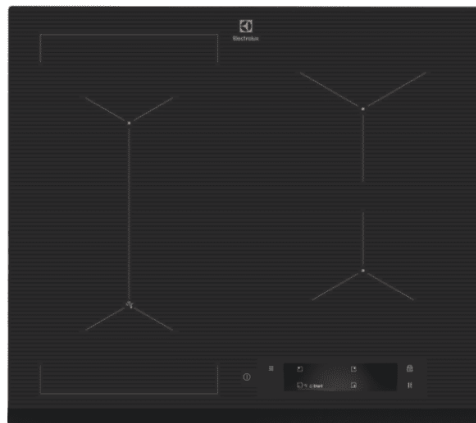


## Uputstvo za upotrebu

ELECTROLUX ugradna ploča EIS6448

 **Electrolux**



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/electrolux-ugradna-ploca-eis6448-akcija-cena/>



**EIS6448**

Udhëzimet për përdorim  
Ръководство за  
употреба  
Upute za uporabu  
Návod k použití  
Kasutusjuhend  
Notice d'utilisation  
Οδηγίες Χρήσης  
Használati útmutató  
Lietošanas instrukcija  
Naudojimo instrukcija  
Упатство за ракување  
Instrukcja obsługi  
Manual de utilizare  
Инструкция по  
эксплуатации  
Упутство за употребу  
Návod na používanie  
Navodila za uporabo  
Інструкція

SQ 2  
BG 25  
HR 49  
CS 71  
ET 93  
FR 114  
EL 138  
HU 163  
LV 187  
LT 209  
MK 231  
PL 255  
RO 278  
RU 300  
SR 326  
SK 350  
SL 372  
UK 394



**Electrolux**



[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)

## NE MENDOJMË PËR JU

Faleminderit për blerjen e një pajisjeje Electrolux. Keni zgjedhur një produkt që sjell me vete dekada eksperience dhe novatorizmi profesional. Original dhe me stil, është projektuar duke ju pasur ju në mendje. Kështu që sa herë që ta përdorni, mund të bazoheni në faktin se do të merrni rezultate optimale çdo herë.

Mirë se vini në Electrolux.

**Vizitoni faqen tonë të internetit për:**



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Regjistroni produktin për shërbim më të mirë:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

Kur kontaktoni Qendrën tonë të Autorizuar të Shërbimit, sigurohuni që të keni në dispozicion të dhënat e mëposhtme: Modeli, PNC, numri serial.

Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

 Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

 Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

 Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	3
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5
3. INSTALIMI.....	7
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	8
5. UDHËZUES I SHPEJTË.....	9
6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	11
7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	11
8. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	17
9. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	19
10. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	20
11. TË DHËNAT TEKNIKE.....	22
12. EFIKASITETI ENERGETIK.....	23
13. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	24

## 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 monitorohen për t'u siguruar se nuk luajnë me pajisjen.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PARALAJMËRIM: Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në punë ose që ftohet. Pjesët e arritshme nxehen gjatë përdorimit.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

### 1.2 Siguria e përgjithshme

- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse.

- PARALAJMËRIM: Gatimi i pamonitoruar me yndyrë ose vaj mbi pianurë mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr.
- Mos provoni ASNJËHERË ta fikni zjarrin me ujë, por fikni pajisjen dhe pastaj mbulonit flakën, p.sh. me një kapak ose me batanije kundër zjarrit.
- 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. 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 pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Pas përdorimit, fikni elementin e pianurës me çelësin e kontrollit dhe mos u mbështetni te funksionimi i detektorit të tiganit.
- Nëse sipërfaqja prej qeramike/xhami kriset, fikeni pajisjen për dhe shkëputeni nga rryma elektrike. Në rast se pajisja është e lidhur me rrymën elektrike direkt duke përdorur kuti lidhëse, hiqeni siguresën për të shkëputur pajisjen nga furnizimi me rrymë. Në çdo rast, kontaktoni me Qendrën e Autorizuar të Shërbimit.
- Për të shmangur rreziqet, nëse kabloja 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 cilësuar si të përshtatshme nga ky i fundit në udhëzimet e përdorimit, ose mbrojtëset e pianurës të integruara në

pajisje. Përdorimi i mbrojtëseve të papërshtatshme mund të shkaktojë aksidente.

## 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

### 2.1 Instalimi



#### **PARALAJMËRIM!**

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.



#### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik plagosjeje ose dëmtim i pajisjes.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mbyllini sipërfaqet e prera me një izolues për të mos lejuar që lagështira të shkaktojë fryrje.
- Mbroni pjesën e poshtme të pajisjes nga avulli dhe lagështira.
- Mos e instaloni pajisjen pranë dyerve ose nën dritare. Duke vepruar kështu do të parandaloni rënien e enëve të nxehta të gatimit nga pajisja kur hapet dera ose dritarja.
- Çdo pajisje ka poshtë ventilatorë ftohjeje.
- Nëse pajisja është e instaluar mbi një sirtar:
  - Mos vendosni copa të vogla ose fletë letre që mund të tërhiqen brenda, sepse ato mund të dëmtojnë ventilatorët e ftohjes ose mund të dëmtojnë sistemin e ftohjes.
  - Mbani një distancë prej minimumi 2 cm mes fundit të pajisjes dhe pjesëve të ruajtura në sirtar.
- 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 electricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Përpara se të kryeni ndonjë veprim, sigurohuni që pajisja të jetë shkëputur nga rryma.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Sigurohuni që pajisja të instalohet në rregull. Kabloja ose spina elektrike e lirë ose e papërshtatshme (nëse ka) mund ta nxehtë shumë terminalin.
- Përdorni kabllon e duhur elektrike.
- Mos lejoni të ngatërrohet kabloja elektrike.
- Sigurohuni që të jetë instaluar tokëzimi.
- Vendoseni kabllon në mbërthyesen e lirimit të tensionit.
- Sigurohuni që kabloja 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 përshatës me shumë spina dhe kablo 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 electricist për ndërrimin e kabllos elektrike të dëmtuar.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen 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 kabloja 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.

## 2.3 Përdorimi



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike.

- Hiqni të gjithë paketimin, etiketimin dhe filmin mbrojtës (nëse ka) para përdorimit për herë të parë.
- Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak (të brendshëm).
- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Fikni zonën e gatimit pas çdo përdorimi.
- Mos vendosni takëmë ose kapakë tenxheresh në zonat e gatimit. Ato mund të nxehen.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujën.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Nëse sipërfaqja e pajisjes është e plasaritur, shkëputeni menjëherë pajisjen nga priza. Bëni këtë për të parandaluar ndonjë tronditje elektrike.
- Përdoruesit me stimulues kardiak duhet të mbajnë një distancë minimale prej 30 cm nga zonat e gatimit me induksion kur pajisja është në punë.
- Kur futni ushqim në ujë të nxehtë, mund të krijohet spërkatje.



### PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe shpërthimi

- Yndyrat dhe vajrat kur nxehen mund të lëshojnë avuj të ndezshëm. Mbajini flakët

ose objektet e nxehta larg yndyrave dhe vajrave kur gatuar 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 lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.



### PARALAJMËRIM!

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Mos i mbani enët e nxehta të gatimit në panelin e kontrollit.
- Mos vendosni kapak të nxehtë tiganë në një sipërfaqe të 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.
- Mos vendosni fletë alumini në pajisje.
- Enët e gatimit prej gize, alumini apo me fund të dëmtuar mund të shkaktojnë gërvishje në xham/ qeramikën e xhamit. Ngrijini gjithnjë lart këto sende kur t'ju duhet t'i lëvizni në sipërfaqe të gatimit.
- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim. Nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, për shembull ngrohja e dhomës.

