunud. Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Lülitage pliit vooluvõrku tagasi 1 minuti pärast. |
| Kostab helisignaal ja pliidiplaat lülitub välja. Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaal. | Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale. | Eemaldage andurialadelt mistahes esemed. |
| Pliidiplaat lülitub välja. | Olete asetanud midagi andurialale ⏻. | Eemaldage andurialalt mistahes esemed. |
| Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse. | Väli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või on pliidipinna all olev sensor kahjustunud. | Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse. |
| Pärast automaatprogrammide sisselülitamist (Toidud või FUNKTSIOONID) alustab pliit kuumenemist, peatub ja seejärel käivitub uuesti. | Tegemist on ohutuskontrolliga, mille eesmärk on tagada, et Toidusensor on potis, mille jaoks automaatprogrammid (Toidud or FUNKTSIOONID) aktiveeriti. | See on normaalne toiming; tegemist ei ole rikkega. |
| Te ei saa kõrgeimat kuumustaset valida. | Teisel keedualal on juba kõrgeim kuumustase valitud. | Vähendage esmalt teise keeduala võimsust. |
| | FlexPower tase on liiga madal. | Muutke maksimaalset võimsust Menüü. Vt jaotist "Enne esimest kasutamist". |
| Andurialad muutuvad kuumaks. | Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtelementidele liiga lähedale. | Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele. |
| Toidusensor ei reageeri või ekraanil kuvatakse, et Toidusensor ei leitud. | Toidusensor on tühi või Bluetooth ei ole seadistatud. | Laadige Toidusensor. Ühendage Toidusensor pliidiga Bluetooth kaudu. Vt jaotist „Toidusensor sidumine ja kalibreerimine". |
| Ekraan näitab, et vee temperatuur on kõrgem kui 100°C. | Te ei kalibreerinud Toidusensor või ei teinud seda õigesti. | Kalibreerige Toidusensor uuesti. Vt jaotist „Toidusensor sidumine ja kalibreerimine". |
| | Olete pannud vette liiga palju soola. | Ärge pange keevasse vette soola. |

| Probleem | Võimalik põhjus | Kõrvaldamise abinõu |
|---|---|---|
| | Muud seadmed töötavad samal sagedusel ja häirivad ühendust. | Eemaldage kõik seadmed, mis võivad ühendust häirida. Vt "Tehnilised andmed". |
| Toidu temperatuur on oodatust erinev. | Toidusensor ei ole õigesti sisestatud. | Vaadake, et mõõtmispunkt asetseks toidu kõige paksemas kohas. Vt jaotist „Igapäevane kasutamine". |
| Toidusensor punane tuli vilgub. | Toidusensor on tühi või kahjustatud. | Laadige Toidusensor.<br>Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teeninduskeskusse. |
| Pliit tuvastab tugevaid temperatuurikõikumisi. | Lisasite vett või vahetasite valmistamise ajal keedunõud. | Vältige vee lisamist või nõu vahetamist pärast funktsiooni käivitamist. |
| | Nõus olev kuumus ei ole ühtlaselt jaotunud, eriti paksemate vedelike puhul. | Segage toitu aeg-ajalt. |
| Nõud lähevad liiga kuumaks või toit valmib liiga kiiresti. | Kasutasite liiga väikest potti. | Kasutage potte, milles suurus vastab antud keedualale. Vt jaotist "Tehnilised andmed". |
| Funktsiooni ei saa sisse lülitada. | Samal keedualal töötab teine funktsioon, mis takistab sisselülitamist. | Peatage see funktsioon enne järgmise valimist. |
| Automaatprogrammid (Toidud või FUNKTSIOONID) või SousVide peatuvad. | Nõus oleva vedeliku temperatuur on toiduvalmistamise alustamisel kõrgem kui 40 °C.<br>Kasutatav nõu on liiga kuum. | Kasutage ainult külma vedelikku.<br>Ärge nõusid eelkuumutage. |
| Hob²Hood ei tööta. | Olete juhtpaneeli kinni katnud. | Eemaldage juhtpaneelilt mistahes esemed. |
| Hob²Hood ekraan ei ole nähtav. | Hob²Hood on seadetes välja lülitatud. | Minge seadetesse/Hob²Hood ja aktiveerige funktsioon. |
| Hob²Hood töötab, kuid ainult tuli põleb. | Olete sisse lülitanud 1. režiimi. | Valige režiimiks 1. režiim - 6. režiim või oodake, kuni käivitub automaatne režiim. |
| Hob²Hood Režiimi 1 - 6 töötavad, kuid sisevalgustus ei põle. | Probleem võib olla ka valgusti pirnis. | Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. |
| Kui puudutate paneeli anduralasid, puudub heli. | Helid on välja lülitatud. | Lülitage heli sisse. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine". |
| Valitud on vale keel. | Keelt on kogemata muudetud. | Vale keele muutmiseks järgige jaotistes "Igapäevane kasutamine", "Keel" toodud juhiseid. |
| Paindlikul induktsioonialal olevad keedunõud ei kuumene. | Nõud on paindlikul induktsioonialal valesti paigutatud. | Asetage keedunõud paindlikul induktsioonialal õigele kohale. Keedunõude asend sõltub sisselülitatud funktsioonist või funktsioonirežiimist. Vt jaotist "Paindlik induktsioonikeeduväli". |

| Probleem | Võimalik põhjus | Kõrvaldamise abinõu |
|---|---|---|
| | Nõu põhja läbimõõt on valitud funktsiooni või funktsioonirežiimi jaoks ebasobiv. | Kasutage nõusid, mille põhja läbimõõt sobib valitud funktsioonile või funktsioonirežiimile. Kasutage paindliku induktsiooniala ühel sektsioonil nõud, mille põhja läbimõõt on väiksem kui 160 mm. Vt jaotist "Paindlik induktsioonikeeduväli". |
| Keeduala lülitub välja. | Automaatne väljalülitus lülitab keeduala välja. | Lülitage pliidiplaat välja ja uuesti sisse.<br>Vt jaotist „Igapäevane kasutamine“. |
| Ilmuvad 🔒 ja teade. | Lukk on sees. | Vt jaotist "Igapäevane kasutamine". |
| Ilmuvad E - U - O. | Child Lock on sees. | Vt jaotist "Igapäevane kasutamine". |
| Võimsustaseme riba vilgub. | Alal ei ole ühtegi keedunõud. | Asetage alale kööginõu. |
| | Kasutate ebasobivat nõud. | Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Nõuanded ja soovitused". |
| | Nõu põhja läbimõõt on liiga väike. | Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed". |
| | Flex Bridge on sees. Ühe või enama kasutatava funktsioonirežiimi sektsioonil ei ole nõud. | Pange keedunõud kasutatava funktsioonirežiimi õige numbriga sektsioonidele või muutke funktsioonirežiimi. Vt jaotist "Paindlik induktsioonikeeduväli". |
| E3 hakkab tööle. | Elektriühendus on vigane. | Ühendage pliit vooluvõrgust lahti ja kontrollige ühendust. Vt jaotist "Paigaldamine". |
| E4 hakkab tööle. | Välja temperatuuriandur tuvastab liiga kõrge või liiga madala temperatuuri. | Laske keeduväljal jahtuda või tõstke ümbritseva õhu temperatuur üle 15°C.<br>Kui probleem püsib, pöörduge hoolduskeskusse. |
| E7 hakkab tööle. | Jahutusventilaator on blokeeritud. | Veenduge, et miski ei blokeeri ventilaatorit. Kui ventilaatorit ei blokeeri miski ja probleem püsib, võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. |
| Võite kuulda pidevat helisignaali. | Elektriühendus ei ole nõuetekohane. | Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida. |
| Kööginõu kuumeneb kauem kui 5 minutit. | Kööginõu põhi ei sobi kasutamiseks induktsioonpliidil. | Kasutage nõuetekohase põhjaga (lame, magnetiline) kööginõusid. Vt jaotist "Nõuanded ja soovitused". |

| Probleem | Võimalik põhjus | Kõrvaldamise abinõu |
|---|---|---|
| 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"). |
| Pliit ei saa WiFi-võrguga ühendust luua. | Ruuter blokeerib uued WLAN-võrgu kasutajad. | Veenduge, et ruuter lubab uusi kasutajaid.<br>Vajadusel taaskäivitage ruuter. |
| | Pliidi traadita ühendus ei ole aktiveeritud. | Aktiveerige WiFi. Vt jaotist "Enne esimest kasutamist", juhtmevaba/rakenduse ühendus. |
| | Ruuteri seadistatud sagedus on 5 GHz. | Seadke ruuteri seadistus väärtusele 2,4 GHz-ni või 2,4+5 GHz-ni. Ruuter toetab ainult 5 GHz sagedust, pliiti ei saa ühendada. |
| | Juhtmevaba võrgu signaal on nõrk. | Viige ruuter pliidile lähemale.<br>Vajadusel kasutage signaali tugevdamiseks signaali võimendajat WiFi. |
| Ei leia pliiti rakenduse WLAN-võrgu loendist. | Pliit on juba võrguga ühendatud, kuid ei pruugi olla nähtav. | Ühendage pliit WiFi-võrgust lahti. Vt jaotist „Enne esimest kasutamist“, juhtmevaba/rakenduse ühendus. |
| Kõrgem kuumusaste ei ole saadaval. | Toitehaldus töötab ja vähendab maksimaalset võimsust. | Vt jaotist "Igapäevane kasutamine", Toitehaldus. |
| Keetmine funktsioon ei käivitu. | Toidusensor otsas olev lasermärk ei ole täielikult vedeliku sees.<br>Vesi on liiga kuum.<br>Toidusensor ei ole laetud. | Lisage potti rohkem vett.<br>Kasutage toasooja vett.<br>Enne toiduvalmistamise alustamist laadige Toidusensor. |
| Keetmine funktsioon töötab valesti. | Temperatuuri näit on ebatäpne, kuna Toidusensor ei ole kalibreeritud. | Kalibreerige Toidusensor enne esimest toiduvalmistamist. |
| Pannil praadimine funktsiooniga kuumutamine võtab kaua aega. | Kööginõu on liiga väikene, liiga raske või põhi on ebatasane. | Vaadake jaotist ""Nõuanded ja soovitused". |

### 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 hooldusjuhendist.

## 11. TEHNILISED ANDMED

### 11.1 Andmesilt

Mudel EIS6949
Tüüp 62 B4A 05 FA

Tootekood (PNC) 949 599 476 ML 00
220–240 V / 400 V 2N, 50 Hz

Induktsioon
Seerianumber .....
ELECTROLUX

Valmistatud: Saksamaa
7.35 kW

## 11.2 WiFi ühendus

| | |
|---|---|
| WiFi sagedus | 2400 - 2483,5 MHz |
| EIRP max | 20 dBm / 100 mW |

## 11.3 Keeduväljade tehnilised näitajad

| Keeduväli | Nimivõimsus (mx soojusaste) [W] | Boost [W] | Boost maksimumkestus [min] | Kööginõu läbimõõt [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Parem eesmine | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Parem tagumine | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Paindlik induktsioonikeeduväli | 2300 | 3200 | 10 | miinimum 105 |

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.

## 11.4 Toidusensor tehnilised andmed

Toidusensor on lubatud kasutamiseks toiduainetega.

| | |
|---|---|
| Töösagedus | 2400 - 2483,5 MHz |
| Maksimaalne väljundvõimsus | 7 dBm |
| Temperatuurivahemik | 0 - 200°C |
| Mõõtmistsükkel | 2 s |

# 12. ENERGIATÕHUSUS

## 12.1 Tooteteave vastavalt (EL) nr 66/2014

| | |
|---|---|
| Mudeli tunnus | EIS6949 |
| Pliidi tüüp | Sisseehitatud pliit |
| Toidukuumtöötlemisvööndite arv | 2 |
| Toidukuumtöötlemisalade arv | 1 |
| Kuumutustehnoloogia | Induktsioon |

| | | |
|---|---|---|
| Ringikujuliste toidukuumtöötlemisvööndite läbimõõt (Ø) | Parem eesmine<br>Parem tagumine | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Toidukuumtöötlemisala pikkus (P) ja laius (L) | Vasakpoolne | P 45.8 cm<br>L 21.4 cm |
| Toidukuumtöötlemisvööndi energiatarbimine (EC electric cooking) | Parem eesmine<br>Parem tagumine | 181.7 Wh/kg<br>174.5 Wh/kg |
| Toidukuumtöötlemisala energiatarbimine (EC electric cooking) | Vasakpoolne | 191.1 Wh/kg |
| Pliidi energiatarbimine (EC electric hob) | | 185.9 Wh/kg |

Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-2.

### 12.2 optimeerimise näpunäited

Alljärgnevate soovituste 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.
- Toiduainete soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

### 12.3 Teabenõuded vastavalt (EL) nr 2023/826

| | |
|---|---|
| Väljalülitatud režiimis tarbitav võimsus | 0,5 W |
| Võimsustarve võrgu-ooterežiimis | 2,0 W |
| Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks | 2 min |

Seadet on testitud vastaval: EN 50564, EN IEC 63474.

Juhtmeta võrguühenduse aktiveerimise ja deaktiveerimise juhiste saamiseks vaadake peatükki "Enne esimest kasutamist".

## 13. KESKKONNAASPEKTID

Ringlussevõttu tuleb saata materjalid, millel on sümbol ♺. Ringlussevõtuks pange pakend vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ning suunake elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmed ringlusse. Ärge visake ära seadmeid, mis on tähistatud sümboliga majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku jäätmesortimispunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

**Καλωσορίσατε στην Electrolux! Ευχαριστούμε που επιλέξατε τη συσκευή μας.**

Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:
**www.electrolux.com/support**

Υπόκειται αε αλλαγές χωρίς προειδποίηση.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ


**1.** ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ....128
**2.** ΟΔΗΓΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ....131
**3.** ΕΓΚΑΤΆΣΤΑΣΗ....134
**4.** ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ ΠΡΟΪΌΝΤΟΣ....136
**5.** ΠΡΙΝ ΑΠΌ ΤΗΝ ΠΡΏΤΗ ΧΡΉΣΗ....138
**6.** ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ....140
**7.** ΕΥΈΛΙΚΤΗ ΕΠΑΓΩΓΙΚΉ ΠΕΡΙΟΧΉ ΜΑΓΕΙΡΈΜΑΤΟΣ....151
**8.** ΥΠΟΔΕΊΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΈΣ....152
**9.** ΦΡΟΝΤΊΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΆΡΙΣΜΑ....154
**10.** ΑΝΤΙΜΕΤΏΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΆΤΩΝ....155
**11.** ΤΕΧΝΙΚΆ ΣΤΟΙΧΕΊΑ....160
**12.** ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΌΔΟΣΗ....161
**13.** ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΆ ΘΈΜΑΤΑ....162


# 1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ

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

## 1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

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

περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή και τις κινητές συσκευές με την ειδική εφαρμογή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

## 1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Ο καπνός είναι ένδειξη υπερθέρμανσης. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε νερό για να σβήσετε πυρκαγιά από το μαγείρεμα. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και καλύψτε τις φλόγες με π.χ. πυρίμαχη κουβέρτα ή καπάκι.

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω μιας εξωτερικής διάταξης μεταγωγής, όπως ένας χρονοδιακόπτης, ή να είναι συνδεδεμένη σε κύκλωμα το οποίο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συχνά από μια διάταξη.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται (ακόμη και οι αυτόματες λειτουργίες μαγειρέματος). Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μην τοποθετείτε πάνω στην επιφάνεια της εστίας μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, γιατί μπορούν να ζεσταθούν.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Μη χρησιμοποιείτε ψεκασμό με νερό και ατμό για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της εστίας από το χειριστήριό της, χωρίς να βασίζεστε στον αισθητήρα σκευών.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν υπάρχουν ρωγμές στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην παροχή ρεύματος με κουτί σύνδεσης, αφαιρέστε την ασφάλεια για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος. Σε κάθε περίπτωση, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών του κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις

οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

## **2.** ΟΔΗΓΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος τραυματισμού ή βλάβης στη συσκευή.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Στεγανοποιήστε τις κομμένες επιφάνειες με υλικό στεγανοποίησης, ώστε να αποτραπεί η διόγκωσή τους από την υγρασία.
- Προστατέψτε το κάτω μέρος της συσκευής από ατμούς και υγρασία.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτα ή κάτω από παράθυρο. Έτσι, αποτρέπεται η πτώση ζεστών μαγειρικών σκευών από τη συσκευή κατά το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου.
- Η κάθε συσκευή διαθέτει ανεμιστήρες ψύξης στο κάτω μέρος.
- Αν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω από συρτάρι:
  - Μην αποθηκεύετε μικρά αντικείμενα ή φύλλα χαρτιού που θα μπορούσαν να αναρροφηθούν από τη συσκευή, καθώς θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά στους ανεμιστήρες ψύξης ή να καταστρέψουν το σύστημα ψύξης.
  - Διατηρείτε απόσταση τουλάχιστον 2 cm ανάμεσα στο κάτω μέρος της συσκευής και στα αντικείμενα που αποθηκεύονται στο συρτάρι.
- Αφαιρέστε τυχόν διαχωριστικά πλαίσια που είναι εγκατεστημένα στο ντουλάπι κάτω από τη συσκευή.

### 2.2 Ηλεκτρική σύνδεση

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- , η συσκευή πρέπει να γειωθεί.
- Πριν από την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί σωστά. Οι χαλαρές ή λανθασμένες συνδέσεις στο καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις (κατά περίπτωση), μπορούν να οδηγήσουν σε υπερθέρμανση του ακροδέκτη.
- Χρησιμοποιήστε το κατάλληλο καλώδιο τροφοδοσίας.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να μπερδεύεται.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει εγκατασταθεί προστασία από ηλεκτροπληξία.
- Χρησιμοποιήστε τον σφιγκτήρα ανακούφισης καταπόνησης στο καλώδιο.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις (κατά περίπτωση) δεν έρχεται σε επαφή με τη ζεστή συσκευή ή με ζεστά μαγειρικά σκεύη κατά τη σύνδεση της συσκευής σε πρίζα.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.

- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φις τροφοδοσίας (κατά περίπτωση) ή στο καλώδιο τροφοδοσίας. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή έναν ηλεκτρολόγο για την αλλαγή ενός κατεστραμμένου καλωδίου τροφοδοσίας.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φις τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φις τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φις τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φις τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Αν εμφανιστεί στην οθόνη ο κωδικός E3 ,αποσυνδέστε αμέσως τις εστίες και ελέγξτε αν η ηλεκτρική σύνδεση και η τάση του δικτύου είναι σωστά.

## 2.3 Χρήση

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις ετικέτες και την προστατευτική μεμβράνη (κατά περίπτωση) πριν από την πρώτη χρήση.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Ορίστε τις ζώνες μαγειρέματος στη θέση «Απενεργοποίηση» μετά από κάθε χρήση.
- Μην τοποθετείτε μαχαιροπίρουνα ή καπάκια από κατσαρολάκια πάνω στις ζώνες μαγειρέματος. Μπορεί να ζεσταθούν.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν έρχεται σε επαφή με το νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας και μην τοποθετείτε τρόφιμα σε άμεση επαφή με αυτή.
- Εάν υπάρξουν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, αποσυνδέστε την αμέσως από την παροχή ρεύματος για να αποτραπεί ηλεκτροπληξία.
- Οι χρήστες με βηματοδότη πρέπει να διατηρούν απόσταση τουλάχιστον 30 cm από τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος, όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Όταν τοποθετείτε φαγητό μέσα σε ζεστό λάδι, μπορεί να υπάρξει πιτσίλισμα.
- Μην χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο ή άλλα υλικά μεταξύ της επιφάνειας μαγειρέματος και του μαγειρικού σκεύους, εκτός αν υποδεικνύεται διαφορετικά από τον κατασκευαστή της συσκευής.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο αξεσουάρ που συνιστώνται για αυτήν τη συσκευή από τον κατασκευαστή.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης.

- Τα λίπη και τα έλαια απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδια όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.
- Οι ατμοί που απελευθερώνει το ζεστό λάδι μπορεί να προκαλέσουν αυθόρμητη ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι, που μπορεί να που περιέχει υπολείμματα τροφίμων, μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά σε χαμηλότερη θερμοκρασία από το λάδι που χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι διαβρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στον πίνακα χειριστηρίων για την αποφυγή εγκαυμάτων.
- Μην τοποθετείτε το ζεστό κάλυμμα σκεύους στη γυάλινη επιφάνεια των εστιών.
- Μην αφήνετε να στεγνώσει το περιεχόμενο των μαγειρικών σκευών καθώς μαγειρεύετε.
- Προσέξετε να μην αφήσετε αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη να πέσουν πάνω στη συσκευή. Η επιφάνεια μπορεί να καταστραφεί.
- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδεια σκεύη ή χωρίς σκεύη.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο ή αυτά με φθαρμένη βάση μπορούν να χαράξουν τη γυάλινη / υαλοκεραμική επιφάνεια. Να σηκώνετε πάντα αυτά τα αντικείμενα όταν πρέπει να τα μετακινήσετε στην επιφάνεια μαγειρέματος.

## 2.4 Αισθητήρας φαγητού

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος τραυματισμού και εγκαυμάτων.

- Χρησιμοποιείτε τον Αισθητήρας φαγητού για τη χρήση που προορίζεται. Μην τον χρησιμοποιείτε για να ανοίξετε ή να σηκώσετε οτιδήποτε.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον Αισθητήρας φαγητού που συνιστάται για τις εστίες, έναν κάθε φορά.
- Μην τον χρησιμοποιείτε αν παρουσιάσει δυσλειτουργία ή αν φθαρεί.
- Μη χρησιμοποιείτε τον Αισθητήρας φαγητού στον φούρνο ή τον φούρνο μικροκυμάτων.
- Βεβαιωθείτε ότι ο Αισθητήρας φαγητού βρίσκεται πάντα τοποθετημένος εντός του φαγητού ή του υγρού μέχρι το σημάδι ελάχιστου βάθους.
- Καθαρίζετε το Αισθητήρας φαγητού πριν και μετά από κάθε χρήση. Προσοχή! το άκρο του Αισθητήρας φαγητού είναι στραμμένο.
- Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα. Μην πλένετε τον Αισθητήρας φαγητού στο πλυντήριο πιάτων. Η λαβή από σιλικόνη μπορεί να αποχρωματιστεί, πράγμα το οποίο δεν επηρεάζει τον τρόπο λειτουργίας του Αισθητήρας φαγητού.
- Χρησιμοποιήστε την αρχική συσκευασία για να αποθηκεύσετε και να φορτίσετε το Αισθητήρας φαγητού.
- Βεβαιωθείτε ότι το Αισθητήρας φαγητού είναι κρύο, καθαρό και στεγνό προτού το τοποθετήσετε στον φορτιστή.
- Αποθηκεύστε το Αισθητήρας φαγητού σε ασφαλές, στεγνό μέρος, μακριά από παιδιά.

## 2.5 Φροντίδα και καθάρισμα

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

## 2.6 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.
- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες,

δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.

### 2.7 Απόρριψη

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

## 3. ΕΓΚΑΤΆΣΤΑΣΗ

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 3.1 Πριν από την εγκατάσταση

Προτού εγκαταστήσετε τις εστίες, σημειώστε τις παρακάτω πληροφορίες από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω μέρος των εστιών.

Σειριακός αριθμός .....

### 3.2 Εντοιχιζόμενες εστίες

Χρησιμοποιείτε τις εντοιχιζόμενες εστίες μόνο μετά την εγκατάστασή τους σε σωστά κατασκευασμένα εντοιχιζόμενα ντουλάπια και πάγκους εργασίας που πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα.

### 3.3 Καλώδιο σύνδεσης

- Οι εστίες παρέχονται με καλώδιο σύνδεσης.
- Για αντικατάσταση του καλωδίου ρεύματος που έχει φθαρεί, χρησιμοποιήστε τύπο καλωδίου: H05V2V2-F η οποία είναι ανθεκτική σε θερμοκρασία 90 °C ή υψηλότερη. Ένα μόνο σύρμα πρέπει να έχει μια ελάχιστη διατομή σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα. Επικοινωνήστε με το τοπικό σας Κέντρο Σέρβις. Το καλώδιο σύνδεσης θα πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Οι συνδέσεις μέσω βυσμάτων επαφής απαγορεύονται.

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!**

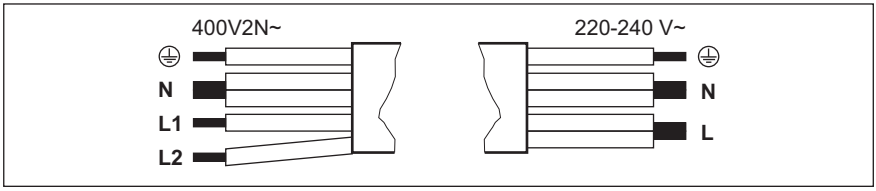
Μην τρυπάτε και μη συγκολλάτε τις άκρες των καλωδίων. Αυτό απαγορεύεται.

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Μη συνδέετε το καλώδιο χωρίς περίβλημα για το άκρο του καλωδίου.

**Μονοφασική σύνδεση**

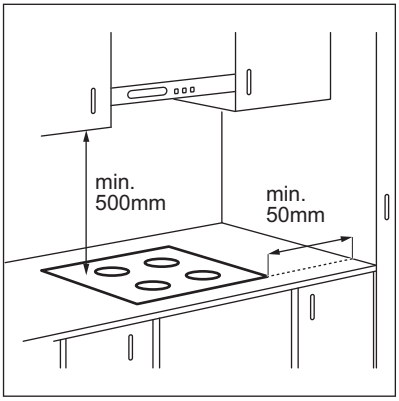
1. Αφαιρέστε το περίβλημα άκρου από το μαύρο και το καφέ καλώδιο.
2. Αφαιρέστε τη μόνωση από τα άκρα του καφέ και του μαύρου καλωδίου.
3. Συνδέστε τις άκρες του μαύρου και του καφέ καλωδίου.
4. Τοποθετήστε ένα περίβλημα άκρου καλωδίου στο άκρο του κάθε μοιρασμένου καλωδίου (απαιτείται ειδικό εργαλείο).



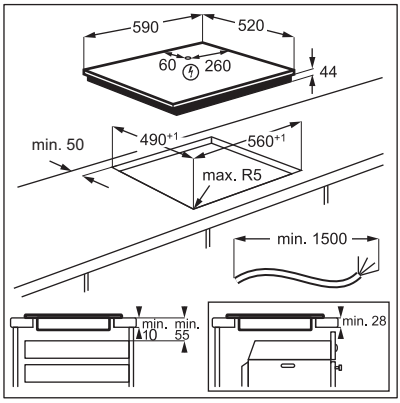

| Διφασική σύνδεση: 400 V2N~ | | Μονοφασική σύνδεση: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|
| 5x1,5 mm² ή 4x2,5 mm² | | 5x1,5 mm² ή 3x4 mm² | |
| ⏚ | Πράσινο - κίτρινο | ⏚ | Πράσινο - κίτρινο |
| N | Μπλε και μπλε | N | Μπλε και μπλε |
| L1 | Μαύρο | L | Μαύρο και καφέ |
| L2 | Καφέ | | |

## 3.4 Συναρμολόγηση

Εάν εγκαταστήσετε την εστία κάτω από απορροφητήρα, ανατρέξτε στις οδηγίες εγκατάστασης του απορροφητήρα για την ελάχιστη απόσταση μεταξύ των συσκευών.




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



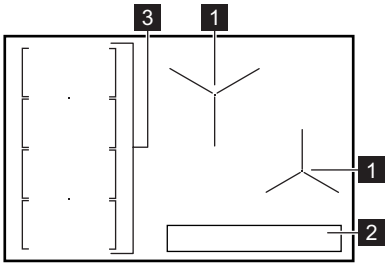

Βρείτε το εκπαιδευτικό βίντεο «Πώς να εγκαταστήσετε τις επαγωγικές εστίες της Electrolux - Εγκατάσταση σε πάγκο», πληκτρολογώντας το πλήρες όνομα που υποδεικνύεται στο παρακάτω γραφικό.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ ΠΡΟΪΌΝΤΟΣ

## 4.1 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος




1 Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος

2 Πίνακας ελέγχου

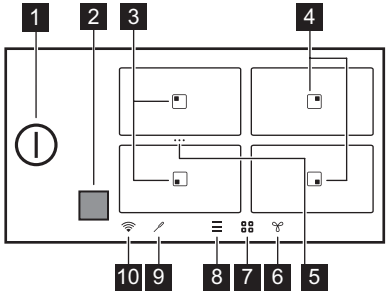
3 Η ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος αποτελείται από τέσσερις περιοχές

ⓘ

Για λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τα μεγέθη των ζωνών μαγειρέματος, ανατρέξτε στην ενότητα «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

## 4.2 Διάταξη χειριστηρίου

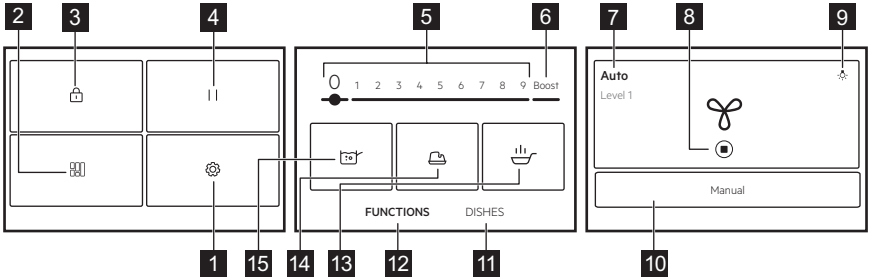
**Κύρια οθόνη**




| | Σύμβολο | Περιγραφή |
|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εστιών. |
| 2 | ■ | Το παράθυρο του πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος του Hob²Hood. Μην το σκεπάζετε. |
| 3 | ▣ | Ζώνη με λειτουργίες Στο Τηγάνι και Βράσιμο. |
| 4 | ▣ | Ζώνη με λειτουργία Βράσιμο. |
| 5 | ••• | Μια συντόμευση για το Flex Bridge. Για εναλλαγή μεταξύ των τριών διαθέσιμων λειτουργιών: Κανονική / Μεγάλη Γέφυρα / Μέγιστη Γέφυρα. Η λειτουργία συνδυάζει δύο ζώνες μαγειρέματος σε τμήματα. |
| 6 | | Για ρύθμιση των λειτουργιών του απορροφητήρα. |
| 7 | ⊞ | Για άνοιγμα της επισκόπησης ζώνης. |

| | Σύμβολο | Περιγραφή |
|---|---|---|
| 8 | ☰ | Για άνοιγμα του Μενού. |
| 9 | | Η ένδειξη Αισθητήρας φαγητού. |
| 10 | | Η ένδειξη WiFi. |

**Διευρυμένη οθόνη**




Η λίστα των λειτουργιών ενδέχεται να διαφέρει ανάλογα με την έκδοση του λογισμικού.

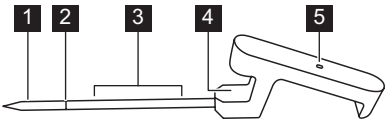
| | Σύμβολο | Περιγραφή |
|---|---|---|
| 1 | | Ρυθμίσεις. Για άνοιγμα των ρυθμίσεων των εστιών. |
| 2 | | Flex Bridge. Για εναλλαγή μεταξύ των τριών διαθέσιμων λειτουργιών: Κανονική / Μεγάλη Γέφυρα / Μέγιστη Γέφυρα. Η λειτουργία συνδυάζει δύο ζώνες μαγειρέματος σε τμήματα. |
| 3 | | Κλείδωμα. Για το κλείδωμα/ξεκλείδωμα του πίνακα χειριστηρίων. |
| 4 | \|\| | Pause. Για τη ρύθμιση όλων των ζωνών μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες στη χαμηλότερη ρύθμιση θερμότητας. |
| 5 | 1 - 9 | Για ρύθμιση μιας σκάλας μαγειρέματος. |
| 6 | Boost | Για ενεργοποίηση της μέγιστης σκάλας μαγειρέματος. |
| 7 | Χειροκίνητα / Auto | Για εμφάνιση της τρέχουσας ρύθμισης του ανεμιστήρα του απορροφητήρα. |
| 8 | | Για διακοπή / επανεκκίνηση του απορροφητήρα. |
| 9 | | Για ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση του φωτισμού του απορροφητήρα. |
| 10 | Χειροκίνητα / Auto | Για μετάβαση στη χειροκίνητη ή την αυτόματη λειτουργία του απορροφητήρα. |
| 11 | Πιάτα | Για επιλογή προκαθορισμένων αυτόματων προγραμμάτων για διαφορετικούς τύπους φαγητού. |
| 12 | ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ | Για επιλογή αυτόματων προγραμμάτων για διαφορετικούς τρόπους μαγειρέματος. |

| | Σύμβολο | Περιγραφή |
|---|---|---|
| 13 | | Στο Τηγάνι. Για τηγάνισμα με αυτόματα ελεγχόμενα επίπεδα θερμότητας, ειδικά για διάφορους τύπους φαγητού. |
| 14 | | Λιώσιμο. Για λιώσιμο διαφορετικών προϊόντων, π.χ. σοκολάτας ή βουτύρου. |
| 15 | | Βράσιμο. Για την αυτόματη ρύθμιση της θερμοκρασίας του νερού έτσι ώστε να μη βράζει υπερβολικά αφού φτάσει στο σημείο βρασμού. |

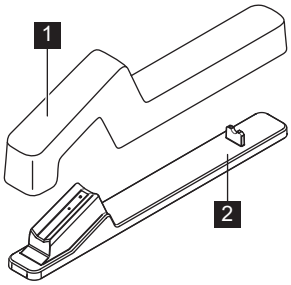
**Περιήγηση στην οθόνη**

| Σύμβολο | Περιγραφή |
|---|---|
| OK | Για επιβεβαίωση της επιλογής ή ρύθμισης. |
| X | Για κλείσιμο του αναδυόμενου παραθύρου. |
| | Για σύμπτυξη / επέκταση των οδηγιών στην οθόνη. |
| | Για ενεργοποίηση / απενεργοποίηση της επιλογής. |
| 〈〉 | Για μετάβαση κατά ένα επίπεδο πίσω / εμπρός στο Μενού. |

### 4.3 Αισθητήρας φαγητού




1 Σημείο μέτρησης
2 Σημάδι ελάχιστου βάθους
3 Συνιστώμενο εύρος βύθισης (για υγρά)
4 Άγκιστρο για την τοποθέτηση του Αισθητήρας φαγητού στο χείλος
5 Λυχνία ελέγχου



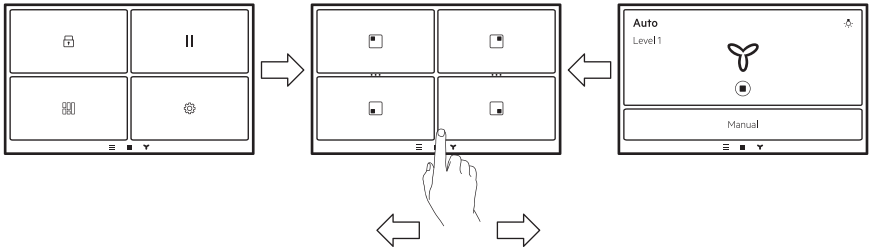

1 Κάλυμμα
2 Βάση φόρτισης

## 5. ΠΡΙΝ ΑΠΌ ΤΗΝ ΠΡΏΤΗ ΧΡΉΣΗ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

## 5.1 Περιήγηση στην οθόνη




Για να πλοηγηθείτε μεταξύ των οθονών, πατήστε στα σύμβολα στο κάτω μέρος της οθόνης. Μπορείτε επίσης να κάνετε σάρωση προς τα αριστερά για να διαχειριστείτε τις ρυθμίσεις για Hob²Hood τον απορροφητήρα ή προς τα δεξιά για να φτάσετε στο Μενού.

Αν η οθόνη δεν αντιδράσει αμέσως, βεβαιωθείτε ότι αγγίζετε το κέντρο του επιλεγμένου συμβόλου / της επιλογής ή ότι έχετε προσπαθήσει να το πιέσετε για λίγο περισσότερο.

## 5.2 Πρώτη σύνδεση στην ηλεκτρική παροχή

Όταν συνδέετε τις εστίες στο ρεύμα, πρέπει να ρυθμίσετε τις επιλογές Γλώσσα, Φωτεινότητα, Ένταση και Ήχοι Πλήκτρων.

Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση στο Μενού > Ρυθμίσεις > Ρύθμιση. Ανατρέξτε στην ενότητα «Καθημερινή χρήση».

## 5.3 FlexPower

Το FlexPower ορίζει πόση ισχύς χρησιμοποιείται από τις εστίες συνολικά, εντός των ορίων των ασφαλειών εγκατάστασης του σπιτιού.

Αρχικά η συσκευή λειτουργεί στο μέγιστο δυνατό επίπεδο ισχύος. Μπορείτε να αλλάξετε τη μέγιστη ισχύ αν η εγκατάστασή δεν υποστηρίζει την πλήρη ισχύ.

Εάν το επίπεδο ισχύος είναι χαμηλότερο από 2.000 W, δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε κάποια αυτόματα προγράμματα (Πιάτα ή ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ).

1. Ενεργοποιήστε τις εστίες.
2. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι ζώνες μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένες.
3. Αγγίξτε το ☰ στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
4. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > FlexPower και επιλέξτε το κατάλληλο επίπεδο ισχύος.
5. Πατήστε 〈 ή X. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Βεβαιωθείτε ότι η επιλεγμένη ισχύς ταιριάζει στην οικιακή εγκατάσταση ασφαλειών.

## 5.4 Ασύρματη σύνδεση / σύνδεση εφαρμογής

Προκειμένου να χρησιμοποιηθεί η εφαρμογή, οι εστίες πρέπει να συνδεθούν στο ασύρματο δίκτυο. WiFi είναι αναμμένη από προεπιλογή.

1. Αγγίξτε το ☰.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Συνδέσεις > WiFi.
3. Αγγίξτε το ρυθμιστικό για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία WiFi.

Οι εστίες είναι τώρα έτοιμες για σύνδεση στο ασύρματο δίκτυο και με την εφαρμογή.

4. Αγγίξτε το ΣΥΝΔΕΣΗ.
5. Κάντε λήψη την εφαρμογή. Σαρώστε τον κωδικό QR που βρίσκεται στο οπισθόφυλλο του εγχειριδίου χρήστη ή κάντε λήψη της εφαρμογής απευθείας από το κατάστημα εφαρμογών.

6. Ανοίξτε την εφαρμογή και πραγματοποιήστε εγγραφή για να δημιουργήσετε λογαριασμό.
7. Προσθέστε μια νέα συσκευή.
8. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην εφαρμογή για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία σύνδεσης.

### Αλλαγή / απενεργοποίηση της σύνδεσης δικτύου

Για να αποσυνδέσετε τις εστίες από το οικιακό σας δίκτυο:

1. Αγγίξτε το ☰.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Συνδέσεις > WiFi:
   - Για αποσύνδεση από το ασύρματο δίκτυό σας, αγγίξτε ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΗ.
   - Για να απενεργοποιήσετε το WiFi, αγγίξτε το ρυθμιστικό ⬭.

Για να συνδέσετε τις εστίες στο νέο ασύρματο δίκτυο, ανατρέξτε στην ενότητα «Ασύρματη σύνδεση / σύνδεση εφαρμογής» παραπάνω.

## 5.5 Σύζευξη και βαθμονόμηση Αισθητήρας φαγητού

Οι εστίες σας δεν είναι συζευγμένες με το Αισθητήρας φαγητού κατά την παράδοση. Συζεύξτε τις πριν από την πρώτη χρήση ή όταν τις αντικαθιστάτε με καινούργιες.

Για να εξασφαλίσετε ακριβείς θερμοκρασίες, βαθμονομείτε τις πάντα Αισθητήρας φαγητού μετά τη σύζευξη.

1. Αγγίξτε το ☰.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Συνδέσεις > Bluetooth.
3. Αγγίξτε το ρυθμιστικό ⬭ για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Bluetooth.

Οι εστίες βρίσκουν αυτόματα τα διαθέσιμα αξεσουάρ. Εάν το Αισθητήρας φαγητού σας δεν εμφανίζεται στη λίστα, βεβαιωθείτε ότι είναι φορτισμένο. Στη συνέχεια, κουνήστε ή πατήστε δύο φορές έως ότου η λυχνία αρχίσει να αναβοσβήνει.

4. Επιλέξτε το Αισθητήρας φαγητού από τη λίστα και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία σύζευξης.

Μετά τη σύζευξη, η οθόνη εμφανίζει αυτόματα την οθόνη βαθμονόμησης.

5. Αγγίξτε το ΕΝΑΡΞΗ και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη για να ολοκληρώσετε τη διαδικασία βαθμονόμησης.

Αν δεν βαθμονομήσετε το Αισθητήρας φαγητού σε αυτό το βήμα, μπορείτε να το κάνετε αργότερα. Εισέλθετε ξανά στις ρυθμίσεις Bluetooth και επιλέξτε το Αισθητήρας φαγητού σας για να συνεχίσετε τη ρύθμιση.

Για να χρησιμοποιήσετε όλες τις λειτουργίες του Αισθητήρας φαγητού, βαθμονομήστε το πρώτα.

### Επαναφορά / αφαίρεση Αισθητήρας φαγητού

Μπορείτε ανά πάσα στιγμή να επαναφέρετε το Αισθητήρας φαγητού ή να το αποσυνδέσετε από τις εστίες.

1. Αγγίξτε το ☰.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Συνδέσεις > Bluetooth.

Στην οθόνη εμφανίζεται το συνδεδεμένο Αισθητήρας φαγητού.

3. Αγγίξτε το Αισθητήρας φαγητού.
   - Για να βαθμονομήσετε το Αισθητήρας φαγητού και πάλι, αγγίξτε ΕΠΑΝΑΦΟΡΑ.
   - Για να αφαιρέσετε το Αισθητήρας φαγητού από τις εστίες, αγγίξτε 🗑.

Για να συνδέσετε ξανά το Αισθητήρας φαγητού ή να προσθέσετε ένα νέο, ανατρέξτε στην ενότητα “Σύζευξη και βαθμονόμηση Αισθητήρας φαγητού”.

# 6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ

> ⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
>
> Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

## 6.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Αγγίξτε το ⏻ για 1 δευτερόλεπτο για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τις εστίες.

## 6.2 Αυτόματη απενεργοποίηση

**Η λειτουργία απενεργοποιεί αυτόματα τις εστίες, εάν:**

- έχουν απενεργοποιηθεί όλες οι ζώνες μαγειρέματος.
- μην επιλέγετε σκάλα μαγειρέματος μετά την ενεργοποίηση των εστιών.
- χύθηκε κάτι ή έχετε τοποθετήσει κάτι επάνω στο χειριστήριο για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα (ένα σκεύος, ένα πανί, κ.λπ.). Ακούγεται ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Αφαιρέστε το αντικείμενο ή καθαρίστε το χειριστήριο.
- η εστία υπερθερμαίνεται (π.χ. όταν μια κατσαρόλα βράζει χωρίς νερό). Αφήστε τη ζώνη μαγειρέματος να κρυώσει πριν χρησιμοποιήσετε ξανά τις εστίες.
- χρησιμοποιείτε ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη ή δεν έχει τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος σε κάποια ζώνη. Η επαγωγική ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 50 δευτερόλεπτα.
- δεν απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος ή δεν αλλάξετε τη ρύθμιση θερμότητας. Μετά από κάποιο χρονικό διάστημα, εμφανίζεται ένα μήνυμα και οι εστίες απενεργοποιούνται.

**Η σχέση μεταξύ της ρύθμισης θερμοκρασίας και του χρόνου μετά τον οποίο η εστία απενεργοποιείται:**

| Ρύθμιση ζεστάματος | Οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 ώρες |
| 3 - 5 | 5 ώρες |
| 6 | 4 ώρες |
| 7 - 9 | 1,5 ώρα |

ⓘ

Όταν χρησιμοποιείτε τη λειτουργία Στο Τηγάνι, οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από 1,5 ώρα. Για το Λιώσιμο, οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από 6 ώρες.

## 6.3 Ανίχνευση σκεύους

Αυτή η λειτουργία ανιχνεύει αν έχουν τοποθετηθεί σκεύη επάνω στις ζώνες μαγειρέματος και απενεργοποιεί τις ζώνες μαγειρέματος αν το μαγειρικό σκεύος δεν είναι πλέον ανιχνεύσιμο.

- Αν τοποθετήσετε πρώτα το μαγειρικό σκεύος επάνω σε μια ζώνη μαγειρέματος και μετά ενεργοποιήσετε τις εστίες, εμφανίζεται μια γκρίζα μπάρα στην επισκόπηση της αντίστοιχης ζώνης μαγειρέματος.
- Η μπάρα δεν θα εμφανιστεί εάν δεν υπάρχει μαγειρικό σκεύος επάνω στη ζώνη μαγειρέματος ή δεν είναι δυνατή η ανίχνευση του μαγειρικού σκεύους λόγω λανθασμένης τοποθέτησης ή ακατάλληλου υλικού.
- Αν αφαιρέσετε τα μαγειρικά σκεύη από μια ενεργοποιημένη ζώνη μαγειρέματος και τα τοποθετήσετε προσωρινά στην άκρη, οι ενδείξεις πάνω από την αντίστοιχη ζώνη μαγειρέματος θα αρχίσουν να αναβοσβήνουν. Αν δεν τοποθετήσετε το μαγειρικό σκεύος ξανά επάνω στην ενεργοποιημένη ζώνη μαγειρέματος εντός 120 δευτερολέπτων, η ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί αυτόματα. Για να συνεχίσετε το μαγείρεμα, βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει πάλι το μαγειρικό σκεύος στις ζώνες μαγειρέματος πριν από το καθορισμένο χρονικό όριο.

## 6.4 Χρήση των ζωνών μαγειρέματος

Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στις διαστάσεις της βάσης του μαγειρικού σκεύους.

ⓘ

Για βέλτιστη μεταφορά θερμότητας, χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης παρόμοια με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος (δηλ. η μέγιστη τιμή διαμέτρου μαγειρικού σκεύους στα "Τεχνικά στοιχεία" > "Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος"). Βεβαιωθείτε ότι το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους τύπους μαγειρικών σκευών, ανατρέξτε στην ενότητα «Υποδείξεις και συμβουλές».

Για να ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος και αγγίξτε το αντίστοιχο σύμβολο ζώνης. Τα διαθέσιμα

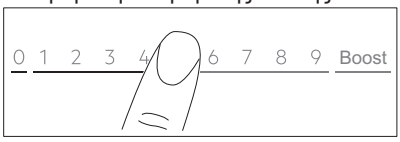
προγράμματα εμφανίζονται στην οθόνη. Επιλέξτε το επίπεδο θερμότητας ή επιλέξτε μία από τις αυτόματες λειτουργίες. Για να επιστρέψετε στην κύρια οθόνη, αγγίξτε το X στην επάνω δεξιά γωνία.

Όταν είναι ενεργές άλλες ζώνες μαγειρέματος, η σκάλα μαγειρέματος για τη ζώνη που θέλετε να χρησιμοποιήσετε μπορεί να είναι περιορισμένη. Ανατρέξτε στην ενότητα "Διαχείριση ισχύος".

## 6.5 Ρύθμιση ζεστάματος

1. Ενεργοποιήστε τις εστίες.
2. Τοποθετήστε το σκεύος στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος και αγγίξτε το αντίστοιχο σύμβολο ζώνης.
3. Αγγίξτε ή σύρετε το δάκτυλό σας για να ρυθμίσετε την σκάλα μαγειρέματος.

Τα εικονίδια επιπέδου ισχύος 1-9 μεγαλώνουν και η μπάρα από κάτω γίνεται κόκκινη για να υποδείξει την τρέχουσα ρύθμιση ισχύος. Όταν επιλεγεί το επίπεδο ισχύος, η οθόνη αλλάζει σε προβολή διευρυμένης οθόνης.




Μπορείτε επίσης να αλλάξετε τη σκάλα μαγειρέματος στην οθόνη επισκόπησης ζώνης. Για να μεταβείτε στην οθόνη επισκόπησης ζωνών, αγγίξτε στο κέντρο της διευρυμένης οθόνης. Για να αλλάξετε το επίπεδο θερμότητας, αγγίξτε — ή +. Για να ανοίξετε την προβολή διευρυμένης οθόνης, αγγίξτε το επίπεδο ισχύος.

## 6.6 Boost

Αυτή η λειτουργία καθιστά διαθέσιμη περισσότερη ισχύ στις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος. Η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί για τη ζώνη μαγειρέματος μόνο για περιορισμένο χρονικό διάστημα. Μετά από αυτό το διάστημα, η ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει αυτόματα στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.

1. Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το κουμπί Boost για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Η λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία χειροκίνητα, επιλέξτε τη ζώνη και βάλτε τη σκάλα μαγειρέματος στο 0.

ⓘ

Boost δεν λειτουργεί όταν:
- Το Flex Bridge λειτουργεί στις λειτουργίες Βασικό και Max Bridge,
- η ισχύς εντός μίας φάσης είναι ανεπαρκής (ανατρέξτε στην ενότητα «Διαχείριση ισχύος»).

ⓘ

Για τιμές μέγιστης διάρκειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».

## 6.7 OptiHeat Control (Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων)

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Όσο η ένδειξη III / II / I είναι αναμμένη, υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα.

Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος παράγουν την απαιτούμενη θερμότητα για τη διαδικασία μαγειρέματος απευθείας στη βάση του μαγειρικού σκεύους. Το κεραμικό γυαλί ζεσταίνεται από τη θερμότητα των μαγειρικών σκευών.

Οι ενδείξεις εμφανίζονται όταν μια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή. Υποδεικνύουν το επίπεδο της υπολειπόμενης θερμότητας για τις ζώνες μαγειρέματος που χρησιμοποιείτε εκείνη τη στιγμή:

III - συνέχεια μαγειρέματος,

II - διατήρηση θερμότητας,

I - υπολειπόμενη θερμότητα.

Η ένδειξη μπορεί επίσης να εμφανίζεται:
- για τις διπλανές ζώνες μαγειρέματος ακόμη και αν δεν τις χρησιμοποιείτε,
- όταν τοποθετούνται ζεστά μαγειρικά σκεύη σε κρύα ζώνη μαγειρέματος,
- όταν η εστία είναι απενεργοποιημένη, αλλά η ζώνη μαγειρέματος παραμένει ζεστή.

Η ένδειξη εξαφανίζεται όταν η ζώνη μαγειρέματος έχει κρυώσει.

## 6.8 Λειτουργία Διατήρηση Θερμότητας

Αυτή η λειτουργία διατηρεί το φαγητό ζεστό με τη ρύθμιση χαμηλής θερμοκρασίας.

Το Λειτουργία Διατήρηση Θερμότητας είναι διαθέσιμο μόνο όταν η ζώνη μαγειρέματος είναι ακόμα ζεστή αφού τελειώσει η διαδικασία μαγειρέματος (με ορατό εικονίδιο υπολειπόμενης θερμότητας) και το μαγειρικό σκεύος παραμένει στη ζώνη. Η λειτουργία δεν λειτουργεί με κρύα ζώνη μαγειρέματος.

1. Πατήστε για να ενεργοποιήσετε το Λειτουργία Διατήρηση Θερμότητας.

Το Λειτουργία Διατήρηση Θερμότητας εκτελείται μέχρι να απενεργοποιηθεί.

2. Για να διακόψετε τη λειτουργία, αγγίξτε το στην επάνω αριστερή γωνία της οθόνης.

Μπορείτε να ρυθμίσετε ένα χρονοδιακόπτη, αν χρειαστεί. Ανατρέξτε στην ενότητα «Επιλογές χρονοδιακόπτη».

## 6.9 Χρονοδιακόπτης

### Χρονοδιακόπτης ECO

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να καθορίσετε το χρονικό διάστημα λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος μόνο για μια συγκεκριμένη περίοδο μαγειρέματος.

Για την εξοικονόμηση ενέργειας, η αντίσταση της ζώνης ψησίματος απενεργοποιείται πριν ηχήσει ο Χρονοδιακόπτης ECO. Η διαφορά στον χρόνο λειτουργίας εξαρτάται από τη σκάλα μαγειρέματος και τη διάρκεια της λειτουργίας μαγειρέματος.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία όταν η ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη λειτουργία για κάθε ζώνη μαγειρέματος ξεχωριστά.

1. Ρυθμίστε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος για την κατάλληλη ζώνη μαγειρέματος και κατόπιν ρυθμίστε τη λειτουργία.
2. Αγγίξτε το σύμβολο ζώνης.
3. Αγγίξτε το .

Το παράθυρο μενού του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται στην οθόνη.

4. Επιλέξτε το Διακοπή ζώνης πλαίσιο για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
5. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη.
6. Αγγίξτε το OK για επιβεβαίωση.

Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το X για να ακυρώσετε την επιλογή σας.
Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις Χρονοδιακόπτης ECO κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος: αγγίξτε το με την τιμή του χρονοδιακόπτη και, στη συνέχεια, αγγίξτε το ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ.

Όταν τελειώσει ο χρονοδιακόπτης, ακούγεται ένα σήμα και ένα αναδυόμενο παράθυρο. Αγγίξτε το OK για να σταματήσετε το σήμα.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος στη θέση **0**.

Εναλλακτικά, αγγίξτε το στην τιμή του χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το X και επιβεβαιώστε την επιλογή σας όταν εμφανιστεί ένα αναδυόμενο παράθυρο.

### Χρονοδιακόπτης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία όταν η ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.

Η λειτουργία δεν έχει καμία επίδραση σε οποιαδήποτε άλλη λειτουργία εκτελείται ταυτόχρονα.

1. Επιλέξτε οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος.

Ο αντίστοιχος διακόπτης ολίσθησης εμφανίζεται στην οθόνη.

2. Αγγίξτε το .

Το παράθυρο μενού του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται στην οθόνη.

3. Αποεπιλέξτε το Διακοπή ζώνης πλαίσιο για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
4. Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη.
5. Αγγίξτε το OK για επιβεβαίωση.

Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το X για να ακυρώσετε την επιλογή σας.
Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις Χρονοδιακόπτης κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος: αγγίξτε το με την τιμή του

χρονοδιακόπτη και, στη συνέχεια, αγγίξτε το ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ.

Όταν τελειώσει ο χρονοδιακόπτης, ακούγεται ένα σήμα και ένα αναδυόμενο παράθυρο. Αγγίξτε το OK για να σταματήσετε το σήμα.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία,

Αγγίξτε το 🔔 με την τιμή του χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το X και επιβεβαιώστε την επιλογή σας όταν εμφανιστεί ένα αναδυόμενο παράθυρο.

## 6.10 || Pause

Η λειτουργία ρυθμίζει όλες τις ζώνες μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες στη χαμηλότερη ρύθμιση ισχύος.

Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία αν εκτελείται αυτόματο πρόγραμμα (Πιάτα ή ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ).

Όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη μόνο τα σύμβολα ⏻ και ΣΥΝΕΧΙΣΗ. Όλα τα άλλα σύμβολα στο χειριστήριο είναι κλειδωμένα.

Η λειτουργία δεν διακόπτει τις λειτουργίες του χρονοδιακόπτη. Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία χρονοδιακόπτη, πατήστε οπουδήποτε επάνω στην οθόνη για να διακόψετε το ηχητικό σήμα.

1. Αγγίξτε το κουμπί ☰ για να ανοίξετε το Μενού.
2. Αγγίξτε το κουμπί || για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Η σκάλα μαγειρέματος μειώνεται στο ♨ (Λειτουργία Διατήρηση Θερμότητας) και το επίπεδο ταχύτητας ανεμιστήρα στη λειτουργία Χειροκίνητα μειώνεται στο 1.
Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το ΣΥΝΕΧΙΣΗ.

Οι προηγούμενες σκάλες μαγειρέματος θα επανέλθουν.

## 6.11 🔒 Κλείδωμα

Μπορείτε να κλειδώσετε το χειριστήριο ενώ οι εστίες λειτουργούν. Αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της ρύθμισης θερμότητας.

1. Επιλέξτε τη ρύθμιση θερμότητας.
2. Αγγίξτε το ☰ για να ανοίξετε το Μενού.
3. Αγγίξτε το 🔒 για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, , πιέστε παρατεταμένα το ΞΕΚΛΕΙΔΩΜΑ για 4 δευτερόλεπτα.

ⓘ

Όταν απενεργοποιείτε τις εστίες, απενεργοποιείτε και αυτή τη λειτουργία.

## 6.12 Κλείδ. ασφ. για παιδ.

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια λειτουργία της εστίας.

1. Αγγίξτε το ☰ για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις **>** Επιλογές **>** Κλείδ. ασφ. για παιδ..
3. Ενεργοποιήστε τον διακόπτη και αγγίξτε τα γράμματα E-U-O με αλφαβητική σειρά για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, απενεργοποιήστε τον διακόπτη.

Μπορεί να χρειαστεί λίγος χρόνος για να λειτουργήσει η λειτουργία μετά την ενεργοποίηση.

## 6.13 Αισθητήρας φαγητού γενικές πληροφορίες

Το Αισθητήρας φαγητού είναι ένας ασύρματος αισθητήρας θερμοκρασίας. Μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε για να ρυθμίσετε τις παραμέτρους μαγειρέματος σε διαφορετικούς τύπους φαγητού και να τις διατηρήσετε καθ' όλη τη διαδικασία μαγειρέματος. Ο Αισθητήρας φαγητού λειτουργεί ως θερμόμετρο και σας βοηθά να παρακολουθείτε τη θερμοκρασία του φαγητού ή του υγρού κατά το μαγείρεμα. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε το Αισθητήρας φαγητού για Πιάτα και ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ, καθώς και το χειροκίνητο μαγείρεμα.

Το Αισθητήρας φαγητού συνδέεται στις εστίες μέσω του Bluetooth και είναι επαναφορτιζόμενο. Σύμφωνα με το πρότυπο: EN 60335 το Αισθητήρας φαγητού θα πρέπει να φορτίζεται χρησιμοποιώντας μόνο τη βάση φόρτισης και το τροφοδοτικό που περιλαμβάνονται στη συσκευασία. Ένα λεπτό φόρτισης παρέχει έως και 8 ώρες λειτουργίας.

Το χρώμα του φωτιστικού υποδεικνύει τη συμπεριφορά Αισθητήρας φαγητού:
- Κόκκινο - φόρτιση
- Κόκκινο που αναβοσβήνει - συναγερμός / χαμηλή μπαταρία
- Πράσινο - πλήρως φορτισμένη
- Μπλε - συνδέεται

Το σημείο μέτρησης βρίσκεται ανάμεσα στην άκρη και στο σημάδι ελάχιστου βάθους. Τοποθετήστε τον Αισθητήρας φαγητού μέσα στο φαγητό, τουλάχιστον μέχρι το σημάδι ελάχιστου βάθους. Τοποθετήστε το Αισθητήρας φαγητού στο χείλος της κατσαρόλας ή του ταψιού από το άγκιστρο. Μόνο το μεταλλικό τμήμα του αισθητήρα φαγητού μπορεί να έρθει σε επαφή με τρόφιμα και υγρά. Αν πέσει μέσα σε υγρό, αφαιρέστε το προσεκτικά με ένα κατάλληλο εργαλείο.

**Συμβουλές για τα υγρά**

- Βυθίστε το Αισθητήρας φαγητού στο υγρό 2-5 cm πάνω από το σημάδι ελάχιστου βάθους για να έχετε τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε ένα καπάκι για να εξοικονομήσετε χρόνο και ενέργεια. Σημειώστε το κουτί με το καπάκι.

**Συμβουλές για στέρεα φαγητά**

- Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη για να τοποθετήσετε σωστά το Αισθητήρας φαγητού στο φαγητό για τα καλύτερα δυνατά αποτελέσματα μαγειρέματος.
- Τοποθετήστε το Αισθητήρας φαγητού στο πιο παχύ μέρος του φαγητού.
- Βεβαιωθείτε ότι ο Αισθητήρας φαγητού έχει τοποθετηθεί καλά στο φαγητό.
- Για κρέας / ψάρι με πάχος 2 - 3 cm, η άκρη του Αισθητήρας φαγητού θα πρέπει να φτάνει στον πάτο του σκεύους.
- Αφαιρέστε το Αισθητήρας φαγητού πριν γυρίσετε το φαγητό, εάν χρειαστεί, και τοποθετήστε το ξανά στη θέση του.
- Όταν χρησιμοποιείτε την πλάκα γκριλ plancha, βεβαιωθείτε ότι ο Αισθητήρας φαγητού παραμένει στη δεξιά πλευρά, έξω από την επιφάνειά της.

## 6.14 Μαγείρεμα με Αισθητήρας φαγητού

Βεβαιωθείτε ότι το Αισθητήρας φαγητού είναι συνδεδεμένο, βαθμονομημένο και φορτισμένο πριν ξεκινήσετε το μαγείρεμα. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση».

Όταν χρησιμοποιείτε αυτόματα προγράμματα όπως «ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ» ή «Πιάτα», χρησιμοποιήστε το Αισθητήρας φαγητού ως πρόσθετο βοήθημα για να μετρήσετε, να ρυθμίσετε και να προσαρμόσετε την επιθυμητή θερμοκρασία της ζώνης μαγειρέματος που ορίζεται για κάθε φαγητό ή τρόπο μαγειρέματος. Ανατρέξτε στα «ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ» και «Πιάτα».

1. Επιλέξτε τη λειτουργία ή τον τύπο φαγητού από το Μενού.
2. Αγγίξτε το ⁄ στην επάνω δεξιά γωνία της οθόνης για να ρυθμίσετε ή να προσαρμόσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.
   - Μπορείτε να αγγίξετε το OK στο επάνω μέρος του αναδυόμενου παραθύρου για να χρησιμοποιήσετε τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις. Για να απενεργοποιήσετε το αναδυόμενο παράθυρο μόνιμα, επιλέξτε το ☐ προτού ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
   - Για ορισμένες λειτουργίες στην οθόνη διατίθενται βιώσιμες συμβουλές.
   - Για τη λειτουργία Στο Τηγάνι, μπορείτε να αλλάξετε το προεπιλεγμένο επίπεδο θερμότητας. Για μερικά φαγητά, μπορείτε να ελέγξετε τη θερμοκρασία πυρήνα του φαγητού αν χρησιμοποιήσετε τον Αισθητήρας φαγητού.
   - Κάποιες από τις επιλογές ξεκινούν με προθέρμανση. Μπορείτε να παρακολουθήσετε την πρόοδο στην μπάρα χειριστηρίων.
   - Για τις περισσότερες επιλογές, π.χ. SousVide και Ποσάρισμα, μπορείτε να αλλάξετε την προεπιλεγμένη θερμοκρασία.
   - Μπορείτε να αλλάξετε τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος ή να ορίσετε τον δικό σας. Μόνο για τη λειτουργία SousVide, ο ελάχιστος

χρόνος μαγειρέματος είναι προκαθορισμένος.

3. Ακολουθήστε τις οδηγίες στα αναδυόμενα παράθυρα.
4. Μόλις ο ορισμένος χρόνος ολοκληρωθεί ή / και επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται μια ειδοποίηση. Για να κλείσετε το παράθυρο, αγγίξτε το OK.

### Θερμόμετρο

Όταν μαγειρεύετε χειροκίνητα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το Αισθητήρας φαγητού ως θερμόμετρο για να μετρήσετε τη θερμοκρασία του φαγητού και να σας ειδοποιήσει όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.

1. Ανοίξτε το ρυθμιστικό για τη ζώνη μαγειρέματος και ορίστε τη σκάλα μαγειρέματος.
2. Αγγίξτε το ⁄ στην επάνω δεξιά γωνία της οθόνης.

Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

3. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία του φαγητού.

Η τρέχουσα θερμοκρασία όπως μετράται από το Αισθητήρας φαγητού είναι τώρα ορατή στη δεξιά γωνία της οθόνης. Πατήστε ξανά για να προσαρμόσετε την επιθυμητή θερμοκρασία, αν χρειαστεί.

4. Όταν η ζώνη μαγειρέματος φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται μια ειδοποίηση.

## 6.15 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ: Στο Τηγάνι

Αυτή η λειτουργία σάς επιτρέπει να ρυθμίσετε μια κατάλληλη σκάλα μαγειρέματος για να τηγανίσετε το φαγητό σας. Αυτές οι εστίες προσαρμόζουν τη θερμοκρασία σε διαφορετικούς τύπους φαγητού και τη διατηρεί για ολόκληρη τη διαδικασία μαγειρέματος. Από τη στιγμή που θα ρυθμιστεί η σκάλα μαγειρέματος, δεν απαιτείται χειροκίνητη ρύθμιση της θερμοκρασίας.

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Χρησιμοποιείτε μόνο κρύα μαγειρικά σκεύη.
Μην αφήνετε τις εστίες χωρίς επιτήρηση ενώ η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

1. Τοποθετήστε ένα ταψί χωρίς λάδι / λίπος σε μία από τις ζώνες μαγειρέματος στην αριστερή πλευρά. Μπορείτε να συνδυάσετε τις τέσσερις περιοχές σε δύο ζώνες μαγειρέματος διαφορετικού μεγέθους ή σε μία μεγάλη περιοχή μαγειρέματος χρησιμοποιώντας το Flex Bridge.
2. Επιλέξτε ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ > Στο Τηγάνι.
3. Συνδέστε το Αισθητήρας φαγητού, εάν χρειαστεί.

Πατήστε ⁄ για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

4. Επιλέξτε επίπεδο τηγανίσματος.

Η προθέρμανση αρχίζει.

5. Ρυθμίστε μια λειτουργία χρονοδιακόπτη, εάν απαιτείται.

Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως.
Όταν το ταψί φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο. Μπορείτε να τοποθετήσετε τώρα λάδι και φαγητό στο τηγάνι. Για να κλείσετε το παράθυρο και να ξεκινήσετε το τηγάνισμα αγγίξτε OK. Για να διακόψετε τη λειτουργία χειροκίνητα, αγγίξτε το 0 στην μπάρα ελέγχου.

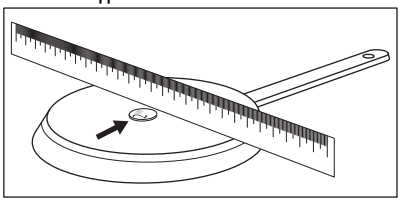
Υποδείξεις και συμβουλές:

- Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη για το πότε να αναποδογυρίσετε το φαγητό ή για να προσαρμόσετε τη σκάλα μαγειρέματος.
- Μπορείτε να αλλάξετε το προεπιλεγμένο επίπεδο θερμότητας, αν χρειαστεί.
- Για παχιά κομμάτια φαγητού ή ωμές πατάτες, χρησιμοποιήστε καπάκι για τα πρώτα 10 λεπτά τηγανίσματος.
- Τα βαριά σκεύη μπορεί να χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να θερμανθούν.
- Χρησιμοποιείτε τηγάνια με επίστρωση μόνο στη χαμηλή σκάλα μαγειρέματος για την αποφυγή πρόκλησης ζημιάς και υπερθέρμανσης των μαγειρικών σκευών.
- Μη χρησιμοποιείτε λεπτά μαγειρικά σκεύη εμαγιέ. Μπορεί να υπερθερμανθούν ή να υποστούν ζημιά.

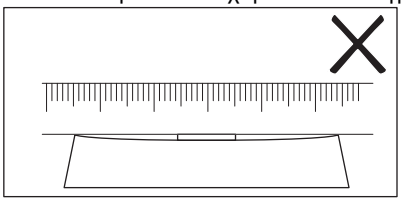
### Κατάλληλα τηγάνια για τη λειτουργία Στο Τηγάνι

Χρησιμοποιείτε μόνο τηγάνια με επίπεδη βάση. Για να ελέγξετε αν το σκεύος είναι σωστό:

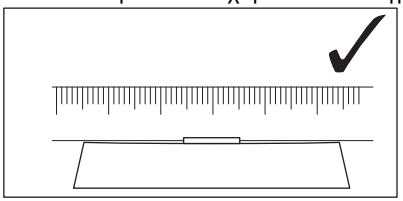
1. Τοποθετήστε το τηγάνι σας ανάποδα.
2. Τοποθετήστε έναν χάρακα στο κάτω μέρος του σκεύους.
3. Προσπαθήστε να τοποθετήσετε ένα κέρμα 1, 2 ή 5 cent το μεσημέρι (ή οποιοδήποτε νόμισμα με παρόμοιο πάχος, περίπου 1,7 mm) ανάμεσα στον χάρακα και στη βάση του τηγανιού.



**a.** Το τηγάνι δεν είναι σωστό αν μπορείτε να τοποθετήσετε το νόμισμα ανάμεσα στον χάρακα και το τηγάνι.



**b.** Το τηγάνι είναι σωστό αν δεν μπορείτε να τοποθετήσετε το νόμισμα ανάμεσα στον χάρακα και το τηγάνι.



## 6.16 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ: Βράσιμο

Αυτή η λειτουργία προσαρμόζει αυτόματα τη σκάλα μαγειρέματος έτσι ώστε το νερό να μη βράζει πολύ μόλις φτάσει στο σημείο βρασμού.

Για τη λειτουργία Βράσιμο απαιτείται η λειτουργία Αισθητήρας φαγητού.

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία με άδειο μαγειρικό σκεύος. Μην αφήνετε τις εστίες χωρίς επιτήρηση ενώ η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

1. Τοποθετήστε μια κατσαρόλα γεμάτη με νερό επάνω στη ζώνη μαγειρέματος. Το υγρό πρέπει να καλύπτει πλήρως την ένδειξη ελάχιστης στάθμης επάνω στο Αισθητήρας φαγητού.
2. Επιλέξτε ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ > Βράσιμο.
3. Συνδέστε το Αισθητήρας φαγητού.
4. Ρυθμίστε μια λειτουργία χρονοδιακόπτη, εάν απαιτείται.

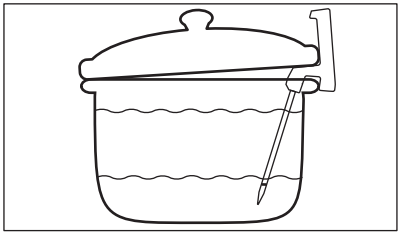
Ο χρονοδιακόπτης ξεκινά αμέσως.

5. Για να διακόψετε τη λειτουργία, αγγίξτε το ⏹ στην επάνω αριστερή γωνία της οθόνης.

Μόλις επιτευχθεί το σημείο βρασμού, οι εστίες μειώνουν αυτόματα τη σκάλα μαγειρέματος.

Υποδείξεις και συμβουλές:

- Η λειτουργία είναι κατάλληλη για να βράσετε νερό και να μαγειρέψετε πατάτες.
- Φορτίστε το Αισθητήρας φαγητού πριν από το μαγείρεμα.
- Βαθμονομήστε το Αισθητήρας φαγητού πριν από τη χρήση για να καθορίσετε το ακριβές σημείο βρασμού.
- Γεμίστε την κατσαρόλα με κρύο νερό ή νερό θερμοκρασίας δωματίου. Η ελάχιστη στάθμη υγρού πρέπει να καλύπτει πλήρως την ένδειξη ελάχιστης στάθμης στον Αισθητήρας φαγητού.Η μέγιστη στάθμη υγρού αφήνει τουλάχιστον χώρο 4 cm κάτω από το χείλος της κατσαρόλας.



- Προσθέστε αλάτι μόλις επιτευχθεί το σημείο βρασμού, εάν χρειαστεί.
- Χρησιμοποιήστε ένα καπάκι για εξοικονόμηση ενέργειας. Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεσή του.

## 6.17 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ: Λιώσιμο

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να λιώσετε διάφορα προϊόντα, π.χ. σοκολάτα ή βούτυρο.

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Μην αφήνετε τις εστίες χωρίς επιτήρηση ενώ η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος επάνω στη ζώνη μαγειρέματος.
2. Επιλέξτε ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ > Λιώσιμο.
3. Ρυθμίστε μια λειτουργία χρονοδιακόπτη, εάν απαιτείται.
4. Αγγίξτε το OK.

Για να διακόψετε τη λειτουργία χειροκίνητα, αγγίξτε το ⏹ στην επάνω αριστερή γωνία της οθόνης.

## 6.18 Πιάτα

Αυτή η λειτουργία σάς βοηθά να ετοιμάσετε διαφορετικά φαγητά χρησιμοποιώντας προκαθορισμένα προγράμματα που είναι ειδικά σχεδιασμένα για συγκεκριμένες κατηγορίες φαγητών. Η διαθεσιμότητα των προγραμμάτων εξαρτάται από τη ζώνη μαγειρέματος.

**⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!**

Μην αφήνετε τις εστίες χωρίς επιτήρηση ενώ η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος επάνω στη ζώνη μαγειρέματος. Μπορείτε να συνδυάσετε τις τέσσερις περιοχές σε δύο ζώνες μαγειρέματος διαφορετικού μεγέθους ή σε μία μεγάλη περιοχή μαγειρέματος χρησιμοποιώντας το Flex Bridge.
2. Επιλέξτε Πιάτα.
3. Επιλέξτε τον τύπο φαγητού.
4. Συνδέστε το Αισθητήρας φαγητού, εάν χρειαστεί.

Αγγίξτε το κουμπί ⟋ για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

5. Ρυθμίστε μια λειτουργία χρονοδιακόπτη, εάν απαιτείται.
6. Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

Ανάλογα με τον τύπο φαγητού και το επιλεγμένο πρόγραμμα, μπορείτε να ρυθμίσετε και να τροποποιήσετε στοιχεία, π.χ. το επίπεδο ψησίματος, το επίπεδο θερμότητας για τηγάνισμα, κ.λπ.

Υποδείξεις και συμβουλές:

- Τα πιο συχνά μαγειρεμένα φαγητά προστίθενται αυτόματα στη λίστα των Πιο μαγειρεμένα.
- Μπορείτε να προσθέσετε προγράμματα χειροκίνητα στη λίστα του Αγαπημένα ♡.
- Μπορείτε να αποκρύψετε ορισμένα προγράμματα αγγίζοντας το 🗑. Για επαναφορά των προγραμμάτων, μεταβείτε στο Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Πιάτα.

## 6.19 Hob²Hood

Πρόκειται για μια αυτόματη λειτουργία η οποία συνδέει τις εστίες με έναν κατάλληλο απορροφητήρα. Τόσο οι εστίες όσο και ο απορροφητήρας διαθέτουν πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος. Η ταχύτητα του ανεμιστήρα καθορίζεται και προσαρμόζεται αυτόματα με βάση τη ρύθμιση του τρόπου λειτουργίας και τη θερμοκρασία του θερμότερου μαγειρικού σκεύους επάνω στις εστίες. Μπορείτε επίσης να χειριστείτε τον ανεμιστήρα χειροκίνητα από τις εστίες ή τον ίδιο τον απορροφητήρα.

ⓘ

Αν αλλάξετε την ταχύτητα του ανεμιστήρα στον απορροφητήρα, η προεπιλεγμένη σύνδεση με τις εστίες απενεργοποιείται. Για να ενεργοποιήσετε ξανά τη λειτουργία, απενεργοποιήστε και τις δύο συσκευές και ενεργοποιήστε τις ξανά.

ⓘ

Σε μερικούς απορροφητήρες, η λειτουργία μπορεί να απενεργοποιηθεί από προεπιλογή. Σε αυτές τις περιπτώσεις, ενεργοποιήστε πρώτα τη λειτουργία στον απορροφητήρα και κατόπιν στις εστίες. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο χρήστη του απορροφητήρα.

### Ρύθμιση της αυτόματης λειτουργίας ανεμιστήρα

Για να ρυθμίσετε τον απορροφητήρα σε αυτόματη λειτουργία, επιλέξτε ανάμεσα στις παρακάτω ρυθμισμένες ταχύτητες ανεμιστήρα: Τρόπος λειτουργίας 2 - Τρόπος λειτουργίας 6. Ο απορροφητήρας αντιδρά

όποτε λειτουργείτε τις εστίες. Μπορείτε να ρυθμίσετε τις εστίες να ενεργοποιούν μόνο τον φωτισμό επιλέγοντας τον Τρόπο λειτουργίας 1.

1. Αγγίξτε το ☰.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Hob²Hood.
3. Ενεργοποιήστε έναν διακόπτη για να ενεργοποιήσετε τον απορροφητήρα.

Όλες οι αυτόματες λειτουργίες εμφανίζονται ως λίστα.

4. Επιλέξτε τη λειτουργία.
5. Πατήστε X ή 〈 για να αποθηκεύσετε την επιλογή και να εξέλθετε.

Για να ελέγξετε το τρέχον επίπεδο ταχύτητας ανεμιστήρα, αγγίξτε το . Το επίπεδο ταχύτητας ανεμιστήρα εμφανίζεται στην επάνω αριστερή γωνία της οθόνης. Για να απενεργοποιήσετε τον ανεμιστήρα, αγγίξτε το ⏹. Για να ενεργοποιήσετε τον ανεμιστήρα, αγγίξτε το ▶.

| Αυτόματες λειτουργίες | Αυτόματος φωτισμός φούρνου | Βράσιμο[1] | Τηγάνισμα[2] |
|---|---|---|---|
| | | Ταχύτητα ανεμιστήρα | |
| OFF | Απενεργοποίηση | - | - |
| **Λειτουργία 1** | Έναρξη | - | - |
| **Λειτουργία 2**[3] | Έναρξη | 1 | 1 |
| **Λειτουργία 3** | Έναρξη | - | 1 |
| **Λειτουργία 4** | Έναρξη | 1 | 1 |
| **Λειτουργία 5** | Έναρξη | 1 | 2 |
| **Λειτουργία 6** | Έναρξη | 2 | 3 |

**1)** Οι εστίες ανιχνεύουν τη διαδικασία βρασμού και ενεργοποιούν την ταχύτητα του ανεμιστήρα ανάλογα με την αυτόματη λειτουργία.

**2)** Οι εστίες ανιχνεύουν τη διαδικασία τηγανίσματος και ενεργοποιούν την ταχύτητα του ανεμιστήρα ανάλογα με την αυτόματη λειτουργία.

**3)** Αυτή η λειτουργία ενεργοποιεί τον ανεμιστήρα και τον φωτισμό και δεν εξαρτάται από τη θερμοκρασία.

## Ρύθμιση της χειροκίνητης λειτουργίας ανεμιστήρα

Μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο ταχύτητας ανεμιστήρα χειροκίνητα.

1. Αγγίξτε το .
2. Αγγίξτε το Χειροκίνητα.

Εμφανίζεται μια μπάρα ελέγχου με την τρέχουσα ταχύτητα ανεμιστήρα.

3. Αγγίξτε ή σύρετε το δάκτυλό σας για να ρυθμίσετε το επίπεδο ταχύτητας του ανεμιστήρα.

Για να ενεργοποιήσετε το μέγιστο επίπεδο ταχύτητας ανεμιστήρα, αγγίξτε το Boost. Ο ανεμιστήρας λειτουργεί σε λειτουργία Boost για κάποιο χρονικό διάστημα. Μετά από αυτό το διάστημα, το επίπεδο της ταχύτητας του ανεμιστήρα γίνεται αυτόματα 3. Για να απενεργοποιήσετε το Boost χειροκίνητα, πιέστε 0.

## Λαμπτήρας απορροφητήρα

Μπορείτε να ρυθμίσετε τις εστίες για αυτόματη ενεργοποίηση του φωτισμού φούρνου όταν τις ενεργοποιείτε. Για να το κάνετε αυτό, ρυθμίστε την αυτόματη λειτουργία στη Λειτουργία 1 - Λειτουργία 6. Μπορείτε επίσης να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε χειροκίνητα τον φωτισμό του απορροφητήρα.

**Χειροκίνητη ενεργοποίηση του φωτισμού**

1. Αγγίξτε το .
2. Αγγίξτε το για να ενεργοποιήσετε τον φωτισμό.

Για να απενεργοποιήσετε το φως, αγγίξτε ξανά .

## 6.20 Γλώσσα

1. Αγγίξτε το κουμπί ☰ για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Γλώσσα.
3. Επιλέξτε τη γλώσσα από τη λίστα.

Για να αποθηκεύσετε την επιλογή, αγγίξτε το X ή 〈. Στη συνέχεια, επιλέξτε ΝΑΙ στο αναδυόμενο παράθυρο.

Αν επιλέξετε τη λάθος γλώσσα, αγγίξτε το ☰ > ⚙. Εμφανίζεται μια λίστα. Επιλέξτε την

πρώτη επιλογή από πάνω αριστερά και, στη συνέχεια, την πρώτη επιλογή από πάνω αριστερά (εναλλακτικά, τη δεύτερη επιλογή από επάνω δεξιά, ανάλογα με την έκδοση λογισμικού). Κάντε κύλιση προς τα κάτω για να επιλέξετε τη σωστή γλώσσα από τη λίστα. Όταν εμφανιστεί το αναδυόμενο παράθυρο, επιλέξτε την επιλογή στα δεξιά.

## 6.21 Ήχοι Πλήκτρων / Ένταση

Μπορείτε να επιλέξετε τον τύπο του ήχου που επιθυμείτε να εκπέμπουν οι εστίες σας ή να απενεργοποιήσετε πλήρως τους ήχους. Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ του «κλικ» (προεπιλογή) και του «μπιπ».

Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το επίπεδο έντασης.

1. Αγγίξτε το ☰ στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Ήχοι Πλήκτρων / Ένταση.
3. Επιλέξτε την κατάλληλη επιλογή.

Η ρύθμιση αποθηκεύεται αυτόματα.

## 6.22 Φωτεινότητα

Μπορείτε να αλλάξετε τη φωτεινότητα της οθόνης.

Υπάρχουν 5 επίπεδα φωτεινότητας, 1 είναι το πιο χαμηλό και 5 το πιο υψηλό.

1. Αγγίξτε το ☰ για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Φωτεινότητα.
3. Επιλέξτε το κατάλληλο επίπεδο.

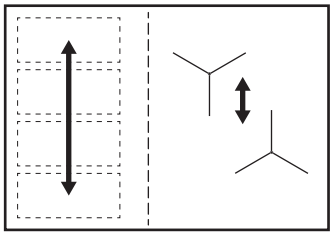
Η ρύθμιση αποθηκεύεται αυτόματα.

## 6.23 Διαχείριση ισχύος

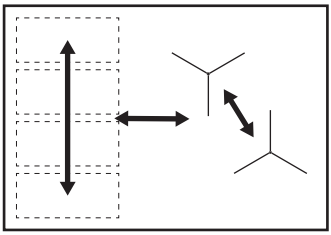
Εάν είναι ενεργές πολλές ζώνες και η ισχύς που έχει καταναλωθεί υπερβαίνει το όριο της παροχής ισχύος, αυτή η λειτουργία διαιρεί τη διαθέσιμη ισχύ μεταξύ όλων των ζωνών μαγειρέματος (που συνδέονται στην ίδια φάση). Οι εστίες ελέγχουν τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας για την προστασία των ασφαλειών της οικιακής εγκατάστασης.

- Οι ζώνες μαγειρέματος ομαδοποιούνται ανάλογα με τη θέση και τον αριθμό των φάσεων στις εστίες. Η κάθε φάση έχει μέγιστη ηλεκτρική ισχύ 3680 W. Εάν οι εστίες φτάσουν το όριο της μέγιστης διαθέσιμης ισχύος στο πλαίσιο μίας φάσης, η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος θα μειωθεί αυτόματα.
- Η ρύθμιση ζεστάματος της ζώνης μαγειρέματος που έχει επιλεγεί πρώτα (ή μιας ζώνης μαγειρέματος που χρησιμοποιεί το ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ή το Πιάτα) έχει πάντα προτεραιότητα. Η υπολειπόμενη ισχύς θα διαιρεθεί μεταξύ των άλλων ζωνών μαγειρέματος ανάλογα με τη σειρά επιλογής.
- Το χρώμα της μπάρας ελέγχου εμφανίζει τις διαθέσιμες επιλογές σκάλας μαγειρέματος:
  - κόκκινη - η τρέχουσα σκάλα μαγειρέματος,
  - λευκή - η μέγιστη διαθέσιμη σκάλα μαγειρέματος,
  - ανοιχτό γκρι - η μη διαθέσιμη σκάλα μαγειρέματος (ενεργοποιείται το Διαχείριση ισχύος).
- Αν δεν είναι διαθέσιμη μια υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος, μειώστε την πρώτα για τις άλλες ζώνες μαγειρέματος.

Ανατρέξτε στην εικόνα για πιθανούς συνδυασμούς στους οποίους μπορεί να διανεμηθεί η ενέργεια μεταξύ των ζωνών μαγειρέματος.



Εάν η συνολική ισχύς των εστιών είναι περιορισμένη (1500 W - 6000W), η λειτουργία διανέμει τη διαθέσιμη ισχύ μεταξύ όλων των ζωνών μαγειρέματος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση» > «FlexPower».



# 7. ΕΥΈΛΙΚΤΗ ΕΠΑΓΩΓΙΚΉ ΠΕΡΙΟΧΉ ΜΑΓΕΙΡΈΜΑΤΟΣ

**⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

## 7.1 / ⋯Flex Bridge

Η ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος αποτελείται από τέσσερις περιοχές. Οι περιοχές μπορούν να συνδυαστούν σε δύο ζώνες μαγειρέματος διαφορετικών μεγεθών ή σε μία μεγάλη περιοχή μαγειρέματος. Μπορείτε να επιλέξετε τον συνδυασμό των περιοχών επιλέγοντας τη λειτουργία που αντιστοιχεί στο μέγεθος του μαγειρικού σκεύους που θέλετε να χρησιμοποιήσετε. Υπάρχουν τρεις διαθέσιμες λειτουργίες: Βασικό, Μεγάλη Γέφυρα, και Μέγιστη Γέφυρα.

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος επάνω στις ζώνες μαγειρέματος.
2. Πατήστε >Flex Bridge. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη συντόμευση ⋯ που εμφανίζεται στην επισκόπηση της ζώνης.
3. Επιλέξτε τη λειτουργία που ταιριάζει καλύτερα στο μέγεθος του μαγειρικού σας σκεύους.
4. Ορίστε μία σκάλα μαγειρέματος.

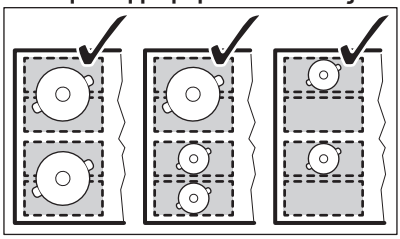
ⓘ

Μπορείτε να ρυθμίσετε διαφορετικές σκάλες μαγειρέματος για κάθε ξεχωριστή περιοχή που δημιουργείται από μια δεδομένη λειτουργία.

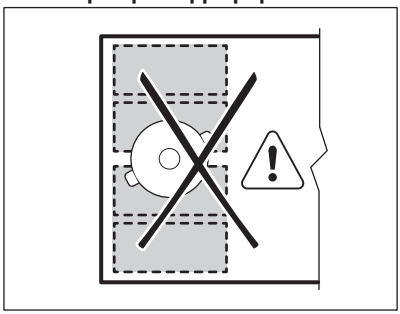
## 7.2 Flex Bridge βασική λειτουργία

Αυτή η λειτουργία συνδυάζει τις περιοχές σε δύο μαγειρικές περιοχές ίδιου μεγέθους. Οι δύο περιοχές λειτουργούν ως ανεξάρτητες ζώνες μαγειρέματος.

**Σωστή θέση μαγειρικού σκεύους:**



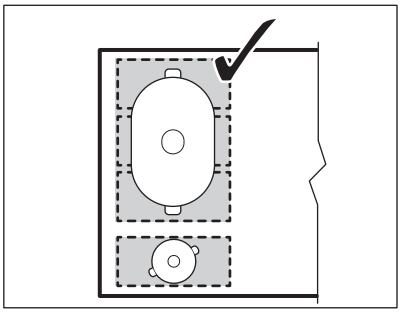
**Λανθασμένη θέση μαγειρικού σκεύους:**



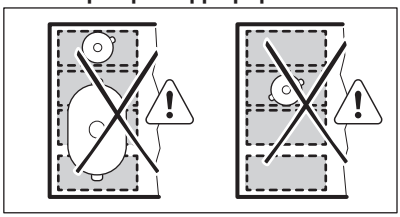
## 7.3 Flex Bridge Λειτουργία Μεγάλης Γέφυρας

Αυτή η λειτουργία συνδυάζει τρεις πίσω περιοχές σε μία ζώνη μαγειρέματος. Η ενιαία μπροστινή περιοχή λειτουργεί ως ανεξάρτητη ζώνη μαγειρέματος.

**Σωστή θέση μαγειρικού σκεύους:**



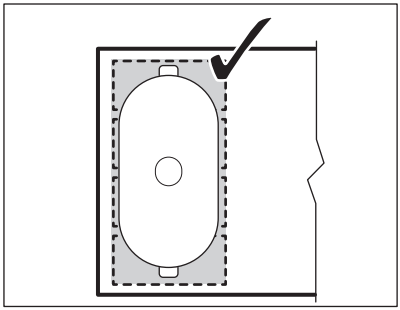
**Λανθασμένη θέση μαγειρικού σκεύους:**



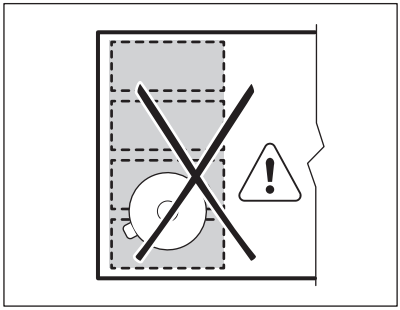
### 7.4 Flex Bridge Λειτουργία μέγιστης γέφυρας

Αυτή η λειτουργία συνδυάζει όλες τις περιοχές για να δημιουργηθεί μια μεγάλη περιοχή μαγειρέματος. Μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε για να μαγειρέψετε με ένα μεγάλο σκεύος ή με ένα plancha.

**Σωστή θέση μαγειρικού σκεύους:**



**Λανθασμένη θέση μαγειρικού σκεύους:**



## 8. ΥΠΟΔΕΊΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΈΣ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 8.1 Μαγειρικά σκεύη

ⓘ

Στις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος, ένα ισχυρό ηλεκτρομαγνητικό πεδίο δημιουργεί τη θερμότητα στο μαγειρικό σκεύος πολύ γρήγορα.

Χρησιμοποιείτε τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος με κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.

- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση και να βελτιώσετε την απόδοση των ζωνών, το μαγειρικό σκεύος πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο παχύ και επίπεδο.
- Για τη λειτουργία Στο Τηγάνι χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη με επίπεδη βάση.
- Βεβαιωθείτε ότι οι βάσεις των σκευών είναι καθαρές και στεγνές προτού τα τοποθετήσετε στην επιφάνεια των εστιών.
- Να προσέχετε πάντα να μην ολισθαίνετε ή τρίβετε τα μαγειρικά σκεύη στις άκρες του γυαλιού , καθώς μπορεί να θρυμματιστεί ή να υποστεί ζημιά η γυάλινη επιφάνεια.

**Υλικό μαγειρικού σκεύους**

- **κατάλληλο:** χυτοσίδηρος, χάλυβας, χάλυβας εμαγιέ, ανοξείδωτος χάλυβας, πολυστρωματική βάση (με κατάλληλη σήμανση από τον κατασκευαστή).

- **μη κατάλληλο:** αλουμίνιο, χαλκός, μπρούντζος, γυαλί, κεραμικό, πορσελάνη.

**Το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγική εστία εάν:**

- το νερό βράζει πολύ γρήγορα σε ζώνη ρυθμισμένη στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.
- ένας μαγνήτης έλκεται από το κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους.

**Διαστάσεις μαγειρικού σκεύους**

- Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στη διάσταση της βάσης του μαγειρικού σκεύους. Ανατρέξτε στα "Τεχνικά στοιχεία" > "Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος" για τις σωστές διαστάσεις μαγειρικού σκεύους. Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος.
- Η απόδοση μιας ζώνης μαγειρέματος σχετίζεται με τη διάμετρο του μαγειρικού σκεύους. Για βέλτιστη μεταφορά θερμότητας, χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης παρόμοια με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος (δηλ. η μέγιστη τιμή διαμέτρου μαγειρικού σκεύους στα "Τεχνικά στοιχεία" > "Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος").
  - Ένα μαγειρικό σκεύος με διάμετρο μικρότερη από το μέγεθος μίας συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος λαμβάνει μόνο μέρος της ενέργειας που παράγεται από τη ζώνη μαγειρέματος κάτι που οδηγεί σε πιο αργό ζέσταμα.
  - Για λόγους που σχετίζονται τόσο με την ασφάλεια όσο και με τα βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος, μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερα από εκείνα που υποδεικνύονται στις «Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος». Αποφύγετε την τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους κοντά στον πίνακα χειριστηρίων κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Αυτό μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία του πίνακα χειριστηρίων ή να ενεργοποιήσει ακούσια λειτουργίες εστιών.

ⓘ

Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».

## 8.2 Θόρυβοι κατά τη λειτουργία

ⓘ

Οι θόρυβοι αυτοί είναι φυσιολογικοί και δεν υποδεικνύουν κάποια δυσλειτουργία. Οι θόρυβοι των μαγειρικών σκευών μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το υλικό των μαγειρικών σκευών και το επίπεδο ισχύος.

**Θόρυβοι σχετικά με τα μαγειρικά σκεύη:**

- θόρυβος ραγίσματος: τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- ήχος σφυρίγματος: χρησιμοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος με υψηλή ισχύ και τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- βουητό: χρησιμοποιείτε υψηλή ισχύ.

**Θόρυβοι που σχετίζονται με τις εστίες:**

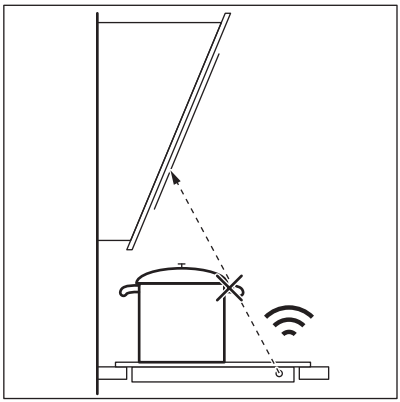
- κροτάλισμα: πραγματοποιείται ηλεκτρική μεταγωγή, το μαγειρικό σκεύος ανιχνεύεται αφού το τοποθετήσετε πάνω στις εστίες.
- συριγμό, βόμβο: ο ανεμιστήρας λειτουργεί.
- ρυθμικός ήχος: ανιχνεύεται μαγειρικό σκεύος.

## 8.3 Υποδείξεις και Συμβουλές για το Hob²Hood

Όταν χρησιμοποιείτε την εστία με τη λειτουργία:

- Προστατέψτε τον πίνακα του απορροφητήρα από το άμεσο ηλιακό φως.
- Μην τοποθετείτε φωτισμό αλογόνου στον πίνακα του απορροφητήρα.
- Μην καλύπτετε το χειριστήριο των εστιών.
- Μη διακόπτετε το σήμα ανάμεσα στις εστίες και τον απορροφητήρα (π.χ. με το χέρι, κάποια χειρολαβή μαγειρικού σκεύους ή με κάποια ψηλή κατσαρόλα). Δείτε την εικόνα.

**Ο απορροφητήρας που εικονίζεται παρακάτω προορίζεται μόνο για σκοπούς απεικόνισης.**



ⓘ

Διατηρείτε χωρίς εμπόδια το παράθυρο του πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος του Hob²Hood.

ⓘ

Άλλες τηλεχειριζόμενες συσκευές ενδέχεται να παρεμποδίσουν το σήμα. Μη χρησιμοποιείτε άλλες τέτοιες συσκευές κοντά στις εστίες ενώ το Hob²Hood είναι ενεργοποιημένο.

**Απορροφητήρες με τη λειτουργία Hob²Hood**

Για να βρείτε την πλήρη σειρά απορροφητήρων που λειτουργούν με αυτήν τη λειτουργία, ανατρέξτε στον ιστότοπο των καταναλωτών μας. Οι απορροφητήρες της Electrolux που είναι συμβατοί με αυτή τη λειτουργία πρέπει να φέρουν το σύμβολο .

# 9. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΆΡΙΣΜΑ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

## 9.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε την εστία μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατζουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τον τρόπο λειτουργίας της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μια ξύστρα που συνιστάται για εστίες με γυάλινη επιφάνεια. Χρησιμοποιήστε την ξύστρα μόνο ως πρόσθετο εργαλείο για τον καθαρισμό του τζαμιού μετά την βασική διαδικασία καθαρισμού.

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Μη χρησιμοποιείτε μαχαίρια ή άλλα αιχμηρά, μεταλλικά εργαλεία για τον καθαρισμό της γυάλινης επιφάνειας.

ⓘ

Η επιγραφή πάνω στην εύκαμπτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος ενδέχεται να λερωθεί ή να αλλάξει χρώμα από την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών. Μπορείτε να καθαρίσετε την περιοχή με τον τρόπο που περιγράφεται.

## 9.2 Καθαρισμός της εστίας

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, αλάτι, ζάχαρη και φαγητά που περιέχουν ζάχαρη, καθώς σε αντίθετη περίπτωση η βρομιά μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις εστίες. Προσέχετε ώστε να μην προκληθούν εγκαύματα. Χρησιμοποιήστε την ειδική ξύστρα εστιών στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.
- **Απομακρύνετε όταν η εστία είναι αρκετά κρύα:** στίγματα αλάτων, νερού, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερός μεταλλικός αποχρωματισμός. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, σκουπίστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί.

- **Αφαιρέστε γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς:** χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα πανί.

### 9.3 Καθαρισμός του Αισθητήρας φαγητού

- Καθαρίστε τον Αισθητήρας φαγητού πριν από την πρώτη χρήση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά.
- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Μην πλένετε τον Αισθητήρας φαγητού στο πλυντήριο πιάτων.
- Η πλαστική λαβή μπορεί να αποχρωματιστεί, πράγμα το οποίο δεν επηρεάζει τον τρόπο λειτουργίας του Αισθητήρας φαγητού.

## **10.** ΑΝΤΙΜΕΤΏΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΆΤΩΝ

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 10.1 Τι να κάνετε αν...

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Αντιμετώπιση |
|---|---|---|
| Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες. | Οι εστίες δεν είναι συνδεδεμένες σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένες. | Ελέγξτε εάν οι εστίες είναι σωστά συνδεδεμένες στην ηλεκτρική παροχή. Ανατρέξτε στο διάγραμμα καλωδίωσης. |
| | Έχει καεί η ασφάλεια. | Βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα. |
| | Δεν έχετε ρυθμίσει τη σκάλα μαγειρέματος για 60 δευτερόλεπτα. | Ενεργοποιήστε τις εστίες ξανά και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος σε λιγότερο από 60 δευτερόλεπτα. |
| | Αγγίξατε ταυτόχρονα 2 ή περισσότερα πεδία αφής. | Αγγίξτε μόνο ένα πεδίο αφής. |
| | Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Pause. | Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση». |
| Η οθόνη δεν ανταποκρίνεται στο άγγιγμα. | Μέρος της οθόνης είναι καλυμμένο ή τα σκεύη είναι τοποθετημένα πολύ κοντά στην οθόνη.<br>Υπάρχει κάποιο υγρό ή ένα αντικείμενο στην οθόνη. | Αφαιρέστε τα αντικείμενα. Μετακινήστε τα σκεύη μακριά από την οθόνη. Καθαρίστε την οθόνη και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή. Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 1 λεπτό, συνδέστε και πάλι τις εστίες. |
| Ακούγεται ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται.<br>Μόλις απενεργοποιηθούν οι εστίες ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. | Έχετε τοποθετήσει κάτι σε ένα ή περισσότερα πεδία αφής. | Αφαιρέστε τα αντικείμενα από τα πεδία αφής. |

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Αντιμετώπιση |
|---|---|---|
| Οι εστίες απενεργοποιούνται. | Έχετε τοποθετήσει κάτι στο πεδίο αφής ⏻. | Αφαιρέστε το αντικείμενο από το πεδίο αφής. |
| Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας. | Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτούργησε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα ή ο αισθητήρας κάτω από την επιφάνεια των εστιών έχει υποστεί ζημιά. | Αν η ζώνη έχει λειτουργήσει επαρκώς ώστε να είναι ζεστή, μιλήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. |
| Αφού ενεργοποιήσετε τα αυτόματα προγράμματα (Πιάτα ή ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ), οι εστίες αρχίζουν να προθερμαίνονται, σταματούν και στη συνέχεια ξεκινούν ξανά. | Πρόκειται για έναν έλεγχο ασφαλείας για να εξασφαλιστεί ότι το Αισθητήρας φαγητού βρίσκεται σε μια κατσαρόλα για την οποία ενεργοποιήθηκαν τα αυτόματα προγράμματα (Πιάτα ή ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ). | Είναι μια φυσιολογική διαδικασία και δεν υποδεικνύει καμία δυσλειτουργία. |
| Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε την υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος. | Μια άλλη ζώνη είναι ήδη ρυθμισμένη στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος. | Πρώτα μειώστε την ισχύ της άλλης ζώνης. |
| | Το επίπεδο FlexPower είναι πολύ χαμηλό. | Αλλάξτε τη μέγιστη ισχύ στο Μενού. Ανατρέξτε στην ενότητα «Πριν από την πρώτη χρήση». |
| Τα πεδία αφής έχουν ζεσταθεί. | Το σκεύος είναι πολύ μεγάλο ή το έχετε βάλει πολύ κοντά στα χειριστήρια. | Τοποθετείτε τα μεγάλα μαγειρικά σκεύη στις πίσω ζώνες αν είναι δυνατό. |
| Το Αισθητήρας φαγητού δεν αποκρίνεται ή η οθόνη δείχνει ότι το Αισθητήρας φαγητού δεν βρέθηκε. | Το Αισθητήρας φαγητούαποφορτίζεται ή το Bluetooth δεν έχει ρυθμιστεί. | Φορτίστε τον Αισθητήρας φαγητού. Συνδέστε το Αισθητήρας φαγητού με τις εστίες μέσω του Bluetooth. Ανατρέξτε στην ενότητα «Σύζευξη και βαθμονόμηση Αισθητήρας φαγητού». |
| Η οθόνη δείχνει ότι η θερμοκρασία του νερού είναι υψηλότερη από 100°C. | Δεν έχετε βαθμονομήσει τον Αισθητήρας φαγητού ή τον βαθμονομήσατε λανθασμένα. | Βαθμονομήστε ξανά τον Αισθητήρας φαγητού. Ανατρέξτε στην ενότητα «Σύζευξη και βαθμονόμηση Αισθητήρας φαγητού». |
| | Βάλατε πολύ αλάτι στο νερό. | Μην προσθέτετε αλάτι σε βραστό νερό. |
| | Άλλες συσκευές λειτουργούν στην ίδια συχνότητα και διακόπτουν τη σύνδεση. | Αφαιρέστε τυχόν συσκευές που μπορεί να διακόπτουν τη σύνδεση. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία». |
| Η θερμοκρασία του φαγητού είναι διαφορετική από την αναμενόμενη. | Ο Αισθητήρας φαγητού έχει τοποθετηθεί λανθασμένα. | Βεβαιωθείτε ότι το σημείο μέτρησης βρίσκεται στο πιο παχύ μέρος του φαγητού. Ανατρέξτε στην ενότητα «Καθημερινή χρήση». |
| Η κόκκινη λυχνία στο Αισθητήρας φαγητού αναβοσβήνει. | Το Αισθητήρας φαγητού έχει αποφορτιστεί ή υποστεί ζημιά. | Φορτίστε τον Αισθητήρας φαγητού. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. |

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Αντιμετώπιση |
|---|---|---|
| Οι εστίες ανιχνεύουν σημαντικές διαφορές στη θερμοκρασία. | Προσθέσατε λίγο νερό ή αλλάξατε το σκεύος κατά τη διάρκεια μαγειρέματος. | Αποφεύγετε την προσθήκη νερού ή την αλλαγή σκεύους αφού ξεκινήσει η λειτουργία. |
| | Η θερμότητα στο σκεύος δεν διανεμήθηκε ομοιόμορφα, ειδικά για τα πηχτά υγρά. | Ανακατεύετε συχνά το φαγητό. |
| Το σκεύος θερμαίνεται πολύ ή το φαγητό μαγειρεύεται πολύ και γρήγορα. | Χρησιμοποιήσατε ένα σκεύος που είναι πολύ μικρό. | Χρησιμοποιείτε σκεύη των οποίων τα μεγέθη είναι κατάλληλα για την εκάστοτε ζώνη μαγειρέματος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία». |
| Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε μια λειτουργία. | Εκτελείται μια άλλη λειτουργία στην ίδια ζώνη μαγειρέματος και αυτό αποτρέπει την ενεργοποίηση. | Διακόψτε τη λειτουργία προτού ενεργοποιήσετε μια άλλη. |
| Αυτόματα προγράμματα (Πιάτα ή ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ) ή SousVide διακόπτονται. | Στην αρχή μιας διαδικασίας μαγειρέματος, η θερμοκρασία του υγρού εντός του σκεύους είναι υψηλότερη από 40 °C.<br>Το μαγειρικό σκεύος που χρησιμοποιείται είναι ζεστό. | Χρησιμοποιείτε μόνο κρύα υγρά. Μην προθερμαίνετε το μαγειρικό σκεύος. |
| Η επιλογή Hob²Hood δεν λειτουργεί. | Έχετε καλύψει τον πίνακα ελέγχου. | Αφαιρέστε το αντικείμενο από τον πίνακα ελέγχου. |
| Η οθόνη Hob²Hood δεν είναι ορατή. | Το Hob²Hood είναι απενεργοποιημένο στις ρυθμίσεις. | Μεταβείτε στις ρυθμίσεις/Hob²Hood και ενεργοποιήστε τη λειτουργία. |
| Η επιλογή Hob²Hood λειτουργεί, αλλά μόνο ο φωτισμός είναι ενεργοποιημένος. | Έχετε ενεργοποιήσει Λειτουργία 1. | Αλλάξτε τη λειτουργία σε Λειτουργία 1 - Λειτουργία 6ή περιμένετε μέχρι να ξεκινήσει η αυτόματη λειτουργία. |
| Hob²Hood Οι λειτουργίες 1 - 6 εκτελούνται, αλλά ο φωτισμός είναι απενεργοποιημένος. | Μπορεί να υπάρχει πρόβλημα με τον λαμπτήρα. | Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. |
| Δεν υπάρχει ήχος όταν αγγίζετε τα πεδία αφής του χειριστηρίου. | Οι ήχοι είναι απενεργοποιημένοι. | Ενεργοποιήστε τους ήχους. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση». |
| Έχει επιλεγεί λάθος γλώσσα. | Αλλάξατε κατά λάθος τη γλώσσα. | Ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα «Καθημερινή χρήση», «Γλώσσα» για να αλλάξετε τη λάθος γλώσσα. |
| Η ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος δεν ζεσταίνει τα σκεύη. | Το μαγειρικό σκεύος βρίσκεται σε λάθος θέση επάνω στην ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος. | Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στη σωστή θέση στην ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος. Η θέση του σκεύους εξαρτάται από την ενεργοποιημένη λειτουργία. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος». |

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Αντιμετώπιση |
|---|---|---|
| | Η διάμετρος του κάτω μέρους του μαγειρικού σκεύους είναι λάθος για την ενεργοποιημένη λειτουργία. | Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο κατάλληλη για την ενεργοποιημένη λειτουργία. Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο μικρότερη από 160 mm σε μία θέση της ευέλικτης επαγωγικής περιοχής μαγειρέματος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος». |
| Μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται. | Η λειτουργία Αυτόματη απενεργοποίηση απενεργοποιεί τη ζώνη μαγειρέματος. | Απενεργοποιήστε τις εστίες και ενεργοποιήστε τις ξανά.<br>Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση». |
| Ανάβει η ένδειξη 🔒 και εμφανίζεται ένα μήνυμα. | Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Κλείδωμα. | Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση». |
| Εμφανίζεται η ένδειξη E - U - O. | Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Κλείδ. ασφ. για παιδ.. | Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση». |
| Αναβοσβήνει η μπάρα επιπέδου ισχύος. | Δεν υπάρχει μαγειρικό σκεύος στη ζώνη. | Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω στη ζώνη. |
| | Το μαγειρικό σκεύος είναι ακατάλληλο. | Χρησιμοποιήστε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές». |
| | Η διάμετρος της βάσης του μαγειρικού σκεύους είναι πολύ μικρή για τη ζώνη. | Χρησιμοποιήστε μαγειρικό σκεύος σωστών διαστάσεων. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία». |
| | Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Flex Bridge. Μία ή περισσότερες περιοχές της ενεργοποιημένης λειτουργίας δεν καλύπτονται από το μαγειρικό σκεύος. | Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω στον σωστό αριθμό περιοχών της ενεργοποιημένης λειτουργίας ή αλλάξτε τη λειτουργία. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος». |
| Ανάβει η ένδειξη E3. | Η ηλεκτρική σύνδεση είναι ελαττωματική. | Αποσυνδέστε τις εστίες από την πρίζα και ελέγξτε τη σύνδεση. Ανατρέξτε στην ενότητα «Εγκατάσταση». |
| Ανάβει η ένδειξη E4. | Ο αισθητήρας θερμοκρασίας ζώνης ανιχνεύει πολύ υψηλή ή πολύ χαμηλή θερμοκρασία. | Αφήστε τη ζώνη μαγειρέματος να κρυώσει ή αυξήστε τη θερμοκρασία περιβάλλοντος πάνω από 15°C. Εάν το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. |
| Ανάβει η ένδειξη E7. | Ο ανεμιστήρας ψύξης είναι φραγμένος. | Βεβαιωθείτε ότι τίποτα δεν εμποδίζει τον ανεμιστήρα. Αν ο ανεμιστήρας δεν παρεμποδίζεται από τίποτα και το πρόβλημα παραμένει, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. |

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Αντιμετώπιση |
|---|---|---|
| Ακούγεται ένα συνεχόμενο ηχητικό σήμα. | Η ηλεκτρική σύνδεση είναι εσφαλμένη. | Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Ζητήστε από ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα να ελέγξει την εγκατάσταση. |
| Το μαγειρικό σκεύος θερμαίνεται για περισσότερο από 5 λεπτά. | Η βάση του μαγειρικού σκεύους δεν είναι συμβατή με επαγωγή. | Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με κατάλληλη βάση (επίπεδη, μαγνητική). Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές». |
| Το ζέσταμα διαρκεί πολλή ώρα. | Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μικρό και λαμβάνει μόνο ένα μέρος της ισχύος που παράγεται από τη ζώνη μαγειρέματος. | Για βέλτιστη μεταφορά θερμότητας, χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης παρόμοια με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος (δηλ. η μέγιστη τιμή διαμέτρου μαγειρικού σκεύους στα "Τεχνικά στοιχεία" > "Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος"). |
| Οι εστίες δεν μπορούν να συνδεθούν στο ασύρματο δίκτυο. | Ο δρομολογητής μπλοκάρει τους νέους συμμετέχοντες στο WLAN. | Βεβαιωθείτε ότι ο δρομολογητής επιτρέπει νέους συμμετέχοντες. Επανεκκινήστε τον δρομολογητή, εάν χρειάζεται. |
| | Η ασύρματη σύνδεση στις εστίες δεν είναι ενεργοποιημένη. | Ενεργοποιήστε την επιλογή WiFi. Ανατρέξτε στην ενότητα «Πριν από την πρώτη χρήση», Ασύρματη σύνδεση/ σύνδεση σε εφαρμογή. |
| | Η συχνότητα του δρομολογητή είναι ρυθμισμένη στα 5 GHz. | Αλλάξτε τις ρυθμίσεις του δρομολογητή σε 2,4 GHz ή 2,4+5 GHz. Εάν ο δρομολογητής υποστηρίζει μόνο συχνότητα 5 GHz, οι εστίες δεν μπορούν να συνδεθούν. |
| | Το σήμα του ασύρματου δικτύου είναι ασθενές. | Μετακινήστε τον δρομολογητή πιο κοντά στις εστίες. Χρησιμοποιήστε έναν αναμεταδότη WiFi για να ενισχύσετε το σήμα, εάν απαιτείται. |
| Δεν μπορείτε να βρείτε τις εστίες στη λίστα δικτύου WLAN στις ρυθμίσεις εφαρμογής. | Οι εστίες είναι ήδη συνδεδεμένες στο δίκτυο αλλά ενδέχεται να μην είναι ορατές. | Αποσυνδέστε τις εστίες από το δίκτυο. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση», Ασύρματη σύνδεση/σύνδεση με εφαρμογή. |
| Δεν διατίθεται υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος. | Διαχείριση ισχύος λειτουργεί και μειώνει τη μέγιστη ισχύ. | Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Διαχείριση ισχύος. |
| Η λειτουργία Βράσιμο δεν ξεκινά. | Η ένδειξη λέιζερ στο άκρο Αισθητήρας φαγητού δεν είναι πλήρως βυθισμένη στο υγρό.<br>Το νερό είναι πολύ ζεστό.<br>Το Αισθητήρας φαγητού δεν χρεώνεται. | Προσθέστε περισσότερο νερό στην κατσαρόλα.<br>Χρησιμοποιήστε νερό σε θερμοκρασία δωματίου.<br>Φορτίστε το Αισθητήρας φαγητού πριν ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος. |

| Πρόβλημα | Πιθανή αιτία | Αντιμετώπιση |
|---|---|---|
| Η λειτουργία Βράσιμο δεν λειτουργεί σωστά. | Η ένδειξη της θερμοκρασίας δεν είναι ακριβής, επειδή ο δίσκος Αισθητήρας φαγητού δεν είναι βαθμονομημένος. | Βαθμονομήστε το Αισθητήρας φαγητού πριν από την πρώτη διαδικασία μαγειρέματος. |
| Το ζέσταμα με τη λειτουργία Στο Τηγάνι διαρκεί πολύ. | Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μικρό, πολύ βαρύ ή ο πάτος δεν είναι ομοιόμορφος. | Ανατρέξτε στην ενότητα «Υποδείξεις και συμβουλές». |

### 10.2 Εάν δεν μπορείτε να βρείτε λύση...

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Αναφέρετε τα στοιχεία από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Βεβαιωθείτε ότι έχετε θέσει σε λειτουργία σωστά την εστία. Σε αντίθετη περίπτωση, το σέρβις από τεχνικό ή αντιπρόσωπο θα χρεώνεται και κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης. Οι πληροφορίες σχετικά με την περίοδο της εγγύησης και τα Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Σέρβις βρίσκονται στο φυλλάδιο σέρβις.

## 11. ΤΕΧΝΙΚΆ ΣΤΟΙΧΕΊΑ

### 11.1 Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών

Μοντέλο EIS6949
Τύπος 62 B4A 05 FA
Επαγωγική
Αριθμός σειράς .....
ELECTROLUX

Κωδικός Προϊόντος (PNC) 949 599 476 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Κατασκευάζεται στην: Γερμανία
7.35 kW

### 11.2 WiFi σύνδεση

| | |
|---|---|
| Συχνότητα WiFi | 2400 - 2483,5 MHz |
| EIRP max | 20 dBm / 100 mW |

### 11.3 Προδιαγραφές ζώνης μαγειρέματος

| Ζώνη μαγειρέματος | Ονομαστική ισχύς (μέγιστη ρύθμιση θερμότητας) [W] | Boost [W] | Boost μέγιστη διάρκεια [λεπ] | Διάμετρος μαγειρικού σκεύους [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Εμπρός δεξιά | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Πίσω δεξιά | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Ευέλικτη επαγωγική περιοχή μαγειρέματος | 2300 | 3200 | 10 | τουλάχιστον 105 |

Η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει σε κάποιο μικρό εύρος από τα δεδομένα του πίνακα. Αλλάζει με το υλικό και τις διαστάσεις του σκεύους μαγειρέματος.

Για βέλτιστη μεταφορά θερμότητας και αποτελέσματα μαγειρέματος, χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης παρόμοια με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος (δηλ. η μέγιστη τιμή διαμέτρου μαγειρικού σκεύους στον πίνακα). Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερης διαμέτρου από αυτήν της ζώνης μαγειρέματος.

### 11.4 Τεχνικά στοιχεία Αισθητήρας φαγητού

Ο Αισθητήρας φαγητού είναι εγκεκριμένος για χρήση σε επαφή με τρόφιμα.

| | |
|---|---|
| Συχνότητα λειτουργίας | 2400 - 2483,5 MHz |
| Μέγιστη ισχύς μετάδοσης | 7 dBm |
| Εύρος θερμοκρασίας | 0 - 200°C |
| Κύκλος μέτρησης | 2 δευτ |

## 12. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΌΔΟΣΗ

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

| | | |
|---|---|---|
| Ταυτότητα μοντέλου | | EIS6949 |
| Τύπος εστίας | | Εντοιχισμένη εστία |
| Αριθμός ζωνών μαγειρέματος | | 2 |
| Αριθμός περιοχών μαγειρέματος | | 1 |
| Τεχνολογία θέρμανσης | | Επαγωγή |
| Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø) | Εμπρός δεξιά<br>Πίσω δεξιά | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Μήκος (Μ) και πλάτος (Π) της περιοχής μαγειρέματος | Αριστερά | Μ 45.8 cm<br>Π 21.4 cm |
| Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking) | Εμπρός δεξιά<br>Πίσω δεξιά | 181.7 Wh/kg<br>174.5 Wh/kg |
| Κατανάλωση ενέργειας της περιοχής μαγειρέματος (EC electric cooking) | Αριστερά | 191.1 Wh/kg |
| Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob) | | 185.9 Wh/kg |

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

### 12.2 Συμβουλές βελτιστοποίησης

Μπορείτε να εξοικονομείτε ενέργεια κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος αν ακολουθήσετε τις παρακάτω συμβουλές.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, να χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.
- Εάν είναι δυνατό, τοποθετείτε πάντα τα καπάκια στα μαγειρικά σκεύη.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό ή για να το λιώσετε.

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

| | |
|---|---|
| Κατανάλωση ισχύος στην κατάσταση εκτός λειτουργίας | 0.5 W |
| Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής δικτύου (W) | 2.0 W |
| Μέγιστος χρόνος που απαιτείται ώστε ο εξοπλισμός να επιτύχει αυτόματα την κατάλληλη λειτουργία χαμηλής ισχύος | 2 λεπ |

Η συσκευή έχει υποβληθεί σε δοκιμές σύμφωνα με: EN 50564, EN IEC 63474.

Για οδηγίες σχετικά με τον τρόπο ενεργοποίησης και απενεργοποίησης της σύνδεσης ασύρματου δικτύου, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση».

## **13.** ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΆ ΘΈΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά με το σύμβολο ♺. Τοποθετήστε τα υλικά της συσκευασίας στους κατάλληλους κάδους ανακύκλωσης. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας μέσω της ανακύκλωσης αποβλήτων ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Μην απορρίπτετε συσκευές που φέρουν σήμανση με το σύμβολο μαζί με τα οικιακά απορρίμματα. Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική εγκατάσταση ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με την αρμόδια δημοτική υπηρεσία.

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

Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:
**www.electrolux.com/support**

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM


**1.** BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK..... 163
**2.** BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK.....166
**3.** ÜZEMBE HELYEZÉS.....168
**4.** TERMÉKLEÍRÁS.....171
**5.** AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... 173
**6.** MINDENNAPI HASZNÁLAT.....175
**7.** RUGALMAS INDUKCIÓS FŐZŐFELÜLET..... 185
**8.** TANÁCSOK ÉS TIPPEK..... 186
**9.** ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... 188
**10.** HIBAELHÁRÍTÁS..... 188
**11.** MŰSZAKI ADATOK.....193
**12.** ENERGIAHATÉKONYSÁG.....194
**13.** KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....195


# 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

## 1.1 Gyermekek és kiszolgáltatott személyek biztonsága

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

esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossággal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodjon a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel és a dedikált alkalmazást tartalmazó mobil eszközökkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

## 1.2 Általános biztonság

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

- FIGYELEM: A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- VIGYÁZAT: A főzési folyamatot felügyelni kell (még az automatikus sütési funkciók esetén is). Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELEM: Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőztisztítót.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- FIGYELEM: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek, illetve más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie az elektromos veszélyhelyzet elkerülésének érdekében.
- FIGYELEM: Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

# 2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

## 2.1 Üzembe helyezés

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- A szekrény vágott felületeit megfelelő tömítőanyaggal védje a nedvesség okozta felpúposodás ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatók.
- Ha a készüléket fiók fölött helyezi üzembe:
  - Ne tároljon semmi olyan kisméretű tárgyat vagy papírlapot, melyet a ventilátorok beszívhatnak, mivel az megsértheti a hűtőventilátorokat, vagy megrongálhatja a hűtőrendszert.
  - A készülék alja és a fiókban tárolt tárgyak között hagyjon legalább 2 cm távolságot.
- A készülék alatti szekrényből minden elválasztó lapot távolítson el.

## 2.2 Elektromos csatlakozás

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie a.
- A készüléket földelni kell,.
- Bármilyen beavatkozás előtt a készüléket válassza le az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne gubancolódjon össze.
- Ellenőrizze, hogy az érintésvédelem ki van-e építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a kábel rögzítéséhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugasza (ha van) ne érjen a forró készülékhez vagy főzőedényekhez, amikor a készüléket a csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen arra, hogy ne okozzon sérülést a hálózati csatlakozódugón (ha van) és a hálózati kábelen. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki

a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ha az E3 kód megjelenik a képernyőn, azonnal válassza le a főzőlapot, és ellenőrizze, hogy az elektromos csatlakozás és a hálózati feszültség megfelelő-e.

## 2.3 Használat

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, tájékoztató címkét és védőfóliát (ha van ilyen).
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónát.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munkafelületként, és ne lépjen vele közvetlenül érintkezésbe élelmiszer.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, az áramütés megelőzése érdekében, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.
- Ne használjon alufóliát vagy más anyagot a főzőfelület és a főzőedény között, hacsak a készülék gyártója másként nem rendelkezik.
- Csak a gyártó által a készülékhez ajánlott tartozékokat használja.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Tűz- és robbanásveszély!

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

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Az égési sérülések elkerülése érdekében ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.

## 2.4 Ételérzékelő

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Sérülés- és égésveszély.

- A Ételérzékelő-t az eredeti rendeltetésének megfelelően kell használni. Ne használja nyitásra vagy emelésre.
- Kizárólag a főzőlaphoz ajánlott Ételérzékelő-t használjon, és abból is egyszerre csak egyet.
- Ne használja, ha meghibásodott vagy sérült.
- Ne használja a Ételérzékelő-t a sütőben vagy a mikrohullámú sütőben.
- Ügyeljen arra, hogy a Ételérzékelő mindig az étel belsejében vagy a folyadékban legyen, legalább a minimum jelzésig.
- Minden használat előtt és után tisztítsa meg ezt: Ételérzékelő. Vigyázzon, a Ételérzékelő csúcsa hegyes.
- Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat. A Ételérzékelő-t tilos mosogatógépben tisztítani. A szilikon nyél elszíneződhet, de ez nem befolyásolja a Ételérzékelő működését.
- A Ételérzékelő az eredeti csomagolásban tárolandó, és feltöltendő.
- Mielőtt a töltőbe helyezné, győződjön meg arról, hogy a Ételérzékelő hűvös, tiszta és száraz.
- A Ételérzékelő biztonságos, száraz helyen, gyermekektől elzárva tárolandó.

## 2.5 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
- Meleg puha, nedves ruhával tisztítsa meg a készüléket. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószereket, súrolószivacsokat, oldószereket vagy fémtárgyakat, hacsak nincs másként megadva.
- Rendszeresen ellenőrizze a terméket olyan romlási jelek után kutatva, amelyek miatt alkalmatlanná válhat élelmiszerrel való érintkezésre, például repedések, hólyagok, rétegelválás, zsugorodás, ragadósság, korrózió vagy egyéb látható változások a textúrában vagy a megjelenésben. A károsodások elkerülése érdekében kövesse a tisztítási és ápolási utasításokat.

## 2.6 Szolgáltatások

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

## 2.7 Ártalmatlanítás

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Feszültségmentesítse a készüléket.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

# 3. ÜZEMBE HELYEZÉS

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 3.1 Az üzembe helyezés előtt

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

Sorozatszám .....

## 3.2 Beépített főzőlapok

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

## 3.3 Csatlakozókábel

- A főzőlap egy csatlakozókábellel.
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-F amely 90 °C vagy magasabb hőmérsékletnek is ellenáll. Az egyeres vezetéknek az alábbi táblázat szerinti minimális keresztmetszettel kell rendelkeznie. Forduljon a helyi márkaszervizhez. A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanyszerelő végezheti.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**

Az összes elektromos csatlakozást képzett villanyszerelőnek kell kialakítania.

**⚠ VIGYÁZAT!**

Az érintkező dugókon keresztül történő csatlakoztatás tilos.

**⚠ VIGYÁZAT!**

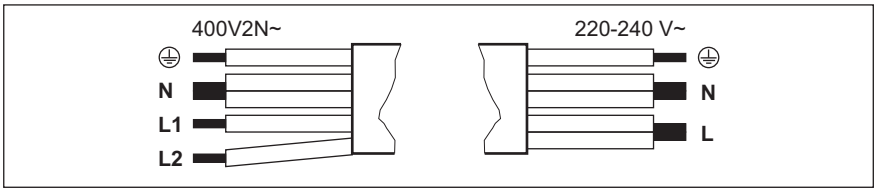
Ne sodorja vagy forrassza a vezetékek végeit. Ez tilos!

**⚠ VIGYÁZAT!**

Ne csatlakoztassa a kábelt érvéghüvely nélkül.

**Egyfázisú csatlakoztatás**

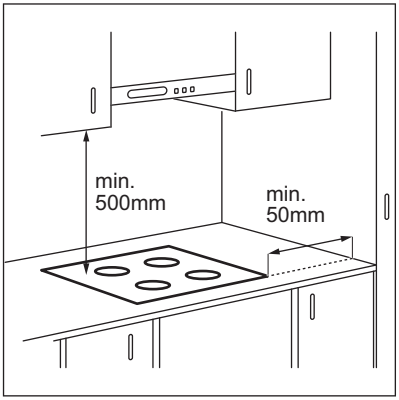
1. Távolítsa el az érvéghüvelyt a fekete és barna vezetékekről.
2. Távolítsa el a barna és fekete vezetékek végének szigetelését.
3. Csatlakoztassa a fekete és barna kábelek végét.
4. Helyezzen fel egy új érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).



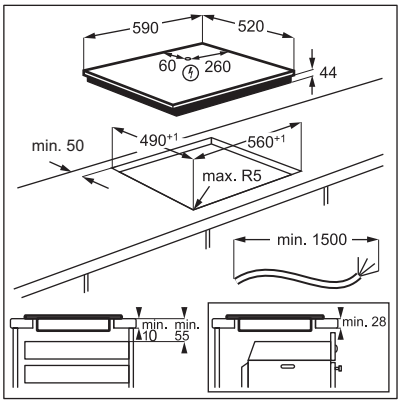

| **Kétfázisú csatlakoztatás: 400 V2N~** | | **Egyfázisú csatlakoztatás: 220 - 240 V~** | |
|---|---|---|---|
| **5x1,5 mm² vagy 4x2,5 mm²** | | **5x1,5 mm² vagy 3x4 mm²** | |
| ⏚ | Zöld – sárga | ⏚ | Zöld – sárga |
| N | Kék és kék | N | Kék és kék |
| L1 | Fekete | L | Fekete és barna |
| L2 | Barna | | |

## 3.4 Összeállítás

Amennyiben a főzőlapot páraelszívó alá építi be, tekintse meg a készülékek között minimálisan betartandó távolságokat a páraelszívó üzembe helyezési útmutatójában.




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



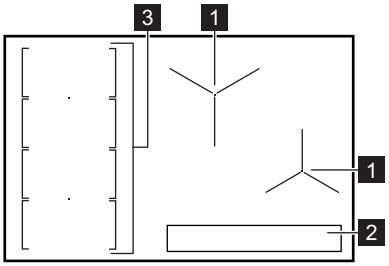

Keresse meg az „Electrolux indukciós főzőlap telepítése - munkalapba szerelés” című video oktatóanyagot az alábbi ábrán látható teljes név beírásával.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. TERMÉKLEÍRÁS

## 4.1 Főzőfelület elrendezése



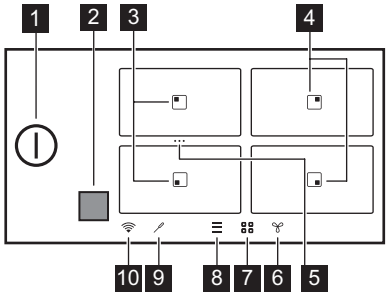

1 Indukciós főzőzóna
2 Kezelőpanel
3 A rugalmas indukciós főzőfelület négy részterületből áll

ⓘ

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

## 4.2 Kezelőpanel elrendezés

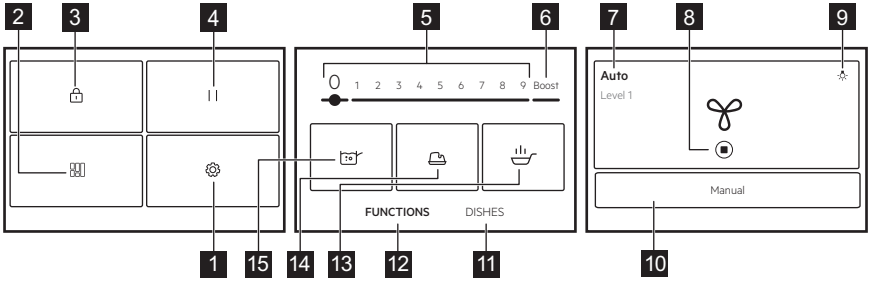
**Fő nézet**




| | Szimbólum | Megnevezés |
|---|---|---|
| 1 | ⏻ | A főzőlap be- és kikapcsolása. |
| 2 | ■ | A(z) Hob²Hood infravörös jeladó ablaka. Ne fedje le. |
| 3 | ▣ | Zóna Sütés serpenyőben és Forralás funkciókkal. |
| 4 | ▣ | Zóna Forralás funkcióval. |
| 5 | ••• | A Flex Bridge parancsikonja. A három rendelkezésre álló üzemmód közötti váltáshoz: Normál / Nagy híd / Max. híd. A funkció két főzőzónát kombinál szegmensekké. |
| 6 | | A páraelszívó funkcióinak beállítása. |
| 7 | | A zónaáttekintés megnyitása. |
| 8 | ☰ | A(z) Menü megnyitása. |

| | Szimbólum | Megnevezés |
|---|---|---|
| 9 | | A Ételérzékelő visszajelző. |
| 10 | | A WiFi visszajelző. |

**Kibővített nézet**




A funkciók listája a szoftver verziójától függően változhat.

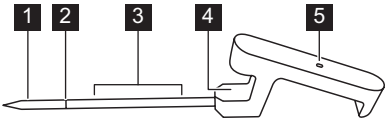
| | szimbólum | Megnevezés |
|---|---|---|
| 1 | | Beállítások. A főzőlap beállításainak megnyitása. |
| 2 | | Flex Bridge. Lehetővé teszi a három rendelkezésre álló üzemmód közötti váltást: Normál / Nagy híd / Max. híd. A funkció két főzőzónát kombinál szegmensekké. |
| 3 | | Lock. A kezelőpanel lezárása/feloldása. |
| 4 | | Pause. Az összes üzemelő főzőzóna hőmérsékletének a legalacsonyabb értékre állítása. |
| 5 | 1 - 9 | A hőfok beállítása. |
| 6 | Boost | A maximális hőfok bekapcsolása. |
| 7 | Kézi / Auto | A páraelszívó ventilátorának aktuális beállítását mutatja. |
| 8 | | A páraelszívó leállítása/újraindítása. |
| 9 | | A páraelszívó világításának be- vagy kikapcsolása. |
| 10 | Kézi / Auto | A páraelszívó manuális vagy automatikus üzemmódjára való átváltáshoz. |
| 11 | Ételek | Előre beállított automatikus programok kiválasztása különböző ételtípusokhoz. |
| 12 | FUNKCIÓK | Automatikus programok kiválasztása a különböző sütési módszerekhez. |
| 13 | | Sütés serpenyőben. Sütés automatikusan szabályozott hő szintekkel, különböző típusú ételekhez. |
| 14 | | Olvasztás. Különböző termékek, pl. csokoládé vagy vaj olvasztása. |

| | szimbólum | Megnevezés |
|---|---|---|
| 15 | | Forralás. A víz hőmérsékletének automatikus beállításához, hogy ne forrjon fel, amikor eléri a forráspontot. |

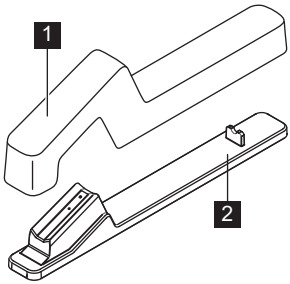
**Navigáció megjelenítése**

| Szimbólum | Megnevezés |
|---|---|
| OK | Választás vagy beállítás megerősítése. |
| X | Az előugró ablak bezárása. |
| | Az utasítások összecsukása/kibontása a kijelzőn. |
| | A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása. |
| | Vissza- / előre lépés egy szinttel itt: Menü. |

### 4.3 Ételérzékelő




1 Mérési pont
2 Minimum szint jelzése
3 Javasolt bemerítési tartomány (folyadékoknál)
4 Kampó a Ételérzékelő főzőedények szélére akasztásához
5 Vezérlőlámpa

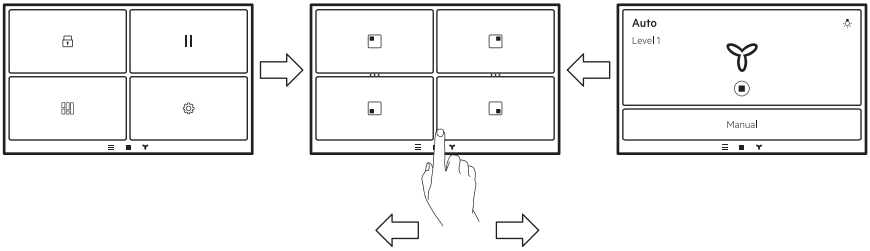



1 Fedél
2 Töltőállomás

## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

## 5.1 Navigálás a kijelzőn




A képernyők közötti navigáláshoz érintse meg a képernyő alján található szimbólumokat. A Hob²Hood balra húzásával kezelheti a beállításait, jobbra pedig elérhető a Menü.

ⓘ

Ha a kijelző nem reagál azonnal, győződjön meg arról, hogy megérinti a kiválasztott szimbólum/opció közepét, vagy próbálja meg egy kicsit hosszabban megnyomni.

## 5.2 Első csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

Amikor a főzőlapot a tápfeszültséghez csatlakoztatja, be kell állítania a következőket: Nyelv, Fényerő, Hangerő és Nyomógomb hangok.

A beállításokat itt módosíthatja: Menü > Beállítások > Beállítás. Lásd a „Napi használat” című részt.

## 5.3 FlexPower

FlexPower határozza meg, hogy a főzőlap összesen mennyi energiát használ fel, a hálózati biztosítékok korlátain belül.

Gyárilag a készülék a lehető legmagasabb teljesítményszintre van állítva. A maximális teljesítményt módosíthatja, ha a kiépített rendszer nem viseli el a teljes áramfelvételt.

ⓘ

Ha a teljesítményszint alacsonyabb, mint 2000 W, akkor nem aktiválhat automatikus programokat (Ételek vagy FUNKCIÓK).

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Ellenőrizze, hogy az összes főzőzóna ki van-e kapcsolva.
3. Érintse meg a ☰ gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
4. Válassza a Beállítások > Beállítás > lehetőséget, FlexPower és válassza ki a megfelelő teljesítményszintet.
5. Érintse meg a 〈 vagy X gombot. A kiválasztás megerősítéséhez kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

⚠ **VIGYÁZAT!**

Ügyeljen arra, hogy a kiválasztott teljesítményszint megfeleljen az épület áramkörének biztosítékai számára.

## 5.4 Vezeték nélküli kapcsolat / alkalmazás csatlakoztatása

Az alkalmazás használatához a főzőlapot a vezeték nélküli hálózathoz kell csatlakoztatni. WiFi alapértelmezés szerint be van kapcsolva.

1. Érintse meg a ☰ gombot.
2. Válassza a Beállítások > Csatlakoztatás > WiFi pontot.
3. A ⬭ aktiválásához érintse meg a WiFi csúszkát.

A főzőlap ezzel készen áll a vezeték nélküli hálózathoz és az alkalmazáshoz való csatlakozásra.

4. Érintse meg a CSATLAKOZÁS gombot.
5. Töltse le az alkalmazást. Olvassa be a használati útmutató hátoldalán található QR-kódot, vagy töltse le az alkalmazást közvetlenül az alkalmazásboltból.

6. Nyissa meg az alkalmazást és regisztráljon, hogy fiókot kapjon.
7. Új készülék hozzáadása.
8. Kövesse az alkalmazás utasításait a csatlakozási folyamat befejezéséhez.

### A hálózati kapcsolat módosítása/ kikapcsolása

A főzőlap otthoni hálózatról való leválasztása:

1. Érintse meg a ☰ gombot.
2. Válassza a Beállítások > Csatlakoztatás > WiFi pontot.
   - A vezeték nélküli hálózatról való leválasztáshoz érintse meg a LEVÁLASZTÁS gombot.
   - A WiFi kikapcsolásához érintse meg a csúszkát.

A főzőlap új vezeték nélküli hálózathoz való csatlakoztatásához lásd a fenti „Vezeték nélküli/alkalmazási kapcsolat” című részt.

## 5.5 Ételérzékelő párosítása és kalibrálása

A főzőlap nincs párosítva szállításkor a következővel: Ételérzékelő. Párosítsa az első használat előtt, vagy amikor kicseréli egy újra.

A pontos hőmérséklet biztosítása érdekében a párosítás után mindig kalibrálja ezt: Ételérzékelő.

1. Érintse meg a ☰ gombot.
2. Válassza a Beállítások > Csatlakoztatás > Bluetooth pontot.
3. A aktiválásához érintse meg a Bluetooth csúszkát.

A főzőlap automatikusan megtalálja a rendelkezésre álló tartozékokat. Ha a Ételérzékelő nem jelenik meg a listában, ellenőrizze, hogy fel van-e töltve. Ezután rázza meg, vagy duplán koppintson rá, amíg a világítás villogni nem kezd.

4. Válassza ki a Ételérzékelő elemet a listából, és kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat a párosítási folyamat befejezéséhez.

Párosítás után a kijelzőn automatikusan megjelenik a kalibrációs képernyő.

5. Érintse meg a START gombot, és kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat a kalibrálási folyamat befejezéséhez.

Ha ebben a lépésben nem kalibrálja ezt: Ételérzékelő, akkor azt később is megteheti. Adja meg újra a Bluetooth beállításokat, és válassza ki a Ételérzékelő elemet a beállítás folytatásához.
A Ételérzékelő összes funkciójának használatához először kalibrálja.

### Ételérzékelő visszaállítása/eltávolítása

Bármikor visszaállíthatja ezt: Ételérzékelő, vagy leválaszthatja a főzőlapról.

1. Érintse meg a ☰ gombot.
2. Válassza a Beállítások > Csatlakoztatás > Bluetooth pontot.

A kijelzőn a csatlakoztatott Ételérzékelő látható.

3. Érintse meg a Ételérzékelő gombot.
   - A Ételérzékelő újrakalibrálásához érintse meg a TÖRLÉS gombot.
   - A Ételérzékelő főzőlapból való eltávolításához érintse meg a 🗑 gombot.

A Ételérzékelő újbóli csatlakoztatásához vagy új hozzáadásához lásd a „Ételérzékelő párosítása és kalibrálása” című részt.

# 6. MINDENNAPI HASZNÁLAT

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

## 6.1 Be- és kikapcsolás

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

## 6.2 Automatikus kikapcsolás

**A funkció automatikusan kikapcsolja a főzőlapot, ha:**

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva.
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után.
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a

kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről, vagy tisztítsa meg.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő a főzőedény, vagy nincs főzőedény az adott főzőzónán. Az indukciós főzőzóna 50 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.
- nem állít le egy főzőzónát, illetve nem módosítja a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után egy üzenet jelenik meg, és a főzőlap kikapcsol.

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

| Hőfokbeállítás | A főzőlap kikapcsol ennyi idő után |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 óra |
| 3 - 5 | 5 óra |
| 6 | 4 óra |
| 7 - 9 | 1,5 óra |

ⓘ

A Sütés serpenyőben funkció használatakor a főzőlap 1,5 óra elteltével automatikusan kikapcsol. Olvasztás funkció esetén a főzőlap 6 óra elteltével automatikusan kikapcsol.

## 6.3 Főzőedény észlelése

Ez a funkció érzékeli, ha edényeket helyeztek a főzőzónákra, és kikapcsolja a főzőzónákat, ha a főzőedény már nem észlelhető.

- Ha a főzőedényt először egy főzőzónára helyezi, majd bekapcsolja a főzőlapot, egy szürke sáv jelenik meg a megfelelő főzőzóna áttekintésén.
- A sáv nem jelenik meg, ha nincs főzőedény a főzőzónán, vagy ha a főzőedény nem észlelhető a helytelen elhelyezés vagy a nem megfelelő anyag miatt.
- Ha leveszi a főzőedényt egy aktivált főzőzónáról, és ideiglenesen félreteszi, a megfelelő főzőzóna áttekintése villogni kezd. Ha 120 másodpercen belül nem helyezi vissza a főzőedényt a bekapcsolt főzőzónára, a főzőzóna automatikusan kikapcsol. A főzés folytatásához ügyeljen arra, hogy a főzőedényt a megadott időn belül visszahelyezze a főzőzónákra.

## 6.4 A főzőzónák használata

Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

ⓘ

Az optimális hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értéket a „Műszaki adatok” > „Főzőzónák jellemzői” részben). Ellenőrizze, hogy főzőedény megfelelő-e indukciós főzőlaphoz. A főzőedény típusokkal kapcsolatos tudnivalókért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

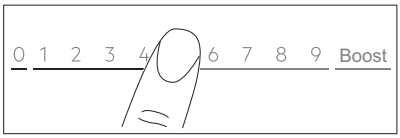
A főzőzóna bekapcsolásához helyezze a főzőedényt a főzőzóna közepére, és érintse meg a megfelelő főzőzóna szimbólumot. A rendelkezésre álló programok megjelennek a kijelzőn. Állítsa be a hőfokot, vagy válassza ki az egyik automatikus funkciót. A fő nézethez való visszatéréshez érintse meg a jobb felső sarokban található X elemet.

Más főzési zónák működése közben előfordulhat, hogy a használandó főzőzóna hőfokbeállítása korlátozottá válik. Lásd „Teljesítménykezelés”.

## 6.5 Hőfokbeállítás

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Helyezze az edényt a kiválasztott főzőzónára, és érintse meg a megfelelő főzőzóna szimbólumot.
3. Érintse meg a csúszkát, vagy csúsztassa el az ujját a hőfok beállításához.

A teljesítményszint ikonok nagyobbak 1-9 lesznek, és az alatta lévő sáv pirosra vált, jelezve az aktuális teljesítménybeállítást. A teljesítményszint kiválasztásakor a képernyő kiterjesztett képernyőnézetre vált.




A hőfokbeállítást a zónaáttekintő képernyőn is módosíthatja. A zónaáttekintő képernyőre lépéshez érintse meg a kibontott képernyőnézet közepét. A hőfok módosításához érintse meg a — vagy + gombot. A bővített képernyő nézet megnyitásához érintse meg a teljesítményszintet.

## 6.6 Boost

Ez a funkció nagyobb teljesítményt biztosít az indukciós főzőzónák számára. A funkció csak korlátozott ideig kapcsolható be a főzőzónán. Ezt követően a főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.

1. Válassza ki a főzőzónát.
2. Érintse meg a Boost a funkció bekapcsolásához.

A funkció automatikusan kikapcsol. A funkció manuális kikapcsolásához válassza ki a főzőzónát, majd módosítsa hőfokbeállítását 0-ra.

ⓘ

Boost nem működik, ha:
- Flex Bridge normál és Max híd módban működik,
- az egy fázison belüli teljesítmény nem elegendő (lásd „Teljesítménykezelés”).

ⓘ

A maximális időtartamot lásd a „Műszaki adatok” c. részben.

## 6.7 OptiHeat Control (3 lépéses maradékhő visszajelző)

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**

Amíg a III / II / I visszajelző világít, a maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján adják át az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát a főzőedény hője melegíti fel.

A visszajelzők megjelennek, amikor egy főzőzóna forró. A visszajelzők az éppen használt főzőzónák maradékhő szintjét jelzik:

III - főzés folytatása,

II - melegen tartás,

I - maradékhő.

A visszajelző akkor is megjelenhet, ha:
- ha a szomszédos zónákat használja, az adott zónát azonban nem,
- forró főzőedényt helyez hideg főzőzónára,
- a főzőlapot úgy kapcsolja be, hogy a főzőzóna még mindig forró.

A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

## 6.8 Melegen tartás üzemmód

Ez a funkció az alacsony hőmérséklet beállításával melegen tartja az ételt.

A(z) Melegen tartás üzemmód csak akkor érhető el, ha a főzőzóna még meleg a sütés befejezése után (a maradékhő ikon látható), és a főzőedény a főzőzónán marad. A funkció nem működik hideg főzőzónával.

1. A(z) Melegen tartás üzemmód bekapcsolásához érintse meg a gombot.

A(z) Melegen tartás üzemmód kikapcsolásig működik.

2. A funkció leállításához érintse meg a(z) lehetőséget a kijelző bal felső sarkában.

Szükség esetén időzítőt is beállíthat. Lásd az „Időzítő beállításai” című részt.

## 6.9 Program beállítási opciók

### ECO Timer

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

Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége kikapcsol, mielőtt megszólal a ECO Timer. A működési idő különbsége a hőbeállítási szinttől és a főzési művelet hosszától függ.

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőzóna be van kapcsolva. A funkció külön állítható mindegyik főzőzónánál.

1. Először végezze el a megfelelő főzőzóna hőfokbeállítását, majd állítsa be a funkciót.
2. Érintse meg a zóna szimbólumot.
3. Érintse meg a ⏲ gombot.

Az időzítő menü ablaka megjelenik a kijelzőn.

4. A(z) funkció bekapcsolásához jelölje be a(z) Zóna leállítása jelölőnégyzetet.
5. Állítsa be az időt.
6. Jóváhagyáshoz érintse meg a OK gombot.

A kiválasztás törléséhez az X elemet is használhatja.
Sütés közben módosíthatja a(z) ECO Timer beállításokat: érintse meg a(z) 🔔 értéket az időzítő értékével, majd érintse meg a(z) SZERK gombot.

Amikor az időzítő lejár, hangjelzés hallható, és a egy felugró ablak jelenik meg. A jelzés leállításához érintse meg a OK gombot.

A funkció kikapcsolásához módosítsa a hőfokbeállítást **0** értékre. Másik lehetőségként érintse meg az időzítés értékénél található 🔔 gombot, majd a X gombot, és a felugró ablak megjelenésekor erősítse meg választását.

## 🔔Timer

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőzóna be van kapcsolva.

A funkció nincs hatással az egyidejűleg működő egyéb funkciókra.

1. Válassza ki a főzőzónák egyikét.

A hozzá tartozó csúszka megjelenik a kijelzőn.

2. Érintse meg a ⏲ gombot.

Az időzítő menü ablaka megjelenik a kijelzőn.

3. A funkció bekapcsolásához törölje a(z) Zóna leállítása négyzet jelölését.
4. Állítsa be az időt.
5. Jóváhagyáshoz érintse meg a OK gombot.

A kiválasztás törléséhez az X elemet is használhatja.
Sütés közben módosíthatja a(z) Timer beállításokat: érintse meg a(z) 🔔 értéket az időzítő értékével, majd érintse meg a(z) SZERK gombot.

Amikor az időzítő lejár, hangjelzés hallható, és felugró ablak villog . A hangjelzés leállításához érintse meg a(z) OK elemet.

A funkció kikapcsolásához érintse meg az időzítő értéket tartalmazó 🔔 gombot, érintse meg a(z) X gombot, majd erősítse meg a választását, amikor megjelenik egy felugró ablak.

## 6.10 || Pause

Ez a funkció az összes üzemelő főzőzóna hőmérsékletét a legalacsonyabb értékre állítja.

A funkciót nem lehet bekapcsolni, ha bármely automatikus program (Ételek vagy FUNKCIÓK) fut.

Amikor a funkció működik, csak a(z) ⏻ és FOLYTAT. Minden egyéb szimbólum le van zárva a kezelőpanelen.

Ez a funkció nem állítja le az időzítési funkciókat. Amikor az időzítő funkció véget ér, érintse meg bárhol a képernyőt a hangjelzés leállításához.

1. Érintse meg a ☰ a(z) Menü megnyitásához.
2. Érintse meg a || a funkció bekapcsolásához.

A hőfokbeállítás a nkövetkezőre csökken: ♨ (Melegen tartás üzemmód) és a ventilátor fordulatszáma Kézi módban 1-re csökken.
A funkció kikapcsolásához érintse meg ezt: FOLYTAT.

Az előző hőbeállítások visszaállnak.

## 6.11 🔒 Lock

A főzőlap működése közben zárolhatja a kezelőpanelt. Megelőzi a hőfokbeállítás

1. Végezze el a hőfokbeállítást.
2. A ☰ megnyitásához érintse meg az Menü.
3. A funkció bekapcsolásához érintse meg a 🔒 gombot.

A funkció kikapcsolásához Nyomja meg és tartsa lenyomva a FELOLDÁS gombot 4 másodpercig.

ⓘ

Amikor kikapcsolja a főzőlapot, ezt a funkciót is kikapcsolja.

## 6.12 Child Lock

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen működtetését.

1. A ☰ megnyitásához érintse meg az Menü.
2. Válassza a Beállítások **>** Kiegészítő funkciók **>** Child Lock pontot.
3. A funkció aktiválásához fordítsa bekapcsolás helyzetbe a kapcsolót, majd érintse meg az E-U-O betűket ábécérendben.

A funkció leállításához forgassa a kapcsolót kikapcsolt helyzetbe.

Az aktiválás után a funkció működése némi időt vehet igénybe.

## 6.13 Ételérzékelő – általános információ

A Ételérzékelő egy vezeték nélküli hőmérsékletszonda. Segítségével a sütési paramétereket a különböző ételtípusokhoz igazíthatja, és a ételkészítés során végig fenntarthatja őket. A Ételérzékelő hőmérőként is működik, és lehetővé teszi az étel vagy folyadék hőmérsékletének főzés közben történő megfigyelését. A Ételérzékelő és Ételek funkcióFUNKCIÓK, valamint a kézi sütés is bekapcsolható.

A Ételérzékelő a főzőlaphoz ezen keresztül: Bluetooth csatlakozik, és újratölthető. A norma szerint: EN 60335 a Ételérzékelő csak a csomagban található töltőállomással és hálózati adapterrel tölthető. Egy perc töltés akár 8 óra működést biztosít.

A fény színe a Ételérzékelő viselkedést jelzi:
- Piros - töltés
- Pirosan villogó - riasztás / alacsony akkumulátortöltöttség
- Zöld - teljesen feltöltve
- Kék - csatlakoztatás

A mérési pont a szonda hegye és a minimum jelzés között félúton helyezkedik el. Szúrja a Ételérzékelő-t az étel belsejébe, legalább a minimum jelzésig. Helyezze a Ételérzékelő-t az edény vagy serpenyő peremére a horognál fogva. Csak az ételérzékelő fém része érintkezhet élelmiszerrel és folyadékkal. Ha folyadékba esik, óvatosan távolítsa el egy megfelelő szerszámmal.

**Tippek folyadékokhoz**

- Merítse ezt: Ételérzékelő a folyadékba 2–5 cm mélységben a minimális szint jelzése fölé, hogy a legjobb sütési eredményt érje el.
- Használjon fedőt, hogy időt és energiát takarítson meg. Jelölje be a Fedél használata négyzetet.

**Tippek szilárd ételekhez**

- Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat a Ételérzékelő ételbe való megfelelő elhelyezéséhez a legjobb sütési eredmény érdekében.
- Helyezze ezt: Ételérzékelő az étel legvastagabb részébe.
- Ellenőrizze, hogy a Ételérzékelő szilárdan áll-e az ételben.
- 2–3 cm vastag hús / hal esetén a Ételérzékelő hegyének hozzá kell érnie a főzőedény aljához.
- Távolítsa el ezt: Ételérzékelő, mielőtt szükség esetén megfordítaná az ételt, majd tegye vissza.
- Plancha grillező lemez használatakor ügyeljen arra, hogy a Ételérzékelő nyele a lemez felületén kívül maradjon.

## 6.14 Sütés ezzel: Ételérzékelő

A sütés megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a Ételérzékelő csatlakoztatva van, kalibrálva van és fel van töltve. Lásd „Az első használat előtt” című részt.

Az automatikus programok, mint például a „FUNKCIÓK” vagy „Ételek” használatakor az Ételérzékelő kiegészítő segédeszközként használható az egyes ételekhez vagy sütési

módokhoz megadott főzőzóna kívánt hőmérsékletének méréséhez, beállításához és beállításához. Lásd a „FUNKCIÓK” és „Ételek” részt.

1. Válassza ki a funkciót vagy az étel típusát a Menüből.
2. A kívánt hőmérséklet beállításához vagy beállításához érintse meg a kijelző jobb felső sarkában található gombot.
   - A felugró ablak felső részén levő OK megérintésével az alapértelmezés szerinti beállításokat használhatja. Mielőtt bekapcsolja a funkciót, a felugró ablak végleges kikapcsolásához jelölje be a ☐ mezőt.
   - Egyes funkciókhoz fenntartható tippek állnak rendelkezésre a kijelzőn.
   - Sütés serpenyőben esetén módosíthatja az alapértelmezés szerinti hő szintjét. Egyes fogásoknál az Ételérzékelő használatával ellenőrizheti az étel maghőmérsékletét.
   - Egyes kiegészítő funkciók előmelegítéssel kezdődnek. A folyamat előrehaladását a kezelősávon lehet nyomon követni.
   - A kiegészítő funkciók, pl. SousVide és Párolás többségénél módosítható az alapértelmezés szerinti hőmérséklet.
   - Az alapértelmezett ételkészítési időt módosíthatja, vagy saját értéket állíthat be hozzá. Csak a SousVide esetében van a minimális ételkészítési idő előre meghatározva.
3. Kövesse a felugró ablakban látható utasításokat.
4. A beállított idő leteltével és/vagy a kívánt hőmérséklet elérésekor hangjelzés hallható, és egy értesítés jelenik meg. Az ablak bezárásához érintse meg az OK gombot.

### Hőmérő

Kézi sütéskor az Ételérzékelő hőmérővel megmérheti az étel hőmérsékletét, és értesítheti, ha elérte a kívánt hőmérsékletet.

1. Nyissa ki a főzőzóna csúszkáját, és állítsa be a hőfokot.
2. Érintse meg az gombot a kijelző jobb felső sarkában.

Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

3. Állítsa be az étel kívánt hőmérsékletét.

Az Ételérzékelő-val mért pillanatnyi hőmérséklet most már látható a kijelző jobb sarkában. Szükség esetén érintse meg újra a kívánt hőmérséklet beállításához.

4. Amikor a főzőzóna eléri a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallható, és egy értesítés jelenik meg.

## 6.15 FUNKCIÓK: Sütés serpenyőben

Ezzel a funkcióval beállíthatja az étel olajban történő sütéséhez szükséges hőfokot. A főzőlap különböző ételfajtákhoz állítja be a hőmérsékletet, és fenntartja azt a főzés során. A hőfokbeállítás beállítása után nincs szükség kézi hőmérséklet-beállításra.

> ⚠ **VIGYÁZAT!**
>
> Csak hideg főzőedényt használjon.
> A funkció működése közben ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot.

1. Helyezzen egy olaj/zsiradék nélküli edényt az egyik főzőzónára a bal oldalon. A négy részterületet két különböző méretű főzőzónára, vagy egy nagy főzőfelületre lehet kombinálni a Flex Bridge segítségével.
2. Válassza a FUNKCIÓK > Sütés serpenyőben pontot.
3. Szükség esetén csatlakoztassa ezt: Ételérzékelő.

A hőmérséklet beállításához érintse meg a gombot.

4. Válassza ki a sütési szintet.

Az előmelegítés megkezdődik.

5. Szükség esetén állítson be egy időzítő funkciót.

Az időzítő azonnal elindul.
Amikor a főzőedény eléri a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallható, és egy felugró ablak jelenik meg. Most már tehet olajat és ételt az edénybe. Az ablak bezárásához és a sütés megkezdéséhez érintse meg a OK gombot. A funkció manuális leállításához érintse meg a kezelősávon a 0 gombot.

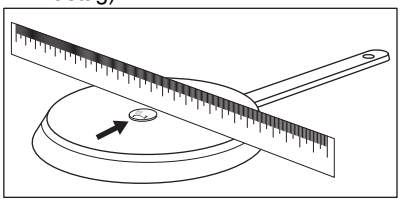
Tanácsok és tippek:

- Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat arra vonatkozóan, hogy mikor fordítsa meg az ételt, vagy mikor állítsa be a hőfokot.
- Szükség esetén módosíthatja az alapértelmezett hőfokot.
- Vastag ételek vagy nyers burgonya esetén a sütés első 10 percében használjon fedőt.
- A nehéz edények felmelegítése hosszabb időt vehet igénybe.
- A túlmelegedés és a főzőedények károsodásának elkerülése érdekében használjon laminált serpenyőket, alacsony hőfokon.
- Ne használjon vékony, zománcozott főzőedényeket. Ezek túlmelegedhetnek és megsérülhetnek.

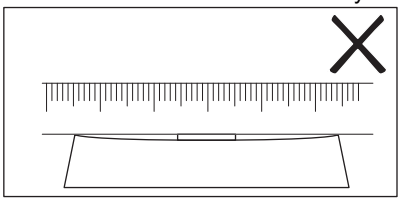
### A Sütés serpenyőben funkció használatához megfelelő edények

Csak lapos fenekű főzőedényeket használjon. Annak ellenőrzéséhez, hogy az edény megfelelő-e:

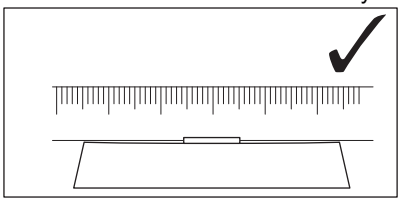
1. Fordítsa a főzőedényt fejjel lefelé.
2. Tegyen egy vonalzót az edény aljára.
3. Próbáljon meg egy 1, 2 vagy 5 eurocentes érmét tenni a vonalzó és az edény alja közé (vagy bármilyen hasonló vastagságú érmét, ami kb. 1,7 mm vastag).



**a.** Az edény nem megfelelő, ha az érme befér a vonalzó és az edény közé.



**b.** Az edény megfelelő, ha az érme nem fér be a vonalzó és az edény közé.



## 6.16 FUNKCIÓK: Forralás

Ez a funkció automatikusan beállítja a hőfokot, hogy a víz ne folyjon ki, amikor eléri a forráspontot.

Forralás funkció működéséhez a Ételérzékelő funkció szükséges.

> **⚠ VIGYÁZAT!**
>
> Ne használja a funkciót üres főzőedényekkel. A funkció működése közben ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot.

1. Helyezzen egy vízzel töltött edényt a főzőzónára. A folyadéknak teljesen el kell fednie a minimális szint jelzését itt: Ételérzékelő.
2. Válassza a FUNKCIÓK > Forralás pontot.
3. Csatlakoztassa ezt: Ételérzékelő.
4. Szükség esetén állítson be egy időzítő funkciót.

Az időzítő azonnal elindul.

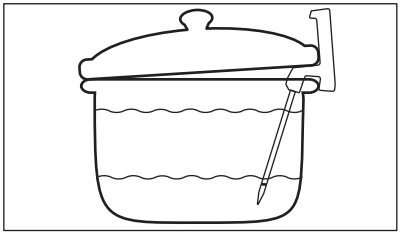
5. A funkció kézi leállításához érintse meg a következőt: ⏹ a kijelző bal felső sarkában.

A forráspont elérése után a főzőlap automatikusan csökkenti a hőfokbeállítás szintjét.

Tanácsok és tippek:

- A funkció leginkább víz forralásához és burgonya főzéséhez használható.
- Főzés előtt töltse fel ezt: Ételérzékelő.
- Használat előtt végezze el a Ételérzékelő kalibrálását a pontos forráspont meghatározásához.
- Töltse fel az edényt hideg vagy szobahőmérsékletű vízzel. A minimális folyadékszintnek teljesen el kell fednie a minimális szint jelzését itt: Ételérzékelő. A maximális folyadékszint legalább 4 cm

helyet hagy az edény pereme alatt.



- A forráspont elérése után adjon hozzá sót, ha szükséges.
- Használja fedőt, hogy energiát takarítson meg. Legyen óvatos, amikor eltávolítja.

## 6.17 FUNKCIÓK Olvasztás

Ezt a funkciót különféle termékek, pl. csokoládé vagy vaj felolvasztásához használhatja.

**⚠ VIGYÁZAT!**

A funkció működése közben ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot.

1. Helyezze a főzőedényt a főzőzónára.
2. Válassza a FUNKCIÓK > Olvasztás lehetőséget.
3. Szükség esetén állítson be egy időzítő funkciót.
4. Érintse meg az OK gombot.

A funkció manuális leállításához érintse meg a(z) ⏹ lehetőséget a kijelző bal felső sarkában.

## 6.18 Ételek

Ez a funkció segít a különböző ételek elkészítésében az előre beállított programok segítségével, amelyek meghatározott ételkategóriákra vonatkoznak. A programok elérhetősége a főzőzónától függ.

**⚠ VIGYÁZAT!**

A funkció működése közben ne hagyja felügyelet nélkül a főzőlapot.

1. Helyezze a főzőedényt a főzőzónára. A négy részterületet két különböző méretű főzőzónára, vagy egy nagy főzőfelületre is összevonhatja az Flex Bridge gombbal.
2. Válassza a Ételek pontot.
3. Válassza ki az étel típusát.
4. Szükség esetén csatlakoztassa ezt: Ételérzékelő.

Érintse meg a / a hőmérséklet beállításához.

5. Szükség esetén állítson be egy időzítő funkciót.
6. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

Az étel típusától és a kiválasztott programtól függően beállíthatja és módosíthatja a részleteket, pl. a készség szintjét, a sütéshez szükséges hő szintjét stb.

Tanácsok és tippek:

- A leggyakrabban elkészített ételek automatikusan bekerülnek a(z) Legtöbbet főzött listájába.
- Kézileg hozzáadhat programokat a(z) Kedvencek listájához. ♡.
- Bizonyos programokat elrejthet, ha megérinti a következőt: 🗑. A programok visszaállításához válassza az Beállítások > Beállítás > Ételek lehetőséget.

## 6.19 Hob²Hood

Ez egy automatikus funkció, mely a főzőlapot összekapcsolja egy erre alkalmas páraelszívóval. A főzőlap és a páraelszívó is infravörös jelekkel kommunikál. A ventilátor sebességét a készülék automatikusan határozza meg és állítja be a beállított üzemmód és a főzőlapon levő legmelegebb főzőedény alapján. A ventilátor manuálisan is működtethető a főzőlapról vagy magáról a páraelszívóról.

ⓘ

A főzőlappal való alapértelmezett kapcsolat leáll, ha módosítja a páraelszívó ventilátorsebességét. A funkció ismételt bekapcsolásához mindkét készüléket kapcsolja ki és be.

ⓘ

Egyes páraelszívóknál a funkció alapértelmezés szerint le van tiltva. Ilyen esetekben először a páraelszívón, majd a főzőlapon kapcsolja be a funkciót. További információkért olvassa el a páraelszívó használati utasítását.

## Az automatikus ventilátor üzemmód beállítása

A páraelszívó automatikus üzemmódba állításához válasszon a következő beállított ventilátorsebességek közül: 2 üzemmód – 6 üzemmód. A páraelszívó reagál, amikor a főzőlapot használja. A(z) 1 üzemmód kiválasztásával úgy állíthatja be a főzőlapot, hogy csak a világítás kapcsoljon be.

1. Érintse meg a ☰ gombot.
2. Válassza a Beállítások > Hob²Hood pontot.
3. A páraelszívó bekapcsolásához kapcsoljon be egy kapcsolót.

Minden automatikus üzemmód listaként jelenik meg.

4. Válasszon üzemmódot.
5. A kiválasztás mentéséhez és a kilépéshez érintse meg a(z) X vagy 〈 gombot.

Az aktuális ventilátor-fordulatszám ellenőrzéséhez érintse meg a gombot. A ventilátor fordulatszáma a kijelző bal felső sarkában látható. A ventilátor kikapcsolásához érintse meg a(z) ⏹ gombot. A ventilátor bekapcsolásához érintse meg a(z) ▶ gombot.

| Automatikus üzemmódok | Automatikus világítás | Főzés[1] | Sütés[2] |
|---|---|---|---|
| | | Ventilátorsebesség | |
| OFF | Ki | - | - |
| **üzemmód 1** | Be | - | - |
| **Üzemmód 2[3]** | Be | 1 | 1 |
| **üzemmód 3** | Be | - | 1 |
| **üzemmód 4** | Be | 1 | 1 |
| **üzemmód 5** | Be | 1 | 2 |
| **üzemmód 6** | Be | 2 | 3 |

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

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

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

## A kézi ventilátor üzemmód beállítása

A ventilátor sebességét kézzel is beállíthatja.

1. Érintse meg a gombot.
2. Érintse meg a Kézi gombot.

Megjelenik egy kezelősáv az aktuális ventilátorsebességgel.

3. Érintse meg vagy csúsztassa az ujját a ventilátor sebességfokozatának beállításához.

A maximális ventilátor-fordulatszám bekapcsolásához érintse meg a Boost gombot. A ventilátor egy bizonyos ideig Boost üzemmódban működik. Ezután a ventilátor sebességének szintje automatikusan 3-as értékre változik. A Boost manuális inaktiváláshoz nyomja meg a 0 gombot.

## Páraelszívó fény

A főzőlap beállítható úgy, hogy minden egyes bekapcsolásakor automatikusan bekapcsolja a világítást. Ehhez állítsa az automatikus üzemmódot 1mód – 6 mód értékre. Manuálisan is be- vagy kikapcsolhatja a páraelszívó világítását.

**A világítás kézi bekapcsolása**

1. Érintse meg a gombot.
2. Érintse meg a gombot a világítás bekapcsolásához.

A világítás kikapcsolásához érintse meg ismét a gombot.

## 6.20 Nyelv

1. Érintse meg a ☰ a(z) Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Beállítás > Nyelv pontot.
3. Válassza ki a nyelvet a listából.

A kiválasztás mentéséhez érintse meg X vagy 〈. Ezután válassza az IGEN lehetőséget az felugró ablakban.

Ha nem a megfelelő nyelvet választotta ki, érintse meg ☰ > ⚙. Egy lista jelenik meg. Válassza ki az első lehetőséget a bal felső sarokban, majd az első lehetőséget a bal felső sarokban (vagy a második lehetőséget a jobb felső sarokban, a szoftver verziójától függően). Görgessen le a listából a megfelelő nyelv kiválasztásához. Amikor megjelenik az előugró ablak, válassza a jobb oldalon található opciót.

## 6.21 Nyomógomb hangok / Hangerő

Kiválaszthatja a főzőlap által megszólaltatott hangjelzés típusát, vagy teljesen ki is kapcsolhatja a hangjelzést. Kattanás (alapértelmezett) vagy sípolás közül választhat.

Kiválaszthatja a hangerő szintjét is.

1. Érintse meg a ☰ gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza ezt: Beállítások > Beállítás > Nyomógomb hangok / Hangerő.
3. Válassza ki a megfelelő beállítást.

A beállítás automatikusan mentésre kerül.

## 6.22 Fényerő

A kijelző fényereje módosítható.

5 fényerő szint áll rendelkezésre: 1 a legkisebb, 5 a legnagyobb fényerőt jelenti.

1. Érintse meg a ☰ gombot a(z) Menü megnyitásához.
2. Válassza ezt: Beállítások > Beállítás > Fényerő.
3. Válassza ki a megfelelő fokozatot.

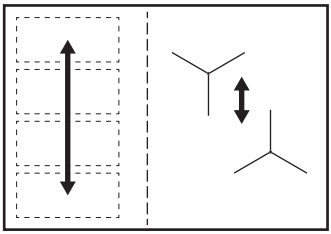
A beállítás automatikusan mentésre kerül.

## 6.23 Teljesítménykezelés

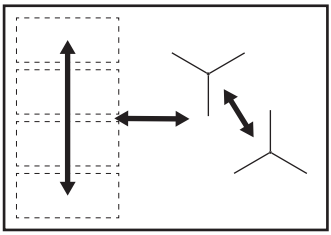
Ha több zóna aktív, és felvett teljesítményük meghaladja az elektromos hálózat teljesítmény-korlátját, akkor a funkció elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt az összes (ugyanazon fázisra kötött) főzőzóna között. A főzőlap szabályozza a hőfokbeállításokat a lakás/ház biztosítékainak védelme érdekében.

- A főzőzónák a főzőlapba belépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva. Minden egyes fázis legnagyobb elektromos terhelhetősége 3680 W. Ha a főzőlap az egyik fázisnál eléri a maximális rendelkezésre álló teljesítményt, a főzőzónák felvett teljesítményét automatikusan lecsökkenti.
- Az elsőként kiválasztott főzőzóna (a(z) FUNKCIÓK vagy Ételek gombbal működő főzőzóna) hőfokbeállítása mindig elsőbbséget élvez. A fennmaradó teljesítmény a kiválasztott sorrendnek megfelelően oszlik meg a többi főzőzóna között.
- A kezelősáv színe a rendelkezésre álló hőbeállítási opciókat mutatja:
  - piros - az aktuális hőbeállítás,
  - fehér - a maximális elérhető hőbeállítás,
  - világosszürke - a nem elérhető hőbeállítás (a Teljesítménykezelés működik).
- Amennyiben egy magasabb hőfokbeállítás nem áll rendelkezésre, csökkentse a többi főzőzóna beállított értékét.

Lásd a főzőzónák közötti teljesítmény-elosztás lehetséges kombinációit bemutató ábrát.



Ha a főzőlap teljes teljesítménye korlátozott (1500 W - 6000 W), a funkció elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt az összes főzőzóna között. Lásd az „ELső használat előtt” > „FlexPower” című fejezetet.



# 7. RUGALMAS INDUKCIÓS FŐZŐFELÜLET

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

## 7.1 ▥ / ⋯Flex Bridge

A rugalmas indukciós főzőfelület négy részterületből áll. A részterületek két különböző méretű főzőzónává vagy egyetlen, nagyméretű főzőfelületté kapcsolhatók össze. A részterületek összeállítása a használandó főzőedény méretéhe megfelelő üzemmód kiválasztásával végezhető el. Három üzemmód áll rendelkezésre: Normál, Big Bridge és Max Bridge.

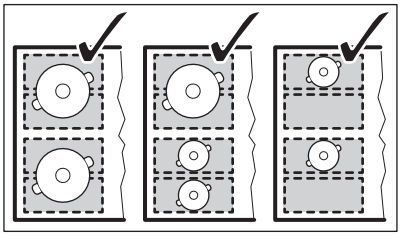
1. Helyezze a főzőedényt a főzőzónákra.
2. Érintse meg a 〓 > Flex Bridge gombot. Használhatja a zónaáttekintésben látható ⋯ parancsikont is.
3. Válassza ki a főzőedény méretének leginkább megfelelő módot.
4. Állítsa be a hőfokot.

ⓘ
Az adott üzemmód által létrehozott minden egyes területhez különböző hőbeállításokat lehet beállítani.

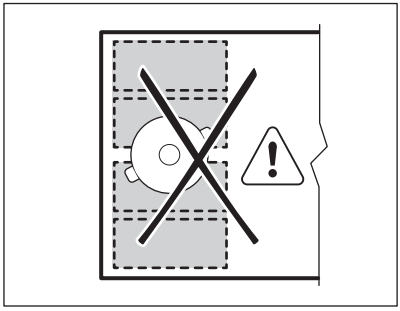
## 7.2 Flex Bridge standard mód

Ez a mód két ugyanolyan méretű főzőfelületre kombinálja a szakaszokat. A két terület egymástól független főzőzónákként működik.

**A főzőedény helyes pozíciója:**



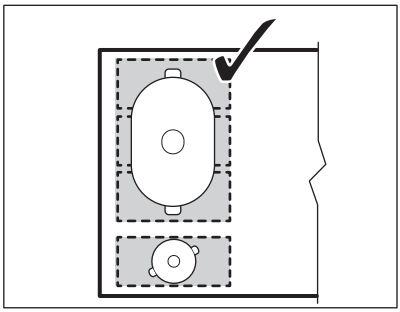
**A főzőedény helytelen pozíciója:**



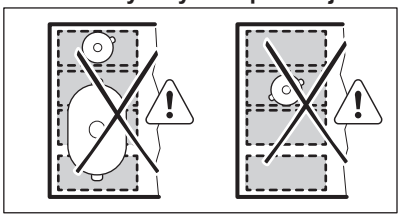
## 7.3 Flex Bridge Big Bridge üzemmód

Ez az üzemmód három hátsó részterületet egyesít egy főzőfelületbe. Az egyetlen elülső rész független főzőzónaként működik.

**A főzőedény helyes pozíciója:**



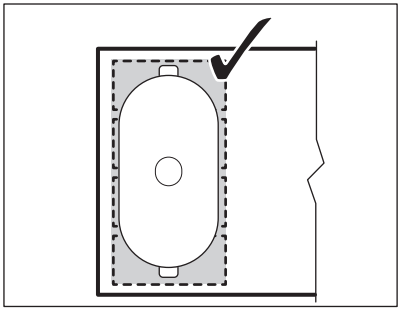
**A főzőedény helytelen pozíciója:**



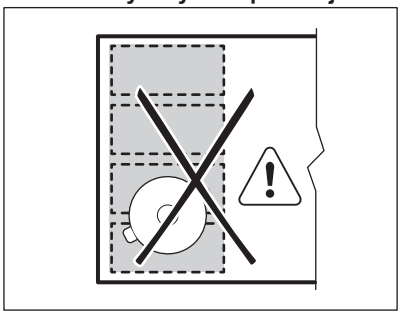
### 7.4 Flex Bridge Max Bridge üzemmód

Ez a mód az összes részt kombinálja egy nagy főzőfelület kialakításához. Használhatja nagy serpenyőben vagy plancha grillen való főzéshez.

**A főzőedény helyes pozíciója:**



**A főzőedény helytelen pozíciója:**



## 8. TANÁCSOK ÉS TIPPEK

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 8.1 Főzőedény

ⓘ

Az indukciós főzőzónáknál egy erős elektromágneses mező hozza létre nagyon gyorsan a hőt a főzőedényben.

Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

- A túlmelegedés megelőzése és a zónák teljesítményének javítása érdekében a főzőedénynek a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.
- A Sütés serpenyőben funkcióhoz csak lapos aljú edényeket használjon.
- Ügyeljen arra, hogy a főzőedények alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.
- Mindig ügyeljen arra, hogy ne csúsztassa vagy dörzsölje a főzőedényt az üveg széleihez, sarkaihoz , mert az üvegfelület megtörhet vagy károsodhat.

**A főzőedény anyaga**

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

**A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:**

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes rátapad a főzőedény aljára.

**Főzőedényméretek**

- Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez. A főzőedények megfelelő méreteit lásd a „Műszaki adatok” > „Főzőzónák jellemzői” című részben. A főzőedényt a kiválasztott főzőzóna közepére helyezze.
- A főzőzóna hatékonysága összefügg a főzőedény átmérőjével. Az optimális hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értéket a „Műszaki adatok” > „Főzőzónák jellemzői” részben).
  - A megadott főzőzónától kisebb átmérőjű edények csak a főzőzóna által generált teljesítmény egy részét kapják meg, ami lassabb hevítést eredményez.
  - Az optimális főzési eredmény érdekében ne használjon olyan főzőedényt, amely nagyobb a „Főzőzónák jellemzői” részben megadott méretnél. Főzés közben ne tartsa közel a főzőedényt a kezelőpanelhez. Ez befolyásolhatja a kezelőpanel funkcióit vagy véletlenül bekapcsolhatja a főzőlap funkcióit.

ⓘ

Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

## 8.2 Zajok működés közben

ⓘ

A zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást. A főzőedények zaja a főzőedény anyagától és a teljesítményszinttől függően változhat.

**Főzőedényekhez kapcsolódó zajok:**

- recsegő zaj: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fütyülő hang: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.

**Főzőlaphoz kapcsolódó zajok:**

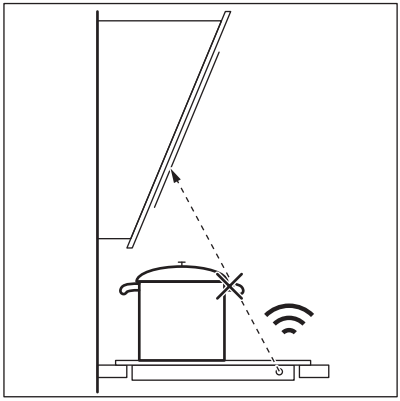
- kattintás: elektromos kapcsolás történik, a főzőedényt a főzőlapra helyezés után érzékeli a rendszer.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor működik.
- ütemes hang: főzőedény észlelése.

## 8.3 Javaslatok és tanácsok a Hob²Hood funkcióhoz

Ha a főzőlapot a funkcióval működteti:

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

**Az alábbi képen látható páraelszívó csak illusztrációs célt szolgál.**



ⓘ

Tartsa a Hob²Hood infravörös jeladó ablakát tisztán.

ⓘ

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

**Páraelszívók a Hob²Hood funkcióval**
A jelen funkcióval működő páraelszívók teljes választékának megtekintéséhez látogasson el a fogyasztói weboldalunkra. Az ezzel a funkcióval működő Electrolux páraelszívóknak a következő szimbólummal kell rendelkezniük: .

# 9. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

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

## 9.1 Általános információ

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- A felületen található kis karcolások vagy foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- A főzőlap felületének tisztításához használjon megfelelő tisztítószert.
- Mindig használjon üvegfelületű főzőlapokhoz ajánlott kaparót. A kaparót csak kiegészítő eszközként használja az üveg tisztításához a szokásos tisztítási eljárás után.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS!**
Az üvegfelület tisztításához ne használjon kést vagy más éles fémeszközt.

ⓘ
A rugalmas indukciós főzőfelületen lévő nyomtatás a főzőedény mozgatásának hatására beszennyeződhet vagy megváltoztathatja a színét. A területet a leírt módon tisztíthatja meg.

## 9.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, sót, cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket, ellenkező esetben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
- **Távolítsa el, ha a főzőlap kellően lehűlt:** vízkőgyűrűk, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes fémes elszíneződések. Karcmentes tisztítószerrel és nedves ronggyal tisztítsa meg a főzőlapot. Tisztítás után törölje szárazra a főzőlapot egy puha ronggyal.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

## 9.3 A Ételérzékelő tisztítása

- Az első használat előtt tisztítsa meg a Ételérzékelő-t.
- Csak semleges tisztítószert használjon.
- Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- A Ételérzékelő-t tilos mosogatógépben tisztítani.
- A műanyag nyél elszíneződhet, de ez nem befolyásolja a Ételérzékelő működését.

# 10. HIBAELHÁRÍTÁS

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

## 10.1 Mi a teendő, ha ...

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|---|---|---|
| Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot. | A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő. | Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a bekötési rajzot. |
| | Leolvadt a biztosíték. | Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt. |
| | Nem végezte el a hőfokbeállítást 60 másodpercen belül. | Indítsa el újra a főzőlapot, és 60 másodpercen belül állítsa be a hőfokot. |
| | 2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre. | Csak egy érzékelőmezőt érintsen meg. |
| | Pause működik. | Lásd a „Napi használat” című részt. |
| A kijelző nem reagál az érintésre. | A kijelző egy része le van takarva, vagy a főzőedények túl közel helyezkednek el a kijelzőhöz.<br>Folyadék vagy tárgy van a kijelzőn. | Távolítsa el a tárgyakat. Helyezze távolabb a főzőedényeket a kijelzőtől.<br>Tisztítsa meg a kijelzőt. Ehhez várja meg, hogy a készülék kihűljön. Feszültségmentesítse a főzőlapot. 1 perc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. |
| Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol.<br>Hangjelzés hallható amikor a főzőlap kikapcsol. | Letakart egy vagy több érzékelőmezőt. | Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről. |
| A főzőlap kikapcsol. | Letakarta a ⏻ érzékelőmezőt. | Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről. |
| Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző. | A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy a főzőlap felülete alatti érzékelő sérült/meghibásodott. | Ha a főzőzóna elég ideig működött, és már forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez. |
| Az automatikus programok (Ételek vagy FUNKCIÓK) bekapcsolása után a főzőlap megkezdi a fűtést, leáll, majd újra elindul. | Ez egy biztonsági ellenőrzés annak biztosítására, hogy a Ételérzékelő egy edényben legyen, amelyhez az automatikus programok (Ételek vagy FUNKCIÓK) aktiválva lettek. | Ez normális eljárás, és nem jelent semmilyen meghibásodást. |
| A legmagasabb hőfokbeállítást nem lehet bekapcsolni. | Egy másik főzőzóna már a legmagasabb hőfokbeállításra van állítva. | Elsőként csökkentse a másik zóna teljesítményét. |
| | A FlexPower szintje túl alacsony. | Módosítsa a maximális teljesítmény értékét a Menü-ben. Lásd „Az első használat előtt” című részt. |
| Az érzékelőmező felforrósodik. | A főzőedény túl nagy vagy túl közel helyezte a vezérlőkhöz. | Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőzónákra. |

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|---|---|---|
| A Ételérzékelő nem válaszol, vagy a kijelző azt mutatja, hogy a Ételérzékelő nem található. | A Ételérzékelő ki van ürítve, vagy a Bluetooth nincs beállítva. | Töltse fel ezt: Ételérzékelő. Csatlakoztassa ezt: Ételérzékelő a főzőlaphoz ezen keresztül: Bluetooth. Lásd a „Ételérzékelő párosítása és kalibrálása” című részt. |
| A kijelzőn az látható, hogy a víz hőmérséklete 100 °C-nál magasabb. | A Ételérzékelő nincs kalibrálva vagy nem megfelelően van kalibrálva. | Kalibrálja újra a Ételérzékelő-t. Lásd a „Ételérzékelő párosítása és kalibrálása” c. részt. |
| | Túl sok sót tett a vízbe. | Ne tegyen sót forrásban levő vízbe. |
| | Más készülékek ugyanezen a frekvencián működnek, és zavarják a kapcsolatot. | Távolítsa el azokat a készülékeket, melyek zavarhatják a kapcsolatot. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt. |
| Az étel hőmérséklete eltér a várttól. | A Ételérzékelő helytelenül lett behelyezve. | Ügyeljen arra, hogy a mérési pont az étel legvastagabb részében legyen. Lásd a „Napi használat” című részt. |
| A piros lámpa villog itt: Ételérzékelő. | Az Ételérzékelő kisült vagy megsérült. | Töltse fel ezt: Ételérzékelő. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez. |
| A főzőlap jelentős hőmérsékleti ugrást észlelt. | Vizet öntött az ételhez, vagy főzés közben edényt cserélt. | Ne adjon vizet az ételhez, és ne cserélje meg az edényt a funkció elindítása után. |
| | A hő az edényben egyenetlenül oszlik el, különösen sűrű folyadékok esetén. | Gyakran keverje meg az ételt. |
| A főzőedény túl forróvá válik, vagy az étel túl gyorsan túlfőtté válik. | Túl kicsi főzőedényt használ. | Az adott főzőzónához megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt. |
| A funkciót nem sikerül bekapcsolni. | Egy másik funkció már működik ugyanannál a főzőzónánál, és megakadályozza a bekapcsolást. | Állítsa le a funkciót, mielőtt egy másikat bekapcsolna. |
| Az automatikus programok (Ételek vagy FUNKCIÓK) vagy a SousVide leáll. | A főzési ciklus kezdetén a főzőedényben levő folyadék hőmérséklete 40 °C-nál magasabb. Az éppen használt főzőedény forró. | Kizárólag hideg folyadékot használjon. A főzőedényt nem kell előmelegíteni. |
| A Hob²Hood funkció nem működik. | Letakarta a kezelőpanelt. | Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről. |
| A(z) Hob²Hood képernyő nem látható. | A(z) Hob²Hood ki van kapcsolva a beállításokban. | Lépjen be a beállításokba/ Hob²Hood, és kapcsolja be a funkciót. |
| A Hob²Hood működik, de csak a világítás van bekapcsolva. | A 1. módot kapcsolta be. | Változtassa meg az üzemmódot 1. mód – 6. mód értékre, vagy várjon, míg az automatikus üzemmód el nem indul. |
| Hob²Hood 1. – 6. módok működnek, de a világítás ki van kapcsolva. | Lehetséges, hogy az izzó meghibásodott. | Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel. |

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|---|---|---|
| Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit. | A hangjelzések ki vannak kapcsolva. | Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt. |
| Helytelen nyelv van beállítva. | Véletlenül módosította a nyelvi beállítást. | A helytelen nyelv megváltoztatásához kövesse a „Napi használat”, „Nyelv” részben található utasításokat. |
| A rugalmas indukciós főzőfelület nem melegíti fel a főzőedényt. | A főzőedény helyzete nem megfelelő a rugalmas indukciós főzőzónán. | Helyezze a főzőedényt a megfelelő rugalmas indukciós főzőzónára. A főzőedény helyzete a bekapcsolt funkciótól vagy üzemmódtól függ. Olvassa el a „Rugalmas indukciós főzőfelület” c. részt. |
| | A főzőedény aljának átmérője nem megfelelő a bekapcsolt funkcióhoz vagy üzemmódhoz. | A bekapcsolt funkcióhoz vagy üzemmódhoz megfelelő átmérőjű főzőedényeket használjon. A 160 mm-nél kisebb átmérőjű főzőedényeket a rugalmas indukciós főzőfelület egyetlen részterületére helyezze. Olvassa el a „Rugalmas indukciós főzőfelület” c. részt. |
| A főzőzóna kikapcsol. | Az Automatikus kikapcsolás kikapcsolja a főzőzónát. | Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra. Lásd a „Napi használat” című részt. |
| 🔒 és egy üzenet jelenik meg. | Lock működik. | Lásd a „Napi használat” című részt. |
| E - U - O jelenik meg. | Child Lock működik. | Lásd a „Napi használat” című részt. |
| A teljesítményszint sáv villog. | Nincs főzőedény a zónán. | Tegyen főzőedényt a zónára. |
| | A főzőedény nem megfelelő típusú. | Használjon mefelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet. |
| | A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a zónához. | Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt. |
| | Flex Bridge működik. Az éppen működésben levő üzemmód egy vagy több részterületét nem fedi le a főzőedény. | A működésben levő üzemmód megfelelő számú részterületét fedje le a főzőedénnyel, vagy váltson egy másik üzemmódra. Olvassa el a „Rugalmas indukciós főzőfelület” c. részt. |
| E3 visszajelző világítani kezd. | Az elektromos csatlakozás hibás. | Válassza le a főzőlapot az elektromos hálózatról, és ellenőrizze a csatlakozást. Lapozza fel az „Üzembe helyezés” c. szakaszt. |
| E4 visszajelző világítani kezd. | A zónahőmérséklet-érzékelő túl magas vagy túl alacsony hőmérsékletet érzékel. | Hagyja lehűlni a főzőzónát, vagy emelje a környezeti hőmérsékletet 15 °C fölé. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez. |

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|---|---|---|
| E7 visszajelző világítani kezd. | A hűtőventilátor eltömődött. | Győződjön meg arról, hogy semmi sem akadályozza a ventilátort. Ha a ventilátort semmi sem blokkolja, és a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez. |
| Folyamatos hangjelzés hallható. | Az elektromos csatlakoztatás nem megfelelő. | Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz. |
| A főzőedény felfűtése 5 percnél tovább tart. | A főzőedény alja nem kompatibilis az indukciós főzőlapokkal. | Használjon megfelelő aljú főzőedényt (lapos, mágneses). Olvassa el a „Tanácsok és tippek” c. fejezetet. |
| A hevítés hosszú ideig tart. | A főzőedény túl kicsi, és csak egy részét kapja meg a főzőzóna által generált teljesítménynek. | Az optimális hőátadáshoz használjon a főzőzóna méretéhez hasonló alsó átmérőjű főzőedényt (azaz a maximális főzőedény-átmérő értéket a „Műszaki adatok” > „Főzőzónák jellemzői” részben). |
| A főzőlap nem tud csatlakozni a vezeték nélküli hálózathoz. | A router blokkolja az új WLAN-eszközöket. | Gondoskodjon arról, hogy a router engedélyezze az új eszköz csatlakozását.<br>Indítsa újra a routert, ha szükséges. |
| | A főzőlap vezeték nélküli csatlakoztatása nincs aktiválva. | Aktiválja a WiFi csatlakoztatást. Lásd „Az első használat előtt” fejezet Vezeték nélküli/alkalmazás kapcsolódása című részét. |
| | A router frekvenciája 5 GHz-re van beállítva. | Módosítsa a router beállításokat 2,4 GHz-re, illetve 2,4+5 GHz-re. Ha a router csak az 5 GHz-es frekvenciát támogatja, a főzőlap csatlakoztatása nem lehetséges. |
| | Gyenge a vezeték nélküli hálózat jelerőssége. | Helyezze a routert közelebb a főzőlaphoz.<br>Szükség esetén használjon WiFi jelismétlőt a jel erősítéséhez. |
| Nem található a főzőlap a WLAN-hálózatok listájában az alkalmazás beállításai között. | A főzőlap már kapcsolódik a hálózathoz, de lehet, hogy nem látható. | Válassza le a főzőlapot a hálózatról. Lásd „Az első használat előtt” c. fejezet Vezeték nélküli/alkalmazás kapcsolódása c. részét. |
| Magasabb hőfokbeállítás nem áll rendelkezésre. | A Teljesítménykezelés működik, és csökkenti a maximális teljesítményt. | Lásd a „Napi használat” című részt. Teljesítménykezelés. |
| A(z) Forralás funkció nem indul el. | A Ételérzékelő hegyen lévő lézerjelzés nincs teljesen folyadékba merítve.<br>A víz túl meleg.<br>A Ételérzékelő nincs feltöltve. | Töltsön több vizet az edénybe. Használjon szobahőmérsékletű vizet.<br>A ételkészítés megkezdése előtt töltse fel ezt: Ételérzékelő. |
| A Forralás funkció nem működik megfelelően. | A mért hőmérséklet pontatlan, mert a Ételérzékelő nincs kalibrálva. | Kalibrálja ezt: Ételérzékelő az első ételkészítés előtt. |

| Probléma | Lehetséges ok | Megoldás |
|---|---|---|
| A(z) Sütés serpenyőben funkcióval történő felfűtés hosszú időt vesz igénybe. | A főzőedény túl kicsi, túl nehéz vagy az alja egyenetlen. | Lásd a „Hasznos tanácsok és tanácsok” használati útmutató teljes online változatát. |

### 10.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez. Adja meg az adatokat az adattábláról. Ellenőrizze, hogy a főzőlapot megfelelően üzemeltette-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket, az ügyfélszolgálat szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A garanciális időszakkal és a márkaszervizekkel kapcsolatos tájékoztatást a szervizkönyben találja meg.

## 11. MŰSZAKI ADATOK

### 11.1 Adattábla

Modell EIS6949
Típus: 62 B4A 05 FA
Indukciós
Sorozatszám .....
ELECTROLUX

Termékszám (PNC) 949 599 476 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Készült: Németország
7.35 kW

### 11.2 WiFi csatlakoztatása

| | |
|---|---|
| WiFi frekvencia | 2400 - 2483,5 MHz |
| EIRP max | 20 dBm / 100 mW |

### 11.3 Főzőzónák jellemzői

| Főzőzóna | Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W] | Boost [W] | Boost maximális időtartam [perc] | Főzőedény átmérője [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Jobb első | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Jobb hátsó | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Rugalmas indukciós főzőfelület | 2300 | 3200 | 10 | legalább 105 |

A főzőzónák teljesítménye kis mértékben különbözhet a táblázatban megadott adatoktól. A főzőedény anyagától és méretétől függően változhat.

Az optimális hőátadás és főzési eredmény érdekében a főzőzóna méretéhez hasonló átmérőjű főzőedényt használjon (a maximális főzőedény-átmérőt a táblázatban találja). Ne használjon a főzőzóna átmérőjénél nagyobb főzőedényeket.

### 11.4 Ételérzékelő műszaki jellemzők

A Ételérzékelő élelmiszerekkel való érintkezése hivatalosan jóváhagyott.

| | |
|---|---|
| Üzemi frekvencia | 2400 - 2483,5 MHz |
| Maximális átviteli teljesítmény | 7 dBm |

| | |
|---|---|
| Hőmérsékleti tartomány | 0 - 200°C |
| Mérési ciklus | 2 mp |

# 12. ENERGIAHATÉKONYSÁG

## 12.1 TermékismertetőA következő szerint: (EU) No 66/2014

| | | |
|---|---|---|
| Modellazonosító | | EIS6949 |
| Főzőlap típusa | | Beépített főzőlap |
| Főzőzónák száma | | 2 |
| Főzőfelületek száma | | 1 |
| Fűtési technológia | | Indukció |
| Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø) | Jobb első<br>Jobb hátsó | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| A főzőfelület hossza (H) és szélessége (Sz) | Bal oldali | H 45.8 cm<br>Sz 21.4 cm |
| Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking) | Jobb első<br>Jobb hátsó | 181.7 Wh/kg<br>174.5 Wh/kg |
| Főzőfelület energiafogyasztása (EC electric cooking) | Bal oldali | 191.1 Wh/kg |
| Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob) | | 185.9 Wh/kg |

A készülék vizsgálata az alábbi szabványok szerint történt: EN IEC 60350-2

## 12.2 Optimalizációs tippek

A mindennapi főzés során energiát takaríthat meg, ha követi az alábbi tanácsokat.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt közvetlenül a főzőzóna közepére helyezze.
- Használja a maradékhőt az ételek melegen tartására vagy felolvasztására.

## 12.3 Tájékoztatási követelményekA következő szerint: (EU) No 2023/826

| | |
|---|---|
| Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban | 0.5 W |
| Energiafogyasztás hálózati készenlét üzemmódban | 2.0 W |
| A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő | 2 perc |

A készülék vizsgálata az alábbi szabványok szerint történt: EN 50564, EN IEC 63474.

A vezeték nélküli hálózati kapcsolat be- és kikapcsolásával kapcsolatos útmutatásért olvassa el az „Első használat előtt” című fejezetet.

## **13.** KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

Hasznosítsa újra a szimbólummal ellátott anyagokat. A csomagolást az újrahasznosítás érdekében tegye a megfelelő konténerekbe. Segítsen a környezet és az emberi egészség védelmében az elektromos és elektronikus készülékek hulladékának újrahasznosításával. Ne dobja ki a szimbólummal ellátott készülékeket a háztartási hulladékkal. Juttassa el a terméket a helyi újrahasznosító létesítménybe, vagy vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzati szervvel.

**Electrolux компаниясына қош келдіңіз! Құрылғымызды таңдағаныңызға рақмет.**

Пайдалану туралы ақпаратты, кітапшаларды, ақаулықты жою құралы, қызмет көрсету және жөндеу туралы ақпаратты мына жерден алыңыз:
**www.electrolux.com/support**

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

## МАЗМҰНЫ


**1.** ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ..... 196
**2.** ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР..... 199
**3.** ОРНАТУ..... 202
**4.** ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ..... 203
**5.** БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА..... 206
**6.** КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ..... 208
**7.** ИКЕМДІ ИНДУКЦИЯЛЫҚ ПІСІРУ АЙМАҒЫ..... 218
**8.** СӨЗКӨМЕКТЕР ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР..... 220
**9.** КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ..... 221
**10.** АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ..... 222
**11.** ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР..... 227
**12.** ЭНЕРГИЯ ТИІМДІЛІГІ..... 228
**13.** ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР..... 229


# 1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Дұрыс орнатпау немесе пайдаланбау нәтижесінде орын алған жарақат немесе зақымға өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықтарды кейін қарап жүру үшін әрқашан қауіпсіз және қол жетімді жерде сақтаңыз.

## 1.1 Балалар мен әлсіз адамдардың қауіпсіздігі

- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар мен дене, сезім не ақыл-ой қабілеттері шектеулі не тәжірибесі аз адамдар өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның қадағалауы не құрылғыны қауіпсіз қолдану бойынша берген нұсқауына сүйеніп, дұрыс қолданбау салдарын түсінсе, онда қолдануына болады. 8 жасқа толмаған балалар мен мүмкіндіктері өте шектеулі мүгедек

адамдарды басқалар қадағаламаған жағдайда құрылғыдан алыс ұстау керек.
- Арнайы қолданба арқылы балалардың құрылғымен және мобильді құрылғылармен ойнамауын қадағалау керек.
- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Құрылғы пайдаланылғанда немесе ол суып жатқанда, оған балалар мен үй жануарларын жақындатпаңыз.
- Құрылғыда бала қауіпсіздігінің құралы бар болса, оны белсендіру керек.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындамауы керек.

## 1.2 Жалпы қауіпсіздік

- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы.
- Бұл құрылғы ішкі ортада бір отбасының тұрмыстық пайдалануына арналған.
- Бұл құрылғыны кеңселерде, қонақүй бөлмелерінде, төсек пен таңғы ас берілетін қонақ бөлмелерінде, ферма үйлерінде және мұндай пайдалану (орташа) тұрмыстық пайдалану деңгейлерінен аспайтын басқа ұқсас тұрғын жайда пайдалануға болады.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Қыздырғыш элементтерге тиіп кетпеу үшін абайлау керек.
- ЕСКЕРТУ: Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды әзірлеу бетіне қараусыз пісірсе, қауіпті болуы және өрт шығуы мүмкін.
- Түтін шықса, қызып кеткенді білдіреді. Әзірлеу отын өшіру үшін суды ешқашан пайдаланбаңыз. Құрылғыны өшіріңіз және жалындарды өрт сөндіру жабыны немесе қақпақ сияқты бірдеңемен жабыңыз.

- ЕСКЕРТУ: Құрылғыны таймер сияқты сырттан қосатын құралмен жабдықтамау немесе жиі қосылып және сөніп тұратын желілерге қоспау керек.
- САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ: Пісіру процесін қадағалау керек (тіпті автоматты пісіру функцияларында да). Пісіру барысы қысқа болса, үздіксіз қадағалап отыру керек.
- ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: Заттарды әзірлеу беттерінде сақтамаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды әзірлеу бетіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Құрылғыны кірістірілген құрылымға орнату алдында пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны тазарту үшін бумен тазартқышты пайдаланбаңыз және су бүркімеңіз.
- Пайдаланып болғаннан кейін әзірлеу бетінің элементін, ыдыс анықтағышқа сүйенбей, оның басқару тетігімен сөндіріңіз.
- ЕСКЕРТУ: Егер беті жарылған болса, ток соғу мүмкіндігін болдырмау үшін құрылғыны өшіріңіз. Құрылғы ток көзіне электр корапшасы арқылы қосылған болса, құрылғыны тоқтан ағыту үшін сақтандырғышты алыңыз. Осы жағдайларда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Қуат сымына зақым келсе, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті мамандар ауыстыруы тиіс.
- ЕСКЕРТУ: Пісіру құрылғысының өндірушісі жасаған пеш қорғағыштарды ғана немесе құрылғы өндірушісі пайдаланушы нұсқаулығында арнайы көрсеткен немесе құрылғының өзіне орнатылған қорғағыштарды ғана қолданыңыз. Сай келмейтін қорғағыштарды пайдалансаңыз, оқыс жағдай орын алуы мүмкін.

# 2. ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР

## 2.1 Орнату

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Осы құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Жарақаттау немесе құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату нұсқауларын орындаңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжытқан кезде әрқашан абай болыңыз. Әрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Корпустың кесілген беттеріне ылғал кіріп үлкейтіп жібермес үшін тығыздағышпен бітеңіз.
- Құрылғының астыңғы жағын бу мен ылғалдан қорғаңыз.
- Құрылғыны есіктің жанына немесе терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыстар құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.
- Әр құрылғының астыңғы жағында өз желдеткіштері бар.
- Егер құрылғы тартпаның үстіне орнатылса:
  - Желдеткішке кіріп кетуі мүмкін кішкене қағаздарды немесе парақтарды сақтамаңыз, себебі олар салқындатқышқа зақым келтіруі немесе салқындату жүйесін зақымдауы мүмкін.
  - Құрылғының астыңғы жағы мен тартпада сақталған заттардың арасына кемінде 2 см орын қалдырыңыз.
- Құрылғының астыңғы жағында орналасқан кез келген бөлгіш панельді алыңыз.

## 2.2 Электр тогына қосу

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Барлық электр қосылымын білікті электрші .
- құрылғыны жерге тұйықтау қажет.
- Қандай да бір әрекетті орындау алдында, құрылғының электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Құрылғы дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. Бос әрі дұрыс емес электр желісінің кабелі немесе ашасы (бар болса) ағытпаны тым ысытып жіберуі мүмкін.
- Дұрыс желілік кабельді пайдаланыңыз.
- Желілік кабельдің шатасуына мүмкіндік бермеңіз.
- Амортизатор орнатылғанын тексеріңіз.
- Сымға деформацияға қарсы қапсырманы пайдаланыңыз.
- Құрылғыны розеткаға жалғаған кезде желілік кабель немесе аша (бар болса) ыстық құрылғыға немесе ыстық ыдысқа тиіп кетпеуін қадағалаңыз.
- Көп тармақты адаптер мен ұзартқыш сымды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасы (бар болса) мен желілік кабельге ешбір зақым келтірмеңіз. Зақымдалған желілік кабельді ауыстыру үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына немесе электр маманына хабарласыңыз.
- Ток жүріп тұрған және гидроизоляциясы бар бөлшектерді электр қатерінен қорғау үшін құралсыз алынбайтын етіп мықтап орнату керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана қосыңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.

- Егер розетка бекітілмеген болса, ашаны жалғамаңыз.
- Құрылғыны ажырату үшін электр сымынан тартпаңыз. Әрдайым қорек ашаны қолмен тартып шығарыңыз.
- Тек дұрыс оқшаулағыш құралдарды қолданыңыз: желіні қорғайтын ажыратқыштарды, сақтандырғыштарды (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштарды пайдаланыңыз.
- Электр қондырғысында құрылғыны кез келген ток полюстерінен ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құрылғы болуы керек. Оқшаулағыш құрылғыда кеңдігі 3 мм-ден кем емес саңылау болу керек.
- Егер экранда E3 коды көрінсе, плитаны дереу ажыратып, электр қосылымы мен желі кернеуінің дұрыстығын тексеріңіз.

## 2.3 Пайдалану

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Жарақат алу, күйіп қалу және ток соғу қаупі бар.

- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Бірінші рет пайдалану алдында бүкіл ораушыты, жапсырмаларды және қорғағыш пленканы (тиісті болса) алып тастаңыз.
- Желдету саңылауларының бітелмегенін тексеріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Пісіру аймағын қолданып болғаннан кейін әрқашан «off» (өшіру) күйіне орнатыңыз.
- Пісіру аймақтарына пышақтарды немесе кәстрөл қақпақтарын қоюға болмайды. Олар ыстық болуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл қолдармен немесе суға тиіп тұрғанда пайдалануға болмайды.
- Құрылғыны жұмыс беті ретінде пайдаланбаңыз және тағамға тікелей тигізбеңіз.
- Егер құрылғының беті жарылса, ток соғуды болдырмау үшін құрылғыны қуат желісінен дереу ажыратыңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, жүрекширатқышы бар пайдаланушылар индукциялық пісіру аймақтарынан кемінен 30 см аралықта болуы қажет.
- Тағамды ыстық майға қойсаңыз, ол шашырауы мүмкін.
- Егер осы құрылғының өндірушісі басқаша көрсетпесе, пісіру беті мен ыдыс арасында алюминий фольга немесе басқа материалдарды пайдаланбаңыз.
- Бұл құрылғыда өндіруші ұсынған аксессуарларды ғана пайдаланыңыз.

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Өртену және жарылу қаупі бар.

- Қыздырғанда майлардан тұтанғыш булар бөлінуі мүмкін. Майлармен пісіргенде, отты немесе қыздырылған заттарды алыс ұстаңыз.
- Ыстық майдан бөлінетін булар өздігінен өртенуі мүмкін.
- Құрамында тамақ қалдықтары болуы мүмкін пайдаланылған май бірінші рет пайдаланылған майға қарағанда төменірек температурада өртенуі мүмкін.
- Тұтанғыш өнімдерді немесе тұтанғыш өнімдерге малынған заттарды құрылғының ішіне, жанына немесе үстіне қоймаңыз.

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Күйіп қалуды болдырмау үшін басқару тақтасында ыстық ыдыстарды сақтауға болмайды.
- Ыстық табаның қақпағын пештің ыстық әйнек бетіне қоймаңыз.
- Ыдысты құрғақ болғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне заттардың немесе ыдыстардың құлауына жол бермеңіз. Бет зақымдалуы мүмкін.
- Әзірлеу аймақтарын бос ыдыс қойып немесе ыдыссыз белсендірмеңіз.
- Құйылған шойыннан жасалған немесе астына нұқсан келген ыдыстар, шыны/шыны керамика бетке сызат түсіреді. Әзірлеу бетінде жылжыту керек болғанда әрқашан осы заттарды жоғары көтеріңіз.

## 2.4 Food sensor (Пашот)

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Жарақат алу және күйіп қалу қаупі бар.

- Food sensor (Пашот) құралын мақсатына сәйкес пайдаланыңыз. Оны бірдеңені ашу немесе көтеру үшін пайдаланбаңыз.
- Плита үшін ұсынылған Food sensor (Пашот) құралын бір-бірден ғана пайдаланыңыз.
- Жұмыс істемей тұрғанда немесе зақымдалғанда оны пайдалануға болмайды.
- Food sensor (Пашот) құралын пеште немесе қысқа толқынды пеште пайдалануға болмайды.
- Food sensor (Пашот) құралының ең төменгі деңгей белгісіне дейін әрқашан тағамның немесе сұйықтықтың ішінде болуын тексеріңіз.
- Food sensor (Пашот) құралын әр пайдаланғанға дейін және кейін тазалаңыз. Food sensor (Пашот) ұшы өткір екенін ескеріңіз.
- Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз. Food sensor (Пашот) құралын ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды. Силикон тұтқасының түсі өзгеруі мүмкін, бұл Food sensor (Пашот) құралының жұмысына әсер етпейді.
- Food sensor (Пашот) құралын бастапқы қаптамасында сақтаңыз және зарядтаңыз.
- Зарядтағышқа салудан бұрын Food sensor (Пашот) құралы салқын, таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
- Food sensor (Пашот) құралын қауіпсіз, құрғақ, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

## 2.5 Күту және тазалау

- Құрылғының бетіндегі материалдың сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Тазалау алдында құрылғыны өшіріп, суытыңыз.
- Құрылғыны дымқыл жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз. Егер басқасы көрсетілмесе, жеміргіш өнімдерді, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Өнімнің тағаммен жанасуына жарамсыз ететін тозу белгілерін, атап айтқанда: жарықтар, көпіршіктер, қабаттану, шөгу, жабысқақтық, коррозия немесе текстурасы мен сыртқы түріндегі басқа да көрінетін өзгерістерді жүйелі түрде тексеріп тұрыңыз. Тозуды болдырмау үшін тазалау және күтім жасау нұсқауларын орындаңыз.

## 2.6 Қызмет

- Құрылғыны жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тек түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.
- Осы өнімнің ішіндегі шам(дар) мен шамдардың қосалқы бөлшектері жеке сатылады: Бұл шамдар температура, діріл, ылғалдылық сияқты төтенше физикалық жағдайларға тұрмыстық құрылғылардың қарсы тұруына немесе құрылғының жұмыс жағдайы туралы сигнал беруге арналған. Олар басқа қолданбаларда пайдалануға арналмаған және тұрғын үйлерді жарықтандыруға сәйкес келмейді.

## 2.7 Қоқысқа тастау

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Жарақат алу немесе тұншығу қаупі бар.

- Құрылғыны утилизациялау жолы туралы ақпарат алу үшін жергілікті органға хабарласыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыға жақын орналасқан электр кабелін кесіп, утилизациялаңыз.

# 3. ОРНАТУ

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

## 3.1 Орнату алдында

Пешті орнату алдында, техникалық ақпарат тақтайшасынан төмендегі ақпаратты жазып алыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасы пештің төменгі жағында орналасқан.

Сериялық нөмірі .....

## 3.2 Кіріктірілген пештер

Кіріктірілген пештерді, аспапты дұрыс қондырылған пештерге және стандартты талаптарға сай келетін жұмыс беттеріне құрастырғаннан кейін ғана пайдаланыңыз.

## 3.3 Қосылым кабелі

- Плитамен бірге қосылым кабелі.
- Нұқсан келген қуат сымын ауыстыру үшін мына кабель түрін қолданыңыз: H05V2V2-F 90°C немесе одан жоғары температураға төзімді екі фазалық қосылымға арналған. Бір сымның төмендегі кестеге сәйкес минималды көлденең қимасы болуы керек. Жергілікті сервистік орталықпен сөйлесіңіз. Қосылым кабелін тек білікті электрші ауыстыруы керек.

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Электр тогына қосу жұмыстарының барлығын білікті электрші ғана іске асыруы керек.

**⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ**

Контакт тығындары арқылы қосуға тыйым салынады.

**⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ**

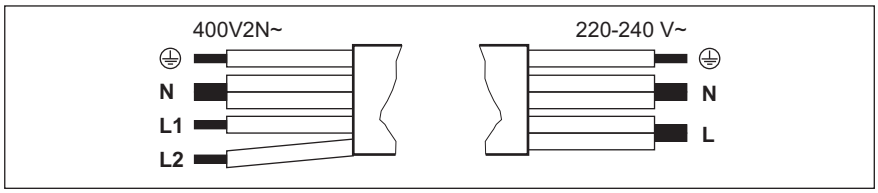
Сым шеттерін бұрғыламаңыз немесе дәнекерлемеңіз. Бұған тыйым салынады.

**⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ**

Кабель шеті муфтасы жоқ кабельді жалғамаңыз.

**Бір фазалық қосылым**

1. Қара және қоңыр сымдардан кабель шеті муфтасын алыңыз.
2. Қоңыр және қара кабель ұштарын оқшаулаудың бір бөлігін алып тастаңыз.
3. Қара және қоңыр кабельдердің ұштарын жалғаңыз.
4. Әрбір сымның ұшына бөлісілген сым соңы муфтасын қолданыңыз (арнайы құрал қажет).

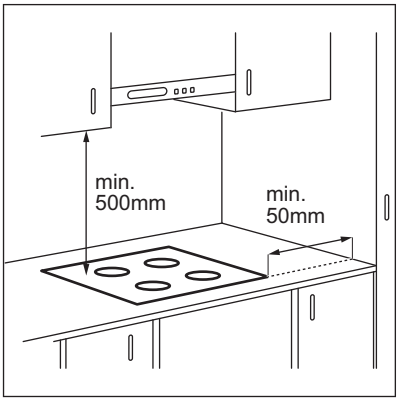



| **Екі фазалық қосылым: 400 В2N~** | | **Бір фазалық қосылым: 220 - 240 В~** | |
|---|---|---|---|
| **5x1,5 мм² немесе 4x2,5 мм²** | | **5x1,5 мм² or 3x4 мм²** | |
| ⏚ | Жасыл - сары | ⏚ | Жасыл - сары |
| N | Көк және көк | N | Көк және көк |
| L1 | Қара | L | Қара және қоңыр |

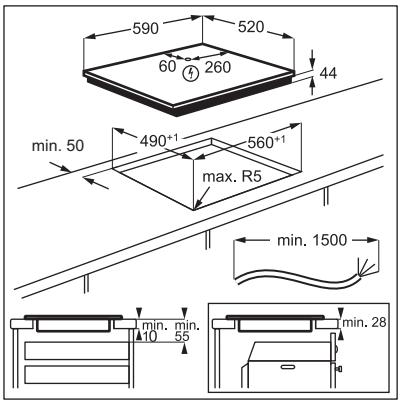
| Екі фазалық қосылым: 400 В2N~ | | Бір фазалық қосылым: 220 - 240 В~ |
|---|---|---|
| 5x1,5 мм² немесе 4x2,5 мм² | | 5x1,5 мм² or 3x4 мм² |
| L2 | Қоңыр | |

### 3.4 Құрастыру

Құрылғыны ауа тартқыштың астына орнатсаңыз, құрылғылардың арасындағы мин. қашықтықты орнату нұсқауларынан қараңыз.




Құрылғы тартпаның үстіне орнатылса, пештің желдеткіші тағам пісіру барысында тартпадағы заттарды жылытуы мүмкін.



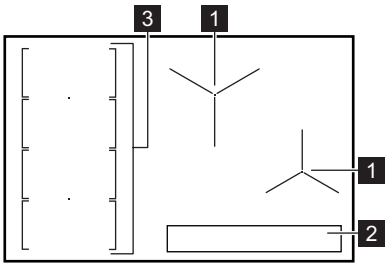

Төмендегі сызбада көрсетілген толық атауды теру арқылы «Electrolux индукциялық плитасын орнату әдісі — жұмыс үстеліне орнату» видео оқулығын қараңыз.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

## 4. ӨНІМ СИПАТТАМАСЫ

### 4.1 Әзірлеу бетінің орналасуы



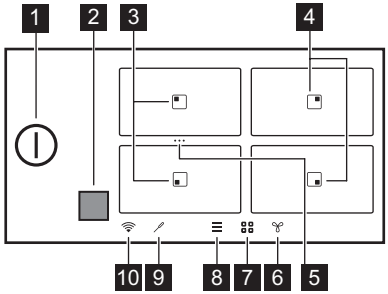

1 Индукциялық пісіру аймағы
2 Басқару тақтасы
3 Икемді индукциялық пісіру аймағы төрт бөлімнен тұрады.

ⓘ

Пісіру аймақтарының өлшемдері туралы толық ақпарат алу үшін «Техникалық деректер» тарауын қараңыз.