## 2.4 Kujdesi dhe pastrimi

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

## 2.5 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.

## 2.6 Hedhja



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

- Kontaktoni me autoritetin tuaj komunal për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllo e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni 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

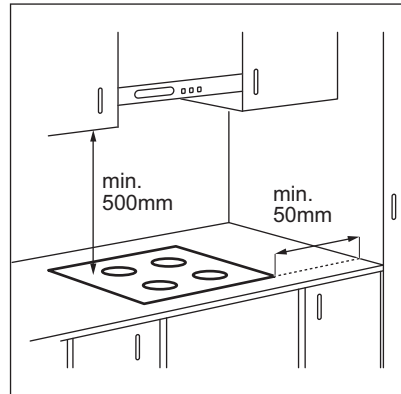
Pianurat inkaso përdorini vetëm pasi ta keni montuar pianurën siç duhet në njësitë inkaso dhe në planin e punës, sipas standardeve në fuqi.

### 3.3 Kabloja e linjës

- Pianura vjen me një kablo elektrike.
- Për të zëvendësuar kabllo e demtuar elektrike, përdorni llojin e kabllos: H05V2V2-F e cila duron temperaturën 90 °C ose më të lartë. Kontaktoni një Qendër të Autorizuar të Shërbimit. Kabloja elektrike duhet zëvendësuar vetëm nga një elektrikist i kualifikuar.

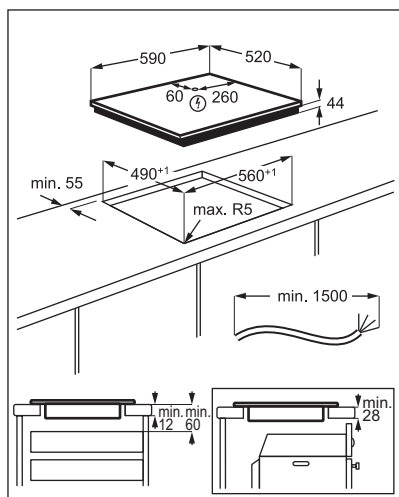
### 3.4 Montimi

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.



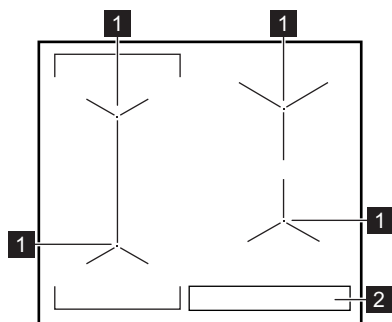
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Induction Hob - Worktop installation



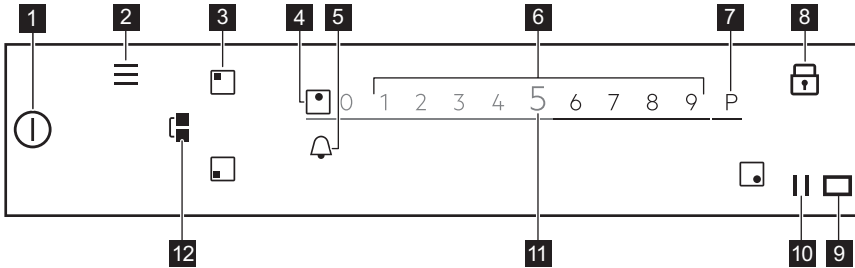
## 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

### 4.1 Skema e sipërfaqes së gatimit



- 1 Zonë gatimi me induksion
- 2 Paneli i kontrollit

## 4.2 Skema e panelit të kontrollit



Për të parë cilësimet e disponueshme, prekni simbolin përkatës.

Simboli	Koment
1	ON / OFF (aktiv/joaktiv) Për të aktivizuar dhe çaktivizuar pianurën.
2	Menyja Për të hapur dhe mbyllur Menyja.
3	Zgjedhja e zonës Për të hapur rrëshqitësin për zonën e zgjedhur.
4	Treguesi i zonës Për të treguar se për cilën zonë rrëshqitësi është aktiv.
5	- Për të caktuar funksionet e kohëmatësit.
6	Rrëshqitësi Për të rregulluar cilësimin e nxehtësisë.
7	PowerBoost Për të aktivizuar funksionin.
8	Kycje Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.
9	- Dritarja e komunikuesit të sinjalit me infra të kuqe të Hob²Hood. Mos e mbuloni.
10	Paузë Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.
11	0 - 9 Për të treguar cilësimin aktual të nxehtësisë.
12	Bridge Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.

## 5. UDHËZUES I SHPEJTË

### 5.1 Përdorimi i ekranit


- Mund të përdoren vetëm simbolet me sfond të ndriçuar.
- Për të aktivizuar një opsion të caktuar, prekni simbolin përkatës në ekran.
- Funksioni i zgjedhur aktivizohet kur hiqni gishtin nga ekran.
- Për të lëvizur mes opsioneve të disponueshme, përdorni një gjest të


- shpejtë ose zvarrisni gishtin nëpër ekran. Shpejtësia e gjestit përcakton se sa shpejt lëviz ekran.
- Lëvizja mund të ndalojë vetë ose mund ta ndaloni menjëherë nëse prekni ekranin.
- Mund të ndryshoni shumicën e parametrave të treguar në ekran kur prekni simbolet përkatëse.
- Për të zgjedhur funksionin ose orën e kërkuar mund të lëvizni nëpër listë

dhe/ose prekni opsionin që dëshironi të zgjidhni.

- Kur pianura aktivizohet dhe disa nga simbolet zhduken nga ekrani, prekeni sërish. Të gjitha simbolet kthehen sërish.
- Për funksione të caktuara, kur i nisni, shfaqet një dritare me informacion shtesë. Për të çaktivizuar dritaren në mënyrë të përhershme, shënoni  përpara se të aktivizoni funksionin.
- Zgjidhni një zonë në fillim për të aktivizuar funksionet e kohëmatësit.

### Simbolet e dobishme për navigimin në ekran

 Për të konfirmuar përzgjedhjen ose cilësimin.

 Për të shkuar prapa/përpara një nivel në Menyja.

## Menyja

Gatim i asistuar

Funksionet e pianurës

Shkrirja

Cilësimet

Blokimi për fëmijët

Kronometri

Hob<sup>2</sup>Hood




H0 - Fikur  
H1 - Vetëm drita  
H2 - Shpejtësia e vent. e ulët  
H3 - Ventilatori automatik i ulët  
H3 - Ventilatori automatik i ulët  
H4 - Vent. automatik mesatar  
H5 - Vent. automatik i lartë  
H6 - Fuqia automatike e vent.

Konfigurimi

Gatim i asistuar  
Gjuha  
Tingujt e butonave  
Volumi i ziles  
Ndrëçimi i ekranit

Servisi


Modaliteti demonstrues  
Licenca  
Trego versionin e softuerit  
Historiku i alarmeve  
Rivendos të gjitha cilësimet


Për të dalë nga Menyja prekni  ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet. Për të naviguar përmes Menyja përdorni  ose .


### Simbolet e dobishme për navigimin në ekran

 Për të lëvizur lart/poshtë udhëzimeve të shfaqura në ekran.




 Për të aktivizuar/çaktivizuar opsionet.



 Për të mbyllur dritaren që shfaqet.

 Për të anuluar një cilësim.

## 5.2 Menyja struktura

Prekni  për të aksesuar dhe ndryshuar cilësimet e pianurës ose për të aktivizuar disa funksione. Tabela tregon strukturën bazë Menyja.

Kur prekni dhe mbani prekur disa prej opsioneve të disponueshme në Menyja, shfaqet një përshkrim i shkurtër. Ndiqni këshillat për të naviguar me lehtësi përmes Menyja

Nëse jeni në fund të Menyja lëvizeni listën lart dhe përdorni  ose prekni  për të dalë nga Menyja.

## 6. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 6.1 Lidhja e parë me rrjetin elektrik

Kur lidhni pianurën me rrymën elektrike duhet të vendosni Gjuha, Ndryçimi i ekranit dhe Volumi i ziles.

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


## 7. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 7.1 Aktivizimi dhe çaktivizimi

Prekni  për 1 sekondë për të aktivizuar ose çaktivizuar pianurën.