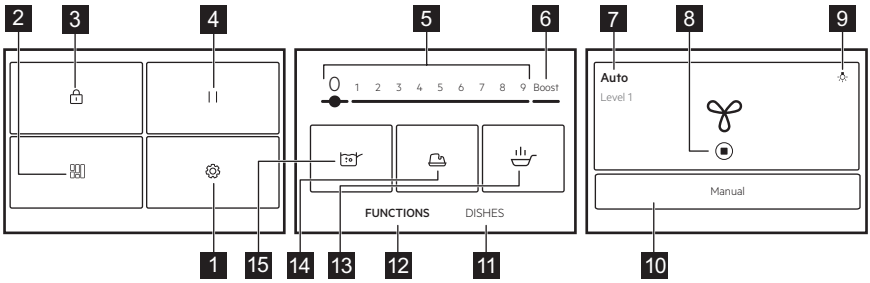
## 4.2 Басқару панелінің орналасуы

### Негізгі көрініс




| | Таңба | Сипаттамасы |
|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Пешті қосу және өшіру үшін. |
| 2 | ■ | Hob²Hood инфрақызыл сигналы коммуникаторының терезесі. Оны жабуға болмайды. |
| 3 | ▣ | Pan-frying (Табада қуыру) және Boiling (Қайнату) функциялары бар аймақ. |
| 4 | ▣ | Boiling (Қайнату) функциясы бар аймақ. |
| 5 | ••• | Flex Bridge таңбашасы. Үш қолжетімді режим арасында ауысу үшін: Стандарт / Үлкен көпір / Макс. көпір. Функция екі әзірлеу аймағын сегменттерге біріктіреді. |
| 6 | | Ауа тартқыш функцияларын орнату. |
| 7 | | Аймақты жалпы шолу мүмкіндігін ашу. |
| 8 | ☰ | Menu (Мәзір) функциясын ашу. |
| 9 | | Food sensor (Пашот) индикаторы. |
| 10 | | WiFi индикаторы. |

### Жайылған көрініс



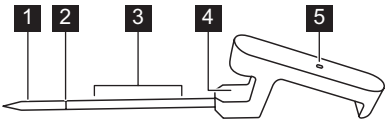

Функциялар тізімі бағдарламалық құрал нұсқасына байланысты өзгеруі мүмкін.

| | Таңба | Сипаттамасы |
|---|---|---|
| 1 | | Параметрлер. Плитадағы параметрлерді ашу. |
| 2 | | Flex Bridge. Үш қолжетімді режим арасында ауысу үшін: Стандартты / Big Bridge / Max Bridge. Функция екі әзірлеу аймағын сегменттерге біріктіреді. |
| 3 | | Lock (Құлыптау). Басқару панелін құлыптау/құлыптан шығару. |
| 4 | | Pause (Кідіріс). Ең төменгі қызу параметрінде жұмыс істейтін барлық әзірлеу аймақтарын орнату үшін. |
| 5 | 1 - 9 | Қызу параметрін орнатуға арналған. |
| 6 | Boost (Күшейту) | Максималды қыздыру параметрін белсендіру үшін. |
| 7 | Manual (Қол режимі) / Auto (Авто) | Ауа тартқыш желдеткішінің ағымдағы параметрін көрсету. |
| 8 | | Ауа тартқышты тоқтату/қайта іске қосу. |
| 9 | | Ауа тартқыш жарығын қосу немесе өшіру. |
| 10 | Manual (Қол режимі) / Auto (Авто) | Ауа тартқыштың қолмен басқарылатын немесе автоматты режиміне ауысу. |
| 11 | Dishes (Тағамдар) | Тағамның әртүрлі түрлеріне арналған алдын ала орнатылған автоматты бағдарламаларды таңдау. |
| 12 | FUNCTIONS ( ФУНКЦИЯЛАР ) | Пісірудің басқа әдістеріне автоматты бағдарламаларды таңдау. |
| 13 | | Pan-frying (Табада қуыру). Әртүрлі тағам түрлеріне арналған автоматты басқарылатын қызу деңгейлерімен қуыруға арналған. |
| 14 | | Melting (Еріту). Шоколад немесе май сияқты әртүрлі өнімдерді еріту. |
| 15 | | Boiling (Қайнату). Судың температурасын қайнау температурасына жеткенде тым қайнап кетпейтіндей етіп автоматты түрде реттеу үшін. |

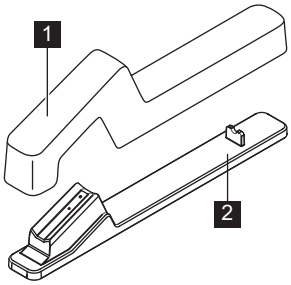
### Дисплей шарлауы

| Таңба | Сипаттамасы |
|---|---|
| OK | Таңдалған элементті немесе параметрді растау. |
| X | Қалқымалы терезені жабу. |
|  | Дисплейдегі нұсқауларды қайыру/жаю. |
|  | Опцияны іске қосу/ажырату. |
|  | Menu (Мәзір) бөлімінде бір деңгейге артқа/алға жылжу. |

### 4.3 Food sensor (Пашот)




1 Өлшеу нүктесі
2 Ең төменгі белгі
3 Ұсынылатын батыру диапазоны (сұйықтықтар үшін)
4 Жиекте Food sensor (Пашот) құралын орналастыруға арналған ілгек
5 Басқару жарығы



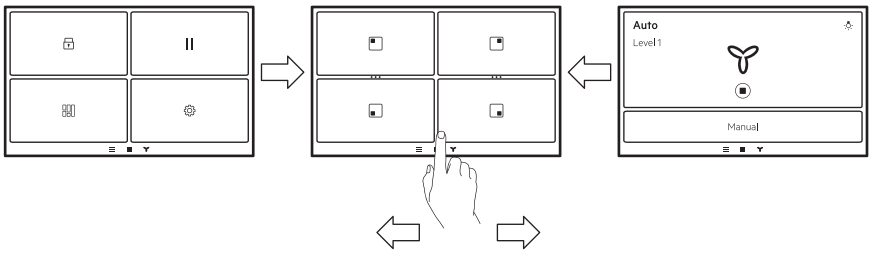

1 Қақпақ
2 Зарядтау станциясы

## 5. БІРІНШІ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА

⚠ **АБАЙЛАҢЫЗ!**

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 5.1 Дисплейді шарлау




Экрандар арасында шарлау үшін дисплейдің төменгі жағындағы таңбаларды түртіңіз. Сондай-ақ, Hob²Hood параметрлерін басқару үшін солға сырғытыңыз немесе Menu (Мәзір) бөліміне өту үшін оңға сырғытыңыз.

ⓘ

Егер дисплей бірден әрекет етпесе, таңдалған таңбаның/опцияның ортасына тиіп тұрғаныңызға көз жеткізіңіз немесе оны ұзағырақ басып көріңіз.

### 5.2 Электр желісіне алғашқы рет қосу

Плитаны электр желісіне жалғағанда, Language (Тіл), Brightness (Жарықтық), Volume (Дыбыс деңгейі) және Key tones (Түйме сигналдары) параметрін орнату керек.

Параметрді Menu (Мәзір) > Settings (Параметрлер) > Setup (Параметрлерді орнату) бөлімінде өзгертуге болады. «Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз.

## 5.3 FlexPower

FlexPower үйде орнату сақтандырғыштары шегінде плитаның жалпы қанша қуат пайдаланатынын анықтайды.

Бастапқыда құрылғы ең жоғары қуат деңгейінде жұмыс істейді. Орнату толық қуатты қолдамаса, максималды қуатты өзгертуге болады.

ⓘ

Егер қуат деңгейі 2000 Вт мәнінен төмен болса, ешқандай автоматты бағдарламаларды (Dishes (Тағамдар) немесе FUNCTIONS (ФУНКЦИЯЛАР)) іске қосу мүмкін емес.

1. Плитаны қосыңыз.
2. Барлық пісіру алаңы өшірілгенін тексеріңіз.
3. Menu (Мәзір) бөлімін ашу үшін дисплейде ☰ түймесін түртіңіз.
4. Settings (Параметрлер) > Setup (Параметрлерді орнату) > FlexPower параметрін таңдап, тиісті қуат деңгейін таңдаңыз:
5. 〈 немесе X түймесін түртіңіз. Таңдауды растау үшін дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

⚠ **САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ**

Таңдалған қуат үйде орнатылған сақтандырғыштарға сәйкес екенін тексеріңіз.

## 5.4 Сымсыз / қолданба қосылымы

Қолданбаны пайдалану үшін плита сымсыз желіге қосылған болуы керек. WiFi әдепкі бойынша қосулы.

1. ☰ түртіңіз.
2. Settings (Параметрлер) > Connections (Қосылымдар) > WiFi параметрін таңдаңыз.
3. WiFi функциясын іске қосу үшін ⬤ жүгірткісін түртіңіз.

Плита енді сымсыз желіге және қолданбаға жалғауға дайын.

4. CONNECT (ЖАЛҒАУ) түртіңіз.
5. қолданба жүктеп алыңыз. Пайдаланушы нұсқаулығының артқы мұқабасында орналасқан QR кодты сканерлеңіз немесе қолданбаны қолданбалар дүкенінен тікелей жүктеп алыңыз.
6. Қолданбаны ашып, есептік жазбаны алу үшін тіркеңіз.
7. Жаңа құрылғыны қосыңыз.
8. Қосылым процесін аяқтау үшін қолданбадағы нұсқауларды орындаңыз.

### Зарядтау/Желі қосылымын ажырату

Үй желісінен плитаны ажырату:

1. ☰ түртіңіз.
2. Settings (Параметрлер) > Connections (Қосылымдар) > WiFi параметрін таңдаңыз:
   - Сымсыз желіңізден ажырату үшін DISCONNECT (АЖЫРАТУ) түймесін түртіңіз.
   - WiFi құралын ажырату үшін ⬤ жүгірткісін түртіңіз.

Плитаны жаңа сымсыз желіге жалғау үшін жоғарыдағы «Сымсыз/қолданба қосылымы» тарауын қараңыз.

## 5.5 Food sensor (Пашот) жұптастыру және калибрлеу

Жеткізу кезінде плитаңыз Food sensor (Пашот) белгісімен жұпталмаған. Оны алғашқы рет пайдалану алдында немесе жаңасымен ауыстырған кезде жұптаңыз.

Дәл температураны қамтамасыз ету үшін жұптастырудан кейін әрқашан Food sensor (Пашот) калибрлеңіз.

1. ☰ түртіңіз.
2. Settings (Параметрлер) > Connections (Қосылымдар) > Bluetooth параметрін таңдаңыз.
3. Bluetooth функциясын іске қосу үшін ⬤ жүгірткісін түртіңіз.

Плита қолжетімді аксессуарларды автоматты түрде табады. Егер Food sensor (Пашот) құралы тізімде болмаса, оның зарядталғанына көз жеткізіңіз. Содан кейін жарық жұлдыздары жыпылықтағанша оны шайқаңыз немесе екі рет түртіңіз.

4. Тізімнен Food sensor (Пашот) құралын таңдаңыз және жұптастыру процесін

аяқтау үшін дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

Жұптастырудан кейін дисплей автоматты түрде калибрлеу экранын көрсетеді.

5. START (БАСТАУ) түймесін түртіп, калибрлеу процесін аяқтау үшін дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

Бұл қадамда Food sensor (Пашот) құралын калибрлемесеңіз, оны кейінірек орындауға болады. Реттеуді жалғастыру үшін Bluetooth параметрлерін қайта енгізіп, Food sensor (Пашот) құралын таңдаңыз. Food sensor (Пашот) құралының барлық функциясын пайдалану үшін алдымен оны калибрлеңіз.

### Food sensor (Пашот) қайта орнату/ алып тастау

Кез келген уақытта Food sensor (Пашот) қайта орнатуға немесе оны плитадан ажыратуға болады.

1. ☰ түртіңіз.
2. Settings (Параметрлер) > Connections (Қосылымдар) > Bluetooth параметрін таңдаңыз.

Дисплейде жалғанған Food sensor (Пашот) құралы көрсетіледі.

3. Food sensor (Пашот) белгісін түртіңіз.
   - Food sensor (Пашот) құралын қайта калибрлеу үшін RESET (ҚАЙТА ОРНАТУ) түймесін түртіңіз.
   - Food sensor (Пашот) құралын плитадан алып тастау үшін 🗑 түймесін түртіңіз.

Food sensor (Пашот) құралын қайта жалғау үшін немесе жаңасын қосу үшін «Food sensor (Пашот) жұптау және калибрлеу» бөлімін қараңыз.

## 6. КҮНДЕЛІКТІ ПАЙДАЛАНУ

⚠ **АБАЙЛАҢЫЗ!**

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 6.1 Қосу және өшіру

Пешті қосу немесе өшіру үшін ⏻ түймесін 1 секунд бойы түртіңіз.

### 6.2 Автоматты түрде өшіру

**Функция пештің үстін төмендегі жағдайларда автоматты түрде сөндіреді:**

- барлық пісіру алаңы өшірілген.
- пешті қосқаннан кейін қызу параметрін орнатпасаңыз.
- басқару панеліне бірдеңені төгіп алсаңыз немесе ол 10 секундтан артық (ыдыс, шүберек, т.с.с.) жабық қалса. Акустикалық сигнал дыбысы естіліп, плита сөнеді. Басқару панелінен затты алып тастаңыз немесе оны тазалаңыз.
- пеш тым қатты қызады (мысалы, кастрюль қайнатылған кезде). Пешті қайтадан қолданар алдында, пісіру алаңын суытыңыз.
- сіз үйлеспейтін ыдысты пайдаландыңыз немесе берілген аймақта ыдыс жоқ. Индукциялық пісіру алаңы 50 секундтан кейін автоматты түрде өшеді.
- пісіру аумағын сөндірмесеңіз немесе қызу параметрін өзгертпесеңіз. Аздан кейін хабар көрсетіліп, пеш сөнеді.

**Қыздыру параметрі мен плита сөнетін уақыт арасындағы байланыс:**

| Жылу параметрі | Плита мына уақыттан кейін сөнеді |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 сағат |
| 3 - 5 | 5 сағат |
| 6 | 4 сағат |
| 7 - 9 | 1,5 сағат |

ⓘ

Pan-frying (Табада қуыру) пайдаланғанда, түтін шығарғыш 1,5 сағатқа сөнеді. Melting (Еріту) құралы үшін плита 6 сағаттан кейін өшіріледі.

## 6.3 Ыдысты анықтау

Бұл функция пісіру аймақтарына ыдыстар қойылғанын анықтап, егер пісіру ыдысы бұдан былай анықталмайтын болса, пісіру аймақтарын ажыратады.

- Егер ыдыстарды алдымен пісіру аймағына қойып, содан кейін плитаны іске қоссаңыз, сәйкес пісіру аймағының жалпы шолуында сұр жолақ пайда болады.
- Пісіру аймағында ыдыс болмаса немесе ыдыс дұрыс орналаспағанына немесе жарамсыз материалға байланысты анықталмаса, жолақ пайда болмайды.
- Егер іске қосылған пісіру аймағынан ыдысты алып тастап, оны уақытша алып қойсаңыз, тиісті пісіру аймағының жалпы шолуы жыпылықтай бастайды. Егер ыдысты іске қосылған пісіру аймағына 60 секунд ішінде қайта қоймасаңыз, пісіру аймағы автоматты түрде сөнеді. Пісіруді жалғастыру үшін ыдысты пісіру аймақтарына көрсетілген уақытқа дейін міндетті түрде қайта қойыңыз.

## 6.4 Пісіру алаңдарын қолдану

Индукциялық пісіру алаңдары ыдыстың түбінің өлшемдеріне автоматты түрде бейімделеді.

ⓘ

Оңтайлы жылу беру үшін төменгі диаметрі пісіру алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни «Техникалық деректер» > «Пісіру алаңдарының сипаттамасы» бөліміндегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні). Ыдыс индукциялық плиталарға жарамды екенін тексеріңіз. Ыдыстың түрлері туралы қосымша ақпаратты «Сөзкөмектер және кеңестер» бөлімінен қараңыз.

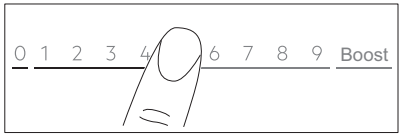
Пісіру аймағын белсенді ету үшін ыдысты пісіру аймағының ортасына қойып, тиісті аймақ белгісін түртіңіз. Қолжетімді бағдарламалар дисплейде пайда болады. Қызу деңгейін орнатыңыз немесе автоматты функциялардың бірін таңдаңыз. Негізгі көрініске оралу үшін жоғарғы оң жақ бұрыштағы X түймесін түртіңіз.

Басқа пісіру аймақтары іске қосылғанда, пайдалану қажет аймақтың қыздыру параметрі шектелген болуы мүмкін. «Power management (Қуатты басқару)» бөлімін қараңыз.

## 6.5 Жылу параметрі

1. Плитаны іске қосыңыз.
2. Кәстрөлді таңдалған пісіру алаңына қойып, тиісті аймақ белгісін түртіңіз.
3. Қыздыру параметрін орнату үшін саусақпен түртіңіз немесе сырғытыңыз.

Қуат деңгейінің белгішелері 1-9 үлкейеді және төмендегі жолақ ағымдағы қуат параметрін көрсету үшін қызылға айналады. Қуат деңгейі таңдалғанда, экран кеңейтілген экран көрінісіне өзгереді.




Сондай-ақ, аймақты шолу экранында қызу параметрін өзгертуге болады. Аймақты шолу экранына өту үшін кеңейтілген экран көрінісінің ортасын түртіңіз. Қызу деңгейін өзгерту үшін — немесе + түймесін түртіңіз. Кеңейтілген экран көрінісін ашу үшін қуат деңгейін түртіңіз.

## 6.6 Boost (Күшейту)

Бұл функция индукциялық пісіру алаңдарына көп қуат береді. Бұл функция пісіру аймағын шектеулі уақытқа ғана қосуға арналған. Осы уақыттан кейін пісіру аймағы автоматты түрде ең жоғары қызу параметріне өтеді.

1. Пісіру аймағын таңдаңыз.
2. Түрту арқылы Boost (Күшейту) функцияны іске қосу үшін.

Функция автоматты түрде сөнеді. Функцияны қолмен сөндіру үшін аймақты таңдап, оның қыздыру параметрін 0 мәніне өзгертіңіз.

ⓘ

Boost (Күшейту) функциясы мына жағдайларда жұмыс істемейді:
- Flex Bridge функциясы «Standard» және «Max Bridge» режимдерінде іске қосылады,
- бір фазадағы қуат жеткіліксіз («Power management (Қуатты басқару)» бөлімін қараңыз).

ⓘ

Ұзақтық параметрінің ең үлкен мәндерін "Техникалық деректер" тарауынан қараңыз.

## 6.7 OptiHeat Control (3 қадамдық қалдық қызу индикаторы)

⚠ **АБАЙЛАҢЫЗ!**

III / II / I индикаторы жанып тұрғанда қалдық ыстықтан күйіктер алу қаупі бар.

Индукциялық әзірлеу аймақтары әзірлеу процесі үшін қажет қызуды тікелей ыдыстың төменгі жағында тудырады. Шыны керамика ыдыстың қызуымен қызады.

Индикаторлар пісіру аймағы ыстық кезде көрсетіледі. Олар қазіргі уақытта пайдаланылып тұрған пісіру аймақтарының қалдық қызуын көрсетеді.

III - пісіруді жалғастыру,

II - жылы ұстау,

I - қалдық қызу.

Сондай-ақ бұл индикатор мына жағдайда көрінуі мүмкін:
- тіпті пайдаланып жатпасаңыз да, іргелес әзірлеу аймақтары үшін,
- суық әзірлеу аймағына ыстық ыдыс қойылғанда,
- плита белсенсіздірілгенде, бірақ әзірлеу аймағы әлі ыстық кезде.

Бұл индикатор әзірлеу аймағы суығанда жоғалады.

## 6.8 Keep Warm mode (Жылы ұстау режимі)

Бұл функция төмен температура параметрімен тағамды жылы ұстайды.

Keep Warm mode (Жылы ұстау режимі) функциясы дайын пісіру процесі аяқталғаннан кейін пісіру аймағы әлі жылы болған кезде (көрінетін қалдық қызу белгішесі бар) және ыдыс аймақта қалғанда ғана қолжетімді. Функция суық пісіру аймағында жұмыс істемейді.

1. Keep Warm mode (Жылы ұстау режимі) құралын қосу үшін түймесін түртіңіз.

Keep Warm mode (Жылы ұстау режимі) функциясы өшірілгенше жұмыс істейді.

2. Функцияны тоқтату үшін дисплейдің жоғарғы сол жақ бұрышындағы ■ түймесін түртіңіз.

Егер қажет болса, таймерді орнатуға болады. «Таймер опциялары» бөлімін қараңыз.

## 6.9 Таймер опциялары

### ECO Timer (ЭКО таймері)

Бұл функциямен пісіру алаңының бір пісіру циклы кезінде қанша уақыт жұмыс істейтінін көрсетіңіз.

Қуатты үнемдеу үшін пісіру алаңының қыздырғышы ECO Timer (ЭКО таймері) дыбысы шықпай тұрып сөндірілді. Жұмыс уақытындағы айырмашылық қызу параметрінің деңгейіне және пісіру жұмысының ұзақтығына байланысты.

Бұл функцияны пісіру аймағы іске қосылғанда пайдалануға болады. Әрбір пісіру аймағына функцияны жеке-жеке орнатуға болады.

1. Алдымен тиісті пісіру алаңы үшін қыздыру параметрін орнатыңыз, содан соң функцияны орнатыңыз.
2. Аймақ таңбасын түртіңіз.
3. түртіңіз.

Дисплейде таймер мәзірінің терезесі көрсетіледі.

4. Функцияны іске қосу үшін Stop zone (Аймақты тоқтату) ұяшығына белгі қойыңыз.

5. Уақытты орнатыңыз.
6. Растау үшін OK (ОК) түймесін түртіңіз.

Таңдаудан бас тарту үшін X параметрін де таңдауға болады.
Пісіру кезінде ECO Timer (ЭКО таймері) параметрлерін өзгертуге болады: таймер мәнімен түймесін түртіңіз, содан кейін EDIT (ӨҢДЕУ) түймесін түртіңіз.

Таймер біткен кезде сигнал естіледі және қалқымалы терезе пайда болады. Сигналды тоқтату үшін OK (ОК) түртіңіз.

Функцияны ажырату үшін қыздыру параметрін **0** күйіне орнатыңыз. Не болмаса, таймер мәзірінің түймесін түртіп, X түймесін түртіңіз, содан соң қалқымалы терезе көрсетілгенде таңдауды растаңыз.

## Timer (Таймер)

Бұл функцияны пісіру алаңы іске қосылғанда пайдалануға болады.

Функция бір уақытта жұмыс істейтін кез келген басқа функцияға әсер етпейді.

1. Кез келген пісіру аймағын таңдаңыз.

Дисплейде қажетті жүгірткі көрсетіледі.

2. түртіңіз.

Дисплейде таймер мәзірінің терезесі көрсетіледі.

3. Функцияны іске қосу үшін Stop zone (Аймақты тоқтату) ұяшығынан белгіні алып тастаңыз.
4. Уақытты орнатыңыз.
5. Растау үшін OK (ОК) түймесін түртіңіз.

Таңдаудан бас тарту үшін X параметрін де таңдауға болады.
Пісіру кезінде Timer (Таймер) параметрлерін өзгертуге болады: таймер мәнімен түймесін түртіңіз, содан кейін EDIT (ӨҢДЕУ) түймесін түртіңіз.

Таймер біткен кезде сигнал естіледі және қалқымалы терезе пайда болады. Сигналды тоқтату үшін OK (ОК) түртіңіз.

Функцияны ажырату үшін таймер мәнінің сол жағындағы таймер мәнімен түймесін түртіп, X түймесін түртіңіз, содан соң қалқымалы терезе көрсетілгенде таңдауды растаңыз.

## 6.10 Pause (Кідіріс)

Бұл функция пісіру алаңдарының барлығын ең төменгі қыздыру параметріне орнатады.

Егер қандай да бір автоматты бағдарлама (Dishes (Тағамдар) немесе FUNCTIONS (ФУНКЦИЯЛАР)) істеп тұрса, функцияны іске қосу мүмкін емес.

Функция іске қосылғанда тек RESUME (ЖАЛҒАСТЫРУ) символдарын пайдалануға болады Басқару панеліндегі барлық басқа таңба құлыпталады.

Функция таймер функцияларын тоқтатпайды. Таймер функциясы аяқталғанда, дыбыстық сигналды тоқтату үшін экранның кез келген жерін түртіңіз.

1. Түрту арқылы Menu (Мәзір) функциясын ашу.
2. Түрту арқылы функцияны қосу.

Қыздыру параметрі (Keep Warm mode (Жылы ұстау режимі)) мәніне төмендетілген және Manual (Қол режимі) режиміндегі желдеткіш жылдамдығының деңгейі 1-ге төмендетілген.
Функцияны ажырату үшін RESUME (ЖАЛҒАСТЫРУ).

Алдыңғы қыздыру параметрлері қалпына келтіріледі.

## 6.11 Lock (Құлыптау)

Басқару панелін пеш жұмыс істеп тұрғанда бұғаттауға болады. Ол қызу параметрінің абайсызда өзгеруіне жол бермейді.

1. Қызу параметрін орнатыңыз.
2. Menu (Мәзір) құралын ашу үшін түймесін түртіңіз.
3. Функцияны қосу үшін түймесін басыңыз.

Функцияны ажырату үшін UNLOCK (ҚҰЛПЫН АШУ) түймесін 4 секунд басып тұрыңыз.

ⓘ

Пешті сөндірген кезде, осы функция да тоқтайды.

## 6.12 Child lock (Бала құлпы)

Бұл функция плитаның байқаусыз іске қосылуына жол бермейді.

1. Menu (Мәзір) құралын ашу үшін ☰ түймесін түртіңіз.
2. Settings (Параметрлер) **>** Options (Опциялар) **>** Child lock (Бала құлпы)параметрін таңдаңыз.
3. Функцияны іске қосу үшін қосқышты қосып, E-U-O әріптерін алфавиттік ретімен түртіңіз.

Функцияны сөндіру үшін қосқышты өшіріңіз.

Іске қосылғаннан кейін функцияның жұмыс істеуі үшін біраз уақыт қажет болуы мүмкін.

## 6.13 Food sensor (Пашот) жалпы ақпараты

Food sensor (Пашот) — сымсыз температура зонды. Оны тағамның әртүрлі түрлеріне пісіру параметрлерін реттеу және оларды пісіру процесінде сақтау үшін пайдалануға болады. Food sensor (Пашот) құралы термометр ретінде де жұмыс істейді, ол тағамды пісіру кезінде тағамның немесе сұйықтықтың температурасын бақылауға көмектеседі. Dishes (Тағамдар) және FUNCTIONS (ФУНКЦИЯЛАР) үшін Food sensor (Пашот), сондай-ақ қолмен пісіруді қосуға болады.

Food sensor (Пашот) құралы плитаға Bluetooth арқылы қосылады және қайта зарядтауға болады. Норма бойынша: EN 60335 Food sensor (Пашот) тек жинаққа кіретін зарядтау станциясы мен қуат адаптері арқылы зарядталуы керек. Бір минут зарядтап, 8 сағатқа дейін жұмыс істеуге болады.

Жарықтың түсі Food sensor (Пашот) әрекетін білдіреді:
- Қызыл — зарядталуда
- Қызыл түсті жыпылықтау — дабыл/ төмен батарея
- Жасыл — толық зарядталған
- Көк — байланыс орнатылуда

Өлшеу нүктесі ұшы мен ең төменгі деңгей белгісінің ортасында орналасқан. Тағамға Food sensor (Пашот) құралын ең аз деңгей белгісіне дейін енгізіңіз. Food sensor (Пашот) құралын кәстрөлдің немесе табаның шетіне ілмекпен қойыңыз. Тамақ сенсорының металл бөлігі ғана тағамға және сұйықтыққа тиеді. Егер ол сұйықтыққа түсіп кетсе, оны қолайлы құралмен абайлап алып тастаңыз.

**Сұйықтықтарға қатысты кеңестер**

- Ең жақсы пісіру нәтижелерін алу үшін сұйықтыққа Food sensor (Пашот) ең төменгі деңгей белгісінен 2–5 см жоғары батырыңыз.
- Уақыт пен қуатты үнемдеу үшін қақпақты пайдаланыңыз. «Қақпақты пайдалану» ұяшығына белгі қойыңыз.

**Қатты тағамдарға қатысты кеңестер**

- Ең жақсы пісіру нәтижелері үшін тағамға Food sensor (Пашот) құралын дұрыс қою үшін дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.
- Тағамның ең қалың жеріне Food sensor (Пашот) құралын қойыңыз.
- Food sensor (Пашот) құралы тағамға мықтап салынғанына көз жеткізіңіз.
- Қалыңдығы 2–3 см ет/балық үшін Food sensor (Пашот) құралының ұшы табаның түбіне жетуі керек.
- Қажет болса, тағам бөлігін аударар алдында Food sensor (Пашот) құралын алып тастаңыз, содан соң оны бетінен қайта салыңыз.
- Планчаны пайдаланған кезде, Food sensor (Пашот) тұтқасы оның бетінен тыс жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.

## 6.14 Food sensor (Пашот) функциясымен пісіру

Пісіруді бастаудан бұрын Food sensor (Пашот) функциясының қосылғанына, калибрленгеніне және зарядталғанына көз жеткізіңіз. «Бірінші пайдалану алдында» тарауын қараңыз.

«FUNCTIONS (ФУНКЦИЯЛАР)» немесе «Dishes (Тағамдар)» сияқты автоматты бағдарламаларды пайдаланған кезде, әрбір тағам немесе пісіру әдісі үшін белгіленген пісіру алаңының мақсатты

температурасын өлшеу, орнату және реттеу үшін қосымша көмек ретінде Food sensor (Пашот) құралын пайдаланыңыз. «FUNCTIONS (ФУНКЦИЯЛАР)» және «Dishes (Тағамдар)» бөлімін қараңыз.

1. Мәзірден тағамның функциясын немесе түрін таңдаңыз.
2. Мақсатты температураны орнату немесе реттеу үшін дисплейдің жоғарғы оң жақ бұрышындағы ⁄ түймесін түртіңіз.
   - Әдепкі параметрлерді пайдалану үшін қалқымалы терезенің жоғарғы жағындағы OK (OK) түймесін түртуге болады.
     Қалқымалы терезені қалпына келтірусіз өшіру үшін функцияны іске қосудан бұрын ☐ ұяшығына белгі қойыңыз.
   - Кейбір функциялар үшін дисплейде тұрақты кеңестер бар.
   - Pan-frying (Табада қуыру) үшін әдепкі жылу деңгейін өзгертуге болады. Егер Food sensor (Пашот) құралын пайдаланбасаңыз, кейбір тағамдар үшін тағамның негізгі температурасын тексеруге болады.
   - Кейбір опциялар алдын ала қыздырумен бірге іске қосылады. Прогресті басқару панелінде бақылауға болады.
   - SousVide (Сувиде) және Poach (Тағам сенсоры) сияқты опциялардың басым көпшілігі үшін әдепкі температураны өзгертуге болады.
   - Әдепкі пісіру уақытын өзгертуге немесе өз уақытыңызды орнатуға болады. Тек SousVide (Сувиде) үшін ең аз әзірлеу уақыты алдын ала анықталған.
3. Қалқымалы терезелердегі нұсқауларды орындаңыз.
4. Орнатылған уақыт аяқталғаннан кейін және/немесе мақсатты температураға жеткенде, дыбыстық сигнал естіледі және хабарландыру пайда болады. Терезені жабу үшін OK (OK) түймесін түртіңіз.

### Термометр

Қолмен пісіру кезінде тағамның температурасын өлшеу және мақсатты температураға жеткенде сізге хабарлау үшін термометр ретінде Food sensor (Пашот) құралын пайдалана аласыз.

1. Пісіру алаңының сырғытпасын ашып, қыздыру параметрін орнатыңыз.
2. Дисплейдің жоғарғы оң жақ бұрышындағы ⁄ түймесін басыңыз.

Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

3. Ыдыстың мақсатты температурасын орнатыңыз.

Food sensor (Пашот) құралы арқылы өлшенген ағымдағы температура енді дисплейдің оң жақ бұрышында көрінеді. Қажет болса, мақсатты температураны реттеу үшін қайта түртіңіз.

4. Пісіру аймағы мақсатты температураға жеткенде, дыбыстық сигнал естіледі және хабарландыру пайда болады.

## 6.15 FUNCTIONS (ФУНКЦИЯЛАР): Pan-frying (Табада қуыру)

Бұл функция тағамды қуыру үшін сәйкес қызу параметрінің деңгейін орнатуға мүмкіндік береді. Плита температураны тағамның әртүрлі түрлеріне реттеп, оны пісіру кезінде сақтап тұрады. Қызу параметрінің деңгейі орнатылғаннан кейін температураны қолмен реттеу қажет емес.

> **⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ**
>
> Тек суық ыдысты пайдаланыңыз.
> Бұл функция істеп тұрғанда, плитаны қараусыз қалдыруға болмайды.

1. Майсыз табаны сол жақтағы пісіру аймақтарының біріне қойыңыз. Төрт бөлімді Flex Bridge арқылы әртүрлі өлшемдердегі екі пісіру аймағына немесе бір үлкен пісіру аймағына біріктіруге болады.
2. FUNCTIONS (ФУНКЦИЯЛАР) > Pan-frying (Табада қуыру) параметрін таңдаңыз.
3. Егер қажет болса, Food sensor (Пашот) құралын жалғаңыз.

Температураны реттеу үшін ⁄ түймесін түртіңіз.

4. Қуыру деңгейін таңдаңыз.
Алдын ала қыздыру басталады.
5. Қажет болса, таймер функциясын орнатыңыз.
Таймер дереу басталады.
Таба қажетті температураға жеткенде, дыбыстық сигнал естіліп, қалқымалы терезе көрсетіледі. Енді табаның ішіне май мен тағамды салуға болады. Терезені жауып, қуыруды бастау үшін OK (OK) түймесін түртіңіз. Функцияны қолмен тоқтату үшін басқару жолағындағы «0» түймесін түртіңіз.

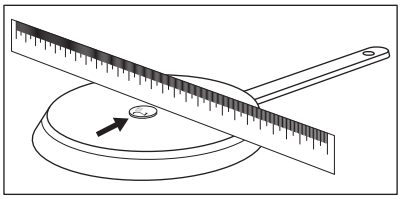
Сөзкөмекстер және кеңестер:

- Тамақты төңкеру немесе қызу деңгейін реттеу үшін дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.
- Қажет болса, әдепкі жылу деңгейін өзгертуге болады.
- Тағамның қалың бөліктерін немесе шикі картопты қуырудың алғашқы 10 минутында қақпақты пайдаланыңыз.
- Ауыр табаларды қыздыру ұзағырақ уақыт алуы мүмкін.
- Ыдыстың қызып кетуін және зақымдануын болдырмау үшін ламинатталған табаларды төмен қыздыру деңгейімен пайдаланыңыз.
- Жұқа эмальданған ыдыстарды пайдаланбаңыз. Ол қызып кетуі және зақымдалуы мүмкін.

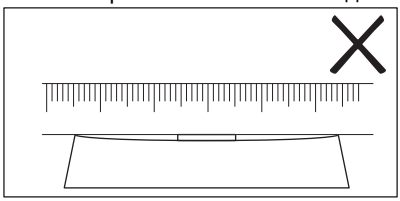
### Pan-frying (Табада қуыру) функциясына арналған жарамды ыдыстар

Тек жалпақ табандары бар ыдыстарды пайдаланыңыз. Ыдыстың жарамдылығын тексеру үшін:

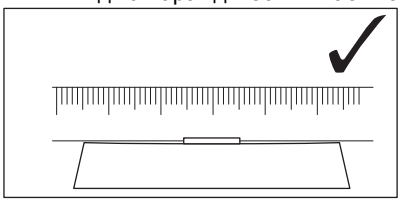
1. Табаны төңкеріп қойыңыз.
2. Табаның түбіне сызғышты қойыңыз.
3. Сызғыш пен табаның түбінің арасына 1, 2 немесе 5 еуро цент (немесе қалыңдығы ұқсас кез келген тиын, шамамен 1,7 мм) салып көріңіз.



a. Егер сызғыш пен ыдыс табанының арасына тиынды қойсаңыз, ыдыс жарамсыз болып табылады.



b. Егер сызғыш пен ыдыс табанының арасына тиынды қоя алмасаңыз, ыдыс жарамды болып табылады.



## 6.16 FUNCTIONS (ФУНКЦИЯЛАР): Boiling (Қайнату)

Бұл функция су қайнау температурасына жеткенде қайнап кетпеуі үшін қызу параметрінің деңгейін автоматты түрде реттейді.

Boiling (Қайнату) функциясы жұмыс істеу үшін Food sensor (Пашот) функциясын қажет етеді.

**⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ**

Бұл функцияны бос ыдыспен пайдалануға болмайды. Бұл функция істеп тұрғанда, плитаны қараусыз қалдыруға болмайды.

1. Су толтырылған ыдысты пісіру аймағына қойыңыз. Сұйықтық беттегі ең төменгі деңгей белгісін толығымен жабуы керек.Food sensor (Пашот)
2. FUNCTIONS (ФУНКЦИЯЛАР) > Boiling (Қайнату) параметрін таңдаңыз.

3. Food sensor (Пашот) құралын жалғаңыз.
4. Қажет болса, таймер функциясын орнатыңыз.

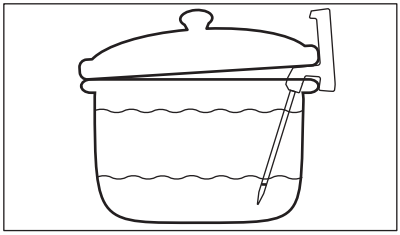
Таймер дереу басталады.

5. Функцияны қолмен тоқтату үшін ⏹ Дисплейдің жоғарғы сол жақ бұрышында.

Қайнау нүктесіне жеткеннен кейін, плита жылыту параметрінің деңгейін автоматты түрде төмендетеді.

Сөзкөмектер және кеңестер:

- Функция суды қайнатуға және картопты пісіруге жақсы үйлеседі.
- Пісіру алдында Food sensor (Пашот) құралын зарядтаңыз.
- Нақты қайнау температурасын анықтау үшін қолданар алдында Food sensor (Пашот) құралын калибрлеңіз.
- Ыдысқа салқын немесе бөлме температурасындағы су толтырыңыз. Сұйықтықтың ең төменгі деңгейі Food sensor (Пашот) құралындағы ең төменгі деңгей белгісін толығымен жабуы керек. Сұйықтықтың максималды деңгейі ыдыс жақтауының астында кемінде 4 см бос орын қалдырады.



- Егер қажет болса, қайнау температурасына жеткенде тұз қосыңыз.
- Қуатты үнемдеу үшін қақпақты пайдаланыңыз. Оны абайлап алыңыз.

## 6.17 FUNCTIONS (ФУНКЦИЯЛАР): Melting (Еріту)

Осы функция арқылы шоколад немесе май сияқты өнімдерді ерітуге болады.

**⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ**

Бұл функция істеп тұрғанда, плитаны қараусыз қалдыруға болмайды.

1. Ыдысты пісіру аймағына қойыңыз.
2. FUNCTIONS (ФУНКЦИЯЛАР) > Melting (Еріту) параметрін таңдаңыз.
3. Қажет болса, таймер функциясын орнатыңыз.
4. OK (ОК) түртіңіз.

Функцияны қолмен тоқтату үшін дисплейдің жоғарғы сол жақ бұрышындағы ⏹ түймесін түртіңіз.

## 6.18 Dishes (Тағамдар)

Бұл функция арнайы тағам санаттарына арналған алдын ала орнатылған бағдарламалар арқылы әртүрлі тағамдарды дайындауға көмектеседі. Бағдарламалардың қолжетімділігі пісіру аймағына байланысты.

**⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ**

Бұл функция істеп тұрғанда, плитаны қараусыз қалдыруға болмайды.

1. Ыдысты пісіру аймағына қойыңыз. Төрт бөлімді Flex Bridge арқылы әртүрлі өлшемдегі екі пісіру аймағына немесе бір үлкен пісіру аймағына біріктіруге болады.
2. Dishes (Тағамдар) түймесін таңдаңыз.
3. Тағам түрін таңдаңыз.
4. Егер қажет болса, Food sensor (Пашот) құралын жалғаңыз.

Түрту арқылы / температураны реттеу үшін.

5. Қажет болса, таймер функциясын орнатыңыз.
6. Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

Тағамның түріне және таңдалған бағдарламаға байланысты қуыру үшін дайындау деңгейі, қыздыру деңгейі, т.б. сияқты мәліметті орнатуға және өзгертуге болады.

Сөзкөмектер және кеңестер:

- Ең жиі пісірілетін тағамдар Most cooked (Ең піскен) тізіміне автоматты түрде қосылады.
- Бағдарламаларды Favourites (Таңдаулылар) тізіміне қолмен қосуға болады ♡.
- Түймені түрту арқылы кейбір бағдарламаларды жасыруға болады 🗑.

Бағдарламаларды қалпына келтіру үшін Settings (Параметрлер) > Setup (Параметрлерді орнату) > Dishes (Тағамдар) бөліміне өтіңіз.

## 6.19 Hob²Hood

Бұл пешті үйлесімді ауа тартқышқа жалғайтын автоматты функция. Пеш пен ауа тартқыш құрал екеуі де инфрақызыл сигнал коммуникаторымен жабдықталған. Желдеткіштің жылдамдығы режим параметріне және плитадағы ең ыстық ыдыстың температурасына байланысты автоматты түрде анықталады және реттеледі. Сондай-ақ, желдеткішті плитадан немесе ауа тартқыштың өзінен қолмен басқаруға болады.

Түтін тартқыштағы желдеткіш жылдамдығын өзгертсеңіз, плитамен арадағы әдепкі қосылым ажыратылады. Функцияны қайта іске қосу үшін екі құрылғыны да өшіріп, қайта қосыңыз.

Кейбір ауа тартқыштарда функция әдепкідегідей ажыратылған болуы мүмкін. Мұндай жағдайларда функцияны алдымен ауа тартқышта, содан кейін плитада іске қосыңыз. Қосымша ақпаратты ауа тартқыш құралдың пайдалану нұсқаулығын қараңыз.

### Автоматты желдеткіш режимін орнату

Ауа тартқышты автоматты режимге орнату үшін келесі орнатылған желдеткіш жылдамдықтарының бірін таңдаңыз: 2 режимі — 6 режимі. Сіз пешті жұмыс істеткен сайын ауа сорғыш әрекет етеді. 1 режимін таңдау арқылы тек шамды іске қосу үшін плитаны орнатуға болады.

1. ☰ түртіңіз.
2. Settings (Параметрлер) > Hob²Hood параметрін таңдаңыз.
3. Ауа тартқышты іске қосу үшін қосқышты қосыңыз.

Барлық автоматты режим тізім ретінде көрсетіледі.

4. Режимді таңдаңыз.
5. Таңдауды сақтап, шығу үшін X немесе 〈 түймесін түртіңіз.

Ағымдағы желдеткіш жылдамдығының деңгейін тексеру үшін түймесін түртіңіз. Желдеткіш жылдамдығының деңгейі дисплейдің жоғарғы сол жақ бұрышында көрсетіледі. Желдеткішті өшіру үшін ■ түймесін түртіңіз. Желдеткішті қосу үшін ▶ түймесін түртіңіз.

| Автоматты режимдер | Автоматты жарық | Қайнату[1] | Қуыру[2] |
|---|---|---|---|
| | | Желдеткіштің жылдамдығы | |
| OFF | Өшірулі | - | - |
| **Режим 1** | Қосулы | - | - |
| **2 режимі[3]** | Қосулы | 1 | 1 |
| **Режим 3** | Қосулы | - | 1 |
| **Режим 4** | Қосулы | 1 | 1 |
| **Режим 5** | Қосулы | 1 | 2 |
| **Режим 6** | Қосулы | 2 | 3 |

**1)** Плита қайнау процесін сезіп, желдеткіштің жылдамдығын автоматты режимге сай орнатады.

**2)** Плита қуыру процесін сезіп, желдеткіштің жылдамдығын автоматты режимге сай орнатады.

**3)** Бұл режим желдеткіш пен шамды қосады және температураға тәуелді емес.

### Қолмен желдеткіш режимін орнату

Желдеткіш жылдамдығы деңгейін қолмен реттеуге болады.

1. түртіңіз.
2. Manual (Қол режимі) түртіңіз.

Ағымдағы желдеткіш жылдамдығы көрсетілген басқару жолағы пайда болады.

3. Желдеткіш жылдамдығы деңгейін орнату үшін саусақпен түртіңіз немесе сырғытыңыз.

Желдеткіш жылдамдығының максималды деңгейін іске қосу үшін Boost (Күшейту) түймесін түртіңіз. Желдеткіш белгілі бір уақыт ішінде Boost (Күшейту) режимінде жұмыс істейді. Осы уақыттан кейін желдеткіш деңгейі «3» күйіне автоматты түрде өзгереді. Boost (Күшейту) құралын қолмен ажырату үшін «0» түймесін басыңыз.

### Ауа тартқыш жарығы

Пешті іске қосқан кезде пеш автоматты түрде жарықты қосатындай етіп орнатуға болады. Бұл әрекетті орындау үшін автоматты режимді 1 режиміне - 6 режиміне орнатыңыз. Сондай-ақ, ауа тартқыштағы жарықты қолмен қосуға немесе ажыратуға болады.

**Жарықты қолмен қосу**

1. түртіңіз.
2. Жарықты қосу үшін түймесін түртіңіз.

Жарықты өшіру үшін түймесін қайта түртіңіз.

## 6.20 Language (Тіл)

1. Түрту арқылы Menu (Мәзір)-функцияны ашу үшін.
2. Settings (Параметрлер) > Setup (Параметрлерді орнату) > Language (Тіл) параметрін таңдаңыз.
3. Тізімнен тілді таңдаңыз.

Таңдауды сақтау үшін немесе Содан соң қалқымалы терезеде YES (ИӘ) белгішесін таңдаңыз.

Егер қате тіл таңдалса, > Тізім пайда болады. Сол жақтағы ең жоғарғы нұсқаны екі рет таңдаңыз (немесе бағдарлама нұсқасына байланысты жоғарғы оң жақтағы екінші нұсқа болуы мүмкін). Тізімнен дұрыс тілді таңдау үшін төмен айналдырыңыз. Қалқымалы терезе пайда болған кезде оң жақтағы опцияны таңдаңыз.

## 6.21 Key tones (Түйме сигналдары) / Volume (Дыбыс деңгейі)

Плитадан шығатын дыбыстың түрін таңдауға немесе дыбысты толық өшіруге болады. Басу (әдепкі) немесе сигнал арасында таңдауға болады.

Сондай-ақ, дыбыс деңгейін таңдауға болады.

1. Menu (Мәзір) бөлімін ашу үшін дисплейде түймесін түртіңіз.
2. Settings (Параметрлер) > Setup (Параметрлерді орнату) > Key tones (Түйме сигналдары) / Volume (Дыбыс деңгейі) параметрін таңдаңыз.
3. Тиісті опцияны таңдаңыз.

Параметр автоматты түрде сақталады.

## 6.22 Brightness (Жарықтық)

Дисплейдің жарығын өзгертуге болады.

5 жарық деңгейі бар: 1 — ең төменгі, 5 — ең жоғарғысы.

1. Menu (Мәзір) құралын ашу үшін түймесін түртіңіз.
2. Settings (Параметрлер) > Setup (Параметрлерді орнату) > Brightness (Жарықтық) параметрін таңдаңыз.
3. Тиісті деңгейді таңдаңыз.

Параметр автоматты түрде сақталады.

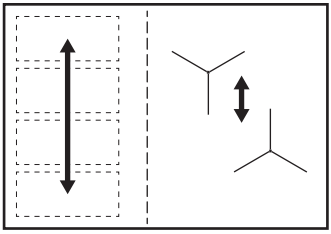
## 6.23 Power management (Қуатты басқару)

Егер бірнеше аймақ белсенді болып, тұтынатын қуат қуат көзінің шектеуінен асып кетсе, бұл функция қолжетімді қуатты барлық пісіру аймақтары арасында бөледі (сол фазаға қосылған). Плита тұрғын жайда орнатылған сақтандырғыштарды қорғау мақсатында қызу параметрлерін реттейді.

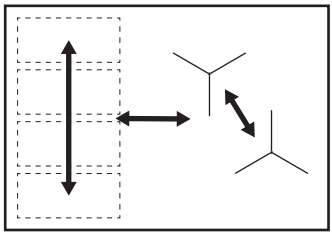
- Пісіру аймақтары пештің фазаларының орналасуына және нөміріне сәйкес топтастырылған. Әр фазаның ең жоғары қуат жүктемесі — 3680 Вт. Егер плита бір фазадағы барынша қолжетімді қуат шегіне жетсе, пісіру аймақтарының қуаты автоматты түрде азаяды.

- Үнемі бірінші таңдалған пісіру аймағының (немесе FUNCTIONS (ФУНКЦИЯЛАР) не Dishes (Тағамдар) арқылы пісіру аймағының) қызу параметріне басымдық беріледі. Қалған қуат таңдау ретіне сәйкес басқа пісіру аймақтары арасында бөлінеді.
- Басқару жолағының түсі қолжетімді жылу параметрінің опцияларын көрсетеді:
  - қызыл — ағымдағы қыздыру параметрі,
  - ақ — ең көп қолжетімді қыздыру параметрі,
  - ашық сұр — қолжетімді емес қыздыру параметрі (Power management (Қуатты басқару) жұмыс істейді).
- Егер жоғары жылу параметріне қолжетімсіз болса, алдымен басқа пісіру алаңдарындағы жылуды азайтыңыз.

Қуатты пісіру аймақтары арасында таратудың ықтимал түрлері бойынша суретті қараңыз.



Плитаның жалпы қуаты шектеулі болса (1500 Вт – 6000 Вт) функция қолда бар қуатты барлық пісіру аймағы арасында таратады. «Алғашқы пайдалану алдында» > «FlexPower» тарауын қараңыз.



## 7. ИКЕМДІ ИНДУКЦИЯЛЫҚ ПІСІРУ АЙМАҒЫ

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

### 7.1 ▯▯ / ⋯Flex Bridge

Икемді индукциялық пісіру алаңы төрт алаңнан тұрады. Секцияларды өлшемдері әртүрлі екі пісіру алаңына немесе бір үлкен пісіру алаңына біріктіруге болады. Алаңдар комбинациясын қолданылатын ыдыстың өлшеміне сәйкес келетін режимді таңдау арқылы таңдауға болады. Үш режимі бар: Стандартты / Үлкен көпір / Макс. көпір.

1. Ыдысты пісіру алаңдарына қойыңыз.
2. ☰ > Flex Bridge түймесін түртіңіз. Сондай-ақ аймақ шолуында көрінетін ⋯ таңбашасын пайдалануға болады.
3. Ыдыс өлшеміне сәйкес келетін режимді таңдаңыз.
4. Қыздыру параметрін орнатыңыз.

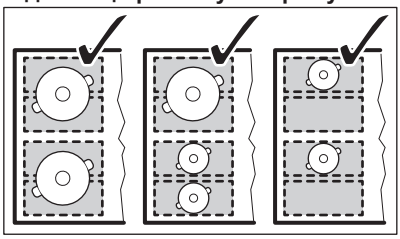
ⓘ

Берілген режим арқылы жасалған әрбір бөлек аймақ үшін әртүрлі қызу параметрлерін орнатуға болады.

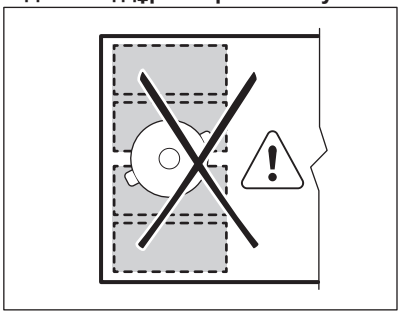
## 7.2 Flex Bridge стандартты режимі

Бұл режим бөліктерді бірдей өлшемдегі екі пісіру алаңына біріктіреді. Екі аймақ тәуелсіз пісіру алаңдары сияқты жұмыс істейді.

**Ыдыстың орналасуын түзету:**



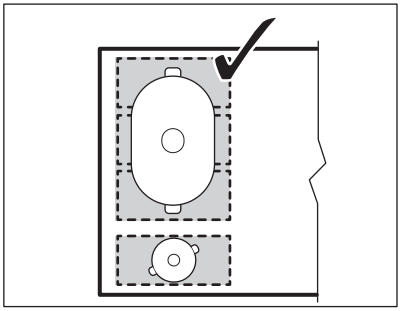
**Ыдыстың дұрыс орналаспауы:**



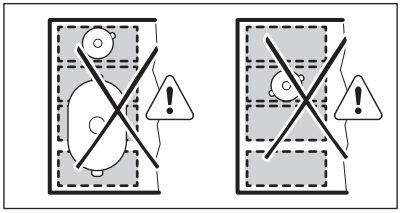
## 7.3 Flex Bridge «Үлкен көпір» режимі

Бұл режим артқы үш пісіру секциясын бір пісіру аймағына біріктіреді. Жалғыз алдыңғы бөлік тәуелсіз пісіру алаңы сияқты жұмыс істейді.

**Ыдыстың дұрыс орналасуы:**



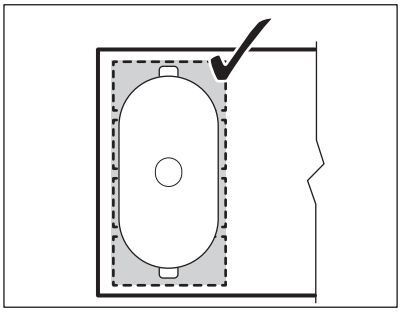
**Ыдыстың дұрыс орналаспауы:**



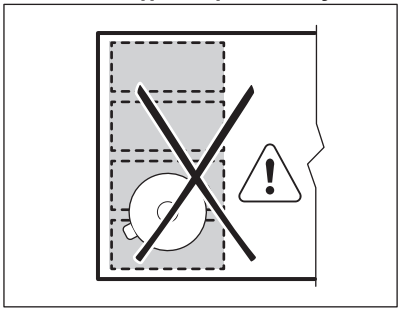
## 7.4 Flex Bridge «Үлкен көпір» режимі

Бұл режим бір үлкен пісіру алаңын құру үшін барлық бөлімді біріктіреді. Оны үлкен табамен немесе планчамен пісіру үшін пайдалануға болады.

**Ыдыстың дұрыс орналасуы:**



**Ыдыстың дұрыс орналаспауы:**



# 8. СӨЗКӨМЕКТЕР ЖӘНЕ КЕҢЕСТЕР

**⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!**

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

## 8.1 Ыдыс-аяқ

ⓘ

Индукциялық пісіру алаңдары үшін күшті электромагниттік өріс ыдысты тез қыздырады.

Индукциялық пісіру алаңдарын тиісті ыдыстармен қолданыңыз.

- Қызып кетудің алдын алу және аймақтардың жұмысын жақсарту үшін ыдыс мүмкіндігінше қалың және тегіс болуы керек.
- Pan-frying (Табада қуыру) функциясы үшін тек жалпақ табаны бар ыдыстарды пайдаланыңыз.
- Плитаның үстіне қоюдан бұрын табаның таза және құрғақ болуын қамтамасыз етіңіз.
- Ыдыстарды әйнектің жиектеріне немесе бұрыштарына сырғытпаңыз себебі ол шыны бетін сындырып немесе зақымдауы мүмкін.

**Ыдыс-аяқ материалы**

- **дұрыс:** шойын, темір, эмальмен қапталған болат, тоттанбайтын темір, табаны көп қабаттан тұратын ыдыс (өндіруші тарапынан дұрыс таңба салынған).
- **дұрыс емес:** алюминий, мыс, жез, шыны, керамика, фарфор.

**Мына жағдайларда ыдыс индукциялық плита үшін жарамды:**

- су ең жоғары қызу параметріне орнатылған аймақта өте тез қайнайды.
- магнит ыдыстың түбіне тартылып түседі.

**Ыдыс өлшемдері**

- Индукциялық пісіру алаңдары ыдыстың түбінің өлшеміне автоматты түрде бейімделеді. Ыдыстардың дұрыс өлшемдерін «Техникалық деректер» > «Пісіру аймақтарының сипаттамасы» бөлімінен қараңыз. Ыдыстарды таңдалған пісіру алаңының тура ортасына қойыңыз.
- Пісіру алаңының тиімділігі ыдыстың диаметріне байланысты. Оңтайлы жылу беру үшін төменгі диаметрі пісіру алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни «Техникалық деректер» > «Пісіру алаңдарының сипаттамасы» бөліміндегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні).
  - Берілген пісіру алаңынан кіші диаметрдегі ыдыс, пісіру алаңынан бөлінетін қуаттың бір бөлігін ғана алып, бәсең қызуға әкеледі.
  - Қауіпсіздік мақсатында және пісірудің оңтайлы нәтижелері үшін «Пісіру алаңдарының сипаттамасында» көрсетілген өлшемдерден үлкен болған ыдысты пайдаланбаңыз. Пісіру барысында ыдысты басқару панеліне жақын қоймаңыз. Бұл басқару панелінің жұмысына әсер етуі немесе плитаның функцияларын кездейсоқ іске қосуы мүмкін.

ⓘ

«Техникалық деректер» бөлімін қараңыз.

## 8.2 Жұмыс кезіндегі шуыл

ⓘ

Шуылдың болуы қалыпты жағдай және бұлар ешбір ақауды білдірмейді. Ыдыстардың шулары ыдыстың материалына және қуат деңгейіне байланысты әртүрлі болуы мүмкін.

**Ыдысқа қатысты шулар:**

- сытырлаған шу: ыдыс әртүрлі материалдан жасалған (сэндвич тәсілімен).
- ысылдаған дыбыс: пісіру алаңының қуаты өте жоғары және ыдыс әр түрлі материалдан жасалған (сэндвич тәсілімен).
- ызыңдау: жоғары қуат деңгейін пайдаланып отырсыз.

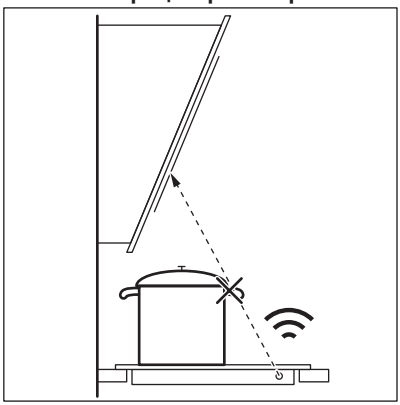
**Плитаға қатысты шулар:**
- сыртылдау: электр желісінің қосылуы, ыдысты пісіру алаңына қойғаннан кейін анықтайды.
- ысылдау, ызыңдау: желдеткіш жұмыс істеп тұр.
- ырғақты дыбыс: ыдыс анықталды.

## 8.3 Hob²Hood функциясына арналған ақыл-кеңестер

Плитаны келесі функциямен пайдаланғанда:

- Ауа тартқыштың тақтасын тікелей түсетін күн сәулесінен қорғаңыз.
- Ауа тартқыштың тақтасына галогенді жарықты түсірмеңіз.
- Пештің басқару панелін жаппаңыз.
- Пеш пен тартқыш құрылғы арасындағы сигналға кедергі жасамаңыз (мысалы, қолыңызбен, ыдыс тұтқасымен не биік ыдыспен). Суретті қараңыз.

**Төмендегі суреттегі қыртыс құрылғысы тек иллюстрация үшін берілген.**



ⓘ

Hob²Hood инфрақызыл сигналы коммуникаторының терезесін таза ұстаңыз.

ⓘ

Басқа қашықтан басқаратын құрылғылар сигналды бұғаттауы мүмкін. Hob²Hood қосулы тұрғанда пешке жақын жерде осындай құралдарды пайдаланбаңыз.

**Hob²Hood функциясы бар пештің ауа тартқыштары**

Осы функциямен жұмыс істейтін пештің ауа тартқыштарының толық ауқымын тұтынушыларға арналған веб-сайттан алуға болады. Осы функцияны қолданатын Electrolux пешінің тартқыш құрылғыларында белгі болуы керек .

# 9. КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

⚠ **АБАЙЛАҢЫЗ!**

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

## 9.1 Жалпы ақпарат

- Плитаны әр пайдаланудан кейін тазалаңыз.
- Әрқашан табаны таза ыдысты пайдаланыңыз.
- Беттегі сызаттар немесе қара дақтар плитаның жұмысына әсер етпейді.
- Пештің бетіне арналған арнайы тазалау затын пайдаланыңыз.
- Әрқашан шыны беті бар плиталар үшін ұсынылған қырғышты пайдаланыңыз. Қырғышты тек стандартты тазалау процедурасынан кейін әйнекті тазалауға арналған қосымша құрал ретінде пайдаланыңыз.

⚠ **АБАЙЛАҢЫЗ!**

Шыны бетін тазалау үшін пышақтарды немесе басқа өткір металл құралдарды пайдаланбаңыз.

ⓘ

Икемді индукциялық пісіру алаңындағы таңба ыдысты жылжытуға байланысты ластануы не түсін өзгертуі мүмкін. Аймақты сипатталған жолмен тазалауға болады.

## 9.2 Плитаның тазалау

- **Дереу кетіру керек:** еріген пластик, пластик жұқалтыр, қант және қанты бар тағам, әйтпесе қоқыс плитаның бетіне зақым келтіруі мүмкін. Күйіп қалмау үшін абай болыңыз. Қырғышты шыны бетке арнайы сүйір бұрыш жасап қойып, оны жылжыта отырып тазалаңыз.
- **Плита жеткілікті суыған кезде кетіріңіз:** әк сақиналары, су сақиналары, май дақтары, жылтыр металл түсінің өзгеруі. Пештің бетін дымқыл шүберекпен және жеміргіш емес жуғыш затпен тазалаңыз. Тазалап болған соң, плитаны жұмсақ шүберекпен құрғатып сүртіңіз.
- **Жылтыр металл түсі өзгеруін кетіру:** сірке суы қосылған су ерітіндісін пайдаланып әйнек бетін шүберекпен тазалаңыз.

## 9.3 Food sensor (Пашот) құралын тазалау

- Алғашқы пайдалануға дейін Food sensor (Пашот) құралын тазалаңыз.
- Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз.
- Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.
- Food sensor (Пашот) құралын ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.
- Пластик тұтқасының түсі өзгеруі мүмкін, бұл Food sensor (Пашот) құралының жұмысына әсер етпейді.

# **10.** АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

⚠ **АБАЙЛАҢЫЗ!**

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

## 10.1 Не істерсіз, егер...

| Мәселе | Ықтимал себебі | Шешім |
|---|---|---|
| Плитаны іске қоса немесе пайдалана алмайсыз. | Плита электр жүйесіне қосылмаған немесе ол дұрыс жалғанбаған. | Плитаның электр жүйесіне дұрыс қосылғанын тексеріңіз. Қосылу сызбасын қараңыз. |
| | Сақтандырғыш күйіп кеткен. | Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болмағанын тексеріңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта күйіп кете берсе, білікті электр маманына хабарласыңыз. |
| | Сіз қыздыру параметрін 60 секундқа орнатпадыңыз. | Плитаны қайта қосып, қыздыру параметрін 60 секундқа жеткізбей орнатыңыз. |
| | Сіз бір уақытта 2 немесе одан да көп сенсорлық өрісті түрттіңіз. | Тек бір сенсор өрісін түртіңіз. |

| Мәселе | Ықтимал себебі | Шешім |
|---|---|---|
| | Pause (Кідіріс) жұмыс істейді. | «Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз. |
| Дисплей сенсорлық емес. | Дисплейдің бір бөлігі жабылған немесе кастрөлдер дисплейге тым жақын қойылған.<br>Дисплейде сұйықтық немесе зат бар. | Заттарды алып тастаңыз.<br>Кастрөлдерді дисплейден алып тастаңыз.<br>Дисплейді тазалап, құрылғының салқындағанын күтіңіз. Плитаны электр желісінен ажыратыңыз. 1 минуттан кейін плитаны қайта жалғаңыз. |
| Акустикалық сигнал дыбысы естіліп, плита сөнеді.<br>Плита сөнген кезде акустикалық сигнал естіледі. | Сіз бір немесе бірнеше сенсорлық өріске бірдеңе қоясыз. | Сенсорлық өрістердегі затты алып тастаңыз. |
| Плита сөнеді. | Сіз ⏻ сенсорлық өрісіне бір нәрсе қойғансыз. | Сенсорлық өрістегі затты алып тастаңыз. |
| Қалдық жылу индикаторы жанбай тұр. | Аймақ ыстық емес, себебі ол аз уақыт ғана қосылып тұрған немесе плитаның астындағы сенсордың ақауы бар. | Егер аймақ ыситындай ұзақ уақыт жұмыс істесе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. |
| Автоматты бағдарламаларды (Dishes (Тағамдар) немесе FUNCTIONS (ФУНКЦИЯЛАР)) іске қосқаннан кейін плита қыза бастайды, тоқтап, қайтадан басталады. | Бұл автоматты бағдарламалар (Dishes (Тағамдар) немесе FUNCTIONS (ФУНКЦИЯЛАР)) іске қосылған кастрюльде Food sensor (Пашот) болуын қамтамасыз ету үшін қауіпсіздікті тексеру. | Бұл қалыпты жағдай және ақаулық емес. |
| Ең жоғары қыздыру параметрін іске қосуға болады. | Басқа аймақ ең жоғары қыздыру параметріне орнатылған. | Алдымен басқа аймақтың қуатын азайтыңыз. |
| | FlexPower деңгейі тым төмен. | Menu (Мәзір) бөліміндегі ең жоғары қуатты өзгертіңіз. «Алғашқы пайдалану алдында» бөлімін қараңыз. |
| Сенсор өрістері ысиды. | Ыдыс тым үлкен немесе оны басқару элементтеріне тым жақын қойғансыз. | Мүмкін болса, үлкен ыдыстарды артқы пісіру аймақтарына қойыңыз. |
| Food sensor (Пашот) құралы жауап бермейді немесе дисплей Food sensor (Пашот) құралы табылмағанын көрсетеді. | Food sensor (Пашот) құралының заряды бітті немесе Bluetooth құралы орнатылмаған. | Food sensor (Пашот) құралын зарядтаңыз.<br>Food sensor (Пашот) құралын Bluetooth арқылы плитамен жалғаңыз.<br>«Food sensor (Пашот) жұптастыру және калибрлеу» бөлімін қараңыз |
| Дисплейде судың температурасы 100°C-тан жоғары екенін көрсетіледі. | Food sensor (Пашот) құралын калибрлеген жоқсыз немесе оны қате жасадыңыз. | Food sensor (Пашот) құралын қайта калибрлеңіз.<br>«Food sensor (Пашот) жұптастыру және калибрлеу» бөлімін қараңыз. |
| | Суға тым көп тұз салдыңыз. | Қайнаған суға тұз салуға болмайды. |

| Мәселе | Ықтимал себебі | Шешім |
|---|---|---|
| | Басқа құрылғылар бірдей жиілікте жұмыс істейді және қосылымды бұзады. | Қосылымды бұзуы мүмкін кез келген құрылғыларды алып тастаңыз. «Техникалық деректер» бөлімін қараңыз. |
| Тағамның температурасы күтілгеннен өзгеше. | Food sensor (Пашот) құралы дұрыс енгізілмеген. | Өлшеу нүктесі тағамның ең қалың жерінде орналасқанына көз жеткізіңіз. «Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз. |
| Food sensor (Пашот) шамындағы қызыл шам жыпылықтайды. | Food sensor (Пашот) зақымданған немесе зақымдалған. | Food sensor (Пашот) құралын зарядтаңыз.<br>Мәселе жойылмаса, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. |
| Плита айтарлықтай температураның ауытқуларын анықтайды. | Пісіру кезінде су құйдыңыз немесе кастрөлді ауыстырдыңыз. | Функция іске қосылғаннан кейін су құймаңыз немесе кастрөлді ауыстырмаңыз. |
| | Қазандағы жылу, әсіресе қою сұйықтықтарға біркелкі таралмады. | Тамақты жиі араластырыңыз. |
| Кастрөл тым қызып кетеді немесе тағам тым жылдам қуырылып кетеді. | Сіз тым кішкентай кәстрөлді пайдаландыңыз. | Өлшемдері берілген пісіру аймағына сәйкес келетін кастрөлдерді пайдаланыңыз. «Техникалық деректер» бөлімін қараңыз. |
| Функцияны белсенді ету мүмкін емес. | Белсенді ету мүмкін емес, себебі бірдей пісіру аймағында басқа функция іске қосылып тұр. | Басқа функцияны іске қосу алдында, басқасын тоқтатыңыз. |
| Автоматты бағдарламалар (Dishes (Тағамдар) немесе FUNCTIONS (ФУНКЦИЯЛАР)) не SousVide (Сувиде) құралы жұмысын тоқтатады. | Пісіру сеансының басында кастрөл ішіндегі сұйықтықтың температурасы 40°C-тан жоғары болады.<br>Пайдаланылатын ыдыс ыстық. | Тек салқын сұйықтықты пайдаланыңыз.<br>Ыдысты алдын ала қыздыруға болмайды. |
| Hob²Hood жұмыс істемей тұр. | Сіз басқару панелін жаптыңыз. | Басқару панеліндегі затты алып тастаңыз. |
| Hob²Hood экраны көрінбейді. | Hob²Hood құралы параметрлерде өшірулі. | Параметрлерге/Hob²Hood бөліміне өтіп, функцияны іске қосыңыз. |
| Hob²Hood функциясы жұмыс істейді, бірақ тек шам қосулы. | 1-режимді іске қостыңыз. | Режимді 1-режим — 6-режим режиміне ауыстырыңыз немесе автоматты режим басталғанын күтіңіз. |
| Hob²Hood 1–6 режимдері жұмыс істейді, бірақ шам өшірулі. | Шамда ақау болуы мүмкін. | Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. |
| Панельдің сенсорлық өрістерін түрткен кезде ешбір сигнал естілмейді. | Дыбыстық сигналдар сөндірулі. | Дыбыстық сигналдарды қосыңыз. «Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз. |

| Мәселе | Ықтимал себебі | Шешім |
|---|---|---|
| Қате тіл орнатылды. | Тілді қателесіп ауыстырдыңыз. | Қате тілді өзгерту үшін «Күнделікті пайдалану», «Language (Тіл)» бөліміндегі нұсқауларды орындаңыз. |
| Иілгіш индукциялық пісіру аймағы ыдысты қыздырмайды. | Ыдыс икемді индукциялық пісіру аймағындағы дұрыс орынған қойылмаған. | Ыдысты икемді индукциялық пісіру аймағындағы дұрыс орынға қойыңыз. Ыдыстың орналасуы іске қосылған функцияға немесе функцияның режиміне байланысты. «Икемді индукциялық пісіру аймағы» бөлімін қараңыз. |
| | Ыдыстың түбінің диаметрі іске қосылған функция немесе функция режимі үшін дұрыс емес. | Іске қосылған функцияға немесе функция режиміне диаметрі сай келетін ыдысты пайдаланыңыз. Икемді индукциялық пісіру алаңының жеке бөлігі үшін диаметрі 160 мм-ден кіші ыдысты пайдаланыңыз. «Икемді индукциялық пісіру аймағы» бөлімін қараңыз. |
| Пісіру аймағы сөнеді. | Автоматты түрде өшіру пісіру аймағын ажыратады. | Плитаны сөндіріңіз де, қайта қосыңыз. «Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз. |
| 🔒 және хабар көрсетіледі. | Lock (Құлыптау) жұмыс істейді. | «Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз. |
| E - U - O көрсетіледі. | Child lock (Бала құлпы) жұмыс істейді. | «Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз. |
| Қуат деңгейінің жолағы жыпылықтайды. | Аймақта ешбір ыдыс жоқ. | Ыдысты аймаққа қойыңыз. |
| | Ыдыс сай келмейді. | Сәйкес келетін ыдысты қолданыңыз. «Сөзкөмектер және кеңестер» бөлімін қараңыз. |
| | Ыдыс түбінің диаметрі аймақ үшін тым кішкене. | Дұрыс өлшемдері бар ыдысты қолданыңыз. «Техникалық деректер» бөлімін қараңыз. |
| | Flex Bridge жұмыс істейді. Жұмыс істеп тұрған функция режимінің бір немесе бірнеше бөлімі ыдыс-аяқпен жабылмаған. | Ыдысты функция режимін басқаратын немесе өзгертетін функция режимі бөлімдерінің дұрыс санына қойыңыз. «Икемді индукциялық пісіру аймағы» бөлімін қараңыз. |
| F3 жанады. | Электр қосылымының ақауы бар. | Плитаны электр желісінен ажыратып, қосылымды тексеріңіз. «Орнату» бөлімін қараңыз. |

| Мәселе | Ықтимал себебі | Шешім |
|---|---|---|
| E4 жанады. | Аймақтағы температура сенсоры тым жоғары немесе тым төмен температураны анықтайды. | Пісіру аймағын суытыңыз немесе қоршаған орта температурасын 15°C-тан жоғары көтеріңіз. Мәселе жойылмаса, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. |
| E7 жанады. | Салқындату желдеткіші бітеліп қалды. | Желдеткішті ештеңе бөгеп тұрмағанына көз жеткізіңіз. Егер желдеткішті ештеңе бөгеп тұрмаса және мәселе шешілмесе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. |
| Тұрақты сигнал дыбысын естисіз. | Электрлік байланыс дұрыс емес. | Плитаны электр желісінен ажыратыңыз. Білікті электр маманына хабарласып, оның орнатылуын тексертіңіз. |
| Ыдыс 5 минуттан көп қызады. | Ыдыстың түбі индукциямен үйлесімді емес. | Тиісті түбі бар (жалпақ, магнитті) ыдыстарды пайдаланыңыз. «Сөзкөмектер және кеңестер» бөлімін қараңыз. |
| Жылыту ұзақ уақыт алады. | Ыдыс тым кішкентай және пісіру алаңы өндіретін қуаттың бір бөлігін ғана алады. | Оңтайлы жылу беру үшін төменгі диаметрі пісіру алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни «Техникалық деректер» > «Пісіру алаңдарының сипаттамасы» бөліміндегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні). |
| Плита сымсыз желіге қосыла алмайды. | Маршрутизатор жаңа WLAN қатысушыларын блоктайды. | Маршрутизатордың жаңа қатысушыларға рұқсат беретініне көз жеткізіңіз. Егер қажет болса, маршрутизаторды қайта іске қосыңыз. |
| | Плитадағы сымсыз қосылым іске қосылмаған. | WiFi құралын іске қосыңыз. «Сымсыз/қолданба қосылымы» бөліміндегі «Алғашқы пайдалану алдында» тарауын қараңыз. |
| | Маршрутизатордың жиілігі 5 ГГц-ке орнатылған. | Маршрутизатордың параметрлерін 2,4 ГГц немесе 2,4+5 ГГц-ке өзгертіңіз. Маршрутизатор тек 5 ГГц жиілігін қолдаса, плитаны қосу мүмкін емес. |
| | Сымсыз желінің сигналы әлсіз. | Маршрутизаторды плитаға жақындатыңыз. Қажет болса, сигналды күшейту үшін WiFi құралының қайталағышын пайдаланыңыз. |
| Плитаны қолданба параметрлеріндегі WLAN желілерінің тізімінен таба алмайсыз. | Плита желіге қосылған, бірақ көрінбеуі мүмкін. | Плитаны желіден ажыратыңыз. «Сымсыз/қолданба қосылымы» бөліміндегі «Алғашқы пайдалану алдында» тарауын қараңыз. |

| Мәселе | Ықтимал себебі | Шешім |
|---|---|---|
| Жоғарырақ қыздыру параметрі қолжетімді емес. | Power management (Қуатты басқару) құралы жұмыс істейді және максималды қуатты азайтады. | Power management (Қуатты басқару) бөлімінің «Күнделікті пайдалану» тарауын қараңыз. |
| Boiling (Қайнату) функциясы іске қосылмайды. | Food sensor (Пашот) ұшындағы лазерлік белгі сұйықтыққа толығымен батырылмаған.<br>Су тым жылы.<br>Food sensor (Пашот) құралы зарядталмаған. | Ыдысқа көбірек су қосыңыз.<br>Бөлме температурасындағы суды пайдаланыңыз.<br>Пісіру процесін бастау алдында Food sensor (Пашот) құралын зарядтаңыз. |
| Boiling (Қайнату) функциясы дұрыс жұмыс істемейді. | Температура көрсеткіші дұрыс емес, себебі Food sensor (Пашот)r калибрленбеген. | Алғашқы пісіру процесіне дейін Food sensor (Пашот) құралын калибрлеңіз. |
| Pan-frying (Табада қуыру) функциясымен қыздыру ұзақ уақыт алады. | Ыдыс тым кішкентай, тым ауыр немесе түбі біркелкі емес. | «Кеңестер мен кеңестер» онлайн пайдаланушы нұсқаулығының толық нұсқасын қараңыз. |

### 10.2 Егер шешім табылмаса...

Ақаулықты өзіңіз түзете алмасаңыз, дилеріңізге неуәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Зауыттық тақтайшадағы деректерді беріңіз. Плита дұрыс пайдаланылғанын тексеріңіз. Егер осы шарттар орындалмаса, сервистік техниктің немесе дилердің қызметі кепілдік мерзімінде де ақылы түрде орындалады. Кепілдік мерзімі мен уәкілетті қызмет көрсету орталықтары туралы ақпарат қызмет көрсету кітапшасында көрсетілген.

## 11. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

### 11.1 Зауыттық тақтайша

Модель EIS6949
Түрі 62 B4A 05 FA
Индукция
Сериялық нөмірі .....
ELECTROLUX

PNC 949 599 476 ML 00
220 - 240 В / 400 В 2N, 50 Гц
Жасалған жері: Германия
7.35 кВт

### 11.2 WiFi қосылымы

| | |
|---|---|
| WiFi жиілігі | 2400 - 2483,5 МГц |
| EIRP max | 20 дБм / 100 mW |

### 11.3 Пісіру аймақтарының сипаттамасы

| Пісіру аймағы | Номинальды қуат (ең жоғары қызу параметрі) [Вт] | Boost (Күшейту) [Вт] | Boost (Күшейту) ең үлкен уақыты [мин] | Ыдыстың диаметрі [мм] |
|---|---|---|---|---|
| Оң жақ алды | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Оң артқы жақ | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |

| Пісіру аймағы | Номинальды қуат (ең жоғары қызу параметрі) [Вт] | Boost (Күшейту) [Вт] | Boost (Күшейту) ең үлкен уақыты [мин] | Ыдыстың диаметрі [мм] |
|---|---|---|---|---|
| Икемді индукциялық пісіру аймағы | 2300 | 3200 | 10 | кемінде 105 |

Пісіру аймақтары қуатының ауқымы кестедегі деректерден аздап басқаша болуы мүмкін. Ол ыдыстың материалына және өлшемдеріне қарай өзгеріп отырады.

Оңтайлы жылу беру және пісіру нәтижелері үшін төменгі диаметрі пісіру алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни кестедегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні). Пісіру алаңының диаметрінен үлкен ыдысты пайдалануға болмайды.

### 11.4 Food sensor (Пашот) техникалық сипаттамалары

Food sensor (Пашот) құралын тағамға тигізіп пайдалануға болады.

| | |
|---|---|
| Жұмыс істеу жиілігі | 2400 - 2483,5 МГц |
| Максималды жіберу қуаты | 7 дБм |
| Температуралар ауқымы | 0 - 200°C |
| Өлшеу циклі | 2 сек |

## 12. ЭНЕРГИЯ ТИІМДІЛІГІ

### 12.1 Өнім туралы ақпарат келесіге сәйкес (ЕО) № 66/2014

| | | |
|---|---|---|
| Модель идентификаторы | | EIS6949 |
| Плита түрі | | Кірістірілген плита |
| Пісіру аймақтарының саны | | 2 |
| Пісіру аумақтарының саны | | 1 |
| Қыздыру технологиясы | | Индукция |
| Дөңгелек пісіру аймақтарының диаметрі (Ø) | Оң жақ алды<br>Оң артқы жақ | 14.5 см<br>18.0 см |
| Пісіру аумағының ұзындығы (Ұ) және ені (Е) | Сол | Ұ 45.8 см<br>Е 21.4 см |
| Әр пісіру аймағының пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric cooking) | Оң жақ алды<br>Оң артқы жақ | 181.7 Вт-сағ/кг<br>174.5 Вт-сағ/кг |
| Пісіру аумағы пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric cooking) | Сол | 191.1 Вт-сағ/кг |
| Пештің пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric hob) | | 185.9 Вт-сағ/кг |

Құрылғы келесі стандарттарға сәйкес сыналған: EN IEC 60350-2.

### 12.2 Оңтайландыру кеңестері

Төмендегі кеңестерді қолдансаңыз, күнде әзірлеу кезінде қуатты үнемдей аласыз.

- Пайдаланылатын қажетті мөлшердегі суды ғана жылытыңыз.
- Мүмкін болса, әрқашан ыдыстарды қақпақтармен жабыңыз.

- Ыдысты тікелей әзірлеу аймағының ортасына қойыңыз.
- Тамақты жылы күйде ұстау немесе еріту үшін қалдық жылуды пайдаланыңыз.

### 12.3 Ақпаратқа қойылатын талаптар келесіге сәйкес (ЕО) № 2023/826

| | |
|---|---|
| Сөндірулі режимде пайдаланылатын қуат | 0,5 Вт |
| Желіге қосылған күту режимінде пайдаланылатын қуат мөлшері | 2,0 Вт |
| Құралдың қолданылатын төмен қуат режиміне автоматты түрде жетуі үшін қажетті ең көп уақыт | 2 мин |

Құрылғы келесі стандарттарға сәйкес сыналған: EN 50564, EN IEC 63474.

Сымсыз желі қосылымын қосу және өшіру туралы нұсқаулар алу үшін «Бірінші пайдалану алдында» тарауын қараңыз.

## 13. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

Таңбасы бар қайта өңделетін материалдар ♺. Қаптаманы қайта өңдеу үшін оны тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электрондық жабдықтардың қалдығын қайта өңдеу арқылы қоршаған ортаны және адам денсаулығын қорғауға үлесіңізді қосыңыз. «Сызылған себет» таңбасымен белгіленген жабдықтарды бірге утилизациялауға болмайды. Өнімді жергілікті қайта өңдеу бөліміне қайтарыңыз немесе муниципалды мекемеге хабарласыңыз.

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

Saņemiet lietošanas ieteikumus un brošūras, traucējumu novēršanas, servisa un remonta informāciju:
**www.electrolux.com/support**

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

**1.** DROŠĪBAS INFORMĀCIJA..... 230
**2.** INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU..... 232
**3.** UZSTĀDĪŠANA..... 235
**4.** PRODUKTA APRAKSTS..... 237
**5.** PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS.....239
**6.** IKDIENAS LIETOŠANA..... 241
**7.** PIELĀGOJAMĀ INDUKCIJAS GATAVOŠANAS ZONA..... 250
**8.** IETEIKUMI UN PADOMI..... 252
**9.** APKOPE UN TĪRĪŠANA.....253
**10.** TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA..... 254
**11.** TEHNISKIE DATI..... 259
**12.** ENERGOEFEKTIVITĀTE.....259
**13.** AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI.....260

# 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 un mobilajām ierīcēm, kurās ir attiecīgā lietotne.
- 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 apklājiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.
- UZMANĪBU: ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimeri, 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: neuzglabājiet 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.** INFORMĀCIJA PAR DROŠĪBU

### 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 nozāģētās skapīša 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:

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

## 2.2 Pieslēgums elektrotīklam

**⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Visi elektriskie savienojumi jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīci jāiezemē .
- 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.
- Izmantojiet pareizu elektrības padeves vadu.
- Neļaujiet elektrības padeves vadam satīties.
- Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta trieciena aizsardzība.
- Kabeļa stiprinājumam izmantojiet vada atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni (ja tāds ir) un strāvas kabeli. Sazinieties 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, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- 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, nekavējoties atvienojiet plīts virsmu un pārbaudiet, vai elektroenerģijas pieslēgums un tīkla spriegums ir pareizi.

## 2.3 Lietošana

**⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pirms pirmās lietošanas, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī “Izslēgts”.
- Nenovietojiet galda piederumus un gatavošanas trauku vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce saskārusies ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu un nenovietojiet pārtiku tiešā saskarē ar to.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves, lai novērstu elektriskās strāvas triecienu.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.

- Ievietojot pārtiku karstā eļļā, tā var izšļakstīties.
- 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.

- Uzkarsēti tauki un eļļas var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkarsētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējas 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 Termozonde

**⚠ BRĪDINĀJUMS!**

Ievainojumu un apdegumu risks.

- Lietojiet Termozonde saskaņā ar paredzēto lietojumu. Nelietojiet to, lai kaut ko atvērtu vai paceltu.
- Lietojiet tikai plīts virsmai paredzēto Termozonde, katru reizi pa vienam.
- Neizmantojiet to, ja tam ir darbības traucējumi vai bojājumi.
- Nelietojiet Termozonde cepeškrāsnī vai mikroviļņu krāsnī.
- Gādājiet, lai Termozonde vienmēr atrastos produktos vai šķidrumā līdz minimālā līmeņa atzīmei.
- Notīriet Termozonde pirms un pēc katras lietošanas reizes. Esiet uzmanīgi, Termozonde gals ir ass.
- Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus. Nemazgājiet Termozonde trauku mazgājamajā mašīnā. Silikona rokturis var zaudēt krāsu, taču tas neietekmē Termozonde darbību.
- Izmantojiet oriģinālo iepakojumu, lai uzglabātu un uzlādētu Termozonde.
- Pirms Termozonde ievietošanas lādētājā pārliecinieties, ka tas ir atdzisis, tīrs un sauss.
- Uzglabājiet Termozonde drošā, sausā un bērniem nepieejamā vietā.

## 2.5 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 tīrīšanas sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus, ja vien nav norādīts citādi.
- Regulāri pārbaudiet, vai ierīcei nav nolietošanās pazīmju, kas to varētu padarīt nepiemērotu saskarei ar pārtiku, piemēram, plaisu, pūslīšu, materiālu atslāņošanās, saraušanās, lipīguma, korozijas vai citu redzamu izmaiņu tekstūrā vai izskatā. Lai novērstu bojājumus, ievērojiet tīrīšanas un kopšanas norādījumus.

## 2.6 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, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.

## 2.7 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 Iebūvējamas 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 nomainītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F kas iztur 90 °C vai augstāku temperatūru. 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!**

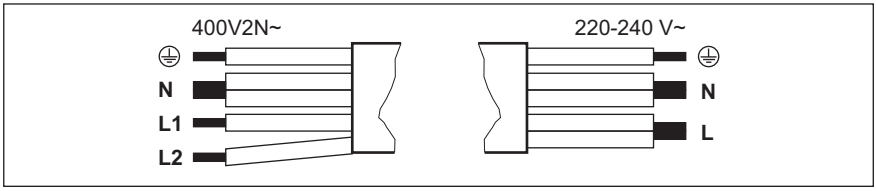
Neurbiet un nelodējiet vadu galus. Tas ir aizliegts.

**⚠ UZMANĪBU!**

Neveidojiet kabeļa savienojumus bez kabeļa gala uzmavas.

**Vienfāzes pieslēgums**

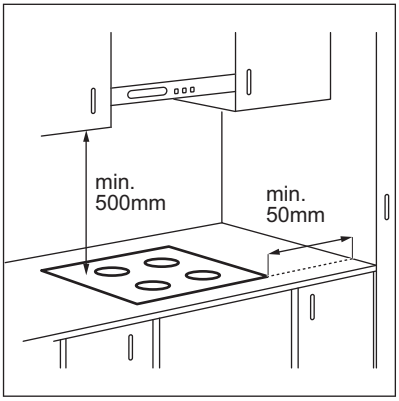
1. Atvienojiet kabeļa gala uzmavu no melnās un brūnās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no melnās un brūnās krāsas vadu galiem.
3. Savienojiet melnās un brūnās krāsas vadu galus.
4. Izmantojiet jaunu vada gala uzmavu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).



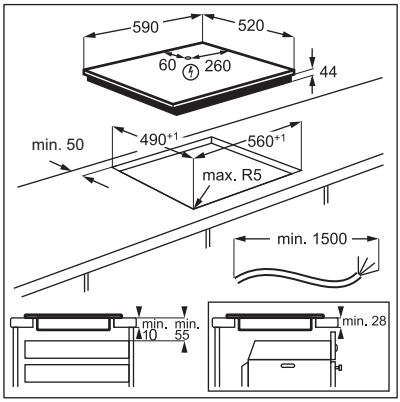

| Divfāzu pieslēgums 400 V2N~ | | Vienfāzes pieslēgums: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|
| 5 x 1,5 mm² vai 4 x 2,5 mm² | | 5 x 1,5 mm² vai 3 x 4 mm² | |
| ⏚ | Dzeltens — zaļš | ⏚ | Dzeltens — zaļš |
| N | Zils un zils | N | Zils un zils |
| L1 | Melns | L | Melns un brūns |
| L2 | Brūns | | |

## 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.



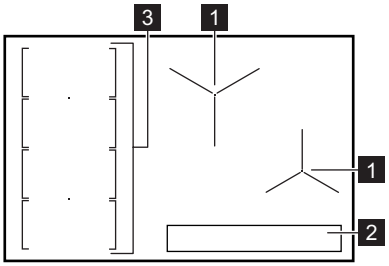

Meklējiet video pamācību “Electrolux indukcijas plīts virsmas uzstādīšana — uzstādīšana un virsmas”, ievadot pilnu turpmāk redzamajā attēlā norādīto nosaukumu.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. PRODUKTA APRAKSTS

## 4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums

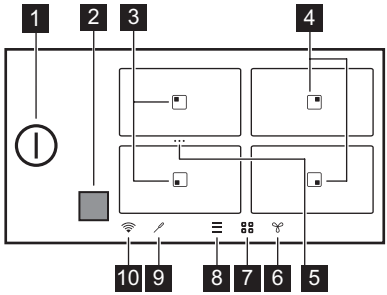



1 Indukcijas gatavošanas zona
2 Vadības panelis
3 Elastīgo indukcijas zonu veido četri segmenti

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

## 4.2 Vadības paneļa izkārtojums

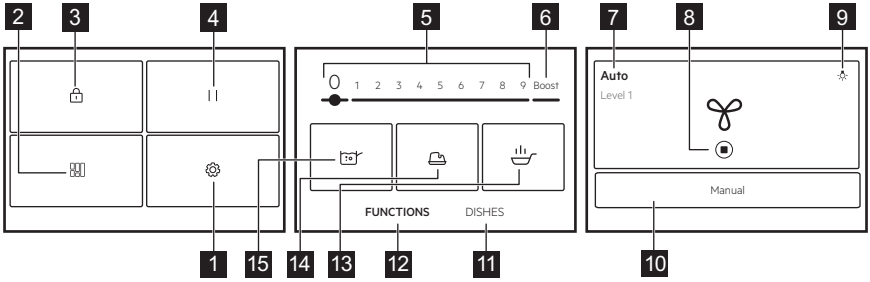
**Galvenais skats**




| | Simbols | Apraksts |
|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Plīts virsmas aktivizācija vai deaktivizācija. |
| 2 | ■ | Hob²Hood infrasarkanā signāla sakaru lodziņš. Neaizsedziet to. |
| 3 | ▣ | Zona ar Cepšana pannā un Vārīšana funkcijām. |
| 4 | ▣ | Zona ar Vārīšana funkciju. |
| 5 | ••• | Īsceļs opcijai Flex Bridge. Lai pārslēgtos starp trim pieejamajiem režīmiem: standarta / lielais tilts / maksimālais tilts. Šī funkcija apvieno divas gatavošanas zonas segmentos. |
| 6 | | Tvaika nosūcēja funkciju iestatīšana. |
| 7 | | Zonas pārskata atvēršana. |
| 8 | ☰ | Izvēlne atvēršana. |

| | Simbols | Apraksts |
|---|---|---|
| 9 | | Termozonde indikators. |
| 10 | | Wi-Fi indikators. |

**Paplašinātais skats**




Funkciju saraksts var atšķirties atkarībā no programmatūras versijas.

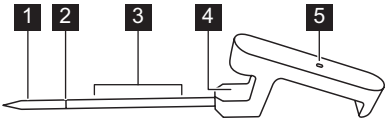
| | Simbols | Apraksts |
|---|---|---|
| 1 | | Iestatījumi. Tvaika nosūcēja iestatījumu atvēršana. |
| 2 | | Flex Bridge. Pārslēgšanās starp trim pieejamajiem režīmiem: standarta / lielais tilts / maksimālais tilts. Šī funkcija apvieno divas gatavošanas zonas segmentos. |
| 3 | | Lock. Vadības paneļa bloķēšana/atbloķēšana. |
| 4 | | Pause. Visu darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi. |
| 5 | 1 - 9 | Iestata sildīšanas pakāpi. |
| 6 | Boost | Maksimālās karsēšanas pakāpes aktivizēšana. |
| 7 | Manuāli / Auto | Pašreizējā tvaika nosūcēja ventilatora iestatījuma parādīšana. |
| 8 | | Tvaika nosūcēja izslēgšana/restartēšana. |
| 9 | | Tvaika nosūcēja apgaismojuma ieslēgšana un izslēgšana. |
| 10 | Manuāli / Auto | Tvaika nosūcēja pārslēgšana uz manuālo vai automātisko režīmu. |
| 11 | Ēdieni | Iepriekš iestatītu automātisko programmu atlasīšana dažādiem ēdienu veidiem. |
| 12 | FUNKCIJAS | Automātisko programmu atlase dažādām gatavošanas metodēm. |
| 13 | | Cepšana pannā. Lai ceptu ar automātiski kontrolētām sildīšanas pakāpēm, kas paredzētas dažādiem pārtikas veidiem. |
| 14 | | Kausēšana. Šo funkciju var lietot, lai kausētu dažādus produktus, piem., šokolādi vai sviestu. |

| | Simbols | Apraksts |
|---|---|---|
| 15 | | Vārīšana. Lai automātiski noregulētu ūdens temperatūru, lai tas nepārvārītos pāri katla malām, kad sasniegts vārīšanās punkts. |

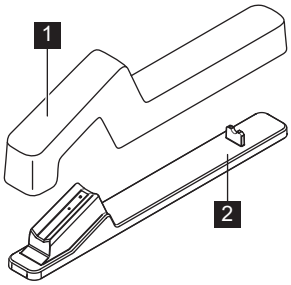
**Displeja navigācija**

| Simbols | Apraksts |
|---|---|
| OK | Izvēles un iestatījumu apstiprināšana. |
| X | Lai aizvērtu uznirstošo lodziņu. |
| ⌃⌄ | Displejā redzamo norādījumu aizvēršana/izvēršana. |
| | Iespējas aktivizēšana/deaktivizēšana. |
| 〈〉 | Došanās par vienu līmeni atpakaļ/uz priekšu izvēlnē Izvēlne. |

### 4.3 Termozonde




1 Mērījumu punkts
2 Minimālā līmeņa atzīme
3 Ieteicamais iegremdēšanas diapazons (šķidrumiem)
4 Āķis Termozonde novietošanai uz malas
5 Kontroles lampiņa

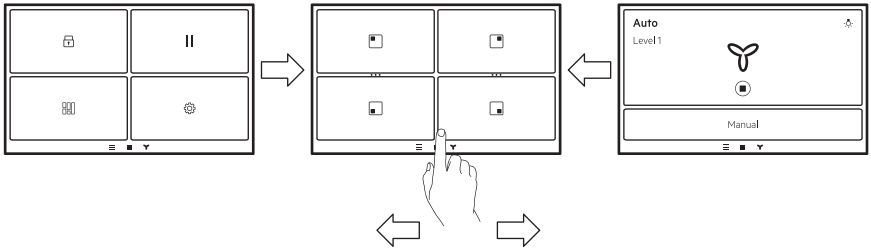



1 Vāks
2 Uzlādes stacija

## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**
Skatiet sadaļu "Drošība".

## 5.1 Displeja navigācija




Lai pārvietotos starp ekrāniem, pieskarieties simboliem displeja apakšā. Varat arī vilkt pa kreisi, lai pārvaldītu Hob²Hood iestatījumus, vai pa labi, lai sasniegtu Izvēlne.

ⓘ

Ja displejs nekavējoties nereaģē, pārliecinieties, ka pieskaraties izvēlētā simbola/iespējas centram, vai mēģiniet to nospiest un turēt nospiestu mazliet ilgāk.

## 5.2 Pirmreizējā pieslēgšana elektrotīklam

Kad pieslēdzat plīts virsmu elektrotīklam, jums jāiestata Valoda, Displeja spilgtums, Skaļums un Taustiņu skaņas signāls.

Jūs varat mainīt iestatījumu sadaļā Izvēlne > Iestatījumi > Uzstādīšana. Skatiet sadaļu “Ikdienas lietošana”.

## 5.3 FlexPower

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

Parasti ierīce darbojas visaugstākajā iespējamajā jaudas līmenī . Maksimālo jaudas līmeni var mainīt, ja elektrosistēma nevar nodrošināt pilnu jaudu.

ⓘ

Ja jaudas līmenis ir zemāks par 2000 W, jūs nevarat aktivizēt nevienu automātisko programmu (Ēdieni vai FUNKCIJAS).

1. Izslēdziet plīti.
2. Pārliecinieties, ka visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas.
3. Pieskarieties pie ☰ displejā, lai atvērtu Izvēlne.
4. Atlasiet Iestatījumi > Uzstādīšana > FlexPower un izvēlieties atbilstošu jaudas līmeni.
5. Pieskarieties 〈 vai X. Izpildiet displejā redzamos norādījumus, lai apstiprinātu savu izvēli.

⚠ **UZMANĪBU!**

Pārliecinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu.

## 5.4 Bezvadu savienojums / Lietotnes savienojums

Lai izmantotu lietotni, plīts virsmai jābūt savienotai ar bezvadu tīklu. Wi-Fi ir ieslēgts pēc noklusējuma.

1. Nospiediet ☰.
2. Atlasiet Iestatījumi > Savienojumi > Wi-Fi.
3. Pieskarieties slīdnim , lai aktivizētu Wi-Fi.

Tagad plīts virsma ir gatava savienošanai ar bezvadu tīklu un lietotni.

4. Nospiediet SAVIENOT.
5. Lejupielādējiet lietotni. Skenējiet QR kodu, kas atrodas uz lietotāja rokasgrāmatas aizmugurējā vāka, vai lejupielādējiet lietotni tieši no lietotņu veikala.
6. Atveriet lietotni un reģistrējieties, lai izveidotu kontu.
7. Pievienojiet jaunu ierīci.
8. Izpildiet lietotnē sniegtos norādījumus, lai pabeigtu savienošanas procesu.

### Tīkla savienojuma maiņa/ deaktivizēšana

Lai atvienotu plīti no mājas tīkla, izpildiet turpmāk sniegtos norādījumus.

1. Nospiediet ☰.
2. Atlasiet Iestatījumi > Savienojumi > Wi-Fi:
   - Lai atvienotu no bezvadu tīkla, pieskarieties pie ATVIENOT.
   - Lai deaktivizētu Wi-Fi, pieskarieties slīdnim ⬭.

Lai pieslēgtu plīts virsmu jaunajam bezvadu tīklam, skatiet iepriekš minēto sadaļu "Bezvadu / lietotnes savienojums".

## 5.5 Termozonde savienošana pārī un kalibrēšana

Pēc piegādes plīts virsma nav savienota pārī ar Termozonde. Savienojiet to pārī pirms pirmās lietošanas vai nomainot to pret jaunu.

Lai nodrošinātu precīzu temperatūru, vienmēr kalibrējiet Termozonde pēc savienošanas pārī.

1. Nospiediet ☰.
2. Atlasiet Iestatījumi > Savienojumi > Bluetooth.
3. Pieskarieties slīdnim ⬭, lai aktivizētu Bluetooth.

Plīts virsma automātiski atrod pieejamos piederumus. Ja jūsu Termozonde nav redzams sarakstā, pārliecinieties, ka ir veikta uzlāde. Tad sakratiet to vai piesitiet divas reizes, līdz indikators sāk mirgot.

4. Izvēlieties Termozonde no saraksta un izpildiet displejā redzamos norādījumus, lai pabeigtu savienošanas procesu.

Pēc savienošanas displejā automātiski redzams kalibrēšanas ekrāns.

5. Pieskarieties pie START un izpildiet displejā redzamos norādījumus, lai pabeigtu kalibrēšanas procesu.

Ja šajā darbībā nekalibrējat Termozonde, varat to izdarīt vēlāk. Vēlreiz ievadiet Bluetooth iestatījumus un atlasiet Termozonde, lai turpinātu iestatīšanu.
Lai izmantotu visas Termozonde funkcijas, vispirms kalibrējiet to.

### Termozonde atiestatīšana / noņemšana

Jebkurā brīdī varat atiestatīt Termozonde vai atvienot to no plīts virsmas.

1. Nospiediet ☰.
2. Atlasiet Iestatījumi > Savienojumi > Bluetooth.

Displejā redzams pievienotais Termozonde.

3. Pieskarieties pie Termozonde.
   - Lai vēlreiz kalibrētu Termozonde, pieskarieties pie ATIESTATĪT.
   - Lai noņemtu Termozonde no plīts virsmas, pieskarieties pie 🗑.

Lai atkal pievienotu Termozonde vai pievienotu jaunu, skatiet sadaļu "Termozonde savienošana pārī un kalibrēšana".

# 6. IKDIENAS LIETOŠANA

> ⚠ **BRĪDINĀJUMS!**
> Skatiet sadaļu "Drošība".

## 6.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie ⏻ vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

## 6.2 Automātiskā izslēgšanās

**Funkcija automātiski izslēdz plīts virsmu, ja:**

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- neiestatāt karsēšanas iestatījumu pēc plīts virsmas aktivizēšanas.
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieli utt.). Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli.
- plīts virsma pārāk sakarst (piemēram, kad katls ir izvārījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkārtoti izmantojat plīts virsmu.
- jūs izmantojat nepareizus ēdiena gatavošanas traukus vai arī uz konkrētās zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.

Indukcijas gatavošanas zona automātiski izslēdzas pēc 50 sekundēm.
- jūs neizslēdzat gatavošanas zonu vai mainât karstuma iestatījumu. Pēc kāda laika parādās ziņojums un plīts izslēdzas.

**Attiecība starp karsēšanas iestatījumu un laiku, pēc kura plīts virsma izslēdzas:**

| Karsēšanas iestatījums | Plīts virsma izslēdzas pēc |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 stundām |
| 3 - 5 | 5 stundām |
| 6 | 4 stundām |
| 7 - 9 | pusotras stundas |

ⓘ

Izmantojot Cepšana pannā, plīts virsma izslēdzas pēc 1,5 stundas. Funkcijai Kausēšana plīts virsma izslēdzas pēc 6 stundām.

## 6.3 Katlu noteikšana

Šī funkcija nosaka, vai gatavošanas trauki ir novietoti uz gatavošanas zonām, un izslēdz gatavošanas zonas, ja gatavošanas trauki vairs uz tām neatrodas.

- Ja vispirms novietojat traukus uz gatavošanas zonas un pēc tam aktivizējat plīts virsmu, attiecīgās gatavošanas zonas pārskatā tiek parādīta pelēka josla.
- Josla neparādīsies, ja uz gatavošanas zonas neatrodas gatavošanas trauks vai gatavošanas trauku nevar noteikt nepareiza novietojuma vai nepiemērota materiāla dēļ.
- Noņemot gatavošanas trauku no aktivizētas gatavošanas zonas un īslaicīgi novietojot to citviet, sāks mirgot atbilstošās gatavošanas zonas pārskata josla. 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.

## 6.4 Gatavošanas zonu lietošana

Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas 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 Ieteikumi un padomi.

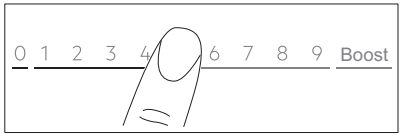
Lai aktivizētu gatavošanas zonu, novietojiet ēdienu gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā un pieskarieties attiecīgās zonas simbolam. Displejā tiek parādītas pieejamās programmas. Iestatiet karstuma līmeni vai izvēlieties kādu no automātiskajām funkcijām. Lai atgrieztos galvenajā skatā, pieskarieties X augšējā labajā stūrī.

Kad ir aktīvas citas zonas, zonas, kuru vēlaties izmantot, karsēšanas pakāpe var būt ierobežota. Skatiet sadaļu Jaudas pārvaldība.

## 6.5 Karsēšanas iestatījums

1. Ieslēdziet plīts virsmu.
2. Nolieciet katlu uz izvēlētās gatavošanas zonas un pieskarieties attiecīgās zonas simbolam.
3. Pieskarieties vai velciet ar pirkstu, lai iestatītu sildīšanas iestatījumus.

Jaudas līmeņa ikonas 1-9 kļūst lielākas, un zemāk esošā josla kļūst sarkana, lai norādītu pašreizējo jaudas iestatījumu. Kad ir atlasīts jaudas līmenis, ekrāns tiek mainīts uz izvērsto ekrāna skatu.



Siltuma iestatījumu varat mainīt arī zonas pārskata ekrānā. Lai pārietu uz zonas pārskata ekrānu, pieskarieties izvērstā ekrāna skata centra daļā. Lai mainītu siltuma līmeni, pieskarieties — vai +. Lai atvērtu izvērsto ekrāna skatu, pieskarieties jaudas līmenim.

## 6.6 Boost

Šī funkcija nodrošina vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Funkciju gatavošanas zonai var aktivizēt tikai uz ierobežotu laiku. Pēc šī laika gatavošanas zona automātiski tiek iestatīta atpakaļ uz augstāko karsēšanas līmeni.

1. Atlasiet gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties, Boost, lai ieslēgtu funkciju.

Funkcija izslēdzas automātiski. Lai izslēgtu funkciju manuāli, izvēlieties zonu un mainiet tās sildīšanas iestatījumu uz 0.

ⓘ

Boost nedarbojas, ja:
- Flex Bridge darbojas standarta un maksimālā tilta režīmos,
- vienas fāzes jauda ir nepietiekama (skatiet "Jaudas pārvaldība").

ⓘ

Lai aplūkotu maksimālās darbības ilguma vērtības, skatiet sadaļu “Tehniskie dati”.

## 6.7 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)

⚠ **BRĪDINĀJUMS!**

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

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.

## 6.8 Siltuma uzturēšanas režīms

Šī funkcija uztur ēdienu siltu ar zemas temperatūras iestatījumu.

Siltuma uzturēšanas režīms ir pieejams tikai tad, ja gatavošanas zona pēc gatavošanas procesa beigām joprojām ir silta (ar redzamu atlikušā siltuma ikonu) un ēdiena gatavošanas trauks paliek uz zonas. Funkcija nedarbojas ar aukstu gatavošanas zonu.

1. Pieskarieties , lai aktivizētu plīts virsmu Siltuma uzturēšanas režīms.

Siltuma uzturēšanas režīms darbojas līdz tiek izslēgta.

2. Lai apturētu funkciju, pieskarieties ⏹ displeja augšējā kreisajā stūrī.

Ja nepieciešams, varat iestatīt taimeri. Skatiet sadaļu “Taimera iespējas”.

## 6.9 Taimera iespējas

### ECO Timer

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

Lai ietaupītu enerģiju, gatavošanas zonas sildelements tiek deaktivizēts pirms ECO Timer atskaņošanas. Darbības laika un laika atskaites laika atšķirība ir atkarīga no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

Šo funkciju var izmantot, kad gatavošanas zona ir ieslēgta. Funkciju var iestatīt katrai gatavošanas zonai atsevišķi.

1. Iestatiet attiecīgās gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi un pēc tam funkciju.
2. Pieskarieties zonas simbolam.
3. Nospiediet ⏲.

Displejā parādīsies taimera izvēlnes logs.

4. Atzīmējiet izvēles rūtiņu Zonas izslēgšanās, lai aktivizētu funkciju.
5. Iestatiet laiku.
6. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties OK.

Jūs varat arī atsaukt savu izvēli ar ✕.
Gatavošanas laikā varat mainīt ECO Timer iestatījumus: pieskarieties 🔔 ar taimera vērtību, pēc tam pieskarieties REDIĢĒT.

Kad taimeris ir beidzies, atskan skaņas signāls un parādās uznirstošais logs. Lai apturētu signāla darbību, pieskarieties pie OK.

Lai izslēgtu funkciju, iestatiet karsēšanas pakāpi uz **0**. Varat arī pieskarties pie 🔔 ar taimera vērtību, pieskarieties pie ✕ un apstiprināt savu izvēli, kad parādās uznirstošais logs.

## 🔔Timer

Varat izmantot šo funkciju, kad gatavošanas zona ir aktivizēta.

Funkcija neietekmē nevienu citu funkciju, kas darbojas vienlaikus.

1. Izvēlieties jebkuru gatavošanas zonu.

Displejā parādīsies attiecīgais slīdnis.

2. Nospiediet ⏲.

Displejā parādīsies taimera izvēlnes logs.

3. Noņemiet atzīmi Zonas izslēgšanās no izvēles rūtiņas , lai aktivizētu funkciju.
4. Iestatiet laiku.
5. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties OK.

Jūs varat arī atsaukt savu izvēli ar ✕.
Gatavošanas laikā varat mainīt Timer iestatījumus: pieskarieties 🔔 ar taimera vērtību, pēc tam pieskarieties REDIĢĒT.

Kad taimeris beidzas, atskan signāls un tiek parādīts uznirstošais logs. Pieskarieties OK, lai apturētu signālu.

Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties 🔔 ar taimera vērtību, pieskarieties ✕ un apstipriniet savu izvēli, kad parādās uznirstošais logs.

## 6.10 ⏸ Pause

Visas darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.

Funkciju nevar aktivizēt, ja darbojas automātiskā programma (Ēdieni vai FUNKCIJAS).

Kad funkcija darbojas tikai ⏻ un ATSĀKTsimbolus. Visi pārējie simboli uz vadības paneļa ir bloķēti.

Šī funkcija neaptur taimera funkcijas. Kad taimera funkcija beidzas, pieskarieties jebkurā ekrāna vietā, lai apturētu skaņas signālu.

1. Pieskarieties, ☰, lai atvērtu Izvēlne.
2. Pieskarieties, ⏸ , lai ieslēgtu funkciju.

Sildīšanas pakāpe tiek pazemināta līdz ♨ (Siltuma uzturēšanas režīms) un ventilatora ātruma līmenis Manuāli režīmā tiek pazemināts uz 1.
Lai izslēgtu šo funkciju, pieskarieties ATSĀKT.

Tiks atjaunoti iepriekšējie siltuma iestatījumi.

## 6.11 🔒 Lock

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

1. Iestatiet karstumu.
2. Pieskarieties ☰, lai atvērtu Izvēlne.
3. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie 🔒.

Lai deaktivizētu funkciju, nospiediet un 4 sekundes turiet nospiestu taustiņu ATBLOĶĒT.

> ⓘ
> Izslēdzot plīts virsmu, tiek deaktivizēta šī funkcija.

## 6.12 Bērnu drošība

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts virsmas.

1. Pieskarieties ☰, lai atvērtu Izvēlne.

2. Atlasiet Iestatījumi > Iespējas > Bērnu drošība.
3. Pagrieziet slēdzi ieslēgšanas pozīcijā un pieskatieties pie burtiem E-U-O alfabētiskā secībā, lai aktivizētu funkciju.

Lai deaktivizētu funkciju, pagrieziet slēdzi pozīcijā izslēgt.

Pēc aktivizēšanas var paiet kāds laiks, līdz funkcija darbosies.

## 6.13 Termozonde vispārīga informācija

Termozonde ir bezvadu temperatūras zonde. To var izmantot, lai pielāgotu gatavošanas parametrus dažādiem ēdienu veidiem un uzturētu tos visā gatavošanas procesā. Termozonde darbojas kā termometrs, kas palīdz jums uzraudzīt ēdiena vai šķidruma temperatūru gatavošanas laikā. Jūs varat aktivizēt Termozonde Ēdieni un FUNKCIJAS, kā arī manuālajai gatavošanai.

Termozonde savienojas ar plīts virsmu, izmantojot Bluetooth, un ir uzlādējams. Saskaņā ar normu: EN 60335 Termozonde jāuzlādē, izmantojot tikai komplektācijā iekļauto uzlādes staciju un strāvas adapteri. Viena uzlādes minūte nodrošina līdz 8 stundām ilgu darbību.

Gaismas krāsa norāda uz Termozonde darbībām:
- Sarkana — uzlāde
- Mirgo sarkanā krāsā — trauksme / zems akumulatora uzlādes līmenis
- Zaļš — pilnībā uzlādēts
- Zils — savienojums

Mērījumu punkts atrodas pa vidu starp galu un minimālā līmeņa atzīmi. Ievietojiet Termozonde produktos vismaz līdz minimālā līmeņa atzīmei. Novietojiet Termozonde uz katla vai pannas malas aiz āķa. Tikai termozondes metāla daļa var saskarties ar pārtiku un šķidrumu. Ja tas iekrīt šķidrumā, uzmanīgi izņemiet to, izmantojot piemērotu instrumentu.

**Padomi attiecībā uz šķidrumiem**

- Iegremdējiet Termozonde šķidrumā 2–5 cm virs minimālā līmeņa atzīmes, lai iegūtu vislabākos gatavošanas rezultātus.
- Izmantojiet vāku, lai taupītu laiku un elektroenerģiju. Atzīmējiet izvēles rūtiņu Izmantot vāku.

**Padomi attiecībā uz cietu pārtiku**

- Ievērojiet displejā redzamos norādījumus, lai pareizi ievietotu Termozonde ēdienā un iegūtu vislabākos gatavošanas rezultātus.
- Ievietojiet Termozonde ēdiena biezākajā daļā.
- Pārliecinieties, ka Termozonde ir cieši ievietots ēdienā.
- Gatavojot gaļu/zivis, kas ir 2–3 cm bieza, Termozonde galam vajadzētu sasniegt pannas apakšu.
- Noņemiet Termozonde pirms apgriežat ēdiena gabalu otrādi, ja nepieciešams, tad ievietojiet to atpakaļ.
- Izmantojot planču, pārliecinieties, ka Termozonde rokturis paliek labajā pusē, ārpus tās virsmas.

## 6.14 Gatavošana ar Termozonde

Pirms sākat gatavošanu, pārliecinieties, ka Termozonde ir pievienots, kalibrēts un uzlādēts. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās lietošanas".

Izmantojot automātiskās programmas, piemēram, "FUNKCIJAS" vai "Ēdieni", izmantojiet Termozonde kā papildu palīglīdzekli, lai mērītu, iestatītu un pielāgotu gatavošanas zonas mērķa temperatūru, kas norādīta katram ēdienam vai gatavošanas metodei. Skatiet "FUNKCIJAS" un "Ēdieni".

1. Izvēlieties funkciju vai ēdiena veidu izvēlnē.
2. Pieskarieties pie displeja augšējā labajā stūrī, lai iestatītu vai pielāgotu mērķa temperatūru.
   - Jūs varat pieskarties OK uznirstošā loga augšā, lai izmantotu noklusējuma iestatījumus.
     Lai pastāvīgi deaktivizētu uznirstošo lodziņu, pirms funkcijas aktivizēšanas atzīmējiet ☐.
   - Dažām funkcijām displejā ir pieejami ilgtspējīgi ieteikumi.
   - Lai izmantotu Cepšana pannā, jūs varat mainīt noklusējuma sildīšanas pakāpi. Dažiem ēdieniem iekšējo

temperatūru var pārbaudīt, izmantojot Termozonde.
- Dažas no iespējām sākas ar iepriekšēju sasildīšanu. Jūs varat izsekot progresam uz vadības joslas.
- Lielākajai daļai iespēju, piemēram, SousVide un Vārīt gandrīz verdošā ūdenī, noklusējuma temperatūru iespējams mainīt.
- Jūs varat mainīt noklusējuma gatavošanas laiku vai iestatīt savu laiku. Minimālais gatavošanas laiks ir iepriekš noteikts tikai SousVide.

3. Ievērojiet uznirstošajā lodziņā redzamās norādes.
4. Kad iestatītais laiks ir beidzies un/vai ir sasniegta mērķa temperatūra, atskan skaņas signāls un parādās paziņojums. Lai aizvērtu logu, pieskarieties pie OK.

### Kušana

Gatavojot manuāli, jūs varat izmantot Termozonde kā termometru, lai izmērītu ēdiena temperatūru un saņemtu informāciju, kad ir sasniegta mērķa temperatūra.

1. Atveriet gatavošanas zonas slīdni un iestatiet sildīšanas pakāpi.
2. Pieskarieties pie ⁄ displeja augšējā labajā stūrī.

Ievērojiet displejā redzamās norādes.

3. Iestatiet ēdiena mērķa temperatūru.

Pašreizējā temperatūra, ko mēra ar Termozonde, tagad ir redzama displeja labajā stūrī. Pieskarieties vēlreiz, lai pielāgotu mērķa temperatūru, ja tas nepieciešams.

4. Kad gatavošanas zona sasniedz mērķa temperatūru, atskan skaņas signāls un tiek parādīts paziņojums.

## 6.15 FUNKCIJAS: Cepšana pannā

Šī funkcija ļauj iestatīt atbilstošu siltuma iestatījumu ēdiena cepšanai. Šī funkcija pielāgo plīts virsmas temperatūru dažādiem ēdienu veidiem un uztur to gatavošanas laikā. Kad karsēšanas iestatījuma līmenis ir iestatīts, manuāla temperatūras regulēšana nav nepieciešama.

**⚠ UZMANĪBU!**

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

1. Novietojiet pannu ar eļļu/taukvielām uz vienas no gatavošanas zonām kreisajā pusē. Jūs varat apvienot četras sadaļas divās dažāda izmēra gatavošanas zonās vai vienā lielā gatavošanas zonā, izmantojot Flex Bridge.
2. Izvēlieties FUNKCIJAS > Cepšana pannā.
3. Ja nepieciešams, pievienojiet Termozonde.

Pieskarieties pie ⁄, lai noregulētu temperatūru.

4. Izvēlieties cepšanas līmeni.

Iepriekšēja karsēšana sākas.

5. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.

Taimeris nekavējoties ieslēdzas.
Kad katls ir sasniedzis nepieciešamo temperatūru, atskan skaņas signāls un parādās uznirstošais logs. Tagad varat ieliet eļļu un ievietot ēdienu pannā. Lai aizvērtu logu un sāktu cepšanu, pieskarieties pie OK. Lai apturētu funkciju manuāli, vadības joslā pieskarieties 0.

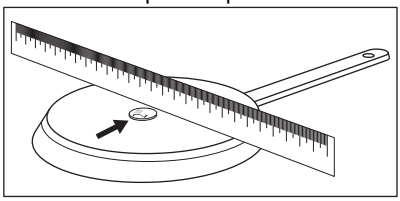
Ieteikumi un padomi

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus par to, kad ēdiens ir jāapgriež vai kad jāregulē karsēšanas līmenis.
- Jūs varat mainīt noklusējuma sildīšanas pakāpi, ja nepieciešams.
- Biezu sastāvdaļu gabalu vai zaļu kartupeļu gadījumā izmantojiet vāku pirmajās 10 cepšanas minūtēs.
- Smagas 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.

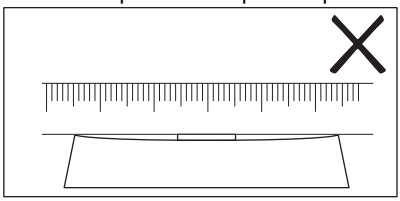
### Pareizo pannu izvēle Cepšana pannā funkcijai

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

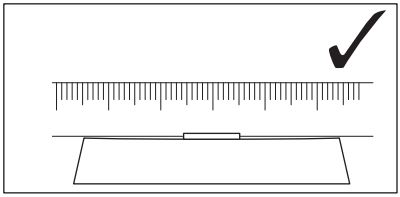
1. Novietojiet pannu ar apakšu uz augšu.
2. Novietojiet lineālu uz pannas pamatnes.
3. Mēģiniet ievietot 1, 2 vai 5 centu monētu (vai jebkuru citu tāda paša biezuma monētu, aptuveni 1,7 mm biezumā) starp lineālu un pannas pamatni.



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



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



## 6.16 FUNKCIJAS: Vārīšana

Šī funkcija automātiski pielāgo karsēšanas iestatījuma līmeni, lai ūdens nepārvārītos, kad tas sasniedz vārīšanās punktu.

Vārīšana funkcijai nepieciešams, lai darbojas Termozonde.

**⚠ UZMANĪBU!**

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

1. Uzlieciet uz gatavošanas zonas ar ūdeni piepildītu katlu. Šķidrumam pilnībā jāpārklāj minimālā līmeņa atzīme uz Termozonde.
2. Izvēlieties FUNKCIJAS > Vārīšana.
3. Pievienojiet Termozonde.
4. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.

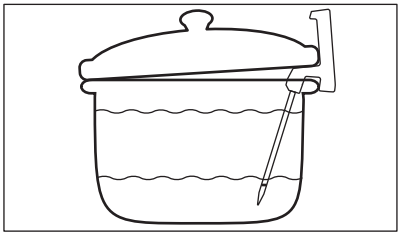
Taimeris nekavējoties ieslēdzas.

5. Lai apturētu funkciju manuāli, pieskarieties ⏹ displeja augšējā kreisajā stūrī.

Kad ir sasniegts vārīšanās punkts, plīts virsma automātiski samazina karsēšanas iestatījuma līmeni.

Ieteikumi un padomi

- Funkcija vislabāk ir piemērota, lai uzvārītu ūdeni un kartupeļus.
- Uzlādējiet Termozonde pirms gatavošanas.
- Pirms lietošanas kalibrējiet Termozonde, lai noteiktu precīzu vārīšanās punktu.
- Piepildiet katlu ar aukstu vai istabas temperatūras ūdeni. Šķidruma minimālajam līmenim pilnībā jāpārklāj minimālā līmeņa atzīme uz Termozonde.Maksimālais šķidruma līmenis ir vismaz 4 cm vietas zem katla malas.



- Kad sasniegts vārīšanās punkts, pievienojiet sāli.
- Izmantojiet vāku, lai taupītu elektroenerģiju. Ievērojiet piesardzību, to noņemot.

## 6.17 FUNKCIJAS: Kausēšana

Šo funkciju var lietot, lai kausētu produktus, piem., šokolādi vai sviestu.

**⚠ UZMANĪBU!**

Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas.
2. Izvēlieties FUNKCIJAS > Kausēšana.
3. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.
4. Pieskarieties OK (Labi).

Lai manuāli apturētu funkciju, pieskarieties ⏹ displeja augšējā kreisajā stūrī.

## 6.18 Ēdieni

Šī funkcija palīdz sagatavot dažādus ēdienus, izmantojot iepriekš iestatītas programmas, kas paredzētas noteiktām pārtikas kategorijām. Programmu pieejamība ir atkarīga no gatavošanas zonas.

**⚠ UZMANĪBU!**

Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas. Jūs varat apvienot četras sadaļas divās dažāda izmēra gatavošanas zonās vai vienā lielā gatavošanas zonā, izmantojot Flex Bridge.
2. Atlasiet Ēdieni.
3. Izvēlieties ēdiena veidu.
4. Ja nepieciešams, pievienojiet Termozonde.

Pieskarieties, ✎ , lai noregulētu temperatūru.

5. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.
6. Ievērojiet displejā redzamās norādes.

Atkarībā no ēdiena veida un izvēlētās programmas varat iestatīt un modificēt detaļas, piem. gatavības līmenis, cepšanas karsēšanas līmenis utt.

Ieteikumi un padomi

- Visbiežāk gatavotie ēdieni tiek automātiski pievienoti Vislabāk pagatavotais sarakstam.
- Programmas var manuāli pievienot Biežāk lietotie sarakstam. ♡.
- Jūs varat paslēpt noteiktas programmas, pieskaroties 🗑. Lai atjaunotu programmas, dodieties uz Iestatījumi > Uzstādīšana > Ēdieni.

## 6.19 Hob²Hood

Tā ir automātiska funkcija, kas savieno plīts virsmu un piemērotu tvaika nosūcēju. Plīts virsmai un tvaika nosūcējam ir infrasarkanā signāla komunikācijas ierīce. Ventilatora ātrums tiek noteikts un pielāgots automātiski, pamatojoties uz režīma iestatījumu un uz plīts karstāko gatavošanas trauku temperatūru. Ventilatoru var darbināt arī manuāli no plīts virsmas vai paša tvaika nosūcēja.

ⓘ

Mainot ventilatora ātrumu no plīts virsmas, noklusējuma savienojums ar plīts virsmu tiks deaktivizēts. Lai atkārtoti aktivizētu šo funkciju, izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet abas ierīces.

ⓘ

Dažiem tvaika nosūcējiem šī funkcija var būt atspējota pēc noklusējuma. Šādos gadījumos aktivizējiet funkciju vispirms uz tvaika nosūcēja, pēc tam uz plīts virsmas. Plašāka informācija pieejama tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatā.

### Automātiskā ventilatora režīma iestatīšana

Lai iestatītu tvaika nosūcēju automātiskā režīmā, izvēlieties kādu no šiem iestatītajiem ventilatora ātrumiem: Režīms 2 — režīms 6. Tvaika nosūcējs reaģē ikreiz, kad sākat izmantot plīts virsmu. Varat iestatīt, ka plīts virsma aktivizē tikai apgaismojumu, izvēloties 1 režīmu.

1. Nospiediet ☰.
2. Izvēlieties Iestatījumi > Hob²Hood.
3. Ieslēdziet slēdzi, lai aktivizētu tvaika nosūcēju.

Visi automātiskie režīmi tiek parādīti kā saraksts.

4. Atlasiet režīmu.
5. Pieskarieties X vai 〈, lai saglabātu atlasi un izietu.

Lai pārbaudītu pašreizējo ventilatora ātruma līmeni, pieskarieties pie . Ventilatora ātruma līmenis ir redzams displeja augšējā kreisajā stūrī. Lai izslēgtu ventilatoru, pieskarieties . Lai ieslēgtu ventilatoru, pieskarieties .

| Automātiskie režīmi | Automātiskais apgaismojums | Vārīšana[1] | Cepšana[2] |
|---|---|---|---|
| | | Ventilatora darbības ātrums | |
| OFF | Izslēgts | - | - |
| **Režīms 1** | Ieslēgts | - | - |
| **Režīms 2**[3] | Ieslēgts | 1 | 1 |
| **Režīms 3** | Ieslēgts | - | 1 |
| **Režīms 4** | Ieslēgts | 1 | 1 |
| **Režīms 5** | Ieslēgts | 1 | 2 |
| **Režīms 6** | Ieslēgts | 2 | 3 |

1) Plīts virsma konstatē vārīšanās procesu un iestata ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

2) Plīts virsma konstatē cepšanas procesu un iestata ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

3) Šis režīms aktivizē ventilatoru un apgaismojumu, un tas nav atkarīgs no temperatūras.

## Manuālā ventilatora režīma iestatīšana

Jūs varat pielāgot ventilatora darbības ātrumu manuāli.

1. Nospiediet .
2. Nospiediet Manuāli.

Parādās vadības josla ar pašreizējo ventilatora ātrumu.

3. Pieskarieties vai velciet ar pirkstu, lai iestatītu ventilatora ātruma līmeni.

Lai aktivizētu maksimālo ventilatora ātruma līmeni, pieskarieties Boost. Ventilators noteiktu laiku darbojas Boost režīmā. Pēc šī laika beigām ventilatora darbības ātruma līmenis automātiski pārslēdzas uz 3. Lai deaktivizētu Boost manuāli, nospiediet 0.

## Tvaika nosūcēja apgaismojums

Jūs varat iestatīt, lai plīts virsma automātiski ieslēgtu apgaismojumu, ikreiz, kad jūs ieslēdzat plīts virsmu. Lai to izdarītu, iestatiet automātisko režīmu, sākot no 1 režīma līdz 6 režīmam. Varat arī manuāli aktivizēt vai deaktivizēt apgaismojumu uz tvaika nosūcēja.

**Apgaismojuma manuāla ieslēgšana**

1. Nospiediet .
2. Pieskarieties , lai ieslēgtu apgaismojumu.

Lai izslēgtu apgaismojumu, atkārtoti pieskarieties simbolam .

## 6.20 Valoda

1. Pieskarieties, , lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Iestatījumi > Uzstādīšana > Valoda.
3. Izvēlieties valodu no saraksta.

Lai saglabātu atlasi, pieskarieties pie X vai 〈. Pēc tam uznirstošajā logā izvēlieties JĀ.

Ja izvēlaties nepareizo valodu, pieskarieties pie > . Parādās saraksts. Atlasiet pirmo opciju no augšas kreisajā pusē, pēc tam pirmo opciju no augšas kreisajā pusē (alternatīvi otro opciju no augšas labajā pusē, atkarībā no programmatūras versijas). Ritiniet uz leju, lai no saraksta izvēlētos pareizo valodu. Kad tiek parādīts uznirstošais logs, izvēlieties opciju labajā pusē.

## 6.21 Taustiņu skaņas signāls / Skaļums

Jūs varat izvēlēties, kāda veida skaņa atskan no plīts virsmas, vai izslēgt to pavisam. Jūs varat izvēlēties klikšķi (noklusējuma režīms) vai pīkstienu.

Varat arī izvēlēties skaļuma līmeni.

1. Pieskarieties pie displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Izvēlieties Iestatījumi > Uzstādīšana > Taustiņu skaņas signāls / Skaļums.

**3.** Izvēlieties atbilstošu iespēju.
Iestatījums tiek saglabāts automātiski.

### 6.22 Displeja spilgtums

Varat mainīt displeja spilgtumu.

Ir pieejami 5 spilgtuma līmeņi: 1 ir viszemākais, un 5 ir visaugstākais.

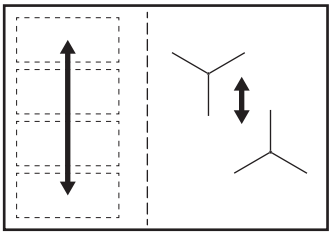
**1.** Pieskarieties ☰, lai atvērtu Izvēlne.
**2.** Atlasiet Iestatījumi > Uzstādīšana > Displeja spilgtums.
**3.** Izvēlieties atbilstošu pakāpi.
Iestatījums tiek saglabāts automātiski.

### 6.23 Jaudas pārvaldība

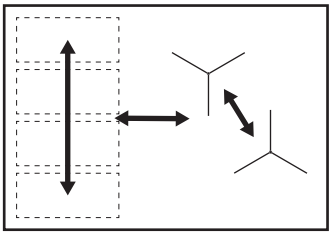
Ja ir aktivizētas vairākas zonas un patērētā jauda pārsniedz strāvas padeves ierobežojumu, tad šī funkcija sadala pieejamo jaudu starp gatavošanas zonām (pieslēgtas vienai fāzei). Plīts virsma kontrolē karstuma iestatījumus, lai aizsargātu mājokļa elektroinstalācijas drošinātājus.

- Gatavošanas zonas ir grupētas atbilstoši to atrašanās vietai un plīts virsmas fāžu skaitam. Katras fāzes maksimālā elektrības slodze ir 3680 W. Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo vienas fāzes strāvas apjomu, gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta.
- Pirmās izvēlētās gatavošanas zonas (vai gatavošanas zonas, izmantojot FUNKCIJAS vai Ēdieni) karsēšanas iestatījums vienmēr ir prioritāte. Atlikusī jauda tiks sadalīta starp pārējām gatavošanas zonām atbilstoši izvēles secībai.
- Vadības joslas krāsa parāda pieejamās karsēšanas iestatījumu opcijas:
  - sarkans - pašreizējais karsēšanas iestatījums,
  - balts - maksimālais pieejamais karsēšanas iestatījums,
  - gaiši pelēks — nepieejamais karsēšanas iestatījums (darbojas Jaudas pārvaldība).
- Ja augstāka sildīšanas pakāpe nav pieejama, vispirms samaziniet to citām gatavošanas zonām.

Aplūkojiet ilustrāciju ar iespējamajām kombinācijām, kurās jauda var tikt sadalīta starp gatavošanas zonām.



Ja plīts kopējā jauda ir ierobežota (1500 W – 6000 W), šī funkcija sadala pieejamo jaudu starp visām gatavošanas zonām. Skatiet nodaļu “Pirms pirmās lietošanas reizes” > “FlexPower”.



## 7. PIELĀGOJAMĀ INDUKCIJAS GATAVOŠANAS ZONA

> ⚠ **BRĪDINĀJUMS!**
> Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 ▯▯ / ⋯Flex Bridge

Elastīgo indukcijas zonu veido četri segmenti. Segmentus var apvienot divās dažādu izmēru gatavošanas zonās vai vienā lielā gatavošanas zonā. Jūs varat atlasīt segmentu kombināciju, atlasot izmantotajam gatavošanas trauka izmēram atbilstošu režīmu. Ir pieejami trīs režīmi: Režīmi Standard, Big Bridge un Max Bridge.

**1.** Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonām.

2. Pieskarieties pie ☰ > Flex Bridge. Varat arī izmantot īsceļu ⋯, kas redzams zonas pārskatā.
3. Izvēlieties režīmu, kas vislabāk atbilst jūsu ēdiena gatavošanas trauku izmēram.
4. Karsēšanas pakāpes iestatīšana.

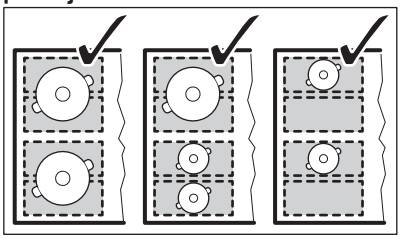
ⓘ

Varat iestatīt dažādus sildīšanas iestatījumus katrai atsevišķajai zonai, kas izveidota, izmantojot konkrēto režīmu.

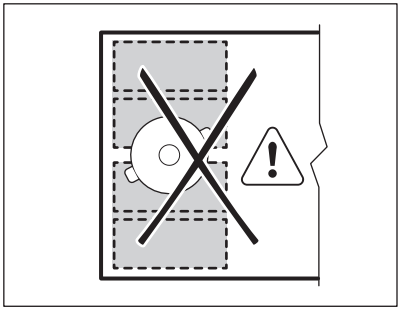
## 7.2 Flex Bridge standarta režīms

Šis režīms apvieno daļas divās vienāda izmēra gatavošanas zonās. Abas zonas darbojas kā atsevišķas gatavošanas zonas.

**Gatavošanas trauku novietošana pareizā pozīcijā**



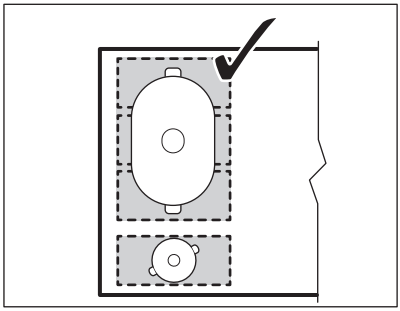
**Gatavošanas trauku novietošana nepareizā pozīcijā**



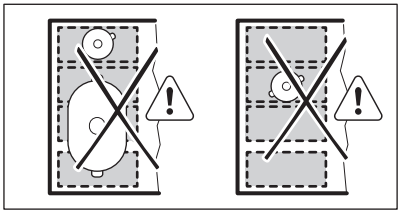
## 7.3 Flex Bridge režīms Big Bridge

Šis režīms apvieno trīs aizmugurējos segmentus vienotā gatavošanas zonā. Vienotā priekšējā daļa darbojas kā neatkarīga gatavošanas zona.

**Gatavošanas trauku novietošana pareizā pozīcijā.**



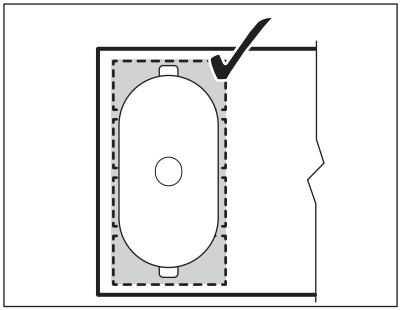
**Gatavošanas trauku novietošana nepareizā pozīcijā**



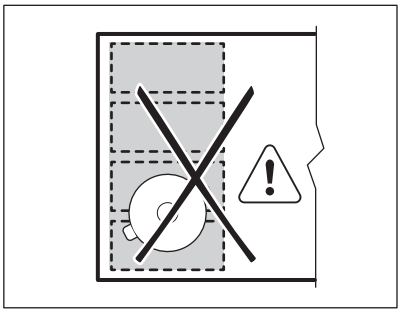
## 7.4 Flex Bridge režīms Max Bridge

Šis režīms apvieno visas sadaļas, veidojot vienu lielu gatavošanas zonu. Jūs varat to izmantot, lai gatavotu ar lielu pannu vai planču.

**Gatavošanas trauku novietošana pareizā pozīcijā.**



**Gatavošanas trauku novietošana nepareizā pozīcijā**



# 8. IETEIKUMI UN PADOMI

**⚠ 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 biezākiem un plakanākiem.
- Funkcijai Cepšana pannā 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 ieplīst 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 plīts virmai, 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 izvēlētās 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:**

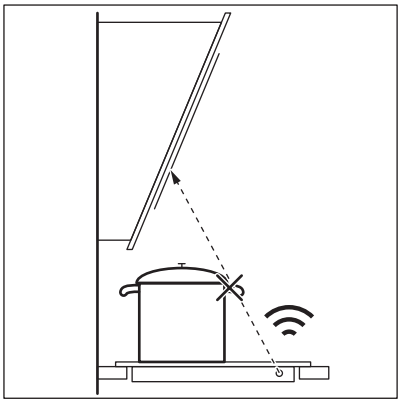
- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana, plīts nosaka, ka uz tās novietots ēdiena gatavošanas trauks;
- svilpšana, dūkoņa: darbojas ventilators.
- ritmiska skaņa: noteikti ēdiena gatavošanas trauki.

## 8.3 Ieteikumi un padomi 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.**



ⓘ

Uzturiet Hob²Hood infrasarkanā signāla komunicēšanas ierīces lodziņu tīru.

ⓘ

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 simbolam .

# 9. APKOPE 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.

ⓘ

Uzraksti uz elastīgās indukcijas gatavošanas zonas var kļūt netīri vai mainīt krāsu ēdiena gatavošanas trauku pārvietošanas ietekmē. Šo zonu var tīrīt aprakstītajā veidā.

### 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.

### 9.3 Termozonde tīrīšana

- Iztīriet Termozonde pirms pirmās lietošanas reizes.
- Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus.
- Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Nemazgājiet Termozonde trauku mazgājamajā mašīnā.
- Silikona rokturis var zaudēt krāsu, taču tas neietekmē Termozonde darbību.

## 10. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

**⚠ 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. Skatiet savienojuma diagrammu. |
| | 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. |

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|---|---|---|
| | Jūs pieskārāties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus. | Pieskarieties tikai vienam sensora laukam. |
| | Darbojas Pause. | Skatiet sadaļu “Ikdienas lietošana”. |
| Displejs nereaģē uz pieskārienu. | Displeja daļa ir aizklāta, vai katliņi novietoti pārāk tuvu displejam.<br>Uz displeja ir izlijis šķidrums vai atrodas kāds priekšmets. | Noņemiet uz tā novietotos priekšmetus. Noņemiet gatavošanas traukus no displeja.<br>Notīriet displeju; nogaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi. Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Pēc 1 minūtes atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas padevei. |
| Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta.<br>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 zem plīts virsmas ir bojāts. | Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarsusi, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. |
| Pēc automātisko programmu (Ēdieni vai FUNKCIJAS) aktivizēšanas plīts virsma sāk uzsilt, apstājas un pēc tam atkal ieslēdzas. | Šī ir drošības pārbaude, lai pārliecinātos, ka Termozonde atrodas katlā, kuram tika aktivizētas automātiskās programmas (Ēdieni vai FUNKCIJAS). | Tā ir normāla parādība un nav saistīta ar darbības traucējumiem. |
| Jūs nevarat aktivizēt augstāko sildīšanas pakāpi. | Cita zona jau iestatīta, izmantojot augstāko sildīšanas pakāpi. | Vispirms samaziniet šīs zonas jaudu. |
| | FlexPower līmenis ir pārāk zems. | Pārslēdziet maksimālo jaudu uz Izvēlne. Skatiet sadaļu “Pirms pirmās lietošanas reizes”. |
| Sensora lauks sakarst. | Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk liels vai novietots pārāk tuvu vadības elementiem. | Ja tas ir iespējams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām. |
| Termozonde nereaģē vai displejā redzams, ka Termozonde nav atrasts. | Termozonde ir izlādējies vai Bluetooth nav iestatīts. | Uzlādējiet Termozonde.<br>Savienojiet Termozonde ar plīts virsmu, izmantojot Bluetooth.<br>Skatiet sadaļu "Termozonde savienošana pārī un kalibrēšana". |
| Displejs rāda, ka ūdens temperatūra ir augstāka par 100 °C. | Nav veikta Termozonde kalibrēšana, vai tā veikta nepareizi. | Kalibrējiet Termozonde vēlreiz.<br>Skatiet sadaļu "Termozonde savienošana pārī un kalibrēšana". |
| | Ūdenim pievienots pārāk daudz sāls. | Nesāliet vārošu ūdeni. |
| | Tajā pašā frekvencē darbojas citas ierīces, kas traucē savienojumu. | Aizvāciet ierīces, kas var traucēt savienojumu. Skatiet sadaļu “Tehniskie dati". |

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|---|---|---|
| Ēdiena temperatūra nav tāda, kāda tika sagaidīta. | Termozonde ir ievietots nepareizi. | Gādājiet, lai mērīšanas punkts atrastos produkta biezākajā daļā. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana". |
| Mirgo sarkanais indikators uz Termozonde. | Termozonde ir izlādējies vai bojāts. | Uzlādējiet Termozonde.<br>Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. |
| Plīts virsma nosaka ievērojamas temperatūras svārstības. | Jūs pielējāt ūdeni vai mainījāt katla pozīciju gatavošanas laikā. | Centieties nepieliet ūdeni un nemainīt katla pozīciju pēc funkcijas sākuma. |
| | Karstums katlā neizplatījās vienmērīgi, it īpaši biezu šķidrumu gadījumā. | Maisiet ēdienu bieži. |
| Katls sakarsts par daudz vai ēdiens ir pārvārīts par ātri. | Jūs izmantojāt pārāk mazu katliņu. | Lietojiet katlus, kuru izmērs atbilst konkrētajai gatavošanas zonai. Skatiet sadaļu “Tehniskie dati”. |
| Jūs nevarat aktivizēt funkciju. | Tajā pašā gatavošanas zonā darbojas cita funkcija, kas neļauj aktivizēt funkciju. | Izslēdziet funkciju, pirms aktivizējat citu. |
| Automātiskās programmas (Ēdieni vai FUNKCIJAS) vai SousVide apstājas. | Gatavošanas procesa sākumā šķidruma temperatūra katlā ir augstāk par 40 °C.<br>Izmantotais ēdiena gatavošanas trauks ir karsts. | Izmantojiet tikai aukstus šķidrumus. Iepriekš neuzsildiet ēdiena gatavošanas traukus. |
| Nedarbojas Hob²Hood. | Nosegts vadības panelis. | Noņemiet priekšmetu, kas nosedz vadības paneli. |
| Hob²Hood ekrāns nav redzams. | Hob²Hood iestatījumos ir izslēgts. | Dodieties uz iestatījumiem/ Hob²Hood un aktivizējiet funkciju. |
| Hob²Hood darbojas, bet ir ieslēgta tikai gaisma. | Jūs aktivizējāt režīmu 1. | Pārslēdziet režīmu uz režīmu 1 līdz 6vai nogaidiet, kamēr ieslēdzas automātiskais režīms. |
| Darbojas Hob²Hoodrežīmi 1 līdz 6, bet gaisma ir izslēgta. | Var būt radusies problēma ar spuldzi. | Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. |
| Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, neatskan skaņas signāls. | Skaņas signāli ir deaktivizēti. | Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana". |
| Iestatīta nepareiza valoda. | Valodu var mainīt nejauši. | Izpildiet sadaļā “Ikdienas lietošana”, “Valoda” sniegtos norādījumus, lai mainītu nepareizi izvēlētu valodu. |
| Pielāgojamā indukcijas gatavošanas zona neuzkarsē ēdiena gatavošanas trauku. | Ēdiena gatavošanas trauks atrodas nepareizā vietā uz pielāgojamās indukcijas gatavošanas zonas. | Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku pareizā vietā uz pielāgojamās indukcijas gatavošanas zonas. Ēdiena gatavošanas trauka atrašanās vieta ir atkarīga no aktivizētās funkcijas vai funkcijas režīma. Skatiet sadaļu “Pielāgojamā indukcijas gatavošanas zona”. |

| Problēma | Iespējamais cēlonis | Risinājums |
|---|---|---|
| | Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs neatbilst aktivizētajai funkcijai vai funkcijas režīmam. | Izmantojiet ēdiena gatavošanas trauku, kura diametrs atbilst aktivizētajai funkcijai vai funkcijas režīmam. Izmantojiet tādu ēdiena gatavošanas trauku, kura diametrs ir līdz 160 mm, vienam pielāgojamās indukcijas gatavošanas zonas sildriņķim. Skatiet sadaļu “Pielāgojamā indukcijas gatavošanas zona”. |
| Gatavošanas zona tiek izslēgta. | Automātiskā izslēgšanās izslēdz gatavošanas zonu. | Deaktivizējiet plīts virsmu un aktivizējiet to atkārtoti.<br>Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana". |
| Parādās 🔒 un ziņojums. | Darbojas Lock. | Skatiet sadaļu “Ikdienas lietošana”. |
| Parādās E - U - O. | Darbojas Bērnu drošība. | Skatiet sadaļu “Ikdienas lietošana”. |
| Jaudas līmeņa josla mirgo. | Uz zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks. | Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz attiecīgās gatavošanas zonas. |
| | Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki. | Izmantojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu “Ieteikumi un padomi”. |
| | Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai. | Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu “Tehniskie dati”. |
| | Darbojas Flex Bridge. Viena vai vairākas aktivizētās funkcijas režīma zonas nav nosegtas ar ēdiena gatavošanas traukiem. | Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus uz pareizā aktivizētās funkcijas režīma zonu skaita vai mainiet funkcijas režīmu. Skatiet sadaļu “Pielāgojamā indukcijas gatavošanas zona”. |
| Iedegas E3. | Elektrības savienojumā ir kļūme. | Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla un pārbaudiet savienojumu. Skatiet sadaļu „Uzstādīšana”. |
| Iedegas E4. | Zonas temperatūras sensors nosaka pārāk augstu vai pārāk zemu temperatūru. | Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist vai paaugstiniet apkārtējās vides temperatūru virs 15 °C.<br>Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. |
| Iedegas E7. | Dzesēšanas ventilators ir nosprostots. | Pārliecinieties, ka nekas neaizsprosto ventilatoru. Ja ventilatoru nekas neaizsprosto un problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. |
| Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls. | Nepareizs pieslēgums elektrotīklam. | Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Palūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu. |
| Gatavošanas trauki uzkarst ilgāk nekā 5 minūtēs. | Gatavošanas trauka apakša nav saderīga ar indukcijas plīts virsmu. | Izmantojiet gatavošanas traukus ar atbilstošu (plakanu, magnētisku) apakšu. Skatiet sadaļu “Ieteikumi un padomi”. |

| 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 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"). |
| Plīts virsma nevar izveidot savienojumu ar bezvadu tīklu. | Maršrutētājs bloķē jaunu WLAN dalībnieku pievienošanu. | Raugieties, lai maršrutētājs atļautu jaunu dalībnieku pievienošanu. Nepieciešamības gadījumā restartējiet maršrutētāju. |
| | Nav aktivizēts plīts virsmas savienojums ar bezvadu tīklu. | Aktivizējiet Wi-Fi. Skatiet sadaļas "Pirms pirmās lietošanas" apakšsadaļu "Bezvadu / lietotnes savienojums". |
| | Maršrutētāja iestatītā frekvence ir 5 GHz. | Mainiet maršrutētāja iestatījumus uz 2,4 GHz vai 2,4+5 GHz. Nevar izveidot savienojumu ar plīts virsmu, ja maršrutētājs atbalsta tikai 5 GHz frekvenci. |
| | Bezvadu tīkla signāls ir vājš. | Pievirziet maršrutētāju tuvāk ierīcei. Nepieciešamības gadījumā izmantojiet Wi-Fi atkārtotāju, lai paplašinātu signāla darbības lauku. |
| Jūs nevarat atrast plīts virsmu lietotnes iestatījumu WLAN tīklu sarakstā. | Plīts virsmai jau ir izveidots savienojums ar tīklu, taču tas var nebūt redzams. | Atslēdziet plīts virsmu no tīkla. Skatiet sadaļas "Pirms pirmās lietošanas" apakšsadaļu "Bezvadu / lietotnes savienojums". |
| Augstāka sildīšanas pakāpe nav pieejama. | Jaudas pārvaldība darbojas un samazina maksimālo jaudu. | Skatiet sadaļu “Ikdienas lietošana”, Jaudas pārvaldība. |
| Neieslēdzas funkcija Vārīšana. | Lāzera atzīme uz Termozonde gala nav pilnībā iegremdēta šķidrumā.<br>Ūdens ir pārāk silts.<br>Termozonde nav uzlādēts. | Ielejiet katlā vairāk ūdens.<br>Izmantojiet istabas temperatūras ūdeni.<br>Uzlādējiet Termozonde pirms gatavošanas procesa sākšanas. |
| Vārīšana funkcija darbojas nepareizi. | Temperatūras rādījums ir neprecīzs, jo Termozonde nav kalibrēts. | Kalibrējiet Termozonde pirms pirmā gatavošanas procesa. |
| Uzsildīšana ar Cepšana pannā funkciju aizņem ilgu laiku. | Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk mazs, pārāk smags vai tā apakša ir nelīdzena. | Skatiet sadaļu “Ieteikumi un padomi” pilnajā lietotāja rokasgrāmatas versijā tiešsaistē. |

## 10.2 Ja nevarat rast risinājumu…

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet tehnisko datu plāksnītē redzamos datus. Pārliecinieties, ka jūs pareizi darbināt plīts virsmu. Pretējā gadījumā tehniķa vai izplatītāja nodrošinātā apkalpošana nebūs pieejama bez maksas arī garantijas perioda laikā. Informācija par garantijas periodu un pilnvaroto servisa centru ir norādīta apkopes rokasgrāmatā.

# 11. TEHNISKIE DATI

## 11.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis EIS6949
Veids 62 B4A 05 FA
Indukcija
Sērijas numurs .....
ELECTROLUX

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 599 476 ML 00
220–240V/400 V 2N, 50 Hz
Ražots: Vācija
7.35 kW

## 11.2 Wi-Fi savienojums

| | |
|---|---|
| Wi-Fi frekvence | 2400 - 2483,5 MHz |
| EIRP max | 20 dBm / 100 mW |

## 11.3 Gatavošanas zonu specifikācija

| Gatavošanas zona | Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W] | Boost [W] | Boost maksimālais darbības laiks [min] | Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Labā priekšā | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Labā aizmugurē | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Pielāgojamā indukcijas gatavošanas zona | 2300 | 3200 | 10 | minimāli 105 |

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.

## 11.4 Termozonde tehniskie dati.

Termozonde ir apstiprināts(-a) lietošanai saskarsmē ar pārtiku.

| | |
|---|---|
| Darba frekvence | 2400 - 2483,5 MHz |
| Maksimālā pārraides jauda | 7 dBm |
| Temperatūras diapazons | 0 - 200°C |
| Mērījumu cikls | 2 s |

# 12. ENERGOEFEKTIVITĀTE

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

| | |
|---|---|
| Modeļa identifikācija | EIS6949 |
| Plīts virsmas veids | Iebūvētā plīts virsma |

| | | |
|---|---|---|
| Gatavošanas zonu skaits | | 2 |
| Gatavošanas virsmu skaits | | 1 |
| Karsēšanas tehnoloģija | | Indukcija |
| Apaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø) | Labā priekšā<br>Labā aizmugurē | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Gatavošanas virsmas garums (G) un platums (P) | Kreisā puse | G 45.8 cm<br>P 21.4 cm |
| Enerģijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking) | Labā priekšā<br>Labā aizmugurē | 181.7 Wh/kg<br>174.5 Wh/kg |
| Enerģijas patēriņš pa gatavošanas virsmām (EC electric cooking) | Kreisā puse | 191.1 Wh/kg |
| Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob) | | 185.9 Wh/kg |

Ierīce pārbaudīta saskaņā ar: EN IEC 60350-2.

### 12.2 optimizācijas padomi

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

- Karsējiet tikai tik daudz ūdens, cik vajadzīgs.
- Ja iespējams, uzlieciet vāku ēdiena gatavošanas traukam.
- Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to atkausētu.

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

| | |
|---|---|
| Jaudas patēriņš izslēgtā režīmā | 0,5 W |
| Jaudas patēriņš tīkla gaidstāves režīmā | 2,0 W |
| Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu | 2 min |

Ierīce pārbaudīta saskaņā ar: EN 50564, EN IEC 63474.

Norādījumus par to, kā aktivizēt un deaktivizēt bezvadu tīkla savienojumu, skatiet nodaļā “Pirms pirmās lietošanas reizes”.

## 13. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu ♺. Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt vidi un cilvēku veselību, nododot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus pārstrādei. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar simbolu kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet ierīci vietējā pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar savu pašvaldību.

**Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį! 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....261
**2.** SAUGOS TAISYKLĖS....263
**3.** MONTAVIMAS....266
**4.** GAMINIO APRAŠYMAS....268
**5.** PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ....270
**6.** KASDIENIS NAUDOJIMAS....272
**7.** KINTAMO DYDŽIO INDUKCINĖ KAITVIETĖ....281
**8.** NAUDINGI PATARIMAI....283
**9.** VALYMAS IR PRIEŽIŪRA....284
**10.** GEDIMŲ ŠALINIMAS....285
**11.** TECHNINIAI DUOMENYS....289
**12.** ENERGIJOS EFEKTYVUMAS....290
**13.** APLINKOS APSAUGA....291


# 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 ir mobiliaisiais įrenginiais su tam skirta programėle.
- 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 naudojatės 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 nepurkškite 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 TAISYKLĖS

### 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 kokį veiksmą, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius 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 prikaistuvių 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 (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo 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.
- Ekrane 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 ir nedėkite ant jo maisto produktų.
- Pastebėję prietaiso korpuse įtrūkimą, nedelsiant atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo, kad negautumėte elektros smūgio.
- Širdies stimuliatorius naudojantys asmenys neturėtų būti arčiau nei 30 cm atstumu nuo veikiančių indukcinių 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 savaiminį 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 prikaistuvio 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 Maisto termometras

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Nusideginimo ir susižalojimo pavojus

- Naudokite Maisto termometras pagal paskirtį. Nenaudokite jo kam nors atidaryti ar kelti.
- Naudokite vieną tik kaitlentei rekomenduojamą Maisto termometras vienu metu.
- Nenaudokite, kai jis netinkamai veikia arba yra sugadintas.
- Nenaudokite Maisto termometras orkaitėje ar mikrobangų krosnelėje.
- Įsitikinkite, kad Maisto termometras visada būtų įkištas į maistą ar skystį iki minimalaus lygio žymos.
- Prieš kiekvieną naudojimą ir po jo nuvalykite Maisto termometras. Būkite atsargūs, Maisto termometras galas yra smailas.
- Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių daiktų. Neplaukite Maisto termometras indaplovėje. Silikono rankenėlė gali prarasti spalvą, tačiau tai neturi įtakos Maisto termometras funkcionalumui.
- Maisto termometras laikyti ir įkrauti naudokite gamintojo pakuotę.
- Prieš dėdami į įkroviklį įsitikinkite, kad Maisto termometras yra atvėsęs, švarus ir sausas.
- Laikykite Maisto termometras saugioje, sausoje vietoje, vaikams nepasiekiamoje vietoje.

## 2.5 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.

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

### 2.6 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.

### 2.7 Utilizavimas

**⚠ ĮSPĖJIMAS!**

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

## 3. MONTAVIMAS

**⚠ 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.
- Norėdami pakeisti pažeistą maitinimo kabelį naudokite: H05V2V2-F kurios atlaiko 90 °C arba aukštesnę temperatūrą. 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**

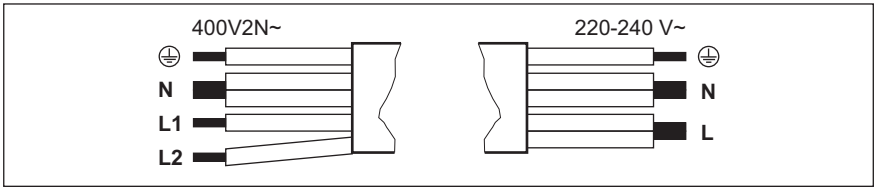
Nekeiskite ir nelituokite laidų galų. Tai griežtai draudžiama.

**⚠ DĖMESIO**

Nejunkite kabelio be jo galinės movos.

**Vienfazė jungtis**

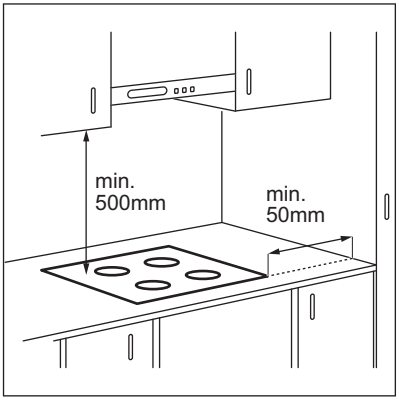
1. Nuo juodo ir rudo laidų nuimkite galines movas.
2. Rudo ir juodo laidų galuose nuimkite izoliacijos sluoksnį.
3. Sujunkite juodo ir rudo laidų galus.
4. Ant laidų galų uždėkite naują bendrą galinę movą (reikalingas specialus įrankis).



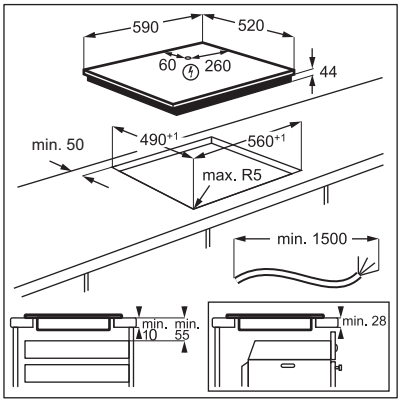

| Dvifazė jungtis: 400 V2N~ | | Vienfazė jungtis: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|
| 5 x 1,5 mm² arba 4 x 2,5 mm² | | 5 x 1,5 mm² arba 3 x 4 mm² | |
| ⏚ | Žalias-geltonas | ⏚ | Žalias-geltonas |
| N | Mėlynas ir mėlynas | N | Mėlynas ir mėlynas |
| L1 | Juodi | L | Juodas ir rudas |
| L2 | Rudas |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

## 3.4 Surinkimas

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




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



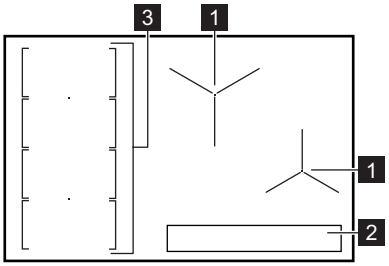

Peržiūrėkite vaizdo įrašą „Kaip įdiegti „Electrolux“ indukcinę kaitlentę – integravimas stalviršyje“. Jį surasite įvedę toliau grafike nurodytą pavadinimą.

YouTube 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

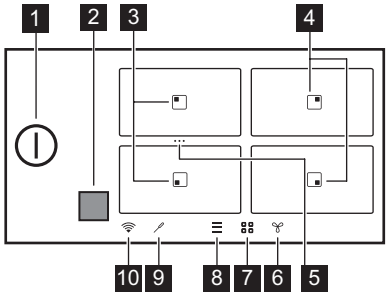



1 Indukcinė kaitvietė
2 Valdymo skydelis
3 Kintamo dydžio indukcinį plotą sudaro keturi segmentai

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

## 4.2 Valdymo skydelio išdėstymas

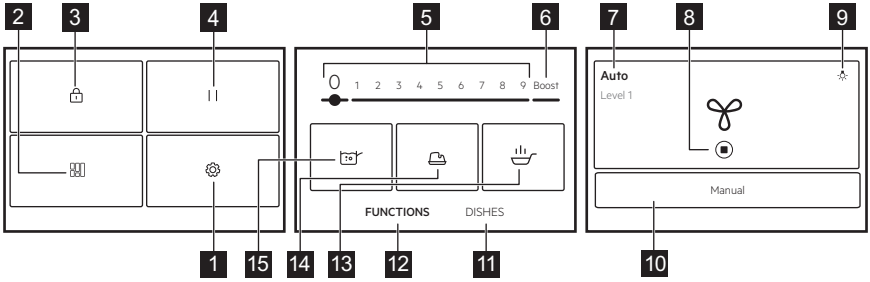
**Pagrindinis rodinys**




| | Simbolis | Aprašymas |
|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Įjungti ir išjungti kaitlentę. |
| 2 | ■ | Hob²Hood infraraudonųjų spindulių perdavimo langelis. Neuždenkite jo. |
| 3 | ▣ | Kaitvietė su funkcijomis Kepimas keptuvėje ir Virimas. |
| 4 | ▣ | Kaitvietė su funkcija Virimas. |
| 5 | ••• | Spartusis mygtukas Flex Bridge. Perjungti tarp trijų galimų režimų: Standartinis / „Big Bridge“ / „Max Bridge“. Funkcija sujungia dvi kaitvietes į segmentus. |
| 6 | | Skirtas nustatyti gartraukio funkcijas. |
| 7 | | Skirtas atverti kaitviečių apžvalgą. |
| 8 | ☰ | Atverti Meniu. |

| | Simbolis | Aprašymas |
|---|---|---|
| 9 | | Indikatorius Maisto termometras. |
| 10 | | Indikatorius „WiFi“. |

**Išplėstasis rodinys**




Funkcijų sąrašas gali skirtis priklausomai nuo programinės įrangos versijos.

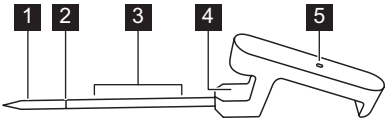
| | Simbolis | Aprašymas |
|---|---|---|
| 1 | | Nuostatos. Atverti kaitlentės nuostatas. |
| 2 | | Flex Bridge. Perjungti tarp trijų galimų režimų: Standartinis / „Big Bridge“ / „Max Bridge“. Funkcija sujungia dvi kaitvietes į segmentus. |
| 3 | | Užraktas. Užrakinti / atrakinti valdymo skydelį. |
| 4 | | Pause. Sumažinti visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausios. |
| 5 | 1 - 9 | Nustato kaitinimo lygį. |
| 6 | Boost | Įjungti maksimalaus karščio nuostatą. |
| 7 | Rankinis nustatymas / Auto | Parodyti esamą gartraukio ventiliatoriaus nuostatą. |
| 8 | | Sustabdyti / iš naujo paleisti gartraukį. |
| 9 | | Gartraukio apšvietimui įjungti ir išjungti. |
| 10 | Rankinis nustatymas / Auto | Perjungti į rankinį arba automatinį gartraukio režimą. |
| 11 | Patiekalai | Pasirinkti iš anksto nustatytas automatines programas skirtingoms maisto rūšims. |
| 12 | FUNKCIJOS | Skirtas pasirinkti automatines programas įvairiems maisto gaminimo būdams. |
| 13 | | Kepimas keptuvėje. Kepti įvairius patiekalus su automatiškai kontroliuojamais kaitinimo lygiais. |
| 14 | | Tirpinimas. Šią funkciją galite naudoti skirtingiems produktams, pvz., šokoladui arba sviestui tirpinti. |

| | Simbolis | Aprašymas |
|---|---|---|
| 15 | | Virimas. Kad pasiekus virimo tašką, vandens temperatūra būtų reguliuojama automatiškai ir neviršytų reikiamos. |

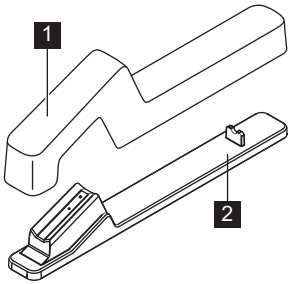
**Naršymas ekrane**

| Simbolis | Aprašymas |
|---|---|
| OK | Pasirinkimui arba nustatymui patvirtinti. |
| X | Užverti iškylantįjį langą. |
| | Suskleisti / išplėsti nurodymus ekrane. |
| | Įjungti / išjungti parinktį. |
| | Grįžti vienu Meniu lygiu atgal / pereiti pirmyn. |

### 4.3 Maisto termometras




1 Matavimo taškas
2 Minimalaus lygio žyma
3 Rekomenduojamas panardinimo intervalas (skysčiuose)
4 Kablys, skirtas Maisto termometras uždėti ant krašto
5 Valdymo lemputė

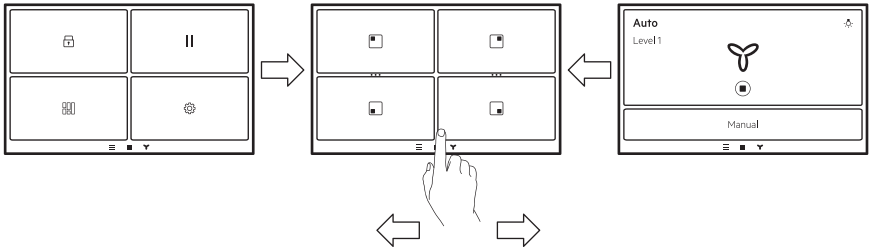



1 Dangtis
2 Įkrovimo stotelė

## 5. PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
Žr. saugos skyrius.

## 5.1 Naršymas ekrane




Norėdami naršyti tarp ekranų, bakstelėkite simbolius ekrano apačioje. Taip pat galite braukti į kairę, kad valdytumėte Hob²Hood nuostatas, arba į dešinę, kad pasiektumėte Meniu.

Jeigu ekranas tuoj pat nereaguoja, būtinai palieskite pasirinkto simbolio / parinkties centrą arba pamėginkite jį šiek tiek ilgiau paspausti.

## 5.2 Pirmasis prijungimas prie maitinimo tinklo

Prijungę kaitlentę prie elektros tinklo nustatykite Kalba, Ryškumas, Garsumas ir Mygtukų tonai.

Nustatymus galite pakeisti čia: Meniu > Nustatymai > Parinktys. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.

## 5.3 FlexPower

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

Gamykloje nustatomas didžiausias prietaiso galios lygis. Jei instaliacija maksimalios galios nepalaiko, maksimalią galią galima pakeisti.

Jeigu galios lygis žemesnis kaip 2 000 W, negalite įjungti jokių automatinių programų (Patiekalai arba FUNKCIJOS).

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Pasirūpinkite, kad visos kaitvietės būtų išjungtos.
3. Ekrane palieskite ☰, kad atidarytumėte Meniu.
4. Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > FlexPower ir nustatykite atitinkamą galios lygį.
5. Palieskite 〈 arba X. Laikykitės ekrane pateikiamų nurodymų savo pasirinkimui patvirtinti.

**⚠ DĖMESIO**

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

## 5.4 Belaidis ryšys / programėlės prijungimas

Norint naudotis programėle, kaitlentę reikia prijungti prie belaidžio tinklo. „WiFi“ įjungta pagal numatytąsias nuostatas.

1. Palieskite ☰.
2. Pasirinkite Nustatymai > Prisijungimo nustatymai > „WiFi“.
3. Palieskite slankiklį ⬤, kad įjungtumėte „WiFi“.

Kaitlentė jau paruošta prisijungti prie belaidžio tinklo ir su programėle.

4. Palieskite PRIJUNGTI.
5. Atsisiųskite . Nuskenuokite QR kodą, esantį naudotojo vadovo galiniame viršelyje, arba atsisiųskite programėlę tiesiai iš programėlių parduotuvės.
6. Atverkite programėlę ir prisiregistruokite, kad sukurtumėte paskyrą.
7. Pridėkite naują prietaisą.

8. Norėdami užbaigti prijungimo procesą, vadovaukitės programėlėje pateiktais nurodymais.

### Tinklo ryšio keitimas / išjungimas

Kaitlentės atjungimas nuo namų tinklo:

1. Palieskite ☰.
2. Pasirinkite Nustatymai > Prisijungimo nustatymai > „WiFi“:
   - Norėdami atsijungti nuo belaidžio tinklo, palieskite ATJUNGTI.
   - Norėdami išjungti „WiFi“, palieskite slankiklį.

Norėdami prijungti kaitlentę prie naujo belaidžio tinklo, žr. pirmiau pateiktą skyrių „Belaidis ryšys / programėlės prijungimas“.

## 5.5 Maisto termometras susiejimas ir kalibravimas

Naujai įsigyta kaitlentė nesusieta su Maisto termometras. Susiekite prieš naudodami pirmą kartą arba kai pakeisite.

Norėdami užtikrinti tikslią temperatūrą, po susiejimo visada sukalibruokite Maisto termometras.

1. Palieskite ☰.
2. Pasirinkite Nustatymai > Prisijungimo nustatymai > „Bluetooth“.
3. Palieskite slankiklį, kad įjungtumėte „Bluetooth“.

Kaitlentė automatiškai suranda galimus priedus. Jei sąraše Maisto termometras nerodomas, įsitikinkite, kad jis įkrautas. Tada pakratykite arba dukart spustelėkite jį, kol pradės mirksėti lemputė.

4. Pasirinkite Maisto termometras iš sąrašo ir vykdykite nurodymus ekrane, kad užbaigtumėte susiejimo procesą.

Susiejus ekrane automatiškai parodomas kalibravimo ekranas.

5. Norėdami atlikti kalibravimo procesą, palieskite START ir vykdykite nurodymus ekrane.

Jeigu šiuo metu nekalibruosite Maisto termometras, tai galėsite padaryti vėliau. Norėdami tęsti sąranką, dar kartą nueikite „Bluetooth“ nuostatas ir pasirinkite Maisto termometras.
Norėdami naudoti visas Maisto termometras funkcijas, pirmiausia sukalibruokite.

### Maisto termometras nustatymas iš naujo / pašalinimas

Bet kuriuo metu galite iš naujo nustatyti Maisto termometras arba atjungti jį nuo kaitlentės.

1. Palieskite ☰.
2. Pasirinkite Nustatymai > Prisijungimo nustatymai > „Bluetooth“.

Ekrane rodomas prijungtas Maisto termometras.

3. Palieskite Maisto termometras.
   - Norėdami kalibruoti Maisto termometras dar kartą, palieskite ATKURTI.
   - Norėdami nuimti Maisto termometras nuo kaitlentės, palieskite 🗑.

Norėdami vėl prijungti Maisto termometras arba pridėti naują, žr. skyrių „Maisto termometras susiejimas ir kalibravimas“.

# 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

> ⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
> Žr. saugos skyrius.

## 6.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite ⏻ 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

## 6.2 Automatinis išsijungimas

**Funkcija automatiškai išjungia viryklę, jeigu:**

- visos kaitvietės yra išjungtos;
- įjungę kaitlentę nenustatėte kaitros lygio;
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė

išsijungia. Nuimkite ant valdymo skydelio padėtą daiktą.
- per daug įkaista viryklė (pvz., jei kaitinate tuščią prikaistuvį). Prieš toliau naudodamiesi virykle palaukite, kol kaitvietė atvės.
- naudojate netinkamą prikaistuvį arba ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvis. Indukcinė kaitvietė automatiškai išsijungia po 50 sekundžių.
- neišjungėte kaitvietės arba pakeitėte kaitros lygį. Po tam tikro laiko rodomas pranešimas ir kaitlentė išsijungia.

**Kaitros parinktį atitinkantis laikas, po kurio viryklė išsijungia:**

| Kaitros parinktis | Viryklė išsijungia po |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 val. |
| 3 - 5 | 5 val. |
| 6 | 4 val. |
| 7 - 9 | 1,5 val. |

ⓘ

Jei naudojate Kepimas keptuvėje, kaitlentė išsijungia po 1,5 valandos. Kai naudojate Tirpinimas, kaitlentė išsijungs po 6 valandų.

## 6.3 Gaminimo indo aptikimas

Ši funkcija aptinka, ar puodai buvo padėti ant kaitviečių, o jeigu gaminimo indai nebeaptinkami, išjungia tas kaitvietes.

- Jeigu pirmiausia padedate gaminimo indą ant kaitvietės, o paskui įjungiate kaitlentę, atitinkamos kaitvietės apžvalgoje atsiranda pilka juosta.
- Juosta neatsiras, jeigu kaitvietėje nėra gaminimo indo arba jo neįmanoma aptikti, nes jis netinkamai padėtas arba yra iš netinkamos medžiagos.
- Jeigu nuimsite gaminimo indą nuo įjungtos kaitvietės ir laikinai padėsite kitur, virš atitinkamos kaitvietės pradės mirksėti apžvalga. Jeigu per 120 sekundžių nepadėsite gaminimo indo atgal ant kaitvietės, ji automatiškai išsijungs. Jeigu norite tęsti maisto gaminimą, padėkite gaminimo indą atgal ant kaitvietės prieš pasibaigiant skirtajam laikui.

## 6.4 Kaitviečių naudojimas

Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal gaminimo indo dugno dydį.

ⓘ

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

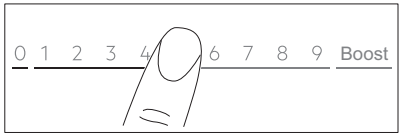
Jei norite įjungti kaitvietę, padėkite gaminimo indą kaitvietės centre ir palieskite atitinkamos srities simbolį. Ekrane atsiranda galimos programos. Nustatykite karščio lygį arba pasirinkite vieną iš automatinių funkcijų. Norėdami grįžti į pagrindinį rodinį, viršutiniame dešiniajame kampe palieskite X.

Kai įjungtos kitos kaitvietės, gali būti ribojami kaitvietei norimi naudoti karščio lygiai. Žr. „Galios valdymas“.

## 6.5 Kaitros parinktis

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Padėkite puodą ant pasirinktos kaitvietės ir palieskite atitinkamos srities simbolį.
3. Palieskite arba braukite pirštu, kad nustatytumėte karščio lygį.

Galios lygio piktogramos 1-9 padidėja, o juosta apačioje paraudonuoja, parodydama esamą galios nuostatą. Kai pasirenkamas galios lygis, vaizdas ekrane pasikeičia į išplėstinį.




Karščio lygį galite pakeisti ir kaitviečių apžvalgos ekrane. Norėdami nueiti į kaitviečių apžvalgos ekraną, palieskite išplėstinio vaizdo vidurį. Norėdami pakeisti karščio lygį, palieskite — arba +. Norėdami atverti išplėstinį ekrano vaizdą, palieskite galios lygį.

## 6.6 Boost

Ši funkcija suteikia daugiau galios indukcinėms kaitvietėms. Funkciją kaitvietei galima įjungti tik ribotam laikui. Pasibaigus šiam laikui kaitvietė automatiškai sugrįžta prie aukščiausios karščio nuostatos.

1. Pasirinkite kaitvietę.
2. Palieskite, Boost, kad įjungtumėte funkciją.

Funkcija išsijungia automatiškai. Jeigu norite išjungti funkciją rankiniu būdu, pasirinkite kaitvietę ir pakeiskite jos karščio lygį į 0.

ⓘ

Boost neveikia, kai:
- Flex Bridge veikia „Standard“ ir „Max Bridge“ režimais,
- vienos fazės metu nepakanka galios (žr. „Galios valdymas“).

ⓘ

Didžiausias trukmės reikšmes rasite skyriuje „Techniniai duomenys“.

## 6.7 OptiHeat Control (3 lygių karščio indikatorius)

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**

Kol indikatorius III / II / I 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.

III – tęsti maisto gaminimą,

II – šilumos palaikymas,

I – likutinis karštis.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indiaktorius,
- net jei jos nenaudojate,
- kai pastatote įkaitintą prikaistuvį ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.

Indikatorius išsijungia kaitvietei atvėsus.

## 6.8 Šilumos palaikymo režimas

Ši funkcija palaiko maistą šiltą naudojantis žemos temperatūros nuostata.

Šilumos palaikymo režimas yra prieinama tik tada, kai kaitvietė tebėra šilta po pasibaigusio maisto gaminimo proceso (matoma liekamojo karščio piktograma) ir prikaistuvis lieka ant kaitvietės. Ši funkcija neveikia, kai kaitvietė šalta.

1. Norėdami įjungti Šilumos palaikymo režimas, palieskite .

Šilumos palaikymo režimas veikia iki išjungiama.

2. Norėdami sustabdyti funkciją, viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite ■.

Jeigu reikia, galite nustatyti laikmatį. Žr. „Laikmačio parinktys“.

## 6.9 Laiko nustatymai

### ECO laikmatis

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

Siekiant taupyti energiją, kaitvietė išsijungia dar prieš signalą ECO laikmatis. Veikimo trukmės skirtumas priklauso nuo kaitinimo lygio ir maisto gaminimo trukmės.

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitvietė yra įjungta. Kiekvienai kaitvietei galite atskirai nustatyti funkciją.

1. Pirmiausiai nustatykite atitinkamos kaitvietės, o po to – funkcijos kaitinimo lygį.
2. Palieskite kaitvietės simbolį.
3. Palieskite .

Ekrane rodomas laikmačio meniu langas.

4. Norėdami įjungti funkciją, pažymėkite langelį Išjungti kaitvietę.
5. Nustatykite laiką.
6. Palieskite OK, kad patvirtintumėte.

Taip pat galite pasirinkti X ir atšaukti savo pasirinkimą.

ECO laikmatis nuostatas galite keisti gamindami maistą: palieskite laikmačio

vertei nustatyti, o paskui palieskite REDAGUOTI.

Kai laikmatis išsijungia, pasigirsta signalas ir pasirodo iškylantysis langas . Norėdami išjungti signalą, palieskite OK.

Norėdami šią funkciją išjungti, nustatykite karščio lygį **0**. Arba palieskite su laikmačio verte, palieskite X ir patvirtinkite savo pasirinkimą, kai rodomas iškylantysis langas.

## Laikmatis

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitvietė įjungta.

Ši funkcija neturi poveikio jokiai kitai kartu veikiančiai funkcijai.

1. Pasirinkite bet kokią kaitvietę.

Atitinkamas slankiklis bus rodomas ekrane.

2. Palieskite .

Ekrane rodomas laikmačio meniu langas.

3. Norėdami įjungti funkciją, pažymėkite langelį Išjungti kaitvietę.
4. Nustatykite laiką.
5. Palieskite OK, kad patvirtintumėte.

Taip pat galite pasirinkti X ir atšaukti savo pasirinkimą.
Laikmatis nuostatas galite keisti gamindami maistą: palieskite laikmačio vertei nustatyti, o paskui palieskite REDAGUOTI.

Kai laikmatis baigia skaičiuoti, pasigirsta signalas ir mirksi , atsiranda iškylantysis langas. Norėdami išjungti signalą, palieskite OK.

Norėdami išjungti funkciją, Palieskite su laikmačio verte, palieskite X ir patvirtinkite savo pasirinkimą, kai atsiranda iškylantysis langas.

## 6.10 Pause

Ši funkcija sumažina visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausio kaitros lygio.

Funkcijos įjungti negalima, jei vykdoma bet kuri automatinė programa (Patiekalai arba FUNKCIJOS).

Tik kai funkcija veikia ir TĘSTI leidžiama naudoti. Visi kiti simboliai valdymo skydelyje yra užrakinti.

Ši funkcija laikmačio neišjungia. Kai laikmačio funkcija pasibaigia, palieskite bet kurią ekrano vietą garso signalui išjungti.

1. Palieskite, kad atvertumėte Meniu.
2. Palieskite, kad įjungtumėte funkciją.

Kaitinimo lygis sumažinamas iki (Šilumos palaikymo režimas), o ventiliatoriaus greičio lygis Rankinis nustatymas režimu sumažinamas iki 1.
Norėdami išjungti funkciją, palieskite TĘSTI.

Bus grąžintos ankstesnės karščio nuostatos.

## 6.11 Užraktas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitlentė veikia. Tai padės išvengti atsitiktinio kaitinimo pokyčio.

1. Nustatykite kaitros parinktį.
2. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.
3. Palieskite , kad įjungtumėte funkciją.

Norėdami išjungti funkciją, , o 4 sekundes palaikykite ATRAKINTI.

> Išjungę kaitlentę, išjungsite ir šią funkciją.

## 6.12 Vaikų užraktas

Ši funkcija apsaugo viryklę nuo atsitiktinio įjungimo.

1. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai **>** Parinktys **>** Vaikų užraktas.
3. Įjunkite jungiklį ir palieskite raides E-U-O abėcėlės tvarka, kad įjungtumėte funkciją.

Norėdami išjungti funkciją, išjunkite jungiklį.

Po įjungimo funkcija gali pradėti veikti po tam tikro laiko.

## 6.13 Maisto termometras bendra informacija

Maisto termometras yra belaidis temperatūros zondas. Jį galite naudoti maisto gaminimo parametrams reguliuoti pagal skirtingus maisto produktus ir išlaikyti juos

viso gaminimo proceso metu. Maisto termometras veikia ir kaip termometras, kuris padeda stebėti maisto ar skysčio temperatūrą gaminant. Galite įjungti Maisto termometras Patiekalai ir FUNKCIJOS, taip pat rankinį maisto gaminimą.

Maisto termometras prijungiamas prie kaitlentės per „Bluetooth“ ir įkraunamas. Pagal reikalavimus: EN 60335 Maisto termometras reikia įkrauti naudojant tik pakuotėje esančią įkrovimo stotelę ir maitinimo adapterį. Viena įkrovimo minutė užtikrina iki 8 valandų veikimo.

Šviesos spalva nurodo Maisto termometras elgseną:
- Raudona – įkraunama
- Raudona mirksi – signalas / išsikrauna akumuliatorius
- Žalia – visiškai įkrauta
- Mėlyna – prisijungiama

Matavimo taškas yra per vidurį nuo galiuko ir minimalaus lygio žymos. Įkiškite Maisto termometras į maistą bent iki minimalaus lygio žymos. Užkabinkite Maisto termometras ant puodo arba prikaistuvio krašto. Su maistu ir skysčiu gali liestis tik metalinė maisto termometro dalis. Jei jis patenka į skystį, atsargiai jį išimkite tinkamu įrankiu.

**Patarimai dėl skysčių**

- Kad gautumėte geriausius maisto gaminimo rezultatus, panardinkite Maisto termometras į skystį 2–5 cm aukščiau žemiausio lygio žymos.
- Naudokite dangtį, kad taupytumėte laiką ir energiją. Pažymėkite langelė „Naudoti dangtį“.

**Patarimai dėl kietų maisto produktų**

- Laikykitės nurodymų ekrane, kaip Maisto termometras tinkamai įstatytu į maistą, kad gautumėte geriausius maisto gaminimo rezultatus.
- Įstatykite Maisto termometras į storiausią maisto dalį.
- Patikrinkite, ar Maisto termometras tvirtai įkištas į maistą.
- 2–3 cm storio mėsai / žuviai Maisto termometras galiukas turi siekti puodo apačią.
- Prieš apversdami maisto gabalą išimkite Maisto termometras, tada įstatykite jį atgal.
- Kai naudojate grilį „Plancha“, įsitikinkite, kad Maisto termometras rankena liktų toliau nuo jo paviršiaus.

## 6.14 Maisto ruošimas naudojantis Maisto termometras

Prieš pradėdami gaminti, įsitikinkite, kad Maisto termometras prijungtas, sukalibruotas ir įkrautas. Žr. „Prieš naudojantis pirmąkart“.

Jei naudojate automatines programas, pvz., „FUNKCIJOS“ arba „Patiekalai“, naudokite Maisto termometras kaip papildomą priemonę kiekvieno patiekalo ar gaminimo būdo tikslinei kaitvietei matuoti, nustatyti ir reguliuoti. Žr. „FUNKCIJOS“ ir „Patiekalai“.

1. Meniu pasirinkite funkciją arba maisto rūšį.
2. Viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite ✎, kad nustatytumėte arba reguliuotumėte tikslinę temperatūrą.
   - Jei norite taikyti numatytąsias parinktis, iškylančiojo lango viršuje palieskite OK.
     Jeigu norite visam laikui išjungti iššokantį langą, prieš aktyvindami funkciją pažymėkite ☐.
   - Kai kurioms funkcijoms ekrane pateikiami tvarūs patarimai.
   - Galite pakeisti numatytąjį Kepimas keptuvėje kaitinimo lygį. Jei naudojate Maisto termometras, galite patikrinti tam tikrų patiekalų vidinę temperatūrą.
   - Kai kurios parinktys pradedamos nuo įkaitinimo. Valdymo juostoje galite sekti proceso eigą.
   - Daugumai parinkčių, pvz., SousVide ir Lėtai troškinti, numatytąją temperatūrą galite pakeisti.
   - Galite pakeisti numatytąją maisto gaminimo trukmę arba nustatyti savo. Minimali maisto gaminimo trukmė iš anksto nustatyta tik funkcijai SousVide.
3. Vykdykite iššokančiuose languose pateikiamas instrukcijas.
4. Pasiekus nustatytą laiką ir (arba) tikslinę temperatūrą, pasigirsta garso signalas ir

parodomas pranešimas. Norėdami užverti langą, palieskite OK.

### Termometras

Gamindami rankiniu būdu, galite naudoti Maisto termometras kaip termometrą patiekalo temperatūrai matuoti ir pranešti, kada pasiekiama tikslinė temperatūra.

1. Atidarykite kaitvietės slankiklį ir nustatykite kaitinimo lygį.
2. Viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite ⁄.

Vykdykite ekrane pateiktus nurodymus.

3. Nustatykite tikslinę patiekalo temperatūrą.

Dabartinė temperatūra, išmatuota Maisto termometras, dabar matoma dešiniajame ekrano kampe. Jei reikia, bakstelėkite dar kartą, kad nustatytumėte tikslinę temperatūrą.

4. Kai kaitvietė pasiekia tikslinę temperatūrą, pasigirsta garso signalas ir pasirodo pranešimas.

## 6.15 FUNKCIJOS: Kepimas keptuvėje

Ši funkcija leidžia nustatyti maistui kepinti tinkamą kaitros lygį. Kaitlentė reguliuoja temperatūrą skirtingos rūšies patiekalams ir išlaiko ją ruošiant maistą. Kai nustatysite karščio lygį, rankiniu būdu reguliuoti temperatūros nebereikės.

**⚠ DĖMESIO**

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

1. Padėkite gaminimo indą be aliejaus / riebalų ant kairės pusės kaitvietės. Galite sujungti keturis segmentus į dvi skirtingo dydžio kaitvietes arba į vieną didelę kaitvietę, naudodami Flex Bridge.
2. Pasirinkite FUNKCIJOS > Kepimas keptuvėje.
3. Jei reikia, prijunkite Maisto termometras.

Palieskite ⁄, kad nustatytumėte temperatūrą.

4. Pasirinkite kepimo lygį.

Pradedamas išankstinis įkaitinimas.

5. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.

Laikmatis iškart pradeda veikti.

Pasiekus numatytąją temperatūrą suveikia garso signalas ir pasirodo iššokantis langelis. langas. Galite įpilti aliejaus ir sudėti maistą. Norėdami uždaryti langą ir pradėti kepti, palieskite OK. Norėdami rankiniu būdu išjungti funkciją, valdymo juostoje palieskite 0.

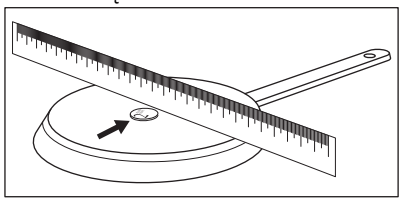
Naudingi patarimai

- Laikykitės nurodymų ekrane, kada apversti maistą arba pakoreguoti karščio lygį.
- Jeigu reikia, galite pakeisti numatytąjį kaitinimo lygį.
- Jei naudojate stambesnius maisto gabalus arba žalias bulves, pirmąsias 10 minučių naudokite dangtį.
- Sunkūs gaminimo indai kaista ilgiau.
- Naudodami gaminimo indus laminuotais paviršiais rinkitės žemesnį kaitros lygį, kad neperkaitintumėte ir nepažeistumėte indų.
- Nenaudokite plonų emaliuotų gaminimo indų. Jie gali perkaisti ir prarasti funkcionalumą.

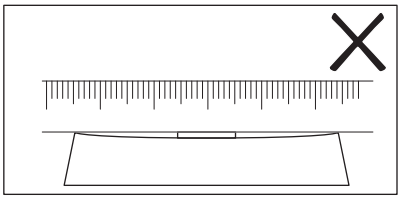
### Funkcijai Kepimas keptuvėje tinkami gaminimo indai

Naudokite tik keptuves lygiu dugnu. Patikrinkite, ar gaminimo indas yra tinkamas.

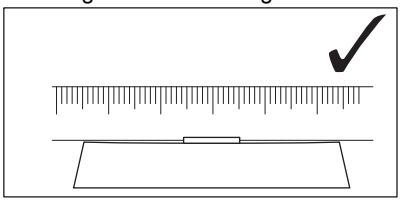
1. Padėkite savo keptuvę apverstą.
2. Ant gaminimo indo dugno padėkite liniuotę.
3. Tarp liniuotės ir gaminimo indo dugno pabandykite įkišti 1, 2 arba 5 euro centų (ar bet kokią kitą maždaug 1,7 mm storio) monetą.



   a. Gaminimo indas nėra tinkamas, jei moneta telpa tarp liniuotės ir gaminimo indo dugno.



**b.** Gaminimo indas yra tinkamas, jei moneta netelpa tarp liniuotės ir gaminimo indo dugno.



## 6.16 FUNKCIJOS: Virimas

Ši funkcija sureguliuoja karščio lygį, kad vanduo vėl neužvirtų pasiekus virimo temperatūrą.

Funkcijai Virimas reikia, kad būtų Maisto termometras.

**⚠ DĖMESIO**

Nenaudokite funkcijos su tuščiais prikaistuviais. Kai ši funkcija veikia, nepalikite viryklės be priežiūros.

1. Ant kaitvietės uždėkite puodą, pripildytą vandens. Skystis turi visiškai uždengti žemiausio lygio žymę Maisto termometras.
2. Pasirinkite FUNKCIJOS > Virimas.
3. Prijunkite Maisto termometras.
4. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.

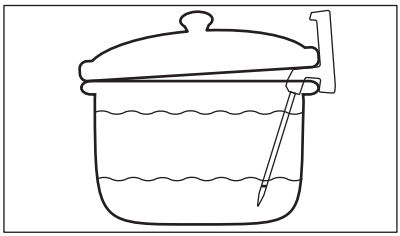
Laikmatis iškart pradeda veikti.

5. Norėdami rankiniu būdu išjungti funkciją, palieskite ⏹ viršutiniame kairiajame ekrano kampe.

Kai pasiekiama virimo temperatūra, kaitlentė automatiškai sumažina karščio lygį.

Naudingi patarimai

- Ši funkcija geriausiai tinka užvirinti vandenį ar išvirti bulves.
- Prieš gamindami įkraukite Maisto termometras.
- Prieš naudodami sukalibruokite Maisto termometras, kad nustatytumėte tikslią virimo temperatūrą.
- Pripildykite puodą šalto arba kambario temperatūros vandens. Skysčio lygis turi siekti arba viršyti mažiausio lygio žymą Maisto termometras. Atstumas nuo skysčio paviršiaus iki puodo krašto turi būti nemažesnis nei 4 cm.



- Jeigu reikia, druską berkite vandeniui užvirus.
- Naudokite dangtį, kad taupytumėte energiją. Nuimdami būkite atsargūs.

## 6.17 FUNKCIJOS: Tirpinimas

Šią funkciją galite naudoti produktams tirpinti, pvz., šokoladui arba sviestui.

**⚠ DĖMESIO**

Kai ši funkcija veikia, nepalikite kaitlentės be priežiūros.

1. Uždėkite gaminimo indą ant kaitvietės.
2. Pasirinkite FUNKCIJOS > Tirpinimas.
3. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.
4. Palieskite OK.

Norėdami sustabdyti funkciją rankiniu būdu, viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite ⏹.

## 6.18 Patiekalai

Ši funkcija padeda Jums gaminti skirtingą maistą naudojantis iš anksto nustatytomis programomis, skirtomis konkrečioms maisto kategorijoms. Programų prieinamumas priklauso nuo kaitvietės.

**⚠ DĖMESIO**

Kai ši funkcija veikia, nepalikite kaitlentės be priežiūros.

1. Uždėkite gaminimo indą ant kaitvietės. Galite sujungti keturis segmentus į dvi skirtingo dydžio kaitvietes arba į vieną didelę kaitvietę, naudodami Flex Bridge.
2. Pasirinkite Patiekalai.
3. Pasirinkite maisto rūšį.
4. Jei reikia, prijunkite Maisto termometras.

Palieskite, kad pakoreguotumėte temperatūrą.

5. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.
6. Vykdykite ekrane pateiktus nurodymus.

Atsižvelgiant į maisto rūšį ir pasirinktą programą, galite nustatyti ir keisti parametrus, pvz., pagaminimo lygį, kepimo karščio lygį ir kt.

Naudingi patarimai

- Dažniausiai gaminami patiekalai automatiškai įtraukiami į Daugiausiai gaminta sąrašą.
- Galite rankiniu būdu įtraukti programas į Mėgstamiausios sąrašą ♡.
- Tam tikras programas galite paslėpti paliesdami 🗑. Norėdami atkurti programas, pasirinkite Nustatymai > Parinktys > Patiekalai.

## 6.19 Hob²Hood

Tai yra automatinė funkcija, kuri sujungia kaitlentę su tinkamu gartraukiu. Viryklė ir gartraukis turi infraraudonųjų spindulių signalų perdavimo-priėmimo sistemas. Ventiliatoriaus greitis nustatomas ir koreguojamas automatiškai, pagal pasirinktą režimą ir labiausiai įkaitusio prikaistuvio temperatūrą. Ventiliatorių taip pat galite valdyti rankiniu būdu patys iš kaitlentės arba ant paties gartraukio.

ⓘ

Jeigu pakeisite ventiliatoriaus greitį gartraukyje, numatytasis ryšys su kaitlente bus išjungtas. Norėdami vėl aktyvinti šią funkciją, vėl išjunkite ir įjunkite abu prietaisus.

ⓘ

Kai kuriuose gartraukiuose ši funkcija pagal numatytąsias nuostatas gali būti išjungta. Tokiais atvejais pirmiausia įjunkite funkciją gartraukyje, o paskui kaitlentėje. Daugiau informacijos rasite gartraukio naudojimo instrukcijoje.

### Automatinio ventiliatoriaus režimo nustatymas.

Norėdami nustatyti automatinį gartraukio režimą, pasirinkite vieną iš šių nustatytųjų ventiliatoriaus greičių: Režimas 2 – režimas 6. Gartraukis veiks kiekvieną kartą, kai naudositės virykle. Jūs galite nustatyti kaitlentę, kad apšvietimas būtų įjungtas tik pasirinkus režimą 1.

1. Palieskite ☰.
2. Pasirinkite Nustatymai > Hob²Hood.
3. Gartraukį įjunkite mygtuku.

Sąraše rodomi visi automatiniai režimai.

4. Pasirinkite režimą.
5. Palieskite X arba 〈, kad išsaugotumėte pasirinkimą ir išeitumėte.

Norėdami patikrinti esamą ventiliatoriaus greitį, palieskite . Ventiliatoriaus greičio lygis matomas viršutiniame kairiajame ekrano kampe. Norėdami išjungti ventiliatorių, palieskite ⏹. Norėdami įjungti ventiliatorių, palieskite ▶.

| Automatiniai režimai | Automatinis apšvietimas | Virimas[1] | Kepimas[2] |
|---|---|---|---|
| | | Ventiliatoriaus greitis | |
| OFF | Išjungta | - | - |
| **Režimas 1** | Įjungta | - | - |
| **Režimas 2[3]** | Įjungta | 1 | 1 |
| **Režimas 3** | Įjungta | - | 1 |
| **Režimas 4** | Įjungta | 1 | 1 |
| **Režimas 5** | Įjungta | 1 | 2 |

| Automatiniai režimai | Automatinis apšvietimas | Virimas[1] | Kepimas[2] |
|---|---|---|---|
| | | Ventiliatoriaus greitis | |
| **Režimas 6** | Įjungta | 2 | 3 |

**1)** Kaitlentė aptinka virimo procesą ir pagal automatinį režimą nustato ventiliatoriaus greitį.

**2)** Kaitlentė aptinka kepimo procesą ir pagal automatinį režimą nustato ventiliatoriaus greitį.

**3)** Šis režimas įjungia ventiliatorių bei apšvietimą ir nepriklauso nuo temperatūros.

### Rankinio ventiliatoriaus režimo nustatymas

Ventiliatoriaus greitį galite reguliuoti rankiniu būdu.

1. Palieskite .
2. Palieskite Rankinis nustatymas.

Atsiranda valdymo juosta su nurodytu esamu ventiliatoriaus greičiu.

3. Palieskite arba paslinkite pirštu, kad nustatytumėte ventiliatoriaus greičio lygį.

Norėdami įjungti maksimalų ventiliatoriaus greičio lygį, palieskite Boost. Ventiliatorius veikia režimu Boost tam tikrą laiką. Tam laikui praėjus, ventiliatoriaus greičio lygis automatiškai pasikeičia į 3. Norėdami išjungti Boost rankiniu būdu, paspauskite 0.

### Gartraukio apšvietimas

Galite pasirinkti, kad kaitlentė įjungtų apšvietimą automatiškai, kai tik aktyvuojate kaitlentę. Kad tai galėtumėte padaryti, pakeiskite automatinį režimą į 1–6 režimą. Gartraukio apšvietimą galite įjungti ir išjungti patys.

**Apšvietimo įjungimas rankiniu būdu**

1. Palieskite .
2. Norėdami įjungti apšvietimą, palieskite .

Norėdami išjungti apšvietimą, dar kartą palieskite .

## 6.20 Kalba

1. Palieskite, , kad atvertumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > Kalba.
3. Iš sąrašo pasirinkite kalbą.

Norėdami išsaugoti pasirinkimą, palieskite X arba . Tada iššokusiame lange pasirinkite TAIP.

Jeigu pasirinkote netinkamą kalbą, palieskite > . Pasirodys sąrašas. Ekrano viršuje kairėje arba dešinėje (priklauso nuo programinės įrangos versijos) pasirinkite pirmąją, o tada antrąją parinktis. Slinkite žemyn ir iš sąrašo pasirinkite tinkamą kalbą. Kai atsiranda iškylantysis langas, pasirinkite parinktį dešinėje.

## 6.21 Mygtukų tonai / Garsumas

Jūs galite pasirinkti savo kaitlentės skleidžiamą garsą arba visiškai jį išjungti. Galite rinktis spragtelėjimą (numatytasis) arba pypsėjimą.

Taip pat galite pasirinkti garsumo lygį.

1. Ekrane palieskite , kad atidarytumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > Mygtukų tonai / Garsumas.
3. Pasirinkite atitinkamą parinktį.

Nuostata išsaugoma automatiškai.

## 6.22 Ryškumas

Galite pakeisti ekrano ryškumą.

Galimi 5 ryškumo lygiai: 1 yra žemiausias, o 5 – aukščiausias.

1. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > Ryškumas.
3. Pasirinkite atitinkamą lygį.

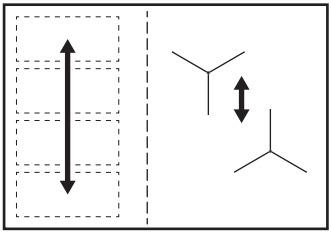
Nuostata išsaugoma automatiškai.

## 6.23 Galios valdymas

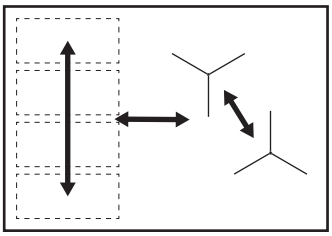
Jei aktyvios kelios kaitvietės ir vartojama galia viršija energijos šaltinio galimybes, ši funkcija paskirsto galią tarp visų kaitviečių (prijungtų prie tos pačios fazės). Kaitlentėje įdiegta kaitinimo kontrolė, skirta apsaugoti namų elektros instaliaciją ir saugiklius.

- Kaitvietės grupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Didžiausia kiekvienos fazės apkrova yra 3 860 W. Vienos fazės kaitlentei pasiekus turimos galios ribą, kaitviečių galia automatiškai sumažinama.
- Pirmenybė visada teikiama pirmiausiai pasirinktos kaitvietės (arba FUNKCIJOS / Patiekalai naudojančios kaitvietės) karščio nustatymui. Likusi galia kitoms kaitvietėms bus paskirstoma pagal pasirinkimo eilės tvarką.
- Valdymo juostos spalva rodo galimas karščio nustatymo parinktis:
  – raudona – esamas karščio lygis;
  – balta – maksimali galima karščio nuostata;
  – šviesiai pilka – neprieinama karščio nuostata (veikia Galios valdymas).
- Jeigu didesnis kaitinimo lygis negalimas, pirmiausia sumažinkite kitų kaitviečių kaitinimo lygius.

Paveikslėlyje pavaizduotos galimos kombinacijos, leidžiančios galią paskirstyti kaitvietėms.



Jeigu kaitlentės bendroji galia ribota (1500 W–6000 W), funkcija paskirsto turimą galią visoms kaitvietėms (žr. skyrių „Prieš naudojant pirmąkart“ > „FlexPower“.



## **7.** KINTAMO DYDŽIO INDUKCINĖ KAITVIETĖ

> ⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
> Žr. saugos skyrius.

### 7.1 ▯▯ / ⋯Flex Bridge

Kintamo dydžio indukcinę kaitvietę sudaro keturi segmentai. Segmentus galima sujungti į dvi skirtingų dydžių kaitvietes arba į vieną didelę maisto gaminimo sritį. Galimi pasirinkti segmentai priklauso nuo norimo naudoti gaminimo indo dydžio. Galimi trys režimai: Standartinis, „Big Bridge“ ir „Max Bridge“.

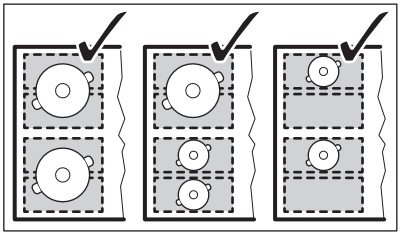
1. Uždėkite gaminimo indą ant kaitviečių.
2. Palieskite ☰ > Flex Bridge. Taip pat galite naudoti spartųjį mygtuką ⋯, kuris matomas zonos apžvalgoje.
3. Pasirinkite geriausiai gaminimo indo dydį atitinkantį režimą.
4. Nustatykite kaitros lygį.

> ⓘ
> Galite nustatyti skirtingas kiekvienos atskiros srities, sukurtos tam tikru režimu, kaitinimo nuostatas.

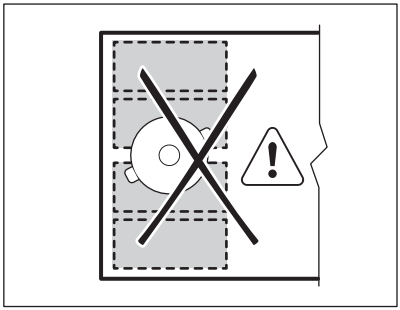
## 7.2 Flex Bridge standartinis režimas

Šis režimas sujungia segmentus į dvi to paties dydžio maisto gaminimo sritis. Šios dvi sritys veikia kaip nepriklausomos kaitvietės.

**Tinkama gaminimo indų padėtis:**



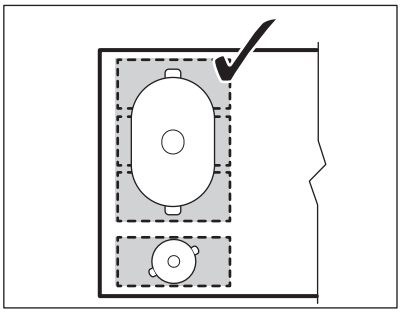
**Netinkama gaminimo indų padėtis:**



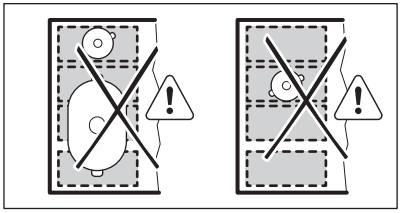
## 7.3 Flex Bridge Režimas „Big Bridge“

Šis režimas sujungia tris galinius segmentus į bendrą kaitvietę. Vienas priekinis segmentas veikia kaip nepriklausoma kaitvietė.

**Tinkama gaminimo indų padėtis:**



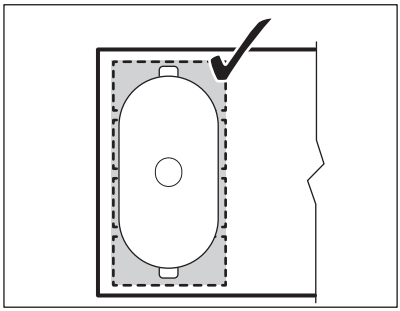
**Netinkama gaminimo indų padėtis:**



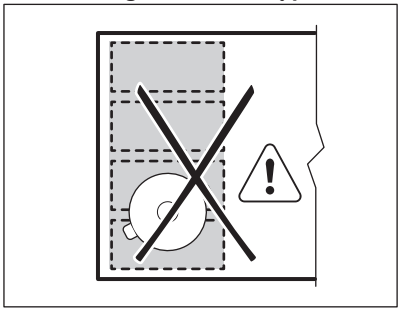
## 7.4 Flex Bridge Režimas „Max Bridge“

Šis režimas sujungia visus segmentus ir sudaro vieną didelę kaitvietę. Jį galite naudoti gaminant dideliame puode arba „plancha“ grilyje.

**Tinkama gaminimo indų padėtis:**



**Netinkama gaminimo indų padėtis:**



# 8. NAUDINGI 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 Kepimas keptuvėje 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 indukcine virykle, jeigu:**

- ant kaitvietės vanduo tokiame inde užverda labai greitai, jei pasirenkamas 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 kaitvietes 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:**

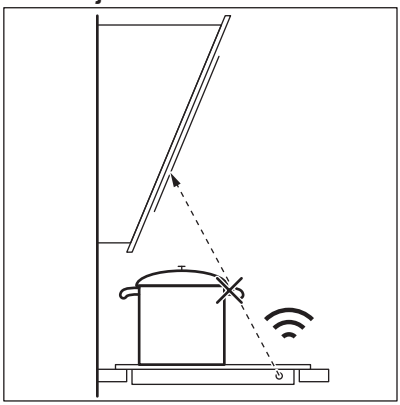
- spragsėjimas: vyksta elektrinis perjungimas, aptiktas gaminimo indas, kai jį pastote ant kaitlentės;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.
- ritmingas garsas: aptiktas indas.

## 8.3 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 gartraukio vaizdas pateiktas tik iliustracijos tikslais.**



ⓘ

Neužblokuokite Hob²Hood infraraudonųjų spindulių signalų.

ⓘ

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. Šią funkciją turintys „Electrolux“ gartraukiai pažymėti simboliu .

# 9. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠ **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 kaitlentėms valyti skirtas priemones.
- Naudokite tik stiklinio paviršiaus kaitlentėms 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.

ⓘ

Stumdydami prikaistuvius ant indukcinės kaitvietės paviršiaus galite sutepti arba pakeisti žymimąsias linijas ir ženklus. Šias sritis valykite, kaip nurodyta.

## 9.2 Kaitlentės valymas

- **Nedelsiant pašalinkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, plėvelę, druską, cukrų ar cukringą maistą. Šie nešvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte. Naudokite specialią kaitlentės 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 nusausinkite minkšta šluoste.

- **Išvalykite žvilgančias pakitusios spalvos vietas:** stiklinį paviršių valykite vandens ir acto tirpalu.

### 9.3 Maisto termometras valymas

- Prieš pirmą kartą naudojant Maisto termometras jį nuvalykite.
- Naudokite tik neutralius ploviklius.
- Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių daiktų.
- Neplaukite Maisto termometras indaplovėje.
- Plastikinė rankenėlė gali prarasti spalvą, tačiau tai neturi įtakos Maisto termometras funkcionalumui.

## 10. GEDIMŲ ŠALINIMAS

⚠ **ĮSPĖJIMAS!**
Žr. saugos skyrius.

### 10.1 Ką daryti, jeigu…

| Problema | Galima priežastis | Veiksmai |
|---|---|---|
| Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti. | Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo. | Patikrinkite, ar viryklė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą. |
| | Perdegė saugiklis. | Patikrinkite, ar veikimas sutriko 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 Pause. | Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“. |
| Ekranas nereaguoja į palietimą. | Uždengta dalis ekrano arba per arti ekrano pastatyti puodai.<br>Ant ekrano yra šiek tiek skysčio arba uždėtas daiktas. | Nuimkite daiktus. Patraukite puodus nuo ekrano.<br>Nuvalykite ekraną, palaukite, kol prietaisas atvės. Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Praėjus 1 minutei, vėl prijunkite kaitlentę. |
| Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia.<br>Garsinis signalas suveikia tuomet, kai kaitlentė išsijungia. | Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas. | Nuimkite objektą nuo kaitviečių. |
| Kaitlentė išsijungia. | Kažką uždėjote ant jutiklinio skydelio ⏻. | Nuimkite uždėtą objektą nuo kaitviečių. |
| Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia. | Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė pernelyg trumpai, arba sugedęs po kaitlente esantis jutiklis. | Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą. |

| Problema | Galima priežastis | Veiksmai |
|---|---|---|
| Įjungus automatines programas (Patiekalai arba FUNKCIJOS), kaitlentė pradeda kaisti, išsijungia ir vėl įsijungia. | Tai saugos patikra, skirta įsitikinti, kad Maisto termometras yra puode, kuriam buvo įjungtos automatinės programos (Patiekalai arba FUNKCIJOS). | Tai normalus procesas, nereiškiantis jokios trikties. |
| Jūs negalite įjungti didžiausio kaitinimo lygio. | Kitai kaitvietei jau nustatytas didžiausias kaitinimo lygis. | Pirmiausia sumažinkite kitos kaitvietės galią. |
| | Lygis FlexPower yra per žemas. | Pasirinkite Meniu ir pakeiskite maksimalią galią. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmą kartą“. |
| Kaitvietės įkaito. | Padėtas pernelyg didelis indas arba padėtas indas yra per arti valdymo skydelio. | Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių. |
| Maisto termometras nereaguoja arba ekrane rodoma, kad Maisto termometras nerastas. | Maisto termometras išsikrovęs arba „Bluetooth“ nenustatytas. | Įkraukite Maisto termometras. Prijunkite Maisto termometras prie kaitlentės naudodami „Bluetooth“. Žr. skyrių „Maisto termometras susiejimas ir kalibravimas“. |
| Ekrane rodoma, kad vandens temperatūra yra aukštesnė kaip 100 °C. | Nesukalibravote arba netinkamai sukalibravote Maisto termometras. | Sukalibruokite Maisto termometras dar kartą. Žr. skyrių „Maisto termometras susiejimas ir kalibravimas“. |
| | Nedėkite per daug druskos į vandenį. | Nesūdykite verdančio vandens. |
| | Kiti prietaisai veikia tuo pačiu dažniu ir trukdo ryšiui. | Pašalinkite visus prietaisus, kurie gali trukdyti ryšiui. Žr. „Techniniai duomenys“. |
| Maisto temperatūra skiriasi nuo tikėtinos. | Maisto termometras įdėtas netinkamai. | Įsitikinkite, kad matavimo taškas būtų storiausioje patiekalo dalyje. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“. |
| Mirksi Maisto termometras raudona lemputė. | Maisto termometras išsikrovęs arba pažeistas. | Įkraukite Maisto termometras. Jeigu problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. |
| Kaitlentė aptinka reikšmingus temperatūros „šuolius“. | Jūs gamindami įpylėte šiek tiek vandens arba pakeitėte puodą. | Įjungę funkciją, stenkitės nepilti vandens ir nekeisti puodo. |
| | Karštis puode nepasiskirsto vienodai, ypač tirštesniuose skysčiuose. | Dažnai maišykite maistą. |
| Puodas per daug įkaista arba maistas greitai perverda. | Naudojote per mažą puodą. | Naudokite atitinkamai kaitvietei tinkamo dydžio puodus. Žr. „Techniniai duomenys“. |
| Jūs negalite aktyvinti funkcijos. | Tai pačiai kaitvietei įjungta kita funkcija, neleidžianti aktyvinti. | Išjunkite funkciją, prieš aktyvindami kitą funkciją. |
| Automatinės programos (Patiekalai arba FUNKCIJOS) arba SousVide sustabdomos. | Maisto gaminimo seanso pradžioje skysčio temperatūra puode yra aukštesnė kaip 40 °C. Naudojamas gaminimo indas yra karštas. | Naudokite tik šaltus skysčius. Iš anksto neįkaitinkite gaminimo indo. |

| Problema | Galima priežastis | Veiksmai |
|---|---|---|
| Hob²Hood neveikia. | Uždengėte valdymo skydelį. | Nuimkite ant valdymo skydelio uždėtą objektą. |
| Hob²Hood ekranas nematomas. | Hob²Hood išjungta nuostatose. | Eikite į nuostatas / Hob²Hood ir įjunkite funkciją. |
| Hob²Hood veikia, bet šviečia tik lemputė. | Jūs aktyvinote 1 režimą. | Pasirinkite 1–6 režimą arba palaukite, kol įsijungs automatinis režimas. |
| Veikia Hob²Hood 1–6 režimai, bet apšvietimas neįsijungia. | Gali būti perdegusi lemputė. | Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą. |
| Liečiant mygtukus nesigirdi garsinių signalų. | Garsas yra išjungtas. | Įjunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“. |
| Buvo nustatyta netinkama kalba. | Jūs per klaidą pakeitėte kalbą. | Laikykitės „Kasdienio naudojimo“ > „Kalba“ nurodymų kaip pakeisti netinkamą kalbą. |
| Kintamo dydžio indukcinė kaitvietė neįkaitina indo. | Indas netinkamai padėtas ant kintamo dydžio indukcinės kaitvietės. | Tinkamai padėkite indą ant kintamo dydžio indukcinės kaitvietės. Tinkama indo padėtis ant kaitvietės priklauso nuo pasirinktos funkcijos arba režimo. Žr. skyrių „Kintamo dydžio indukcinė kaitvietė“. |
| | Indo dugno skersmuo neatitinka pasirinktos funkcijos arba režimo. | Naudokite indą, kurio dugno skersmuo yra tinkamas pasirinktai funkcijai arba režimui. Naudokite gaminimo indą, kurio skersmuo būtų mažesnis nei 160 mm, ant vienos keičiamo dydžio indukcinės kaitvietės sekcijos. Žr. skyrių „Kintamo dydžio indukcinė kaitvietė“. |
| Kaitvietė išsijungia. | Automatinis išsijungimas išjungia kaitvietę. | Išjunkite viryklę ir vėl ją įjunkite. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“. |
| Rodoma 🔒 ir pranešimas. | Veikia Užraktas. | Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“. |
| Pasirodo E - U - O. | Veikia Vaikų užraktas. | Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“. |
| Galios lygio juosta mirksi. | Ant kaitvietės neuždėtas indas. | Uždėkite ant kaitvietės indą. |
| | Netinkamas indas. | Pasirinkite tinkamą indą. Žr. skyrių „Naudingi patarimai“. |
| | Per mažas indo dugno skersmuo. | Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“. |
| | Veikia Flex Bridge. Viena ar daugiau veikiančio funkcijos režimo sekcijų nėra uždengtos indo. | Padėkite indą ant atitinkamų pasirinkto režimo kaitviečių arba pakeiskite režimą. Žr. skyrių „Kintamo dydžio indukcinė kaitvietė“. |
| Įsijungia E3. | Elektros jungtis yra netinkama. | Atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo ir patikrinkite jungtį. Skaitykite skyrių „Montavimas“. |

| Problema | Galima priežastis | Veiksmai |
|---|---|---|
| Įsijungia E4. | Kaitviečių temperatūros jutiklis aptinka per aukštą arba per žemą temperatūrą. | Leiskite kaitvietei atvėsti arba sušilti iki aukštesnės kaip 15 °C temperatūros.<br>Jeigu problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. |
| Įsijungia E7. | Aušinimo ventiliatorius užstotas. | Pasirūpinkite, kad niekas neužstotų ventiliatoriaus. Jeigu ventiliatoriaus niekas neužstoja ir nesklandumas išlieka, kreipkitės į įgaliotąjį remonto paslaugų centrą. |
| Išgirsite nuolatinį garsinį signalą. | Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas. | Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistemą patikrintų profesionalus elektrikas. |
| Gaminimo indai kaista ilgiau kaip 5 min | Gaminimo indo dugnas netinka indukcinei kaitlentei. | Naudokite gaminimo indus tinkamu (plokščiu, įsimagnetinančiu) dugnu. Žr. skyrių „Naudingi patarimai“. |
| 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 kaitvietes dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“). |
| Kaitlentė negali prisijungti prie belaidžio tinklo. | Maršrutizatorius blokuoja naujus WLAN prietaisus. | Pasirūpinkite, kad maršrutizatorius leistų prisijungti naujiems prietaisams.<br>Jeigu reikia, paleiskite maršrutizatorių iš naujo. |
| | Kaitlentės belaidis ryšys neįjungtas. | Įjunkite „WiFi“. Žr. skyriaus „Prieš naudojantis pirmąkart“ poskyrį „Belaidis ryšys / programėlės prijungimas“. |
| | Pasirinktas 5 GHz maršrutizatoriaus dažnis. | Pakeiskite maršrutizatoriaus dažnį į 2,4 GHz arba 2,4+5 GHz. Jeigu maršrutizatorius veikia tik 5 GHz režimu, kaitlentės prijungti negalėsite. |
| | Silpnas belaidžio tinklo ryšys. | Perkelkite maršrutizatorių arčiau kaitlentės.<br>Jeigu reikia, naudokite „WiFi“ signalo stirpintuvą. |
| Programėlės nuostatose WLAN tinklų sąraše nepavyksta rasti kaitlentės. | Kaitlentė jau prijungta prie tinklo, bet gali būti nematoma. | Atjunkite kaitlentę nuo tinklo. Žr. skyriaus „Prieš naudojantis pirmąkart“ poskyrį „Belaidis ryšys / programėlės prijungimas“. |
| Aukštesnio kaitinimo lygio nėra. | Galios valdymas veikia ir sumažina didžiausią galią. | Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“, Galios valdymas. |

| Problema | Galima priežastis | Veiksmai |
|---|---|---|
| Funkcija Virimas nepradeda veikti. | Žyma ant Maisto termometras antgalio nėra visiškai panardinta į skystį.<br>Vanduo pernelyg šiltas.<br>Maisto termometras neįkrautas. | Į puodą įpilkite daugiau vandens.<br>Naudokite kambario temperatūros vandenį.<br>Prieš pradėdami ruošti maistą, įkraukite Maisto termometras. |
| Virimas funkcija veikia netinkamai. | Temperatūros rodmuo yra netikslus, nes Maisto termometras nesukalibruotas. | Prieš pirmąjį gaminimo procesą sukalibruokite Maisto termometras. |
| Naudojant funkciją Kepimas keptuvėje šildymas trunka ilgiau. | Gaminimo indas yra per mažas, per sunkus arba jo dugnas nelygus. | Žr. „Naudingi patarimai“. |

### 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 priežiūros knygelėje.

## 11. TECHNINIAI DUOMENYS

### 11.1 Vardinė lentelė

Modelis EIS6949
Tipas 62 B4A 05 FA
Indukcinė kaitlentė
Serijos numeris .....
ELECTROLUX

PNC 949 599 476 ML 00
220–240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Pagaminta: Vokietija
7.35 kW

### 11.2 „WiFi“ jungtis

| | |
|---|---|
| „WiFi“ dažnis | 2400 - 2483,5 MHz |
| EIRP max | 20 dBm / 100 mW |

### 11.3 Kaitvietės techniniai duomenys

| Kaitvietė | Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) [W] | Boost [W] | Boost didžiausia trukmė [min] | Puodo skersmuo [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Dešinioji priekinė | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Dešinioji galinė | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Kintamo dydžio indukcinė kaitvietė | 2300 | 3200 | 10 | mažiausiai 105 |

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.