### 7.2 Fikja automatike

**Funksioni e çaktivizon pianurën automatikisht nëse:**

- të gjitha zonat e gatimit janë të çaktivizuara,
- nuk cilësoni nxehtësinë pasi aktivizoni pianurën,
- derdhni ose futni diçka në panelin e kontrollit për më shumë se 10 sekonda, (tavë, leckë etj.). Bie një sinjal akustik dhe pianura çaktivizohet. Hiqni objektin ose pastroni panelin e kontrollit.
- pianura nxehet shumë (p.sh. kur një tenxhere zien pa ujë brenda). Lëreni zonën e gatimit të ftohet përpara se ta përdorni pianurën sërish.
- përdorni enë të gabuar ose nuk ka enë në një zonë të caktuar. Simboli i bardhë i zonës së gatimit pulson dhe zona e gatimit me induksion çaktivizohet automatikisht pas 2 minutash.
- nuk e çaktivizoni një zonë gatimi ose ndryshoni cilësimin e nxehtësisë. Pas pak

kohe shfaqet një mesazh dhe pianura çaktivizohet.

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

Cilësimi i nxehtësisë	Pianura çaktivizohet pas
1 - 2	6 orësh
3 - 5	5 orësh
6	4 orësh
7 - 9	1,5 orësh



Kur përdorni Skuq në tigan pianura çaktivizohet pas 1,5 orësh. Për Sous-vide pianura çaktivizohet pas 4 orësh.

### 7.3 Përdorimi i zonave të gatimit

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

Pasi të vendosni një enë në zonën e zgjedhur të gatimit, pianura e dallon atë automatikisht dhe shfaqet rrëshqitësi përkatës në ekran. Rrëshqitësi është i dukshëm për 8 sekonda, pas kësaj ekriani kthehet në pamjen kryesore. Për të mbyllur

rrëshqitësin më shpejt, trokitni ekranin jashtë zonës së rrëshqitësit.

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



Sigurohuni që tenxherja të jetë e përshtatshme për pianurat me induksion. Për më shumë informacion rreth llojeve të enëve, referojuni "Udhëzime dhe këshilla". Kontrolloni madhësinë e enës te "Të dhënat teknike".

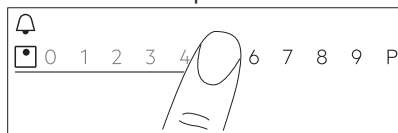
## 7.4 Cilësimi i nxehtësisë

1. Aktivizoni pianurën.
2. Vendosni enën në zonën e zgjedhur të gatimit.

Rrëshqitësi për zonën aktive të gatimit shfaqet në ekran dhe është aktiv për 8 sekonda.

3. Prekni ose rrëshqitni gishtin për të vendosur cilësimin e dëshiruar të nxehtësisë.

Simboli bëhet i kuq dhe më i madh.



Ju mund ta ndryshoni gjithashtu cilësimin e nxehtësisë ndërkohë që gatvani. Prekni simbolin e zgjedhjes së zonës në pamjen kryesore të panelit të kontrollit dhe lëvizni gishtin në të majtë ose të djathtë (për të ulur ose rritur cilësimin e nxehtësisë).

## 7.5 PowerBoost

Funksioni aktivizon më shumë fuqi për zonën përkatëse të gatimit me induksion; ai varet nga madhësia e enës së gatimit. Funksioni mund të aktivizohet vetëm për një periudhë të kufizuar kohe.

1. Prekni në fillim zonën e dëshiruar.
2. Prekni **P** ose rrëshqitni gishtin në të djathtë për të aktivizuar funksionin për zonën e zgjedhur të gatimit.

Simboli bëhet i kuq dhe më i madh.

Funksioni çaktivizohet automatikisht. Për të çaktivizuar funksionin, zgjidhni manualisht zonën dhe ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.



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

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



### PARALAJMËRIM!

**III / II / I** Për sa kohë që treguesi është i ndezur, ka 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 **III / II / I** shfaqen kur një zonë gatimi është e nxehtë. Ata tregojnë nivelin e nxehtësisë së mbetur për zonat e gatimit që po përdorni aktualisht.

Treguesi mund të shfaqet edhe:

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

Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.

## 7.7 Kohëmatësi



### Kohëmatësi me numërim mbrapsht

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

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. Shënoni  për të aktivizuar funksionin.


Simbolet ndryshojnë në  .

5. Rrëshqiteni gishtin në të majtë ose në të djathtë për të zgjedhur kohën e dëshiruar (p.sh. orët dhe/ose minutat).

6. Prekni Ok për të konfirmuar zgjedhjen tuaj.

Ju mund të zgjidhni gjithashtu **X** që të anuloni përzgjedhjen.

Kur koha mbaron, dëgjohej një sinjal dhe pulson . Për të çaktivizuar sinjalin, prekni .

Për të çaktivizuar funksionin caktoni cilësimin në **0**. Si alternativë, prekni  në të majtë të vlerës së kohëmatësit, prekni **X** pranë tij dhe konfirmoni zgjedhjen tuaj kur shfaqet një dritare.

## Sinjalizuesi i minutave

Mund ta përdorni këtë funksion kur pianura aktivizohet, por zonat e gatimit nuk funksionojnë.

Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e zonave të gatimit.

1. Zgjidhni një zonë gatimi.

Rrëshqitësi përkatës do të shfaqet në ekran.



2. Prekni .


Dritarja e menysë së kohëmatësit shfaqet në ekran.

3. Rrëshqiteni gishtin në të majtë ose në të djathtë për të zgjedhur kohën e dëshiruar (p.sh. orët dhe minutat).

4. Prekni Ok për të konfirmuar zgjedhjen tuaj.


Ju mund të zgjidhni gjithashtu **X** që të anuloni përzgjedhjen.

Kur koha mbaron, dëgjohej një sinjal dhe pulson . Për të çaktivizuar sinjalin, prekni .

Për të çaktivizuar funksionin, prekni  në të majtë të vlerës së kohëmatësit, prekni **X** pranë tij dhe konfirmoni zgjedhjen tuaj kur shfaqet një dritare.



## Kronometri

Funksioni fillon të numërojë automatikisht menjëherë pasi aktivizoni një zonë gatimi. Mund ta përdorni këtë funksion për të monitoruar kohëzgjatjen e punës.

1. Prekni  për të hapur Menyja.

2. Lëvizni Menyja për të zgjedhur Cilësimet > Kronometri.

3. Prekni çelësin për të aktivizuar/çaktivizuar funksionin.


Funksioni nuk ndalon kur ngrini enën. Për të rivendosur funksionin dhe për ta nisur sërish manualisht, prekni , zgjidhni Rivendos nga menuja që shfaqet. Funksioni fillon numërimin nga **0**. Për Pauzë funksionin për një sesion gatimi, prekni  dhe zgjidhni Pauzë nga menyja që shfaqet. Zgjidhni Nisja për të vazhduar numërimin.

## 7.8 Funksioni Bridge

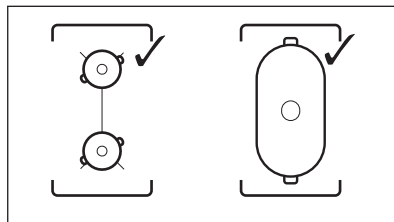
Ky funksion lidh dy zona gatimi dhe ato funksionojnë si një e vetme me të njëjtin cilësim nxehtësie.

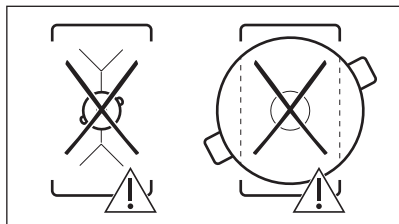
Mund ta përdorni funksionin me enë të mëdha.


1. Vendosni enën e gatimit në dy zona gatimi. Ena e gatimit duhet të mbulojë qendrat e dy zonave.

2. Shtypni  për të aktivizuar funksionin. Simboli i zonës ndryshon.

3. Vendosni cilësimin e nxehtësisë. Ena e gatimit duhet të mbulojë qendrat e dy zonave, por nuk duhet të shkojë përtej shënimit të zonës.