### 11.4 Maisto termometras techninės charakteristikos

Maisto termometras yra patvirtintas naudoti su maistu.

| | |
|---|---|
| Darbinis dažnis | 2400 - 2483,5 MHz |
| Maksimali perdavimo galia | 7 dBm |
| Temperatūros diapazonas | 0 - 200°C |
| Matavimo ciklas | 2 sek |

## 12. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

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

| | | |
|---|---|---|
| Modelio identifikatorius | | EIS6949 |
| Kaitlentės tipas | | Integruojama viryklė |
| Kaitviečių skaičius | | 2 |
| Kaitviečių sričių skaičius | | 1 |
| Kaitinimo technologija | | Indukcija |
| Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø) | Dešinioji priekinė<br>Dešinioji galinė | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Kaitvietės srities ilgis (I) ir plotis (P) | Kairė | I 45.8 cm<br>P 21.4 cm |
| Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking) | Dešinioji priekinė<br>Dešinioji galinė | 181.7 Wh/kg<br>174.5 Wh/kg |
| Kaitvietės srities energijos sąnaudos (EC electric cooking) | Kairė | 191.1 Wh/kg |
| Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob) | | 185.9 Wh/kg |

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN IEC 60350-2.

### 12.2 Optimizavimo patarimai

Jei laikysitės toliau pateiktų patarimų, kiekvieną kartą ruošdami maistą galėsite sutaupyti energijos.

- Jei kaitinate 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.

### 12.3 Informacijos reikalavimai pagal (ES) Nr. 2023/826

| | |
|---|---|
| Energijos sąnaudos esant išjungimo režimui | 0,5 W |
| Energijos sąnaudos tinklo parengties režimu | 2,0 W |
| Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas | 2 min |

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN 50564, EN IEC 63474.

Nurodymai, kaip įjungti ir išjungti belaidžio tinklo ryšį, pateikti skyriuje „Prieš naudojimą pirmą kartą“.

## **13.** APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas simboliu ♺. Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Tausokite aplinką ir žmonių sveikatą – tinkamai rūšiuokite elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Prietaisų nemeskite kartu su buitinėmis atliekomis, jei jie pažymėti ženklu ⍁ . Priduokite šį gaminį vietiniame atliekų surinkimo punkte arba susisiekite su savivaldybės atstovais dėl papildomos informacijos.

**Добре дојдовте во Electrolux! Ви благодариме што го избравте нашиот апарат.**

Добијте совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:
**www.electrolux.com/support**

Можноста за промени е задржана.

## СОДРЖИНА


**1.** БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ....292
**2.** БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА....295
**3.** МОНТАЖА....298
**4.** ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ....300
**5.** ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА....302
**6.** СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА....304
**7.** ФЛЕКСИБИЛНА ИНДУКТИВНА РИНГЛА....314
**8.** НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ....316
**9.** НЕГА И ЧИСТЕЊЕ....318
**10.** РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ....318
**11.** ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ....323
**12.** ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ....324
**13.** ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА....325


# 1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

## 1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и

лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.
- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот и мобилните уреди со назначената апликација.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

## 1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето на површина за готвење со маст или масло без надзор може да биде опасно и да доведе до пожар.
- Чадот е показател за прегревање. Никогаш не користете вода за гаснење на пожар од готвење. Исклучете го уредот и покријте го пламенот со на пример огноотпорна покривка или капак.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот не смее да биде доставен преку надворешен уред за прекинување, како

на пример тајмер или да биде поврзан на струја кога се гаси и пали постојано со помош на уред.
- ВНИМАНИЕ! Процесот на готвење мора да виде надгледуван (дури и функциите за автоматско готвење. Кратките процеси на готвење мора да бидат постојано надгледувани.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од оган: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- Металните предмети, како што се ножеви, вилушки, лажици и капаци, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да се вжештат.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Не користете чистач со воден спреј и пареа за чистење на апаратот.
- По користењето, исклучете ја ринглата на површината за готвење преку соодветната контрола и не потпирајте се на уредот за откривање тенџере.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да избегнете можност од струен удар. Во случај апаратот да е поврзан со штекерот со разводна кутија, извадете ја спојката за да го исклулите апаратот од струја. Во секој случај контактирајте го Овластениот сервисен центар.
- Доколку кабелот за напојување се оштети, треба да се замени од страна на производителот, овластен сервис или слични квалификувани лица за да се избегне опасност.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Користете само заштитици за површина за готвење направени од страна на производителот на апаратот за готвење или оние кои се наведени во упатствата за користење како погодни или заштитници за површина за готвење кои се дел од самиот апарат. Користењето на несоодветни заштитници за површина за готвење може да предизвика незгода.

# 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

## 2.1 Монтажа

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Опасност од повреда или оштетување на апаратот.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Зачепете ги засечените површини на плакарот со заптивач за да спречите влагата да предизвика надигнување.
- Заштитете го дното на апаратот од пареа и влага.
- Не го монтирајте апаратот во близина на врата или под прозорец. На овој начин ќе спречите некој жежок сад за готвење да падне од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.
- Секој апарат има вентилатори за ладење на дното.
- Ако апаратот е инсталиран над фиоката:
  - Не чувајте мали предмети или листови хартија кои можат да бидат вовлечени затоа што може да ги оштетат вентилаторите за ладење или да го оштетат системот за ладење.
  - Чувајте растојание од минимум 2 см помеѓу дното на апаратот и деловите кои се чуваат во фиоката.
- Извадете било кој разделувач на плочи монтиран во плакарот под апаратот.

## 2.2 Поврзување на струја

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични врски треба да ги изврши квалификуван електричар.
- Апаратот мора да е заземјен.
- Пред да се изведуваат какви било работи, проверете дали апаратот е исклучен од струја.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Погрижете се апаратот да е правилно монтиран. Лабав и несоодветен кабел за струја или приклучок (ако е применливо) може да предизвика прегревање на терминалот.
- Користете соодветен електричен кабел.
- Не дозволувајте електричниот кабел да се заплетка.
- Погрижете се да биде инсталирана заштита од електричен шок.
- Користете стегач за затегнување на кабелот.
- Уверете се дека кабелот за струја или приклучокот (ако е применливо) не го допираат топлиот апарат или топлите садови за готвење кога го поврзувате апаратот со штекери.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Внимавајте да не го оштетите приклучокот за струја (ако е применливо) или кабелот. Контактирајте со нашиот овластен сервисен центар или електричар за да смените оштетен кабел.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.

- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Ако на екранот се појави шифрата E3, веднаш исклучете ја плочата за готвење и проверете дали електричното поврзување и мрежниот напон се точни.

## 2.3 Употреба

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Ризик од повреда, изгореници, и струен удар.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Отстранете ја целата амбалажа, етикети и заштитниот филм (доколку е применливо) пред првата употреба.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Поставете ја ринглата на „исклучено“ по секоја употреба.
- Не ставајте прибор за јадење или капаци на садови за сос на ринглите. Тие може да станат жешки.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога е во контакт со вода.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина и не ставајте храна во директен контакт со него.
- Ако површината на апаратот е пукната, веднаш исклучете го апаратот од напојување за да спречите струен удар.
- Корисниците со пејсмејкер мора да се држат на растојание од минимум 30 см од индуктивните рингли кога апаратот работи.
- Кога ќе ставите храна во врело масло, тоа може да се распрсне.
- Не користете алуминиумска фолија или други материјали помеѓу површината за готвење и садот за готвење, освен ако поинаку не е наведено од производителот на овој апарат.
- Користете само додатоци препорачани за овој апарат од производителот.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Опасност од пожар и експлозија.

- При загревање, маснотиите и маслата можат да испуштаат запаливи пареи. Држете го пламенот или загреаните предмети подалеку од маснотиите и маслото кога готвите со нив.
- Испарувањата од жешкото масло може да предизвикаат спонтано согорување.
- Употребеното масло, кое може да содржи остатоци од храна, може да предизвика пожар на пониска температура отколку маслото кое се користи за првпат.
- Не ставајте запаливи производи или предмети натопени со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Опасност од оштетување на апаратот.

- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната плоча за да избегнете ризик од изгореници.
- Не го ставајте капакот на жешка тава врз стаклената површина на плочата за готвење.
- Не оставајте садови за готвење да вријат без вода.
- Внимавајте да не паднат предмети или садови на апаратот. Површината може да се оштети.
- Не ги вклучувајте зоните за готвење со празни садови или без садови.
- Садовите направени од лиено железо или со оштетено дно може да предизвикаат гребаници на стаклото / стаклокерамиката. Секогаш подигнувајте ги овие предмети нагоре кога треба да ги поместите на површината за готвење.

## 2.4 Сензор за храна

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Ризик од повреда и изгореници.

- Користете го Сензор за храна според неговата цел. Не го користете за да отворите или да кренете нешто.
- Користете го само Сензор за храна кој е препорачан за површината за готвење, не повеќе од еден истовремено.
- Не го користете кога е во дефект или оштетен.
- Не употребувајте ја Сензор за храна во рерната или во микробрановата рерна.
- Проверете дали Сензор за храна е секогаш во храната или течноста до минимално обележеното ниво.
- Исчистете го Сензор за храна пред и по секоја употреба. Внимавајте, врвот на Сензор за храна е остар.
- Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети. Не мијте го Сензор за храна во машина за миење садови. Силиконската рачка може да изгуби боја, но тоа не влијае врз тоа како Сензор за храна работи.
- Користете го оригиналното пакување за да го чувате и полните Сензор за храна.
- Уверете се дека Сензор за храна е ладен, чист и сув пред да го ставите во полначот.
- Чувајте го Сензор за храна на безбедно и суво место, подалеку од дофат на деца.

## 2.5 Нега и чистење

- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Исклучете го апаратот и оставете го да се олади пред чистењето.
- Чистете го апаратот со влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети, освен ако не е поинаку наведено.
- Редовно проверувајте го производот за знаци на оштетување што може да го направат несоодветен за контакт со храна, како што се пукнатини, меури, раслојување, собирање, лепливост, корозија или други видливи промени во текстурата или изгледот. Следете ги упатствата за чистење и нега за да спречите влошување.

## 2.6 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар. Користете само оригинални резервни делови.
- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

## 2.7 Отстранување

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите локални органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од напојувањето.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.

# 3. МОНТАЖА

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 3.1 Пред монтажата

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

Сериски број (S.N.) .....

## 3.2 Вградени плочи за готвење

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

## 3.3 Кабел за поврзување

- Плочата за готвење има кабел за поврзување.
- За да го замените оштетениот приклучник за струја, користете тип на кабел: H05V2V2-F кој издржува температура од 90 °C или повисока. Една жица мора да има минимален пресек во согласност со табелата подолу. Обратете се во локалниот сервисен центар. Кабелот за поврзување смее да биде заменет само од квалификуван електричар.

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Сите електрични поврзувања мора да бидат извршени од квалификуван електричар.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Поврзувањата преку контактни приклучоци се забранети.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

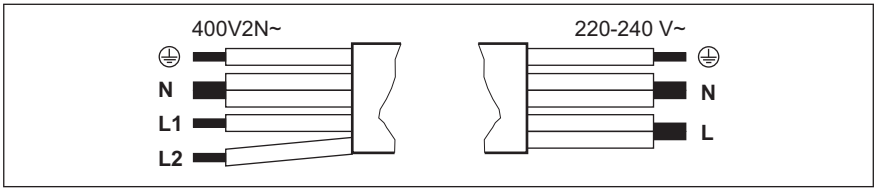
Немојте да ги дупчите или залемувате краевите на жицата. Тоа е забрането.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Не поврзувајте го кабелот без завршетокот.

**Еднофазно поврзување**

1. Изавадете го завршетокот на кабелот од црната и кафеавата жица.
2. Извадете дел од изолацијата од краевите на црниот и кафеавиот кабел.
3. Поврзете ги краевите на црните и кафените кабли.
4. Ставете нов завршеток за жица на завршеток на споделениот кабел (потребен е специјален алат).

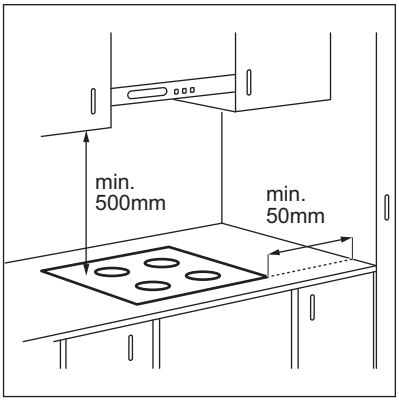



| **Двофазно поврзување: 400 V2N~** | | **Еднофазно поврзување: 220 - 240 V~** | |
|---|---|---|---|
| **5x1,5 мм² или 4x2,5 мм²** | | **5x1,5 мм² или 3x4 мм²** | |
| ⏚ | Зелена - жолта | ⏚ | Зелена - жолта |
| N | Сина и сина | N | Сина и сина |

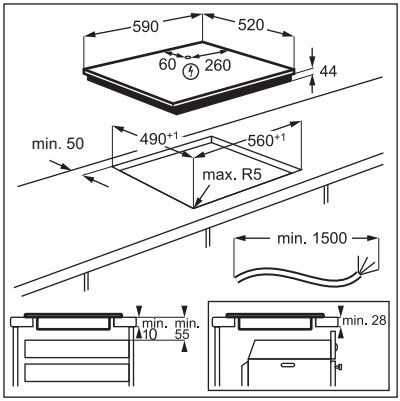
| Двофазно поврзување: 400 V2N~ | | Еднофазно поврзување: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|
| 5x1,5 мм² или 4x2,5 мм² | | 5x1,5 мм² или 3x4 мм² | |
| L1 | Црна | L | Црна и кафеава |
| L2 | Кафеава | | |

## 3.4 Склопување

Ако монторате плоча за готвење под хауба, ве молиме да ги видите упатствата за монтирање на хаубата за минимална дистанца меѓу апаратите.




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



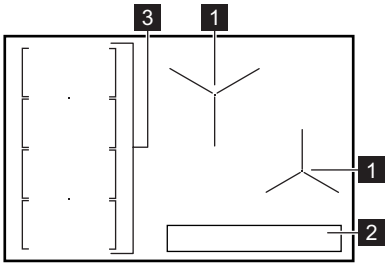

Најдете го видео упатството „Како да ја инсталирате вашата индукциска плоча за готвење Electrolux - монтирање“ така што ќе го внесете целото име наведено на сликата подолу.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

## 4.1 Шема на површината за готвење

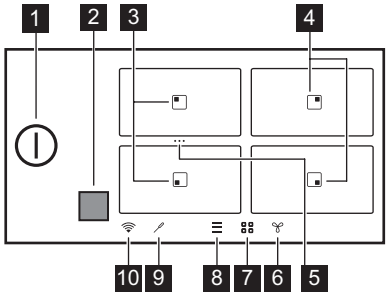



1 Индукциска рингла
2 Контролна плоча
3 Флексибилна индуктивна област која се состои од четири делови

За подетални информации за големината на риглите видете во „Технички податоци“.

## 4.2 Распоред на контролната плоча

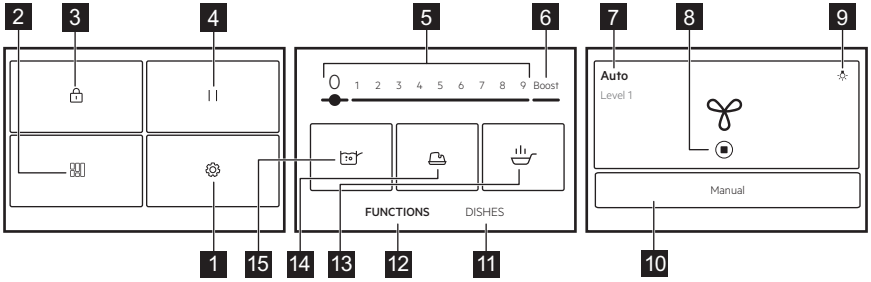
**Главен преглед**




| | Симбол | Опис |
|---|---|---|
| 1 | ⏻ | За вклучување и исклучување на плочата за готвење. |
| 2 | ■ | Прозорецот за Hob²Hood инфра-црвениот сигнален комуникатор. Не покривајте ја. |
| 3 | ▣ | Рингла со Пржење и Варење функции. |
| 4 | ▣ | Рингла со Варење функција. |
| 5 | ••• | Кратенка за Flex Bridge. За префрлање меѓу трите достапни режими: Стандарден / Голем мост / Максимален мост. Функцијата комбинира две рингли во сегменти. |
| 6 | | За поставување на функциите на аспираторот. |
| 7 | | За да го отворите прегледот на риглите. |
| 8 | ☰ | За да го отворите Мени. |

| | Симбол | Опис |
|---|---|---|
| 9 | | Показателот Сензор за храна. |
| 10 | | Показателот WiFi. |

**Проширен преглед**




Листата на функции може да се разликува во зависност од верзијата на софтверот.

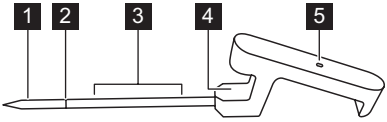
| | Симбол | Опис |
|---|---|---|
| 1 | | Поставки. За да ги отворите поставките на плочата за готвење. |
| 2 | | Flex Bridge. За префрлање меѓу трите достапни режими: Стандарден / Голем мост / Максимален мост. Функцијата комбинира две рингли во сегменти. |
| 3 | | Lock. За заклучување / отклучување на контролната плоча. |
| 4 | | Pause. За поставување на сите рингли што се во функција на најмала поставка за јачина на топлината. |
| 5 | 1 - 9 | За поставување на поставка за јачина на топлина. |
| 6 | Boost | За вклучување на максималната поставка за јачина на топлината. |
| 7 | Упатство за употреба / Auto | За да се прикаже моменталната поставка на вентилаторот на аспираторот. |
| 8 | | За запирање / рестартирање на аспираторот. |
| 9 | | За вклучување и исклучување на аспираторот. |
| 10 | Упатство за употреба / Auto | За да се префрлите на рачниот или автоматскиот режим на аспираторот. |
| 11 | Јадења | За да изберете претходно поставени автоматски програми за различни видови храна. |
| 12 | ФУНКЦИИ | За да изберете автоматски програми за различни методи на готвење. |
| 13 | | Пржење. Да се пржи со автоматски контролирани нивоа на топлина, посветени на разни видови јадење. |

| | Симбол | Опис |
|---|---|---|
| 14 | | Топење. За топење различни видови производи, на пр. чоколадо или путер. |
| 15 | | Варење. Функцијата автоматски ја прилагодува температурата на водата за да не прекипе откако ќе ја достигне точката на вриење. |

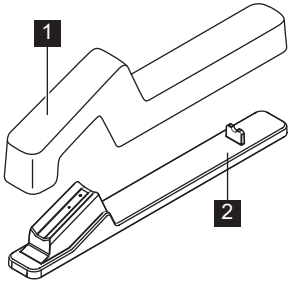
**Навигација на екран**

| Симбол | Опис |
|---|---|
| OK | За потврда на изборот или поставката. |
| X | За да го затворите прозорецот кој се појавува. |
| ⌃⌄ | За да ги соберете / проширите упатствата на екранот. |
| | За да ги вклучите / исклучите опциите. |
| 〈〉 | За враќање назад / напред едно ниво во Мени. |

### 4.3 Сензор за храна




1 Шилец за мерење
2 Минимум обележано ниво
3 Препорачан опсег за потопување (за течности)
4 Кука за ставање на Сензор за храна на работ
5 Контролно светло



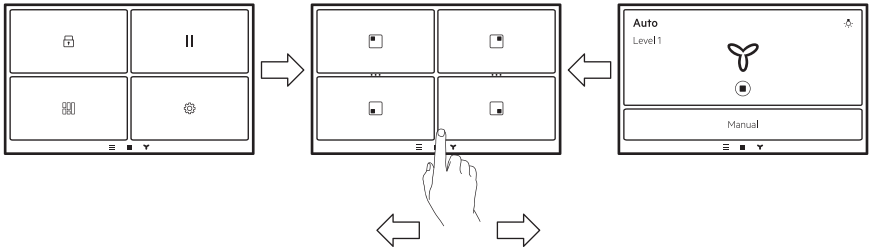

1 Капак
2 Станица за полнење

## 5. ПРЕД ПРВА УПОТРЕБА

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 5.1 Навигација на екранот




За да се движите меѓу екраните, допрете на симболите најдолу на екранот. Може и да повлечете налево за да управувате со поставките за Hob²Hood или надесно за да отидете на Мени.

Ако екранот не реагира веднаш, проверете дали ја допирате средината на избраниот симбол/опција или обидете се да го притиснете малку подолго.

## 5.2 Прво поврзување со приклучоците за струја

Кога ќе ја поврзете плочата за готвење со струја, ќе треба да ги поставите Јазик, Осветленост, Јачина на звук и Тонови на копчињата.

Можете да ја смените поставката во Мени > Поставки > Поставка. Погледнете во „Секојдневна употреба“.

## 5.3 FlexPower

FlexPower дефинира колку енергија троши вкупно плочата за готвење, во границите на осигурувачите за инсталација на куќата.

На почеток апаратот работи на највисоко можно ниво на јачина. Можете да ја смените максималнта моќност ако монтажата не ја поддржува целата моќност.

Ако нивото на јачина е пониско од 2.000 W, не може да активирате ниедна автоматска програма (Јадења или ФУНКЦИИ).

1. Вклучете ја плочата за готвење.
2. Проверете дали сите рингли се исклучени.
3. Допрете го ☰ на екранот за да се отвори Мени.
4. Одберете Поставки > Поставка > FlexPower и одберете го соодветното ниво на јачина.
5. Допрете го 〈 или X. Следете ги упатствата на екранот за да го потврдите изборот.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Проверете дали одбраната моќност одговара на осигурувачите во куќата.

## 5.4 Безжично поврзување / Поврзување со апликацијата

За да ја користите апликацијата, плочата за готвење треба да биде поврзана на безжичната мрежа. WiFi е стандардно вклучена.

1. Допрете ☰.
2. Изберете Поставки > Врски > WiFi.
3. Допрете го лизгачот за да активирате WiFi.

Плочата за готвење сега е подготвена за поврзување со безжичната мрежа и со апликацијата.

4. Допрете ПОВРЗИ.
5. Преземете ја апликацијата. Скенирајте го QR-кодот што се наоѓа на задната

корица на Упатството за употреба или преземете ја апликацијата директно од продавницата за апликации.
6. Отворете ја апликацијата и регистрирајте се за да добиете сметка.
7. Додајте нов апарат.
8. Следете ги упатствата во апликацијата за да го завршите процесот на поврзување.

### Менување / деактивирање на мрежното поврзување

За да ја исклучите плочата за готвење од домашната мрежа:

1. Допрете ☰.
2. Изберете Поставки > Врски > WiFi:
   - За да ја прекинете врската со вашата безжична мрежа, допрете ПРЕКИНИ.
   - За да ја деактивирате WiFi, допрете го лизгачот ⬭.

За да ја поврзете плочата за готвење со новата безжична мрежа, видете во „Безжично поврзување/поврзување со апликација“ погоре.

## 5.5 Спарување и калибрирање на Сензор за храна

Вашата плоча за готвење не е спарена со Сензор за храна при доставата. Спарете ја пред првата употреба или кога ќе го замените со нов.

За да обезбедите точни температури, секогаш калибрирајте го Сензор за храна по спарувањето.

1. Допрете ☰.
2. Изберете Поставки > Врски > Bluetooth.
3. Допрете го лизгачот ⬭ за да активирате Bluetooth.

Плочата за готвење автоматски ги наоѓа достапните додатоци. Ако вашиот Сензор за храна не се појавува во списокот, проверете дали е полн. Потоа протресете го или допрете го двапати додека светлото не почне да трепка.

4. Изберете го Сензор за храна од списокот и следете ги упатствата на екранот за да го завршите процесот на спарување.

По спарувањето, екранот автоматски го прикажува екранот за калибрација.

5. Допрете START и следете ги упатствата на екранот за да го завршите процесот на калибрација.

Ако не го калибрирате Сензор за храна во овој чекор, може да го направите тоа подоцна. Внесете ги поставките за Bluetooth повторно и изберете го вашиот Сензор за храна за да продолжите со поставувањето.
За да ги користите сите функции на Сензор за храна, прво калибрирајте го.

### Ресетирање/отстранување на Сензор за храна

Во секој момент, може да го ресетирате Сензор за храна или да ја прекинете неговата врска со плочата за готвење.

1. Допрете ☰.
2. Изберете Поставки > Врски > Bluetooth.

Екранот го прикажува поврзаниот Сензор за храна.

3. Допрете Сензор за храна.
   - За да го калибрирате Сензор за храна, допрете РЕСЕТИРАЈ повторно.
   - За да го отстраните Сензор за храна од плочата за готвење, допрете 🗑.

За да го поврзете Сензор за храна повторно или да додадете нов, видете „Спарување и калибрирање на Сензор за храна“.

# 6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 6.1 Активирање и деактивирање

Допрете го ⏻ 1 секунда за да ја исклучите површината за готвење.

## 6.2 Автоматско исклучување

**Функцијата автоматски ја исклучува површината за готвење ако:**

- сите рингли се исклучени.
- не ја поставувајте јачината на топлината откако ќе ја активирате плочата за готвење.
- ќе истурите или ќе ставите нешто на контролната плоча повеќе од 10 секунди (тавче, ткаенина, итн.). Се огласува звучен сигнал и плочата за готвење се исклучува. Отстранете го предметот или ја исчистете контролната плоча.
- плочата за готвење станува премногу жешка (на пр. кога врие празно тенџере). Оставете ја ринглата да се олади пред повторно да ја користите плочата за готвење.
- користите неправилен сад за готвење или нема сад за готвење на ринглата. Индукциската рингла автоматски се исклучува по 50 секунди.
- не ја исклучувате ринглата и не ја менувате поставката за јачина на топлината. По одредено време се појавува порака и површината за готвење се исклучува.

**Односот помеѓу поставувањето на топлината и времето по кое се исклучува плочата за готвење:**

| Поставки за подгревање | Плочата за готвење се исклучува по |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 часа |
| 3 - 5 | 5 часа |
| 6 | 4 часа |
| 7 - 9 | 1,5 час |

ⓘ

Кога го користите Пржење плочата за готвење се исклучува после 1,5 ч. За Топење, плочата за готвење се исклучува после 6 часа.

## 6.3 Откривање тенџере

Оваа функција открива дали се поставени тенџерињa на ринглите и ги исклучува ринглите ако садовите за готвење веќе не се откриваат.

- Ако прво ставите садови на ринглата, а потоа ја вклучите плочата за готвење, на прегледот на соодветната рингла се појавува сива лента.
- Лентата нема да се појави ако нема сад за готвење на ринглата или ако садот за готвење не може да се открие поради неговата неправилна поставеност или несоодветен материјал.
- Ако отстраните сад за готвење од вклучена рингла и привремено го ставите настрана, ќе почне да трепка соодветниот преглед на ринглата. Ако не го вратите садот за готвење на вклучената рингла во рок од 120 секунди, ринглата ќе се исклучи автоматски. За да продолжите со готвењето, погрижете се да ги вратите садовите за готвење на ринглите пред наведениот рок.

## 6.4 Користење на ринглите

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

ⓘ

За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“). Проверете дали садот за готвење е погоден за индукциски плочи за готвење. За повеќе информации на видови на садови за готвење видете во „Напомени и корисни совети“.

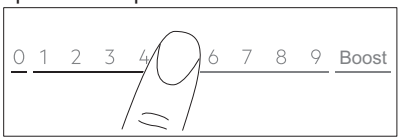
За да ја вклучите ринглата, ставете ги садовите во центарот на ринглата и допрете го симболот за соодветната рингла. Достапните програми се појавуваат на екранот. Поставете го нивото на топлина или изберете една од автоматските функции. За да се вратите на главниот преглед, допрете X во горниот десен агол.

Кога другите рингли се активни поставката за јачина на ринглата која сакате да ја користите може да е ограничена. Погледнете во „Управ. со енергијата“.

## 6.5 Поставки за подгревање

1. Вклучете ја плочата за готвење.
2. Ставете го тенџерето на избраната ринглa и допрете го симболот за соодветната ринглa.
3. Допрете или лизгајте со прст за да поставите поставка за јачина на топлина.

Иконите за нивото на јачина 1-9 стануваат поголеми и лентата подолу станува црвена за да ја означи моменталната поставка за јачина. Кога е избрано нивото на јачина, екранот се менува во проширен приказ на екранот.




Можете исто така да ја промените поставката за топлина на екранот за преглед на ринглата. За да отидете на екранот за преглед на ринглата, допрете го центарот на проширениот приказ на екранот. За да го промените нивото на топлина, допрете — или +. За да го отворите проширениот приказ на екранот, допрете го нивото на јачина.

## 6.6 Boost

Оваа функција овозможува поголема моќност на индукциските рингли. Функцијата може да се активира за ринглата само за ограничено време. По ова време, ринглата автоматски се враќа на највисоката јачина на топлина.

1. Изберете ринглa.
2. Допрете го Boost за вклучување на функцијата.

Функцијата автоматски се исклучува. За да ја исклучите функцијата рачно одберете ринглa и сменете ја нејзината поставка за јачина на 0.

ⓘ

Boost не работи кога:
- Flex Bridge работи во режими на Стандарден и Максимален Bridge,
- моќноста во една фаза е недоволна (видете „Управ. со енергијата“).

ⓘ

За максимални вредности на траењето, видете во „Технички податоци“.

## 6.7 OptiHeat Control (Показател за преостаната топлина во 3 чекора)

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Сè додека показателот III / II / I е вклучен, постои ризик од изгореници од преостанатата топлина.

Индукциските рингли ја произведуваат неопходната топлина за процесот на готвење директно на дното на садовите за готвење. Стаклокерамиката се загрева од топлината на садовите за готвење.

Показателите се појавуваат кога ринглата е жешка. Показателите го прикажуваат нивото на преостаната топлина за ринглите кои моментално ги користите:

III - продолжи со готвење,

II - одржување на топлина,

I - преостаната топлина.

Показателот може, исто така, да се појави:
- за соседните рингли, дури и ако не ги користите,
- кога жежок сад за готвење ќе се стави на студена ринглa,
- Кога површината за готвење е исклучена, но ринглата се уште е жешка.

Показателот исчезнува кога ринглата е изладена.

## 6.8 Режим за одржување на топлината

Оваа функција ја одржува храната топла со поставка за ниска температура.

Режим за одржување на топлината е достапна само кога ринглата е сè уште топла по завршениот процес на готвење (со видлива икона за преостаната топлина) и садот за готвење останува на ринглата. Функцијата не работи на ладна рингла.

1. Допрете за да ја вклучите Режим за одржување на топлината.

Работи Режим за одржување на топлината додека не се исклучи.

2. За да ја запрете функцијата, допрете во горниот лев агол на екранот.

Можете да поставите тајмер, доколку е потребно. Погледнете во „Опции за тајмер“.

## 6.9 Опции на тајмерот

### ECO Timer

Користете ја оваа функција за да одредите колку долго ќе работи една рингла за време на една сесија на готвење.

За да заштедите енергија, грејачот на ринглата се деактивира пред да се огласи ECO Timer. Разликата во времето на работа зависи од нивото на поставка на топлината и од должината на готвењето.

Можете да ја користите оваа функција кога ринглата е вклучена. Можете да поставите функција за секоја рингла одделно.

1. Прво поставете ја јачината на топлината за соодветната рингла а потоа поставете ја функцијата.
2. допрете го симболот за рингла.
3. Допрете .

Менито со тајмерот се појавува на екранот.

4. Штиклирајте го Исклучи зонаполето за да ја активирате функцијата.
5. Поставете го времето.
6. Допрете го OK за да потврдите.

Исто така може да изберете X да го откажете изборот.

Можете да ги промените ECO Timer поставките за време на готвењето: допрете за вредност на тајмерот, па допрете ИЗМЕНИ.

Кога тајмерот ќе истече, се огласува сигнал и скокачки прозорец. Допрете го OK за да го запрете сигналот.

За да ја исклучите функцијата, сменете ја јачината на топлина на **0**. Во друг случај, допрете на на лево за вредност на тајмерот, допрете го X за да го потврдите изборот кога се појавува прозорецот.

### Timer

Оваа функција можете да ја користите кога е вклучена ринглата.

Функцијата нема ефект врз која било друга функција која работи истовремено.

1. Одберете било која рингла.

Соодветниот лизгач се појавува на екранот.

2. Допрете .

Менито со тајмерот се појавува на екранот.

3. Отштиклирајте го Исклучи зона полето за да ја вклучите функцијата.
4. Поставете го времето.
5. Допрете го OK за да потврдите.

Исто така може да изберете X да го откажете изборот.

Можете да ги промените Timer поставките за време на готвењето: допрете за вредност на тајмерот, па допрете ИЗМЕНИ.

Кога тајмерот ќе истече, се огласува сигнал исе појавува. Допрете OK за да го запрете сигналот.

За да ја исклучите функцијата допрете за вредноста на тајмерот, допрете X и потврдете го вашиот избор кога ќе се појави прозорецот.

## 6.10 || Pause

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

Не може да ја активирате функцијата ако се извршува некоја автоматска програма (Јадења или ФУНКЦИИ).

Кога функцијата работи ⏻ и ПРОДОЛЖИ може да се користат. Сите други симболи на контролната плоча се затворени.

Функцијата не ги запира функциите на тајмерот. Кога ќе заврши функцијата на тајмерот, допрете каде било на екранот за да го запрете звучниот сигнал.

1. Допрете го ☰ за да го отворите Мени.
2. Допрете го || за вклучување на функцијата.

Поставката за јачина на топлина е намалена на ♨ (Режим за одржување на топлината) и нивото на брзина на вентилаторот во режимот Упатство за употреба се намалува на 1.
За да ја исклучите функцијата допрете го ПРОДОЛЖИ.

Претходните поставки за топлина ќе се вратат.

## 6.11 🔒 Lock

Можете да ја заклучите контролната плоча додека работи површината за готвење. Тоа спречува случајна промена на поставката за топлина.

1. Поставете ја поставката за подгревање.
2. Допрете го ☰ за да се отвори Мени.
3. Допрете го 🔒 за да ја вклучите функцијата.

За да ја деактивирате функцијата, притиснете и задржете ОТКЛУЧИ 4 секунди.

ⓘ

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

## 6.12 Child Lock

Оваа функција го спречува случајното вклучување на плочата за готвење.

1. Допрете го ☰ за да се отвори Мени.
2. Изберете Поставки > Опции > Child Lock.
3. Вклучете го прекинувачот и допрете ги буквите E-U-O по азбучен ред за да ја вклучите функцијата.

За да ја исклучите функцијата, исклучете го прекинувачот.

Може да треба време за да работи функцијата по вклучувањето.

## 6.13 Општи информации за Сензор за храна

Сензор за храна е безжична температурна сонда. Може да го користите за да ги приспособите параметрите за готвење на различни видови јадење и да ги одржувате во текот на процесот на готвење. Сензор за храна работи како термометар, што ви помага да ја следите температурата на јадењето или течноста додека се готви. Може да активирате Сензор за храна за Јадења и ФУНКЦИИ, како и за рачно готвење.

Сензор за храна ја поврзува плочата за готвење преку Bluetooth и може да се полни повторно. Според нормативот: EN 60335 Сензор за храна треба да се полни само со помош на станицата за полнење и адаптерот за напојување вклучени во пакувањето. Една минута полнење овозможува до 8 часа работа.

Бојата на светлото го означува однесувањето на Сензор за храна:
- Црвено – се полни
- Црвено трепка – аларм / слаба батерија
- Зелено – целосно наполнето
- Сино – се поврзува

Шилецот за мерење се наоѓа на половина пат помеѓу врвот и минималното означено ниво. Вметнете го Сензор за храна во храната најмалку до минимално означеното ниво. Поставете го Сензор за храна на работ на тенџерето или тавата со помош на куката. Само металниот дел од сензорот за храна може да контактира со

храна и течност. Ако падне во течност, внимателно отстранете го со помош на соодветна алатка.

**Совети за течности**

- Потопете го Сензор за храна во течноста 2 – 5 см над ознаката за минимално ниво за да добиете најдобри резултати од готвењето.
- Користете капак за да заштедите време и енергија. Штиклирајте го полето „Користи капак“.

**Совети за тврди храни**

- Следете ги упатствата на екранот за да го поставите Сензор за храна правилно во јадењето за најдобри резултати од готвењето.
- Вметнете го Сензор за храна во најгустиот дел од јадењето.
- Проверете дали Сензор за храна е убаво вметнат во јадењето.
- За месо/риба со дебелина од 2-3 см, врвот на Сензор за храна треба да достигне до дното од тавата.
- Отстранете го Сензор за храна пред да го превртите јадењето, ако е потребно, а потоа вратете го.
- Кога користите тава за скара, проверете дали рачката на Сензор за храна е надвор од нејзината површина.

## 6.14 Готвење со Сензор за храна

Уверете се дека Сензор за храна е поврзан, калибриран и наполнет пред да започнете да готвите. Видете во „Пред прва употреба“.

Кога користите автоматски програми како што се „ФУНКЦИИ“ или „Јадења“, користете го Сензор за храна како дополнителна помош за мерење, поставување и приспособување на посакуваната температура на ринглата одредена за секое јадење или процес на готвење. Видете ги „ФУНКЦИИ“ и „Јадења“.

1. Изберете ја функцијата или видот јадење од Менито.
2. Допрете ⁄ во горниот десен агол на екранот за да ја поставите или приспособите посакуваната температура.
   - Може да го допрете OK на горниот дел од прозорецот којшто се појавува за да ги користите стандардните поставки.
     За да го исклучите прозорецот трајно проверете ја ☐ пред да ја вклучите функцијата.
   - За некои функции се појавуваат совети за одржливост на екранот.
   - За Пржење, може да го смените стандардното ниво на јачина на топлина. За некои јадења може да ја проверите температурата на внатрешноста на храната ако користите Сензор за храна.
   - Некои од опциите започнуваат со претходно загревање. Може да го следите прогресот на контролната плоча.
   - За повеќето опции, на пр. SousVide и Динстање, може да ја смените стандардната температура.
   - Може да го промените стандардното време на готвење или да поставите свое. Минималното време на готвење е однапред дефинирано само за SousVide.
3. Следете ги упатствата од прозорците кои се појавуваат.
4. Откако ќе заврши поставеното време и/или ќе се постигне посакуваната температура, се огласува звучен сигнал и се појавува известување. За затворање на прозорецот, допрете го OK.

### Термометар

Кога готвите рачно, Сензор за храна може да го користите како термометар за да ја мери температурата на јадењето и да ве известува кога ќе се постигне посакуваната температура.

1. Отворете го лизгачот за ринглата и поставете ја јачината на топлината.
2. Допрете ⁄ во горниот десен агол на екранот.

Следете ги упатствата на екранот.

3. Поставете ја посакуваната температура на јадењето.

Тековната температура измерена од Сензор за храна сега е видлива во

десниот агол на екранот. Допрете повторно за да ја приспособите посакуваната температура, ако е потребно.

4. Штом ринглата ќе ја достигне посакуваната температура, се огласува звучен сигнал и се појавува известување.

## 6.15 ФУНКЦИИ: Пржење

Оваа функција ви овозможува да поставите соодветно ниво на поставка за јачина на топлина за да ја пржите храната. Плочата за готвење ја приспособува температурата според различните видови храна и ја оддржува за време на готвењето. Откако ќе се постави нивото на поставка за јачина на топлината, не е потребно рачно прилагодување на температурата.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Користете само ладни садови за готвење.
Не оставајте ја плочата за готвење без надзор додека работи функцијата.

1. Ставете тава без масло / маснотии на една од ринглите на левата страна. Може да ги комбинирате четирите делови во две рингли со различни големини или во една голема област за готвење со помош на Flex Bridge.
2. Одберете ФУНКЦИИ > Пржење.
3. Поврзете го Сензор за храна, ако е потребно.

Допрете ⁄ за да ја приспособите температурата.

4. Изберете ниво на пржење.

Започнува предзагревањето.

5. Поставете функција на тајмер, доколку е потребно.

Тајмерот започнува веднаш.
Откако тавата ќе ја достигне посакуваната температура се огласува звучен сигнал и се појавува прозорец. Сега можете да ставите масло и храна во тавата. За да го затворите прозорецот и да започнете со пржење, допрете OK. За да ја прекинете функцијата рачно, допрете 0 на контролната лента.

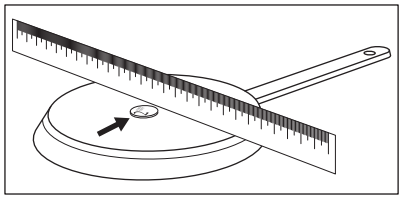
Напомени и корисни совети :

- Следете ги упатствата на екранот за тоа кога да ја превртите храната или да го прилагодите нивото на топлина.
- Може да го смените стандардното ниво на јачина на топлина, доколку е потребно.
- За дебели парчиња храна или сиров компир, користете капак во првите 10 минути од пржењето.
- На тешките тави може да им треба подолго време за да се загреат.
- Користете ламинирани тави со ниско ниво на јачина за да спречите оштетување и прегревање на садот за готвење.
- Не користете тенки емајлирани садови за готвење. Може да се прегрејат и оштетат.

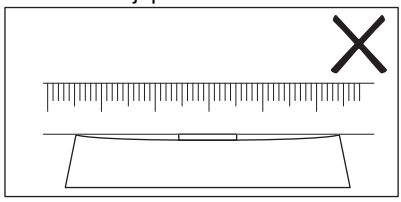
### Правилни тави за функцијата Пржење

Користете само тавчиња со рамно дно. За да проверите дали тавата е исправна:

1. Ставете ја тавата наопаку.
2. Ставете линијар на дното на тавата.
3. Обидете се да ставите паричка од 1, 2 или 5 евроценти (или која било монета со слична дебелина, приближно 1,7 мм) помеѓу линијарот и дното на тавата.



   a. Тавата е неточна ако можете да ја ставите паричката помеѓу линијарот и тавата.



**b.** Тавата е точна ако не можете да ја ставите паричката помеѓу линијарот и тавата.

## 6.16 ФУНКЦИИ: Варење

Функцијата автоматски го прилагодува нивото на поставка на топлина за водата да не прекипе откако ќе ја достигне точката на вриење.

Функцијата Варење бара Сензор за храна за да работи.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Не користете ја функцијата со празни садови. Не оставајте ја плочата за готвење без надзор додека работи функцијата.

1. Ставете тенџере наполнето со вода на ринглата. Течноста треба целосно да ја покрие ознаката за минимално ниво на Сензор за храна.
2. Одберете ФУНКЦИИ > Варење.
3. Поврзете го Сензор за храна.
4. Поставете функција на тајмер, доколку е потребно.

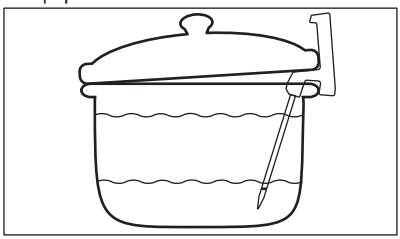
Тајмерот започнува веднаш.

5. За да ја прекинете функцијата рачно допрете ⏹ во горниот лев агол на екранот.

Откако ќе се достигне точката на вриење, плочата за готвење автоматски го намалува нивото на поставка за топлината.

Напомени и корисни совети :

- Функцијата најдобро одговара за вриење на вода и готвење компири.
- Наполнете го Сензор за храна пред готвењето.
- Калибрирајте го Сензор за храна пред користењето за да ја утврдите точната точка на вриење.
- Наполнете го тенџерето со ладна вода или вода на собна температура. Минималното ниво на течност мора целосно да ја покрие ознаката за минимално ниво на Сензор за храна. Максималното ниво на течност остава најмалку 4 см простор под работ на тенџерето.



- Додајте сол откако ќе се достигне точката на вриење, ако е потребно.
- Употребете го капакот за да заштедите енергија. Внимавајте кога ќе го отстранувате.

## 6.17 ФУНКЦИИ: Топење

Оваа функција може да ја користите за топење производи, на пр. чоколадо или путер.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Не оставајте ја плочата за готвење без надзор додека работи функцијата.

1. Ставете го садот за готвење на ринглата.
2. Изберете ФУНКЦИИ > Топење.
3. Поставете функција на тајмер, доколку е потребно.
4. Допрете го OK.

За да ја прекинете функцијата рачно допрете ⏹ во горниот лев агол на екранот.

## 6.18 Јадења

Оваа функција ви помага да подготвувате различни јадења користејќи претходно поставени програми посветени на одредени категории на храна. Достапноста на програмите зависи од ринглата.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Не оставајте ја плочата за готвење без надзор додека работи функцијата.

1. Ставете го садот за готвење на ринглата. Може да ги комбинирате четирите делови во две рингли со различни големини или во една голема област за готвење со помош на Flex Bridge.
2. Изберете Јадења.
3. Изберете го видот на храна.
4. Поврзете го Сензор за храна, ако е потребно.

Допрете го ⁄ за да ја приспособите температурата.

5. Поставете функција на тајмер, доколку е потребно.
6. Следете ги упатствата на екранот.

Во зависност од видот на храната и избраната програма, можете да поставите и менувате детали, на пр. ниво на подготвеност, ниво на топлина за пржење итн.

Напомени и корисни совети :

- Најчесто готвените јадења автоматски се додаваат на списокот на Најмногу готвено.
- Можете рачно да додавате програми во списокот на Омилени ♡.
- Можете да скриете одредени програми со допирање 🗑. За да ги вратите програмите, одете до Поставки > Поставка > Јадења.

## 6.19 Hob²Hood

Тоа е автоматска функција која ја поврзува плочата за готвење со соодветен аспиратор. И плочата за готвење и поклопецот имаат инфра-црвен сигнален комуникатор. Брзината на вентилаторот се дефинира и се прилагодува автоматски врз основа на поставката на режимот и температурата на најжешкиот сад на плочата за готвење. Можете исто така да работите со вентилаторот рачно од плочата за готвење или од самиот аспиратор.

ⓘ

Ако ја смените брзината на вентилаторот на аспираторот, стандардното поврзување со плочата за готвење ќе биде исклучено. За да ја обновите функцијата, исклучете ги и вклучете ги двата апарата повторно.

ⓘ

Во некои аспиратори, функцијата може да биде стандардно исклучена. Во такви случаи, активирајте ја функцијата прво на аспираторот, а потоа на плочата за готвење. За повеќе информации видете во упатството за употреба на поклопецот.

### Поставување на автоматскиот режим на вентилатор

За да го поставите аспираторот во автоматски режим, изберете помеѓу следниве поставени брзини на вентилаторот: Режим 2 - Режим 6. Аспираторот реагира секогаш кога работите со плочата за готвење. Можете да ја поставите плочата за готвење да го вклучи само светлото со одбирање на режим 1.

1. Допрете ☰.
2. Одберете Поставки > Hob²Hood.
3. Вклучете го прекинувачот и вклучете го аспираторот.

Сите автоматски режими се појавуваат како листа.

4. Одберете го режимот.
5. Допрете ✕ или 〈 за да го зачувате изборот и заминете.

За да го проверите тековното ниво на брзина на вентилаторот, допрете . Нивото на брзината на вентилаторот е видливо во горниот лев агол на екранот. За да го исклучите вентилаторот, допрете ⏹. За да го вклучите вентилаторот, допрете ⏵.

| Автоматски режими | Автоматско светло | Вриење[1] | Пржење[2] |
|---|---|---|---|
| | | Брзина на вентилатор | |
| OFF | Исклучи | - | - |
| **Режим 1** | Вклучи | - | - |
| **Режим 2**[3] | Вклучи | 1 | 1 |
| **Режим 3** | Вклучи | - | 1 |
| **Режим 4** | Вклучи | 1 | 1 |
| **Режим 5** | Вклучи | 1 | 2 |
| **Режим 6** | Вклучи | 2 | 3 |

**1)** Плочата за готвење го открива процесот на вриење и ја поставува брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.

**2)** Плочата за готвење го открива процесот на пржење и ја поставува брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.

**3)** Овој режим го вклучува вентилаторот и светлото и не се потпира врз температурата.

## Рачно поставување режим на вентилатор

Можете да ја прилагодите брзината на вентилаторот рачно.

1. Допрете .
2. Допрете Упатство за употреба.

Се појавува контролна лента со моменталната брзина на вентилаторот.

3. Допрете или лизгајте со прст за да го поставите нивото на брзина на вентилаторот.

За да го активирате нивото на максимална брзина на вентилаторот, допрете Boost. Вентилаторот работи во Boost режим одредено време. По тој период, нивото на брзина на вентилаторот автоматски се менува на 3. За исклучување Boost рачно, притиснете 0.

## Светло на аспираторот

Можете да ја поставите површината за готвење автоматски да го активира светлото секогаш кога ја активирате површината за готвење. За да го направите тоа, поставете го автоматскиот режим на Режим 1 - Режим 6. Можете и рачно да го вклучите или исклучите светлото на аспираторот.

**Рачно активирање на светилото**

1. Допрете .
2. Притиснете го за да го вклучите светлото.

За да го исклучите светлото допрете повторно на .

## 6.20 Јазик

1. Допрете го за да го отворите Мени.
2. Изберете Поставки > Поставка > Јазик.
3. Одберете јазик од списокот.

За да го зачувате изборот, допрете X или 〈. Потоа изберете ДА во прозорецот кој се појавува.

Ако изберете погрешен јазик, допрете > . Се појавува листа. Изберете ја првата опција од горниот лев агол, потоа првата опција од горниот лев агол (алтернативно, втората опција од горниот десен агол, во зависност од верзијата на софтверот). Вртете надолу за да го одберете точниот јазик од списокот. Кога ќе се појави прозорецот, изберете ја опцијата десно.

## 6.21 Тонови на копчињата / Јачина на звук

Може да изберете тип на звук или површина за готвење којашто емитира или исклучува звуци. Можете да изберете помеѓу клик (стандард) или бип.

Можете исто така да го изберете нивото на јачина на звук.

1. Допрете го на екранот за да се отвори Мени.
2. Изберете Поставки > Поставка > Тонови на копчињата / Јачина на звук.
3. Одберете ја соодветната опција.

Поставката е автоматски зачувана.

### 6.22 Осветленост

Можете да ја смените светлината на екранот.

Има 5 нивоа на светлина, 1 е за најниско и 5 е за највисоко.

1. Допрете го ☰ за да се отвори Мени.
2. Изберете Поставки > Поставка > Осветленост.
3. Одберете го соодветното ниво.

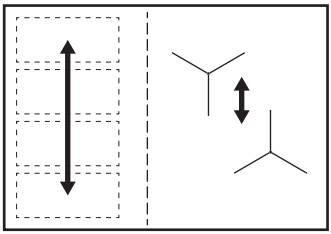
Поставката е автоматски зачувана.

### 6.23 Управ. со енергијата

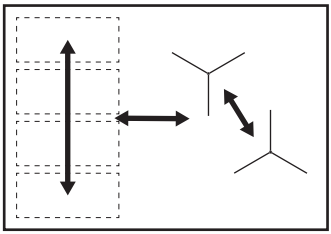
Ако повеќе рингли се активни и потрошената електрична енергија ги надминува ограничувањата на напојувањето, функцијата ја дели расположливата јачина меѓу сите рингли (поврзани со истата фаза). Плочата за готвење ги контролира поставките за јачина на топлината за да ги заштити осигурувачите на инсталацијата во куќата.

- Ринглите се групирани според местото и бројот на фазите на плочата за готвење. Секоја фаза има максимално електрично напојување од 3680W. Ако плочата за готвење го достигне ограничувањето на максималната достапна јачина во една фаза, јачината на ринглите автоматски се намалува.
- Секогаш се дава предност на поставката за јачина на топлината на ринглата која е избрана прва (или ринглата со користење ФУНКЦИИ или Јадења). Пре останатата јачина се дели меѓу другите рингли по редослед на избор.
- Бојата на контролната лента ги прикажува достапните опции за поставка за топлина:
  - црвена - моментална јачина на топлина,
  - бела - максимална достапна јачина на топлина
  - светло сива - недостапна јачина на топлина (Управ. со енергијата работи).
- Ако повисока поставка за јачина не е достапна намалете ја прво за другите рингли.

Погледнете ја илустрацијата за можни комбинации при кои јачината може да се дистрибуира меѓу ринглите.



Ако вкупната моќност на ринглата е ограничена (1500 W - 6000 W), функцијата ја распределува достапната моќност помеѓу сите рингли. Видете во поглавјето „Пред првата употреба“ > "FlexPower".



## 7. ФЛЕКСИБИЛНА ИНДУКТИВНА РИНГЛА

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 7.1 ▯▯▯ / ⋯Flex Bridge

Флексибилната индуктивна област се состои од четири делови. Деловите може да се комбинираат во две рингли со различни големини или во една голема област на готвење. Одбирате комбинација

од делови преку одбирање на начин соодветен на големината на садовите за готвење кои сакате да ги користите. Достапни се три режими: Стандарден, Голем мост и Максимален мост.

1. Ставете го садот за готвење на ринглите.
2. Допрете ☰ > Flex Bridge. Може да ја употребите и кратенката ••• што е видлива во прегледот за ринглите.
3. Изберете го режимот што најдобро одговара на големината на вашиот сад за готвење.
4. Поставете јачина на топлината.

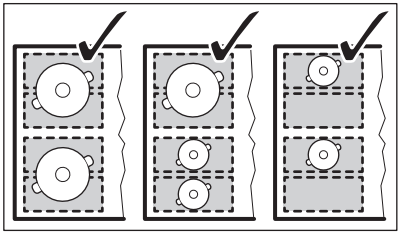
ⓘ

Може да поставите различни јачини на топлина за секоја посебна област создадена од даден режим.

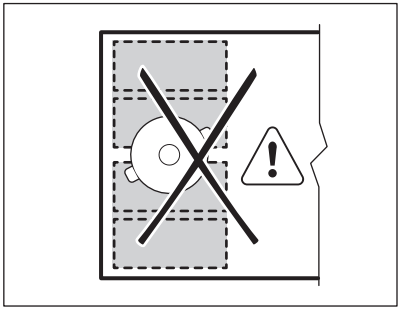
## 7.2 Flex Bridge стандарден режим

Овој режим ги комбинира деловите во две области за готвење со иста големина. Двете области функционираат како независни рингли.

**Точна позиција на садот за готвење:**



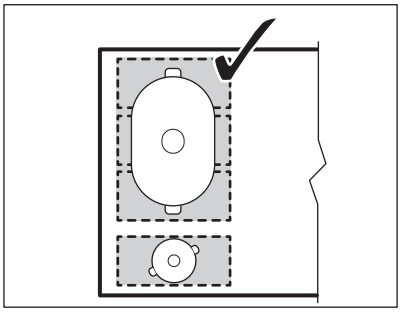
**Погрешна позиција на садот за готвење:**



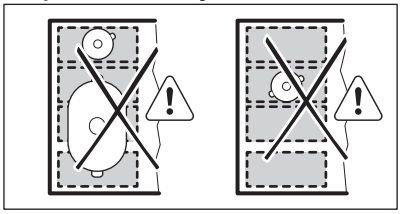
## 7.3 Flex Bridge Режим Голем мост

Овој режим ги поврзува трите задни делови во една област за готвење. Единечниот преден дел функционира како независна ринглa.

**Точна позиција на садот за готвење:**



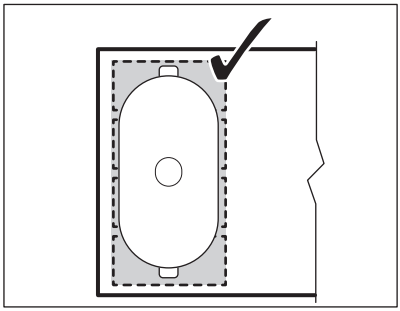
**Погрешна позиција на садот за готвење:**



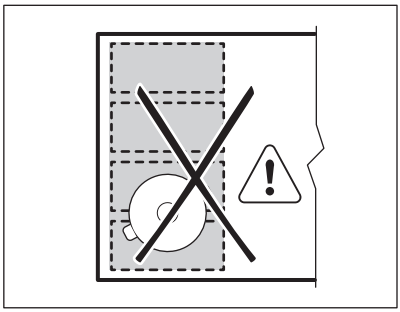
## 7.4 Flex Bridge Начин Максимален мост

Овој режим ги комбинира сите делови за да формира една голема област за готвење. Може да го користите за готвење со голема тава или тава за скара.

**Точна позиција на садот за готвење:**



**Погрешна позиција на садот за готвење:**



## 8. НАПОМЕНИ И КОРИСНИ СОВЕТИ

**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 8.1 Садови за готвење

ⓘ

За индуктивни рингли, силно електромагнетно поле ја создава топлината во садовите за готвење многу брзо.

Користете ги индуктивните рингли со соодветни садови за готвење.

- За да се спречи прегревање и да се подобри работата на ринглите, садовите за готвење мора да бидат што е можно подебели и рамни.
- За функција Пржење користете само тави со рамно дно.
- Осигурете се дека дното на садовите за готвење се чисти и суви пред да ги ставите на површината на плочата за готвење.
- Секогаш внимавајте да не го лизгате или триете садот за готвење на рабовите и аглите на стаклото бидејќи може да се скрши или оштети стаклената површина.

**Материјал на садовите за готвење**

- **погоден:** лиено железо, челик, емајлиран челик, челик што не `рѓосува, повеќеслојно дно (означено како погодно од производителот).
- **непогоден:** алуминиум, бакар, бронза, стакло, керамика, порцелан.

**Садовите за готвење се погодни за индуктивната плоча за готвење ако:**

- водата врие многу брзо на ринглa поставена на највисоката поставка за јачина на топлината.
- магнет се привлекува на дното на садот за готвење.

**Димензии на садовите за готвење**

- Индуктивните рингли автоматски се прилагодуваат на димензиите на дното на садот за готвење. Видете во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“ за правилни димензии на садовите за готвење. Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.
- Ефикасноста на ринглата е поврзана со дијаметарот на садот за готвење. За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“).
  - Садот за готвење со дијаметар којшто е помал од големината на соодветната рингла добива само дел од енергијата којашто ја испушта ринглата што резултира со побавно загревање.
  - Заради безбедносни причини и за постигнување оптимални резултати од готвењето, не користете садови

за готвење поголеми од наведеното во „Спецификации на ринглите“. Избегнувајте да ги држите садовите за готвење во близина на контролната плоча во текот на готвењето. Тоа може да влијае на функционирањето на контролната плоча или ненамерно да ги вклучи функциите на површината за готвење.

ⓘ

Видете во „Технички податоци“.

## 8.2 Звуци за време на работата

ⓘ

Звуците се нормални и не се знак за неисправност. Звуците на садовите за готвење може да се разликуваат во зависност од материјалот на садовите за готвење и нивото на јачина.

**Звуци поврзани со садовите за готвење:**

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

**Звуци поврзани со ринглата:**

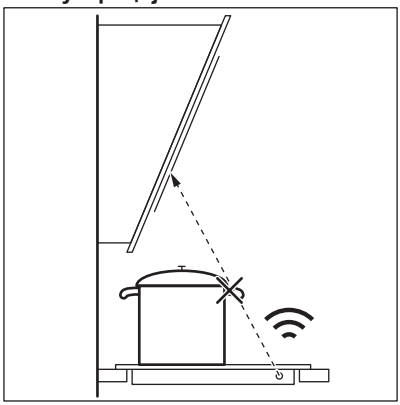
- кликање: се појавува електрично префрлување, садот за готвење е откриен откако сте го ставиле на плочата за готвење.
- пиштење, брмчење: вентилаторот работи.
- ритмички звук: откриени се садови за готвење.

## 8.3 Препораки и совети за Hob²Hood

Кога ракувате со плочата за готвење со функцијата:

- Заштитете ја плочата на аспираторот од директна светлина.
- Не ставајте халогена светилка на плочата на аспираторот.
- Не ја покривајте плочата на плочата за готвење.
- Не го прекинувајте сигналот помеѓу плочата за готвење и поклопецот (на пример со рака или со рачка од сад за готвење или висок лонец). Видете ја сликата.

**Аспираторот на сликата подолу е само за илустрација.**



ⓘ

Оставете го прозорот за Hob²Hood инфрацрвениот сигнален комуникатор чист.

ⓘ

Другите далечинско - управувани апарати може да го блокираат сигналот. Не користете таков апарат блиску до плочата за готвење кога е вклучен Hob²Hood.

**Аспиратори со функција Hob²Hood**
За да ја најдете целата низа аспиратори кои работат со оваа функција, видете ја нашата Интернет-страница. Аспираторите Electrolux кои работат со оваа функција мора да го имаат симболот .

# **9.** НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 9.1 Општи информации

- Чистете ја површината за готвење по секоја употреба.
- Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.
- Гребаниците или темните дамки на површината немаат ефект на тоа како функционира површината за готвење.
- Користете специјално средство за чистење наменето за површината на плочата за готвење.
- Секогаш користете стругалка препорачана за плочи за готвење со стаклена површина. Користете ја стругалката само како дополнителна алатка за чистење на стаклото по стандардната процедура за чистење.

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Не користете ножеви или други остри метални алатки за чистење на стаклената површина.

ⓘ

Испечатениот дел на флексибилната индукциска рингла може да стане нечист или да ја промени бојата како ефект на поместување на садовите за готвење. Можете да ја исчистите областа на опишаниот начин.

## 9.2 Чистење на плочата за готвење

- **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, сол, шеќер и храна со шеќер, во спротивно, нечистотијата може да ја оштети плочата за готвење. Внимавајте да не се изгорите. Ставете го специјалното стругало за чистење на плочата на стаклената површина под остар агол и движете го сечивото по површината.
- **Извадете ги откако апаратот е доволно изладен:** прстени од бигор, вода, дамки од маснотии, светкави метални промени на бојата. Чистете ја плочата за готвење со влажна крпа и неабразивен детергент. По чистењето, избришете ја плочата за готвење со мека крпа.
- **Отстранување светкави метални промени на бојата:** користете раствор од вода и оцет и чистете ја стаклената површина со крпа.

## 9.3 Чистење на Сензор за храна

- Исчистете го Сензор за храна пред првата употреба.
- Користете само неутрални детергенти.
- Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Не мијте го Сензор за храна во машина за миење садови.
- Пластичната рачка може да ја изгуби бојата, но тоа не влијае врз тоа како Сензор за храна работи.

# **10.** РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

⚠ **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 10.1 Што да се направи ако…

| Проблем | Можна причина | Решение |
|---|---|---|
| Не можете да ја вклучите или да ракувате со плочата за готвење. | Плочата за готвење не е поврзана со електрично напојување или не е правилно поврзана. | Проверете дали плочата за готвење е правилно поврзана со електрично напојување. Погледнете го дијаграмот за врски. |
| | Избил осигурувач. | Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигуруваčот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар. |
| | Не поставивте јачината за топлина за време од 60 секунди. | Повторно вклучете ја плочата за готвење и поставете ја поставката за јачина на топлината за помалку од 60 секунди. |
| | Сте допреле 2 или повеќе сензорски полиња во исто време. | Допрете само едно сензорско поле. |
| | Pause е во функција. | Видете во „Секојдневна употреба“. |
| Екранот не реагира на допир. | Дел од екранот е покриен или се ставени тенџериња во близина на екранот.<br>На екранот има течност или предмет. | Отстранете ги предметите. Тргнете ги тенџериња од екранот.<br>Исчистете го екранот, почекајте додека апаратот не се олади. Исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. По 1 минута, повторно вклучете ја површината за готвење. |
| Се огласува звучен сигнал и плочата за готвење се исклучува. Се огласува звучен сигнал кога плочата за готвење е исклучена. | Сте ставиле нешто на едно или повеќе сензорски полиња. | Отстранете го предметот од сензорските полиња. |
| Плочата за готвење се исклучува. | Сте ставиле нешто на сензорското поле ⏻. | Отстранете го предметот од сензорското поле. |
| Не се пали показното светло за преостаната топлина. | Ринглата не е жешка затоа што работела само кратко време или оштетен е сензорот под површината за готвење. | Ако ринглата работела доволно долго за да биде жешка, разговарајте со овластен сервисен центар. |
| Откако ќе ги активирате автоматските програми (Јадења или ФУНКЦИИ), плочата за готвење започнува да се загрева, запира и повторно стартува. | Тоа е сигурносна проверка за да се провери дали Сензор за храна е во тенџерето за кое се активирани автоматските програми (Јадења или ФУНКЦИИ). | Тоа е нормална процедура, не покажува дека има некој дефект. |
| Не можете да ја вклучете највисоката поставка на јачина. | Друга ринглa веќе е поставена на највисока поставка на јачина. | Прво намалете ја јачината на другата ринглa. |
| | Нивото на FlexPower е премногу ниско. | Променете ја максималната јачина во Мени. Видете во „Пред прва употреба“. |

| Проблем | Можна причина | Решение |
|---|---|---|
| Сензорското поле се вжештува. | Садот за готвење е преголем или го ставате преблиску до контролите. | Големите садови за готвење ставајте ги на задните рингли, ако е можно. |
| Сензор за храна не реагира или екранот покажува дека Сензор за храна не е најден. | Сензор за храна не е полн или Bluetooth не е поставен. | Наполнете го Сензор за храна. Поврзете го Сензор за храна со плочата за готвење преку Bluetooth. Видете во „Спарување и калибрирање на Сензор за храна“. |
| Екранот покажува дека температурата на водата е повисока од 100°C. | Не сте го калибрилале Сензор за храна или сте го направиле тоа неправилно. | Калибрирајте ја повторно Сензор за храна. Видете во „Спарување и калибрирање на Сензор за храна“. |
| | Сте ставиле многу сол во водата. | Не ја посолувајте водата која врие. |
| | Другите апарати работат на иста фрекфенција и ја пореметуваат врската. | Тргенете ги апаратите кои може да ја пореметуваат врската. Видете во „Технички податоци“. |
| Температурата на храната е поинаква од онаа што сте очекувале. | Сензор за храна е правилно вметната. | Проверете дали шилецот за мерење е ставен во најтврдиот дел од храната. Видете во „Секојдневно користење“. |
| Црвеното светло на Сензор за храна трепка. | Сензор за храна не е полн или е оштетен. | Наполнете го Сензор за храна. Ако повторно се појави проблемот, контактирајте со Овластен сервисен центар. |
| Плочата за готвење детектира дека значителна температура отскокнува. | Сте ставиле многу вода или сте го смениле тенџерето за време на готвењето. | Не додавајте вода или не го менувајте тенџерето откако ќе започне некоја функција. |
| | Топлината во тенџерето не е рамномерно распределена, особено за густи течности. | Почесто мешајте ја храната. |
| Тенџерето се вжештува или храната многу бргу се препечува. | Сте користеле тенџере кое е многу мало. | Користете тенџерија чиишто димензии се соодветни за дадена рингла. Видете во „Технички податоци“. |
| Не можете да ја вклучите функцијата: | Друга функција работи на истата рингла, што спречува истата да се активира. | Запрете ја функцијата пред да активирате друга. |
| Автоматските програми (Јадења или ФУНКЦИИ) или SousVide запира. | На почеток од готвењето температурата на течноста во тенџерето е повисока од 40 °C. Садот за готвење кој се користи е жежок. | Користете само ладни течности. Немојте да ја загревате печката претходно. |
| Hob²Hood не работи. | Сте ја покриле контролната плоча. | Отстранете го предметот од контролната плоча. |

| Проблем | Можна причина | Решение |
|---|---|---|
| Hob²Hood на екранот не е видлив. | Hob²Hood е исклучен во поставките. | Одете до поставките/Hob²Hood и активирајте ја функцијата. |
| Hob²Hood работи, но само светлото свети. | Сте го активирале Режим 1. | Сменете го режим Режим 1 - Режим 6 или почекајте додека не почне автоматскиот режим. |
| Hob²Hood Режимите 1 - 6 работат, но светлото е исклучено. | Можеби има проблем со светлото во светилката. | Контактирајте со овластен сервисен центар. |
| Нема звук кога ги допирате сензорските полиња на таблата. | Звуците се исклучени. | Вклучете ги звуците. Видете во „Секојдневна употреба“. |
| Поставен е погрешен јазик. | Го сменивте јазикот по грешка. | Следете ги упатствата во „Секојдневна употреба“, „Јазик“ за да го промените погрешниот јазик. |
| Флексибилната индуктивна рингла не го загрева садот за готвење. | Садот за готвење е поставен на погрешно место на флексибилната индуктивна рингла. | Ставете го садот за готвење на правилно место на флексибилната индуктивна рингла. Местото на садот за готвење зависи од вклучената функција или режим на работа. Видете во „Флексибилна индуктивна рингла“. |
| | Дијаметарот на дното на садот за готвење е неправилен за вклучената функција или режим на работа. | Употребете сад за готвење со дијаметар којшто е соодветен за вклучената функција или режим на работа. Ставете сад за готвење со дијаметар помал од 160 мм на еден дел од флексибилната индуктивна зона за готвење. Видете во „Флексибилна индуктивна рингла“. |
| Ринглата се исклучува. | Автоматско исклучување ја деактивира ринглата. | Исклучете и повторно вклучете ја плочата за готвење. Видете во „Секојдневна употреба“. |
| 🔒 и се прикажува порака. | Lock е во функција. | Видете во „Секојдневна употреба“. |
| Се појавува E - U - O. | Child Lock е во функција. | Видете во „Секојдневна употреба“. |
| Лентата за нивото на јачина трепка. | Нема сад за готвење на ринглата. | Ставете сад за готвење на ринглата. |
| | Садот за готвење е несоодветен. | Користете соодветен сад за готвење. Видете во „Напомени и корисни совети “. |
| | Пречникот на дното на садот за готвење е премал за ринглата. | Користете сад за готвење со точни димензии. Видете во „Технички податоци“. |

| Проблем | Можна причина | Решение |
|---|---|---|
| | Flex Bridge е во функција. Еден или повеќе делови од режимот на работа кој е во функција не се покриени со садовите за готвење. | Ставете ги садовите за готвење на точниот број делови на режимот на работа кој е во функција или променете го режимот на работа. Видете во „Флексибилна индуктивна рингла“. |
| E3 се вклучува. | Електричното поврзување е неисправно. | Исклучете ја плочата за готвење од електричната мрежа и проверете ја врската. Видете во „Монтажа“. |
| E4 се вклучува. | Сензорот за температура во ринглата открива превисока или прениска температура. | Оставете ја ринглата да се излади или подигнете ја температурата на околината над 15°C.<br>Ако повторно се појави проблемот, контактирајте со Овластен сервисен центар. |
| E7 се вклучува. | Вентилаторот за ладење е блокиран. | Погрижете се ништо да не го блокира вентилаторот. Ако вентилаторот не е блокиран од ништо и проблемот постои, контактирајте го овластениот сервисен центар. |
| Можете да слушнете постојан звучен сигнал. | Електричното поврзување е неправилно. | Исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. Зборувајте со квалификуван електричар за да ја провери инсталацијата. |
| Садовите се загреваат подолго од 5 мин. | Дното на садот за готвење не е компатибилно со индукција. | Користете садови за готвење со соодветно дно (рамно, магнетно). Видете во „Напомени и корисни совети “. |
| Загревањето трае долго време. | Садовите за готвење се премали и добиваат само дел од енергијата што ја испушта ринглата. | За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“). |
| Плочата за готвење не може да се поврзе со безжична мрежа. | Рутерот блокира нови учесници на WLAN. | Погрижете се рутерот да дозволува нови учесници. Рестартирајте го рутерот ако треба. |
| | Безжичната врска во плочата за готвење не е активирана. | Активирајте WiFi. Видете во „Пред првата употреба“, Безжично поврзување/поврзување со апликација. |

| Проблем | Можна причина | Решение |
|---|---|---|
| | Фреквенцијата на рутерот е поставена на 5 GHz. | Променете ги поставките на рутерот во 2,4 GHz или 2,4+5 GHz. Ако рутерот поддржува само фреквенција од 5 GHz, плочата за готвење не може да се поврзе. |
| | Јачината на сигналот на бежичната врска е слаб. | Поместете го рутерот поблиску до плочата за готвење. Користете WiFi повторувач за да го засилите сигналот, доколку е потребно. |
| Плочата за готвење не можете да ја најдете во списокот со WLAN-мрежи во поставките за апликацијата. | Плочата за готвење е веќе поврзана со мрежата, но можеби не е видлива. | Исклучете ја плочата за готвење од бежичната мрежа. Видете во „Пред првата употреба“, Безжично поврзување/ поврзување со апликација. |
| Повисока јачина на топлина не е достапна. | Управ. со енергијата работи и ја намалува максималната јачина. | Видете во „Секојдневна употреба“Управ. со енергијата. |
| Варење функцијата не почнува. | Ласерската ознака на врвот на Сензор за храна не е целосно потопена во течност. Водата е премногу топла. Сензор за храна не е полн. | Додајте уште вода во тенџерето. Користете вида на собна температура. Наполнете го Сензор за храна пред да започнете со процесот на готвење. |
| Варење работи неправилно. | Отчитувањето на температурата е неточно бидејќи Сензор за храна не е калибриран. | Калибрирајте го Сензор за храна пред првиот процес на готвење. |
| Загревањето со функцијата Пржење трае долго време. | Садовите за готвење се премногу мали, премногу тешки или дното е нерамно. | Видете во „Напомени и корисни совети“. |

### 10.2 Ако не можете да најдете решение…

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар. Дадете ги податоците од плочката со спецификации. Проверете дали правилно сте ракувале со плочата. Во противно, сервисирањето од сервисен техничар или дилер нема да биде бесплатно, дури и за време на периодот на гаранција. Информациите за гарантниот период и овластените сервисни центри се во сервисната книшка.

## 11. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

### 11.1 Плочка со спецификации

Модел EIS6949
Тур 62 B4A 05 FA
Индукција
Сериски број .....
ELECTROLUX

PNC 949 599 476 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Произведено во: Германија
7.35 kW

### 11.2 WiFi врска

| | |
|---|---|
| WiFi фреквенција | 2400 - 2483,5 MHz |
| EIRP max | 20 dBm / 100 mW |

### 11.3 Спецификации за ринглите

| Рингла | Номинална моќност (поставка за максимална топлина) [W] | Boost [W] | Boost максимално траење [мин] | Дијаметар на сад за готвење [мм] |
|---|---|---|---|---|
| Десен преден | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Десен заден | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Флексибилна индуктивна рингла | 2300 | 3200 | 10 | минимум 105 |

Јачината на ринглите може во мал обем да се разликува до споредба со податоците во табелата. Се менува со материјалот и димензиите на садовите за готвење.

За оптимален пренос на топлина и резултат од готвењето користете садови со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во табелата). Не користете садови за готвење поголеми од дијаметарот на ринглата.

### 11.4 Сензор за храна технички спецификации

Сензор за храна е одобрен за користење во контакт со храна.

| | |
|---|---|
| Фрекфенција на работа | 2400 - 2483,5 MHz |
| Максимален пренос на енергија | 7 dBm |
| Температурен опсег | 0 - 200°C |
| Циклус на мерење | 2 сек |

## 12. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 12.1 Информации за производ според (ЕУ) бр. 66/2014

| | | |
|---|---|---|
| Идентификација на модел | | EIS6949 |
| Тип на плоча за готвење | | Вградена плоча за готвење |
| Број на ринглы | | 2 |
| Број на области за готвење | | 1 |
| Технологија на подгревање | | Индукција |
| Дијаметар на кружни ринглы (Ø) | Десен преден<br>Десен заден | 14.5 см<br>18.0 см |
| Должина (L) и ширина (W) на област за готвење | Лево | L 45.8 см<br>W 21.4 см |

| | | |
|---|---|---|
| Потрошувачка на енергија по рингла (EC electric cooking) | Десен преден<br>Десен заден | 181.7 Wh/kg<br>174.5 Wh/kg |
| Потрошувачка на енергија на област за готвење (EC electric cooking) | Лево | 191.1 Wh/kg |
| Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob) | | 185.9 Wh/kg |

Апаратот е тестиран според: EN IEC 60350-2.

### 12.2 Совети за оптимизација

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

- Кога загревате вода, користете само колку што ви треба.
- Ако е можно, секогаш ставајте ги капаците на садовите за готвење.
- Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.
- Користете ја преостанатата топлина за да ја задржите храната топла или да ја стопите.

### 12.3 Барања за информации според (ЕУ) бр. 2023/826

| | |
|---|---|
| Потрошувачка на енегија со исклучен режим | 0,5 W |
| Потрошувачка на енергија во режим на мирување | 2,0 W |
| Максимално време потребно за опремата автоматски да го достигне применливиот режим со мала моќност | 2 мин |

Апаратот е тестиран според: EN 50564, EN IEC 63474.

За упатства како да ја вклучите и исклучите безжичната мрежна конекција, погледнете во поглавјето „Пред прва употреба“.

## 13. ГРИЖА ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

Рециклирајте материјали со симболот ♺. Ставете го пакувањето во соодветни контејнери за да го рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и здравјето на луѓето со рециклирање на отпад од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги апаратите означени со симболот 🗑 со отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален објект за рециклирање или контактирајте со општинската канцеларија.

**Witamy w świecie marki Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.**

Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
**www.electrolux.com/support**

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI


**1.** INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....326
**2.** WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....329
**3.** INSTALACJA....332
**4.** OPIS PRODUKTU....334
**5.** PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM....336
**6.** CODZIENNE UŻYTKOWANIE....338
**7.** UNIWERSALNA INDUKCYJNA POWIERZCHNIA GRZEJNA....348
**8.** WSKAZÓWKI I PORADY....349
**9.** PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE....350
**10.** ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW....351
**11.** DANE TECHNICZNE....356
**12.** EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA....356
**13.** OCHRONA ŚRODOWISKA....357


# 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

## 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

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

zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem ani smartfonem z aplikacją.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- OSTRZEŻENIE: Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.

- Dym wskazuje na przegrzanie. Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenia nie wolno zasilać przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- PRZESTROGA: Proces gotowania musi być nadzorowany (nawet funkcje pieczenia automatycznego). Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Urządzenia nie wolno czyścić myjką parową ani wodą pod ciśnieniem.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- OSTRZEŻENIE: Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- OSTRZEŻENIE: Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub

wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, lub dostarczonych razem z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

## **2.** WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie szafki przed pęcznieniem od wilgoci za pomocą odpowiedniego uszczelniacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
  - Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkadzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.
  - Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a elementami przechowywanymi w szufladzie.
- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

### 2.2 Podłączenie elektryczne

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie należy uziemić .
- Przed wykonaniem jakiejkolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania się styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania się przewodu zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciążającego na przewodzie.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.

- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Jeśli na ekranie pojawi się kod E3, należy natychmiast odłączyć płytę grzejną i sprawdzić, czy podłączenie elektryczne i napięcie sieciowe są prawidłowe.

## 2.3 Sposób użytkowania

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej i nie umieszczaj żywności w bezpośrednim kontakcie z nim.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Gorący olej może pryskać podczas wkładania do niego żywności.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów między powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określił inaczej.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i oleje mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- W pobliżu urządzenia ani na nim nie wolno umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby uniknąć poparzenia, nie należy stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Uważać, aby nie upuścić przedmiotów lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- Naczynia z żeliwa lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.

## 2.4 Termosonda

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń i oparzeniem.

- Używać Termosonda zgodnie z przeznaczeniem. Nie należy używać jej do otwierania ani podważania przedmiotów.
- Używać tylko jednej Termosonda, zalecanej do danego modelu płyty grzejnej.
- Nie używać jej, gdy jest niesprawna lub uszkodzona.
- Nie używać Termosonda w piekarniku ani w kuchence mikrofalowej.
- Upewnić się, że Termosonda jest zagłębiona w potrawie lub zanurzona płynie do oznaczenia minimalnej głębokości.
- Oczyść Termosonda przed każdym użyciem i po nim. Uważaj, czubek Termosonda jest ostry.
- Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów. Nie myć Termosonda w zmywarce. Ewentualne odbarwienie uchwytu nie ma wpływu na działanie Termosonda.
- Do przechowywania i ładowania Termosonda używaj oryginalnego opakowania.
- Przed umieszczeniem Termosonda w ładowarce upewnij się, że jest chłodny, czysty i suchy.
- Przechowuj Termosonda w bezpiecznym, suchym miejscu niedostępnym dla dzieci.

## 2.5 Pielęgnacja i czyszczenie

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

## 2.6 Usługi

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

## 2.7 Utylizacja

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

# 3. INSTALACJA

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 3.1 Przed instalacją

Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe informacje umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Numer seryjny .....

## 3.2 Płyty grzejne do zabudowy

Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

## 3.3 Przewód zasilający

- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający.
- Uszkodzony przewód należy wymienić na przewód zasilający następującego typu: H05V2V2-F który wytrzymuje temperaturę 90°C lub wyższą. Pojedynczy przewód musi mieć minimalny przekrój zgodnie z poniższą tabelą. Skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym.

Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.

**⚠ UWAGA!**

Połączenia za pomocą wtyczek stykowych są zabronione.

**⚠ UWAGA!**

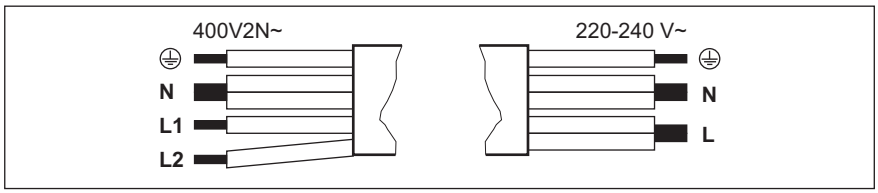
Nie wiercić ani nie lutować końcówek. Jest to zabronione.

**⚠ UWAGA!**

Nie podłączać przewodu bez tulejki przewodu.

**Połączenie jednofazowe**

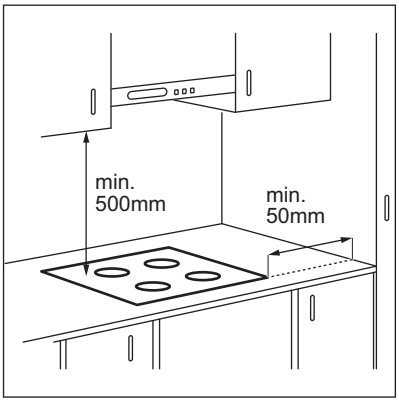
1. Zdjąć końcówkę z czarnego i brązowego przewodu.
2. Usunąć izolację końcówek przewodów brązowego i czarnego.
3. Podłączyć końcówki przewodów czarnego i brązowego.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagana zaciskarka do tulejek).



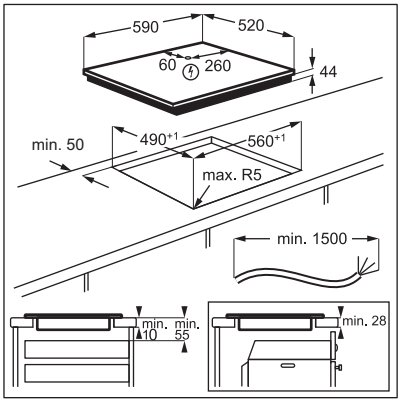
| Połączenie dwufazowe: 400 V2N~ | | Połączenie jednofazowe: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|
| **5x1,5 mm² lub 4x2,5 mm²** | | **5x1,5 mm² lub 3x4 mm²** | |
| ⏚ | Żółtozielony | ⏚ | Żółtozielony |
| N | Niebieski i niebieski | N | Niebieski i niebieski |
| L1 | Czarny | L | Czarny i brązowy |
| L2 | Brązowy | | |

## 3.4 Montaż

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




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



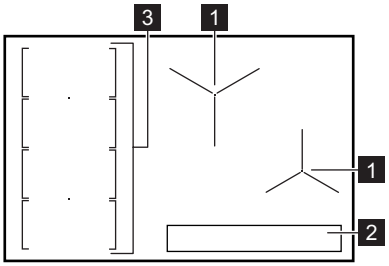

Znajdź film instruktażowy „Instalacja płyty indukcyjnej Electrolux – instalacja na blacie roboczym," wpisując pełną nazwę pokazaną na poniższym rysunku.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. OPIS PRODUKTU

## 4.1 Układ powierzchni gotowania



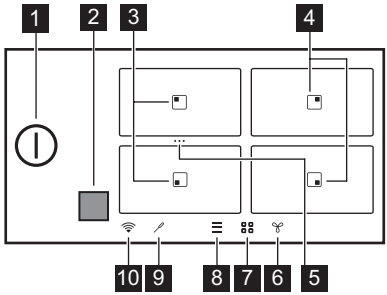

1 Indukcyjne pole grzejne
2 Panel sterowania
3 Uniwersalna indukcyjna powierzchnia grzejna składa się z czterech części.

ⓘ

Szczegółowe informacje dotyczące wielkości pól grzejnych znajdują się w rozdziale „Dane techniczne”.

## 4.2 Układ panelu sterowania

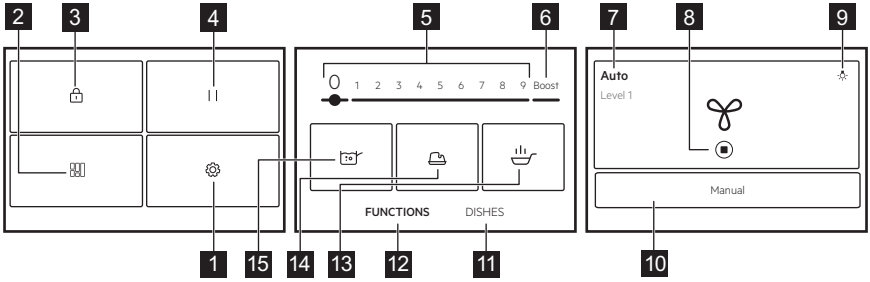
**Widok główny**




| | Symbol | Opis |
|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej. |
| 2 | ■ | Okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob²Hood. Nie należy go zakrywać. |
| 3 | ▣ | Pole z funkcjami Smażenie na patelni i Gotowanie. |
| 4 | ▣ | Pole z funkcją Gotowanie. |
| 5 | ••• | Skrót do Flex Bridge. Aby przełączać między trzema dostępnymi trybami: Standard / Big Bridge / Max Bridge. Funkcja łączy dwa pola grzejne w segmenty. |
| 6 | | Ustawianie funkcji okapu. |
| 7 | | Otwieranie przeglądu pola. |
| 8 | ☰ | Aby otworzyć Menu. |

| | Symbol | Opis |
|---|---|---|
| 9 | | Wskaźnik Termosonda |
| 10 | | Wskaźnik WiFi |

**Widok rozszerzony**




Lista funkcji może się różnić w zależności od wersji oprogramowania.

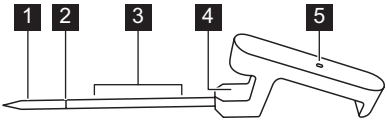
| | Symbol | Opis |
|---|---|---|
| 1 | | Ustawienia. Otwieranie ustawień płyty grzejnej. |
| 2 | | Flex Bridge. Przełączanie między trzema dostępnymi trybami: Standard / Big Bridge / Max Bridge. Funkcja łączy dwa pola grzejne w segmenty. |
| 3 | | Blokada. Blokowanie / odblokowanie panelu sterowania. |
| 4 | | Pauza. Przestawienie wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania. |
| 5 | 1 - 9 | Ustawianie mocy grzania. |
| 6 | Boost | Włączanie maksymalnego ustawienia mocy grzania. |
| 7 | Tryb ręczny / Auto | Pokazanie aktualnego ustawienia wentylatora okapu. |
| 8 | | Zatrzymywanie/ ponowne uruchamianie okapu. |
| 9 | | Włączanie i wyłączanie oświetlenia w okapie. |
| 10 | Tryb ręczny / Auto | Przełączanie okapu na tryb ręczny lub automatyczny. |
| 11 | Potrawy | Wybór zadanych programów automatycznych dla różnych rodzajów żywności. |
| 12 | FUNKCJE | Wybór programów automatycznych dla różnych metod gotowania. |
| 13 | | Smażenie na patelni. Do smażenia z automatycznie regulowanymi poziomami ciepła, przeznaczonymi do różnych rodzajów potraw. |
| 14 | | Roztapianie. Roztapianie różnych produktów, np. czekolady lub masła. |

| | Symbol | Opis |
|---|---|---|
| 15 | | Gotowanie. Aby automatycznie dostosować temperaturę wody tak, aby nie wykipiała po osiągnięciu temperatury wrzenia. |

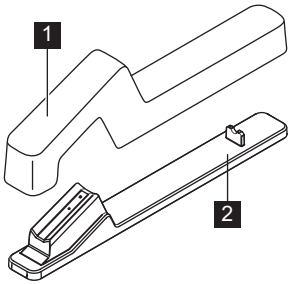
**Poruszanie się po wyświetlaczu**

| Symbol | Opis |
|---|---|
| OK | Potwierdzenie wyboru lub ustawienia. |
| X | Zamknięcie wyskakującego okienka. |
| | Zwijanie/ rozwijanie instrukcji na wyświetlaczu. |
| | Włączanie/wyłączanie tej opcji. |
| 〈〉 | Przechodzenie do poprzedniego/następnego poziomu w Menu. |

### 4.3 Termosonda




1 Punkt pomiaru
2 Oznaczenie minimalnej głębokości
3 Zalecany zakres głębokości zanurzenia (w płynach)
4 Haczyk do zawieszenia Termosonda na krawędzi naczynia
5 Kontrolka



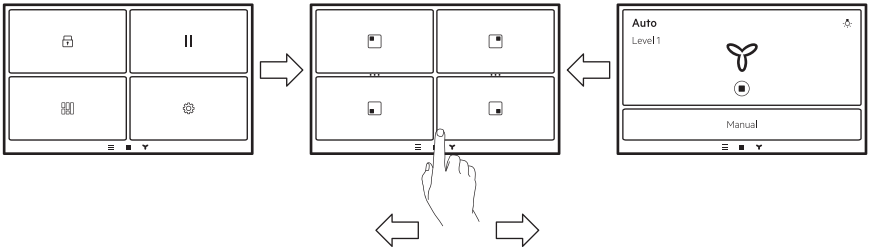

1 Obudowa
2 Stacja ładowania

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

⚠ **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 5.1 Poruszanie się po wyświetlaczu




Aby poruszać się między ekranami, dotykaj symboli u dołu ekranu wyświetlacza. Możesz również przesunąć palcem w lewo, aby zarządzać ustawieniami dla Hob²Hood lub w prawo, aby dotrzeć do Menu.

ⓘ

Jeśli wyświetlacz nie reaguje od razu, upewnij się, że dotykasz środka wybranego symbolu/opcji lub spróbuj naciskać go nieco dłużej.

## 5.2 Pierwsze podłączenie do sieci

Po podłączeniu urządzenia do zasilania należy ustawić Język, Jasność, Głośność oraz Dźwięki przycisków.

Ustawienie można zmienić w Menu > Ustawienia > Konfiguracja. Patrz „Codzienne użytkowanie”.

## 5.3 FlexPower

FlexPower określa całkowitą energię elektryczną zużywaną przez płytę grzejną w granicach zabezpieczeń instalacji domowej.

Początkowo urządzenie jest ustawione na najwyższą możliwą moc. Jeśli instalacja nie umożliwia wykorzystania pełnej mocy, można zmienić maksymalną moc urządzenia.

ⓘ

Jeśli moc jest niższa niż 2000 W, nie można włączyć żadnych programów automatycznych (Potrawy ani FUNKCJE).

1. Włączyć płytę grzejną.
2. Upewnić się, że wszystkie pola grzejne są wyłączone.
3. Dotknąć ☰ na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
4. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > FlexPower, a następnie odpowiednią moc.
5. Dotknąć 〈 lub X. Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu, aby potwierdzić ten wybór.

⚠ **UWAGA!**

Należy upewnić się, że wybrana moc nie powoduje przekroczenia wartości prądu znamionowego bezpieczników w instalacji domowej.

## 5.4 Połączenie bezprzewodowe z aplikacją

Aby korzystać z tej aplikacji, płyta grzejna musi być podłączona do sieci bezprzewodowej. WiFi jest domyślnie włączona.

1. Dotknąć ☰.
2. Wybierz Ustawienia > Połączenia > WiFi.
3. Dotknij suwaka, aby aktywować WiFi

Płyta grzejna jest teraz gotowa do połączenia z siecią bezprzewodową i z aplikacją.

4. Dotknąć POŁĄCZ.
5. Pobierz ze sklepu z aplikacjami. Zeskanuj kod QR znajdujący się na tylnej okładce instrukcji obsługi lub pobierz aplikację bezpośrednio ze sklepu z aplikacjami.

6. Otworzyć aplikację i zarejestrować się, aby założyć konto.
7. Dodać nowe urządzenie.
8. Postępuj zgodnie z instrukcjami w aplikacji, aby zakończyć proces łączenia.

### Zmiana/dezaktywacja połączenia sieciowego

Aby odłączyć płytę grzejną od sieci domowej:

1. Dotknąć ☰.
2. Wybierz Ustawienia > Połączenia > WiFi:
   - Aby odłączyć się od sieci bezprzewodowej, dotknij ROZŁĄCZ
   - Aby wyłączyć WiFi, dotknij suwaka .

Aby podłączyć płytę grzejną do nowej sieci bezprzewodowej, patrz „Połączenie bezprzewodowe/z aplikacją" powyżej.

## 5.5 Termosonda parowanie i kalibracja

Po dostarczeniu płyta grzejna nie jest sparowana z Termosonda. Sparuj ją przed pierwszym użyciem lub po wymianie na nową.

Aby zapewnić dokładne temperatury, należy zawsze kalibrować Termosonda po sparowaniu.

1. Dotknąć ☰.
2. Wybierz Ustawienia > Połączenia > Bluetooth.
3. Dotknij suwaka , aby aktywować Bluetooth

Płyta grzejna automatycznie znajdzie dostępne akcesoria. Jeśli Termosonda nie pojawi się na liście, upewnij się, że jest naładowany. Następnie potrząśnij lub stuknij dwukrotnie, aż lampka zacznie migać.

4. Wybierz Termosonda z listy i postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aby zakończyć proces parowania.

Po sparowaniu wyświetlacz automatycznie wyświetli ekran kalibracji.

5. Dotknij START i postępuj zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na wyświetlaczu, aby zakończyć proces kalibracji.

Jeśli nie skalibrujesz Termosonda w tym kroku, możesz to zrobić później. Ponownie wprowadź ustawienia Bluetooth i wybierz Termosonda, aby kontynuować konfigurację. Aby użyć wszystkich funkcji Termosonda, najpierw należy go skalibrować.

### Termosonda resetowanie / usuwania

W dowolnym momencie można zresetować Termosonda lub odłączyć go od płyty grzejnej.

1. Dotknąć ☰.
2. Wybierz Ustawienia > Połączenia > Bluetooth.

Na wyświetlaczu pojawi się przyłączone Termosonda

3. Dotknij Termosonda
   - Aby skalibrować Termosonda, ponownie dotknij RESET.
   - Aby wyjąć Termosonda z płyty grzejnej, dotknij 🗑

Aby ponownie podłączyć Termosonda lub dodać nowe, należy zapoznać się z punktem „Termosonda parowanie i kalibracja".

# 6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

> ⚠ **OSTRZEŻENIE!**
> Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 6.1 Włączanie i wyłączanie

Dotknąć ⏻ przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.

## 6.2 Samoczynne wyłączenie

**Funkcja wyłącza płytę grzejną automatycznie, jeśli:**

- wszystkie pola grzejne są wyłączone;
- po włączeniu płyty grzejnej nie ustawia się mocy grzania.
- panel sterowania został zalany lub od ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (garnek, ściereczka itp). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta

grzejna wyłączy się. Zdjąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- płyta grzejna nagrzewa się zbyt mocno (np. gdy wygotowała się zawartość garnka). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- użyto nieodpowiedniego naczynia lub nie ma naczynia na danym polu grzejnym. Indukcyjne pole grzejne wyłącza się automatycznie po 50 sek.
- nie można wyłączyć pola grzejnego lub zmienić ustawienia mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się komunikat i urządzenie wyłącza się.

**Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem wyłączenia płyty grzejnej:**

| Ustawienie mocy grzania | Płyta grzejna wyłącza się po |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 godz. |
| 3 - 5 | 5 godz. |
| 6 | 4 godz. |
| 7 - 9 | 1,5 godz. |

ⓘ

Jeśli włączona jest funkcja Smażenie na patelni, płyta grzejna wyłącza się samoczynnie po upływie 1,5 godz. W przypadku funkcji Roztapianie płyta grzejna wyłącza się samoczynnie po 6 godzinach.

## 6.3 Wykrywanie naczyń

Funkcja ta sprawdza, czy na polach grzejnych ustawiono naczynia, i wyłącza pola grzejne, na których już nie wykrywa naczyń.

- Jeśli naczynie najpierw ustawi się na polu grzejnym, a potem włączy płytę grzejną, na ekranie tego pola grzejnego pojawi się szary pasek.
- Pasek ten nie pojawi się, jeśli na polu grzejnym nie ma naczynia lub nie można wykryć naczynia z powodu jego nieprawidłowego umieszczenia lub nieodpowiedniego materiału.
- Jeśli naczynie na chwilę zdejmie się z włączonego pola grzejnego i odstawi na bok, wskaźniki przeglądu tego pola zaczną migać. Jeśli w ciągu 120 sekund na włączonym polu grzejnym nie postawi się z powrotem garnka, pole to wyłączy się automatycznie. Aby wznowić gotowanie, należy pamiętać, aby postawić naczynie z powrotem na polach grzejnych we wskazanym czasie.

## 6.4 Używanie pola grzejnego

Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.

ⓘ

Aby zapewnić optymalne przenoszenia ciepła, stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w „Dane techniczne” > „Specyfikacja pól grzejnych”). Upewnić się, że naczynie jest odpowiednie do płyt indukcyjnych. Więcej informacji na temat rodzajów naczyń – patrz „Wskazówki i porady”.

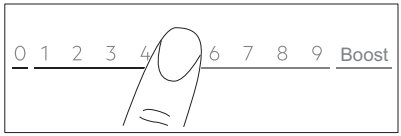
Aby włączyć pole grzejne, należy umieścić naczynie na jego środku i dotknąć jego symbolu. Na wyświetlaczu pojawią się dostępne programy. Ustawić moc grzania lub wybrać jedną z funkcji automatycznych. Aby powrócić do widoku głównego, należy dotknąć X w prawym górnym rogu.

Gdy działają inne pola grzejne, zakres ustawień mocy dla wybranego pola może być ograniczony. Patrz punkt „Zarządzanie energią”.

## 6.5 Ustawienie mocy grzania

1. Włączyć płytę grzejną.
2. Umieścić naczynie na wybranym polu grzejnym i dotknąć odpowiedniego symbolu pola.
3. Dotknąć lub przesunąć palcem po suwaku, aby ustawić moc grzania.

Ikony mocy 1-9 powiększają się, a pasek poniżej zmienia kolor na czerwony wskazując aktualne ustawienie mocy. Po wybraniu mocy ekran przełącza się na widok rozszerzony.



Można również zmienić ustawienie mocy grzania na ekranie przeglądu pola grzejnego. Aby przejść do ekranu przeglądu pola, należy dotknąć środka rozszerzonego widoku ekranu. Aby zmienić moc grzania, należy dotknąć — lub +. Aby otworzyć rozszerzony widok ekranu, dotknąć odpowiedniej mocy.

## 6.6 Boost

Funkcja dodatkowo zwiększa moc indukcyjnych pól grzejnych. W polu grzejnym funkcję tę można włączyć tylko na ograniczony czas. Po upływie tego czasu indukcyjne to pole grzejne automatycznie powraca do najwyższego ustawienia mocy grzania.

**1.** Wybór pola grzejnego.
**2.** Dotknąć Boost, aby włączyć funkcję.
Funkcja wyłączy się automatycznie. Aby wyłączyć tę funkcję ręcznie, należy wybrać pole grzejne i zmienić jego ustawienie mocy grzania na 0.

ⓘ

Boost nie działa, gdy:
- Flex Bridge działa w trybach Standard i Max Bridge,
- moc w jednej fazie jest niewystarczająca (patrz „Zarządzanie energią”).

ⓘ

Informacje o maksymalnym czasie działania funkcji znajdują się w części „Dane techniczne.”

## 6.7 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)

⚠ **OSTRZEŻENIE!**

Gdy świeci się wskaźnik III / II / I, występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Ciepło z naczynia podgrzewa płytę ceramiczną.

Wskaźniki te pojawią się, gdy pole grzejne jest gorące. Pokazują one ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych:

III - dalsze gotowanie,

II - podtrzymywanie temp,

I - ciepło resztkowe.

Może również pojawić się wskaźnik:
- dla sąsiadujących pól grzejnych, nawet jeśli nie są używane,
- gdy gorące naczynie zostanie umieszczone na zimnym polu grzejnym,
- gdy płyta grzejna jest wyłączona, ale pole grzejne jest nadal gorące.

Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.

## 6.8 Keep warm

Funkcja ta służy do podtrzymywania temperatury, aby potrawa pozostawała ciepła.

Funkcja Keep warm jest dostępna tylko wtedy, gdy pole grzejne jest nadal ciepłe po zakończeniu gotowania (widać ikonkę ciepła resztkowego), a naczynie pozostaje na polu grzejnym. Funkcja ta nie działa przy zimnym polu grzejnym.

**1.** Dotknąć aby włączyć Keep warm.
Funkcja Keep warm działa do czasu jej wyłączenia.
**2.** Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć ⏹ w lewym górnym rogu wyświetlacza.
W razie potrzeby można ustawić timer. Patrz „Opcje timera”.

## 6.9 Opcje timera

### ECO Timer

Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego podczas danego cyklu gotowania.

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim odezwie się ECO Timer. Różnica w czasie pracy zależy od ustawienia mocy grzania i czasu trwania pieczenia.

Funkcji tej można używać, gdy pole grzejne jest włączone. Funkcję można ustawić oddzielnie dla każdego pola grzejnego.

1. Najpierw wybrać moc grzania dla odpowiedniego pola grzejnego, a następnie ustawić funkcję.
2. Dotknąć symbolu pola.
3. Dotknąć ⏲.

Na wyświetlaczu pojawi się okienko menu zegara.

4. Zaznaczyć Wyłącz pole grzejne pole wyboru, aby włączyć tę funkcję.
5. Ustawić czas.
6. Dotknąć OK, aby potwierdzić.

Można także wybrać X, aby anulować wybór.

Ustawienia ECO Timer można zmienić w trakcie pieczenia: dotknąć 🔔 z wartością timera, a potem dotknąć EDYCJA.

Gdy upłynie czas ustawiony na timerze, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wyskakujące okienko. Dotknąć OK, aby wyłączyć sygnał.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy ustawić moc grzania na **0**. Albo dotknąć 🔔 z wartością timera, dotknąć X i potwierdzić wybór gdy pojawi się wyskakujące okienko.

## 🔔Timer

Funkcji tej można używać, gdy pole grzejne jest włączone.

Funkcja nie ma wpływu na inne jednocześnie działające funkcje.

1. Wybrać dowolne pole grzejne.

Na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni suwak.

2. Dotknąć ⏲.

Na wyświetlaczu pojawi się okienko menu zegara.

3. Odznaczyć Wyłącz pole grzejne pole, aby włączyć tę funkcję.
4. Ustawić czas.
5. Dotknąć OK, aby potwierdzić.

Można także wybrać X, aby anulować wybór.

Ustawienia Timer można zmienić w trakcie pieczenia: dotknąć 🔔 z wartością timera, a potem dotknąć EDYCJA.

Gdy upłynie czas timera rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wyskakujące okienko. Dotknąć OK, aby wyłączyć ten sygnał.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć 🔔 z wartością timera, dotknąć X i potwierdzić wybór, gdy pojawi się wyskakujące okienko.

## 6.10 || Pauza

Ta funkcja przestawia wszystkie włączone pola grzejne na najniższą moc grzania.

Nie można włączyć tej funkcji, jeśli uruchomiony jest jakiś program automatyczny (Potrawy lub FUNKCJE).

Gdy funkcja działa, tylko ⏻ i WZNÓW można użyć. Wszystkie pozostałe symbole na panelu sterowania są zablokowane.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara: Po zakończeniu działania funkcji timera dotknąć dowolnego miejsca na ekranie, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

1. Dotknąć ☰ aby otworzyć Menu.
2. Dotknąć || aby włączyć funkcję.

Ustawienie mocy grzania obniża się do ♨ (Keep warm), a prędkość wentylatora w trybie Tryb ręczny obniża się do 1.
Aby wyłączyć tę funkcję, dotknąć WZNÓW.

Poprzednie ustawienia mocy grzania zostaną przywrócone.

## 6.11 🔒 Blokada

Podczas pracy płyty grzejnej można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia.

1. Ustawić moc grzania.
2. Dotknij ☰, aby otworzyć Menu
3. Dotknąć 🔒, aby włączyć funkcję.

Aby wyłączyć tę funkcję, naciśnij i przytrzymaj ODBLOKUJ przez 4 sekundy.

ⓘ

Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

## 6.12 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu włączeniu płyty grzejnej.

1. Dotknij ☰, aby otworzyć Menu
2. Wybierz Ustawienia > Opcje > Blokada uruchomienia.
3. Aby włączyć tę funkcję, należy włączyć przełącznik i dotknąć liter E-U-O w kolejności alfabetycznej.

Aby wyłączyć funkcję, należy ustawić przełącznik w położeniu wyłączenia.

Uruchomienie funkcji po jej włączeniu może zająć trochę czasu.

## 6.13 Informacje ogólne Termosonda

Termosonda to bezprzewodowa sonda temperatury. Można jej używać do dostosowywania parametrów gotowania do różnych rodzajów potraw i utrzymywania ich przez cały proces gotowania. Termosonda działa także jak termometr, co pomaga monitorować temperatury potrawy lub płynu podczas gotowania. Możesz aktywować Termosonda dla Potrawy i FUNKCJE, a także jako gotowanie sterowane ręcznie.

Termosonda łączy się z płytą grzejną poprzez Bluetooth i można je ładować. Zgodnie z normą: EN 60335 Termosonda należy ładować wyłącznie za pomocą ładowarki i zasilacza z zestawu. Jedna minuta ładowania zapewnia do 8 godzin pracy.

Kolor lampki oznacza zachowanie Termosonda
- Czerwony – ładowanie
- Miga na czerwono — alarm/niski poziom naładowania akumulatora
- Zielony – w pełni naładowany
- Niebieski – podłączanie

Punkt pomiarowy znajduje się w połowie odległości między końcem termosondy a oznaczeniem minimalnej głębokości. Wsuń Termosonda w potrawę co najmniej na głębokość oznaczeną jako minimum. Umieść Termosonda na krawędzi garnka lub patelni za pomocą haka. Tylko metalowa część termosondy może stykać się z żywnością i płynami. Jeśli wpadnie do płynu, ostrożnie wyjmij ją za pomocą odpowiedniego narzędzia.

**Wskazówki dotyczące płynów**

- Aby uzyskać najlepsze efekty gotowania, zanurz Termosonda w płynie na 2-5cm ponad oznaczeniem poziomu minimalnego.
- Użyj pokrywki, aby oszczędzać energię i czas. Zaznaczyć pole wyboru Użyj pokrywy.

**Wskazówki dotyczące pokarmów stałych**

- Aby uzyskać najlepsze efekty gotowania, należy postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na wyświetlaczu, aby prawidłowo umieścić Termosonda w potrawie.
- Włóż Termosonda do najgrubszej części potrawy.
- Upewnij się, że Termosonda jest stabilnie umieszczona w potrawie.
- Jeśli mięso lub ryba ma grubość 2-3 cm, czubek Termosonda powinien sięgać do dna naczynia.
- Przed odwróceniem kawałka potrawy, w razie potrzeby, wyjmij Termosonda, a następnie włóż go z powrotem.
- Przy korzystaniu z płyty plancha upewnij się, że uchwyt Termosonda wystaje poza jej powierzchnię.

## 6.14 Pieczenie z wykorzystaniem: Termosonda

Przed rozpoczęciem gotowania należy upewnić się, że Termosonda jest podłączone, skalibrowane i naładowane. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem”.

W przypadku korzystania z automatycznych programów, takich jak „FUNKCJE” lub „Potrawy”, Termosonda należy użyć jako dodatkowego srodka pomiaru, ustawienia i regulacji temperatury docelowej pola grzejnego określonego dla każdej potrawy lub metody gotowania. Patrz „FUNKCJE” i „Potrawy”.

1. Wybierz funkcję lub rodzaj potrawy z menu.
2. Dotknij ⁄ w prawym górnym rogu wyświetlacza, aby ustawić lub dostosować temperaturę docelową.
   - Aby użyć ustawień domyślnych, należy dotknąć OK w górnej części wyskakującego okienka.

Aby na stałe wyłączyć wyskakujące okienko, należy zaznaczyć ☐ przed włączeniem funkcji.

- W przypadku niektórych funkcji na wyświetlaczu wyświetlają się wskazówki.
- Funkcja Smażenie na patelni umożliwia zmianę domyślnego ustawienia mocy grzania. W przypadku niektórych potraw możliwe jest kontrolowanie temperatury wewnętrznej za pomocą Termosonda.
- Niektóre z opcji obejmują wstępne nagrzewanie. Postęp można śledzić na pasku regulacji.
- Większość funkcji, np. SousVide i Parzenie, umożliwia zmianę domyślnej temperatury.
- Można zmienić domyślny czas gotowania lub ustawić własny. Minimalny czas gotowania jest zaprogramowany tylko dla funkcji SousVide.

3. Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi w wyskakujących okienkach.
4. Po upływie ustawionego czasu oraz/lub osiągnięciu temperatury docelowej rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się powiadomienie. Aby zamknąć okienko, należy dotknąć OK.

### Termometr

Przy gotowaniu ręcznym można skorzystać z Termosonda jako termometru do pomiaru temperatury potrawy i powiadomienia o osiągnięciu temperatury docelowej.

1. Otwórz suwak pola grzejnego i ustaw moc grzania.
2. Dotknij ⁄ w prawym górnym rogu wyświetlacza.

Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

3. Ustaw docelową temperaturę potrawy.

Aktualną temperaturą zmierzoną Termosonda widać teraz w prawym rogu wyświetlacza. W razie potrzeby dotknij ponownie, aby dostosować temperaturę docelową.

4. Gdy pole grzejne osiągnie temperaturę docelową, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się powiadomienie.

## 6.15 FUNKCJE: Smażenie na patelni

Funkcja ta umożliwia ustawienie mocy grzania odpowiedniej do smażenia potraw. Płyta grzejna dostosowuje tę temperaturę do różnych rodzajów potraw i utrzymuje ją przez cały czas gotowania. Po ustawieniu mocy grzania nie jest konieczna ręczna regulacja temperatury.

> ⚠ **UWAGA!**
>
> Używać wyłącznie zimnych naczyń.
> Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustawić naczynie bez oleju/tłuszczu na jednym z pól grzejnych po lewej stronie. Można połączyć cztery sekcje w dwa pola grzejne o różnych rozmiarach lub w jeden duży obszar grzejny przy użyciuFlex Bridge.
2. Wybierz FUNKCJE > Smażenie na patelni.
3. W razie potrzeby podłącz Termosonda.

Dotknij ⁄, aby dostosować temperaturę.

4. Wybrać poziom smażenia.

Start podgrzewania.

5. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.

Timer uruchamia się natychmiast.
Gdy naczynie osiągnie żądaną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się wyskakujące okienko. Teraz do naczynia można dodać olej i potrawę. Aby zamknąć to okienko i rozpocząć smażenie, dotknij OK. Aby zatrzymać tę funkcję ręcznie, dotknij 0 na pasku sterowania.

Wskazówki i porady:

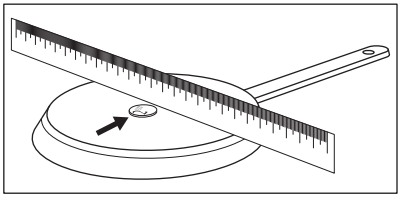
- Postępować zgodnie z instrukcją na wyświetlaczu, aby dowiedzieć się, kiedy odwrócić potrawę lub dostosować poziom grzania.
- W razie potrzeby można zmienić domyślną moc grzania.
- Grube kawałki żywności lub surowe ziemniaki należy przykryć pokrywką podczas pierwszych 10 minut smażenia.
- Nagrzewanie ciężkich naczyń może potrwać dłużej.

- Naczynia wielowarstwowe należy używać przy małej mocy grzania, aby nie dopuścić do ich uszkodzenia.
- Nie używać cienkich naczyń emaliowanych. Mogą ulec przegrzaniu i uszkodzeniu.

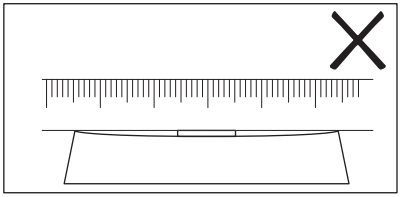
### Odpowiednie naczynia do korzystania z funkcji Smażenie na patelni

Należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem. Aby sprawdzić, czy naczynie jest prawidłowe:

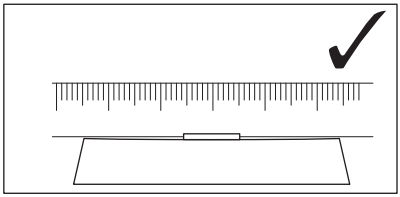
1. Odwrócić naczynie do góry dnem.
2. Umieścić linijkę na dnie naczynia.
3. Spróbować wsunąć monetę 1, 2 lub 5 eurocentów (lub inną monetę o podobnej grubości około 1,7 mm) między linijkę a dno naczynia.



**a.** Naczynie nie nadaje się, jeśli między linijką a dno naczynia można wsunąć monetę.



**b.** Naczynie nadaje się, jeśli między linijką a dnem naczynia nie można wsunąć monety.



## 6.16 FUNKCJE: Gotowanie

Funkcja ta automatycznie dostosowuje moc grzania, aby woda nie wykipiała, gdy osiągnie temperaturę wrzenia.

funkcja Gotowanie wymaga działania Termosonda.

> **⚠ UWAGA!**
>
> Nie używać tej funkcji z pustymi naczyniami. Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Umieścić wypełnione wodą naczynie na polu grzejnym. Woda musi całkowicie zakrywać oznaczenie minimalnego poziomu na Termosonda.
2. Wybrać FUNKCJE > Gotowanie.
3. Podłączyć Termosonda.
4. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.

Timer uruchamia się natychmiast.

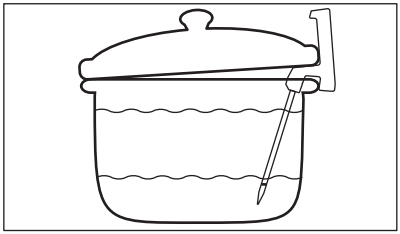
5. Aby ręcznie zatrzymać funkcję, dotknąć ⏹ w lewym górnym rogu wyświetlacza.

Po osiągnięciu temperatury wrzenia płyta grzejna automatycznie obniży ustawienie mocy grzania.

Wskazówki i porady:

- Funkcja ta najlepiej nadaje się do gotowania wody i gotowania ziemniaków.
- Naładować Termosonda przed gotowaniem.
- Przed użyciem skalibrować Termosonda, aby określić dokładną temperaturę wrzenia.
- Napełnij naczynie zimną wodą lub w temperaturze pokojowej. Minimalny poziom wody musi całkowicie zakrywać znak minimalnego poziomu na Termosonda. Przy maksymalnym poziomie wody pozostają co najmniej

4 cm poniżej krawędzi naczynia.



- Sól dodać dopiero po osiągnięciu temperatury wrzenia.
- Używać pokrywki, aby oszczędzać energię. Zachować ostrożność przy wyjmowaniu.

## 6.17 FUNKCJE Roztapianie

Funkcji tej można używać do roztapiania różnych produktów, np. czekolady lub masła.

**UWAGA!**

Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych.
2. Wybrać FUNKCJE > Roztapianie.
3. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.
4. Dotknąć OK.

Aby wyłączyć tę funkcję ręcznie, należy dotknąć ⏹ w lewym górnym rogu wyświetlacza.

## 6.18 Potrawy

Funkcja ta pomaga przygotować różne potrawy przy użyciu wstępnie ustawionych programów przeznaczonych dla określonych kategorii żywności. Dostępność programów zależy od pola grzejnego.

**UWAGA!**

Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustawić naczynie na polu grzejnym. Można połączyć cztery sekcje w dwa pola grzejne o różnych rozmiarach lub w jeden duży obszar grzejny przy użyciu Flex Bridge.
2. Wybrać Potrawy.
3. Wybrać rodzaj potrawy.
4. W razie potrzeby podłącz Termosonda.

Dotknąć aby dostosować temperaturę.

5. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.
6. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

W zależności od rodzaju potrawy i wybranego programu można ustawić i modyfikować szczegóły, np. poziom dogotowania potraw, poziom grzania do smażenia itp.

Wskazówki i porady:

- Najczęściej gotowane potrawy są automatycznie dodawane do listy Najczęściej przyrządzane.
- Programy można dodawać ręcznie do listy Ulubione ♡.
- Niektóre programy można ukryć, dotykając 🗑. Aby przywrócić programy, przejdź do Ustawienia > Konfiguracja > Potrawy.

## 6.19 Hob²Hood

Jest to funkcja automatyczna służąca do połączenia płyty grzejnej z odpowiednim okapem. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczerwieni. Prędkość wentylatora jest zadawana i ustawiana automatycznie stosownie do ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej. Możliwe jest również ręczne sterowanie wentylatorem z płyty grzejnej lub samego okapu.

ⓘ

Jeśli zmieni się prędkość wentylatora okapu, domyślne połączenie z płytą grzejną zostaje wyłączone. Aby ponownie włączyć tę funkcję, należy wyłączyć oba urządzenia i ponownie je włączyć.

ⓘ

W niektórych okapach funkcja ta może być domyślnie wyłączona. W takim przypadku należy włączyć funkcję najpierw na okapie, a następnie na płycie grzejnej. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

## Ustawianie automatycznego trybu wentylatora

Aby ustawić okap w trybie automatycznym, należy wybrać jedno z następujących ustawień prędkości wentylatora: Tryb 2 - Tryb 6. Okap reaguje na każde działanie płyty grzejnej. Można ustawić płytę grzejną, aby włączała tylko oświetlenie – w tym celu należy wybrać 1.

1. Dotknąć ☰.
2. Wybierz Ustawienia > Hob²Hood.
3. Włączyć przełącznik, aby włączyć okap.

Wszystkie tryby automatyczne są wyświetlane jako lista.

4. Wybrać tryb.
5. Dotknąć X lub 〈, aby zapisać wybór i wyjść.

Aby sprawdzić aktualną prędkość obrotową wentylatora okapu, dotknij ✂. Poziom prędkości wentylatora jest widoczny w lewym górnym rogu wyświetlacza. Aby wyłączyć wentylator okapu, dotknij ⏹. Aby włączyć wentylator, dotknij ▶.

| Tryby automatyczne | Oświetlenie automatyczne | Gotowanie[1] | Smażenie[2] |
|---|---|---|---|
| | | Prędkość wentylatora | |
| OFF | Wył. | - | - |
| **Tryb 1** | Wł. | - | - |
| **Tryb 2**[3] | Wł. | 1 | 1 |
| **Tryb 3** | Wł. | - | 1 |
| **Tryb 4** | Wł. | 1 | 1 |
| **Tryb 5** | Wł. | 1 | 2 |
| **Tryb 6** | Wł. | 2 | 3 |

**1)** Płyta grzejna rozpoznaje proces gotowania i ustawia prędkość wentylatora zgodnie z trybem automatycznym.

**2)** Płyta grzejna rozpoznaje proces smażenia i ustawia prędkość wentylatora zgodnie z trybem automatycznym.

**3)** W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.

## Ustawianie trybu ręcznego wentylatora

Prędkość wentylatora można również regulować ręcznie.

1. Dotknąć ✂.
2. Dotknąć Tryb ręczny.

Pojawi się pasek regulacji z bieżącą prędkością wentylatora.

3. Dotknąć lub przesunąć palcem, aby ustawić prędkość wentylatora.

Aby włączyć maksymalną prędkość wentylatora, należy dotknąć Boost. Przez pewien czas wentylator pracuje w trybie Boost. Po upływie tego czasu ustawienie prędkości wentylatora automatycznie zmienia się na 3. Aby wyłączyć Boost ręcznie, należy nacisnąć 0.

## Oświetlenie w okapie

Płyta grzejna umożliwia automatyczne włączanie oświetlenia podczas uruchamiania płyty grzejnej. W tym celu należy ustawić tryb automatyczny na tryb 1 - tryb 6. Oświetlenie okapu można również włączać lub wyłączać ręcznie.

**Ręczne włączanie oświetlenia**

1. Dotknąć ✂.
2. Aby włączyć oświetlenie, należy dotknąć ☼.

Aby wyłączyć oświetlenie, należy ponownie dotknąć ☼.

## 6.20 Język

1. Dotknąć ☰ aby otworzyć Menu.
2. Wybierz Ustawienia > Konfiguracja > Język.
3. Wybrać język z tej listy.

Aby zapisać wybór, dotknąć X albo 〈. Następnie wybierz TAK w wyskakującym okienku.

Jeśli wybrano niewłaściwy język, dotknąć ☰ > ⚙. Wyświetli się lista. Wybrać pierwszą opcję z góry po lewej, następnie pierwszą opcję z góry po lewej (lub drugą opcję z góry po prawej, w zależności od wersji

oprogramowania). Przewinąć w dół, aby wybrać z listy odpowiedni język. Gdy pojawi się wyskakujące okienko, wybrać opcję po prawej stronie.

## 6.21 Dźwięki przycisków / Głośność

Możliwy jest wybór dźwięków emitowanych przez płytę grzejną lub ich całkowite wyłączenie. Dostępne ustawienia to klikanie (domyślne) lub sygnały dźwiękowe.

Można również wybrać poziom głośności.

1. Dotknąć ☰ na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Dźwięki przycisków / Głośność.
3. Wybrać odpowiednią opcję.

Ustawienie to zostaje automatycznie zapisane.

## 6.22 Jasność

Można zmienić ustawienie jasności wyświetlacza.

Do wyboru są 5 jasności wyświetlacza od najniższej 1 do najwyższej 5.

1. Dotknąć ☰, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Jasność.
3. Wybrać odpowiednie ustawienie.

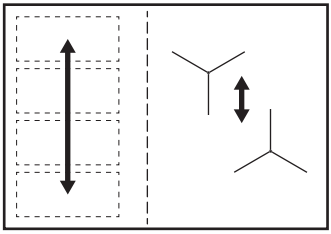
Ustawienie to zostaje automatycznie zapisane.

## 6.23 Zarządzanie energią

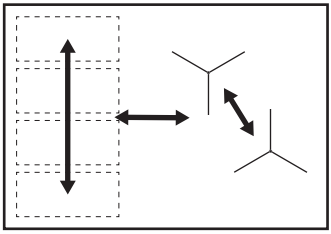
Jeśli włączone jest kilka pól grzejnych, a pobór mocy przekracza ograniczenia zasilania, funkcja ta dzieli dostępną moc pomiędzy wszystkie pola grzejne (zasilane z tej samej fazy). Płyta grzejna steruje ustawieniami mocy grzania, aby nie wyzwolić bezpieczników instalacji domowej.

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi 3680 W. Jeśli płyta grzejna osiągnie maksymalną dostępną moc jednej fazy, moc pól grzejnych zostanie automatycznie zmniejszona.
- Priorytetowe jest zawsze ustawienie mocy grzania pola grzejnego wybranego jako pierwsze (lub pola grzejnego przy użyciu FUNKCJE lub Potrawy). Pozostała moc zostanie rozdzielona pomiędzy pozostałymi polami grzejnymi zgodnie z wybraną kolejnością.
- Kolor paska sterowania pokazuje dostępne opcje mocy grzania:
  - czerwony – aktualne ustawienie mocy grzania,
  - biały – maksymalna dostępna moc grzania,
  - jasnoszary – niedostępne ustawienie grzania (działa Zarządzanie energią).
- Jeśli niedostępna jest wyższa moc grzania, należy najpierw zmniejszyć ją dla innych pól grzejnych.

Informacje dotyczące możliwych kombinacji mocy grzania można znaleźć na ilustracji.



Jeśli całkowita moc płyty grzejnej jest ograniczona (1500W–6000 W), funkcja ta rozdziela dostępną moc między wszystkie pola grzejne. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” > „FlexPower”.



# 7. UNIWERSALNA INDUKCYJNA POWIERZCHNIA GRZEJNA

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 7.1 / ···Flex Bridge

Uniwersalna indukcyjna powierzchnia grzejna składa się z czterech części. Sekcje te można połączyć w dwa pola grzejne o różnej wielkości lub w jedno duże pole grzejne. Możesz wybrać połączenie poszczególnych sekcji wybiera się poprzez wybranie trybu odpowiedniego do wielkości naczynia, które ma być użyte. Dostępne są trzy tryby: Standard, Big Bridge oraz Max Bridge.

1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych.
2. Dotknij = > Flex Bridge. Możesz również użyć skrótu ··· w widoku strefy.
3. Wybierz tryb, który najlepiej pasuje do rozmiaru naczynia.
4. Ustaw moc grzania.

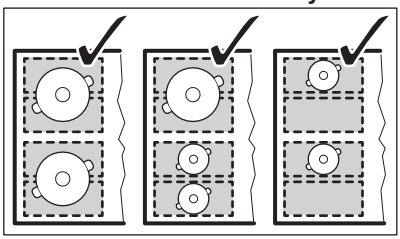
ⓘ

Można ustawić różne moce grzania osobno dla każdego obszaru utworzonego w danym trybie.

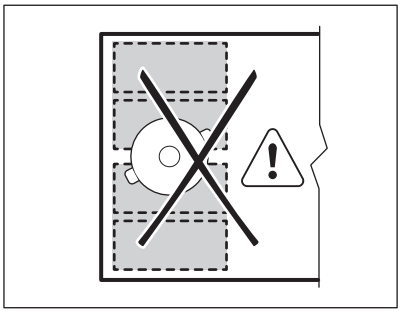
## 7.2 Flex Bridge — tryb standardowy

Ten tryb łączy sekcje w dwa obszary gotowania o tym samym rozmiarze. Oba obszary działają jak niezależne pola grzejne.

**Prawidłowe ustawienie naczynia:**



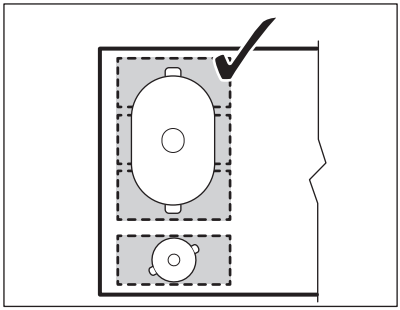
**Nieprawidłowe ustawienie naczynia:**



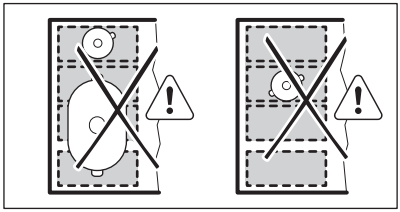
## 7.3 Flex Bridge Tryb Big Bridge

Ten tryb łączy trzy tylne sekcje w jeden obszar grzejny. Pojedyncza przednia sekcja działa jak niezależne pole grzejne.

**Prawidłowe ustawienie naczynia:**



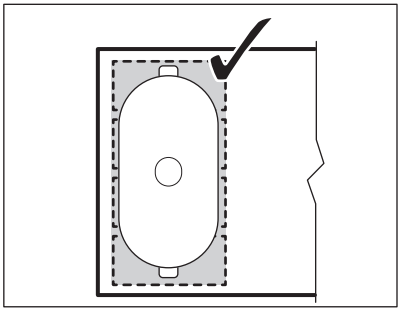
**Nieprawidłowe ustawienie naczynia:**



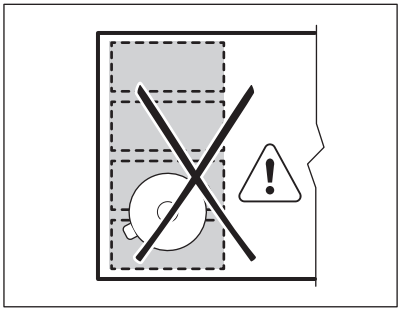
## 7.4 Flex Bridge Tryb Max Bridge

Ten tryb łączy wszystkie sekcje, tworząc jeden duży obszar gotowania. Można go używać do gotowania na dużej patelni lub płycie plancha.

**Prawidłowe ustawienie naczynia:**



**Nieprawidłowe ustawienie naczynia:**



# **8.** WSKAZÓWKI I PORADY

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 8.1 Naczynia

ⓘ

Silne pole elektromagnetyczne z indukcyjnego pola grzejnego bardzo szybko wytwarza ciepło w naczyniu.

Na indukcyjnych polach grzejnych należy używać odpowiednich naczyń.

- Aby zapobiec przegrzaniu i poprawić działanie pól grzejnych, naczynie musi być jak najgrubsze i jak najbardziej płaskie.
- Do funkcji Smażenie na patelni należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni pyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.
- Należy zawsze uważać, aby nie przesunąć ani nie trzeć naczynia o krawędzie i narożniki szkła , ponieważ może to spowodować odpryśnięcie lub uszkodzenie powierzchni szkła.

**Materiał naczyń**

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

**Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:**

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes jest przyciągany przez dno naczynia.

**Wymiary naczyń**

- Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń. Prawidłowe wymiary naczyń podano w punkcie „Dane techniczne” > „Parametry pól grzejnych”. Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w „Dane techniczne” > „Parametry pól grzejnych”).
  - Naczynie o dnie mniejszym niż pole grzejne obierze tylko część emitowanej energii i naczynie nagrzewa się wolniej.
  - Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Parametry pól grzejnych”. Podczas gotowania należy unikać umieszczania naczyń w pobliżu panelu sterowania. Może to mieć wpływ na działanie panelu sterowania

lub spowodować przypadkowe włączenie funkcji płyty grzejnej.

ⓘ

Patrz „Dane techniczne”.

## 8.2 Odgłosy podczas pracy

ⓘ

Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia. Odgłosy z naczyń zależą od materiału naczynia i mocy grzania.

**Odgłosy z naczyń:**

- trzaski: naczynie wykonane jest z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizdanie: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- buczenie: ustawiono wysoką moc grzania.

**Odgłosy z płyty grzejnej:**

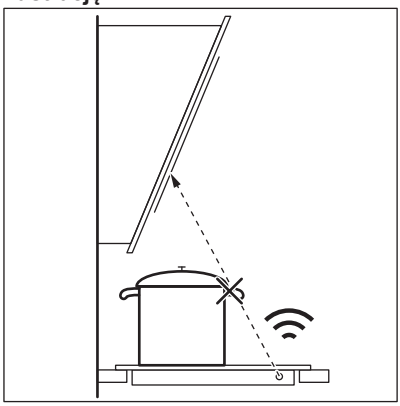
- klikanie: następuje przełączanie elektryczne, naczynie jest wykrywane po jego umieszczeniu na płycie grzejnej .
- syczenie, brzęczenie: wentylator pracuje.
- rytmiczny dźwięk: wykryto naczynie.

## 8.3 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob²Hood

Obsługa płyty grzejnej za pomocą funkcji:

- Zabezpieczyć panel okapu przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.
- Nie kierować żarówki halogenowej na panel okapu.
- Nie należy zasłaniać panelu sterowania płyty grzejnej.
- Nie zakłócać sygnału między płytą grzejną a okapem (np. poprzez zasłonięcie dłonią, uchwytem naczynia lub wysokim naczyniem). Patrz ilustracja.

**Poniższy okap przedstawiono jako ilustrację.**



ⓘ

Utrzymywać w czystości okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob²Hood.

ⓘ

Inne urządzenia sterowane zdalnie mogą zakłócać sygnał. Nie należy używać tego typu urządzeń w pobliżu płyty grzejnej, jeśli włączono funkcję Hob²Hood.

**Okapy kuchenne z funkcją Hob²Hood**
Pełną ofertę okapów kuchennych współpracujących z tą funkcją można znaleźć w naszej witrynie internetowej dla klientów. Okapy kuchenne Electrolux współpracujące z tą funkcją muszą mieć symbol .

# 9. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

⚠ **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 9.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować specjalne środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Zawsze używać skrobaka zalecanego do płyt grzejnych o szklanej powierzchni. Skrobak należy stosować wyłącznie jako

dodatkowe narzędzie do czyszczenia szkła po czyszczeniu standardowym.

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Do czyszczenia szklanej powierzchni nie wolno używać noży ani innych ostrych, metalowych narzędzi.

ⓘ

na skutek przesuwania naczyń zabrudzeniu lub przebarwieniu może ulec nadruk na uniwersalnej indukcyjnej powierzchni grzejnej. Obszar ten można czyścić w opisany sposób.

### 9.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Wyjąć natychmiast:** stopiony plastik, folię, sól, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą uszkodzić płytę grzejną. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.
- **Usuwać, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** pierścienie po kamieniu, pierścienie po wodzie, plamy tłuszczu, błyszczące metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usunąć błyszczące metaliczne odbarwienia:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

### 9.3 Czyszczenie Termosonda

- Oczyść Termosonda przed pierwszym użyciem.
- Stosować wyłącznie obojętne detergenty.
- Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Nie myć Termosonda w zmywarce.
- Ewentualne odbarwienie plastykowego uchwytu nie ma wpływu na działanie Termosonda.

## 10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 10.1 Co zrobić, gdy...

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Środek zaradczy |
|---|---|---|
| Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować. | Płyty grzejnej nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo. | Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania. Patrz schemat połączeń. |
| | Zadziałał bezpiecznik. | Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |
| | W ciągu 60 sekund nie ustawiono mocy grzania. | Ponownie włączyć płytę grzejną i ustawić moc grzania w ciągu maksymalnie 60 sekund. |
| | Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników. | Dotknąć tylko jednego pola czujnika. |

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Środek zaradczy |
|---|---|---|
| | Działa funkcja Pauza. | Patrz „Codzienne użytkowanie”. |
| Wyświetlacz nie reaguje na dotyk. | Część wyświetlacza jest zakryta lub naczynia są ustawione zbyt blisko wyświetlacza.<br>Na wyświetlaczu jest jakiś płyn lub przedmiot. | Usunąć przedmioty. Odsunąć naczynia od wyświetlacza.<br>Oczyścić wyświetlacz i zaczekać, aż urządzenie ostygnie. Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie minuty ponownie podłączyć płytę grzejną. |
| Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się.<br>Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy. | Umieszczono coś w jednym lub większej liczbie pól czujników. | Usunąć przedmiot z pól czujników. |
| Płyta grzejna wyłączy się. | Na polu czujnika znajduje się przedmiot ⓘ. | Usunąć przedmiot z pola czujnika. |
| Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się. | Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub doszło do uszkodzenia czujnika pod powierzchnią płyty grzejnej. | Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. |
| Po włączeniu programów automatycznych (Potrawy lub FUNKCJE) płyta grzejna rozpoczyna nagrzewanie, zatrzymuje się, a następnie uruchamia się ponownie. | Jest to kontrola bezpieczeństwa w celu upewnienia się, że Termosonda znajduje się w garnku, dla którego aktywowano programy automatyczne (Potrawy lub FUNKCJE). | Jest to normalna procedura, która nie oznacza usterki urządzenia. |
| Nie można włączyć największej mocy grzania. | Inne pole grzejne jest ustawione na największą moc grzania. | Najpierw należy zmniejszyć moc drugiego pola grzejnego. |
| | Poziom FlexPower jest za niski. | Zmiana mocy maksymalnej w Menu. Patrz „Przed pierwszym użyciem”. |
| Pola czujników nagrzewają się do wysokiej temperatury. | Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterujących. | Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach. |
| Termosonda nie odpowiada lub na wyświetlaczu pojawia się informacja, że Termosonda nie zostało znalezione. | Termosonda jest rozładowany lub Bluetooth nie jest ustawiony. | Naładuj Termosonda<br>Podłącz Termosonda do płyty grzejnej poprzez Bluetooth.<br>Patrz „Termosonda parowanie i kalibracja”. |
| Wyświetlacz pokazuje, że temperatura wody przekracza wartość 100°C. | Termosonda nie została skalibrowana lub skalibrowano ją nieprawidłowo. | Ponownie skalibrować Termosonda.<br>Patrz „Termosonda parowanie i kalibracja”. |
| | Woda została nadmiernie posolona. | Nie solić wody do gotowania. |
| | Inne urządzenia pracują na tej samej częstotliwości i zakłócają połączenie. | Usunąć urządzenia, które mogą zakłócać połączenie. Patrz „Dane techniczne”. |
| Temperatura potrawy różni się od oczekiwanej. | Termosonda nie została prawidłowo włożona. | Upewnić się, że punkt pomiaru znajduje się w najgrubszej części potrawy. Patrz „Codzienne użytkowanie”. |

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Środek zaradczy |
|---|---|---|
| Miga czerwona lampka na Termosonda. | Termosonda jest rozładowane lub uszkodzone. | Naładuj Termosonda<br>Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. |
| Płyta grzejna wykrywa znaczące skoki temperatury. | Dodano wody lub zmieniono naczynie podczas gotowania. | Po uruchomieniu funkcji unikać dodawania wody lub zmieniania naczynia. |
| | Ciepło nie rozprzestrzenia się równomiernie w naczyniu, zwłaszcza w gęstych płynach. | Należy często mieszać potrawy. |
| Naczynie nagrzewa się zbyt mocno lub zbyt szybko dochodzi do przegotowania potrawy. | Użyto zbyt małego naczynia. | Należy używać naczyń dostosowanych wielkością do danego pola grzejnego. Patrz „Dane techniczne”. |
| Nie można włączyć funkcji. | Uruchomiono inną funkcję pola grzejnego, która uniemożliwia włączenie funkcji. | Wyłączyć uruchomioną funkcję przed włączeniem innej. |
| Programy automatyczne (Potrawy lub FUNKCJE) lub SousVide zostają zatrzymane. | Na początku cyklu gotowania temperatura płynu w naczyniu przekraczała 40°C.<br>Użyte naczynie było gorące. | Używać wyłącznie zimnych płynów. Nie nagrzewać wstępnie naczyń. |
| Hob²Hood nie działa. | Zakryto panel sterowania. | Usunąć przedmiot z panelu sterowania. |
| ekran Hob²Hood nie jest widoczny. | Hob²Hood jest wyłączone w ustawieniach. | Przejść do ustawień/Hob²Hood i włączyć tę funkcję. |
| Funkcja Hob²Hood jest włączona, ale działa tylko oświetlenie. | Włączono Tryb 1. | Zmienić tryb na Tryb 1 - Tryb 6lub zaczekać, aż uruchomi się tryb automatyczny. |
| Hob²Hood Funkcja działa w trybie H1-H6, ale działa oświetlenie. | Prawdopodobnie problem jest związany z żarówką oświetlenia. | Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. |
| Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu. | Sygnały dźwiękowe są wyłączone. | Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienne użytkowanie”. |
| Ustawiono niewłaściwy język. | Przypadkowo zmieniono język. | Aby zmienić niewłaściwy język, należy postępować zgodnie z instrukcją w punkcie „Codzienne użytkowanieJęzyk”. |
| Uniwersalne indukcyjne pole grzejne nie nagrzewa naczynia. | Naczynie znajduje się w nieodpowiednim miejscu na uniwersalnej indukcyjnej powierzchni grzejnej. | Umieścić naczynie we właściwym położeniu na uniwersalnej indukcyjnej powierzchni grzejnej. Położenie naczynia zależy od włączonej funkcji lub trybu funkcji. Patrz „Uniwersalna indukcyjna powierzchnia grzejna”. |

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Środek zaradczy |
|---|---|---|
| | Średnica dna naczynia jest nieodpowiednia dla włączonej funkcji lub trybu funkcji. | Należy użyć naczynia o średnicy odpowiedniej do włączonej funkcji lub trybu funkcji. Na pojedynczej sekcji uniwersalnej indukcyjnej powierzchni grzejnej należy używać naczynia o średnicy mniejszej niż 160 mm. Patrz „Uniwersalna indukcyjna powierzchnia grzejna”. |
| Pole grzejne wyłącza się. | Samoczynne wyłączenie wyłącza strefę gotowania. | Wyłączyć i ponownie włączyć płytę grzejną. Patrz „Codzienne użytkowanie”. |
| Wyświetla się oraz komunikat. | Działa funkcja Blokada. | Patrz „Codzienne użytkowanie”. |
| Pojawia się E – U – O. | Działa funkcja Blokada uruchomienia. | Patrz „Codzienne użytkowanie”. |
| Pasek poziomu mocy miga. | Brak naczynia na polu grzejnym. | Postawić naczynie na polu grzejnym. |
| | Użyto nieodpowiedniego naczynia. | Użyć odpowiednie naczynie. Patrz „Wskazówki i porady”. |
| | Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola. | Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”. |
| | Działa funkcja Flex Bridge. Naczynie nie zakrywa co najmniej jednej sekcji odpowiadającej włączonemu trybowi funkcji. | Ustawić naczynie na odpowiedniej liczbie sekcji ustawionego trybu funkcji lub zmienić tryb funkcji. Patrz „Uniwersalna indukcyjna powierzchnia grzejna”. |
| Włączy się E3. | Połączenie elektryczne jest wadliwe. | Odłączyć płytę grzejną od zasilania i sprawdzić to połączenie. Patrz „Instalacja”. |
| Włączy się E4. | Czujnik temperatury pola wykrywa temperaturę zbyt wysoką lub zbyt niską. | Pozostawić pole grzejne do ostygnięcia lub podnieść temperaturę otoczenia powyżej 15°C. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym. |
| Włączy się E7. | Wentylator chłodzący jest zablokowany. | Upewnić się, że nic nie blokuje wentylatora. Jeśli wentylator nie jest przez nic zablokowany i problem nie ustępuje, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. |
| Słyszalny jest ciągły sygnał dźwiękowy. | Nieprawidłowe podłączenie elektryczne. | Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację. |
| Naczynia nagrzewają się dłużej niż 5 minut. | Dno naczynia nie jest kompatybilne z płytą indukcyjną. | Używać naczyń z odpowiednim (płaskim, magnetycznym) dnem. Patrz „Wskazówki i porady”. |

| Problem | Prawdopodobna przyczyna | Środek zaradczy |
|---|---|---|
| Nagrzewanie trwa długo. | Zbyt małe naczynie, odbiera tylko część energii z pola grzejnego. | Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w „Dane techniczne” > „Parametry pól grzejnych”). |
| Płyta grzejna nie może połączyć się z siecią bezprzewodową. | Router blokuje nowych uczestników sieci WLAN. | Upewnij się, że router zezwala na nowych uczestników.<br>W razie potrzeby ponownie uruchom router. |
| | Połączenie bezprzewodowe płyty grzejnej nie jest aktywne. | Włącz WiFi. Patrz „Przed pierwszym użyciem”, połączenie bezprzewodowe/z aplikacją. |
| | Częstotliwość routera jest ustawiona na 5 GHz. | Zmień ustawienia routera na 2,4 GHz lub 2,4+5 GHz. Jeśli router obsługuje tylko częstotliwości 5 GHz, nie można podłączyć płyty grzejnej. |
| | Sygnał sieci bezprzewodowej jest słaby. | Przybliżyć router do płyty grzejnej.<br>W razie potrzeby użyj wzmacniacza WiFi, aby wzmocnić sygnał. |
| Nie można znaleźć płyty grzejnej na liście sieci WLAN w ustawieniach aplikacji. | Płyta grzejna jest już połączona z siecią, ale może nie być widoczna. | Odłączyć płytę grzejną od sieci. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe/ z aplikacją. |
| Nie można ustawić wyższej mocy grzania. | Zarządzanie energią działa i zmniejsza moc maksymalną. | Patrz „Codzienne użytkowanie”,Zarządzanie energią. |
| Funkcja Gotowanie nie włącza się. | Znak laserowy na Termosonda nie jest całkowicie zanurzony w cieczy.<br>Woda jest zbyt ciepła.<br>Termosonda nie jest ładowane. | Dodaj więcej wody do garnka.<br>Użyj wody o temperaturze pokojowej.<br>Naładuj Termosonda przed rozpoczęciem gotowania. |
| Funkcja Gotowanie działa nieprawidłowo. | Odczyt temperatury jest niedokładny, ponieważ Termosonda nie jest skalibrowany. | Skalibruj Termosonda przed pierwszym gotowaniem. |
| Nagrzewanie przy użyciu funkcjiSmażenie na patelni zajmuje dużo czasu. | Naczynie jest zbyt małe, zbyt ciężkie lub ma nierówne dno. | Patrz „Wskazówki i porady”. |

## 10.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Podać dane z tabliczki znamionowej. Upewnić się, że płyta grzejna była prawidłowo użytkowana. Jeśli nie, naprawę wykona odpłatnie pracownik serwisu lub sprzedawca – również w okresie gwarancyjnym. Informacje na temat okresu gwarancyjnego i autoryzowanych punktów serwisowych znajdują się w książce serwisowej.

# 11. DANE TECHNICZNE

## 11.1 Tabliczka znamionowa

Model EIS6949
Typ 62 B4A 05 FA
Płyta indukcyjna
Numer seryjny .....
ELECTROLUX

Numer produktu (PNC) 949 599 476 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Wyprodukowano w: Niemcy
7.35 kW

## 11.2 Połączenie WiFi

| | |
|---|---|
| Częstotliwość WiFi | 2400 - 2483,5 MHz |
| EIRP max | 20 dBm / 100 mW |

## 11.3 Parametry pól grzejnych

| Pole grzejne | Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W] | Boost [W] | Maksymalny czas funkcji Boost [min] | Średnica naczynia [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Prawe przednie | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Prawe tylne | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Uniwersalna indukcyjna powierzchnia grzejna | 2300 | 3200 | 10 | minimum 105 |

Moc pól grzejnych może różnić się od wartości podanych w tabeli. Zmienia się ona w zależności od materiałów i wymiarów naczyń.

Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła i efekty gotowania należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia podanej w tabeli). Nie stosować naczyń o dnie większym niż pole grzejne.

## 11.4 Termosonda – dane techniczne

Termosonda spełnia wymogi dotyczące kontaktu z żywnością.

| | |
|---|---|
| Częstotliwość robocza | 2400 - 2483,5 MHz |
| Maksymalna moc przekazywana | 7 dBm |
| Zakres temperatury | 0 - 200°C |
| Cykl pomiarowy | 2 sek |

# 12. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

| | |
|---|---|
| Dane identyfikacyjne modelu | EIS6949 |

| | | |
|---|---|---|
| Typ płyty grzejnej | | Płyta grzejna do zabudowy |
| Liczba pól grzejnych | | 2 |
| Liczba powierzchni grzejnych | | 1 |
| Technologia grzania | | Płyta indukcyjna |
| Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø) | Prawe przednie<br>Prawe tylne | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) powierzchni grzejnej | Lewa | Dł. 45.8 cm<br>Szer. 21.4 cm |
| Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking) | Prawe przednie<br>Prawe tylne | 181.7 Wh/kg<br>174.5 Wh/kg |
| Zużycie energii powierzchni grzejnej (EC electric cooking) | Lewa | 191.1 Wh/kg |
| Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob) | | 185.9 Wh/kg |

Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-2.

### 12.2 Oszczędne gotowanie

Postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami, można zaoszczędzić energię podczas codziennego gotowania.

- Podgrzewać wyłącznie potrzebną ilość wody.
- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
- Naczynia stawiać na środku pola grzejnego.
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy lub ją stopić.

### 12.3 Wymogi informacyjne Zgodnie z (UE) Nr 2023/826

| | |
|---|---|
| Zużycie energii w trybie wyłączenia | 0.5 W |
| Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania przy połączeniu z siecią | 2,0 W |
| Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy | 2 min |

Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564, EN IEC 63474.

Wskazówki dotyczące włączania i wyłączania połączenia z siecią bezprzewodową podano w rozdziale „Przed pierwszym użyciem”.

## 13. OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem ♺. Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucaj urządzeń oznaczonych symbolem do odpadów komunalnych. Należy oddać produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.

**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....358
**2.** INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ....361
**3.** INSTALAREA....363
**4.** DESCRIEREA PRODUSULUI....366
**5.** ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE....368
**6.** UTILIZARE ZILNICĂ....370
**7.** ZONA FLEXIBILĂ DE GĂTIRE CU INDUCȚIE....379
**8.** SFATURI UTILE....380
**9.** ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA....382
**10.** DEPANARE....382
**11.** DATE TEHNICE....386
**12.** CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ....387
**13.** INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL....388


# 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 și dispozitivele mobile pe care este instalată aplicația.
- 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 copiii 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. Opriți 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 opritoarele 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 umfle 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 ștecherele (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea terminalului.
- Utilizați cablul de alimentare electrică corect.
- Nu permiteți încâlcirea 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.
- Setați 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 și nu puneți alimentele în contact direct cu acesta.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică pentru a preveni șocul electric.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebui să păstreze o distanta 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 uleiurile, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul 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 Senzor de gătire

**⚠ AVERTISMENT!**

Risc de vătămare și arsuri.

- Folosiți Senzor de gătire conform destinației sale. A nu se folosi pentru a deschide sau ridica niciun obiect.

- Folosiți doar Senzor de gătire recomandat pentru plită, câte unul pe rând.
- Nu îl folosiți când funcționează incorect sau este deteriorat.
- Nu utilizați Senzor de gătire în cuptor sau în cuptorul cu microunde.
- Asigurați-vă că Senzor de gătire este întotdeauna în interiorul alimentului sau lichidului până la nivelul marcat cu minim.
- Curățați Senzor de gătire înainte și după fiecare utilizare. Aveți grijă, vârful lui Senzor de gătire este ascuțit.
- Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic. Nu spălați Senzor de gătire în mașina de spălat vase. Mânerul din silicon se poate decolora, ceea ce nu influențează modul de funcționare al Senzor de gătire.
- Utilizați ambalajul original pentru a depozita și încărca Senzor de gătire.
- Asigurați-vă că Senzor de gătire este rece, curat și uscat înainte de a-l introduce în încărcător.
- Depozitați Senzor de gătire într-un loc sigur și uscat, care nu este la îndemâna copiilor.

### 2.5 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți aparatul 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.
- Verificați produsul în mod regulat pentru a depista semne de deteriorare care îl pot face impropriu pentru contactul cu alimentele, cum ar fi crăpături, băşici, delaminare, contracție, aderență, coroziune sau alte modificări vizibile ale texturii sau aspectului. Urmați instrucțiunile de curățare și îngrijire pentru a preveni deteriorarea.

### 2.6 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.

### 2.7 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!**

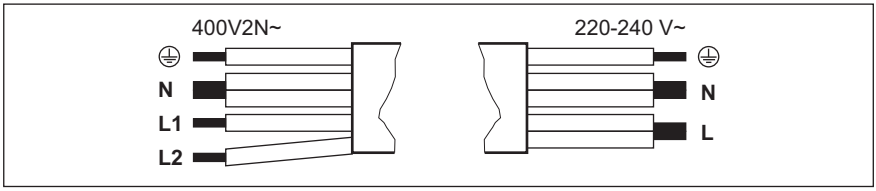
Nu găuriți și nu lipiți capetele firelor. Acest lucru este interzis.

**⚠ ATENȚIE!**

Nu conectați cablul fără manșonul cablului.

**Conexiune cu o fază**

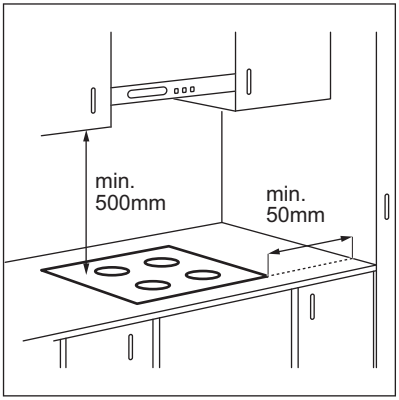
1. Scoateți manșonul cablului de pe firele negru și maro.
2. Îndepărtați o parte din izolația de la capetele firelor maro și negru.
3. Conectați capetele cablurilor negre și maro.
4. Aplicați un nou manșon al capătului fiecărui fir (este necesară o sculă specială).



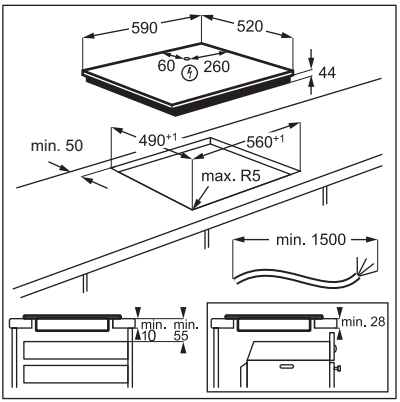

| **Conexiune cu două faze: 400 V2N~** | | **Conexiune cu o fază: 220 - 240 V~** | |
|---|---|---|---|
| **5x1,5 mm² sau 4x2,5 mm²** | | **5x1,5 mm² sau 3x4 mm²** | |
| ⏚ | Verde - galben | ⏚ | Verde - galben |
| N | Albastru și albastru | N | Albastru și albastru |
| L1 | Negru | L | Negru și maro |
| 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.



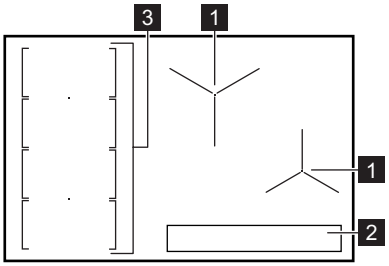

Găsiți tutorialul video „Instalarea plitei cu inducție Electrolux - Instalarea pe blatul de lucru” prin introducerea numelui complet indicat în graficul de mai jos.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

## 4.1 Aranjarea suprafeței de gătire

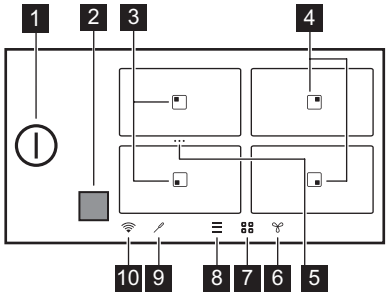



1 Zonă de gătire prin inducție
2 Panou de comandă
3 Suprafața flexibilă de gătit prin inducție este alcătuită din patru secțiuni

Pentru informații detaliate privind dimensiunile zonelor de gătire, consultați „Date tehnice”.

## 4.2 Structura panoului de comandă

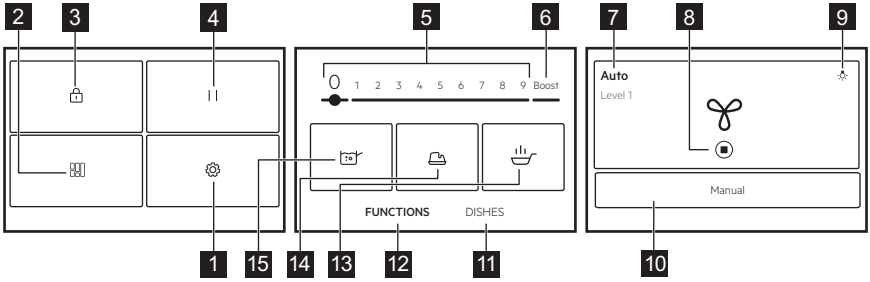
**Vedere principală**




| | Simbol | Descriere |
|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Pentru activarea și dezactivarea plitei. |
| 2 | ■ | Fereastra Hob²Hood comunicatorului cu semnal infraroșu. Nu o acoperiți. |
| 3 | ▣ | Zonă cu funcții Prăjire la tigaie și Fierbere. |
| 4 | ▣ | Zonă cu funcție Fierbere. |
| 5 | ••• | O comandă rapidă pentru Flex Bridge. Pentru a comuta între cele trei moduri disponibile: Standard / Punte mare / Punte maximă. Funcția combină două zone de gătire în segmente. |
| 6 | | Pentru a seta funcțiile hotei. |
| 7 | | Pentru a deschide prezentarea generală a zonei. |
| 8 | ☰ | Pentru a deschide Meniu. |

| | Simbol | Descriere |
|---|---|---|
| 9 | | Indicatorul Senzor de gătire. |
| 10 | | Indicatorul WiFi. |

**Vizualizare extinsă**



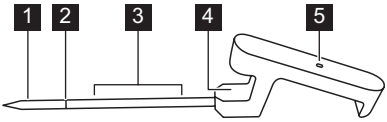

Lista de funcții poate varia în funcție de versiunea software.

| | Simbol | Descriere |
|---|---|---|
| 1 | | Setări. Pentru a deschide setările plitei. |
| 2 | | Flex Bridge. Pentru a comuta între cele trei moduri disponibile: Standard / Punte mare / Punte maximă. Funcția combină două zone de gătire în segmente. |
| 3 | | Lock. Pentru blocarea / deblocarea panoului de comandă. |
| 4 | \|\| | Pause. Pentru setarea tuturor zonelor de gătire care funcționează la setarea minimă. |
| 5 | 1 - 9 | Pentru a seta nivelul de căldură. |
| 6 | Boost | Pentru a activa nivelul maxim de încălzire. |
| 7 | Manual / Auto | Pentru a afișa setarea curentă a ventilatorului hotei. |
| 8 | | Pentru a opri/reporni hota. |
| 9 | | Pentru a aprinde sau stinge iluminarea hotei. |
| 10 | Manual / Auto | Pentru a comuta la modul manual sau automat al hotei. |
| 11 | Preparate | Pentru a selecta programe automate presetate pentru diferite tipuri de preparate. |
| 12 | FUNCȚII | Pentru a selecta programe automate pentru diferite metode de gătire. |
| 13 | | Prăjire la tigaie. Pentru a prăji diferite tipuri de alimente cu niveluri de căldură controlate automat. |
| 14 | | Topire. Pentru a topi diferite produse, de ex. ciocolată sau unt. |
| 15 | | Fierbere. Pentru a regla automat temperatura apei, astfel încât să nu clocotească după ce a atins punctul de fierbere. |

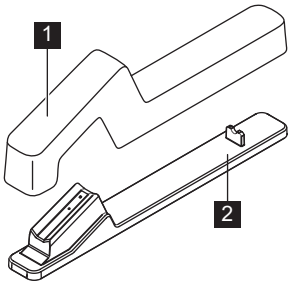
**Navigarea prin afișaj**

| Simbol | Descriere |
|---|---|
| OK | Pentru confirmarea selecției sau setării. |
| X | Pentru a închide fereastra pop-up. |
| ^ v | Pentru a restrânge/extinde instrucțiunile de pe afișaj. |
| | Pentru a activa / dezactiva opțiunea. |
| < > | Pentru un pas înapoi / înainte cu un nivel la Meniu. |

### 4.3 Senzor de gătire




1 Punct de măsurare
2 Nivel marcat cu minim
3 Intervalul recomandat de adâncime (pentru lichide)
4 Cârlig pentru amplasarea Senzor de gătire pe margine
5 Lumină de control

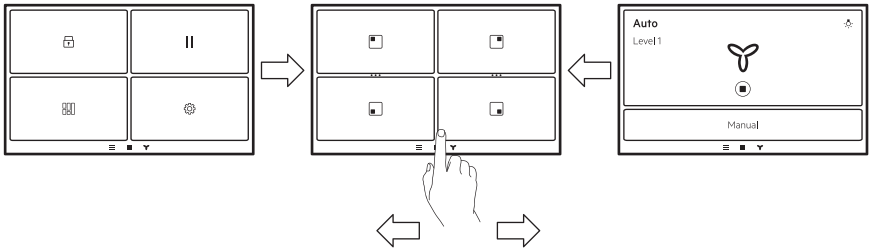



1 Capac
2 Stație de încărcare

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

⚠ **AVERTISMENT!**
Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Navigarea pe afișaj




Pentru a naviga între ecrane, atingeți simbolurile din partea de jos a afișajului. De asemenea, puteți glisa spre stânga pentru a gestiona setările pentru Hob²Hood sau la dreapta pentru a accesa Meniu.

ⓘ

Dacă afișajul nu reacționează imediat, asigurați-vă că atingeți centrul simbolului/opțiunii alese sau încercați să îl apăsați puțin mai mult.

## 5.2 Prima conectare la rețeaua electrică

Când conectați plita la priză, trebuie să setați Limbă, Strălucire, Volumul și Tonul de la taste.

Puteți modifica setarea în Meniu > Setări > Configurare. Consultați „Utilizarea zilnică”.

## 5.3 FlexPower

FlexPower definește puterea totală utilizată de plită, în limitele siguranțelor de instalare ale locuinței.

Inițial, aparatul funcționează la cel mai înalt nivel de putere posibil. Puteți modifica puterea maximă dacă instalația nu acceptă puterea maximă.

ⓘ

Dacă nivelul de putere este mai mic de 2000 W, nu puteți activa niciun program automat (Preparate sau FUNCȚII).

1. Opriți plita.
2. Asigurați-vă că toate zonele de gătire sunt dezactivate.
3. Atingeți ☰ pe afișaj pentru a deschide Meniu.
4. Selectați Setări > Configurare > FlexPower și alegeți nivelul de putere corespunzător.
5. Atingeți 〈 sau X. Urmați instrucțiunile de pe afișaj pentru a confirma selecția.

⚠ **ATENȚIE!**

Asigurați-vă că puterea selectată este adecvată pentru siguranțele instalate în locuință.

## 5.4 Conexiune wireless

Pentru a utiliza aplicația, plita trebuie conectată la rețeaua wireless. WiFi este pornit în mod implicit.

1. Atingeți ☰.
2. Selectați Setări > Conexiuni > WiFi.
3. Atingeți glisorul pentru a activa WiFi.

Plita este acum pregătită pentru a se conecta la rețeaua wireless și cu aplicația.

4. Atingeți CONECTARE.
5. Descărcați . Scanați codul QR de pe coperta din spate a manualului de utilizare sau descărcați aplicația direct din magazinul de aplicații.
6. Deschideți aplicația și înregistrați-vă pentru a obține un cont.
7. Adăugați un aparat nou.
8. Urmați instrucțiunile din aplicație pentru a finaliza procesul de conectare.

### Modificarea/dezactivarea conexiunii la rețea

Pentru a deconecta plita de la rețeaua din locuință:

1. Atingeți ☰.
2. Selectați Setări > Conexiuni > WiFi:
   - Pentru a vă deconecta de la rețeaua wireless, atingeți DECONECTARE.
   - Pentru a dezactiva WiFi, atingeți glisorul .

Pentru a conecta plita la noua rețea wireless, consultați „Conexiune wireless / aplicație” de mai sus.

## 5.5 Senzor de gătire împerechere și calibrare

Plita nu este împerecheată cu Senzor de gătire la livrare. Efectuați împerecherea înainte de prima utilizare sau atunci când o înlocuiți cu una nouă.

Pentru a asigura temperaturi precise, calibrați întotdeauna Senzor de gătire după împerechere.

1. Atingeți ☰.
2. Selectați Setări > Conexiuni > Bluetooth.
3. Atingeți glisorul pentru a activa Bluetooth.

Plita găsește automat accesoriile disponibile. Dacă Senzor de gătire nu apare în listă,

asigurați-vă că este încărcat. Apoi agitați sau atingeți de două ori până când lumina începe să clipească.

4. Alegeți Senzor de gătire din listă și urmați instrucțiunile de pe afișaj pentru a finaliza procesul de împerechere.

După împerechere, afișajul prezintă automat ecranul de calibrare.

5. Atingeți START și urmați instrucțiunile de pe afișaj pentru a finaliza procesul de calibrare.

Dacă nu calibrați Senzor de gătire în acest moment, puteți face acest lucru mai târziu. Introduceți din nou setările Bluetooth și selectați Senzor de gătire pentru a continua configurarea.
Pentru a utiliza toate funcțiile Senzor de gătire, calibrați mai întâi.

### Senzor de gătire resetare/scoatere

În orice moment, îl puteți reseta Senzor de gătire sau deconecta de la plită.

1. Atingeți ☰.
2. Selectați Setări > Conexiuni > Bluetooth.

Afișajul indică Senzor de gătire conectat.

3. Atingeți Senzor de gătire.
   - Pentru a calibra Senzor de gătire din nou, atingeți RESETARE.
   - Pentru a scoate Senzor de gătire de pe plită, atingeți 🗑.

Pentru a conecta din nou Senzor de gătire sau pentru a adăuga unul nou, consultați „împerechere și calibrare Senzor de gătire”.

## 6. UTILIZARE ZILNICĂ

**⚠ AVERTISMENT!**
Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Activarea și dezactivarea

Atingeți ⏻ timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva plita.

### 6.2 Oprirea automată

**Funcția dezactivează plita automat dacă:**

- toate zonele de gătit sunt dezactivate.
- nu setați nivelul de căldură după activarea plitei.
- vărsați sau puneți ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă, etc.). Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- plita 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.
- folosiți vase neadecvate sau nu există niciun vas pe o anumită zonă. Zona de gătit cu inducție se dezactivează automat după 50 de secunde.
- Nu dezactivați o zonă de gătire sau nu modificați nivelul de căldură. După o perioadă de timp pe plită apare un mesaj, iar aceasta se dezactivează.

**Relația dintre nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:**

| Nivelul de căldură | Plita se dezactivează după |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 ore |
| 3 - 5 | 5 ore |
| 6 | 4 ore |
| 7 - 9 | 1,5 ore |

ⓘ
Atunci când utilizați plitaPrăjire la tigaie, aceasta se dezactivează după 1,5 ore. Pentru Topire, plita se dezactivează după 6 ore.

### 6.3 Detectarea vaselor

Această funcție detectează dacă au fost plasate vase pe zonele de gătire și dezactivează zonele de gătire dacă vasul nu mai este detectabil.

- Dacă puneți mai întâi vasul pe o zonă de gătire și apoi activați plita, o bară gri apare în prezentarea generală a zonei de gătire corespunzătoare.

- Bara nu va apărea dacă nu există niciun vas pe zona de gătire sau dacă vasul nu poate fi detectat din cauza amplasării incorecte sau a materialului inadecvat.
- Dacă scoateți vasul dintr-o zonă de gătire activată și îl puneți deoparte temporar, descrierea zonei de gătire aferente va 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, asigurați-vă că puneți vasele din nou pe zonele de gătire înainte de expirarea timpului indicat.

## 6.4 Utilizarea zonei de gătire

Zonele de gătit cu inducție se adaptează automat la dimensiunile bazei 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”). Asigurați-vă că vasul de gătit este adecvat pentru plitele cu inducție. Pentru mai multe informații privind tipurile de vase, consultați „Sfaturi utile”.

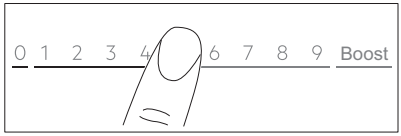
Pentru a activa zona de gătire, puneți vasul în centrul zonei de gătire și atingeți simbolul relevant zonei. Programele disponibile apar pe afișaj. Setați nivelul de încălzire sau selectați una dintre funcțiile automate. Pentru a reveni la vizualizarea principală, atingeți X din colțul din dreapta sus.

Atunci când alte zone de gătire sunt active, nivelul de încălzire pentru zona pe care doriți să o utilizați poate fi limitat. Consultați secțiunea „Management putere”.

## 6.5 Nivelul de căldură

1. Activați plita.
2. Puneți vasul pe zona de gătire selectată și atingeți simbolul zonei relevante.
3. Atingeți sau glisați cu degetul pentru a seta nivelul de încălzire.

Pictogramele nivelului de putere 1-9 devin mai mari, iar bara de dedesubt devine, roșie pentru a indica setarea curentă de putere. Atunci când este selectat nivelul de putere, ecranul se schimbă în vizualizarea extinsă a ecranului.




De asemenea, puteți modifica nivelul de încălzire pe ecranul de prezentare generală a zonei. Pentru a accesa ecranul de prezentare generală a zonei, atingeți centrul vizualizării extinse a ecranului. Pentru a modifica nivelul de încălzire, atingeți — sau +. Pentru a deschide vizualizarea extinsă a ecranului, atingeți nivelul de putere.

## 6.6 Boost

Această funcție oferă mai multă putere zonelor de gătire prin inducție. Funcția poate fi activată pentru zona de gătire doar pentru o perioadă limitată de timp. După această perioadă de timp, zona de gătire revine automat la setarea maximă de încălzire.

1. Selectați zona de gătire.
2. Apăsați Boost pentru a activa funcția.

Funcția se dezactivează automat. Pentru a dezactiva manual funcția, selectați zona și modificați setarea de încălzire la 0.

ⓘ

Boost nu funcționează atunci când:
- Flex Bridge funcționează în modurile Standard și Max Bridge,
- puterea în cadrul unei faze este insuficientă (consultați „Management putere”).

ⓘ

Pentru valorile maxime ale duratei, consultați „Date tehnice”.

## 6.7 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)

**⚠ AVERTISMENT!**

Cât timp indicatorul III / II / I este aprins, 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 rezidual pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment:

III - Continuare gătire,

II - menține cald,

I - căldura reziduală.

Este posibil să apară și indicatorul:
- pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le utilizați,
- când vasul fierbinte este pus pe o zonă de gătire rece,
- când plita este dezactivată, dar zona de gătit este încă fierbinte.

Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.

## 6.8 Modul Menține cald

Această funcție păstrează mâncarea caldă cu setarea de temperatură scăzută.

Modul Menține cald este disponibil numai atunci când zona de gătire mai este caldă după procesul de gătire finalizat (semnalat cu o pictogramă pentru căldură rezidual vizibilă) și vasul rămâne pe zonă. Funcția nu are efect cu zone de gătire reci.

1. Atingeți pentru a activa Modul Menține cald.

Modul Menține cald funcționează până când este oprit.

2. Pentru a opri funcția, atingeți în colțul din stânga sus al afișajului.

Puteți seta un temporizator, dacă este necesar. Consultați „Opțiuni cronometru”.

## 6.9 Opțiuni cronometru

### ECO Timer

Folosiți această funcție pentru a specifica durata de funcționare a unei zone de gătire în timpul unei singure sesiuni de gătire.

Pentru a economisi energie, încălzitorul zonei de gătire se dezactivează înainte de sunetul ECO Timer. Diferența de durată de funcționare depinde de nivelul de încălzire și de durata operațiunii de gătire.

Puteți utiliza această funcție atunci când zona de gătire este activată. Puteți seta funcția separat pentru fiecare zonă de gătire.

1. Setați mai întâi nivelul de căldură pentru zona de gătire respectivă și după aceea setați funcția.
2. Atingeți simbolul zonei.
3. Atingeți .

Fereastra meniului cronometru apare pe afișaj.

4. Bifați caseta Stop zona pentru a activa funcția.
5. Setarea timpului.
6. Atingeți OK pentru a confirma.

De asemenea, puteți alege X să anulați selecția.

Puteți modifica setările ECO Timer în timpul gătirii: atingeți cu valoarea cronometrului, apoi atingeți EDITARE.

Atunci când timer atinge limita, este emis un semnal sonor și acesta , iar o fereastră pop-up apare. Atingeți OK pentru a opri semnalul.

Pentru a dezactiva funcția, setați nivelul de încălzire la **0**. Alternativ, atingeți cu valoarea timerului, atingeți X și confirmați alegerea atunci când apare o fereastră pop-up.

### Timer

Puteți utiliza această funcție atunci când zona de gătire este activată.

Funcția nu are niciun efect asupra niciunei alte funcții care funcționează concomitent.

1. Selectați orice zonă de gătire.

Glisorul relevant apare pe afișaj.

2. Atingeți ⏲.

Fereastra meniului cronometru apare pe afișaj.

3. Debifați caseta Stop zona pentru a activa funcția.
4. Setarea timpului.
5. Atingeți OK pentru a confirma.

De asemenea, puteți alege X să anulați selecția.

Puteți modifica Setările Timer în timpul gătirii: atingeți 🔔 cu valoarea cronometrului, apoi atingeți EDITARE.

Atunci când timer atinge limita, este emis un semnal sonor și acesta , iar o fereastră pop-up apare. Atingeți OK pentru a opri semnalul.

Pentru a dezactiva funcția, Atingeți 🔔 cu valoarea cronometrului, atingeți X și confirmați alegerea atunci când apare o fereastră pop-up.

## 6.10 ⏸ Pause

Această funcție setează toate zonele de gătit care funcționează la cel mai scăzut nivel de căldură.

Nu puteți activa funcția dacă rulează un program automat (Preparate sau FUNCȚII).

Numai când funcția este activă ⏻ și RELUARE. Toate celelalte simboluri de pe panoul de comandă sunt blocate.

Funcția nu oprește funcțiile cronometrului. La finalul perioadei de timer, atingeți oriunde pe ecran pentru a opri semnalul acustic.

1. Apăsați ☰ pentru a deschide Meniu.
2. Apăsați ⏸ pentru a activa funcția.

Setarea de încălzire este scăzută la ♨ (Modul Menține cald) iar viteza ventilatorului în modul Manual este redusă la 1.
Pentru a dezactiva funcția atingeți RELUARE.

Setările anterioare de încălzire vor fi restabilite.

## 6.11 🔒 Lock

Puteți bloca panoul de comandă în timp ce plita funcționează. Previne modificarea accidentală a nivelului.

1. Setați nivelul de căldură.
2. Atingeți ☰ pentru a deschide Meniu.
3. Pentru activarea funcției atingeți 🔒.

Pentru a dezactiva funcția, apăsați și mențineți apăsat DEBLOCARE timp de 4 secunde.

ⓘ
Când dezactivați plita, dezactivați și această funcție.

## 6.12 Child Lock

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

1. Atingeți ☰ pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări **>** Opțiuni **>** Child Lock.
3. Porniți comutatorul și atingeți literele E-U-O în ordine alfabetică pentru a activa funcția.

Pentru a dezactiva funcția, opriți comutatorul.

După activare, poate dura puțin timp pentru ca funcția să aibă efect.

## 6.13 Senzor de gătire informații generale

Senzor de gătire este o sondă de temperatură wireless. O puteți utiliza pentru a regla parametrii de gătire la diferite tipuri de preparate și pentru a le menține pe tot parcursul procesului de gătire. Senzor de gătire lucrează ca un termometru, ajutându-vă să monitorizați temperatura alimentului sau lichidului în timpul gătirii. Puteți activa Senzor de gătire pentru Preparate și FUNCȚII, precum și gătirea manuală.

Senzor de gătire se conectează la plită prin Bluetooth și este reîncărcabil. Conform normei: EN 60335 Senzor de gătire trebuie încărcat folosind doar stația de încărcare și adaptorul de alimentare incluse în pachet. Un minut de încărcare asigură până la 8 ore de funcționare.

Culoarea luminii indică comportamentul Senzor de gătire:
- Roșu - încărcare
- Roșu intermitent - alarmă / baterie descărcată
- Verde - încărcat complet
- Albastru - conectare

Punctul de măsurare se află la jumătatea dintre vârf și nivelul marcat cu minim. Introduceți Senzor de gătire în aliment cel puțin până la nivelul marcat cu minim. Puneți Senzor de gătire pe marginea oalei sau cratiței de cârlig. Numai partea metalică a senzorului alimentar poate intra în contact cu alimentele și lichidele. În cazul în care cade într-un lichid, îndepărtați-l cu atenție folosind un instrument adecvat.

**Sfaturi pentru lichide**

- Scufundați Senzor de gătire în lichid 2-5 cm peste marcajul de nivel minim pentru a obține cele mai bune rezultate la gătire.
- Folosiți un capac pentru a economisi timp și energie. Bifați caseta Utilizare capac.

**Sfaturi pentru preparate solide**

- Urmați instrucțiunile de pe afișaj pentru a introduce corect Senzor de gătire în preparate pentru cele mai bune rezultate la gătire.
- Introduceți Senzor de gătire în cea mai groasă parte a preparatelor.
- Asigurați-vă că Senzor de gătire este introdus ferm în preparat.
- Pentru carne / pește cu o grosime de 2 - 3 cm, vârful Senzor de gătire să atingă baza vasului.
- Scoateți Senzor de gătire înainte de a întoarce bucata de preparat, dacă este necesar, apoi puneți-o la loc.
- Dacă folosiți o plancha, asigurați-vă că mânerul Senzor de gătire rămâne în exteriorul suprafeței sale.

## 6.14 Gătire cu Senzor de gătire

Asigurați-vă că Senzor de gătire este conectat, calibrat și încărcat înainte de a începe să gătiți. Consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”.

Când utilizați programe automate precum „FUNCȚII” sau „Preparate”, utilizați Senzor de gătire ca ajutor suplimentar pentru măsurarea, setarea și reglarea temperaturii dorite a zonei de gătire specificate pentru fiecare preparat sau metodă de gătire. Consultați „FUNCȚII” și „Preparate”.

1. Alegeți funcția sau tipul de preparat din Meniu.
2. Atingeți ⁄ în colțul din dreapta sus al afișajului pentru a seta sau regla temperatura dorită.
   - Puteți atinge OK deasupra ferestrei pop-up pentru a utiliza setările implicite.
     Pentru a dezactiva fereastra pop-up permanent, bifați ☐ înainte de a activa funcția.
   - Pentru unele funcții există recomandări durabile disponibile pe afișaj.
   - Pentru Prăjire la tigaie, puteți modifica nivelul implicit de căldură. Pentru anumite preparate, puteți verifica temperatura zonei de mijloc a alimentului dacă folosiți Senzor de gătire.
   - Unele opțiuni încep cu preîncălzire. Puteți urmări progresul pe bara de comandă.
   - Pentru majoritatea opțiunilor, de ex. Mod de gătire SousVide și Poșat, puteți schimba temperatura implicită.
   - Puteți modifica durata de gătire implicită sau să vă setați propria durată. Doar pentru Mod de gătire SousVide este predefinită durata de gătire minimă.
3. Urmați instrucțiunile din ferestrele pop-up.
4. După ce timpul setat a expirat și/sau temperatura dorită a fost atinsă, este emis un semnal acustic și apare o notificare. Pentru a închide fereastra, atingeți OK.

### Termometru

Când gătiți manual, puteți utiliza Senzor de gătire ca termometru pentru a măsura temperatura preparatului și pentru a vă anunța când a fost atinsă temperatura dorită.

1. Deschideți glisorul pentru zona de gătire și setați nivelul de căldură.

2. Atingeți ／ în colțul din dreapta sus al afișajului.

Urmează instrucțiunile de pe afișaj.

3. Setați temperatura dorită a preparatului.

Temperatura curentă măsurată de Senzor de gătire este acum vizibilă în colțul din dreapta al afișajului. Atingeți din nou pentru a regla temperatura dorită, dacă este necesar.

4. După ce zona de gătire atinge temperatura dorită, este emis un semnal acustic și apare o notificare.

## 6.15 FUNCȚII: Prăjire la tigaie

Această funcție vă permite să setați un nivel adecvat de căldură pentru a prăji alimentele. Plita reglează temperatura pentru diferite tipuri de alimente și o menține pe durata gătirii. După setarea nivelului de încălzire, nu mai este necesară ajustarea manuală a temperaturii.

> ⚠ **ATENȚIE!**
>
> Folosiți doar vase reci.
> Nu lăsați plita nesupravegheată în timpul funcționării funcției.

1. Puneți o cratiță fără ulei/grăsimi pe una dintre zonele de gătire din partea stângă. Puteți combina cele patru secțiuni în două zone de gătire cu dimensiuni diferite sau într-o singură zonă de gătire mare, utilizând Flex Bridge.
2. Selectați FUNCȚII > Prăjire la tigaie.
3. Conectați Senzor de gătire, dacă este necesar.

Atingeți ／ pentru a regla temperatura.

4. Alegeți un nivel de prăjire.

Preîncălzirea va începe.

5. Setați o funcție cronometru, dacă este necesar.

Cronometrul va porni imediat.

După ce cratița atinge temperatura dorită, este emis un semnal acustic și apare o fereastră pop-up. Acum puteți adăuga uleiul și alimentele în tigaie. Pentru a închide fereastra și a începe prăjirea, atingeți OK. Pentru a opri manual funcția, atingeți 0 de pe bara de comandă.

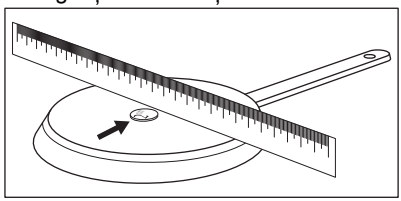
Sfaturi și recomandări:

- Urmați instrucțiunile de pe afișaj legate de momentul în care să întoarceți alimentele sau pentru a regla nivelul de încălzire.
- Pentru modifica nivelul implicit de căldură, dacă este necesar.
- Pentru bucăți mari sau cartofi cruzi, folosiți un capac în primele 10 minute de prăjire.
- Încălzirea vaselor grele poate dura mai mult.
- Utilizați cratițele laminate cu nivelurile scăzute de căldură pentru a preveni deteriorarea sau supra-încălzirea acestora.
- Nu folosiți vase emailate subțiri. Acestea pot fi supraîncălzite și deteriorate.

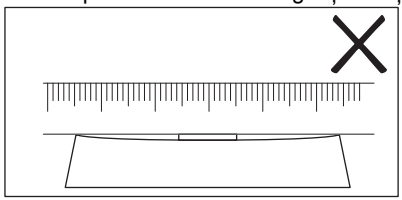
### Cratițe adecvate pentru funcția Prăjire la tigaie

Utilizați numai cratițe cu fundul plat. Pentru a verifica dacă cratița este corectă:

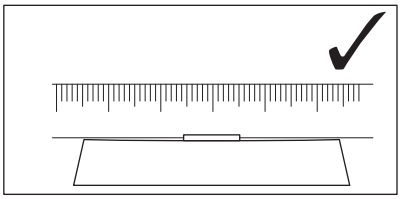
1. Întoarceți cratița cu baza în sus.
2. Puneți o riglă la baza cratiței.
3. Încercați să puneți o monedă de 1, 2 sau 5 Euro cenți (sau orice monedă cu o grosime similară, aprox. 1,7 mm) între riglă și baza cratiței.



**a.** Cratița este incorectă dacă puteți pune moneda între riglă și cratiță.



**b.** Cratița este corectă dacă puteți pune moneda între riglă și cratiță.



## 6.16 FUNCȚII: Fierbere

Această funcție reglează automat nivelul de căldură astfel încât apa să nu clocotească după ce a ajuns la punctul de fierbere.

Fierbere funcția necesită Senzor de gătire pentru a funcționa.

**⚠ ATENȚIE!**

Nu utilizați funcția cu vase goale. Nu lăsați plita nesupravegheată în timp ce funcția este activă.

1. Puneți un vas umplut cu apă pe zona de gătire. Lichidul trebuie să acopere complet marcajul de nivel minim de pe Senzor de gătire.
2. Selectați FUNCȚII > Fierbere.
3. Conectați Senzor de gătire.
4. Setați o funcție cronometru, dacă este necesar.

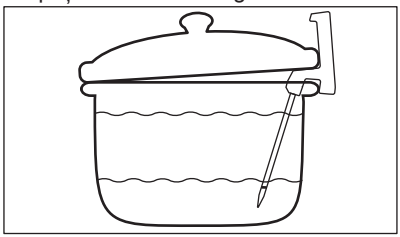
Cronometrul va porni imediat.

5. Pentru a opri manual funcția, atingeți ⏹ în colțul din stânga sus al afișajului.

După ce punctul de fierbere a fost atins, plita va reduce automat nivelul de căldură.

Sfaturi și recomandări:

- Funcția este cea mai potrivită pentru fierberea apei și gătirea cartofilor.
- Încărcați Senzor de gătire înainte de gătire.
- Calibrați Senzor de gătire înainte de utilizare pentru a determina punctul de fierbere exact.
- Umpleți vasul cu apă rece sau la temperatura camerei. Nivelul minim de lichid trebuie să acopere complet marcajul de nivel minim de pe Senzor de gătire. Nivelul maxim de lichid lasă un spațiu de cel puțin 4 cm sub marginea vasului.



- Adăugați sare după ce punctul de fierbere a fost atins, dacă este nevoie.
- Folosiți un capac pentru a economisi energie. Aveți grijă când îl scoateți.

## 6.17 FUNCȚII: Topire

Puteți utiliza această funcție pentru topirea produselor, de ex. ciocolată sau unt.

**⚠ ATENȚIE!**

Nu lăsați plita nesupravegheată în timpul funcționării funcției.

1. Puneți vasul pe zona de gătire.
2. Selectați FUNCȚII > Topire.
3. Setați o funcție cronometru, dacă este necesar.
4. Atingeți OK.

Pentru a opri manual funcția, atingeți ⏹ în colțul din stânga sus al afișajului.

## 6.18 Preparate

Această funcție vă ajută să preparați diferite alimente utilizând programe prestabilite dedicate anumitor categorii de alimente. Disponibilitatea programelor depinde de zona de gătire.

**⚠ ATENȚIE!**

Nu lăsați plita nesupravegheată în timpul funcționării funcției.

1. Puneți vasul pe zona de gătire. Puteți combina cele patru secțiuni în două zone de gătire cu dimensiuni diferite sau într-o singură zonă de gătire mare, utilizând Flex Bridge.
2. Selectați: Preparate.
3. Selectați tipul de aliment.
4. Conectați Senzor de gătire, dacă este necesar.

Apăsați pentru a regla temperatura.

5. Setați o funcție Timer, dacă este necesar.
6. Urmează instrucțiunile de pe afișaj.

În funcție de tipul de aliment și de programul selectat, puteți seta și modifica detalii, de ex. nivelul de gătire, nivelul de încălzire pentru prăjire etc.

Sfaturi și recomandări:

- Preparatele gătite cel mai des sunt adăugate automat la lista Aproape gătit.
- Puteți adăuga manual programe la lista de Favorite ♡.
- Puteți ascunde anumite programe atingând 🗑. Pentru a restabili programele, accesați Setări > Configurare > Preparate.

## 6.19 Hob²Hood

Este o funcție automată care conectează plita la o hotă potrivită. Atât plita cât și hota au un sistem de comunicare cu semnale în infraroșu. Viteza ventilatorului este definită și reglată automat în funcție de setarea modului și de temperatura celor mai fierbinți vase de pe plită. De asemenea, puteți utiliza manual ventilatorul de pe plită sau de pe hotă.

ⓘ

Dacă modificați viteza ventilatorului pe hotă, conexiunea implicită cu plita va fi dezactivată. Pentru a reactiva funcția, opriți și porniți din nou ambele aparate.

ⓘ

La unele hote, funcția poate fi dezactivată în mod implicit. În astfel de cazuri, activați mai întâi funcția pe hotă, apoi pe plită. Pentru mai multe informații, consultați manualul de utilizare al hotei.

### Setarea modului automat pentru ventilator

Pentru a seta hota la un mod automat, alegeți dintre următoarele viteze setate ale ventilatorului: Modul 2 - Modul 6. Hota reacționează de fiecare dată când utilizați plita. Puteți seta plita să activeze doar lumina, selectând modul 1.

1. Atingeți ☰.
2. Selectați Setări > Hob²Hood.
3. Porniți un comutator pentru a activa hota.

Toate modurile automate apar sub formă de listă.

4. Alegeți modul.
5. Atingeți X sau 〈 pentru a salva selecția și a părăsi.

Pentru a verifica nivelul curent al vitezei ventilatorului, atingeți . Nivelul vitezei ventilatorului este vizibil în colțul din stânga sus al afișajului. Pentru a opri ventilatorul, atingeți ⏹. Pentru a porni ventilatorul, atingeți ▶.

| Moduri automate | Iluminare automată | Fierbere[1] | Prăjire[2] |
|---|---|---|---|
| | | Viteză ventilator | |
| OFF | Oprit | - | - |
| **Mod 1** | Pornit | - | - |
| **Mod 2**[3] | Pornit | 1 | 1 |
| **Mod 3** | Pornit | - | 1 |
| **Mod 4** | Pornit | 1 | 1 |
| **Mod 5** | Pornit | 1 | 2 |
| **Mod 6** | Pornit | 2 | 3 |

1) Plita detectează procesul de fierbere și setează viteza ventilatorului în conformitate cu modul automat.

2) Plita detectează procesul de prăjire și setează viteza ventilatorului în conformitate cu modul automat.

3) Modul activează ventilatorul și lumina și nu se bazează pe temperatură.

### Setarea modului ventilator manual

Puteți regla nivelul vitezei ventilatorului manual.

1. Atingeți .
2. Atingeți Manual.

Apare o bară de comandă cu viteza curentă a ventilatorului.

3. Atingeți sau glisați cu degetul pentru a seta nivelul de viteză al ventilatorului.

Pentru a activa nivelul maxim de viteză al ventilatorului atingeți Boost. Ventilatorul

funcționează în modul Boost pentru o anumită perioadă de timp. După această perioadă de timp, nivelul vitezei ventilatorului se modifică automat la treapta 3. Pentru a dezactiva Boost manual, apăsați 0.

## Lumină hotă

Puteți seta plita să activeze automat lumina de fiecare dată când activați plita. Pentru a face acest lucru, setați modul automat la 1 - Mod 6. De asemenea, puteți activa sau dezactiva manual lumina de pe hotă.

**Activarea manuală a luminii**

1. Atingeți .
2. Atingeți pentru a aprinde lumina.

Pentru a stinge lumina, atingeți din nou.

## 6.20 Limbă

1. Apăsați pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Limbă.
3. Alegeți limba din listă.

Pentru a salva selecția, atingeți sau . Apoi selectați DA în fereastra pop-up.

Dacă alegeți o limbă greșită, atingeți > . Va apărea o listă. Selectați prima opțiune din partea stângă sus, apoi prima opțiune din partea stângă sus (sau a doua opțiune din partea dreaptă sus, în funcție de versiunea software). Derulați în jos pentru a alege limba corectă din listă. Atunci când apare fereastra pop-up, alegeți opțiunea din dreapta.

## 6.21 Tonul de la taste/Volumul

Puteți alege tipul de sunet emis de plită sau să opriți sunetele complet. Puteți alege între clic (implicit) sau bip.

De asemenea, puteți alege nivelul volumului.

1. Atingeți pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Tonul de la taste / Volumul.
3. Alegeți opțiunea corespunzătoare.

Setarea este salvată automat.

## 6.22 Strălucire

Puteți modifica luminozitatea afișajului.

Există 5 niveluri de luminozitate, 1 fiind cel mai scăzut, iar 5 fiind cel mai ridicat.

1. Atingeți pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Strălucire.
3. Alegeți nivelul corespunzător.

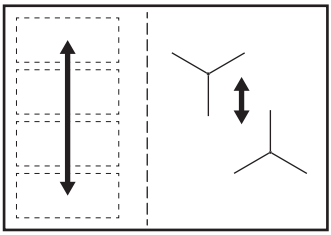
Setarea este salvată automat.

## 6.23 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 (conectat la aceeași fază).. Plita controlează setările de încălzire pentru a proteja siguranțele instalației casnice.

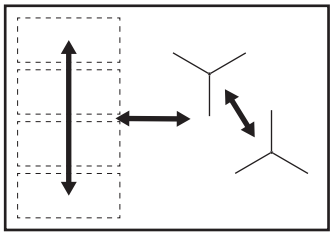
- Zonele de gătire sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită. Fiecare fază are o capacitate electrică maximă de 3680W. Dacă plita atinge limita maximă de putere disponibilă în cadrul unei faze, puterea zonelor de gătire va fi redusă automat.
- Setarea de încălzire a zonei de gătire selectate prima dată (sau a unei zone de gătire care utilizează FUNCȚII sau Preparate) este întotdeauna prioritară. Puterea rămasă va fi împărțită între celelalte zone de gătit, în ordinea selectării.
- Culoarea barei de comandă indică opțiunile disponibile pentru setările de încălzire:
  - roșu - nivelul curent de încălzire,
  - alb - nivelul maxim disponibil de încălzire,
  - gri deschis - nivelul de încălzire indisponibil (Management putere este activ).
- Dacă nu este disponibil un nivel de căldură mai mare, reduceți mai întâi nivelul de căldură pentru celelalte zone de gătit.

Consultați imaginea pentru eventualele combinații în care puterea poate fi distribuită între zonele de gătire.



Dacă puterea totală a plitei este limitată (1500 W - 6000 W), funcţia distribuie puterea disponibilă între toate zonele de gătire.

Consultaţi capitolul „Înainte de prima utilizare” > „FlexPower”.



## 7. ZONA FLEXIBILĂ DE GĂTIRE CU INDUCŢIE

**⚠ AVERTISMENT!**

Consultaţi capitolele privind siguranţa.

### 7.1 / ⋯Flex Bridge

Suprafaţa flexibilă de gătit prin inducţie este alcătuită din patru secţiuni. Secţiunile pot fi combinate în două zone de gătire cu dimensiuni diferite sau într-o singură suprafaţă de gătire mare. Puteţi să alegeţi combinarea secţiunilor prin selectarea modului aplicabil dimensiunoo vasului pe care doriţi să-l folosiţi. Există trei moduri disponibile: Standard, Punte mare, Punte maximă.

1. Puneţi vasul pe cele două zone de gătire.
2. Atingeţi = > Flex Bridge. De asemenea, puteţi utiliza comanda rapidă ⋯ vizibilă în prezentarea generală a zonei.
3. Selectaţi modul care se potriveşte cel mai bine dimensiunii vasului dvs.
4. Setaţi un nivel de căldură.

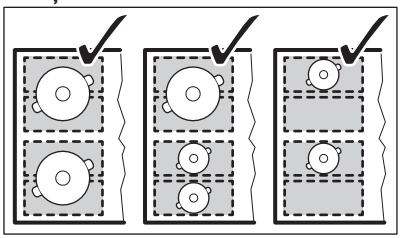
ⓘ

Puteţi seta diferite niveluri de căldură pentru fiecare zonă separată creată de un mod dat.

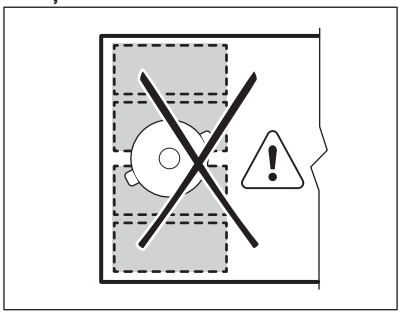
### 7.2 Flex Bridge Modul standard

Acest mod combină secţiunile în două zone de gătire de aceeaşi dimensiune. Cele două zone funcţionează ca zone de gătire independente.

**Poziţii incorecte ale vaselor:**



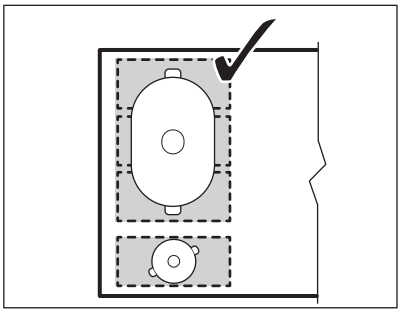
**Poziţii incorecte ale vaselor:**



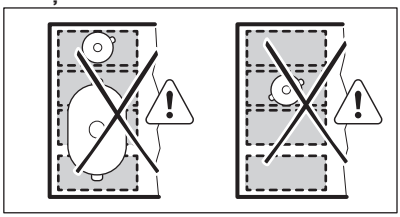
### 7.3 Flex Bridge Mod Punte mare

Acest mod combină cele trei secţiuni posterioare într-o singură zonă de gătire. Secţiunea frontală unică funcţionează ca o zonă de gătire independentă.

**Poziţia corectă a vasului:**



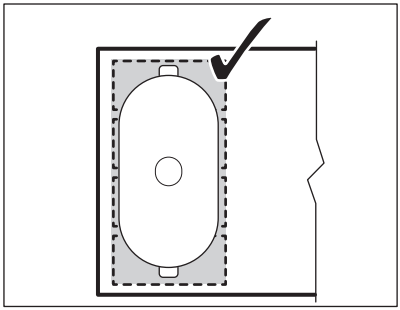
**Poziții incorecte ale vaselor:**



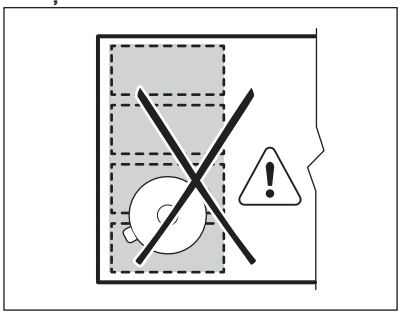
### 7.4 Flex Bridge Modul Punte maximă

Acest mod combină toate secțiunile pentru a forma o zonă de gătire mare. O puteți folosi pentru a găti cu o tigaie mare sau cu o plancha.

**Poziția corectă a vasului:**



**Poziții incorecte ale vaselor:**



## **8.** SFATURI UTILE

> ⚠ **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 Prăjire la tigaie, 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 frecați 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:**

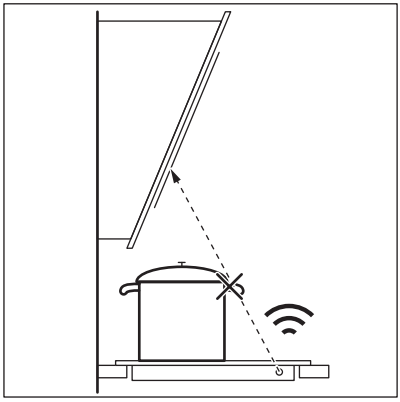
- clic: comutarea electrică are loc, vasul este detectat după ce îl puneți pe plită.
- șuierat, bâzâit: ventilatorul funcționează.
- sunet ritmic: este detectat un vas.

## 8.3 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.**



ⓘ

Păstrați curată fereastra pentru Hob²Hood comunicatorul prin semnal infraroșu.

ⓘ

Alte aparate controlate prin telecomandă pot bloca semnalul. Nu folosiți niciun astfel de aparat în apropierea plitei când Hob²Hood este pornit.

**Hotele 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 utilizează această funcție trebuie să aibă simbolul .

# 9. ÎNGRIJIREA ŞI 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.

ⓘ

Imprimeul de pe zona flexibilă de gătit cu inducție se poate murdări sau poate să-și modifice culoarea datorită mișcării vaselor. Puteți curăța zona în modul descris.

## 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:** 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.

## 9.3 Curățarea Senzor de gătire

- Curățați Senzor de gătire înainte de prima utilizare.
- Utilizați numai detergenți neutri.
- Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Nu spălați Senzor de gătire în mașina de spălat vase.
- Mânerul din plastic se poate decolora, ceea ce nu influențează modul de funcționare al Senzor de gătire.

# 10. DEPANARE

**⚠ 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. Consultați schema de conectare. |

| Problemă | Cauză posibilă | Soluție |
|---|---|---|
| | Siguranța este arsă. | Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. 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. |
| | Pause funcționează. | Consultați „Utilizarea zilnică”. |
| Afișajul nu reacționează la atingere. | O parte a afișajului este acoperită sau vasele sunt așezate prea aproape de afișaj.<br>Pe afișaj este puțin lichid sau un obiect. | Scoateți obiectele. Îndepărtați vasele de afișaj.<br>Curățați afișajul, așteptați să se răcească aparatul. Deconectați plita de la rețeaua electrică. După 1 minut, conectați din nou plita. |
| Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează.<br>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 de sub suprafața plitei s-a defectat. | Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apelați la un Centru de service autorizat. |
| După ce activați programele automate (Preparate sau FUNCȚII), plita începe încălzirea, se oprește și apoi pornește din nou. | Aceasta este o verificare de siguranță pentru a vă asigura că Senzor de gătire se află într-un vas pentru care au fost activate programele automate (Preparate sau FUNCȚII). | Este o procedură normală, nu indică nicio defectare. |
| Nu puteți activa cel mai ridicat nivel de căldură. | O altă zonă este deja setată la nivelul de căldură cel mai ridicat. | Mai întâi reduceți puterea celeilalte zone. |
| | FlexPower Nivelul este prea scăzut. | Schimbați puterea maximă în Meniu. Consultați „Înainte de prima utilizare”. |
| Câmpurile cu senzori devin încinse. | Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane. | Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil. |
| Senzor de gătire nu răspunde sau afișajul indică faptul că Senzor de gătire nu este găsit. | Senzor de gătire este descărcat sau Bluetooth nu este setat. | Încărcați Senzor de gătire.<br>Conectați Senzor de gătire cu plita prin Bluetooth.<br>Consultați „Senzor de gătireÎmperechere și calibrare”. |
| Afișajul arată că temperatura apei depășește 100 °C. | Nu ați calibrat Senzor de gătire sau nu ați făcut corect acest lucru. | Calibrați din nou Senzor de gătire.<br>Consultați Senzor de gătire„Împerechere și calibrare”. |
| | Ați pus prea multă sare în apă. | Nu sărați apa care fierbe. |

| Problemă | Cauză posibilă | Soluție |
|---|---|---|
| | Alte aparate funcționează la aceeași frecvență și afectează conexiunea. | Îndepărtați toate aparatele care pot afecta conexiunea. Consultați „Date tehnice”. |
| Temperatura alimentului este diferită de cea așteptată. | Senzor de gătire este introdus incorect. | Asigurați-vă că punctul de măsurare se află în partea cea mai groasă a alimentului. Consultați „Utilizarea zilnică”. |
| Lumina roșie de pe Senzor de gătire clipește. | Senzor de gătire este descărcat sau deteriorat. | Încărcați Senzor de gătire.<br>Dacă problema persistă, contactați Centrul de service autorizat. |
| Plita detectează salturi semnificative de temperatură. | Ați adăugat puțină apă sau ați schimbat vasul în timpul gătirii. | Evitați să adăugați apă sau să schimbați vasul după ce pornește o funcție. |
| | Căldura din vas nu s-a întins uniform, în special pentru lichide groase. | Amestecați frecvent mâncarea. |
| Vasul devine prea fierbinte sau mâncarea se arde prea rapid. | Ați folosit un vas care este prea mic. | Folosiți vase ale căror dimensiuni sunt adecvate pentru o anumită zonă de gătire. Consultați „Date tehnice”. |
| Nu puteți activa o funcție. | O altă funcție rulează pe aceeași zonă de gătire, ceea ce previne activarea. | Opriți funcția înainte de a activa alta. |
| Programele automate (Preparate sau FUNCȚII) sau Mod de gătire SousVide se opresc. | La începutul sesiunii de gătire, temperatura lichidului din interiorul vasului este de peste 40°C.<br>Vasul folosit este fierbinte. | Folosiți doar lichide reci.<br>Nu preîncălziți vasul. |
| Hob²Hood nu funcționează. | Ați acoperit panoul de comandă. | Îndepărtați obiectul din panoul de comandă. |
| Ecranul Hob²Hood nu este vizibil. | Este Hob²Hood oprit din setări. | Mergeți la setări/Hob²Hood și activați funcția. |
| Hob²Hood funcționează, însă doar lumina este aprinsă. | Ați activat Mod 1. | Modificați modul la Modul 1 - Modul 6sau așteptați până când începe modul automat. |
| Hob²Hood Modurile 1 - 6 , dar iluminarea este oprită. | Becul s-ar putea să fie ars. | Contactați un Centru de service autorizat. |
| Nu există sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului. | Sunetele sunt dezactivate. | Activați sunetele. Consultați capitolul „Utilizare zilnică”. |
| A fost setată o limbă greșită. | Ați schimbat limba din greșeală. | Urmați instrucțiunile din „Utilizarea zilnică”, „Limbă” pentru a schimba limba greșită. |
| Zona flexibilă de gătire cu inducție nu încălzește vasul. | Vasul este într-o poziție incorectă pe suprafața flexibilă de gătire cu inducție. | Puneți vasul în poziția corectă pe suprafața flexibilă de gătire cu inducție. Poziția vasului depinde de funcția activată sau de modul funcției. Consultați „Zona flexibilă de gătire cu inducție”. |

| Problemă | Cauză posibilă | Soluție |
|---|---|---|
| | Diametrul bazei vasului este incorect pentru funcția activată sau pentru modul funcției. | Folosiți vase cu diametrul adecvat pentru funcția activată sau pentru modul funcției. Folosiți vase cu un diametru mai mic de 160 mm pe o singură secțiune a zonei flexibile de gătire cu inducție. Consultați „Zona flexibilă de gătire cu inducție”. |
| O zonă de gătire se dezactivează. | Oprirea automată dezactivează zona de gătire. | Dezactivați plita și activați-o din nou.<br>Consultați capitolul „Utilizare zilnică”. |
| 🔒 și un mesaj se aprinde. | Lock funcționează. | Consultați „Utilizarea zilnică”. |
| Apare E - U - O. | Child Lock funcționează. | Consultați „Utilizarea zilnică”. |
| Bara de nivel al puterii clipește. | Pe zonă nu există niciun vas. | Puneți vasele pe zonă. |
| | Vasul este nepotrivit. | Folosiți vase adecvate. Consultați „Sfaturi utile”. |
| | Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă. | Folosiți vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”. |
| | Flex Bridge funcționează. Una sau mai multe secțiuni ale modulului funcției active nu sunt acoperite de vas. | Puneți vasul pe numărul corect de secțiuni ale modulului funcției active sau modificați modul funcției. Consultați „Zona flexibilă de gătire cu inducție”. |
| E3 se aprinde. | Conexiunea electrică este defectă. | Deconectați plita de la rețea și verificați conexiunea. Consultați „Instalarea”. |
| E4 se aprinde. | Senzorul de temperatură a zonei detectează o temperatură prea ridicată sau prea scăzută. | Lăsați zona de gătire să se răcească sau creșteți temperatura ambiantă la peste 15°C.<br>Dacă problema persistă, contactați Centrul de service autorizat. |
| E7 se aprinde. | Ventilatorul de răcire este blocat. | Asigurați-vă că ventilatorul nu este obturat de niciun obiect. Dacă ventilatorul nu este obturat de nimic și problema persistă, contactați Centrul de service autorizat. |
| 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. |
| Vasele se încălzesc mai mult de 5 min. | Fundul vasului nu este compatibil cu inducția. | Folosiți vase cu o bază adecvată (plată, magnetică). Consultați „Sfaturi utile”. |
| 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”). |

| Problemă | Cauză posibilă | Soluție |
|---|---|---|
| Plita nu se poate conecta la rețeaua wireless. | Routerul blochează noi participanți WLAN. | Asigurați-vă că routerul permite participanți noi.<br>Reporniți routerul, dacă este necesar. |
| | Conexiunea wireless a plitei nu este activată. | Activați WiFi. Consultați „Înainte de prima utilizare”, Conexiunea wireless/aplicație. |
| | Frecvența routerului este setată la 5 GHz. | Modificați setările routerului la 2,4 GHz sau 2,4+5 GHz. Dacă routerul suportă doar frecvența de 5 GHz, plita nu poate fi conectată. |
| | Semnalul rețelei wireless este slab. | Mutați routerul mai aproape de plită. Utilizați un WiFi repetor pentru a amplifica semnalul, dacă este necesar. |
| Plita nu poate fi găsită în lista de rețele WLAN din setările aplicației. | Plita este deja conectată la rețea, dar este posibil să nu fie vizibilă. | Deconectați plita de la rețea. Consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”, conexiunea wireless/aplicație. |
| Nu este disponibil un nivel mai ridicat de căldură. | Management putere funcționează și reduce puterea maximă. | Consultați capitolul „Utilizare zilnică” Management putere. |
| Funcția Fierbere nu pornește. | Marcajul laser de pe vârful Senzor de gătire nu este complet scufundat în lichid.<br>Apa este prea caldă.<br>Senzor de gătire nu este încărcat. | Adăugați mai multă apă în vas.<br>Utilizați apă la temperatura camerei.<br>Încărcați Senzor de gătire înainte de a începe procesul de gătire. |
| Funcția Fierbere funcționează incorect. | Citirea temperaturii este incorectă deoarece Senzor de gătirer nu este calibrat. | Calibrați Senzor de gătire înainte de primul proces de gătire. |
| Încălzirea cu funcția Prăjire la tigaie durează mult. | Vasele de gătit sunt prea mici, prea grele sau partea inferioară este neuniformă. | Consultați „Sfaturi utile”. |

### 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 service.

## 11. DATE TEHNICE

### 11.1 Plăcuță cu date tehnice

Model EIS6949
Tip 62 B4A 05 FA
Inducție

PNC 949 599 476 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabricat în: Germania

Număr de serie .....
ELECTROLUX

7.35 kW

## 11.2 WiFi conexiune

| | |
|---|---|
| WiFi frecvența | 2400 - 2483,5 MHz |

| | |
|---|---|
| EIRP max | 20 dBm / 100 mW |

## 11.3 Specificațiile zonei de gătire

| Zonă de gătire | Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W] | Boost [W] | Boost durată maximă [min] | Diametru vas [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Dreapta față | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Dreapta spate | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Suprafață flexibilă de gătire prin inducție | 2300 | 3200 | 10 | minim 105 |

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.

| | |
|---|---|
| Frecvența de funcționare | 2400 - 2483,5 MHz |
| Putere maximă de transmisie | 7 dBm |
| Interval de temperatură | 0 - 200°C |
| Ciclu de măsurare | 2 sec |

## 11.4 Senzor de gătire specificații tehnice

Senzor de gătire este aprobat pentru a fi folosit în contact cu mâncarea.

# 12. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

## 12.1 Informații produs conform cu (UE) nr. 66/2014

| | |
|---|---|
| Identificarea modelului | EIS6949 |
| Tipul plitei | Plită încorporată |
| Numărul zonelor de gătire | 2 |
| Numărul suprafețelor de gătire | 1 |
| Tehnologie de încălzire | Inducție |

| | | |
|---|---|---|
| Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø) | Dreapta față<br>Dreapta spate | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Lungimea (L) și lățimea (W) suprafeței de gătire | Stânga | L 45.8 cm<br>W 21.4 cm |
| Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking) | Dreapta față<br>Dreapta spate | 181.7 Wh/kg<br>174.5 Wh/kg |
| Consumul de energie al suprafeței de gătire (EC electric cooking) | Stânga | 191.1 Wh/kg |
| Consumul de energie al plitei (EC electric hob) | | 185.9 Wh/kg |

Aparatul a fost testat în conformitate cu: EN IEC 60350-2.

### 12.2 Sfaturi de optimizare

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 gătire.
- Pentru a păstra alimentele calde sau pentru a le topi folosiți căldura reziduală.

### 12.3 Cerințe privind informațiile conform cu (UE) nr. 2023/826

| | |
|---|---|
| Consumul de curent în modul oprit | 0,5 W |
| Consumul de putere în modul repaus conectat la rețea | 2.0 W |
| Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil | 2 min |

Aparatul a fost testat în conformitate cu: EN 50564, EN IEC 63474.

Pentru îndrumări privind modul de activare și dezactivare a conexiunii la rețeaua wireless, consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”.

## 13. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul ♺. Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului înconjurător și a sănătății umane reciclând deșeurile de aparate electrice și electronice. Nu aruncați aparatele marcate cu simbolul 🗑 împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la unitatea locală de reciclare sau contactați administrația locală.

**Добро пожаловать в Electrolux! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.**

Рекомендации по использованию изделия, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте можно найти на странице:
**www.electrolux.com/support**

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ


**1.** СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... 389
**2.** УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....392
**3.** УСТАНОВКА.....395
**4.** ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... 398
**5.** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ..... 400
**6.** ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....403
**7.** ЗОНА НАГРЕВА С АВТОМАТИЧЕСКИМ РАСПОЗНАВАНИЕМ ПОСУДЫ ..... 413
**8.** УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ..... 414
**9.** УХОД И ОЧИСТКА.....416
**10.** ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... 417
**11.** ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....422
**12.** ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ..... 422
**13.** ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....423


# 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность за травмы/ущерб, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

## 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица,

отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором и мобильными устройствами с установленным на них специальным приложением.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

## 1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.

- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ВНИМАНИЕ! Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- Дым является признаком перегрева. Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- ВНИМАНИЕ! Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключающие устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включаемые и выключаемые поставщиком электроэнергии.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления (даже в автоматическом режиме). Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- ВНИМАНИЕ! Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду и пар.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- ВНИМАНИЕ! При обнаружении трещин на поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки,

извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.
- В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.
- ВНИМАНИЕ! Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

## **2.** УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка

> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
>
> Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
>
> Существует риск повреждения прибора или получения травмы.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей кухонной посуды при открывании двери или окна.
- На дне каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
- При установке прибора над выдвижным ящиком:
  - Не храните небольшие предметы или листы бумаги, которые могут быть затянуты внутрь и повредить вентиляторы охлаждения или ухудшить работу системы охлаждения.
  - Между прибором и предметами, хранящимися в ящике, обязательно должен быть зазор размером не менее 2 см.
- Уберите какие бы то ни было разделительные панели, установленные в мебели под прибором.

## 2.2 Подключение к электросети

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций с прибором его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка, которая неплотно держится в розетке (если это применимо к данному прибору), может привести к перегреву контактов.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.
- Используйте оправку кабеля.
- При подключении прибора к розетке убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Убедитесь, что вилка сетевого кабеля (если это применимо) или сетевой кабель не повреждены. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в наш авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Если на экране отображается код E3, немедленно отключите варочную панель, проверьте правильность подключения к электросети, а также напряжение в ней.