Për të çaktivizuar funksionin, prekni .  
Zonat e gatimit punojnë të pavarura.


## 7.9 || Paузë

Ky funksion i cakton të gjitha vatrat që janë në punë në cilësimin më të ulët të nxehtësisë.


Kur funksioni është në punë, mund të përdoren vetëm simbolet  dhe . Të gjitha simbolet e tjera në panelin e kontrollit kyçen.

Funksioni nuk i ndalon funksionet e kohëmatësit:

Shtypni  për të aktivizuar funksionin.

 ndizet. Cilësimi i nxehtësisë është ulur në 1.

Për të çaktivizuar funksionin prekni .

Funksioni ndalon PowerBoost. Cilësimi më i lartë i nxehtësisë riaktivizohet kur prekni sërish .

## 7.10 Kyçje

Mund ta bllokoni panelin e kontrollit gjatë funksionimit të pianurës. Ai pengon ndryshimin aksidental të cilësimeve të nxehtësisë.

Vendosni si fillim cilësimin e nxehtësisë.

Shtypni  për të aktivizuar funksionin.


Për të çaktivizuar funksionin, prekni  për 3 sekonda.






Kur çaktivizoni pianurën, ju çaktivizoni gjithashtu edhe këtë funksion.

## 7.11 Bllokimi për fëmijët


Ky funksion parandalon përdorimin aksidental të pianurës.

1. Prekni  në ekran për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Cilësimet > Bllokimi për fëmijët nga lista.
3. Hapni çelësin dhe prekni shkronjat A-O-X në rend alfabetik për të aktivizuar funksionin. Fikni çelësin për të çaktivizuar funksionin.

Për të dalë nga Menyja, prekni  ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet. Për të naviguar përmes Menyja, përdorni  ose .


## 7.12 Gatim i asistuar


Ky funksion rregullon temperaturën për lloje të ndryshme ushqimi dhe e ruan atë gjatë gjithë gatimit. Ai mund të aktivizohet vetëm për zonën e majtë të përparme të gatimit ose të dyja zonat në të majtë kur bashkohen.


1. Prek  në ekran për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Gatim i asistuar dhe zgjidhni llojin e ushqimit që dëshiron të përgatisni nga lista.


Për çdo lloj ushqimi ka disa opsione të disponueshme. Ndiqni udhëzimet e shfaqura në ekran.

- Mund të prekni Ok mbi dritaren që shfaqet për të përdorur cilësimet e parazgjedhura.
- Ju mund të vendosni funksionin e kohëmatësit. Kur tenxherja arrin temperaturën e dëshiruar, mund të aktivizoni kohëmatësin.
- Nivelin e parazgjedhur të nxehtësisë mund ta ndryshoni.

3. Pasi ena të arrijë temperaturën e synuar, dëgjohet një sinjal akustik dhe shfaqet një dritare. Për të mbyllur dritaren dhe nisur funksionin, prekni Ok. Për të çaktivizuar dritaren në mënyrë të përhershme, shënoni  përpara se të aktivizoni funksionin.


Për të ndaluar funksionin, prekni  dhe

Stop ose prekni  dhe zgjidhni Gatim i asistuar, zgjidhni një lloj ushqimi dhe prekni Stop.

Për të dalë nga Menyja prekni  ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet. Për të naviguar përmes Menyja përdorni < ose >.


### 7.13 Shkrija

Ju mund ta përdorni këtë funksion për të shkrië produkte të ndryshme, p.sh. çokolatë ose gjalpë. Mund ta përdorni funksionin vetëm për një zonë gatimi njëkohësisht.

1. Prekni  në ekran për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Funksionet e pianurës > Shkrija nga lista.
3. Prekni Nisja.

Ju duhet të zgjidhni zonën e dëshiruar të gatimit.

Nëse zona e gatimit është tashmë aktive, shfaqet një dritare informuese. Anuloni cilësimin e mëparshëm të nxehtësisë për të aktivizuar funksionin.

Për të dalë nga Menyja, prekni  ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet. Për të naviguar përmes Menyja, përdorni < ose >.

Për të ndaluar funksionin, prekni simbolin e përzgjedhjes së zonës dhe më pas prekni Stop.

### 7.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Është një funksion automatik i avancuar, i cili lidh pianurën me një aspirator të veçantë. Si pianura ashtu edhe aspiratori kanë një komunikues me rreze infra të kuqe. Shpejtësia e ventilatorit përcaktohet automatikisht në bazë të cilësimit të regjimit dhe temperaturës së enës më të nxehtë në pianurë.

Për shumicën e aspiratorëve, sistemi në distancë është fillimisht i çaktivizuar. Aktivizojeni atë para përdorimit të funksionit. Për më shumë informacion referojuni manualit të përdorimit të aspiratorit.

Për ta përdorur funksionin automatikisht, caktoni regjimin automatik në H1 - H6. Fillimisht pianura është caktuar në H5. Aspiratori reagon sa herë që vini në punë pianurën. Pianura e njej automatikisht temperaturën e enëve të gatimit dhe

rregullon shpejtësinë e ventilatorit. Mund të caktoni pianurën që të aktivizojë vetëm dritën duke zgjedhur H1.



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

Regji mi	Dritë autom atike	Zierja 1)	Skuqje në fritezë <sup>2)</sup>
H0	Fikur	Fikur	Fikur
H1	Ndezur	Fikur	Fikur
H2 <sup>3)</sup>	Ndezur	Shpejtësia e ventilatorit 1	Shpejtësia e ventilatorit 1
H3	Ndezur	Fikur	Shpejtësia e ventilatorit 1
H4	Ndezur	Shpejtësia e ventilatorit 1	Shpejtësia e ventilatorit 1
H5	Ndezur	Shpejtësia e ventilatorit 1	Shpejtësia e ventilatorit 2
H6	Ndezur	Shpejtësia e ventilatorit 2	Shpejtësia e ventilatorit 3

1) Pianura e dikton procesin e zierjes dhe e aktivizon shpejtësinë e ventilatorit në përputhje me regjimin automatik.

2) Pianura e dikton procesin e skuqjes dhe e aktivizon shpejtësinë e ventilatorit në përputhje me regjimin automatik.

3) Ky regjim aktivizon ventilatorin dhe drita nuk mbështetet te temperatura.


### Ndryshimi i regjimeve

Nëse nuk jeni i kënaqur me nivelin e zhurmës/shpejtësinë e ventilatorit, mund të kaloni manualisht mes regjimeve.

1. Prekni .

Zgjidhni Cilësimet>Hob<sup>2</sup>Hood nga lista.

2. Zgjidhni regjimin e duhur.

Për të dalë nga Menyja prekni  ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet.


Pasi të mbaroni gatimin dhe të çaktivizoni pianurën, ventilatori i aspiratorit mund të





vijojë të punojë për njëfarë kohe. Pas kësaj kohe, sistemi e çaktivizon ventilatorin automatikisht dhe ndalon aktivizimin aksidental për 30 sekondat vijuese.

Drita në aspirator çaktivizohet 2 minuta pas çaktivizimit të pianurës.

## 7.15 Gjuha


1. Prekni  në ekran për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Gjuha nga lista.
3. Zgjidhni gjuhën e duhur nga lista.


Nëse zgjidhni gjuhën e gabuar, prekni . Shfaqet një listë. Zgjidhni opsionin e tretë nga lart, më pas opsionin e parafundit. Më pas, zgjidhni opsionin e dytë. Lëvizni poshtë për të zgjedhur gjuhën e duhur nga lista. Në fund, zgjidhni opsionin në të djathtë.

Për të dalë nga Menyja, prekni  ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet. Për të naviguar përmes Menyja, përdorni < ose >.

## 7.16 Tingujt e butonave / Volumi i ziles

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.


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


Për të dalë nga Menyja, prekni  ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet. Për të naviguar përmes Menyja, përdorni < ose >.

## 7.17 Ndryçimi i ekranit

Ju mund të ndryshoni ndryçimin e ekranit.

Ka 4 nivele ndryçimi, 1 është më i ulët dhe 4 më i lartë.

1. Prekni  në ekran për të hapur Menyja.
2. Zgjidhni Cilësimet > Konfigurimi > Ndryçimi i ekranit nga lista.
3. Zgjidhni nivelin e duhur.

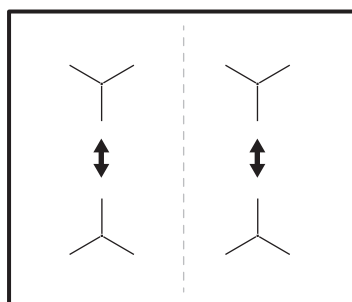
Për të dalë nga Menyja, prekni  ose anën e djathtë të ekranit, jashtë dritares që shfaqet. Për të naviguar përmes Menyja, përdorni < ose >.

## 7.18 Menaxhimi i energjisë

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. 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 një ngarkesë maksimale eletrike prej 3680W. Nëse pianura arrin kufirin e energjisë maksimale të disponueshme brenda një faze, energjia e zonave të gatimit reduktohet automatikisht.
- Në rrëshqitës është i dukshëm cilësimi maksimal i nxehtësisë. Janë aktive vetëm shifrat e bardha.
- 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.



## 8. UDHËZIME DHE KËSHILLA



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 8.1 Enë gatimi



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

Përdorni zonat e gatimit me induksion me enë të përshtatshme.

- Bazamenti i enës së gatimit duhet të jetë sa më i trashë dhe i sheshtë që mundet.
- Sigurohuni që bazamentet e tiganëve të jenë të pastra dhe të thata përpara se t'i vendosni mbi sipërfaqen e pianurës.
- Për të shmangur gërvishjet, mos e rrëshqisni ose fërkoni tenxheren nëpër xhamin qeramik.

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

funkcionimin e panelit të kontrollit ose të aktivizojë aksidentalisht funksionet e pianurës.

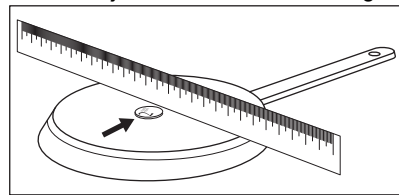


Referojuni kapitullit “Të dhënat teknike”.

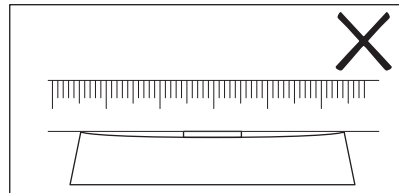
### 8.2 Tiganët e duhur për funksionin Skuq në tigan

Përdorni vetëm tiganë me bazament të sheshtë. Për të kontrolluar tiganin është ai i duhuri:

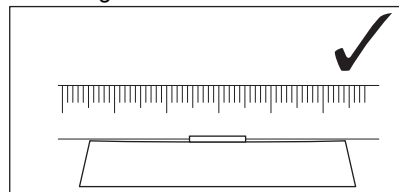
1. Vendoseni tiganin përmbys.
2. Vendosni një vizore në fund të tiganit.
3. Proveni të vendosni një monedhë 1, 2 ose 5 cent (ose me trashësi të ngjashme) ndërmjet vizores dhe fundit të tiganit.



- a. Nëse mund ta vendosni monedhën në hapësirën ndërmjet vizores dhe tiganit, atëherë nuk është tiganin i duhur.



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



## 8.3 Zhurmat gjatë punës

### Nëse arrini të dëgjoni:

- zhurmë kërcitëse: enët janë të përbëra nga materiale të ndryshme (strukturë sandviç).
- tingull fishkëllime: përdorni një zonë gatimi me nivel të lartë fuqie dhe ena është e përbërë nga materiale të ndryshme (një strukturë sandviç).
- gumëzhitje: po përdorni nivel të lartë fuqie.
- klikime: po ndodh një proces shkëmbimi elektrik, tenxherja zbulohet pasi e vendosni mbi pianurë.
- fërshëllima, zukatje: ventilatori është në punë.

**Zhurmat janë normale dhe nuk tregojnë se ka keqfunksionim.**

## 8.4 Öko Timer (Kohëmatësi Eco)

Për të kursyer energji, ngrohësi i zonës së gatimit çaktivizohet përpara se të bjerë sinjali

i kohëmatësit me numërim mbrapsht. Ndryshimi në kohën e punës varet nga niveli i cilësimit të nxehtësisë dhe kohëzgjatja e procesit të gatimit.

## 8.5 Shembuj të aplikacioneve të gatimit

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



Të dhënat në tabelë janë vetëm orientuese.

Cilësimet e ngrohjes	Përdorni që të:	Koha (minuta)	Ndihmë
1	Mbajeni ushqimin e gatuar të ngrohtë.	sipas nevojës	Vendosni kapakun mbi enën e gatimit.
1 - 2	Salcë Hollandaise, shkrirje: gjalpë, çokollatë, xhelatinë.	5 - 25	Përziejeni herë pas here.
1 - 2	Mpiksje: omëleta të shkrifëta, vezë të pjekura.	10 - 40	Gatuani me kapakun të vendosur.
2 - 3	Zierje orizi dhe gatesa me bazë qumështi; ngrohje ushqimesh të gatshme.	25 - 50	Shtoni të paktën dy herë lëng sa orizi, trazojini gatimet me qumësht ne mes të kohës së gatimit.
3 - 4	Ngrohni zarzavatet, peshkun, mishin.	20 - 45	Shtoni disa lugë gjelle lëng.
4 - 5	Ngrohni patatet.	20 - 60	Përdorni maksimumi ¼ l ujë për 750 g patate.
4 - 5	Gatuani sasi më të mëdha ushqimesh, gjellërash dhe supash.	60 - 150	Deri në 3 litra lëng plus përbërësit.
6 - 7	Skuqje e lehtë: eskallop, copa mishi me djathë e proshutë, kotëleta, qofte, salsiçe, mëlçi, brumë salcash, vezë, petulla, petulla të ëmbla.	sipas nevojës	Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës.
7 - 8	Skuqje e mirë, qofte me patate, fileto mishi, biftekë.	5 - 15	Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës.

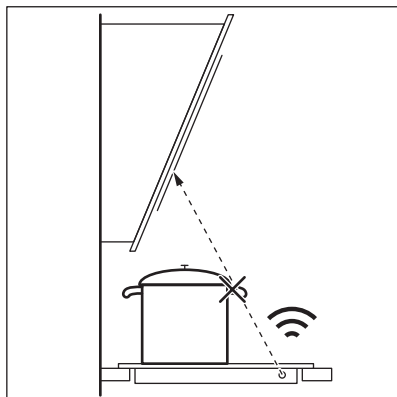
Cilësimet e ngrohjes	Përdorni që të:	Koha (minuta)	Ndihmë
9	Zierje e ujit, gatimi i makaronave, përcëllimi i mishit (gulah, rosto e majme, patate të pjekura mirë.		
P	Zierje sasish të mëdha uji. PowerBoost është i aktivizuar.		

## 8.6 Këshilla dhe sugjerime për Hob<sup>2</sup>Hood

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 në figurë është përdorur vetëm si shembull.**




Mbajeni të pastër dritaren për komunikuesin e sinjalit me rreze infra të kuqe të Hob<sup>2</sup>Hood.



Pajisjet e tjera të komanduara në distancë mund të bllokojnë sinjalin. Mos përdorni pajisje të tilla pranë pianurës ndërkohë që Hob<sup>2</sup>Hood është ndezur.

### Aspiratorët me funksionin Hob<sup>2</sup>Hood

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 punojnë 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 një kruajtëse të veçantë për xhamin.