## 2.3 Использование

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор в качестве столешницы и не допускайте

непосредственного соприкосновения продуктов с ним.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания во избежание поражения электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.
- Горячее масло может разбрызгиваться, когда вы помещаете в него пищевые продукты.
- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.
- Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем для этого прибора.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Риск возгорания и взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образуемые нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание ожогов не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.

## 2.4 Термощуп

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы и ожогов.

- Используйте Термощуп по назначению. Не используйте его для того, чтобы открывать или поднимать какие-либо предметы.
- Используйте только рекомендованный для данной варочной панели Термощуп, и не более одного одновременно.
- Не используйте его в случае, если он неисправен или поврежден.
- Не используйте Термощуп в духовом шкафу или микроволновой печи.
- Позаботьтесь о том, чтобы Термощуп всегда находился внутри продукта или был погружен в жидкость, по крайней мере, до минимальной отметки.
- Необходимо очищать Термощуп до и после каждого использования. Будьте осторожны, кончик Термощуп острый.
- Используйте только нейтральные средства для очистки. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы. Не мойте Термощуп в посудомоечной машине. Силиконовая ручка может потерять цвет; это не влияет на рабочие характеристики Термощуп.
- Для хранения и зарядки Термощуп используйте оригинальную упаковку.

- Перед помещением Термощуп в зарядное устройство убедитесь, что он холодный, чистый и сухой.
- Храните Термощуп в безопасном, сухом месте, недоступном для детей.

### 2.5 Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора регулярно очищайте его.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть.
- Очистите прибор мягкой салфеткой, смоченной в . Используйте только нейтральные средства для очистки. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы, если не указано иное.
- Регулярно проверяйте прибор на наличие признаков ухудшения характеристик, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами, в частности трещин, вздутий, расслоения, усадки, липкости, коррозии или других видимых изменений текстуры или внешнего вида. Соблюдайте инструкции по очистке и уходу, чтобы избежать ухудшения характеристик.

### 2.6 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

### 2.7 Утилизация

> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
>
> Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные органы управления.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

## 3. УСТАНОВКА

> ⚠ **ВНИМАНИЕ!**
>
> См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер .....

### 3.2 Встраиваемые варочные панели

Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

### 3.3 Соединительный кабель

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте кабель: H05V2V2-F выдерживающего температуру 90 °C и

выше. Минимальное сечение каждого провода кабеля должно соответствовать сечению, указанному в таблице ниже. Обратитесь в местный сервисный центр. Замену сетевого шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Запрещается использовать шнуры со штепсельными вилками для подключения прибора.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

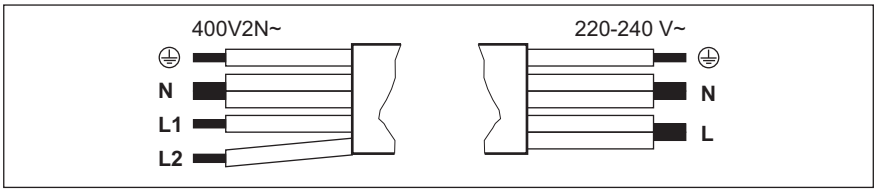
Не сверлить и не паять концы проводов. Это запрещено.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Не подключайте кабель без концевой гильзы.

**Однофазное подключение**

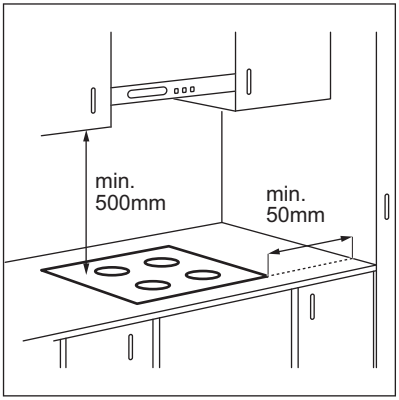
1. Удалите концевую гильзу кабеля с черного и коричневого проводов.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов коричневого и черного цвета.
3. Подсоедините концы проводов черного и коричневого цвета.
4. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).



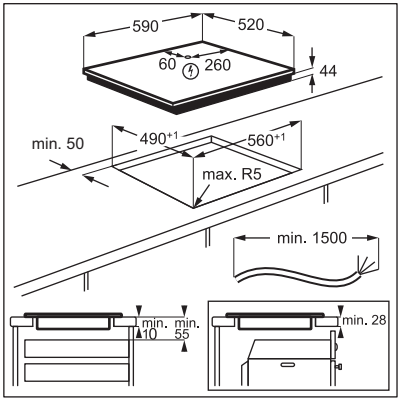

| **Двухфазное подключение: 400 В2N~** | | **Однофазное подключение: 220 - 240 В~** | |
|---|---|---|---|
| **5 x 1,5 мм² или 4 x 2,5 мм²** | | **5 x 1,5 мм² или 3 x 4 мм²** | |
| ⏚ | Зеленый – желтый | ⏚ | Зеленый – желтый |
| N | Синий и синий | N | Синий и синий |
| L1 | Черный | L | Черный и коричневый |
| L2 | Коричневый | | |

## 3.4 Сборка

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки, в которых приведены данные о минимальном расстоянии между приборами.




В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции варочной поверхности может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.



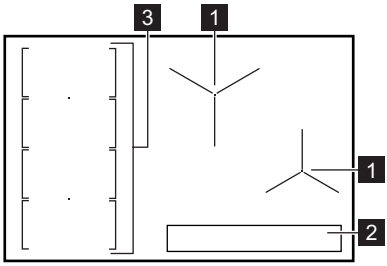

Найдите видеоинструкцию «Установка индукционной варочной панели Electrolux — установка в столешницу». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

## 4.1 Функциональные элементы варочной поверхности




1 Индукционные конфорки

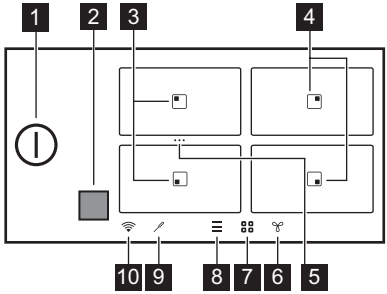
2 Панель управления

3 Индукционная конфорка с подстраивающимся размером состоит из четырех секций

Подробные сведения о размерах конфорок см. в главе «Технические данные».

## 4.2 Расположение панели управления

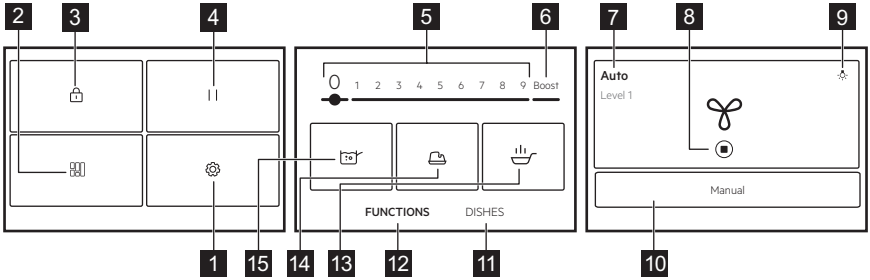
**Основное меню**




| | Символ | Описание |
|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Включение и выключение варочной панели. |
| 2 | ■ | Окошко коммутатора инфракрасных сигналов системы Hob²Hood. Не закрывайте его посторонними предметами. |
| 3 | ▣ | Зона с функциями Жарение и Варка. |
| 4 | ▣ | Зона с функцией Варка. |
| 5 | ••• | Ярлык для Flex Bridge. Для переключения между тремя доступными режимами: стандартный / Big Bridge / Max Bridge. Функция совмещает две конфорки, превращая их в сегменты. |
| 6 | | Настройка функций вытяжки. |
| 7 | | Открытие экрана данных конфорки. |

| | Символ | Описание |
|---|---|---|
| 8 | | Открытие Меню. |
| 9 | | Индикатор Термощуп. |
| 10 | | Индикатор WiFi. |

**Расширенный вид**




Список режимов может быть различным в зависимости от версии программного обеспечения.

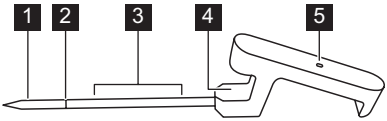
| | Символ | Описание |
|---|---|---|
| 1 | | Настройки. Открытие настроек варочной панели. |
| 2 | | Flex Bridge. Переключение между тремя доступными режимами: стандартный / Big Bridge / Max Bridge. Функция совмещает две конфорки, превращая их в сегменты. |
| 3 | | Lock. Блокировка / разблокировка панели управления. |
| 4 | \|\| | Пауза. Перевод всех работающих конфорок на минимальный уровень нагрева. |
| 5 | 1 - 9 | Установка мощности нагрева. |
| 6 | Boost | Включение максимального уровня нагрева. |
| 7 | Ручной режим / Auto | Отображение текущей настройки вентилятора вытяжки. |
| 8 | | Остановка / перезапуск вытяжки. |
| 9 | | Включение или выключение освещения вытяжки. |
| 10 | Ручной режим / Auto | Переключение вытяжки в ручной или автоматический режим. |
| 11 | Блюда | Выбор предустановленных автоматических программ для различных видов блюд. |
| 12 | ФУНКЦИИ | Выбор автоматических программ для различных способов приготовления. |

| | Символ | Описание |
|---|---|---|
| 13 | | Жарение. Жарение продуктов с автоматическим контролем уровней нагрева для приготовления различных видов блюд. |
| 14 | | Растапливание. Растапливание различных продуктов, например, шоколада или сливочного масла. |
| 15 | | Варка. Для автоматической регулировки температуры воды, чтобы она не переливалась по достижении точки кипения. |

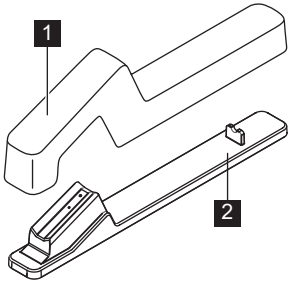
**Навигация по дисплею**

| Символ | Описание |
|---|---|
| OK | Для подтверждения выбора или настроек. |
| X | Для закрытия всплывающего окна. |
| | Свертывание или развертывание инструкций на дисплее. |
| | Включение или выключение опции. |
| | Перемещение на один уровень вперед или назад по Меню. |

### 4.3 Термощуп




1 Точка измерения
2 Метка минимального уровня
3 Рекомендуемый диапазон погружения (для жидкостей)
4 Крюк для установки Термощуп на краю посуды
5 Контрольная лампочка



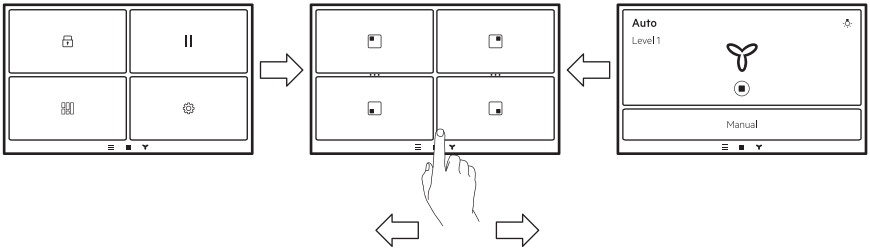

1 петли
2 Зарядная станция

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 5.1 Навигация по дисплею




Для перехода между экранами коснитесь символов в нижней части экрана. Вы также можете провести пальцем влево для управления настройками Hob²Hood или вправо для перехода к Меню.

Если дисплей не реагирует немедленно, убедитесь, что вы коснулись центра выбранного символа/опции или попытайтесь нажать его немного позже.

## 5.2 Первое подключение к электросети

При первом подключении варочной панели к сети электропитания необходимо установить Выбрать язык, Яркость, громкость и Тоны кнопок.

Данные настройки можно изменить в меню Меню > Настройки > Настройка. См. раздел «Ежедневное использование».

## 5.3 FlexPower

FlexPower определяет общий уровень используемой варочной панелью мощности в пределах установленных в доме предохранителей.

Заводская настройка прибора соответствует максимальному уровню мощности. Если подключение не позволяет использовать полную мощность, ее можно изменить.

Если уровень мощности ниже 2000 Вт, активировать какие-либо автоматические программы (Блюда или ФУНКЦИИ) невозможно.

1. Выключите варочную панель.
2. Убедитесь, что все конфорки выключены.
3. Коснитесь ☰ на дисплее, чтобы открыть Меню.
4. Выберите последовательно Настройки > Настройка > FlexPower, а затем выберите подходящий уровень мощности.
5. Коснитесь 〈 или X. Для подтверждения выбора следуйте инструкциям на дисплее.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

## 5.4 Беспроводное подключение/ подключение к приложению

Для использования приложения варочная панель должна быть подключена к беспроводной сети. WiFi включена по умолчанию.

1. Коснитесь ☰.
2. Выберите Настройки > Подключения > WiFi.
3. Коснитесь ползунка, чтобы активировать WiFi.

Теперь варочная панель готова к подключению к беспроводной сети и приложению.

4. Коснитесь ПОДКЛЮЧЕНИЕ.
5. Загрузите приложение. Отсканируйте QR-код, расположенный на задней стороне обложки руководства пользователя, или загрузите приложение непосредственно из магазина приложений.
6. Откройте приложение и зарегистрируйтесь, чтобы получить учетную запись.
7. Добавьте новый прибор.
8. Следуйте инструкциям в приложении, чтобы завершить процесс подключения.

### Изменение/деактивация сетевого подключения

Чтобы отключить варочную панель от домашней сети:

1. Коснитесь ☰.
2. Выберите Настройки > Подключения > WiFi:
   - Чтобы отключить прибор от беспроводной сети, нажмите ОТКЛЮЧЕНИЕ.
   - Для выключения WiFi коснитесь ползунка ⬤.

Для подключения варочной панели к новой беспроводной сети см. раздел «Беспроводное подключение/подключение приложения» выше.

## 5.5 Сопряжение и калибровка Термощуп

Во время поставки Термощуп не сопряжен с варочной панелью. Сопрягите его перед первым использованием или при замене на новый.

Для обеспечения точности измерения температуры всегда калибруйте Термощуп после сопряжения.

1. Коснитесь ☰.
2. Выберите Настройки > Подключения > Bluetooth.
3. Коснитесь ползунка ⬤, чтобы активировать Bluetooth.

Варочная панель автоматически находит доступные аксессуары. Если Термощуп не отображается в списке, убедитесь, что он заряжен. Затем встряхните или коснитесь дважды, пока индикатор не начнет мигать.

4. Выберите Термощуп из списка и следуйте инструкциям на дисплее, чтобы завершить процесс сопряжения.

После сопряжения на дисплее автоматически отображается экран калибровки.

5. Нажмите START и следуйте инструкциям на дисплее, чтобы завершить процесс калибровки.

Если не откалибровать Термощуп на этом этапе, это можно сделать позже. Введите настройки Bluetooth еще раз и выберите Термощуп, чтобы продолжить настройку. Чтобы использовать все функции Термощуп, сначала откалибруйте его.

### Сброс/удаление Термощуп

В любой момент можно сбросить Термощуп или отключить его от варочной панели.

1. Коснитесь ☰.
2. Выберите Настройки > Подключения > Bluetooth.

На дисплее отображается подключенный Термощуп.

3. Нажмите Термощуп.
   - Для повторной калибровки Термощуп коснитесь СБРОСИТЬ.
   - Чтобы отключить Термощуп от варочной панели, коснитесь 🗑.

Для повторного подключения Термощуп или добавления нового см. раздел «Сопряжение и калибровка Термощуп».

# 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 6.1 Включение или выключение

Коснитесь на одну секунду ⏻, чтобы включить или выключить варочную панель.

## 6.2 Автоматическое выключение

**Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:**

- выключены все конфорки.
- не установлен уровень нагрева после включения варочной панели.
- панель управления чем-либо залита, или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Удалите предмет или очистите панель управления.
- Варочная панель становится слишком горячей (например, когда жидкость в кастрюле полностью выкипает). Перед использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- используется неподходящая кухонная посуда, или на конкретной конфорке отсутствует посуда. Индукционная конфорка выключается автоматически через 50 секунд.
- Вы не выключили конфорку и не изменили уровень нагрева. Через некоторое время выдается значок, и варочная панель выключается.

**Соотношение уровня нагрева и времени, после которого варочная панель выключается:**

| Настройки нагрева | Варочная панель выключается через |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 часов |
| 3 - 5 | 5 часов |
| 6 | 4 часа |
| 7 - 9 | 1,5 часа |

ⓘ

При использовании Жарение варочная панель выключается через 1,5 часа. При использовании Растапливание варочная панель выключается через 6 часов.

## 6.3 Обнаружение посуды

Данная функция определяет наличие кухонной посуды на конфорках и выключает их, если во время приготовления не обнаружено посуды.

- Если вы поставите посуду на конфорку до включения прибора, на экране данных этой конфорки отобразится панель управления серого цвета.
- Панель не отображается, если на конфорке нет посуды или посуда не обнаруживается из-за неправильного размещения или неподходящего материала.
- Если вы снимите посуду с включенной конфорки и на время уберете ее в сторону, экран данных соответствующей конфорки начнет мигать. Если вы не поставите посуду обратно на включенную конфорку в течение 120 секунд, конфорка автоматически выключится. Чтобы возобновить процесс приготовления, обязательно поместите посуду обратно на конфорки до истечения указанного времени.

## 6.4 Использование конфорок

Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.

ⓘ

Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с днищем, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»). Убедитесь, что ваша посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях. Подробнее о типах посуды см. в главе «Указания и рекомендации».

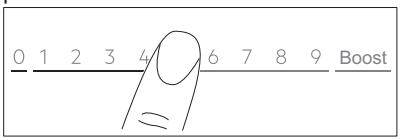
Для включения конфорки поместите посуду в центр конфорки и коснитесь символа соответствующей конфорки. На дисплее отобразятся доступные программы. Установите уровень нагрева или выберите одну из автоматических функций. Чтобы вернуться в основное меню, в правом верхнем углу коснитесь X.

В случае работы других конфорок уровень нагрева нужной конфорки может быть ограничен. См. раздел «Система управления мощностью».

## 6.5 Настройки нагрева

1. Включите варочную панель.
2. Установите кастрюлю на выбранную конфорку и коснитесь символа соответствующей конфорки.
3. Коснитесь или проведите пальцем, чтобы установить требуемый уровень нагрева.

Значки уровней мощности 1-9 увеличиваются, а панель управления светится красным цветом и отображает текущую мощность. При выборе уровня мощности экран переходит в расширенный режим.




Уровень нагрева можно также изменить на экране данных конфорки. Чтобы перейти на экран данных конфорки, коснитесь центра расширенного экрана. Для изменения уровня нагрева коснитесь — или +. Чтобы открыть расширенный экран, коснитесь уровня мощности.

## 6.6 Boost

Данная функция усиливает нагрев на индукционных конфорках. Данная функция может быть включена для конфорки только в течение ограниченного времени. По истечении этого времени конфорка автоматически возвращается к максимальному уровню нагрева.

1. Выберите конфорку.
2. Коснитесь Boost для включения функции.

Функция выключается автоматически. Чтобы вручную отключить эту функцию, выберите конфорку и измените уровень нагрева на «0».

ⓘ

Boost не работает, когда:
- Flex Bridge работает в режиме Standard и Max Bridge,
- Мощность в одной фазе недостаточна (см. раздел «Система управления мощностью»).

ⓘ

Максимальные значения продолжительности приведены в Главе «Технические данные».

## 6.7 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Пока горит индикатор III / II / I, существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

Если конфорка еще горячая, включаются индикаторы. Они показывают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок:

III — продолжить приготовление;

II — поддержание тепла;

I — остаточное тепло.

Индикатор может также включиться:
- для соседних конфорок, даже если они не используются;
- когда на холодную конфорку помещают горячую посуду;
- когда варочная панель выключена, но конфорка еще горячая.

Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.

## 6.8 Режим поддержания тепла

Данная функция сохраняет блюда в теплом состоянии при низком значении температуры.

Режим поддержания тепла можно использовать только в том случае, если конфорка еще теплая после завершения процесса приготовления (отображается значок остаточного тепла) и посуда стоит на конфорке. Данная функция не работает при холодной конфорке.

1. Коснитесь для включения Режим поддержания тепла.

Режим поддержания тепла работает до тех пор, пока не выключится.

2. Для выключения функции коснитесь в верхнем левом углу дисплея.

При необходимости можно установить таймер. См. главу «Опции таймера».

## 6.9 Опции таймера

### ECO Timer

Данная функция используется для задания продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.

В целях экономии энергии нагреватель конфорки выключается до звукового сигнала ECO Timer. Время работы различается в зависимости от уровня нагрева и продолжительности процесса приготовления.

Данную функцию можно использовать, когда конфорка включена. Функцию можно задать для каждой отдельной конфорки.

1. Сначала установите уровень нагрева соответствующей конфорки, а затем установите параметры данной функции.
2. Коснитесь символа конфорки.
3. Коснитесь .

На дисплее появится меню таймера.

4. Чтобы включить функцию, установите флажок Выключить конфорку .
5. Установите время.
6. Коснитесь OK для подтверждения.

Выбор также можно отменить касанием X.

Вы можете изменить настройки функции ECO Timer во время приготовления:

коснитесь рядом с таймером, а затем выберите РЕДАКТИРОВАТЬ.

По истечении времени таймера раздается звуковой сигнал и появляется всплывающее окно. Для выключения сигнала коснитесь OK.

Чтобы выключить данную функцию, установите уровень нагрева на **0**. Другой вариант: коснитесь рядом со значением таймера, затем коснитесь X и подтвердите свой выбор в открывшемся всплывающем окне.

### Timer

Данную функцию можно использовать, когда конфорка включена.

Функция не влияет на другие одновременно работающие функции.

1. Выберите любую конфорку.

При этом на дисплее появляется соответствующий регулятор.

2. Коснитесь .

На дисплее появится меню таймера.

3. Чтобы включить данную функцию, уберите флажок Выключить конфорку.

4. Установите время.
5. Коснитесь OK для подтверждения.

Выбор также можно отменить касанием X.

Вы можете изменить настройки функции Timer во время приготовления: коснитесь рядом с таймером, а затем выберите РЕДАКТИРОВАТЬ.

По истечении времени таймера раздается звуковой сигнал и отображается всплывающее окно. Коснитесь OK, чтобы отключить звуковой сигнал.

Для выключения функции Коснитесь рядом с таймером, выберите X и подтвердите свой выбор при появлении всплывающего окна.

## 6.10 Пауза

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.

Вы не можете активировать эту функцию, если выполняется какая-либо автоматическая программа (Блюда или ФУНКЦИИ).

Когда функция работает только и ВОЗОБНОВИТЬ. Все остальные символы на панели управления заблокированы.

Даная функция не отключает функции таймера. По окончании работы таймера коснитесь любого места на экране, чтобы выключить звуковой сигнал.

1. Коснитесь чтобы открыть Меню.
2. Коснитесь для включения функции.

Уровень нагрева снижается до (Режим поддержания тепла), и скорость вентилятора в режиме Ручной режим снижается до 1.
Чтобы выключить функцию, коснитесь ВОЗОБНОВИТЬ.

Будут восстановлены предыдущие настройки нагрева.

## 6.11 Lock

Во время работы варочной панели можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение уровня нагрева.

1. Установите уровень нагрева.
2. Коснитесь , чтобы открыть Меню.
3. Коснитесь , чтобы включить функцию.

Для выключения функции в нажмите и удерживайте РАЗБЛОКИРОВАТЬ в течение 4 секунд.

При выключении варочной поверхности данная функция также выключается.

## 6.12 Child Lock

Эта функция предотвращает случайное использование варочной поверхности.

1. Коснитесь , чтобы открыть Меню.
2. Выберите Настройки **>** Опции **>** Child Lock.
3. Для включения функции включите переключатель и коснитесь букв E–U–O в алфавитном порядке.

Чтобы отключить данную функцию, установите переключатель в положение «ВЫКЛ».

После включения может пройти некоторое время, прежде чем функция начнет работать.

## 6.13 Общая информация о Термощуп

Термощуп — это беспроводной датчик температуры. Его можно использовать для настройки параметров приготовления в зависимости от типа продуктов и их поддержания на протяжении всего процесса приготовления. Термощуп также работает как термометр, помогающий следить во время приготовления за температурой продуктов или жидкостей. Можно включить Термощуп для Блюда и ФУНКЦИИ, а также в ручном режиме.

Термощуп подключается к варочной панели через Bluetooth и требует зарядки. В соответствии с нормой: EN 60335 Термощуп следует заряжать только с помощью зарядной станции и адаптера питания, входящих в комплект. Одна минута зарядки обеспечивает до 8 часов работы.

Цвет лампочки индикатора указывает на состояние Термощуп:
- Красный — заряжается
- Красный мигающий — сигнал тревоги / низкий заряд батареи
- Зеленый — полностью заряжен
- Синий — происходит соединение

Точка, в которой производятся измерения, находится посередине между кончиком и отметкой минимального уровня. Установите Термощуп в продукт как минимум до отметки минимального уровня. Поместите Термощуп на край кастрюли или сковороды с помощью крючка. Только металлическая часть термощупа может контактировать с пищей и жидкостью. Если он упал в жидкость, осторожно извлеките его с помощью подходящего предмета.

**Рекомендации в случае жидкостей**

- Погрузите Термощуп в жидкость на 2-5 см выше отметки минимального уровня, чтобы достичь оптимальных результатов приготовления.
- Используйте крышку для экономии времени и энергии. Поставьте отметку в поле «Использовать крышку».

**Рекомендации в случае твердых продуктов**

- Следуйте инструкциям на дисплее, чтобы правильно поместить Термощуп в продукте для достижения оптимальных результатов приготовления.
- Вставьте Термощуп в самую толстую часть продукта.
- Убедитесь, что Термощуп надлежащим образом вставлен в продукт.
- При приготовлении мяса/рыбы толщиной 2-3 см смкончик Термощуп должен касаться дна посуды.
- При необходимости снимите Термощуп перед переворачиванием куска, затем снова установите его.
- При приготовлении на планче убедитесь, что ручка Термощуп находится за пределами ее поверхности.

## 6.14 Приготовление при помощи Термощуп

Перед началом приготовления убедитесь, что Термощуп подключен, откалиброван и заряжен. См. раздел «Перед первым использованием».

При использовании автоматических программ, таких как «ФУНКЦИИ» или «Блюда», используйте Термощуп в качестве дополнительного вспомогательного средства для измерения, установки и регулировки целевой температуры конфорки, указанной для каждого блюда или способа приготовления. См. разделы «ФУНКЦИИ» и «Блюда».

1. Выберите функцию или вид блюда из Меню.
2. Нажмите ⟋ в правом верхнем углу дисплея, чтобы установить или отрегулировать целевую температуру.
   - Можно коснуться OK в верхней части всплывающего окна и выбрать настройки по умолчанию. Для того чтобы навсегда отменить появление раскрывающегося окна, поставьте флажок ☐ перед включением функции.
   - Для некоторых функций на дисплей выводятся рациональные советы.
   - Для Жарение уровень нагрева по умолчанию можно изменить. Для ряда блюд при использовании Термощуп доступен контроль температуры внутри продукта.
   - Ряд опций начинает работ с предварительного разогрева. Ход процесса отражается на линейке управления.
   - Для большинства опций, например, SousVide и Припускание, заданную по умолчанию температуру можно изменить.

- Можно изменить заданное по умолчанию время или задать свое собственное значение. Для SousVide предварительно установлено минимальное время приготовления.

3. Следуйте указаниям из раскрывающихся окон.
4. По истечении заданного времени и/или после достижения заданной температуры раздается звуковой сигнал и появляется уведомление. Коснитесь OK, чтобы закрыть окно.

### Термометр

При приготовлении вручную можно использовать Термощуп в качестве термометра для измерения температуры блюда и уведомления о достижении целевой температуры.

1. Откройте ползунок конфорки и задайте уровень нагрева.
2. Нажмите ⁄ в правом верхнем углу экрана.

Следуйте указаниям на дисплее.

3. Установите целевую температуру блюда.

Текущая температура, измеренная с помощью Термощуп, теперь отображается в правом углу дисплея. При необходимости нажмите еще раз, чтобы отрегулировать целевую температуру.

4. По достижении конфоркой заданной температуры раздастся звуковой сигнал и появится уведомление.

## 6.15 ФУНКЦИИ: Жарение

Эта функция позволяет задать нужный уровень нагрева для жарки продуктов. Варочная панель подбирает температуру для разных видов блюд и поддерживает ее в процессе приготовления. После установки уровня мощности нагрева ручная регулировка температуры не требуется.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Используйте только холодную посуду. Не оставляйте варочную панель без присмотра во время работы данной функции.

1. Поставьте сковороду без масла и жира на одну из холодных конфорок слева. Четыре секции можно объединить в две конфорки разного размера или в одну большую конфорку с помощью Flex Bridge.
2. Выберите ФУНКЦИИ > Жарение.
3. При необходимости подключите Термощуп.

Нажмите ⁄ для регулировки температуры.

4. Выберите уровень жарки.

Начинается предварительный разогрев.

5. При необходимости установите таймер.

Включается таймер.

Когда температура посуды достигнет заданного значения, раздастся звуковой сигнал и откроется новое выплывающее окно. Теперь можно налить масло на сковороду и выложить в нее продукты. Чтобы закрыть окно и начать жарку, нажмите OK. Чтобы остановить функцию вручную, нажмите 0 на панели управления.

Указания и рекомендации

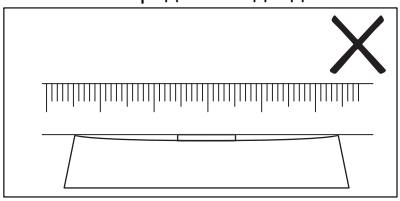
- Переворачивайте продукты или регулируйте уровень нагрева в соответствии с инструкциями на дисплее.
- При необходимости уровень нагрева по умолчанию можно изменить.
- При жарке толстых кусочков или сырого картофеля закройте сковороду крышкой на первые 10 минут.
- Если сковорода тяжелая, нагрев может занять больше времени.
- Используйте кухонную посуду из листового металла для приготовления блюд при низком уровне нагрева во избежание ее повреждения.
- Не используйте тонкую эмалированную посуду. Она может перегреться и повредиться.

### Подходящие сковороды для функции Жарение

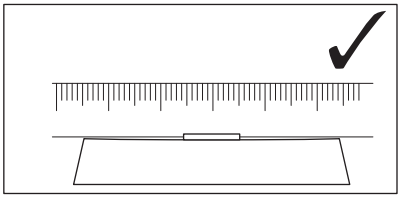
Используйте кухонную посуду только с плоскими днищами. Чтобы проверить посуду на совместимость с функцией:

1. Переверните сковороду вверх дном.
2. Установите линейку на дно сковороды.
3. Постарайтесь поместить монету 1, 2 или 5 евроцента (или с аналогичной толщиной — примерно 1,7 мм) между линейкой и дном сковороды.

**a.** Если монету можно поместить между линейкой и сковородой, сковорода не подходит.



**b.** Если монета не помещается между линейкой и сковородой, сковорода подходит.



## 6.16 ФУНКЦИИ: Варка

Данная функция автоматически регулирует уровень нагрева, чтобы вода не переливалась по достижении точки кипения.

Функция Варка требует работы Термощуп.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Не используйте эту функцию с пустой посудой. Не оставляйте варочную панель без присмотра во время работы данной функции.

1. Поместите на конфорку кастрюлю, наполненную водой. Жидкость должна полностью покрывать отметку минимального уровня на Термощуп.
2. Выберите ФУНКЦИИ > Варка.
3. Подключите Термощуп.
4. При необходимости установите таймер.

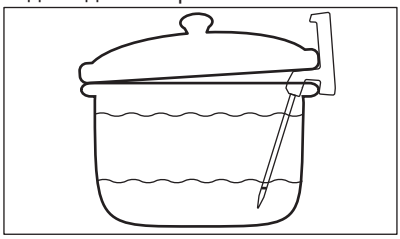
Включается таймер.

5. Чтобы остановить функцию вручную, коснитесь ⏹ в верхнем левом углу дисплея.

По достижении точки кипения варочная панель автоматически снижает уровень мощности нагрева.

Указания и рекомендации

- Эта функция лучше всего подходит для кипячения воды и варки картофеля.
- Перед приготовлением зарядите Термощуп.
- Откалибруйте Термощуп перед использованием, чтобы определить точную температуру кипения.
- Заполните кастрюлю холодной водой или водой комнатной температуры. Минимальный уровень жидкости должен полностью покрывать отметку минимального уровня на Термощуп. Максимальный уровень жидкости оставляет не менее 4 см пространств под ободом кастрюли.



- Когда вода закипит, добавьте соль при необходимости.
- Используйте крышку для экономии энергии. Будьте осторожны при его удалении.

## 6.17 ФУНКЦИИ Растапливание

Данную функцию можно использовать для растапливания продуктов, например шоколада или сливочного масла.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Не оставляйте варочную панель без присмотра во время работы данной функции.

1. Поставьте посуду на конфорку.
2. Выберите ФУНКЦИИ > Растапливание.
3. При необходимости установите таймер.
4. Нажмите OK.

Чтобы остановить функцию вручную, коснитесь ⏹ в верхнем левом углу дисплея.

## 6.18 Блюда

Данная функция помогает готовить продукты с помощью предварительно заданных программ, предназначенных для определенных категорий блюд. Доступность программ зависит от конфорки.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Не оставляйте варочную панель без присмотра во время работы данной функции.

1. Поставьте посуду на конфорку. Четыре секции можно объединить в две конфорки разного размера или в одну большую конфорку с помощью Flex Bridge.
2. Выберите Блюда.
3. Выберите вид продукта.
4. При необходимости подключите Термощуп.

Коснитесь для регулировки температуры.

5. При необходимости установите таймер.
6. Следуйте указаниям на дисплее.

В зависимости от вида продукта и выбранной программы можно задать и изменить детали приготовления, например, уровень готовности, уровень нагрева для жарки и т. д.

Указания и рекомендации

- Наиболее часто приготовляемые блюда автоматически добавляются в список Наиболее популярные.
- Программы можно добавлять в список Любимые программы вручную. ♡.
- Вы можете скрыть определенные программы, коснувшись 🗑. Чтобы восстановить программы, перейдите в Настройки > Настройка > Блюда.

## 6.19 Hob²Hood

Эта функция использует автоматику, которая связывает варочную панель с вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически в зависимости от настроек режима работы и температуры самой горячей кухонной посуды на варочной панели. Вентилятором также можно управлять вручную с варочной панели или вытяжки.

ⓘ

При изменении скорости работы вентилятора на вытяжке соединение по умолчанию с варочной панелью отключается. Чтобы заново включить эту функцию, выключите и включите оба устройства.

ⓘ

На некоторых вытяжках данная функция по умолчанию может быть отключена. В таких случаях сначала включите функцию на вытяжке, а затем — на варочной панели. Более подробная информация приведена в руководстве пользователя к вытяжке.

### Автоматическая настройка вентилятора

Чтобы установить вытяжку в автоматический режим, выберите одну из следующих заданных скоростей вентилятора: Режимы: 2–6. Вытяжка реагирует при каждом включении варочной поверхности. Предусмотрен режим работы варочной панели, включающий только освещение: 1.

1. Коснитесь ☰.

2. Выберите Настройки > Hob²Hood.
3. Нажмите переключатель, чтобы включить вытяжку.

Все автоматические режимы отображаются в виде списка.

4. Выберите режим.
5. Коснитесь X или 〈, чтобы сохранить выбранную настройку и выйти.

Чтобы проверить текущий уровень скорости вентилятора, нажмите . Уровень скорости вентилятора отображается в верхнем левом углу дисплея. Для выключения вентилятора коснитесь . Для включения вентилятора коснитесь .

| Автоматические режимы | Автоматическое зажигание | Варка[1] | Жарение[2] |
|---|---|---|---|
| | | Скорость вентилятора | |
| OFF | Выкл | - | - |
| **Режим 1** | Вкл | - | - |
| **Режим 2**[3] | Вкл | 1 | 1 |
| **Режим 3** | Вкл | - | 1 |
| **Режим 4** | Вкл | 1 | 1 |
| **Режим 5** | Вкл | 1 | 2 |
| **Режим 6** | Вкл | 2 | 3 |

1) Варочная панель фиксирует процесс кипения и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.

2) Варочная панель фиксирует процесс жарки и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.

3) В этом режиме вентилятор и освещение включаются вне зависимости от температуры.

## Ручная настройка скорости вентилятора

Скорость вентилятора также можно регулировать вручную.

1. Коснитесь .
2. Коснитесь Ручной режим.

Появится панель управления с текущей скоростью вентилятора.

3. Коснитесь или проведите пальцем, чтобы установить скорость вентилятора.

Чтобы установить максимальную скорость вентилятора, коснитесь Boost. Вентилятор работает в режиме Boost в течение определенного времени. По истечении этого времени уровень скорости вентилятора автоматически меняется на 3. Чтобы отключить Boost вручную, нажмите 0.

## Освещение вытяжки

Вы можете настроить автоматическое включение освещения на варочной поверхности при каждом ее включении. Для этого установите автоматический режим, выбрав вариант от Режима 1 до Режима 6. Кроме того, можно вручную включить или выключить освещение на вытяжке.

**Ручное включение освещения**

1. Коснитесь .
2. Чтобы включить освещение, коснитесь .

Чтобы выключить освещение, снова коснитесь .

## 6.20 Выбрать язык

1. Коснитесь ☰ Открытие Меню.
2. Выберите Настройки > Настройка > Выбрать язык.
3. Выберите язык из списка.

Чтобы сохранить выбор, коснитесь X или 〈. Затем выберите ДА во всплывающем окне.

Если вы неправильно выбрали язык, коснитесь ☰ > . Появится список. Выберите первый вариант слева вверху, затем второй вариант слева вверху (либо второй вариант справа сверху, в зависимости от версии программного обеспечения). Прокрутите вниз для выбора из списка правильного языка. Когда отобразится всплывающее окно, выберите нужный вариант справа.

## 6.21 Тоны кнопок / громкость

Можно выбрать вид звуковых сигналов, выдаваемых варочной панелью, или полностью выключить звуковую сигнализацию. Можно выбрать между щелчками (значение по умолчанию) и тонами.

Также можно выбрать уровень громкости звукового сигнала.

1. Коснитесь ☰ на дисплее, чтобы открыть Меню.
2. Выберите Настройки > Настройка > Тоны кнопок / громкость.
3. Выберите подходящую опцию.

Настройка сохранится автоматически.

## 6.22 Яркость

Имеется возможность изменения яркости дисплея.

Имеется 5 уровня яркости: «1» — самый низкий, а «5» — самый высокий.

1. Коснитесь ☰, чтобы открыть Меню.
2. Выберите Настройки > Настройка > Яркость.
3. Выберите подходящий уровень.

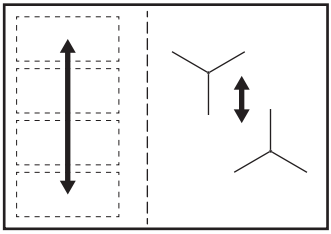
Настройка сохранится автоматически.

## 6.23 Система управления мощностью

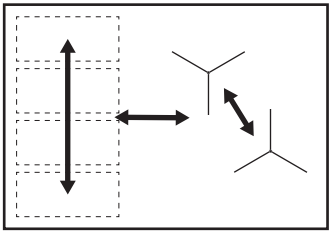
Если при включении нескольких конфорок потребляемая мощность превышает ограничение электропитания, функция распределяет доступную мощность между всеми конфорками (в одной фазе). Варочная панель контролирует степень нагрева для защиты плавких предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

- Конфорки объединяются в группы согласно местоположению и номеру этапов варочной панели. Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу составляет 3680 Вт. Если варочная панель достигает максимальной доступной мощности в одной фазе, мощность конфорок автоматически уменьшается.
- Уровень нагрева первой выбранной конфорки (или конфорки, использующей ФУНКЦИИ или Блюда) всегда имеет приоритет. Оставшаяся мощность делится между другими конфорками в соответствии с порядком их выбора.
- Цвет панели управления показывает доступные параметры настройки нагрева:
  - красный — текущее значение уровня нагрева,
  - белый — максимальное значение уровня нагрева,
  - светло-серый — недоступный уровень нагрева (работает Система управления мощностью).
- Если уровень нагрева недоступен, сначала понизьте нагрев других конфорок.

Возможные сочетания распределения мощности конфорок см. на рисунке.



Если общая мощность варочной панели ограничена (1500 Вт – 6000 Вт), функция распределяет доступную мощность между всеми конфорками. См. главу «Перед первым использованием» > «FlexPower».



# 7. ЗОНА НАГРЕВА С АВТОМАТИЧЕСКИМ РАСПОЗНАВАНИЕМ ПОСУДЫ

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 7.1 / ···Flex Bridge

Индукционная конфорка с подстраивающимся размером состоит из четырех секций. Секции можно объединять в две конфорки разного размера или в одну большую конфорку. Можно выбрать сочетание секций выбором режима, подходящего к размеру используемой кухонной посуды. Доступны три режима: Стандартный / Big Bridge / Max Bridge.

1. Поставьте посуду на две конфорки.
2. Нажмите = > Flex Bridge. Можно также использовать ярлык ···, видимый в обзоре зоны.
3. Выберите режим, который лучше всего соответствует размеру вашей посуды.
4. Установка мощности нагрева.

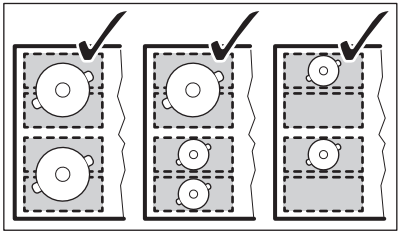
ⓘ

Можно задать различные настройки нагрева для каждой отдельной зоны, созданной в заданном режиме.

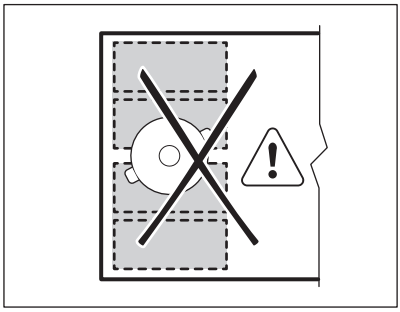
## 7.2 Стандартный режим Flex Bridge

Этот режим объединяет секции в две зоны нагрева одинакового размера. Две зоны работают как независимые конфорки.

**Правильное размещение посуды:**



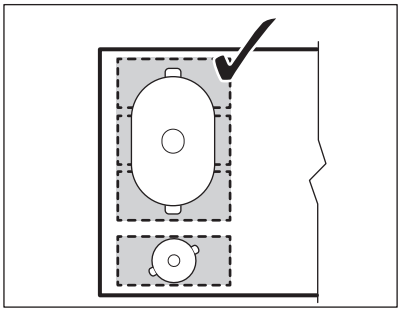
**Неправильное размещение посуды:**



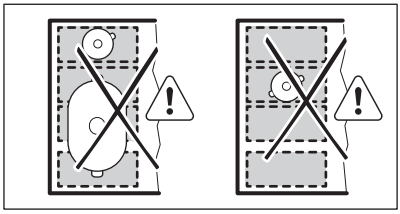
## 7.3 Flex Bridge Режим Big Bridge

Данный режим объединяет три задние секции в зону нагрева. Одна передняя секция работает как независимая конфорка.

**Правильное размещение посуды:**



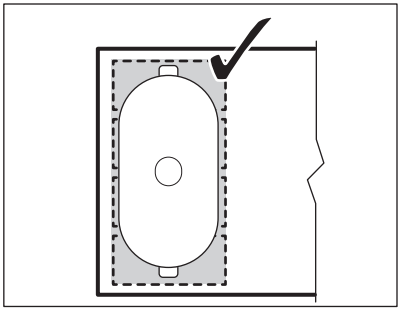
**Неправильное размещение посуды:**



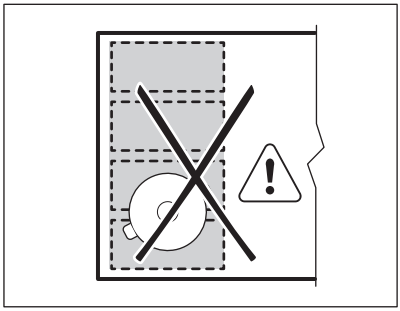
## 7.4 Flex Bridge Режим Max Bridge

Этот режим объединяет все секции в одну большую зону приготовления. Его можно использовать для приготовления на большой сковороде или планче.

**Правильное размещение посуды:**



**Неправильное размещение посуды:**



# 8. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 8.1 Посуда

ⓘ

В индукционных конфорках используется электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

- Во избежание перегрева и для более эффективной работы конфорок посуда должна быть с толстыми стенками и плоским днищем.
- Для функции Жарение используйте только сковороды с плоским днищем.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь, что дно посуды сухое и чистое.
- Старайтесь не задевать кухонной посудой край и углы стекла так как это может привести к появлению сколов или повреждению стеклянной поверхности.

**Материал посуды**

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя).
- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

**Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:**

- вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева;
- магнит притягивается к дну посуды.

**Размеры посуды**

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды. См. раздел «Технические данные» > «Спецификация конфорок» для получения информации о подходящих размерах кухонной посуды. Размещайте кухонную посуду в центре выбранной конфорки.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра днища кухонной посуды. Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с днищем, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»).
  - Посуда с днищем, диаметр которого меньше размера конфорки, получает лишь часть излучаемой

конфоркой энергии и вследствие этого нагревается медленнее.
– По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорок. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.

ⓘ

См. «Технические данные».

## 8.2 Шумы во время работы

ⓘ

Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности. Шум, издаваемый посудой, может различаться в зависимости от материала посуды и уровня мощности.

**Шумы, издаваемые посудой:**

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гудение: используется высокий уровень мощности.

**Шумы, издаваемые варочной панелью:**

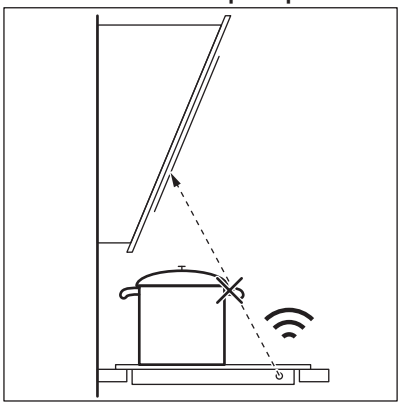
- пощелкивание: раздается щелчок электрического переключателя, идет определение посуды после того, как ее поставили на варочную панель.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.
- ритмичный звук: посуда обнаружена.

## 8.3 Указания и рекомендации по использованию Hob²Hood

При использовании варочной панели с функцией:

- Обеспечьте защиту панели вытяжки от прямого солнечного света.
- Не направляйте на панель вытяжки галогеновую лампу.
- Не накрывайте панель управления варочной панели.
- Не перекрывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой, ручкой кухонной посуды или высокой кастрюлей). См. рисунок.

**Изображение вытяжки приведено ниже только в качестве примера.**



ⓘ

Обеспечьте чистоту окошка Hob²Hood для инфракрасных сигналов системы.

ⓘ

Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте такие приборы рядом с варочной панелью во время работы Hob²Hood.

**Вытяжки, поддерживающие функцию Hob²Hood**

Для ознакомления с полным ассортиментом вытяжек, работающих с этой функцией, просмотрите наш веб-сайт. Вытяжки Electrolux, поддерживающие данную функцию, должны иметь символ .

# 9. УХОД И ОЧИСТКА

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 9.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.
- Используйте только скребок, предназначенный для варочных панелей со стеклянной поверхностью. Используйте скребок только в качестве дополнительного инструмента после проведения стандартной очистки стекла.

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Не используйте ножи и другие острые металлические инструменты для очистки стеклянной поверхности.

ⓘ

Надписи на индукционной конфорке с подстраивающимся размером могут загрязниться или изменить цвет из-за скользящей по ним кухонной посуды. Можно выполнить очистку описанным способом.

## 9.2 Очистка варочной панели

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять незамедлительно:** расплавленная пластмасса, полиэтиленовая пленка, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар. В противном случае эти загрязнения могут привести к повреждению поверхности варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять, только если поверхность варочной панели достаточно остыла:** известковый налет, круги от воды, пятна жира, пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После очистки вытрите варочную панель насухо мягкой тканью.
- **Для удаления пятен с металлическим отливом, изменяющим первоначальный цвет поверхности:** протрите стеклянную поверхность тканью, смоченной в растворе воде с уксусом.

## 9.3 Очистка Термощуп

- Перед первым использованием Термощуп следует вымыть.
- Используйте только нейтральные средства для очистки.
- Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- Не мойте Термощуп в посудомоечной машине.
- Силиконовая ручка может потерять цвет; это не влияет на рабочие характеристики Термощуп.

# 10. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 10.1 Поиск и устранение неисправостей

| Проблема | Возможная причина | Способ устранения |
|---|---|---|
| Варочная панель не включается или не работает. | Варочная панель не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно. | Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжение в сети. См. схему подключения. |
| | Сработал предохранитель. | Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику. |
| | Уровень нагрева не задавался в течение 60 секунд. | Повторно включите варочную панель и менее чем через 60 секунд установите уровень нагрева. |
| | Вы одновременно коснулись двух или более датчиков. | Коснитесь только одного датчика. |
| | Работает Пауза. | См. раздел «Ежедневное использование». |
| Дисплей не реагирует на касания. | Часть дисплея закрыта, или кастрюли расположены слишком близко к дисплею.<br>На дисплее имеется жидкость или стоит какой-либо предмет. | Удалите посторонние предметы. Отодвиньте посуду в сторону от дисплея.<br>Очистите дисплей и дождитесь охлаждения прибора. Отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 1 минуту снова включите варочную панель. |
| Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается. | На один или несколько датчиков положили посторонний предмет. | Удалите посторонний предмет с датчиков. |
| Варочная панель выключается. | На сенсоре ⏻ оказался посторонний предмет. | Удалите посторонний предмет с датчика. |
| Не включается индикатор остаточного тепла. | Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик под плоскостью варочной панели. | Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр. |

| Проблема | Возможная причина | Способ устранения |
|---|---|---|
| После включения автоматических программ (Блюда или ФУНКЦИИ) варочная панель начнет нагреваться, остановится, а затем снова запустится. | Это проверка безопасности, чтобы убедиться, что Термощуп находится в кастрюле, для которой были активированы автоматические программы (Блюда или ФУНКЦИИ). | Это стандартная процедура, и она не свидетельствует о какой-либо неисправности. |
| Не удается включить максимальный уровень нагрева. | Другая конфорка уже работает на максимальном уровне нагрева. | Сначала уменьшите мощность другой конфорки. |
| | Слишком низкий уровень FlexPower. | Измените значение максимальной мощности в Меню. См. главу «Перед первым использованием». |
| Датчики нагреваются. | Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к элементам управления. | При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки. |
| Термощуп не отвечает или на дисплее отображается, что Термощуп не найден. | Термощуп разряжен или Bluetooth не задан. | Зарядите Термощуп.<br>Подключите Термощуп к варочной панели через Bluetooth.<br>См. раздел «Сопряжение и калибровка Термощуп». |
| Отображаемая дисплеем температура воды превышает 100°C. | Термощуп не откалиброван, или калибровка проведена неправильно. | Откалибруйте Термощуп еще раз.<br>См. раздел «Сопряжение и калибровка Термощуп». |
| | В воду было насыпано слишком много соли. | Не солите кипящую воду. |
| | Другие приборы работают на той же частоте и создают помехи соединению. | Удалите приборы, которые могут создавать помехи соединению.<br>См. Главу «Технические данные». |
| Температура продукта отличается от ожидаемой. | Термощуп установлен ненадлежащим образом. | Убедитесь, что точка замера находится в самой толстой части продукта. См. раздел «Ежедневное использование». |
| Красный индикатор на Термощуп мигает. | Термощуп разряжен или поврежден. | Зарядите Термощуп.<br>Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр. |
| Варочная панель фиксирует значительные изменения температуры. | В ходе приготовления была добавлена вода или заменена кастрюля. | После включения функции избегайте добавления воды или замены кастрюли. |
| | Нагрев кастрюли распределяется неравномерно (особенно в случае с густыми жидкостями). | Часто помешивайте пищу. |
| Кастрюля слишком сильно нагревается, или пища слишком быстро разваривается. | Используется слишком маленькая кастрюля. | Используйте посуду, размеры которой подходят к данной конфорке. См. «Технические данные». |
| Не удается включить функцию. | На той же конфорке работает другая функция, которая препятствует данному включению. | Перед включением новой функции выключите предыдущую. |

| Проблема | Возможная причина | Способ устранения |
|---|---|---|
| Автоматические программы (Блюда или ФУНКЦИИ) или SousVide останавливается. | Температура жидкости перед началом цикла приготовления превышает 40°C.<br>Используемая посуда горячая. | Используйте только холодные жидкости.<br>Не выполняйте предварительный разогрев кухонной посуды. |
| Не работает Hob²Hood. | Панель управления накрыта. | Снимите посторонний предмет с панели управления. |
| Экран Hob²Hood не отображается. | Функция Hob²Hood выключена в настройках. | Перейдите в настройки/Hob²Hood и включите эту функцию. |
| Hob²Hood работает, но включена только подсветка. | Был включен режим Режим 1. | Измените режим на Режим 1–Режим 6или дождитесь включения автоматического режима. |
| Hob²Hood Режимы 1–6, но освещение выключено. | Возможно, лампа неисправна. | Обратитесь в авторизованный сервисный центр. |
| При нажатии на датчики панели управления отсутствует звуковой сигнал. | Звуковая сигнализация отключена. | Включите звук. См. «Ежедневное использование». |
| Выбран неподходящий язык. | Случайно был изменен язык. | Следуйте инструкциям в главе «Ежедневное использование» и выберите «Выбрать язык» для изменения неправильного языка. |
| Зона приготовления с автоматическим распознаванием посуды не нагревает посуду. | Посуда неправильно расположена в зоне приготовления с автоматическим распознаванием посуды. | Размещайте посуду в нужном положении на индукционной конфорке с подстраивающимся размером. Положение посуды зависит от выбранной функции или режима. См. «Зона приготовления с автоматическим распознаванием посуды». |
| | Диаметр дна посуды не соответствует включенной функции или режиму. | Используйте только ту посуду, диаметр которой соответствует включенной функции или режиму. При использовании кухонной посуды диаметром менее 160 мм используйте отдельную секцию зоны приготовления с автоматическим распознаванием посуды. См. «Зона приготовления с автоматическим распознаванием посуды». |
| Конфорка отключается. | Функция Автоматическое выключение выключает конфорку. | Выключите варочную панель и снова включите ее.<br>См. раздел «Ежедневное использование». |
| Высвечивается символ 🔒 и сообщение. | Работает Lock. | См. раздел «Ежедневное использование». |
| Отображаются буквы E–U–O. | Работает Child Lock. | См. «Ежедневное использование». |
| Индикатор уровня мощности мигает. | На конфорке отсутствует посуда. | Поставьте на конфорку посуду. |

| Проблема | Возможная причина | Способ устранения |
|---|---|---|
| | Неподходящий тип посуды. | Используйте подходящую посуду. См. «Указания и рекомендации». |
| | Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны. | Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные». |
| | Работает Flex Bridge. Одна или более секций не накрыты кухонной посудой согласно выбранному режиму. | Закройте посудой нужное количество секций согласно запущенному режиму или выберите другой режим. См. «Зона приготовления с автоматическим распознаванием посуды». |
| Загорится E3. | Неисправность электрического соединения. | Отключите варочную панель от сети электропитания и проверьте соединение. См. раздел «Установка». |
| Загорится E4. | Датчик температуры конфорки показывает слишком высокую или слишком низкую температуру. | Дайте конфорке остыть или поднимите температуру окружающей среды выше 15°C.<br>Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр. |
| Загорится E7. | Вентилятор охлаждения не работает. | Проверьте, не мешает ли что-то вентилятору. Если вентилятору ничего не мешает и неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр. |
| Раздается постоянный звуковой сигнал. | Неправильное подключение к электросети. | Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора. |
| Разогрев посуды занимает более 5 минут. | Посуда с таким дном не подходит для использования на индукционных варочных панелях. | Используйте посуду с правильным (плоским, магнитным) дном. См. «Указания и рекомендации». |
| Нагрев занимает много времени. | Размер днища посуды слишком маленький, поэтому посуда получает только часть энергии, излучаемой конфоркой. | Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с днищем, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»). |
| Варочной панели не удается подключиться к беспроводной сети. | Маршрутизатор блокирует новые устройства в сети WLAN. | Убедитесь, что маршрутизатор разрешает подключаться к сети новым устройствам.<br>При необходимости перезапустите маршрутизатор. |

| Проблема | Возможная причина | Способ устранения |
|---|---|---|
| | Беспроводное подключение на варочной панели не включено. | Включите WiFi. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение/ подключение приложения». |
| | Частота маршрутизатора установлена на 5 ГГц. | Измените параметры маршрутизатора на 2,4 ГГц или 2,4+5 ГГц. Если маршрутизатор поддерживает только частоту 5 ГГц, варочную панель подключить невозможно. |
| | Слабый уровень сигнала беспроводной сети. | Переместите маршрутизатор ближе к варочной панели. При необходимости используйте ретранслятор WiFi для усиления сигнала. |
| НЕ удается найти варочную панель в списке сетей WLAN в настройках приложения. | Варочная панель уже подключена к сети, но может не отображаться в списке. | Отключите варочную панель от сети. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение/подключение приложения». |
| Более высокий уровень нагрева недоступен. | Система управления мощностью работает и снижает максимальную мощность. | См. главу «Ежедневное использование», Система управления мощностью. |
| Функция Варка не включается. | Лазерная отметка на конце Термощуп не полностью погружена в жидкость.<br>Вода слишком теплая.<br>Термощуп не заряжен. | Налейте в кастрюлю больше воды.<br>Используйте воду комнатной температуры.<br>Перед началом приготовления зарядите Термощуп. |
| Функция Варка работает неправильно. | Показания температуры неточны, поскольку Термощуп не откалиброван. | Откалибруйте Термощуп перед первым процессом приготовления. |
| Нагрев с помощью функции Жарение занимает много времени. | Посуда слишком маленькая, слишком тяжелая или дно неровное. | См. «Указания и рекомендации». |

## 10.2 Если проблему не удалось решить...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно. В случае неправильной эксплуатации прибора техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Информация о гарантийном сроке и авторизованных сервисных центрах приведена в брошюре по сервисному обслуживанию.

# 11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

## 11.1 Табличка с техническими данными

Модель EIS6949
Тип 62 B4A 05 FA
Индукция
Серийный номер .....
ELECTROLUX

Продуктовый номер (PNC) 949 599 476 ML 00
220–240 В / 400 В 2N, 50 Гц
Изготовлено в: Германия
7.35 кВт

## 11.2 Подключение WiFi

| | |
|---|---|
| Частота WiFi | 2400 - 2483,5 МГц |
| EIRP max | 20 дБм / 100 mW |

## 11.3 Спецификация конфорок

| Конфорка | Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт] | Boost [Вт] | Максимальная продолжительность Boost [мин] | Диаметр посуды [мм] |
|---|---|---|---|---|
| Правая передняя | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Задняя правая | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Зона нагрева с автоматическим распознаванием посуды | 2300 | 3200 | 10 | минимум 105 |

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она меняется в зависимости от материала и размера кухонной посуды.

Для обеспечения оптимальной теплопередачи и достижения наилучших результатов приготовления используйте кухонную посуду с днищем, диаметр которого совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра днища кухонной посуды в соответствующей таблице). Не используйте кухонную посуду, размер которой превышает диаметра конфорки.

## 11.4 Технические данные Термощуп

Термощуп пригоден для использования в контакте с пищей.

| | |
|---|---|
| Рабочая частота | 2400 - 2483,5 МГц |
| Максимальная мощность передачи | 7 дБм |
| Диапазон температуры | 0 - 200°C |
| Цикл измерения | 2 сек |

# 12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

## 12.1 Технические данные согласно (EU) № 66/2014

| | | |
|---|---|---|
| Модель | | EIS6949 |
| Тип конфорочной (варочной) панели | | Встраиваемая варочная панель |
| Количество рабочих зон | | 2 |
| Количество рабочих участков | | 1 |
| Технология нагревания | | Индукция |
| Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø) | Правая передняя<br>Задняя правая | 14.5 см<br>18.0 см |
| Длина (L) и ширина (W) рабочей зоны или участка | Левая | L 45.8 см<br>W 21.4 см |
| Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking, Ecw) | Правая передняя<br>Задняя правая | 181.7 Вт·ч/кг<br>174.5 Вт·ч/кг |
| Потребление энергии рабочей зоны или участка (EC electric cooking, Ecw) | Левая | 191.1 Вт·ч/кг |
| Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, EChob) | | 185.9 Вт·ч/кг |

Прибор протестирован согласно: EN IEC 60350-2.

### 12.2 советы по оптимизации

Вы можете экономить электроэнергию во время ежедневного приготовления пищи, следуя приведенным ниже рекомендациям.

- При нагреве воды используйте только необходимое количество.
- По возможности всегда накрывайте кухонную посуду крышками.
- Размещайте посуду непосредственно по центру выбранной конфорки.
- Для поддержания блюда в теплом состоянии и для растапливания продуктов используйте остаточное тепло.

### 12.3 Требования к информации согласно (EU) № 2023/826

| | |
|---|---|
| Потребляемая мощность в выключенном состоянии | 0,5 Вт |
| Энергопотребление в режиме ожидания сети | 2,0 Вт |
| Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления | 2 мин |

Прибор протестирован согласно: EN 50564, EN IEC 63474.

Инструкции по активации и деактивации беспроводного сетевого соединения см. в главе «Перед первым использованием».

## 13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом следует сдавать на переработку ♺Поместите элементы упаковки в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Сдавая

электрические и электронные приборы на переработку, вы вносите свой вклад в защиту окружающей среды и здоровья человека. Не утилизируйте приборы, помеченные символом с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

**Добро дошли у Electrolux! Хвала што сте изабрали наш уређај.**

Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервисирање и поправку:
**www.electrolux.com/support**

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ


**1.** ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ....425
**2.** УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ....428
**3.** МОНТАЖА....431
**4.** ОПИС ПРОИЗВОДА....432
**5.** ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ....435
**6.** СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА....437
**7.** ФЛЕКСИБИЛНА ИНДУКЦИОНА ЗОНА ЗА КУВАЊЕ....447
**8.** НАПОМЕНЕ И САВЕТИ....448
**9.** НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ....450
**10.** РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА....451
**11.** ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ....455
**12.** ENERGETSKA EFIKASNOST....456
**13.** ЕКОЛОШКА ПИТАЊА....457


# 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

## 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним

инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем и мобилним уређајима са посебном апликацијом.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

## 1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не превазилази (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.
- Дим је показатељ прегревања. Никада немојте водом гасити пожар током кувања. Искључите уређај, а затим прекријте пламен, нпр. противпожарним ћебетом или поклопцем.

- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај не сме да се напаја путем екстерног уређаја за укључивање као што је тајмер нити да буде повезан на коло које се редовно укључује и искључује путем струје.
- ОПРЕЗ: Процес кувања мора да се надгледа (чак и у случају функција аутоматског кувања). Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Немојте користити млаз воде или пару за чишћење уређаја.
- Након коришћења, искључите плочу за кување помоћу команде и немојте се уздати у детектор за посуду.
- УПОЗОРЕЊЕ: Ако је површина напукла, искључите уређај и извуците кабл за напајање из утичнице да бисте спречили струјни удар. У случају да је уређај прикључен на мрежу директно преко разводне кутије, извадите осигурач да бисте искључили уређај из напајања. У оба случаја, обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Уколико је кабл оштећен, мора га заменити произвођач, овлашћени сервис, или лица сличних квалификација, како би се избегла опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне коју су од стране произвођача уређаја у упутствима за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

# 2. УПУТСТВА О БЕЗБЕДНОСТИ

## 2.1 Монтажа

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Постоји ризик од повреде или оштећења уређаја.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Изолујте исечене површине кухињског елемента заптивним материјалом да бисте спречили да набубре од влаге.
- Заштитите доњу страну уређаја од паре и влаге.
- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Сваки уређај има вентилаторе за хлађење на дну.
- Ако је уређај постављен изнад фиоке:
  - немојте да стављате ситне предмете или папир који се може увући, јер они могу да оштете вентилаторе за хлађење или да покваре систем за хлађење.
  - Држите раздаљину од најмање 2 cm између доњег дела уређаја и делова који се чувају у фиоци.
- Уклоните преградну плочу постављену у уградни елемент испод уређаја.

## 2.2 Прикључивање струје

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Ризик од пожара и струјног удара.

- Све електричне прикључке мора да повеже квалификовани електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Пре извођења било какавих радова на уређају, кабл за напајање обавезно извадите из зидне утичнице.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Проверите да ли је уређај правилно инсталиран. Лоше причвршћен или неодговарајући кабл или утикач (ако га има) може проузроковати прегревање електричног прикључка.
- Користите одговарајући електрични кабл за напајање.
- Не дозволите да се електрични кабл запетља.
- Проверите да ли је инсталирана заштита од струјног удара.
- Употребите кабл са стезаљком са растерећењем на вучу.
- Када уређај прикључујете у зидну утичницу, водите рачуна да кабл за напајање или утикач (ако га има) не дођу у додир са врелим деловима уређаја или врелим посуђем.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили мрежни утикач (ако га има) и мрежни кабл. Обратите се нашем овлашћеном сервисном центру или електричару ради замене оштећеног кабла за напајање.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји

приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Ако се E3 кôд појави на екрану, одмах искључите плочу за кување и проверите да ли су електрична веза и главни напон исправни.

## 2.3 Употреба

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Постоји ризик од повреде, опекотина и струјног удара.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Уклоните сво паковање, налепнице и заштитну фолију (ако је има) пре првог коришћења.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Подесите зону за кување на „искључено“ након сваке употребе.
- Немојте стављати прибор за јело или поклопце шерпи на зоне за кување. Они могу постати врели.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када дође у контакт са водом.
- Немојте користити уређај као радну површину и не стављајте храну директно на уређај.
- Ако је површина уређаја напукла, одмах га искључите из зидне утичнице да би се спречио струјни удар.
- Корисници са пејсмејкером морају да одржавају растојање од најмање 30 cm од индукционих зона за кување када уређај ради.
- Када ставите храну у вруће уље, може да прсне.
- Немојте користити алуминијумску фолију или друге материјале између површине за кување и посуђа за кување, осим ако произвођач уређаја није другачије навео.
- Користите само прибор који произвођач препоручује за овај уређај.

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Постоји ризик од пожара и експлозије.

- Масти и уља када се загрејају могу да ослободе запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од масти и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају врела уља могу да изазову спонтано сагоревање.
- Употребљено уље, које може да садржи остатке хране, може да се запали на нижој температури него уље које се користи по први пут.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Немојте стављати вруће посуђе на командну таблу како бисте избегли ризик од опекотина.
- Не стављајте врео поклопац тигања на стаклену површину плоче за кување.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Посуђе за кување направљено од ливеног гвожђа или са оштећеним доњим површинама може да направи огреботине на стаклу/стаклокерамици. Увек подигните ове предмете када

треба да их померате по површини за кување.

## 2.4 Температурни сензор

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Ризик од повреда и опекотина.

- Користите Температурни сензор у складу са његовом наменом. Не користите га за отварање или подизање било чега.
- Користите искључиво Температурни сензор препоручен за плочу за кување, по један истовремено.
- Не користите када је у квару или оштећен.
- Не користите Температурни сензор у класичној или микроталасној рерни.
- Проверите да ли је Температурни сензор увек унутар хране или течности, све до ознаке минималног нивоа.
- Очистите Температурни сензор пре и после сваке употребе. Будите опрезни, врх Температурни сензор је зашиљен.
- Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити било какве абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, растваваче или металне предмете. Не перите Температурни сензор у машини за прање судова. Силиконска ручица може да промени боју, али то нема никаквог утицаја на функционисање Температурни сензор.
- Користите оригиналну амбалажу за складиштење и пуњење Температурни сензор.
- Уверите се да је Температурни сензор охлађен, чист и сув пре него што га ставите на пуњач.
- Чувајте Температурни сензор на сигурном и сувом месту ван домашаја деце.

## 2.5 Нега и чишћење

- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Искључите уређај и оставите га да се охлади пре чишћења.
- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, растваваче или металне предмете, осим ако није другачије наведено.
- Редовно проверавајте да ли на производу има знакова погоршања који га могу учинити непогодним за контакт са храном, као што су пукотине, пликови, деламинација, скупљање, лепљивост, корозија или друге видљиве промене у текстури или изгледу. Пратите упутства за чишћење и негу како бисте спречили пропадање.

## 2.6 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру. Користите само оригиналне резервне делове.
- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

## 2.7 Одлагање

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се локалним органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из струје.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

# 3. МОНТАЖА

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

## 3.1 Пре инсталирања

Пре него што инсталирате плочу за кување, запишите податке који се налазе на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на доњој страни плоче за кување.

Серијски број .....

## 3.2 Уградне плоче за кување

Уградне плоче за кување дозвољено је користити само после уградње у одговарајуће кухињске елементе за уградњу и радне површине које су у складу са стандардима.

## 3.3 Кабл за напајање

- Плоча за кување се напаја струјом путем кабла за напајање .
- За замену оштећеног кабла за напајање користите тип кабла: H05V2V2-F који може издржати температуру од 90 °C или вишу. Једна жица мора имати минималан пресек у складу са доленаведеном табелом. Обратите се свом локалном сервисном центру. Кабл за напајање сме да замени искључиво квалификовани електричар.

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Сва прикључивања струје мора да обави квалификовани електричар.

**⚠ ОПРЕЗ**

Повезивање помоћу контактних утикача је забрањено.

**⚠ ОПРЕЗ**

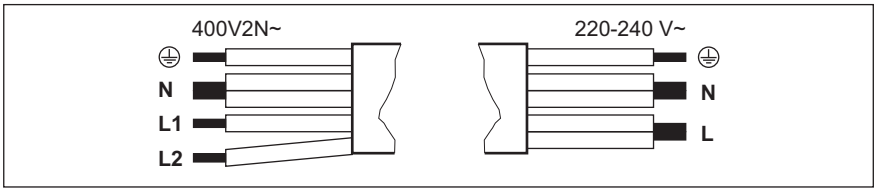
Немојте бушити нити лемити крајеве жица. Забрањено је.

**⚠ ОПРЕЗ**

Не прикључујте кабл који нема завршни наставак кабла.

**Монофазни прикључак**

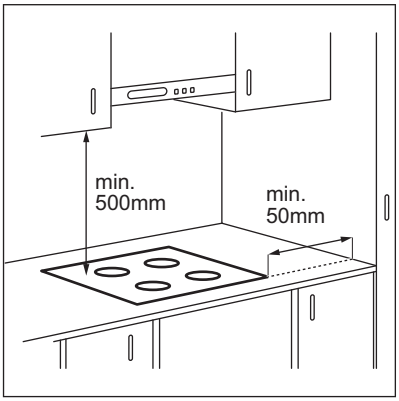
1. Скините завршни рукавац са црне и браон жице.
2. Уклоните део изолације са крајева браон и црне жице.
3. Повежите крајеве црних и браон жица.
4. Поставите нови завршни рукавац на дељени крај жице (потребна је посебна алатка).



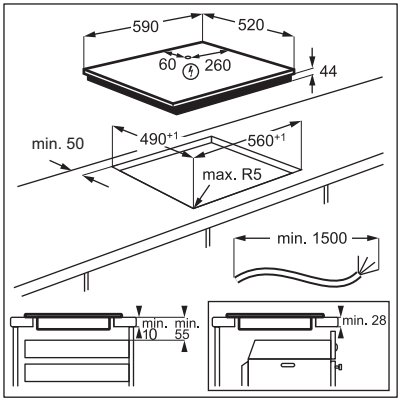

| **Двофазни прикључак: 400 V2N~** | | **Монофазни прикључак: 220 - 240 V~** | |
|---|---|---|---|
| **5x1 ,5 mm² или 4x2,5 mm²** | | **5x1 ,5 mm² или 3x4 mm²** | |
| ⏚ | Зелено-жута | ⏚ | Зелено-жута |
| N | Плава и плава | N | Плава и плава |
| L1 | Црна | L | Црна и браон |
| L2 | Браон | | |

### 3.4 Монтирање

Ако инсталирате плочу за кување испод аспиратора, погледајте упутства за инсталацију аспиратора која се односе на минималне удаљености између уређаја.




Ако се уређај инсталира изнад фиоке, вентилација плоче за кување може загрејати предмете ускладиштене у фиоци током процеса кувања.



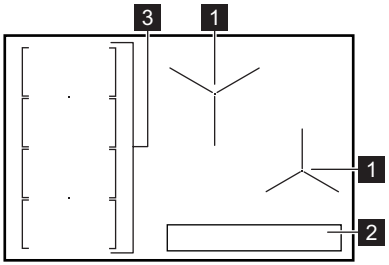

Погледајте видео упутство „Како се инсталира Electrolux индукциона плоча за кување – уградња на радну површину” уношењем пуног назива назначеног на слици испод.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

## 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 4.1 Шема површине за кување

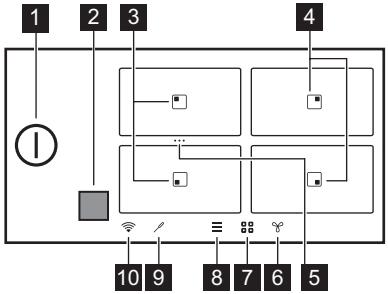



1 Индукциона зона за кување
2 Командна табла
3 Флексибилна област индукционе зоне за кување садржи четири одељка

За детаљније информације о величинама зона за кување погледајте одељак „Технички подаци”.

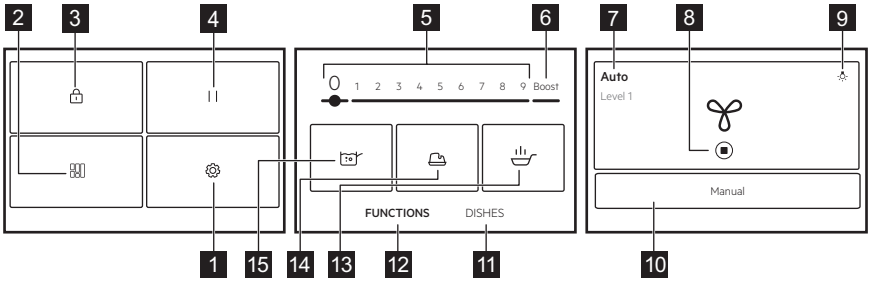
## 4.2 Изглед командне табле

### Главни приказ




| | Симбол | Опис |
|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Служи за активирање и деактивирање плоче за кување. |
| 2 | ■ | Прозор за комуникацију инфрацрвеним сигналом Hob²Hood. Немојте га покривати. |
| 3 | ▣ | Зона са функцијама Пржење у тигању и Кључање. |
| 4 | ▣ | Зона са функцијом Кључање. |
| 5 | ••• | Пречица за Flex Bridge. За пребацивање између три доступна режима: Стандардни/„Big Bridge"/„Max Bridge". Функција комбинује две зоне за кување у сегменте. |
| 6 | | За подешавање функције аспиратора. |
| 7 | | За отварање прегледа зоне. |
| 8 | | За отварање Мени. |
| 9 | | Индикатор Температурни сензор. |
| 10 | | Индикатор WiFi. |

### Проширени приказ



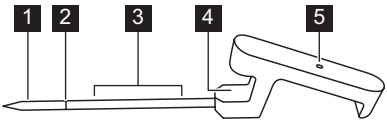

Листа функција се може разликовати у зависности од верзије софтвера.

| | Симбол | Опис |
|---|---|---|
| 1 | | Подешавања. За отварање подешавања плоче за кување. |
| 2 | | Flex Bridge. За пребацивање између три доступна режима: Стандардни/„Big Bridge"/„Max Bridge". Функција комбинује две зоне за кување у сегменте. |
| 3 | | Контролна брава. Служи за закључавање/откључавање командне табле. |
| 4 | | Pause. Функција пребацује све укључене зоне за кување на најнижу вредност температуре. |
| 5 | 1 - 9 | Служи за подешавање степена топлоте. |
| 6 | Boost | За активирање максималног нивоа топлоте. |
| 7 | Упутство за употребу / Auto | За приказивање тренутне поставке вентилатора аспиратора. |
| 8 | | Заустављање/поновно покретање аспиратора. |
| 9 | | За укључивање или искључивање светла на аспиратору. |
| 10 | Упутство за употребу / Auto | За пребацивање на ручни или аутоматски режим аспиратора. |
| 11 | Јела | За бирање унапред одређених аутоматских програма за различите врсте хране. |
| 12 | ФУНКЦИЈЕ | За бирање аутоматских програма за различите методе кувања. |
| 13 | | Пржење у тигању. За пржење уз аутоматски регулисан степен топлоте, прилагођен разним врстама хране. |
| 14 | | Топљење. За топљење различитих производа, нпр. чоколаде или путера. |
| 15 | | Кључање. За аутоматско подешавање температуре воде тако да се не прелије кад достигне тачку кључања. |

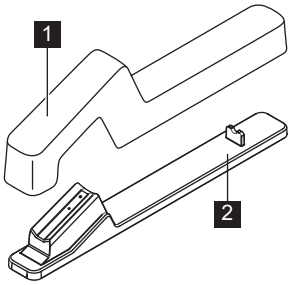
### Приказ навигације

| Симбол | Опис |
|---|---|
| OK | За потврђивање изабране ставке или подешавања. |
| X | Да затворите искачући прозор. |
| | За скупљање/развијање упутства на дисплеју. |
| | За активирање/деактивирање опција. |
| 〈 〉 | За враћање за један ниво уназад/померање за један ниво напред у Мени. |

### 4.3 Температурни сензор




1 Тачка мерења
2 Ознака минималног нивоа
3 Препоручени распон урањања (за течности)
4 Кука за постављање Температурни сензор на обод
5 Контролно светло

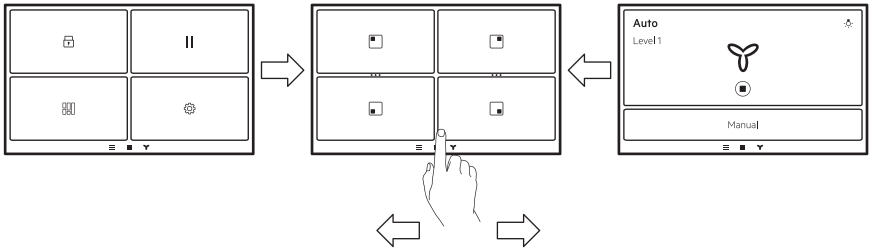



1 Поклопац
2 Станица за пуњење

## 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**
Погледајте поглавља о безбедности.

### 5.1 Кретање кроз дисплеј




Да бисте се кретали између екрана, додирујте симболе на дну дисплеја. Такође можете да превучете прстом улево да бисте управљали подешавањима за Hob²Hood или удесно да бисте дошли до Мени.

ⓘ
Ако дисплеј не реагује одмах, проверите да ли додирујете центар изабраног симбола/опције или покушајте да га притиснете мало дуже.

### 5.2 Прво прикључивање на електричну мрежу

Кад прикључујете плочу за кување на електричну мрежу, морате да подесите Језик, Осветљеност, Јачина звука и Звукови тастера.

Подешавање можете променити у Мени > Подешавања > Конфигурација. Погледајте одељак „Свакодневна употреба”.

## 5.3 FlexPower

FlexPower дефинише колико снаге укупно користи плоча за кување, у оквиру ограничења осигурача кућне инсталације.

Првобитно уређај ради највећим могућим нивоом снаге. Можете да промените максималну снагу ако инсталација не подржава пуну снагу.

ⓘ

Ако је ниво снаге нижи од 2.000 W, не можете да активирате ниједан аутоматски програм (Јела или ФУНКЦИЈЕ).

1. Укључите плочу за кување.
2. Побрините се да све зоне за кување буду деактивиране.
3. Додирните ☰ на дисплеју да бисте отворили Мени.
4. Изаберите Подешавања > Конфигурација > FlexPower и одаберите одговарајући ниво снаге.
5. Додирните 〈 или X. Следите упутства на дисплеју да бисте потврдили избор.

⚠ **ОПРЕЗ**

Уверите се да изабрана снага одговара осигурачима кућне инсталације.

## 5.4 Бежична веза / веза са апликацијом

Да бисте користили апликацију, плоча за кување мора да буде повезана са бежичном мрежом. WiFi је подразумевано укључен.

1. Додирните ☰.
2. Изаберите Подешавања > Везе > WiFi.
3. Додирните клизач ⬭ да бисте активирали WiFi.

Плоча је сада спремна за повезивање са бежичном мрежом и са апликацијом.

4. Додирните ПОВЕЖИ.
5. Преузмите апликацију. Скенирајте QR кôд који се налази на задњој корици упутства за употребу или преузмите апликацију директно из продавнице апликација.
6. Отворите апликацију и региструјте се да бисте добили налог.
7. Додајте нови уређај.
8. Пратите упутства у апликацији да бисте довршили процес повезивања.

### Промена/деактивирање мрежне везе

Да бисте прекинули везу плоче за кување са кућном мрежом:

1. Додирните ☰.
2. Изаберите Подешавања > Везе > WiFi:
   - Да бисте прекинули везу са бежичном мрежом додирните ПРЕКИНИ ВЕЗУ.
   - Да бисте деактивирали WiFi додирните клизач ⬭.

Да бисте повезали плочу за кување на нову бежичну мрежу, погледајте одељак „Бежична веза / веза са апликацијом” изнад.

## 5.5 Температурни сензор – упаривање и калибрација

Првобитно, приликом испоруке, ваша плоча за кување није упарена са Температурни сензор. Упарите га пре прве употребе или када га замените новим.

Да бисте осигурали тачне температуре, увек калибришите Температурни сензор након упаривања.

1. Додирните ☰.
2. Изаберите Подешавања > Везе > Bluetooth.
3. Додирните клизач ⬭ да бисте активирали Bluetooth.

Плоча за кување аутоматски проналази доступни прибор. Ако се ваш Температурни сензор не појави на листи, проверите да ли је напуњен. Затим га протресите или двапут додирните све док светло не почне да трепери.

4. Изаберите Температурни сензор са листе и пратите упутства на екрану да бисте завршили процес упаривања.

Након упаривања, на дисплеју се аутоматски приказује екран за калибрацију.

5. Додирните START и пратите упутства на дисплеју да бисте довршили процес калибрације.

Ако не калибрирате Температурни сензор у овом кораку, можете то учинити касније. Унесите подешавања Bluetooth поново и изаберите свој Температурни сензор да бисте наставили конфигурацију.
Да бисте користили све функције Температурни сензор, прво га калибрирајте.

### Температурни сензор – ресетовање / уклањање

У било ком тренутку можете да ресетујетеТемпературни сензор или да га одвојите од плоче за кување.

1. Додирните ☰.
2. Изаберите Подешавања > Везе > Bluetooth.

На дисплеју се приказује повезани Температурни сензор.

3. Додирните Температурни сензор.
   - Да бисте поново калибрисали Температурни сензор додирните РЕСЕТУЈ.
   - Да бисте уклонили Температурни сензор са плоче за кување додирните 🗑.

Да бисте поново повезали Температурни сензор или додали нови, погледајте „Температурни сензор – упаривање и калибрација”.

## 6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

### 6.1 Активирање и деактивирање

Додирните ⏻ на 1 секунду да бисте активирали или деактивирали плочу за кување.

### 6.2 Аутоматско искључивање

**Функција аутоматски деактивира плочу за кување када важи следеће:**

- Све зоне за кување су деактивиране.
- нисте подесили степен топлоте након што сте активирали плочу за кување.
- Просули сте или ставили нешто на командну таблу и оставили га дуже од 10 секунди (плех, крпу, итд.). Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Уклоните предмет или очистите командну таблу.
- Ако плоча за кување постане претопла (нпр. када из шерпе испари сва течност). Пустите да се зона за кување охлади пре него што поново користите плочу за кување.
- Користите неодговарајуће посуђе за кување или на датој зони нема посуђа. Индукциона зона за кување се аутоматски деактивира након 50 секунди.
- ако не искључите неку од зона за кување или ако не промените подешен степен топлоте. Након извесног времена појављује се порука и плоча за кување се деактивира.

**Однос између степена топлоте и времена након ког се плоча за кување деактивира:**

| Подешавање степена топлоте | Плоча за кување се деактивира након |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 сати |
| 3 - 5 | 5 сати |
| 6 | 4 сата |
| 7 - 9 | 1,5 сати |

ⓘ

Када користите Пржење у тигању плоча за кување се деактивира након 1,5 часова. За Топљење плоча за кување се деактивира након 6 часова.

### 6.3 Детекција посуде

Ова функција открива да ли су посуде за кување постављене на зоне за кување и

деактивира зоне за кување ако посуда за кување више не може да се детектује.

- Ако прво поставите посуду за кување на зону за кување, а затим активирате плочу за кување, на прегледу одговарајуће зоне кувања појављује се сива трака.
- Трака се неће појавити ако на зони за кување нема посуђа за кување или није могуће открити посуђе за кување због неисправног постављања или неодговарајућег материјала.
- Ако посуђе уклоните из активиране зоне за кување и привремено га одложите на страну, одговарајући преглед зоне за кување почеће да трепери. Ако у року од 120 секунди не вратите посуду за кување на активирану зону за кување, зона за кување ће се аутоматски деактивирати. Да бисте наставили са кувањем, обавезно вратите посуђе на зоне за кување пре истека назначеног временског интервала.

## 6.4 Коришћење зона за кување

Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензијама дна посуде.

ⓘ

Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у одељку „Технички подаци" > „Спецификација зона за кување"). Уверите се да је посуда за кување погодна за индукционе плоче за кување. За више информација о врстама посуђа погледајте „Напомене и савети".

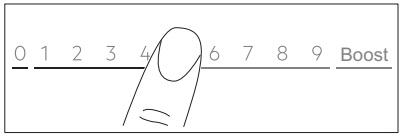
За активирање зоне за кување поставите посуђе за кување у центар зоне за кување и додирните релевантни симбол зоне. Доступни програми се појављују на дисплеју. Подесите ниво топлоте или изаберите неку од аутоматских функција. За враћање на главни приказ, додирните X у горњем десном углу.

Кад су активне друге зоне за кување, може бити ограничен степен топлоте за зону коју желите да користите. Погледајте одељак „Управљање напајањем".

## 6.5 Подешавање степена топлоте

1. Активирајте плочу за кување.
2. Поставите посуду за кување на изабрану зону за кување и додирните симбол релевантне зоне.
3. Додирните или померите прстом да бисте подесили степен топлоте.

Иконе нивоа снаге 1-9 постају веће, а трака испод постаје црвена да би означила тренутно подешавање снаге. Када се потврди ниво снаге, екран се мења у проширени приказ екрана.




Подешавање топлоте можете да промените и на екрану за преглед зоне. Да бисте прешли на екран за преглед зоне, додирните центар проширеног приказа екрана. Да бисте променили ниво топлоте додирните — или +. Да бисте отворили проширени приказ екрана, додирните ниво снаге.

## 6.6 Boost

Ова функција чини више снаге доступно индукционим зонама за кување. Функција може да се активира за зону за кување само на ограничено време. Након овог времена зона за кување аутоматски се враћа на највише подешавање топлоте.

1. Служи за избор зоне за кување.
2. Додирните Boost за активирање функције.

Функција се аутоматски деактивира. Да бисте ручно деактивирали функцију, изаберите зону за кување и промените њен степен топлоте на 0.

ⓘ

Boost не ради када:
- Flex Bridge ради у режимима Стандардно и Max Bridge,
- снага у једној фази није довољна (погледајте „Управљање напајањем”).

ⓘ

За максималне вредности трајања, погледајте одељак „Технички подаци“.

## 6.7 OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте)

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**

Док год је индикатор III / II / I укључен, постоји ризик од опекотина због присуства преостале топлоте.

Индукционе зоне за кување производе топлоту неопходну за процес кувања директно на дну посуђа за кување. Стаклокерамичка плоча се загрева топлотом посуђа.

Индикатори су укључени када је зона за кување врела. Они приказују ниво преостале топлоте зона за кување које тренутно користите:

III - настави кување,

II - одржавање топлоте,

I - преостала топлота.

Индикатор се може такође укључити:
- за околне зоне за кување чак и ако их не користите,
- кад се врело посуђе стави на хладну зону за кување,
- кад се плоча за кување искључи, али је зона за кување и даље врела.

Индикатор се гаси кад се зона за кување охлади.

## 6.8 Режим Одржавање топлоте

Ова функција одржава храну топлом са подешавањем ниске температуре.

Функција Режим Одржавање топлоте је доступна само када је зона за кување још увек топла након завршеног процеса кувања (са видљивом иконом преостале топлоте) и када посуда за кување остане у зони. Функција не функционише са хладном зоном за кување.

1. Додирните да бисте активирали Режим Одржавање топлоте.

Функција Режим Одржавање топлоте ради док се не искључи.

2. Да бисте зауставили функцију додирните у горњем левом углу дисплеја.

Ако је потребно, можете да подесите тајмер. Погледајте одељак „Опције тајмера”.

## 6.9 Опције тајмера

### ECO Timer

Користите ову функцију да бисте подесили колико дуго зона за кување треба да ради током појединачног кувања.

Да би се уштедела енергија, грејач зоне за кување се деактивира пре него што се огласи ECO Timer. Разлика у времену рада зависи од нивоа подешавања топлоте и времена кувања.

Ову функцију можете да користите када је зона за кување активирана. Функцију можете подесити за сваку зону засебно.

1. Прво подесите степен топлоте за одговарајућу зону за кување, а затим подесите функцију.
2. Додирните симбол зоне.
3. Додирните .

Прозор менија тајмера се појављује на дисплеју.

4. Обележите оквир Искључи зону да бисте активирали функцију.
5. Подесите тајмер.
6. Додирните OK да бисте потврдили.

Можете такође да изаберете X да бисте поништили ваш избор.

Током кувања можете да промените подешавања ECO Timer: додирните са

вредношћу тајмера, а затим додирните ИЗМЕНИ.

Када тајмер истекне, сигнал се оглашава и појављује се искачући прозор. Додирните OK да искључите сигнал.

Да бисте деактивирали ову функцију, подесите степен топлоте на **0**.

Алтернативно, додирните 🔔 са вредношћу тајмера,, додирните X и потврдите избор кад се појави искачући прозор.

## 🔔Timer

Ову функцију можете да користите када је зона за кување активирана.

Функција не утиче ни на коју другу функцију која ради истовремено.

1. Изаберите било коју зону за кување.
На дисплеју се појављује одговарајући клизач.
2. Додирните ⏲.
Прозор менија тајмера се појављује на дисплеју.
3. Поништите избор поља Искључи зону да бисте активирали функцију.
4. Подесите тајмер.
5. Додирните OK да бисте потврдили.

Можете такође да изаберете X да бисте поништили ваш избор.
Током кувања можете да промените подешавања Timer: додирните 🔔 са вредношћу тајмера, а затим додирните ИЗМЕНИ.

Када се тајмер истекне, оглашава се сигнал и појављује се искачући прозор. Додирните OK да бисте зауставили сигнал.

Да бисте деактивирали функцију додирните 🔔 се са вредношћу тајмера, додирните X и потврдите избор када се појави искачући прозор.

## 6.10 ⏸ Pause

Функција пребацује све зоне за кување које су укључене на најнижу вредност температуре.

Не можете активирати функцију ако је покренут било који аутоматски програм (Јела или ФУНКЦИЈЕ).

Када функција ради, само ⏻ и НАСТАВИ се могу користити. Сви други симболи на командној табли су закључани.

Ова функција не зауставља функцију тајмера. Када се функција тајмера заврши, додирните било где на екрану да бисте зауставили звучни сигнал.

1. Додирните ☰ да бисте отворили Мени.
2. Додирните ⏸ за активирање функције.

Подешавање топлоте се спушта на ♨ (Режим Одржавање топлоте) и ниво брзине вентилатора у режиму Упутство за употребу је спуштен на 1.
За деактивирање функције додирните НАСТАВИ.

Претходна подешавања топлоте ће бити враћена у претходно стање.

## 6.11 🔒 Контролна брава

Можете да закључате командну таблу док плоча за кување ради. То спречава случајну промену степена топлоте.

1. Подесите степен топлоте.
2. Додирните ☰ да бисте отворили Мени.
3. Додирните 🔒 да бисте активирали ову функцију.

Да бисте деактивирали функцију, притисните и задржите ОТКЉУЧАЈ на 4 секунде.

> ⓘ
> Када деактивирате плочу за кување, такође деактивирате и ову функцију.

## 6.12 Child Lock

Ова функција спречава случајно коришћење плоче за кување.

1. Додирните ☰ да бисте отворили Мени.
2. Изаберите Подешавања **>** Опције **>** Child Lock.

3. Укључите прекидач и додирните слова E-U-O по абецедном реду да бисте активирали функцију.

Да деактивирате функцију искључите прекидач.

Можда ће бити потребно неко време да функција почне да ради након активације.

## 6.13 Температурни сензор – опште информације

Температурни сензор је бежична температурна сонда. Можете је користити за подешавање параметара кувања различитим врстама хране и њихово одржавање током процеса кувања. Температурни сензор такође ради као термометар, који вам помаже да пратите температуру хране или течности током кувања. Можете да активирате Температурни сензор за Јела и ФУНКЦИЈЕ, као и ручно кување.

Повезује Температурни сензор се са плочом за кување преко Bluetooth и може да се пуни. Према норми: EN 60335 треба да се Температурни сензор пуни користећи само станицу за пуњење и адаптер за напајање испоручене у пакету. Један минут пуњења обезбеђује до 8 сати рада.

Боја светлости указује на понашање Температурни сензор:
- Црвена – пуњење
- Црвено трепери – аларм / слаба батерија
- Зелена – потпуно напуњено
- Плава – повезивање

Тачка мерења налази се на пола пута између врха и ознаке минималног нивоа. Убаците Температурни сензор у храну, барем до ознаке минималног нивоа. Поставите Температурни сензор куком на обод посуде за кување или тигања. Само метални део температурног сензора може да има контакт са храном и течношћу. Ако падне у течност, пажљиво га уклоните одговарајућим алатом.

**Савети за течности**

- Уроните Температурни сензор у течност 2-5 cm изнад ознаке минималног нивоа да бисте добили најбоље резултате припреме.
- Користите поклопац да бисте уштедели време и енергију. Означите поље „Користи поклопац”.

**Савети за чврсту храну**

- Пратите упутства на дисплеју да бисте правилно поставили Температурни сензор у храну за најбоље резултате припреме.
- Убаците Температурни сензор у најдебљи део хране.
- Постарајте се да Температурни сензор буде чврсто убачен у храну.
- За месо/рибу дебљине 2-3 cm, врх Температурни сензор треба да стигне до дна посуде за кување.
- Уклоните Температурни сензор пре него што окренете комад хране, ако је потребно, а затим га вратите.
- Кад користите металну плочу, постарајте се да ручка Температурни сензор остане изван њене површине.

## 6.14 Кување са: Температурни сензор

Побрините се да Температурни сензор буде повезан, калибрисан и напуњен пре него што почнете да кувате. Погледајте одељак „Пре прве употребе”.

Када користите аутоматске програме као што су „ФУНКЦИЈЕ” или „Јела”, користите Температурни сензор као додатну помоћ за мерење, подесите и прилагодите циљну температуру зоне за кување наведену за свако јело или метод припреме. Погледајте „ФУНКЦИЈЕ” и „Јела”.

1. Изаберите функцију или врсту хране из менија.
2. Додирните ⁄ у горњем десном углу дисплеја да бисте подесили или прилагодили циљну температуру.
   - Можете да додирнете OK на врху искачућег прозора да бисте користили подразумевана подешавања.
     Да трајно деактивирате искачући прозор, означите ☐ пре него што активирате функцију.

- За неке функције на дисплеју су доступни савети о одрживости.
- За функцију Пржење у тигању можете да промените подразумевани ниво топлоте. За нека јела можете да проверите температуру језгра хране ако користите сонду Температурни сензор.
- Неке од опција почињу са претходним загревањем. Напредак можете да пратите на командној траци.
- За већину опција, нпр. SousVide и Поширај, можете да промените подразумевану температуру.
- Можете да промените подразумевано време кувања или подесите по својој жељи. Минимално време кувања је унапред дефинисано само за функцију SousVide.

3. Следите упутства у искачућим прозорима.
4. Када је подешено време истекло и/или је постигнута циљна температура, звучни сигнал се оглашава и појављује се обавештење. Да бисте затворили прозор, додирните OK.

### Термометар

Када кувате ручно, можете да користите Температурни сензор као термометар да мери температуру јела и да вас обавести када је постигнута циљна температура.

1. Отворите клизач за зону за кување и подесите топлоту.
2. Додирните ⁄ у горњем десном углу дисплеја.

Пратите упутства на дисплеју.

3. Подесите циљну температуру јела.

Тренутна температура мерена помоћу Температурни сензор сада је видљива у десном углу дисплеја. Додирните поново да бисте подесили циљну температуру, ако је потребно.

4. Када зона за кување достигне циљну температуру, звучни сигнал се оглашава и појављује се обавештење.

## 6.15 ФУНКЦИЈЕ: Пржење у тигању

Ова функција вам омогућава да поставите одговарајући ниво подешавања топлоте како бисте пржили храну. Плоча за кување прилагођава температуру различитим врстама хране и одржава је током кувања. Када се подеси ниво подешавања топлоте, ручно подешавање температуре није потребно.

**⚠ ОПРЕЗ**

Користите само хладно посуђе за кување.
Не остављајте плочу за кување без надзора док функција ради.

1. Ставите тигањ без уља/масти на једну од зона за кување са леве стране. Можете да комбинујете четири секције у две површине за кување различитих величина, или у једну велику површину за кување користећи Flex Bridge.
2. Изаберите ФУНКЦИЈЕ > Пржење у тигању.
3. Повежите Температурни сензор, ако је потребно.

Додирните ⁄ да бисте подесили температуру.

4. Одаберите ниво пржења.

Предгревање почиње.

5. Ако је потребно, подесите функцију тајмера.

Тајмер се покреће одмах.
Када тигањ достигне жељену температуру, звучни сигнал се оглашава и појављује се искачући прозор. У тигањ сада можете да ставите уље и храну. Да бисте затворили прозор и почели пржење, додирните OK. Да бисте зауставили функцију ручно, додирните 0 на контролној траци.

Напомене и савети:

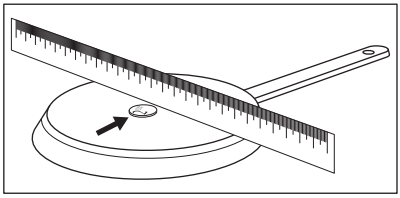
- Следите упутства на дисплеју када да превртнете храну или да подесите ниво топлоте.
- Ако је потребно, можете да промените подразумевани ниво топлоте.
- За дебеле комаде хране или сиров кромпир користите поклопац током првих 10 мин пржења.

- Тешким тигањима може бити потребно више времена да се загреју.
- Користите ламиниране посуде само при ниском нивоу топлоте, како бисте спречили да дође до прегревања и оштећења посуђа за кување.
- Немојте да користите танко емајлирано посуђе за кување. Оно може да се прегреје и оштети.

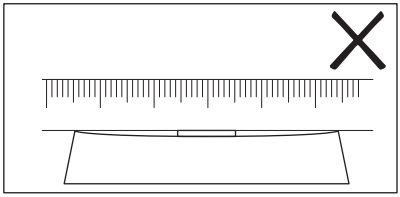
### Погодни тигањи за функцију Пржење у тигању

Користите само посуде са равним дном. Да бисте проверили да ли је тигањ погодан:

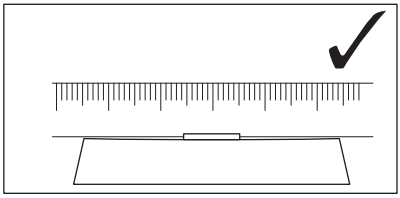
1. Окрените тигањ наопачке.
2. Ставите лењир на дно тигања.
3. Покушајте да ставите новчић од 1, 2 или 5 евро цента (или било који новчић са сличном дебљином, око 1,7 mm) између лењира и дна плеха.



**a.** Тигањ није погодан ако можете да ставите новчић између лењира и тигања.



**b.** Тигањ је подобан ако не можете да ставите новчић између лењира и тигања.



## 6.16 ФУНКЦИЈЕ: Кључање

Ова функција аутоматски прилагођава подешавање нивоа топлоте тако да вода не прелије када дође до тачке кључања.

Функција Кључање захтева да Температурни сензор ради.

**⚠ ОПРЕЗ**

Немојте да користите функцију са празним посуђем за кување. Не остављајте плочу за кување без надзора док функција ради.

1. Поставите посуду напуњену водом на зону за кување. Течност мора у потпуности да покрије ознаку минималног нивоа на Температурни сензор.
2. Изаберите ФУНКЦИЈЕ > Кључање.
3. Повежите Температурни сензор.
4. Подесите функцију тајмера, ако је потребно.

Тајмер се покреће одмах.

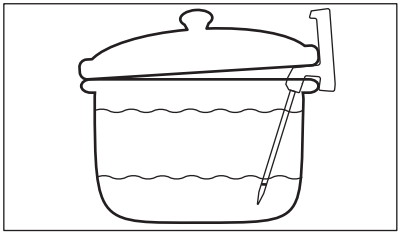
5. Да бисте зауставили функцију, ручно додирните ⏹ у горњем левом углу дисплеја.

Када се достигне тачка кључања, плоча аутоматски смањује подешавање нивоа топлоте.

Напомене и савети:

- Функција је најпогоднија за прокувавање воде и кување кромпира.
- Напуните Температурни сензор пре кувања.
- Калибришите Температурни сензор пре употребе да бисте одредили тачну тачку кључања.
- Напуните посуду хладном водом или водом собне температуре. Минимални ниво течности мора у потпуности да покрије ознаку минималног нивоа на Температурни сензор. Максимални ниво течности оставља најмање 4 cm

простора испод обода посуде.



- Ако је потребно, додајте со када се достигне тачка кључања.
- Користите поклопац да бисте уштедели енергију. Будите опрезни када уклањате.

## 6.17 ФУНКЦИЈЕ: Топљење

Ову функцију можете да користите за топљење производа, нпр. чоколаде или путера.

**⚠ ОПРЕЗ**

Не остављајте плочу за кување без надзора док функција ради.

1. Поставите посуду на зону за кување.
2. Изаберите ФУНКЦИЈЕ > Топљење.
3. Ако је потребно, подесите функцију тајмера.
4. Додирните OK.

За ручно заустављање функције додирните ⏹ у горњем левом углу дисплеја.

## 6.18 Јела

Ова функција вам помаже да припремите различите намирнице користећи унапред одређене програме намењене одређеним категоријама хране. Доступност програма зависи од зоне за кување.

**⚠ ОПРЕЗ**

Не остављајте плочу за кување без надзора док функција ради.

1. Поставите посуду на зону за кување. Можете да комбинујете четири секције у две површине за кување различитих величина, или у једну велику површину за кување користећи Flex Bridge.
2. Изаберите Јела.
3. Изаберите врсту хране.
4. Повежите Температурни сензор, ако је потребно.

Додирните ⟋ да бисте подесили температуру.

5. Подесите функцију тајмера, ако је потребно.
6. Пратите упутства на дисплеју.

У зависности од врсте хране и изабраног програма можете да подесите и измените детаље, нпр. ниво готовости, ниво топлоте за пржење итд.

Напомене и савети:

- Најчешће кувана јела се аутоматски додају на листу Најкуваније.
- Програме можете ручно да додате на листу Омиљено ♡.
- Можете сакрити одређене програме тако што ћете додирнути 🗑. Да бисте вратили програме, идите на Подешавања > Конфигурација > Јела.

## 6.19 Hob²Hood

Ово је аутоматска функција која повезује плочу за кување са одговарајућим аспиратором. И плоча за кување и аспиратор имају комуникатор са инфрацрвеним сигналом. Брзина вентилатора се дефинише и подешава аутоматски на основу подешавања режима и температуре најтоплије посуде на плочи за кување. Вентилатором можете да управљате и ручно са плоче за кување или самог аспиратора.

ⓘ

Ако промените брзину вентилатора на аспиратору, подразумевано повезивање са плочом за кување ће се деактивирати. Да поново активирате функцију, на оба уређаја пребаците прекидач прво на искључено па онда на укључено.

ⓘ

Код неких аспиратора функција може бити подразумевано онемогућена. У таквим случајевима активирајте функцију прво на аспиратору, а затим на плочи за кување. Више информација потражите у приручнику за коришћење аспиратора.

## Подешавање аутоматског режима вентилатора

За подешавање аспиратора на аутоматски режим, изаберите једну од следећих брзина вентилатора: Режим 2 – Режим 6. Аспиратор реагује сваки пут када користите плочу за кување. Можете да подесите да плоча за кување активира само лампицу тако што ћете изабрати режим 1.

1. Додирните ☰.
2. Изаберите Подешавања > Hob²Hood.
3. Укључите прекидач да бисте активирали аспиратор.

Сви аутоматски режими се појављују у листи.

4. Изаберите режим.
5. Додирните ✕ или 〈 да бисте сачували избор или да бисте изашли.

Да бисте проверили тренутни ниво брзине вентилатора, додирните ✂. Ниво брзине вентилатора је видљив у горњем левом углу дисплеја. Да бисте искључили вентилатор, додирните ⏹. Да бисте укључили вентилатор, додирните ⏵.

| Аутоматски режими | Аутоматско осветљење | Кључањe[1] | Пржењe[2] |
|---|---|---|---|
| | | Брзина вентилатора | |
| OFF | Искључено | - | - |
| **Режим 1** | Укључено | - | - |
| **Режим 2**[3] | Укључено | 1 | 1 |
| **Режим 3** | Укључено | - | 1 |
| **Режим 4** | Укључено | 1 | 1 |
| **Режим 5** | Укључено | 1 | 2 |
| **Режим 6** | Укључено | 2 | 3 |

1) Плоча за кување детектује процес кључања и подешава брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

2) Плоча за кување детектује процес пржења и подешава брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

3) Овај режим активира вентилатор и светло и не зависи од температуре.

## Подешавање ручног режима вентилатора

Ниво брзине вентилатора можете да подесите ручно.

1. Додирните ✂.
2. Додирните Упутство за употребу.

Командна трака се појављује са тренутном брзином вентилатора.

3. Додирните или превуците прстом да бисте подесили ниво брзине вентилатора.

Да бисте активирали максималну брзину вентилатора додирните Boost. Вентилатор ради у режиму Boost одређено време. Након тога, ниво брзине вентилатора се аутоматски мења на 3. Притисните тастер 0 да бисте се ручно деактивирали Boost.

## Светло аспиратора

Плочу за кување можете да подесите да аутоматски активира светло сваки пут када активирате плочу за кување. Да бисте то урадили, подесите аутоматски режим на режим 1 – режим 6. Такође можете ручно да активирате или деактивирате светло на аспиратору.

**Ручно активирање светла**

1. Додирните .
2. Додирните да бисте укључили светло.

Да бисте искључили светло, поново додирните .

## 6.20 Језик

1. Додирните да бисте отворили Мени.
2. Изаберите Подешавања > Конфигурација > Језик.
3. Изаберите језик са листе.

Да бисте сачували избор, додирните X или . Затим изаберите ДА у искачућем прозору.

Ако сте изабрали погрешан језик, додирните > . Појављује се листа. Изаберите прву опцију са врха са леве стране, а затим прву опцију са врха са леве стране (или другу опцију са врха са десне стране у зависности од верзије софтвера). Листајте надоле да бисте одабрали одговарајући језик са листе. Када се појави искачући прозор, изаберите опцију са десне стране.

## 6.21 Звукови тастера / Јачина звука

Можете да одаберете врсту звука који емитује ваша плоча за кување или да потпуно искључите звук. Можете да бирате између кликова (подразумевано) или звучног сигнала.