## 9.2 Pastrimi i pianurës

- **Hiqni menjëherë:** plastmasë të shkrirë, celofan, sheqer dhe ushqime me sheqer, ndryshe pianura mund të dëmtohet nga papastërtia. Kini kujdes të 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 çmërsit, rrëketë e ujit, njollat e yndyrës, çngjyrosjet e ndritshme metalike. Pastrojeni pianurën

me një leckë të njomë dhe me detergjent jo-gërryes. Pas pastrimit, thajeni pianurën me një leckë të butë.

- **Heqja e çngjyrosjeve të ndritshme metalike:** përdorni një solucion me ujë dhe uthull dhe pastroni sipërfaqen e xhamit me një leckë.
- Sipërfaqja e pianurës ka kanale horizontale. Pastrojeni pianurën me një leckë të njomë dhe pak detergjent, duke e fërkuar lehtë nga e majta në të djathtë. Pas pastrimit, thajeni pianurën me një leckë të butë nga e majta në të djathtë.

## 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 electricist të kualifikuar.
	Mos e caktoni 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.
	Pauzë është aktiv.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Ekрани nuk reagon ndaj prekjes.	Një pjesë e ekranit është e mbuluar ose tenxheret janë vendosur tepër pranë ekranit. Në ekran ndodhet një objekt ose ka pak lëng.	Hiqni objektet. Largoni tenxheret nga ekрани. 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. Tingëllon një sinjal akustik kur çaktivizohet pianura.	Vendosët diçka mbi një a më shumë prej fushave me sensor.	Hiqni objektin nga fushat me sensor.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
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.
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.
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.
Hob <sup>2</sup> Hood nuk punon.	Ju mbuluar panelin e kontrollit.	Hiqni objektin nga paneli i kontrollit.
Hob <sup>2</sup> Hood punon, por vetëm drita është e ndezur.	Keni aktivizuar regjimin H1.	Ndryshojeni regjimin në H2 - H6 ose prisni derisa të nisë regjimi automatik.
regjimet H1 - H6 Hob <sup>2</sup> Hood janë në punë, por drita është e fikur.	Mund të ketë një problem me llambën.	Kontaktini 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".
Është vendosur gjuha e gabuar.	E keni ndryshuar gjuhën gabimisht.	Rivendosni të gjitha funksionet sipas cilësimeve të fabrikës. Zgjidhni Rivendos të gjitha cilësimet nga Menyja. Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Pas 1 minute, lidhni sërish pianurën. Vendosni Gjuha, Ndryçimi i ekranit dhe Volumi i ziles.
Një zonë gatimi çaktivizohet. Shfaqet një mesazh paralajmërimi që thotë se zona e gatimit do të fiket.	Fikja automatike çaktivizon zonën e gatimit.	Çaktivizojeni pianurën dhe aktivizojeni sërish. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Shfaqet  dhe një mesazh.	Kyçje është aktiv.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Shfaqet O - X - A.	Blokim i për fëmijët është aktiv.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
 pulson.	Nuk ka enë mbi zonë.	Vendosni enë mbi zonë.
	Ena është e papërshtatshme.	Përdorni enë të përshtatshme. Drejtojeni 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".

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
 dhe një numër afishohet.	Ka një gabim në pianurë.	Çaktivizojeni pianurën dhe aktivizojeni sërish pas 30 sekondash. Nëse  ndizet sërish, shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Pas 30 sekondave, lidheni sërish pianurën. Nëse problemi vazhdon, flisni me qendrën e autorizuar të shërbimit.
Dëgjohet një sinjal konstant bip.	Lidhja elektrike nuk është e saktë.	Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Kërkojini një electricisti 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 fund të saktë (të sheshtë, magnetike). Drejtojuni kapitullit "Udhëzime 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 kohës së garancisë dhe qendrave të autorizuara të shërbimit gjenden në librezën e garancisë.

## 11. TË DHËNAT TEKNIKE

### 11.1 Tabela e parametrave

Modeli EIS6448  
Lloji 61 B4A 01 CA  
Induksion 7.35 kW  
Nr. i ser. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 906 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Prodhuar në: Gjermani  
7.35 kW



### 11.2 Licencat e softuerit

Softueri i përfshirë në pianurë përmban softuer të mbrojtur nga të drejtat e autorit, i licencuar sipas BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 dhe të tjera.

Kontrolloni kopjen e plotë të licencës në: Menyja > Cilësimet > Servisi > Licenca.

Mund të shkarkoni kodin burimor të softuerit "open source" duke ndjekur hiperlidhjen që ndodhet në faqen e uebit të produktit.

## 11.3 Specifikimi i zonës së gatimit

Zona e gatimit	Fuqia nominale (cilësimi maksimal i nxehtësisë) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kohëzgjatje maksimale [min]	Diametri i enës së gatimit [mm]
Majtas përpara	2300	3200	10	125 - 210
Majtas mbrapa	2300	3200	10	125 - 210
Djathtas përpara	1400	2500	4	125 - 145
Djathtas mbrapa	1800	2800	10	145 - 180

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

## 12. EFIKASITETI ENERGJETIK

### 12.1 Informacion i produktit\*

Identifikimi i modelit	EIS6448	
Lloji i pianurës	Pianurë inkaso	
Numri i zonave të gatimit	4	
Teknologji ngrohjeje	Induksion	
Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø)	Majtas përpara	21,0 cm
	Majtas mbrapa	21,0 cm
	Djathtas përpara	14,5 cm
	Djathtas mbrapa	18,0 cm
Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Majtas përpara	188,9 Wh/kg
	Majtas mbrapa	188,9 Wh/kg
	Djathtas përpara	183,4 Wh/kg
	Djathtas mbrapa	178,8 Wh/kg
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)	185,0 Wh/kg	

\* Për Bashkimin Evropian sipas Rregullores së BE-së 66/2014. Për Bjellorusinë sipas STB 2477-2017, shtojca A. Për Ukrainën sipas 742/2019.

EN 60350-2 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 2: Pianura - Mënyra për matjen e rendimentit.

Matjet e energjisë që i referohen sipërfaqes së gatimit identifikohen me shenjat e zonave përkatëse të gatimit.

### 12.2 Kursimi i energjisë

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


- Kur ngrohni ujë, përdorni vetëm sasinë që ju nevojitet.
- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakët mbi enët e gatimit.
- Vendosni enët e gatimit në zonën e gatimit përpara se ta aktivizoni.
- Enët më të vogla vendosini në zonat më të vogla të gatimit.




- Vendosini enët direkt në qendër të zonës së gatimit.

- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrirë atë.

## 13. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

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

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

## МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим Ви, че закупихте уред на Electrolux. Избрахте продукт, който носи в себе си десетилетия професионален опит и иновации. Оригинален и стилен, той е създаден с мисъл за Вас. Затова, когато го използвате, можете да сте сигурни, че всеки път ще постигате страхотни резултати. Добре дошли в Electrolux.

**Посетете нашия уебсайт за:**



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Купете аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за Вашия уред:


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ


Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC, сериен номер.

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание—Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	26
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	28
3. МОНТАЖ.....	30
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	32
5. КРАТКО РЪКОВОДСТВО.....	33
6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	34
7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	34
8. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	41
9. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	44
10. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	44
11. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	47
12. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	48
13. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	48

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

### 1.1 Безопасност за деца и лица в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Пазете децата и домашните любимци далече от уреда, когато работи или когато изстива. Има достъпни части, които се нагряват по време на употреба.
- 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

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се

внимава и да се избягва докосване на нагрыващите се елементи.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да предизвика пожар.
- **НИКОГА** не се опитвайте да загасите пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеяло.
- **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 бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Метални предмети като ножове, вилници, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху гот. плот, тъй като могат да се загреят.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- След употреба, изключете плота посредством ключа за управление и не разчитайте на функцията за локализиране на готв. съдове.
- Ако стъклокерамичната / стъклената повърхност е напукана, изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. Във всеки един случай се свържете с оторизирания сервизен център.

- Ако 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 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 cm 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 ток удар.

- Всички електрически връзки трябва да се извършват от квалифициран електротехник
- Уредът трябва да е заземен.
- Преди за извършване действие, се уверете, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е монтиран правилно. Хлабави и неправилни електрически захранващи кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване.

- Използвайте подходящ захранващ кабел.
- Не позволявайте захранващият кабел да се преплита.
- Уверете се, че е инсталирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването или щепселът (ако е наличен) не докосват нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в контакт.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) или захранващия кабел. Свържете се с нашия оторизиран сервизен център или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

## 2.3 Използване



### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

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



### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да доведат до отделяне на възпламеними пари. Не доближавайте пламък или нагорещени предмети до мазнината или маслото, когато готвите с такива.
- Парите, които отделя много нагорещеното масло, могат да доведат до внезапно възпламеняване.
- 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, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от повреда в уреда.

- Не дръжте горещи готварски съдове върху таблото за управление.
- Не поставяйте горещ капак на тиган върху стъклената повърхност на плота.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Внимавайте да не 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.
- Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда.
- Готварските съдове, направени от чугун, алуминий или с такива с повредено дъно, могат да надраскат стъклото/стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети, когато трябва да ги преместите върху повърхността за готвене.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да се използва за други цели, като например за отопление на помещението.

### **2.4 Грижа и почистване**

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.

- Не използвайте водоструйка или пара, за да почистите уреда.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.

### **2.5 Обслужване**

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

### **2.6 Изхвърляне**



#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване или задушаване.

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

## **3. МОНТАЖ**



#### **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.

Серийен номер .....

### 3.2 Вградени плочи

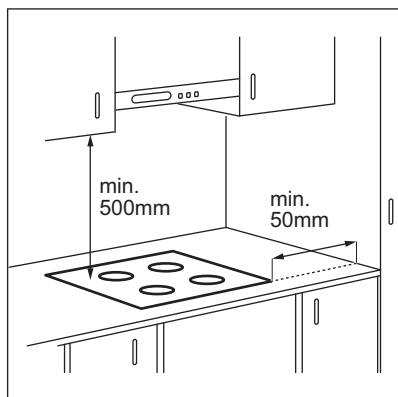
Вградените плочи могат да се използват само след като са монтирани в подходящи вградени единици и работни плотове, които отговарят на стандартите.

### 3.3 Съвързващ кабел

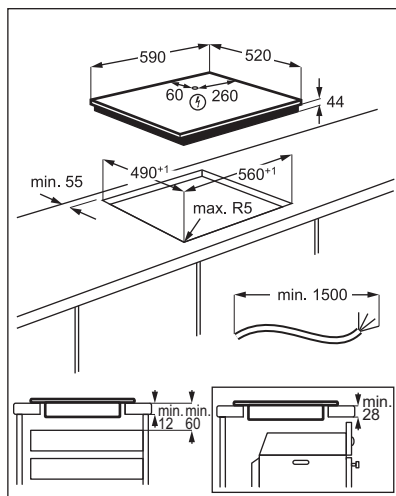
- Плочата се доставя със съвързващ кабел.
- За да подмените повреден захранващ кабел, използвайте кабел тип: H05V2V2-F която издържа на температура от 90°C или по-висока. Съвържете се с упълномощен сервизен център. Съвързващият кабел може да се подменя само от квалифициран електротехник.

### 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.

 [www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

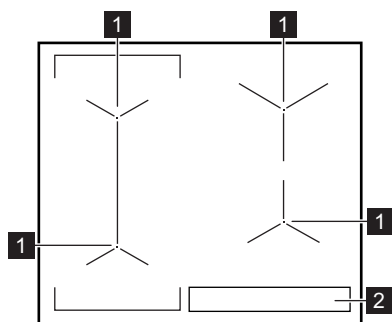
How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation





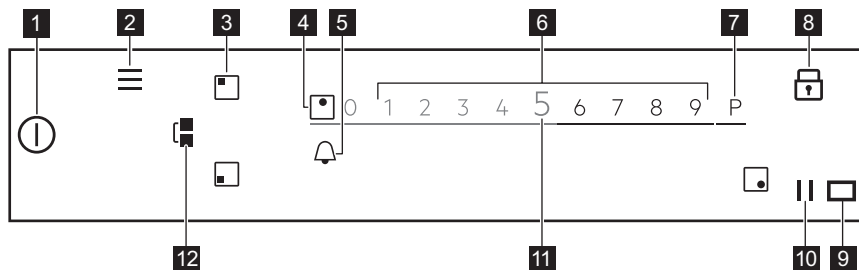
## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Разположение на повърхността за готвене







- 1 Индукционна зона за готвене
- 2 Контролен панел

### 4.2 Оформление на контролния панел



За да видите наличните настройки, докоснете съответния символ.


Символ	Забележка
1	Вкл. / Изкл. За активиране и деактивиране на плота.
2	Меню За да отворите и затворите Меню.
3	Избор на зона За да отворите плъзгача за избраната зона.
4 -	Индикатор на зона За да се покаже за коя зона е активен плъзгачът.
5	- За да зададете функциите на таймера.
6 -	Плъзгач За да регулирате степента на нагряване.
7 P	PowerBoost За да активирате функцията.

Символ	Забележка
<b>8</b> 	Заклучване За активиране и деактивиране на функцията.
<b>9</b> 	- Прозорецът на Hob <sup>2</sup> Hood инфрачервения приемо-предавател на сигнала. Не покривайте.
<b>10</b> 	Пауза За активиране и деактивиране на функцията.
<b>11</b> <b>0 - 9</b>	- За показване текущата степен на нагряване.
<b>12</b> 	Bridge За активиране и деактивиране на функцията.

## 5. КРАТКО РЪКОВОДСТВО







### 5.1 Използване на дисплея

- Могат да се използват единствено символите с подсветка.
- За да активирате дадена опция, докоснете съответния бутон на дисплея.
- Избраната функция се активира, когато отделите пръста си от дисплея.
- За бързо преминаване през наличните опции използвайте бърз жест или плъзнете пръсти през дисплея. Скоростта на жеста определя колко бързо се движи екрана.
- Превъртането може да спре от самосебе си, или можете да го прекратите незабавно, с докосване на екрана.
- Можете да промените повечето параметри, които се показват на дисплея, с докосване на съответните символи.
- За избор на необходимата функция или време, превъртете списъка и/или докоснете опцията, която желаете да изберете.
- Когато плота е активирана и част от символите изчезнат от дисплея, го докоснете отново. Символите отново се показват.
- За определени функции се появява изскачащ прозорец с допълнителна


информация при стартирането им. За да деактивирате изскачащия прозорец за постоянно, проверете , преди да активирате функцията.

- Първо изберете зона, за да активирате функциите на таймера.

#### Полезни символи за навигиране през дисплея

-  Потвърждава избора или настройката.
-  За връщане/преминаване напред с едно ниво в Меню.
-  За плъзгане нагоре/надолу през инструкциите на дисплея.
-  За активиране/деактивиране на опциите.
-  За затваряне на изскачащия прозорец.
-  За отмяна на настройка.


### 5.2 Меню структура

Докоснете , за да получите достъп и да промените настройките на плота или да активирате някои функции. Таблицата показва основната структура на Меню.


#### Меню

Помощ при готвене

Функции на плотът	Топене	
Настройки	Защита за деца	
	Хронометър	
	Hov <sup>2</sup> Hood	H0 - изключено H1 - само светлина H2 - ниска скорост на вентилатор H3 - Авт. вент.-ниска скорост H3 - Авт. вент.-ниска скорост H4 - Авт. вент.-средна скорост H5 - Авт. Вент-висока скорост H6 - Усилвател-авт. вентилатор
	Настройка	Помощ при готвене Език Звук на бутоните Сила на звук сигнал Яркост на екрана
Сервиз	Демо режим Разрешително Покажи версията на софтуера Хронология аларми Нулиране вс.настройки	

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната страна на екрана, извън изскачащия прозорец. За да навигирате из Меню, използвайте < или >.