Такође можете да изаберете ниво јачине звука.

1. Додирните на дисплеју да бисте отворили Мени.
2. Изаберите Подешавања > Конфигурација > Звукови тастера / Јачина звука.
3. Одаберите одговарајућу опцију.

Подешавање се чува аутоматски.

## 6.22 Осветљеност

Можете да мењате осветљености дисплеја.

Постоји 5 нивоа осветљености, 1 је најнижи а 5 је највиши.

1. Додирните да бисте отворили Мени.
2. Изаберите Подешавања > Конфигурација > Осветљеност.
3. Одаберите одговарајући ниво.

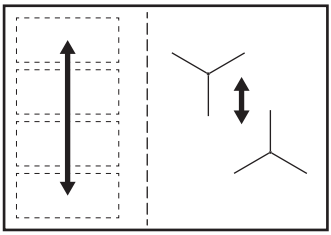
Подешавање се чува аутоматски.

## 6.23 Управљање напајањем

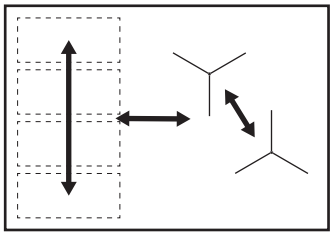
Ако је више зона активно и утрошена снага премашује ограничење напајања, ова функција ће расподелити расположиву електричну енергију на све зоне за кување (повезане на исту фазу). Плоча за кување регулише подешавања топлоте како би заштитила осигураче у кућној инсталацији.

- Зоне за кување су груписане према локацији и броју фаза у плочи за кување. Свака фаза има максимално електрично оптерећење од 3680W. Ако плоча за кување достигне максималну расположиву снагу за једну фазу, снага зона за кување ће се аутоматски смањити.
- Првобитно изабрано подешавање топлоте зоне за кување (или зоне за кување која користи ФУНКЦИЈЕ или Јела) увек је приоритет. Преостала снага ће бити подељена између осталих зона за кување по редоследу одабира.
- Боја командне траке приказује доступне опције за подешавање топлоте:
  - црвена – тренутно подешавање топлоте,
  - бела – максимално доступно подешавање топлоте,
  - светло сива – недоступно подешавање топлоте (ради Управљање напајањем).
- Уколико није доступан већи степен топлоте, прво га смањите за остале зоне за кување.

Погледајте на слици могуће комбинације расподеле електричне енергије међу зонама за кување.



Ако је укупна снага плоче за кување ограничена (1500 W – 6000 W) функција дистрибуира расположиву снагу између свих зона за кување. Погледајте поглавље „Пре прве употребе” > „FlexPower”.



## 7. ФЛЕКСИБИЛНА ИНДУКЦИОНА ЗОНА ЗА КУВАЊЕ

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

### 7.1 / ⋯Flex Bridge

Флексибилна индукциона зона за кување састоји од четири области. Ове области се могу комбиновати у две зоне за кување различитих величина, или у једну велику површину за кување. Жељену комбинацију области можете да бирате путем избора режима који одговара величини посуђа за кување које желите да употребите. На располагању су три режима: Стандардни, Big Bridge и Max Bridge.

1. Поставите посуду за кување на две зоне за кување.
2. Додирните ☰ > Flex Bridge. Такође можете да користите пречицу ⋯ видљиву у прегледу зоне.
3. Изаберите режим који најбоље одговара величини вашег посуђа.
4. Служи за подешавање топлоте.

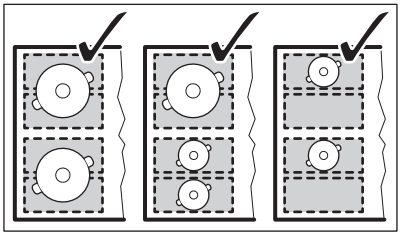
ⓘ

Можете да подесите различите поставке топлоте за сваку одвојену област створену датим режимом.

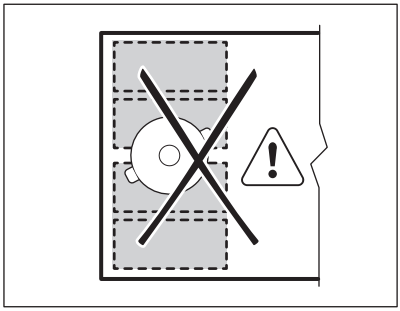
### 7.2 Flex Bridge стандардни режим

Овај режим комбинује секције у две површине за кување које су исте величине. Ове две површине функционишу као независне зоне за кување.

**Правилан положај посуђа за кување:**



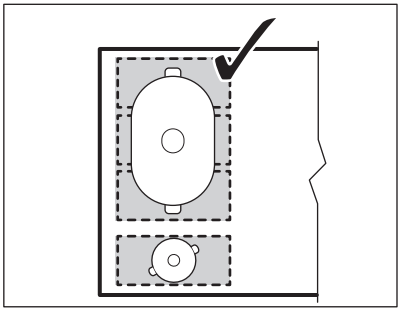
**Неправилан положај посуђа за кување:**



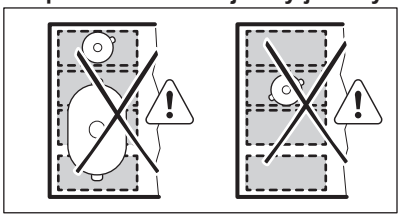
### 7.3 Режим Flex Bridge Big Bridge

Овај режим комбинује три задње области у једну површину за кување. Једна предња секција функционише као независна зона за кување.

**Правилан положај посуђа за кување:**



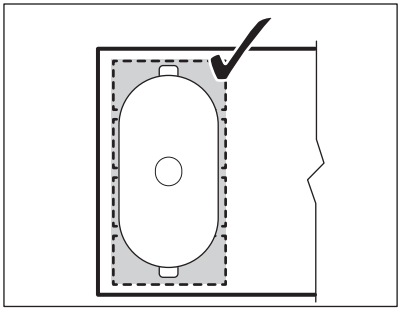
**Неправилан положај посуђа за кување:**



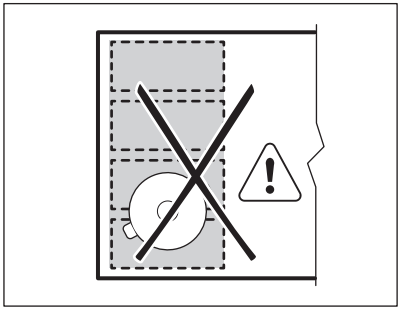
### 7.4 Режим Flex Bridge Max Bridge

Овај режим комбинује све секције да формира једну велику површину за кување. Можете га користити за кување са великом посудом или металном плочом.

**Правилан положај посуђа за кување:**



**Неправилан положај посуђа за кување:**



## 8. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

### 8.1 Посуђе

ⓘ

Јако електромагнетно поље у индукционим зонама за кување врло брзо ствара топлоту у посуђу за кување.

Користите индукционе зоне за кување у комбинацији са одговарајућим посуђем за кување.

- Да бисте спречили прегревање и побољшали учинак зона, посуда за кување мора да буде што дебља и равнија.
- За функцију Пржење у тигању користите само тигање са равним дном.
- Осигурајте да су доње површине посуда за кување чисте и суве пре него што их ставите на површину плоче.
- Увек водите рачуна да не вучете или трљате посуђе за кување по ивицама и угловима стаклене површине јер то може да окрњи или оштети стаклену површину.

**Материјал за кување**

- **исправно:** ливено гвожђе, челик, емајлирани челик, нерђајући челик, посуђе са вишеслојним дном (са исправном ознаком произвођача).
- **неисправно:** алуминијум, бакар, месинг, стакло, керамика, порцелан.

**Посуђе је погодно за индукциону плочу за кување ако:**

- вода брзо прокључа на зони за кување која је подешена на највиши ниво топлоте.
- дно посуђа привлачи магнет.

**Димензије посуђа за кување**

- Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензији дна посуђа за кување. Погледајте тачне димензије посуђа за кување у одељку „Технички подаци” > „Спецификација зона за кување”. Ставите посуду у средину изабране зоне за кување.
- Ефикасност зоне за кување повезана је са пречником посуђа за кување. Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у одељку „Технички подаци” > „Спецификација зона за кување”).
  - Посуђе за кување чији је пречник мањи од оног који је наведен у декларацији за одређену зону за кување прима само део енергије коју производи зона за кување, што доводи до споријег загревања.
  - Ради безбедности и оптималних резултата кувања не користите посуђе за кување које је веће од посуђа наведеног у „Спецификацијама зона за кување”. Избегавајте да посуђе за кување држите близу командне табле током кувања. Ово може да утиче на функционалност командне табле или да случајно активира функције плоче за кување.

ⓘ

Погледајте одељак „Технички подаци”.

## 8.2 Звукови током рада

ⓘ

Звукови су нормални и не указују на квар. Бука која се ствара током припреме јела се разликује и зависи од ког је материјала посуђе направљено, као и од нивоа снаге који се примењује.

**Бука која се ствара током припреме јела:**

- пуцкетање: посуђе за кување је направљено од различитих материјала (структура сендвича).
- пиштање: користите зону за кување са високим нивоом снаге, а посуђе за кување је направљено од различитих материјала (структура сендвича).
- шум: користите висок ниво снаге.

**Звукови које производи плоча за кување:**

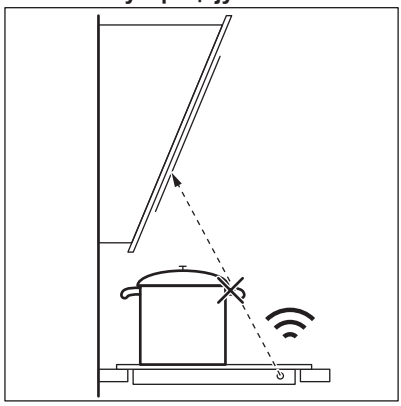
- клик: долази до електричног пребацивања , посуда за кување се открива након што је поставите на плочу.
- шиштање, зујање: ради вентилатор.
- ритмички звуци: детектовано посуђе за кување.

## 8.3 Напомене и савети за Hob²Hood

Када плочу за кување користите са том функцијом:

- Заштитите плочу аспиратора од директне сунчеве светлости.
- Не усмеравајте халогено светло на плочу аспиратора.
- Немојте да покривате командну таблу аспиратора.
- Не прекидајте сигнал између плоче за кување и аспиратора (нпр. руком, дршком посуде или лонцем). Погледајте слику.

**Аспиратор приказан на слици испод је само за илустрацију.**



ⓘ

Редовно чистите прозорчић за инфрацрвену везу Hob²Hood.

ⓘ

Други уређаји са даљинским управљањем могу да блокирају сигнал. Не користите такве уређаје близу плоче за кување док Hob²Hood ради.

**Кухињски аспиратори са функцијом Hob²Hood**

За цео асортиман кухињских аспиратора који подржавају ову функцију погледајте наш сајт за потрошаче. Electrolux aspiratori које раде са овом функцијом морају имати симбол .

# 9. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

## 9.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.
- Увек користите посуђе за кување са чистом доњом површином.
- Огреботине или тамне флеке на површини немају никакво дејство на рад плоче за кување.
- Користите посебно средство за чишћење погодно за површину плоче за кување.
- Увек користите стругач који се препоручује за плоче за кување са стакленом површином. Стругач користите само као додатни алат за чишћење стакла након уобичајеног поступка чишћења.

⚠ **УПОЗОРЕЊЕ!**

Немојте користити ножеве или било који други оштар, метални алат за чишћење стаклене површине.

ⓘ

Штампа на флексибилној индукционој зони за кување може да се запрља или да промени боју као последицу померања посуђа за кување. Простор можете очистити на описан начин.

## 9.2 Чишћење плоче за кување

- **Одмах уклоните:** топљену пластику, пластичну фолију, со, шећер и храну са шећером, јер у супротном прљавштина може проузроковати оштећење плоче за кување. Водите рачуна како бисте избегли опекотине. Користите посебан стругач на стаклену површину под оштрим углом и померајте оштрицу по површини.
- **Уклоните када се плоча за кување довољно охлади:** светле кругове од каменца и воде, трагове масноће, промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и неабразивним детерџентом. Након чишћења плочу за кување обришите меком крпом.
- **Уклоните промену боје у виду светлуцања метала:** користите раствор воде са сирћетом и очистите површину стакла крпом.

## 9.3 Чишћење Температурни сензор

- Очистите Температурни сензор пре прве употребе.
- Користите искључиво неутралне детерџенте.
- Немојте користити било какве абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, растваче или металне предмете.
- Не перите Температурни сензор у машини за прање судова.

- Пластична ручица може да промени боју, али то нема никаквог утицаја на функционисање Температурни сензор.

# 10. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

**⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

## 10.1 Шта учинити ако...

| Проблем | Могући узрок | Решење |
|---|---|---|
| Не можете да укључите плочу за кување нити да је користите. | Плоча за кување није прикључена на електрично напајање или није правилно прикључена. | Проверите да ли је плоча за кување правилно прикључена на електрично напајање. Погледајте електричну шему. |
| | Осигурач је прегорео. | Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непрекидно прегорева, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару. |
| | Нисте подесили степен топлоте у року од 60 секунди. | Поново укључите плочу за кување и подесите степен топлоте за мање од 60 секунди. |
| | Истовремено сте додирнули 2 или више сензорска поља. | Додирните само једно сензорско поље. |
| | Pause ради. | Погледајте одељак „Свакодневна употреба”. |
| Дисплеј не реагује на додир. | Део дисплеја је покривен или су посуде стављене сувише близу дисплеја.<br>На дисплеју се налази нека течност или предмет. | Уклоните предмете. Померите посуде даље од дисплеја.<br>Очистите дисплеј, сачекајте да се уређај охлади. Искључите плочу за кување са електричног напајања. Поново је прикључите након 1 минута. |
| Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Оглашава се звучни сигнал када је плоча за кување искључена. | Ставили сте нешто преко једног или више сензорских поља. | Уклоните предмет са сензорских поља. |
| Плоча за кување се деактивира. | Ставили сте нешто на сензорско поље ⏻. | Уклоните предмет са сензорског поља. |
| Индикатор преостале топлоте се не укључује. | Зона за кување није загрејана јер је коришћена само у кратком периоду или је сензор испод плоче за кување оштећен. | Уколико је зона радила довољно дуго да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру. |

| Проблем | Могући узрок | Решење |
|---|---|---|
| Након што активирате аутоматске програме (Јела или ФУНКЦИЈЕ), плоча за кување почиње да се загрева, прекида, а затим почиње поново. | Ово је безбедносна провера да ли је у посуди за кување Температурни сензор, за коју су активирани аутоматски програми (Јела или ФУНКЦИЈЕ). | То је нормална процедура, не указује на било какав квар. |
| Не можете да активирате највиши степен топлоте. | Друга зона је већ подешена на највиши степен топлоте. | Прво смањите снагу друге зоне. |
| | Ниво FlexPower је пренизак. | Промените максималну снагу у Мени. Погледајте одељак „Пре прве употребе”. |
| Сензорска поља постају врућа. | Посуђе за кување је превелико или сте га ставили преблизу командама. | Уколико је могуће, ставите велико посуђе за кување на задње зоне. |
| Температурни сензор не реагује или дисплеј показује да Температурни сензор није пронађен. | Температурни сензор је испражњен или Bluetooth није подешен. | Напуните Температурни сензор. Повежите Температурни сензор са плочом за кување преко Bluetooth. Погледајте одељак „Температурни сензор – упаривање и калибрација”. |
| Дисплеј показује да је температура воде већа од 100 °C. | Нисте калибрисали Температурни сензор или сте то урадили погрешно. | Поново калибришите Температурни сензор. Погледајте одељак „Температурни сензор – упаривање и калибрација”. |
| | Ставили сте превише соли у воду. | Немојте да солите воду која кључа. |
| | Други уређаји раде на истој фреквенцији и ометају везу. | Уклоните све уређаје који могу да ометају везу. Погледајте одељак „Технички подаци“. |
| Температура хране је другачија од очекиване. | Температурни сензор је неправилно убачен. | Уверите се да је тачка мерења смештена у најдебљи део хране. Погледајте одељак „Свакодневна употреба”. |
| Црвено светло на Температурни сензор трепери. | Температурни сензор је испражњен или деактивиран. | Напуните Температурни сензор. Уколико се проблем настави, обратите се овлашћеном сервисном центру. |
| Плоча за кување открива значајне температурне скокове. | Додали сте мало воде или променили посуду током кувања. | Избегавајте додавање воде или мењање посуде након што функција стартује. |
| | Топлота у посуди за кување није се равномерно распоредила, нарочито за густе течности. | Често мешајте храну. |
| Посуда за кување постаје превише топла или храна буде пребрзо прекувана. | Користили сте премалу посуду за кување. | Користите посуде које по величини одговарају одређеној зони за кување. Погледајте одељак „Технички подаци”. |

| Проблем | Могући узрок | Решење |
|---|---|---|
| Не можете да активирате функцију. | Друга функција је активна на истој зони за кување и то спречава активацију. | Зауставите једну функцију пре него што активирате другу. |
| Аутоматски програми (Јела или ФУНКЦИЈЕ) или SousVide се заустављају. | На почетку интервала кувања температура течности у посуди за кување је већа од 40 °C.<br>Посуђе које се користи је врело. | Користите само хладне течности. Немојте унапред да загревате посуђе за кување. |
| Hob²Hood не ради. | Прекрили сте командну таблу. | Уклоните предмет са командне табле. |
| Hob²Hood екран није видљив. | Hob²Hood је искључен у подешавањима. | Идите на подешавања/Hob²Hood и активирајте функцију. |
| Hob²Hood ради, али само лампица светли. | Активирали сте режим 1. | Пребаците режим на режим 1 – режим 6 или сачекајте док не започне аутоматски режим. |
| Hob²Hood режими 1 – 6 раде , али лампица је угашена. | Можда постоји проблем са сијалицом. | Контактирајте овлашћени сервисни центар. |
| Не чује се звук када додирнете сензорска поља на командној табли. | Звуци су деактивирани. | Активирајте звучне сигнале. Погледајте одељак „Свакодневна употреба”. |
| Подешен је погрешан језик. | Грешком сте променили језик. | Следите упутства у одељку „Свакодневна употреба”, „Језик„ да бисте променили погрешан језик. |
| Флексибилна индукциона зона за кување не загрева посуђе за кување. | Посуђе за кување се налази у погрешном положају на флексибилној индукционој зони за кување. | Поставите посуђе у исправан положај на флексибилној индукционој зони за кување. Положај посуђа за кување зависи од активиране функције или режима рада. Погледајте одељак „Флексибилна индукциона зона за кување”. |
| | Пречник дна посуђа за кување не одговара активираној функцији или режиму рада. | Користите посуђе за кување са пречником дна који је подесан за активирану функцију или режим рада. Користите посуђе са пречником дна мањим од 160 mm на једној области флексибилне индукционе зоне за кување. Погледајте одељак „Флексибилна индукциона зона за кување”. |
| Зона за кување се деактивира. | Аутоматско искључивање деактивира зону за кување. | Искључите плочу за кување и поново је укључите.<br>Погледајте одељак „Свакодневна употреба”. |
| 🔒 и порука се појављују. | Контролна брава ради. | Погледајте одељак „Свакодневна употреба”. |
| Појављује се „E - U - O”. | Child Lock ради. | Погледајте одељак „Свакодневна употреба”. |
| Трака нивоа снаге трепери. | Нисте ставили посуђе за кување на зону. | Ставите посуђе за кување на зону. |

| Проблем | Могући узрок | Решење |
|---|---|---|
| | Неодговарајуће посуђе за кување. | Употребите одговарајуће посуђе за кување. Погледајте одељак „Напомене и савети”. |
| | Пречник дна посуђа за кување је сувише мали за зону. | Користите посуђе за кување одговарајућих димензија. Погледајте одељак „Технички подаци”. |
| | Flex Bridge ради. Једна или више области за укључени режим рада нису прекривене посуђем за кување. | Поставите посуђе за кување на исправан број области за укључени режим рада или промените режим рада. Погледајте одељак „Флексибилна индукциона зона за кување”. |
| E3 се пали. | Електрична веза је неисправна. | Прекините везу плоче за кување са мрежним напајањем и проверите везу. Погледајте одељак „Монтажа”. |
| E4 се пали. | Сензор температуре зоне за кување детектује превисоку или прениску температуру. | Оставите зону за кување да се охлади или подигните амбијенталну температуру изнад 15 °C. Уколико се проблем настави, обратите се овлашћеном сервисном центру. |
| E7 се пали. | Вентилатор за хлађење је блокиран. | Побрините се да ништа не блокира вентилатор. Ако вентилатор није ни због чега блокиран, а проблем и даље постоји, обратите се овлашћеном сервисном центру. |
| Можете чути константни звучни сигнал. | Прикључење на електричну мрежу није правилно. | Искључите плочу за кување са електричног напајања. Затражите од квалификованог електричара да провери инсталацију. |
| Загревање посуде траје дуже од 5 минута. | Дно посуде није погодно за индукцију. | Користите посуђе за кување са одговарајућим дном (равно, магнетно). Погледајте одељак „Напомене и савети”. |
| Загревање дуго траје. | Посуђе за кување је премало и прима само део топлоте коју производи зона за кување. | Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у одељку „Технички подаци” > „Спецификација зона за кување”). |
| Плоча за кување не може да се повеже са бежичном мрежом. | Рутер блокира нове WLAN кориснике. | Уверите се да рутер дозвољава повезивање нових корисника. По потреби рестартујте рутер. |
| | Бежична веза плоче за кување није активирана. | Активирајте WiFi. Погледајте одељак „Пре прве употребе”, „Бежична веза / веза са апликацијом”. |

| Проблем | Могући узрок | Решење |
|---|---|---|
| | Фреквенција рутера је подешена на 5 GHz. | Промените подешавања рутера на 2,4 GHz или 2,4+5 GHz. Ако рутер подржава само фреквенцију од 5 GHz, плоча за кување неће моћи да се повеже. |
| | Сигнал бежичне мреже је слаб. | Померите рутер тако да буде ближе плочи за кување.<br>По потреби користите WiFi рипитер да бисте појачали сигнал. |
| Не видите плочу за кување у листи WLAN мреже у подешавањима апликације. | Плоча за кување је већ повезана са мрежом, али можда није видљива. | Искључите плочу за кување из мреже. Погледајте одељак „Пре прве употребе”, „Бежична веза / веза са апликацијом”. |
| Подешавање више топлоте није доступно. | Управљање напајањем ради и смањује максималну снагу. | Погледајте одељак „Свакодневна употреба”, Управљање напајањем. |
| Функција Кључање се не покреће. | Ласерска ознака на врху Температурни сензор није потпуно потопљена у течност.<br>Вода је претопла.<br>Температурни сензор није напуњен. | Додајте још воде у посуду за кување.<br>Користите воду собне температуре.<br>Напуните Температурни сензор пре почетка процеса кувања. |
| Кључање функција ради погрешно. | Очитавање температуре је нетачно јер Температурни сензор није калибрисан. | Калибрирајте Температурни сензор пре првог процеса кувања. |
| Загревање функцијом Пржење у тигању траје дуго. | Посуђе за кување је премало, претешко или је дно неједнако. | Погледајте „Напомене и савети”. |

### 10.2 Ако не можете да пронађете решење...

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру. Наведите податке са плочице са техничким карактеристикама. Уверите се да плочу за кување користите правилно. У супротном, сервисирање које обави сервисер или заступник неће бити бесплатно ни у гарантном року. Информације о гарантном року и списак овлашћених сервиса наведени су у сервисној књижици.

## 11. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

### 11.1 Плочица са техничким карактеристикама

Модел EIS6949
Тип 62 B4A 05 FA
Индукција
Серијски број .....
ELECTROLUX

PNC 949 599 476 ML 00
220–240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Произведено у: Немачка
7.35 kW

### 11.2 WiFi веза

| | |
|---|---|
| Фреквенција WiFi везе | 2400 - 2483,5 MHz |
| EIRP max | 20 dBm / 100 mW |

### 11.3 Спецификација зона за кување

| Зона за кување | Номинална снага (подешавање максималне топлоте) [W] | Boost [W] | Boost максимално трајање [мин] | Пречник посуђа за кување [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Предња десна | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Задња десна | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Флексибилна индукциона зона за кување | 2300 | 3200 | 10 | минимално 105 |

Снага зона за кување се може мало разликовати од података у табели. Мења се у зависности од материјала и пречника посуђа за кување.

Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте и бољих резултата припреме јела, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у табели). Не користите посуђе за кување чији је пречник већи од пречника зоне за кување.

### 11.4 Техничке спецификације за Температурни сензор

Температурни сензор је одобрен за коришћење у додиру са храном.

| | |
|---|---|
| Радна фреквенција | 2400 - 2483,5 MHz |
| Максимална снага преноса | 7 dBm |
| Распон температуре | 0 - 200°C |
| Циклус мерења | 2 сек |

## 12. ENERGETSKA EFIKASNOST

### 12.1 Информације о производу у складу са (ЕУ) бр. 66/2014

| | | |
|---|---|---|
| Идентификација модела | | EIS6949 |
| Врста плоче за кување | | Уградна плоча за кување |
| Број зона за кување | | 2 |
| Број површина за кување | | 1 |
| Технологија загревања | | Индукција |
| Пречник кружних зона за кување (Ø) | Предња десна<br>Задња десна | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Дужина (Д) и ширина (Ш) површине за кување | Лева | Д 45.8 cm<br>Ш 21.4 cm |
| Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking) | Предња десна<br>Задња десна | 181.7 Wh/kg<br>174.5 Wh/kg |

| | | |
|---|---|---|
| Потрошња енергије површине за кување (EC electric cooking) | Лева | 191.1 Wh/kg |
| Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob) | | 185.9 Wh/kg |

Уређај је тестиран према: EN IEC 60350-2.

### 12.2 Савети за оптимизацију

Електричну енергију можете да уштедите током свакодневног кувања ако пратите доле наведене савете.

- Када загревате воду, користите само онолико воде колико вам треба.
- По могућности на посуде увек ставите поклопце.
- Посуду ставите тачно на средину зоне за кување.
- За догревање или отапање хране користите преосталу топлоту.

### 12.3 Захтеви за информације у складу са (ЕУ) бр. 2023/826

| | |
|---|---|
| Потрошња енергије када је уређај искључен | 0,5 W |
| Потрошња енергије у мрежном режиму приправности | 2,0 W |
| Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге | 2 мин |

Уређај је тестиран према: EN 50564, EN IEC 63474.

За упутства о томе како да активирате и деактивирате повезивање са бежичном мрежом погледајте поглавље „Пре прве употребе“.

## 13. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале означене симболом ♺. Ставите амбалажу у одговарајуће контејнере да бисте је рециклирали. Помозите у заштити животне средине и људског здравља рециклирањем отпада који потиче од електричних и електронских уређаја. Не одлажите уређаје означене симболом ⍁ заједно са кућним отпадом. Однесите производ локалној служби за рециклажу или се обратите локалној администрацији.

**Pozdravljeni pri podjetju Electrolux! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.**

Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:
**www.electrolux.com/support**

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO


**1.** VARNOSTNE INFORMACIJE....458
**2.** VARNOSTNA NAVODILA....460
**3.** NAMESTITEV....463
**4.** OPIS IZDELKA....465
**5.** PRED PRVO UPORABO....467
**6.** DNEVNA UPORABA....469
**7.** PRILAGODLJIVA INDUKCIJSKA KUHALNA POVRŠINA....478
**8.** NAMIGI IN NASVETI....479
**9.** SKRB IN ČIŠČENJE....480
**10.** ODPRAVLJANJE TEŽAV....481
**11.** TEHNIČNI PODATKI....485
**12.** ENERGIJSKA UČINKOVITOST....486
**13.** SKRB ZA OKOLJE....487


# 1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

## 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo in mobilnimi napravami z aplikacijo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavrzite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljenčkov.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

## 1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- OPOZORILO: Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.
- Dim je znak pregrevanja. Ognja, ki nastane med kuhanjem, nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo. Izklopite napravo in plamene prekrijte s požarno odejo ali pokrovom.
- OPOZORILO: Naprava se ne sme napajati preko zunanje preklopne naprave, kot je programska ura, in ne sme biti priključena na tokokrog, kjer si redno sledijo vklopi in izklopi.
- POZOR: Postopek kuhanja je treba nadzorovati (tudi pri samodejnih funkcijah kuhanja). Kratkotrajno kuhanje mora biti stalno nadzorovano.

- OPOZORILO: Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.
- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke na površino kuhalne plošče, ker se lahko segrejejo.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika in brizganja vode.
- Po uporabi kuhalne plošče jo izklopite s pomočjo tipke na njej, ne zanašajte se na tipalo za posodo.
- OPOZORILO: Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite možnost udara električnega toka. Če je naprava priključena na električno omrežje neposredno preko razdelilne omarice, odstranite varovalko, da napravo izključite iz napajanja. V obeh primerih se obrnite na pooblaščeni servisni center.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora v izogib nevarnostim zamenjati proizvajalec, zastopnik njegovega pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba.
- OPOZORILO: Uporabljajte samo varovala kuhalne plošče, ki jih je zasnoval proizvajalec kuhalne naprave ali ki jih proizvajalec naprave navede kot primerne v navodilih za uporabo, ali varovala kuhalne plošče, priložena napravi. Zaradi uporabe neprimernih varoval lahko pride do nezgode.

## **2.** VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Montaža

⚠ **OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

⚠ **OPOZORILO!**

Nevarnost telesnih poškodb ali škode na napravi.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.

- Izreze omarice zatesnite s tesnilom, da vlaga ne povzroči nabrekanja.
- Spodnjo stran naprave zaščitite pred paro in vlago.
- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.
- Vsaka naprava ima na dnu ventilatorje za hlajenje.
- Če je naprava nameščena nad predal:
  - Ne shranjujte nobenih malih koščkov ali listov papirja, ki bi jih lahko povleklo noter, ker lahko poškodujejo ventilatorje za hlajenje ali poslabšajo delovanje hladilnega sistema.
  - Med spodnjim delom naprave in deli, shranjenimi v predalu, naj bo vsaj 2 cm razmika.
- Odstranite vse ločevalne plošče iz omare pod napravo.

## 2.2 Električne povezave

**⚠ OPOZORILO!**

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora izvesti usposobljen električar
- Napravo morate ozemljiti.
- Pred katerimkoli posegom se prepričajte, da naprava ni priključena na električno omrežje.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Naprava mora biti nameščena pravilno. Zaradi slabo pritrjenega in napačnega priključnega kabla ali vtiča (če je na voljo) se lahko pregreje priključek.
- Uporabite pravi električni priključni kabel.
- Priključni kabel se ne sme zaplesti.
- Prepričajte se, da je nameščena zaščita pred električnim udarom.
- Na kablu uporabite objemko za razbremenitev napetosti.
- Prepričajte se, da se priključni kabel ali vtič (če obstaja) ne dotika vroče naprave ali posode, ko napravo vključite v vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča (če obstaja) ali kabla. Za zamenjavo poškodovanega kabla se obrnite na naš pooblaščeni servisni center ali električarja.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Če se na zaslonu pojavi koda E3, takoj izključite kuhalno ploščo in preverite, ali sta električna povezava in omrežna napetost ustrezni.

## 2.3 Uporaba

**⚠ OPOZORILO!**

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Pred prvo uporabo odstranite vso embalažo, etikete in zaščitno folijo (če obstaja).
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Kuhališče izklopite po vsaki uporabi.
- Ne postavljajte jedilnega pribora ali pokrovk kozic na kuhališča. Lahko se močno segrejejo.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino in na njo ne postavljajte živil neposredno.

- Če je površina naprave počena, takoj odklopite napravo iz napajanja, da preprečite električni udar.
- Osebe s srčnim spodbujevalnikom morajo biti med delovanjem naprave vsaj 30 cm oddaljene od indukcijskih kuhališč.
- Ko položite hrano v vroče olje, lahko olje pljuska na vse strani.
- Med kuhalno površino in posodo ne uporabljajte aluminijaste folije ali drugih materialov, razen če proizvajalec naprave ni navedel drugače.
- Uporabljajte samo dodatno opremo, ki jo za to napravo priporoča proizvajalec.

**⚠ OPOZORILO!**

Nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segretih predmetov ne približujte maščobam in olju, kadar kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sprošča vroče olje, lahko povzročijo spontani vžig.
- Rabljeno olje, ki lahko vsebuje ostanke hrane, lahko povzroči požar pri nižji temperaturi kot olje, ki se uporablja prvič.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

**⚠ OPOZORILO!**

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Vroče posode ne puščajte na upravljalni plošči, da ne tvegate opeklin.
- Ne postavljajte vročega pokrova posode na stekleno površino kuhalne plošče.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posoda ne padejo na napravo. Površina se lahko poškoduje.
- Ne vklapljajte kuhališč, na katerih je prazna posoda ali pa so sploh ni nobene posode.
- Posoda, ki je izdelana iz litega železa ali oz. ima poškodovano dno, lahko opraska steklo/steklokeramiko. Te predmete vedno dvignite, kadar jih morate premakniti na kuhalni površini.

## 2.4 Sonda za hrano

**⚠ OPOZORILO!**

Nevarnost telesnih poškodb in opeklin.

- Sonda za hrano uporabljajte v skladu z njenim namenom. Ne uporabljajte je za odpiranje ali dvigovanje.
- Uporabljajte samo Sonda za hrano, ki je priporočena za kuhalno ploščo, eno naenkrat.
- Ne uporabljajte je, če je okvarjena ali poškodovana.
- Sonda za hrano ne uporabljajte v običajni ali mikrovalovni pečici.
- Poskrbite, da bo Sonda za hrano vedno v hrani ali tekočini do najnižje označene ravni.
- Očistite Sonda za hrano pred in po vsaki uporabi. Bodite previdni, konica Sonda za hrano je koničasta.
- Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov. Sonda za hrano ne pomivajte v pomivalnem stroju. Silikonski ročaj lahko spremeni barvo, kar pa ne vpliva na delovanje Sonda za hrano.
- Z originalno embalažo shranite in napolnite Sonda za hrano.
- Prepričajte se, da je Sonda za hrano hladen, čist in suh, preden ga vstavite v polnilnik.
- Sonda za hrano shranjujte na varnem in suhem mestu, izven dosega otrok.

## 2.5 Skrb in čiščenje

- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preden se lotite čiščenja naprave, jo izklopite in počakajte, da se ohladi.
- Očistite napravo s vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih čistilnih gobic, topil ali kovinskih predmetov, razen če je navedeno drugače.
- Redno preverjajte izdelek glede znakov poslabšanja, zaradi katerih je neprimeren za stik z živili, kot so razpoke, pretisni omoti, razslojevanje, krčenje, lepljivost, korozija ali druge vidne spremembe

teksture ali videza. Upoštevajte navodila za čiščenje in nego, da preprečite poškodovanje.

### 2.6 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščeni servisni center. Uporabite samo originalne rezervne dele.
- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu

### 2.7 Odlaganje

**⚠ OPOZORILO!**

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na lokalno upravo.
- Izključite napravo iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.

## 3. NAMESTITEV

**⚠ OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 3.1 Pred namestitvijo

Preden namestite kuhalno ploščo, si zapišite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na dnu kuhalne plošče.

Serijska številka .....

### 3.2 Vgradne kuhalne plošče

Vgradne kuhalne plošče se lahko uporabljajo samo po vgradnji v ustrezne vgradne enote in delovne površine, ki ustrezajo standardom.

### 3.3 Priključni kabel

- Kuhalna plošča ima priložen priključni kabel.
- Za zamenjavo poškodovanega priključnega kabla uporabite priključni kabel: H05V2V2-F ki prenese temperaturo 90 °C ali več. Prerez posamezne žice mora biti minimalen v skladu s spodnjo razpredelnico. Obrnite se na lokalni servisni center. Priključni kabel sme zamenjati le usposobljen električar.

**⚠ OPOZORILO!**

Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.

**⚠ POZOR!**

Povezave s kontaktnimi vtiči so prepovedane.

**⚠ POZOR!**

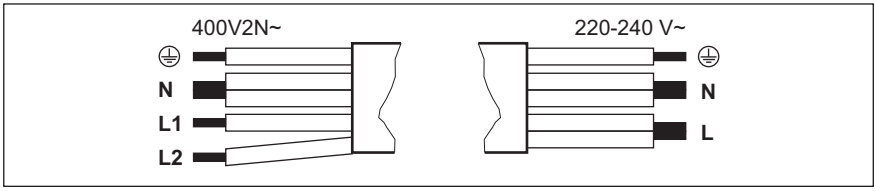
Ne vrtajte in ne spajkajte koncev žic. Prepovedano je.

**⚠ POZOR!**

Kabla ne priključujte brez kabelskega tulca.

**Enofazna priključitev**

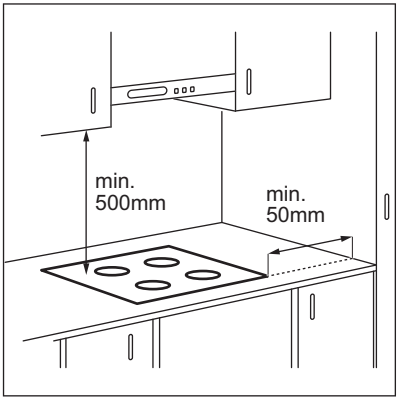
1. Odstranite kabelski tulec s črnega in rjavega kabla.
2. Odstranite izolacijo s konca rjavega in črnega kabla.
3. Povežite konce črnih in rjavih kablov.
4. Namestite nov kabelski tulec na vsak konec kabla (potrebno je posebno orodje).



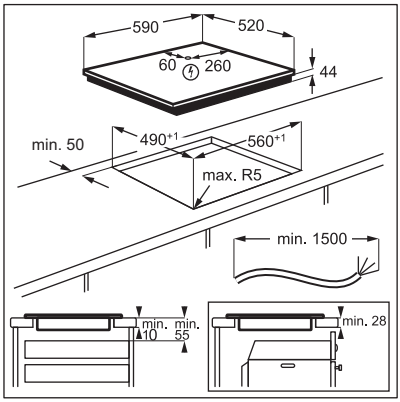

| Dvofazna priključitev: 400 V2N~ | | Enofazna priključitev: 220 - 240 V~ | |
|---|---|---|---|
| **5 x 1,5 mm² ali 4 x 2,5 mm²** | | **5 x 1,5 mm² ali 3 x 4 mm²** | |
| ⏚ | Zelena – rumena | ⏚ | Zelena – rumena |
| N | Modra in modra | N | Modra in modra |
| L1 | Črna | L | Črna in rjava |
| L2 | Rjava | | |

## 3.4 Montaža

Če nameščate kuhalno ploščo pod kuhinjsko napo, si oglejte navodila za namestitev nape za najmanjšo razdaljo med napravami.




Če je naprava nameščena nad predal, se lahko med kuhanjem zaradi prezračevanja kuhalne plošče predmeti v njem segrejejo.



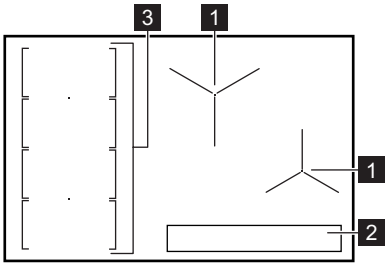

Videonavodila „Kako namestiti indukcijsko kuhalno ploščo Electrolux – klasična vgradnja“ poiščite tako, da vnesete polno ime, prikazano na spodnji sliki.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

# 4. OPIS IZDELKA

## 4.1 Postavitev kuhalne površine

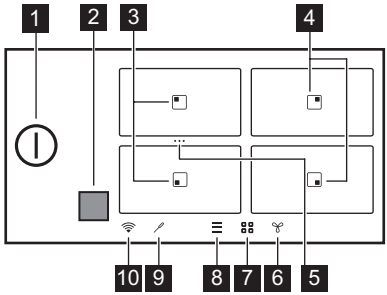



1 Indukcijsko kuhališče
2 Nadzorna plošča
3 Prilagodljivo indukcijsko kuhalno površino sestavljajo štiri področja

Za podrobnejše informacije o velikostih kuhalnih mest si oglejte razdelek „Tehnični podatki“.

## 4.2 Postavitev nadzorne plošče

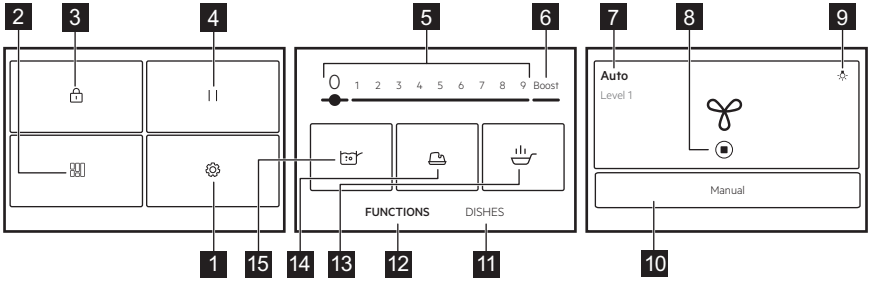
**Glavni pogled**




| | Simbol | Opis |
|---|---|---|
| 1 | ⏻ | Za vklop ali izklop kuhalne plošče. |
| 2 | ■ | Okno komunikatorja infrardečega signala Hob²Hood. Ne pokrivajte ga. |
| 3 | ▣ | Kuhališče s funkcijami Cvrtje v ponvi in Kuhanje. |
| 4 | ▣ | Kuhališče s funkcijo Kuhanje. |
| 5 | ••• | Bližnjica za Flex Bridge. Za preklapljanje med tremi razpoložljivimi načini: Standardno / Big Bridge / Max Bridge. Funkcija združi dve kuhališči v segmente. |
| 6 | | Za nastavitev funkcij kuhinjske nape. |
| 7 | | Za odpiranje pregleda kuhališča. |
| 8 | ☰ | Za odpiranje funkcije Meni. |

| | Simbol | Opis |
|---|---|---|
| 9 | | Indikator Sonda za hrano. |
| 10 | | Indikator WiFi. |

**Razširjen pogled**



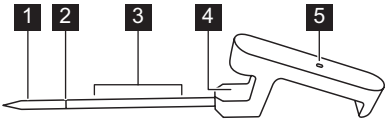

Seznam funkcij se lahko razlikuje glede na različico programske opreme.

| | Simbol | Opis |
|---|---|---|
| 1 | | Nastavitvami. Za odpiranje nastavitev kuhalne plošče. |
| 2 | | Flex Bridge. Za preklapljanje med tremi razpoložljivimi načini: Standardno / Big Bridge / Max Bridge. Funkcija združi dve kuhališči v segmente. |
| 3 | | Lock. Za zaklepanje / odklepanje nadzorne plošče. |
| 4 | \|\| | Pause. Za nastavitev vseh vklopljenih kuhališč na najnižjo stopnjo segrevanja. |
| 5 | 1 - 9 | Za nastavitev stopnje kuhanja. |
| 6 | Boost | Za vklop najvišje stopnje segrevanja. |
| 7 | Ročno / Auto | Za prikaz trenutne nastavitve ventilatorja kuhinjske nape. |
| 8 | | Za zaustavitev / zagon nape. |
| 9 | | Za vklop ali izklop lučke nape. |
| 10 | Ročno / Auto | Za preklop na ročni ali samodejni način nape. |
| 11 | Jedi | Za izbiro prednastavljenih samodejnih programov za različne vrste živil. |
| 12 | FUNKCIJE | Za izbiro samodejnih programov za različne načine kuhanja. |
| 13 | | Cvrtje v ponvi. Funkcija za cvrenje v ponvi različnih vrst hrane s samodejnim krmiljenjem stopnje segrevanja. |
| 14 | | Topljenje. Funkcija za topljenje različnih izdelkov, npr. čokolade ali masla. |
| 15 | | Funkcija zaznavanja vrelišča Kuhanje. Ta funkcija se uporablja za samodejno znižanje vrednosti temperature vode ob dosegu vrelišča, da voda ne bi prekipela.. |

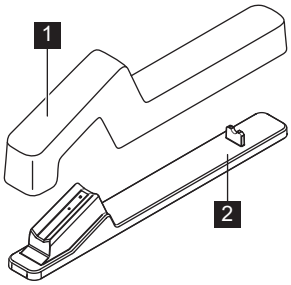
**Navigacija po prikazovalniku**

| Simbol | Opis |
|---|---|
| OK | Za potrditev izbire ali nastavitve. |
| X | Za zapiranje pojavnega okna. |
| ^ v | Za strnitev / razširitev navodil na prikazovalniku. |
| | Za vklop / izklop funkcij. |
| < > | Za premik po menijskih elementih Meni za eno stopnjo nazaj/naprej. |

### 4.3 Sonda za hrano




1 Mesto meritve
2 Oznaka za najnižjo raven
3 Priporočeno območje potopitve (za tekočine)
4 Kljuka za namestitev Sonda za hrano na rob
5 Kontrolna lučka

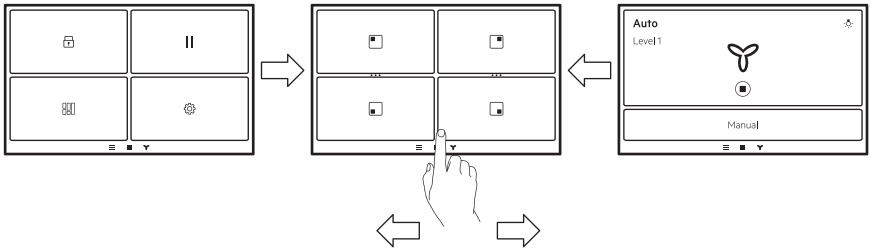



1 Pokrov
2 Polnilna postaja

## 5. PRED PRVO UPORABO

⚠ **OPOZORILO!**
Oglejte si poglavja o varnosti.

### 5.1 Krmarjenje po prikazovalniku




Za pomikanje med zasloni tapnite simbole na dnu prikazovalnika. Za upravljanje nastavitev za napo Hob²Hood lahko podrsate tudi v levo ali desno, da dosežete Meni.

ⓘ

Če se prikazovalnik ne odzove takoj, se prepričajte, da se dotikate sredine izbranega simbola/funkcije ali pa ga poskušate pritisniti nekoliko dlje.

## 5.2 Prva priključitev na električno omrežje

Ko kuhalno ploščo priključite na električno omrežje, morate nastaviti Jezik, Osvetlitev, Glasnost in Zvok tipk.

Nastavitev lahko spremenite v zavihku Meni > Nastavitve > Nastavitev. Glejte razdelek »Vsakodnevna uporaba« (Daily use).

## 5.3 FlexPower

FlexPower določa, koliko skupne moči uporablja kuhalna plošča, znotraj omejitev varovalk.

Prvotno naprava deluje pri najvišji možni ravni moči . Najvišjo moč lahko spremenite, če namestitev ne podpira polne moči.

ⓘ

Če je stopnja moči nižja od 2000 W, ne morete vklopiti nobenega samodejnega programa (Jedi ali FUNKCIJE).

1. Vklopite kuhalno ploščo.
2. Prepričajte se, da so vsa kuhališča izklopljena.
3. Dotaknite se gumba ☰ na prikazovalniku, da odprete meni Meni.
4. Izberite Nastavitve > Nastavitev > FlexPower, da izberete ustrezno raven moči.
5. Dotaknite se 〈 ali X. Za potrditev izbire sledite navodilom na prikazovalniku.

⚠ **POZOR!**

Prepričajte se, da izbrana stopnja kuhanja ustreza varovalkam električnega omrežja v stanovanju.

## 5.4 Brezžična povezava aplikacije

Če želite uporabljati aplikacijo, mora biti kuhalna plošča povezana z brezžičnim omrežjem. WiFi je privzeto vklopljena.

1. Dotaknite se ☰.
2. Izberite Nastavitve > Povezave > WiFi.
3. Za vklop funkcije WiFi se dotaknite drsnika ⬤.

Kuhalna plošča je zdaj pripravljena za povezavo z brezžičnim omrežjem in aplikacijo.

4. Dotaknite se POVEŽI.
5. . Optično preberite QR kodo na hrbtni strani navodil za uporabo ali prenesite aplikacijo neposredno iz trgovine z aplikacijami.
6. Odprite aplikacijo in se registrirajte, da dobite račun.
7. Dodajte novo napravo.
8. Za dokončanje postopka povezave upoštevajte navodila v aplikaciji.

### Spreminjanje/izklop omrežne povezave

Če želite odklopiti kuhalno ploščo iz domačega omrežja:

1. Dotaknite se ☰.
2. Izberite Nastavitve > Povezave > WiFi:
   - Če želite prekiniti povezavo z brezžičnim omrežjem, pritisnite PREKINI.
   - Za izklop WiFi se dotaknite drsnika ⬤.

Za povezavo kuhalne plošče z novim brezžičnim omrežjem si oglejte poglavje "Brezžična/aplikacijska povezava" zgoraj.

## 5.5 Sonda za hrano seznanjanje in kalibracija

Kuhalna plošča ob dostavi ni seznanjena z Sonda za hrano. Pred prvo uporabo ali ko zamenjate z novim jo seznanite.

Za zagotovitev točnih temperatur vedno umerite Sonda za hrano po seznanjanju.

1. Dotaknite se ☰.
2. Izberite Nastavitve > Povezave > Bluetooth.
3. Za vklop funkcije Bluetooth se dotaknite drsnika ⬤.

Kuhalna plošča samodejno najde razpoložljivo opremo. Če se vaš Sonda za hrano ne prikaže na seznamu, se prepričajte, da je napolnjen. Nato pretresite ali dvakrat tapnite, dokler lučka ne začne utripati.

4. Na seznamu izberite Sonda za hrano in sledite navodilom na prikazovalniku, da zaključite postopek seznanjanja.

Po seznanjanju se na prikazovalniku samodejno prikaže okno za umerjanje.

5. Dotaknite se START in sledite navodilom na prikazovalniku, da končate postopek umerjanja.

Če v tem koraku ne umerite Sonda za hrano, lahko to storite pozneje. Ponovno pojdite na nastavitve Bluetooth in izberite svoj Sonda za hrano za nadaljevanje nastavitve.
Če želite uporabiti vse funkcije Sonda za hrano, najprej umerite.

### Sonda za hrano ponastavitev/ odstranjevanje

Kadarkoli lahko ponastavite Sonda za hrano ali izključite s kuhalne plošče.

1. Dotaknite se ☰.
2. Izberite Nastavitve > Povezave > Bluetooth.

Na prikazovalniku se prikaže povezan Sonda za hrano.

3. Dotaknite se Sonda za hrano.
   - Za ponovno umerjanje Sonda za hrano se dotaknite PONASTAVITEV.
   - Za odstranitev Sonda za hrano s kuhalne plošče se dotaknite 🗑.

Če želite ponovno povezati Sonda za hrano ali dodati novega, glejte "Sonda za hrano seznanitev in kalibracija".

## 6. DNEVNA UPORABA

⚠ **OPOZORILO!**
Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Vklop in izklop

Za vklop ali izklop kuhalne plošče se dotaknite gumba ⏻ in držite eno sekundo.

### 6.2 Samodejni izklop

**Funkcija samodejno izklopi kuhalno ploščo, če:**

- so vsa kuhališča izklopljena.
- ne določite nastavitve segrevanja po vklopu kuhalne plošče.
- Ste nekaj polili ali položili na upravljalno ploščo za več kot 10 sekund (posodo, krpo itd.). Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izključi. Odstranite predmet ali očistite upravljalno ploščo.
- se kuhalna plošča preveč segreje (npr. ko povre vsa voda iz posode). Kuhališče naj se pred ponovno uporabo kuhalne plošče ohladi.
- Uporabite napačno posodo ali na določenem kuhališču ni posode. Indukcijsko kuhališče se po 50 sekundah samodejno izklopi.
- ne izklopite kuhališča oziroma ne spremenite nastavitve segrevanja. Po določenem času se prikaže sporočilo in kuhalna plošča se izklopi.

**Razmerje med nastavitvijo segrevanja in časom, po katerem se kuhalna plošča izklopi:**

| Nastavitev segrevanja | Kuhalna plošča se izklopi po |
|---|---|
| 1 - 2 | 6 urah |
| 3 - 5 | 5 urah |
| 6 | 4 urah |
| 7 - 9 | 1,5 ure |

ⓘ

Ko uporabljate Cvrtje v ponvi, se kuhalna plošča izklopi po 1,5 ure. Za Topljenje se kuhalna plošča izklopi po 6 urah.

## 6.3 Zaznavanje posode

Ta funkcija zazna, ali so bile posode postavljene na kuhališča, in izklopi kuhališča, če posod ni več mogoče zaznati.

- Če posodo najprej postavite na kuhališče in nato vklopite kuhalno ploščo, se na pregledu ustreznega kuhališča prikaže siva črtica.
- Črtica se ne prikaže, če na kuhališču ni posode ali posode ni mogoče zaznati zaradi napačne namestitve ali neustreznega materiala.
- Če odstranite posodo z vklopljenega kuhališča in jo začasno odložite, začnejo utripati indikatorji nad ustrezno nadzorno vrstico. Če v 120 sekundah ne postavite posode nazaj na vklopljeno kuhališče, se kuhališče samodejno izklopi. Če želite nadaljevati s kuhanjem, posodo postavite nazaj na kuhališča, preden poteče navedena časovna omejitev.

## 6.4 Uporaba področij segrevanja

Indukcijska kuhališča se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode.

ⓘ

Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča"). Preverite, ali je posoda primerna za indukcijske kuhalne plošče. Za dodatne informacije o vrstah kuhalnih posod si oglejte razdelek »Namigi in nasveti«.

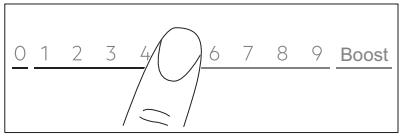
Za vklop kuhališča se dotaknite ustreznega simbola kuhališča ali pa posodo postavite na sredino kuhališča. Na prikazovalniku se prikažejo razpoložljivi programi. Nastavite stopnjo segrevanja ali izberite eno izmed samodejnih funkcij. Za vrnitev nazaj na glavni pogled se dotaknite X v zgornjem desnem kotu.

Ko so vklopljena druga kuhališča, je lahko stopnja segrevanja za kuhališče, ki ga želite uporabiti, omejena. Glejte razdelek »Upravljanje moči«.

## 6.5 Nastavitev segrevanja

1. Vklopite kuhalno ploščo.
2. Postavite posodo na izbrano kuhališče in se dotaknite simbola ustreznega kuhališča.
3. Z dotikom ali drsenjem s prstom nastavite želeno stopnjo segrevanja.

Ikone stopnje moči 1-9 postanejo večje, vrstica pod njo pa se obarva rdeče, kar pomeni trenutno nastavitev moči. Ko je izbrana stopnja moči, se zaslon spremeni v razširjeni pogled zaslona.




Stopnjo segrevanja lahko spremenite tudi na zaslonu za pregled kuhališča. Če želite iti na zaslon za pregled območja, se dotaknite sredine pogleda razširjenega zaslona. Če želite spremeniti stopnjo segrevanja, se dotaknite — ali +. Če želite odpreti razširjeni pogled zaslona, se dotaknite stopnje moči.

## 6.6 Boost

Ta funkcija zagotavlja več moči za indukcijska kuhališča. Funkcijo za kuhališče lahko vklopite samo za omejen čas. Po tem času se kuhališče samodejno preklopi nazaj na najvišjo stopnjo segrevanja.

1. Izberite kuhališče.
2. Dotaknite se, Boost za vklop funkcije.

Funkcija se samodejno izklopi. Za ročen izklop funkcije izberite kuhališče in spremenite njegovo stopnjo segrevanja na 0.

ⓘ

Boost ne deluje v naslednjih primerih:
- Flex Bridge deluje v načinih Standard in Max Bridge,
- moč v eni fazi ni zadostna (glejte "Upravljanje moči").

ⓘ

Za vrednosti najdaljšega trajanja si oglejte »Tehnični podatki«.

## 6.7 OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote)

⚠ **OPOZORILO!**

Dokler indikator III / II / I sveti, obstaja nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

Indukcijska kuhališča ustvarjajo toploto, ki je potrebna za kuhanje, neposredno na dnu posode. Steklokeramiko segreje toplota posode.

Indikatorji zasvetijo, ko je kuhališče vroče. Prikazujejo stopnjo akumulirane toplote za kuhališča, ki jih trenutno uporabljate:

III - nadaljevanje kuhanja,

II - ohranitev toplote,

I - akumulirana toplota.

Indikator lahko zasveti tudi:
- za sosednja kuhališča, četudi jih ne uporabljate,
- ko vročo kuhalno posodo postavite na hladno kuhališče,
- ko je kuhalna plošča izklopljena, vendar je kuhališče še vedno vroče.

Indikator ugasne, ko se kuhališče ohladi.

## 6.8 Način ohranjanja toplote

Ta funkcija ohranja hrano toplo z nastavitvijo nizke temperature.

Način ohranjanja toplote je na voljo samo, ko je kuhališče po končanem postopku kuhanja še vedno toplo (z vidno ikono za akumulirano toploto), posoda pa ostane na kuhališču. Funkcija ne deluje s hladnim kuhališčem.

1. Dotaknite se za vklop funkcije Način ohranjanja toplote.

Funkcija Način ohranjanja toplote deluje, dokler je ne izklopite.

2. Za izklop funkcije se dotaknite v zgornjem levem kotu prikazovalnika.

Po potrebi lahko nastavite časovnik. Glejte poglavje »Možnosti časovnika«.

## 6.9 Možnosti časovnika

### ECO Timer

To funkcijo uporabite za določitev časa delovanja kuhališča med posameznim kuhanjem.

Za varčevanje z energijo se grelnik kuhališča izklopi prej, kot se oglasi ECO Timer. Razlika v času delovanja je odvisna od stopnje segrevanja in dolžine kuhanja.

To funkcijo lahko uporabite, ko je kuhališče vklopljeno. Funkcijo za vsako kuhališče lahko nastavite posebej.

1. Najprej nastavite stopnjo kuhanja za ustrezno kuhališče, nato pa funkcijo.
2. Dotaknite se simbola kuhališča.
3. Dotaknite se .

Na prikazovalniku se prikaže okno menija programske ure.

4. Označite polje Ugasnite kuhališče , da vklopite funkcijo.
5. Nastavite čas.
6. Za potrditev se dotaknite OK.

Lahko pa izberete tudi X za preklic izbire. ECO Timer Nastavitve lahko spremenite med pečenjem: dotaknite se z vrednostjo časovnika, nato pa se dotaknite UREDI.

Ko časovnik poteče, se oglasi zvočni signal in in se prikaže pojavno okno. Dotaknite se gumba OK, da ustavite signal.

Za izklop te funkcije nastavite stopnjo segrevanja na **0**. Lahko pa se dotaknete z vrednostjo časovnika, dotaknite se X in potrdite izbiro, ko se prikaže pojavno okno.

### Timer

To funkcijo lahko uporabite ob vklopljenem kuhališču.

Funkcija ne vpliva na nobeno drugo funkcijo, ki deluje sočasno.

1. Izberite poljubno kuhališče.

Na prikazovalniku se prikaže ustrezen drsnik.

2. Dotaknite se ⏲.

Na prikazovalniku se prikaže okno menija programske ure.

3. Odkljukajte polje Ugasnite kuhališče, da vklopite funkcijo.
4. Nastavite programsko uro.
5. Za potrditev se dotaknite OK.

Lahko pa izberete tudi ✕ za preklic izbire. Timer Nastavitve lahko spremenite med pečenjem: dotaknite se 🔔 z vrednostjo časovnika, nato pa se dotaknite UREDI.

Ko časovnik poteče, se oglasi zvočni signal in in se prikaže pojavno okno. Dotaknite se OK, da izklopite signal.

Za izklop funkcije se Dotaknite se 🔔 z vrednostjo časovnika, dotaknite se ✕ in potrdite izbiro, ko se prikaže pojavno okno.

## 6.10 ⏸ Pause

Ta funkcija nastavi vsa vklopljena kuhališča na najnižjo nastavitev segrevanja.

Funkcije ne morete vklopiti, če se izvaja katerikoli samodejni program (Jedi ali FUNKCIJE).

Ko funkcija deluje samo ⏻ in NADALJEVANJE. Vsi drugi simboli na upravljalni plošči so zaklenjeni.

Funkcija ne zaustavi funkcij programske ure: Ko se funkcija časovnika konča, tapnite kjerkoli na zaslonu, da izklopite zvočni signal.

1. Dotaknite se, ☰ da odprete Meni.
2. Dotaknite se, ⏸ za vklop funkcije.

Stopnja kuhanja se zniža na ♨ (Način ohranjanja toplote) in stopnja hitrosti ventilatorja v načinu Ročno se zniža na 1. Če želite izklopiti funkcijo, se dotaknite NADALJEVANJE.

Obnovile se bodo prejšnje nastavitve segrevanja.

## 6.11 🔒 Lock

Upravljalno ploščo lahko zaklenete med delovanjem kuhalne plošče. To preprečuje nenamerno spremembo stopnje kuhanja.

1. Nastavite ustrezno stopnjo segrevanja.
2. Dotaknite se ☰, da odprete Meni.
3. Za vklop funkcije se dotaknite 🔒.

Za izklop funkcije, pritiskajte in držite ODKLENI ter 4 sekunde.

ⓘ

Ko izklopite kuhalno ploščo, se izklopi tudi ta funkcija.

## 6.12 Child Lock

Ta funkcija prepreči nenamerno delovanje kuhalne plošče.

1. Dotaknite se ☰, da odprete Meni.
2. Izberite Nastavitve **>** Možnosti **>** Child Lock.
3. Vklopite stikalo in se dotaknite črk E-U-O po abecednem vrstnem redu, da vklopite funkcijo.

Za izklop funkcije izklopite stikalo.

Po vklopu lahko traja nekaj časa, da funkcija začne delovati.

## 6.13 Sonda za hrano splošne informacije

Sonda za hrano je brezžična temperaturna sonda. Uporabite jo lahko za prilagoditev parametrov kuhanja različnim vrstam hrane in njihovo ohranjanje med celotnim postopkom kuhanja. Pri tej funkciji Sonda za hrano deluje kot termometer, ki vam med kuhanjem pomaga nadzorovati temperaturo hrane ali tekočine. Vklopite lahko Sonda za hrano za Jedi in FUNKCIJE, kot tudi ročno kuhanje.

Sonda za hrano se poveže s kuhalno ploščo preko Bluetooth in se lahko ponovno napolni. V skladu s standardom: EN 60335 Sonda za hrano je treba polniti samo s polnilno postajo in adapterjem, ki sta priložena paketu. Eno minuto polnjenja zagotavlja do osem ur delovanja.

Barva svetlobe označuje vedenje Sonda za hrano:

- Rdeča – polnjenje
- Rdeča utripa - alarm / nizka baterija
- Zelena - povsem napolnjena
- Modra – povezovanje

Mesto meritve se nahaja na sredini med konico in oznako za najnižjo raven. Če je

možno, vstavite Sonda za hrano v hrano vsaj do oznake za najnižjo raven. Postavite Sonda za hrano na rob lonca ali ponve s kaveljčkom. Le kovinski del sonde za meso lahko pride v stik s hrano in tekočino. Če pade v tekočino, jo previdno odstranite z ustreznim orodjem.

**Nasveti za tekočine**

- Potopite Sonda za hrano v tekočino 2-5 cm nad oznako za najnižjo stopnjo, da dosežete najboljše rezultate kuhanja.
- Uporabite pokrov, da privarčujete energijo in čas. Označite polje Uporaba pokrova.

**Nasveti za trdna živila**

- Upoštevajte navodila na prikazovalniku, da pravilno postavite Sonda za hrano v hrano za najboljše rezultate kuhanja.
- Vstavite Sonda za hrano v najdebelejši del hrane.
- Poskrbite, da bo Sonda za hrano trdno vstavljena v hrano.
- Pri mesu/ribah debeline 2 - 3 cm mora konica Sonda za hrano priti do dna posode.
- Odstranite Sonda za hrano, preden kos hrane po potrebi obrnete, nato pa ga vstavite nazaj.
- Pri uporabi žara Plancha mora ročaj Sonda za hrano ostati zunaj njegove površine.

## 6.14 Kuhanje z Sonda za hrano

Preden začnete kuhati, se prepričajte, da je Sonda za hrano priključen, umerjen in napolnjen. Oglejte si poglavje »Pred prvo uporabo«.

Pri uporabi samodejnih programov, kot sta "FUNKCIJE" ali "Jedi", uporabite Sonda za hrano kot dodatno pomoč za merjenje, nastavitev in spremembo končne temperature kuhališča, določene za vsako jed ali postopek kuhanja. Oglejte si "FUNKCIJE" in "Jedi".

1. V meniju izberite funkcijo ali vrsto hrane.
2. Dotaknite se ⁄ v zgornjem desnem kotu prikazovalnika, da nastavite ali prilagodite končno temperaturo.
   - Lahko se dotaknete OK na vrhu pojavnega okna, da uporabite privzete nastavitve.
     Za stalen izklop pojavnega okna preverite ☐, preden vklopite funkcijo.
   - Za nekatere funkcije so na prikazovalniku na voljo napotki za obstojnost.
   - Za Cvrtje v ponvi lahko spremenite privzeto stopnjo kuhanja. Pri nekaterih jedeh lahko preverite temperaturo jedra jedi, če uporabljate Sonda za hrano.
   - Nekatere funkcije se začnejo s predhodnim segrevanjem. Napredku lahko sledite na upravljalni vrstici.
   - Za večino možnosti, npr. SousVide in Poširanje, lahko spremenite privzeto temperaturo.
   - Spremenite lahko privzeti čas kuhanja ali nastavite svojega. Samo za SousVide je najkrajši čas kuhanja predhodno določen.
3. Upoštevajte navodila v pojavnih oknih.
4. Ko nastavljen čas poteče in/ali je končna temperatura dosežena, se oglasi zvočni signal in prikaže se obvestilo. Če želite okno zapreti, se dotaknite OK.

### Termometer

Pri ročnem kuhanju lahko uporabite Sonda za hrano kot termometer za merjenje temperature jedi in obveščanje o doseženi končni temperaturi.

1. Odprite drsnik za kuhališče in nastavite stopnjo kuhanja.
2. Dotaknite se ⁄ v zgornjem desnem kotu prikazovalnika.

Sledite navodilom na prikazovalniku.

3. Nastavite končno temperaturo jedi.

Trenutna temperatura, izmerjena z Sonda za hrano, je zdaj vidna v desnem kotu prikazovalnika. Po potrebi ponovno tapnite, da nastavite končno temperaturo.

4. Ko kuhališče doseže končno temperaturo, se oglasi zvočni signal in prikaže se obvestilo.

## 6.15 FUNKCIJE: Cvrtje v ponvi

Ta funkcija omogoča nastavitev ustrezne stopnje kuhanja za cvrenje živil. Kuhalna plošča prilagodi temperaturo različnim vrstam živil in jo ohranja med kuhanjem. Ko je stopnja segrevanja nastavljena, ročna prilagoditev temperature ni potrebna.

**⚠ POZOR!**

Uporabljajte samo hladno posodo. Kuhalne plošče med izvajanjem funkcije ne puščajte brez nadzora.

1. Postavite ponev brez olja / maščob na enega izmed kuhališč na levi strani. Štiri področja lahko združite v dve kuhališči različnih velikosti ali v eno veliko kuhališče z uporabo Flex Bridge.
2. Izberite FUNKCIJE > Cvrtje v ponvi.
3. Po potrebi povežite Sonda za hrano.

Dotaknite se za nastavitev temperature.

4. Izberite stopnjo cvrenja.

Predgretje se začne.

5. Po potrebi nastavite funkcijo programske ure.

Časovnik se zažene takoj.
Ko posoda doseže predvideno temperaturo, se oglasi zvočni signal in prikaže se pojavno okno. Olje in živila lahko zdaj postavite v posodo. Za zapiranje okna in začetek cvrenja pritisnite OK. Za ročno zaustavitev funkcije se dotaknite 0 na upravljalni vrstici.

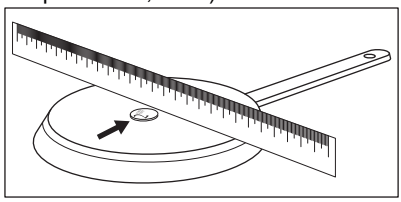
Namigi in nasveti:

- Upoštevajte navodila na prikazovalniku, ko želite obrniti hrano ali prilagoditi stopnjo segrevanja.
- Po potrebi lahko spremenite privzeto stopnjo kuhanja.
- Za debele kose hrane ali surovi krompir uporabite pokrov v prvih 10 minutah cvrenja.
- Pri težkih ponvah lahko traja dlje, da se segrejejo.
- Posodo z večplastnim dnom uporabite pri nizki stopnji kuhanja, da preprečite pregrevanje in poškodbe posode.
- Ne uporabljajte tanke emajlirane posode. Lahko se pregreje in poškoduje.

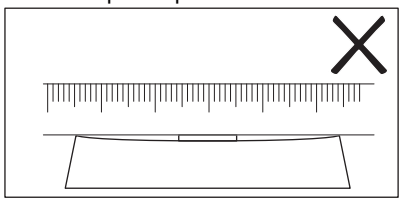
### Prave ponve za funkcijo Cvrtje v ponvi

Uporabljajte samo posodo z ravnim dnom. Če želite preveriti, ali je ponva prava:

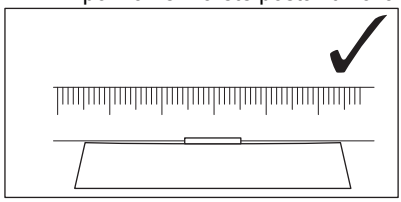
1. Ponev obrnite na glavo.
2. Na dno ponve postavite ravnilo.
3. Med ravnilom in dnom ponve poskušajte dati kovanec velikosti 1, 2 ali 5 centov (ali katerikoli kovanec podobne debeline, približno 1,7 mm).



**a.** Ponev ni prava, če lahko med ravnilo in ponvo postavite kovanec.



**b.** Ponev je prava, če med ravnilo in ponvo ne morete postaviti kovanca.



## 6.16 FUNKCIJE: Kuhanje

Ta funkcija samodejno prilagodi stopnjo segrevanja, da voda ne prekipi, ko doseže vrelišče.

Funkcija Kuhanje zahteva delovanje Sonda za hrano.

**⚠ POZOR!**

Funkcije ne uporabljajte s prazno posodo. Kuhalne plošče med izvajanjem funkcije ne puščajte brez nadzora.

1. Na kuhališče postavite posodo, napolnjeno z vodo. Tekočina mora povsem pokriti oznako najmanjše ravni na Sonda za hrano.
2. Izberite FUNKCIJE > Kuhanje.
3. Povežite Sonda za hrano.
4. Po potrebi nastavite funkcijo programske ure.

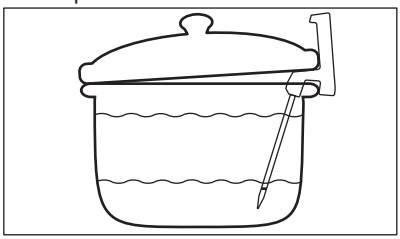
Časovnik se zažene takoj.

5. Za ročno zaustavitev funkcije se dotaknite ⏹ v zgornjem levem kotu prikazovalnika.

Ko je doseženo vrelišče, kuhalna plošča samodejno zniža stopnjo segrevanja.

Namigi in nasveti:

- Funkcija je najprimernejša za vretje vode in kuhanje krompirjev.
- Pred kuhanjem napolnite Sonda za hrano.
- Pred uporabo umerite Sonda za hrano, da določite natančno vrelišče.
- Posodo napolnite s hladno vodo ali vodo sobne temperature. Najmanjša raven tekočine mora povsem pokriti oznako najmanjše ravni na Sonda za hrano. Najvišja raven tekočine pusti vsaj 4 cmpod robom posode.



- Sol dodajte po doseženem vrelišču, če je potrebno.
- Uporabite pokrov, da privarčujete energijo. Pri odstranjevanju bodite previdni.

## 6.17 FUNKCIJE: Topljenje

To funkcijo lahko uporabite za topljenje različnih izdelkov, npr. čokolade ali masla.

**⚠ POZOR!**

Kuhalne plošče med izvajanjem funkcije ne puščajte brez nadzora.

1. Posodo postavite na kuhališče.
2. Izberite FUNKCIJE > Topljenje.
3. Po potrebi nastavite funkcijo programske ure.
4. Dotaknite se OK.

Za ročno zaustavitev funkcije se dotaknite ⏹ v zgornjem levem kotu prikazovalnika.

## 6.18 Jedi

Ta funkcija vam pomaga pripraviti različna živila z uporabo prednastavljenih programov, namenjenih določenim kategorijam živil.

Razpoložljivost programov je odvisna od kuhališča.

**⚠ POZOR!**

Kuhalne plošče med izvajanjem funkcije ne puščajte brez nadzora.

1. Posodo postavite na kuhališče. Štiri področja lahko združite v dve kuhališči različnih velikosti ali v eno veliko kuhališče z uporabo Flex Bridge.
2. Izberite Jedi.
3. Izberite vrsto hrane.
4. Po potrebi povežite Sonda za hrano.

Dotaknite se, ⟋ za nastavitev temperature.

5. Po potrebi nastavite funkcijo programske ure.
6. Sledite navodilom na prikazovalniku.

Odvisno od vrste živila in izbranega programa lahko nastavite in spremenite podrobnosti, npr. stopnjo pečenja, stopnjo toplote za cvrenje itd.

Namigi in nasveti:

- Najpogosteje kuhane jedi se samodejno dodajo na seznam Največkrat pripravljeno.
- Programe lahko ročno dodate na seznam Priljubljene ♡.
- Določene programe lahko skrijete z dotikom 🗑. Če želite obnoviti programe, pojdite na Nastavitve > Nastavitev > Jedi.

## 6.19 Hob²Hood

Je samodejna funkcija, ki poveže kuhalno ploščo s primerno kuhinjsko napo. Kuhalna plošča in napa imata komunikator infrardečega signala. Hitrost ventilatorja se nastavi in prilagodi samodejno glede na nastavitev načina in temperaturo najbolj vroče posode na kuhalni plošči. Ventilator lahko upravljate tudi ročno s kuhalne plošče ali nape.

ⓘ

Če spremenite hitrost ventilatorja na napi, bo privzeta povezava s kuhalno ploščo izklopljena. Za ponoven vklop funkcije izklopite in ponovno vklopite obe napravi.

Pri nekaterih napah je lahko funkcija privzeto onemogočena. V takih primerih najprej vklopite funkcijo na napi, nato pa na kuhalni plošči. Za dodatne informacije si oglejte navodila za uporabo kuhinjske nape.

## Nastavitev samodejnega načina ventilatorja

Za nastavitev nape v samodejni način izberite med naslednjimi nastavljenimi hitrostmi ventilatorja: Način 2 - Način 6. Kuhinjska napa se odzove ob vsaki uporabi kuhalne plošče. Kuhalno ploščo lahko nastavite samo za vklop luči z izbiro Načina 1.

1. Dotaknite se ☰.
2. Izberite Nastavitve > Hob²Hood.
3. Vklopite stikalo, da vklopite napo.

Vsi samodejni načini se prikažejo kot seznam.

4. Izberite način.
5. Dotaknite se X ali ⟨, da shranite izbor in zapustite.

Za preverjanje trenutne stopnje hitrosti ventilatorja se dotaknite ✂. Stopnja hitrosti ventilatorja je vidna v zgornjem levem kotu prikazovalnika. Za izklop ventilatorja se dotaknite ⏹. Za vklop ventilatorja se dotaknite ▶.

| Samodejni načini | Samodejna osvetlitev | Dušenje jedi[1)] | Cvrenje[2)] |
|---|---|---|---|
| | | Hitrost ventilatorja | |
| OFF | Izklop | - | - |
| **Način 1** | Vklop | - | - |
| **Način 2[3)]** | Vklop | 1 | 1 |
| **Način 3** | Vklop | - | 1 |
| **Način 4** | Vklop | 1 | 1 |
| **Način 5** | Vklop | 1 | 2 |
| **Način 6** | Vklop | 2 | 3 |

**1)** Kuhalna plošča zazna vretje in nastavi hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

**2)** Kuhalna plošča zazna cvrenje in nastavi hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

**3)** Ta način vklopi ventilator in luč ter ni odvisen od temperature.

## Nastavitev ročnega načina ventilatorja

Stopnjo hitrosti ventilatorja lahko nastavite ročno.

1. Dotaknite se ✂.
2. Dotaknite se Ročno.

Nadzorna vrstica se prikaže s trenutno hitrostjo ventilatorja.

3. Dotaknite se ali podrsajte s prstom, da nastavite stopnjo hitrosti ventilatorja.

Za vklop najvišje stopnje hitrosti ventilatorja se dotaknite Boost. Ventilator določen čas deluje v Boost načinu. Po tem času se nastavitev hitrosti ventilatorja samodejno spremeni na 3. Za ročni izklop Boost pritisnite 0.

## Lučka nape

Kuhalno ploščo lahko nastavite tako, da se luč samodejno aktivira, kadar koli aktivirate kuhalno ploščo. To storite tako, da samodejni način nastavite na način 1 - način 6. Luč na napi lahko vklopite ali izklopite tudi ročno.

**Ročni vklop lučke**

1. Dotaknite se ✂.
2. Dotaknite se ☼, da vklopite lučko.

Za izklop lučke ponovno pritisnite ☼.

## 6.20 Jezik

1. Dotaknite se, ☰ za odpiranje Meni.
2. Izberite Nastavitve > Nastavitev > Jezik.
3. Na seznamu izberite jezik.

Za shranitev izbire se dotaknite X ali 〈. Nato v pojavnem oknu izberite DA.

Če izberete napačen jezik, se dotaknite ☰ > ⚙. Prikaže se seznam. Izberite prvo možnost zgoraj levo in nato prvo možnost zgoraj levo (lahko tudi drugo možnost od zgoraj na desni strani, odvisno od različice programske opreme). Pomikajte se navzdol in na seznamu izberite ustrezen jezik. Ko se prikaže pojavno okno, izberite možnost na desni.

## 6.21 Zvok tipk / Glasnost

Lahko izberete zvok, ki ga odda kuhalna plošča, ali pa povsem izklopite zvok. Izberete lahko med klikom (privzeto) ali piskom.

Izberete lahko tudi stopnjo intenzivnosti.

1. Dotaknite se gumba ☰ na prikazovalniku, da odprete meni Meni.
2. Izberite Nastavitve > Nastavitev > Zvok tipk / Glasnost.
3. Izberite ustrezno funkcijo.

Nastavitev se samodejno shrani.

## 6.22 Osvetlitev

Spremenite lahko svetlost prikazovalnika.

Obstajajo 5 stopnje svetlosti, 1 je najnižja, 5 pa najvišja.

1. Dotaknite se ☰, da odprete Meni.
2. Izberite Nastavitve > Nastavitev > Osvetlitev.
3. Izberite ustrezno stopnjo.

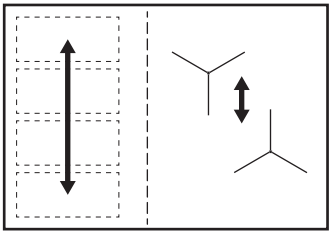
Nastavitev se samodejno shrani.

## 6.23 Upravljanje moči

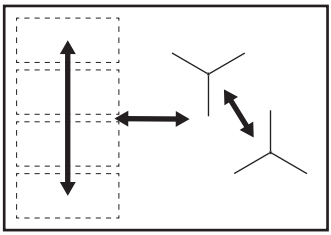
Če je vklopljenih več kuhališč in porabljena moč presega omejitev napajanja, ta funkcija razdeli razpoložljivo moč med vsemi kuhališči (povezanimi z isto fazo). Kuhalna plošča nadzoruje stopnje kuhanja, da zaščiti varovalke električnega omrežja.

- Kuhališča so združena glede na mesto in število faz v kuhalni plošči. Vsaka faza ima največjo električno obremenitev 3680W. Če kuhalna plošča doseže omejitev največje razpoložljive moči v eni fazi, se moč kuhališč samodejno zmanjša.
- Stopnja segrevanja najprej izbranega kuhališča (ali kuhališče z uporabo FUNKCIJE ali Jedi) je vedno prednostna. Preostala moč se razdeli med druga kuhališča glede na vrstni red izbire.
- Barva upravljalne vrstice prikazuje razpoložljive možnosti stopnje segrevanja:
  - rdeča - trenutna stopnja segrevanja,
  - bela - najvišja razpoložljiva stopnja segrevanja,
  - svetlo siva - stopnja kuhanja, ki ni na voljo (Vklopljeno je Upravljanje moči).
- Če višja stopnja kuhanja ni na voljo, jo najprej znižajte za druga kuhališča.

Glejte sliko za možne kombinacije, pri katerih je mogoče moč porazdeliti med kuhališči.



Če je skupna moč kuhalne plošče omejena (1500 W - 6000 W), funkcija porazdeli razpoložljivo moč med vsa kuhališča. Glejte poglavje »Pred prvo uporabo« > »FlexPower«.



# 7. PRILAGODLJIVA INDUKCIJSKA KUHALNA POVRŠINA

**⚠ OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 7.1 ⊞ / ⋯Flex Bridge

Prilagodljivo indukcijsko kuhalno površino sestavljajo štiri področja. Področja lahko združite v dve kuhališči različne velikosti ali v eno veliko kuhališče. Kombinacijo področij izberete z izbiro načina, ki ustreza velikosti posode, ki jo želite uporabiti. Na voljo so trije načini: Standardni / Big Bridge / Max Bridge.

1. Posodo postavite na dve kuhališči.
2. Dotaknite se ☰ > Flex Bridge. Uporabite lahko tudi bližnjico ⋯, ki je vidna v pregledu kuhališča.
3. Izberite način, ki najbolj ustreza velikosti posode.
4. Nastavite stopnjo segrevanja.

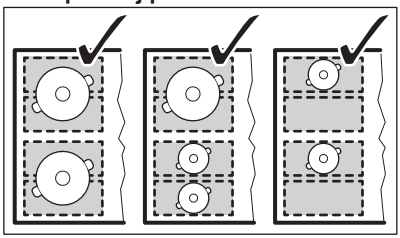
ⓘ

Za vsako posamezno področje, ki ga ustvari določen način, lahko nastavite različne stopnje kuhanja.

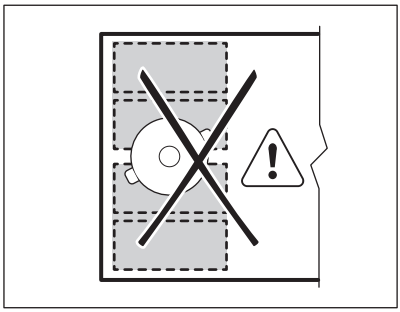
## 7.2 Standardni način pranja s samodejnim odmerjanjem, Flex Bridge

Ta način združi področja v dve kuhališči enake velikosti. Obe področji delujeta kot neodvisni kuhališči.

**Pravi položaj posode:**



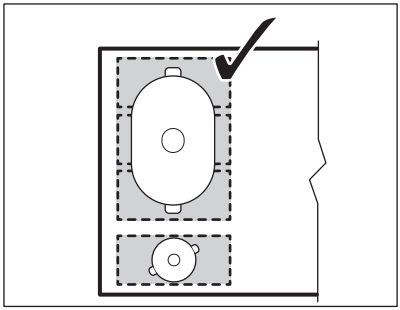
**Nepravilen položaj posode:**



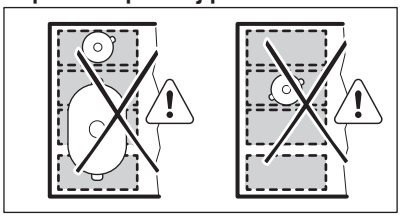
## 7.3 Flex Bridge Način Big Bridge

Ta način poveže tri zadnja področja v eno kuhališče. Enojno sprednje področje deluje kot neodvisno kuhališče.

**Pravi položaj posode:**



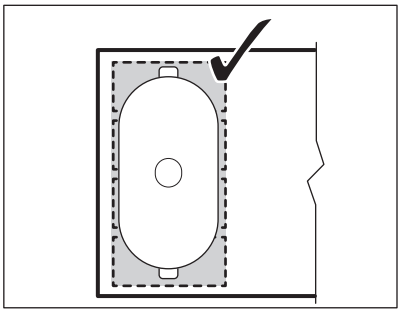
**Nepravilen položaj posode:**

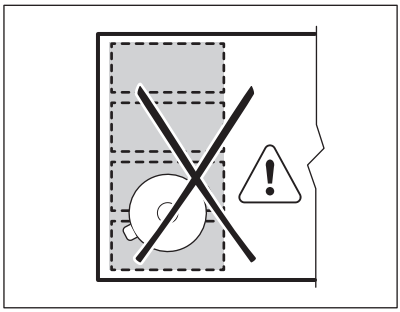


## 7.4 Flex Bridge Način Max Bridge

Ta način združuje vsa področja za eno veliko kuhalno površino. Lahko ga uporabite za kuhanje z veliko posodo ali žar plošče.

**Pravi položaj posode:**





**Nepravilen položaj posode:**

# **8.** NAMIGI IN NASVETI

**⚠ OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 8.1 Posoda

ⓘ

Pri indukcijskih kuhališčih močno elektromagnetno polje izjemno hitro segreje posodo.

Indukcijske kuhalne plošče uporabite s primerno posodo.

- Za preprečitev pregrevanja in izboljšanje delovanja kuhališč mora biti posoda čim bolj debela in ravna.
- Pri funkciji Cvrtje v ponvi uporabljajte samo ponve z ravnim dnom.
- Dno posode mora biti čisto in suho, preden jo postavite na kuhalno ploščo.
- Vedno bodite previdni, da posode ne drsite ali drgnete po robovih stekla , ker lahko okrušite ali poškodujete stekleno površino.

**Material posode**

- **pravilno:** lito železo, jeklo, emajlirano jeklo, nerjavno jeklo, večplastno dno (označeno kot ustrezno s strani proizvajalca).
- **ni pravilno:** aluminij, baker, medenina, steklo, keramika, porcelan.

**Posoda je primerna za indukcijsko kuhalno ploščo v naslednjih primerih:**

- če voda zavre zelo hitro, ko kuhalno ploščo nastavite na najvišjo stopnjo kuhanja,
- Če se na dno posode prilepi magnet.

**Dimenzije posode**

- Indukcijske kuhalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode. Za pravilne dimenzije posode si preberite poglavje "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča". Posodo postavite na sredino izbranega kuhališča.
- Učinkovitost kuhališča je povezana s premerom posode. Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča").
  - Posoda s premerom, manjšim od kuhališča, bo prejela le del moči, ki jo ustvari kuhališče, kar pomeni počasnejše kuhanje.
  - Tako iz varnostnih razlogov kot za optimalne rezultate kuhanja ne uporabljajte posode, ki je večja od navedb v „Specifikacija za kuhinjske plošče“. Med kuhanjem naj posoda ne bo preblizu nadzorne plošče. To bi lahko vplivalo na delovanje kuhalne plošče ali nehote aktiviralo funkcije kuhalne plošče.

ⓘ

Oglejte si »Tehnični podatki«.

## 8.2 Hrup med delovanjem

ⓘ

Ti zvoki so običajni in ne predstavljajo napake. Hrup posode se lahko razlikuje glede na material posode in stopnjo moči.

**Hrup zaradi posode:**

- praskanje: posoda je narejena iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnim dnom).
- žvižganje: uporabljate kuhališče pri visoki stopnji kuhanja in posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnim dnom).
- brenčanje: uporabljate visoko stopnjo moči.

**Hrup zaradi kuhalne plošče:**

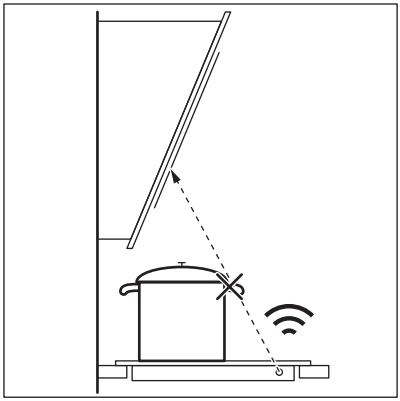
- klikanje: pride do električnega preklapljanja, posoda se zazna, ko jo postavite na kuhalno ploščo.
- šumenje, brnenje: ventilator se premika.
- ritmični zvok: posoda je zaznana.

## 8.3 Namigi in nasveti za Hob²Hood

Ko uporabljate kuhalno ploščo s funkcijo:

- Ploščo kuhinjske nape zaščitite pred neposredno sončno svetlobo.
- Na ploščo kuhinjske nape ne usmerjajte halogenske svetlobe.
- Ne pokrivajte upravljalne plošče kuhalne plošče.
- Ne prekinjajte signala med kuhalno ploščo in kuhinjsko napo (npr. z roko, ročajem posode ali veliko posodo). Glejte sliko.

**Napa, prikazana spodaj, je namenjena samo ponazoritvi.**



ⓘ

Okno komunikatorja infrardečega signala Hob²Hood naj bo čisto.

ⓘ

Druge daljinsko upravljanje naprave lahko ovirajo signal. Ne uporabljajte takih naprav v bližini kuhalne plošče, ko je vklopljeno Hob²Hood.

**Kuhinjske nape s funkcijo Hob²Hood**
Za celotno ponudbo kuhinjskih nap, ki delujejo s to funkcijo, si oglejte naše spletno mesto za potrošnike. Kuhinjske nape Electrolux, ki delujejo s to funkcijo, morajo imeti simbol .

# 9. SKRB IN ČIŠČENJE

⚠ **OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 9.1 Splošne informacije

- Po vsaki uporabi štedilnik očistite.
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.
- Praske ali temni madeži na površini ne vplivajo na delovanje plošče.
- Uporabite posebno čistilno sredstvo za površine kuhalnih plošč.
- Vedno uporabljajte strgalo, priporočeno za kuhalne plošče s stekleno površino. Strgalo uporabite samo kot dodatno orodje za čiščenje stekla po standardnem postopku čiščenja.

⚠ **OPOZORILO!**

Za čiščenje steklene površine ne uporabljajte nožev ali drugih ostrih kovinskih pripomočkov.

ⓘ

Zaradi potiskanja posode po prilagodljivi indukcijski kuhalni površini lahko natisjeni znaki na njej potemnijo ali spremenijo barvo. Področje lahko očistite na opisan način.

### 9.2 Čiščenje

- **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo, sol, sladkor in živila s sladkorjem, sicer lahko umazanija poškoduje kuhalno ploščo. Pazite, da ne pride do opeklin. Posebno strgalo postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.
- **Odstranite, ko je kuhalna plošča dovolj hladna:** obročki vodnega kamna, vodni obročki, maščobni madeži, bleščeče kovinsko obarvanje. Ploščo očistite z vlažno krpo in čistilnim sredstvom, ki ni grobo. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo.
- **Odstranite bleščeče kovinsko obarvanje:** uporabite raztopino vode s kisom in očistite stekleno površino s krpo.

### 9.3 Čiščenje Sonda za hrano

- Sonda za hrano očistite pred prvo uporabo.
- Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva.
- Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Sonda za hrano ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Silikonski ročaj lahko spremeni barvo, kar pa ne vpliva na delovanje Sonda za hrano.

## 10. ODPRAVLJANJE TEŽAV

⚠ **OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 10.1 Kaj storite v primeru …

| Problem | Možni vzrok | Rešitev |
|---|---|---|
| Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali je uporabljati. | Kuhalna plošča ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno. | Preverite, ali je kuhalna plošča pravilno priključena na električno napajanje. Oglejte si vezalno shemo. |
| | Pregorela je varovalka. | Prepričajte se, če ni morda vzrok za okvaro varovalka. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na usposobljenega električarja. |
| | 60 sekund niste nastavili stopnje segrevanja. | Ponovno vklopite kuhalno ploščo, in nastavite ustrezno stopnjo segrevanja v manj kot 60 sekundah. |
| | Sočasno ste se dotaknili 2 ali več senzorskih polj. | Dotaknite se samo enega senzorskega polja. |
| | Pause deluje. | Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«. |

| Problem | Možni vzrok | Rešitev |
|---|---|---|
| Prikazovalnik se ne odziva na dotik. | Del prikazovalnika je prekrit ali pa je posoda postavljena preblizu prikazovalnika.<br>Na prikazovalniku je nekaj tekočine ali predmet. | Odstranite predmete. Posodo premaknite stran od prikazovalnika.<br>Očistite prikazovalnik; počakajte, da se naprava ohladi. Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Po minuti jo ponovno priključite. |
| Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izključi.<br>Zasliši se zvočni signal, ko se kuhalna plošča izključi. | Na senzorska polja ste odložili eno ali več stvari. | Odstranite predmet s senzorskih polj. |
| Kuhalna plošča se izključi. | Senzorsko polje ⏻ ste z nečim prekrili. | Odstranite predmet s senzorskega polja. |
| Indikator akumulirane toplote ne zasveti. | Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas, ali pa je poškodovano tipalo pod površino kuhalne plošče. | Če je bilo kuhališče vključeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se posvetujte s pooblaščenim servisnim centrom. |
| Po vklopu samodejnih programov (Jedi ali FUNKCIJE) se kuhalna plošča začne segrevati, se zaustavi in zatem ponovno zažene. | To je varnostno preverjanje, ki zagotavlja, da je Sonda za hrano v posodi, za katero so bili vklopljeni samodejni programi (Jedi ali FUNKCIJE). | To je običajni postopek, ne predstavlja nepravilnega delovanja. |
| Ne morete vklopiti najvišje stopnje kuhanja. | Drugo kuhališče je že nastavljeno na najvišjo stopnjo kuhanja. | Najprej znižajte moč drugega kuhališča. |
| | Omejitev ravni moči FlexPower je prenizka. | Spremenite največjo moč v Meni. Glejte »Pred prvo uporabo«. |
| Senzorska polja so postala vroča. | Posoda je prevelika ali pa ste jo postavili preblizu nadzornih gumbov. | Večjo posodo postavite na zadnje kuhališče, če je možno. |
| Sonda za hrano se ne odziva ali pa prikazovalnik prikazuje, da Sonda za hrano ni bil najden. | Sonda za hrano je izpraznjen ali Bluetooth nastavljen. | Napolnite Sonda za hrano.<br>Povežite Sonda za hrano s kuhalno ploščo preko Bluetooth.<br>Oglejte si "Sonda za hrano seznanjanje in kalibracija". |
| Prikazovalnik sporoča, da je temperatura vode višja od 100 °C. | Niste izvedli umerjanja senzorja Sonda za hrano, ali ste to izvedli napačno. | Ponovno izvedite umerjanje senzorja Sonda za hrano.<br>Oglejte si "Sonda za hrano seznanjanje in kalibracija". |
| | V vodo ste dali preveč soli. | Ne solite vrele vode. |
| | Druge naprave delujejo na isti frekvenci in motijo povezavo. | Odstranite vse naprave, ki morda motijo povezavo. Oglejte si »Tehnični podatki«. |
| Temperatura hrane se razlikuje od pričakovane. | Senzor Sonda za hrano je napačno vstavljen. | Preverite, ali je mesto meritve v najdebelejšem delu hrane. Glejte poglavje "Vsakodnevna uporaba". |
| Rdeča lučka na Sonda za hrano utripa. | Sonda za hrano je izpraznjen ali poškodovan. | Napolnite Sonda za hrano.<br>Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščeni servisni center. |
| Kuhalna plošča zaznava občutne poraste temperature. | Med kuhanjem ste dodali nekaj vode ali zamenjali posodo. | Po začetku izvajanja funkcije ne dodajajte vode in ne menjajte posode. |

| Problem | Možni vzrok | Rešitev |
|---|---|---|
| | Toplota v posodi se ni razporedila enakomerno, še posebej pri gostih tekočinah. | Hrano večkrat premešajte. |
| Posoda se preveč segreje ali pa je hrana prehitro preveč kuhana. | Uporabili ste premajhno posodo. | Uporabite posodo, katere velikost ustreza določenemu kuhališču. Oglejte si »Tehnični podatki«. |
| Funkcije ne morete vklopiti. | Na istem kuhališču deluje druga funkcija, ki preprečuje vklop. | Funkcijo izklopite, preden vklopite drugo. |
| Samodejni programi (Jedi ali FUNKCIJE) ali SousVide se ustavijo. | Na začetku postopka kuhanja je temperatura tekočine v posodi višja od 40 °C.<br>Uporabljena posoda je vroča. | Uporabite samo hladne tekočine. Posode ne segrevajte predhodno. |
| Hob²Hood ne deluje. | Prekrili ste nadzorno ploščo. | Odstranite predmet ali očistite nadzorno ploščo. |
| Zaslon Hob²Hood ni viden. | Hob²Hood je izklopljen v nastavitvah. | Pojdite na nastavitve/Hob²Hood in vklopite funkcijo. |
| Priprava Hob²Hood je vklopljena, vendar samo sveti lučka. | Aktivirali ste način 1. | Spremenite način na način 1 - način 6 ali počakajte, da se začne samodejni način. |
| Hob²Hoodnačini 1-6 delujejo, vendar pa je luč ugasnjena. | Morda je težava z žarnico. | Obrnite se na pooblaščeni servisni center. |
| Ob dotiku senzorskih polj na plošči ni zvoka. | Zvočni signali so izklopljeni. | Vklopite zvočni signal. Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«. |
| Nastavljen je bil napačen jezik. | Jezik ste pomotoma spremenili. | Upoštevajte navodila v poglavju »Vsakodnevna uporaba«, za spremembo napačnega jezika si oglejte temo »Jezik«. |
| Prilagodljivo indukcijsko kuhališče ne segreje kuhinjske posode. | Posoda je na napačnem položaju na prilagodljivi indukcijski kuhalni površini. | Posodo postavite na pravilen položaj na prilagodljivi indukcijski kuhalni površini. Položaj kuhinjske posode je odvisen od vklopljene funkcije ali načina delovanja. Oglejte si »Prilagodljiva indukcijska kuhalna površina«. |
| | Premer dna kuhinjske posode je napačen za vklopljeno funkcijo ali način delovanja. | Uporabite posodo s premerom, ustreznim za vklopljeno funkcijo ali način delovanja. Posodo z manjšim premerom od 160 mm uporabite na enem območju prilagodljive indukcijske kuhalne površine. Oglejte si »Prilagodljiva indukcijska kuhalna površina«. |
| Kuhališče se izklopi. | Položaj preklopnika Samodejni izklop izklopi kuhališče. | Izklopite kuhalno ploščo in jo ponovno vklopite.<br>Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«. |
| Prikažeta se 🔒 in sporočilo. | Lock deluje. | Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«. |

| Problem | Možni vzrok | Rešitev |
|---|---|---|
| Prikaže se E - U - O. | Child Lock deluje. | Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«. |
| Utripa vrstica stopnje moči. | Na tem kuhališču je že kuhinjska posoda. | Posodo postavite na kuhališče. |
| | Posoda ni primerna. | Uporabite primerno posodo. Oglejte si »Namigi in nasveti«. |
| | Premer dna posode je premajhen za kuhališče. | Uporabite posodo ustrezne velikosti. Oglejte si »Tehnični podatki«. |
| | Flex Bridge deluje. Kuhinjska posoda ne pokriva enega ali več predelov delujočega funkcijskega načina. | Kuhinjsko posodo postavite na pravilno število predelov delujočega funkcijskega načina, ali spremenite funkcijski način. Oglejte si »Prilagodljiva indukcijska kuhalna površina«. |
| E3 se prižge. | Električna povezava je okvarjena. | Kuhalno ploščo izključite iz napajanja in preverite povezavo. Oglejte si poglavje „Namestitev“. |
| E4 se prižge. | Tipalo temperature kuhališča zazna previsoko ali prenizko temperaturo. | Pustite, da se kuhališče ohladi ali pa dvignite temperaturo okolja nad 15°C.<br>Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščeni servisni center. |
| E7 se prižge. | Ventilator za hlajenje je blokiran. | Prepričajte se, da nič ne ovira ventilatorja. Če ventilatorja nič ne blokira in težava ne izgine, se obrnite na pooblaščeni servisni center. |
| Slišite lahko neprekinjeno piskanje. | Električna povezava je nepravilna. | Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Obrnite se na usposobljenega električarja, da preveri namestitev. |
| Kuhalna posoda se segreva dlje kot 5 minut. | Dno kuhalne posode ni združljivo z indukcijsko kuhalno ploščo. | Uporabite posodo z ustreznim dnom (ploščati, magnetni). Oglejte si »Namigi in nasveti«. |
| Segrevanje traja dolgo časa. | Posoda je premajhna in prejema le del moči, ki jo ustvari kuhališče. | Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča"). |
| Kuhalna plošča se ne more povezati z brezžičnim omrežjem. | Usmerjevalnik blokira nove udeležence lokalnega omrežja WLAN. | Zagotovite, da usmerjevalnik omogoča nove udeležence.<br>Po potrebi ponovno zaženite usmerjevalnik. |
| | Brezžična povezava na kuhalni plošči ni vklopljena. | Vklopite WiFi. Glejte razdelek »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava/povezava z aplikacijo. |

| Problem | Možni vzrok | Rešitev |
|---|---|---|
| | Frekvenca usmerjevalnika je nastavljena na 5 GHz. | Spremenite nastavitve usmerjevalnika na 2,4 GHz ali 2,4+5 GHz. Če usmerjevalnik podpira samo frekvenco 5 GHz, kuhalne plošče ni možno povezati. |
| | Signal brezžičnega omrežja je šibek. | Usmerjevalnik premaknite bližje kuhalni plošči.<br>Po potrebi uporabite repetitor WiFi za zvišanje moči signala. |
| Kuhalne plošče ne morete najti na seznamu lokalnega omrežja WLAN med nastavitvami aplikacije. | Kuhalna plošča je že povezana z omrežjem, vendar morda ni vidna. | Kuhalno ploščo izključite iz omrežja. Oglejte si razdelek »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava/povezava z aplikacijo. |
| Višja stopnja kuhanja ni na voljo. | Upravljanje moči deluje in zmanjšuje največjo moč. | Glejte poglavje »Vsakodnevna uporaba«, Upravljanje moči. |
| Funkcija Kuhanje se ne zažene. | Laserska oznaka na konici Sonda za hrano ni povsem potopljena v tekočino.<br>Voda je prevroča.<br>Sonda za hrano ni napolnjeno. | V lonec dodajte več vode.<br>Uporabite vodo pri sobni temperaturi.<br>Pred začetkom kuhanja napolnite Sonda za hrano. |
| Funkcija Kuhanje deluje nepravilno. | Odčitek temperature ni točen, ker Sonda za hrano ni umerjen. | Umerite Sonda za hrano pred prvim kuhanjem. |
| Segrevanje s funkcijo Cvrtje v ponvi traja dolgo. | Posoda je premajhna, pretežka ali pa dno ni ravno. | Glejte »Namigi in nasveti«. |

### 10.2 Če ne najdete rešitve ...

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Navedite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Poskrbite za pravilno upravljanje kuhalne plošče. V nasprotnem primeru servisiranje s strani serviserja ali prodajalca ne bo brezplačno, tudi v času garancijske dobe. Informacije o garancijskem obdobju in pooblaščenih servisnih centrih so navedene v storitveni knjižici.

## 11. TEHNIČNI PODATKI

### 11.1 Ploščica za tehnične navedbe

Model EIS6949
Vrsta 62 B4A 05 FA
Indukcija
Serijska številka .....
ELECTROLUX

Številka izdelka (PNC) 949 599 476 ML 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Izdelano v: Nemčija
7.35 kW

### 11.2 Priključek WiFi

| | |
|---|---|
| Frekvenca WiFi | 2400 - 2483,5 MHz |
| EIRP max | 20 dBm / 100 mW |

### 11.3 Specifikacije kuhališč

| Kuhališče | Nazivna moč (najvišja stopnja segrevanja) [W] | Boost [W] | Boost najdaljše trajanje [min] | Premer kuhinjske posode [mm] |
|---|---|---|---|---|
| Desno spredaj | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Desno zadaj | 1800 | 2800 | 10 | 145 - 180 |
| Prilagodljiva indukcijska kuhalna površina | 2300 | 3200 | 10 | najmanj 105 |

Moč kuhališč se lahko malce razlikuje od podatkov v razpredelnici. Spreminja se z materialom in dimenzijami posode.

Za optimalen prenos toplote in rezultate kuhanja uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v tabeli). Uporabljajte kuhinjsko posodo, ki ni večja od premera kuhališča.

### 11.4 Tehnični podatki za Sonda za hrano

Senzor Sonda za hrano je odobren za uporabo, pri kateri pride v stik z živili.

| | |
|---|---|
| Delovna frekvenca | 2400 - 2483,5 MHz |
| Največja oddajna moč | 7 dBm |
| Temperaturno območje | 0 - 200°C |
| Cikel merjenja | 2 sek |

## 12. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 12.1 Podatki o izdelku v skladu z (EU) št. 66/2014

| | | |
|---|---|---|
| Identifikacija modela | | EIS6949 |
| Vrsta kuhalne plošče | | Vgrajena kuhalna plošča |
| Število kuhališč | | 2 |
| Število kuhalnih površin | | 1 |
| Tehnologija segrevanja | | Indukcija |
| Premer krožnih kuhališč (Ø) | Desno spredaj<br>Desno zadaj | 14.5 cm<br>18.0 cm |
| Dolžina (d) in širina (š) kuhalne površine | Levo | d 45.8 cm<br>š 21.4 cm |
| Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking) | Desno spredaj<br>Desno zadaj | 181.7 Wh/kg<br>174.5 Wh/kg |
| Poraba energije kuhalne površine (EC electric cooking) | Levo | 191.1 Wh/kg |

| | |
|---|---|
| Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob) | 185.9 Wh/kg |

Naprava je preizkušena v skladu z: EN IEC 60350-2.

### 12.2 Nasveti za optimizacijo

Energijo lahko prihranite med vsakodnevnim kuhanjem, če upoštevate spodnje nasvete.

- Segrejte le toliko vode, kot jo potrebujete.
- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovkami.
- Posodo postavite neposredno na sredino kuhališča.
- Uporabite akumulirano toploto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.

### 12.3 Zahteve glede informacij v skladu z (EU) št. 2023/826

| | |
|---|---|
| Poraba energije v načinu izklopa | 0.5 W |
| Poraba energije v omrežnem stanju pripravljenosti | 20 W |
| Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči | 2 min |

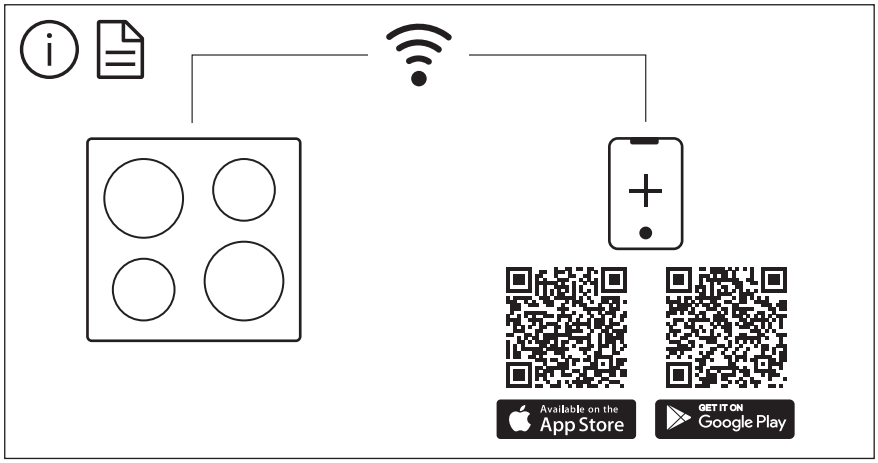
Naprava je preizkušena v skladu z: EN 50564, EN IEC 63474.

Za navodila o vklopu in izklopu brezžične omrežne povezave si oglejte poglavje "Pred prvo uporabo".

## 13. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, označene s simbolom ♺. Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte varovati okolje in zdravje ljudi z recikliranjem odpadkov električnih in elektronskih naprav. Naprave, označene s simbolom, ne odlagajte skupaj z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite krajevnemu obratu za recikliranje ali se obrnite na občinsko službo.

electrolux.com




701136073-B-312026