Когато докоснете и задържите някои от опциите, налични в Меню, се появява кратко описание. Следвайте съветите за лесна навигация в Меню.

Ако сте в долната част на Меню, превъртете списъка нагоре и използвайте < или докоснете , за да излезете от Меню.

## 6. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Първо свързване към мрежата

Когато свързвате плота към мрежата, трябва да зададете Език, Яркост на екрана и Сила на звук сигнал.

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


## 7. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

## 7.1 Активиране и деактивиране

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

## 7.2 Автоматично изключване

Тази функция спира автоматично плота, ако:

- всички зони за готвене са изключени,
- след включване на плота не зададете степен на нагриване,
- разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на командното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звуков сигнал и плътът се изключва. Махнете предмета или почистете командното табло.
- котлонът става много горещ (напр., когато тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за готвене да се охлади, преди отново да използвате плота.
- използвате неподходящ готварски съд или не е поставен такъв върху дадена зона. Белият символ за зона за готвене премигва и индукционната зона за готвене се деактивира автоматично след 2 минута.
- не деактивирате зоната за готвене или не променяте степента за нагриване. След известно време се появява съобщение и плота се деактивира.

**Връзката между степента за нагриване и времето, след като плътът е спрял:**

Степен на нагриване	Плътът се деактивира след
1 - 2	6 часа
3 - 5	5 часа
6	4 часа
7 - 9	1,5 часа



Ако използвате Пържене на тиган, плътът се деактивира след 1.5 часа. За СуВид плътът се деактивира след 4 часа.

## 7.3 Използване на зоните за готвене

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

След като поставите готварски съд върху избраната зона за готвене плочата автоматично го засича и съответният плъзгач се появява на дисплея.

Слайдерът се вижда за 8 секунди, а след това време дисплеят се връща в основен изглед. За да затворите плъзгача по-бързо, докоснете екрана извън зоната на плъзгача.

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



Уверете се, че готварският съд е подходящ за индукционни плотове. За повече информация относно видовете готварски съдове вижте „Препоръки и съвети“. Проверете размера на готварския съд в „Технически данни“.

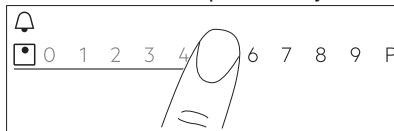
## 7.4 Степен на нагриване

1. Активирайте плота.
2. Поставете готварския съд върху зоната за готвене.

Плъзгачът за активна зона за готвене се появява на дисплея и е активен 8 секунди.

3. Докоснете или плъзнете с пръст, за да зададете желаната степен на нагриване.

Символът става червен и се уголемява.



Можете да смените степента на нагриване и докато готвите. Докоснете символа за избиране на зона на основния екран на контролното табло и преместете пръста

си наляво или надясно (за да намалите или увеличите степента на нагриване).

## 7.5 PowerBoost

Тази функция активира повече мощност за подходящата индукционна зона за готвене; тя зависи от размера на съдовете. Функцията може да бъде активирана само за ограничен период от време.

1. Първо докоснете символа на желаната зона.
2. Докоснете **P** или плъзнете пръст надясно, за да активирате функцията за избраната зона за готвене.

Символът става червен и се уголемява. Функцията се деактивира автоматично. За да деактивирате функцията ръчно, изберете зоната и променете степента на нагриване.



За максимални стойности на продължителността вижте „Технически данни“.

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



### ВНИМАНИЕ!

III / II / I Докато индикаторът 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 загрева от топлината на съдовете за готвене.

Индикаторите III / II / I се появяват, когато дадена зона за готвене е гореща. Те показват нивото на остатъчната топлина за зоните за готвене, които използвате в момента.

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.

## 7.7 Таймер



### Таймер за отбраване

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

Може да нагласите функцията за всяка зона за готвене отделно.

1. Първо нагласете степента на нагриване 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. Проверете за да активирате функцията.

Символите се сменят на .

5. Плъзнете пръст наляво или надясно, за да изберете желаното време (напр. часове и/или минути).
6. Докоснете ОК, за да потвърдите избора си.

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

Когато времето свърши, прозвучава звуков сигнал и премигва. Докоснете за да спрете сигнала.

За да изключите функцията, настройте степента на нагриване на **0**. Или


докоснете наляво от стойността на таймера, докоснете **X** до него и потвърдете избора си, когато се появи изскачащият прозорец.

## Таймер

Можете да използвате тази функция, когато плотът е активиран, но зоните за готвене не работят.


Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.



1. Изберете зона за готвене.  
На дисплея се показва съответният плъзгач.



2. Докоснете .  
Прозорецът с менюто на таймера се появява на дисплея.

3. Плъзнете пръст наляво или надясно, за да изберете желаното време (напр. часове и минути).

4. Докоснете ОК, за да потвърдите избора си.


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


Когато времето свърши, прозвучава звуков сигнал и  премигва. Докоснете , за да спрете сигнала.


За да деактивирате функцията, докоснете  наляво от стойността на таймера, докоснете  до него и потвърдете избора си, когато се появи изскачащият прозорец.

## Хронометър

Функцията стартира автоматично отброяване веднага след като сте активирали зона за готвене. Можете да използвате тази функция, за да наблюдавате колко дълго работи зоната за готвене.

1. Докоснете  за достъп до Меню.
2. Скролнете в Меню, за да изберете Настройки > Хронометър.
3. Докоснете превключвателя, за да включите/изключите функцията.


Функцията не спира, когато повдигнете готварския съд. За да нулирате функцията и да я рестартирате ръчно, докоснете , изберете Нулиране от изскачащия прозорец. Функцията започва отброяване от 0. За да Пауза на функцията за една

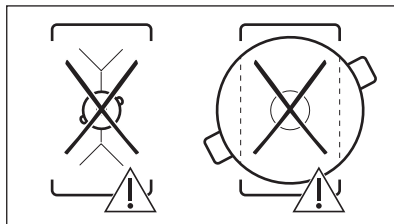
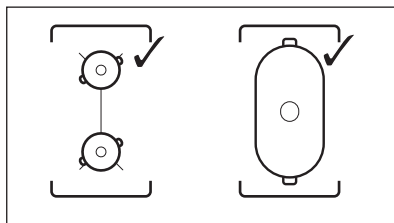
готварска сесия, докоснете  и изберете Пауза от изскачащия прозорец. Изберете Старт, за да продължите отброяване.


## 7.8 Функция Bridge

Тази функция свързва две зони за готвене и те работят като една, със същата степен на нагриване.

Можете да използвате функцията с големи съдове за готвене.



1. Поставете готварските съдове върху две зони за готвене. Готварските съдове трябва да покриват центровете на двете зони.
2. Докоснете , за да активирате функцията. Символът на зоната се променя.
3. Задайте степента на нагриване. Готварските съдове трябва да покриват средата на двете зони, но да не излизат извън маркировката.




За да деактивирате функцията, докоснете . Зоните за готвене работят независимо една от друга.


## 7.9 || Пауза


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


Когато функцията работи, можете да използвате единствено символите  и . Всички останали символи на командното табло са заключени.

Функцията не спира функциите на таймера.

Докоснете , за да активирате функцията.

 светва. Степента на нагриване е намалена на 1.


За да деактивирате функцията, докоснете .


Функцията спира PowerBoost. Най-високата степен на нагриване се активира отново, когато докоснете  отново.

## 7.10 Заключване

Можете да заключите командното табло, докато плочата работи. Така се предотвратяват случайни промени на степента на нагриване.

Първо настройте степента на нагриване.

Докоснете , за да активирате функцията.


За да деактивирате функцията, докоснете  за 3 секунди.




Когато деактивирате плочата, деактивирате също и тази функция.

## 7.11 Защита за деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плота.



1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Защита за деца от списъка.
3. Включете превключвателя и докоснете буквите А-О-Х по азбучен ред, за да активирате функцията. За да деактивирате функцията, изключете превключвателя.



За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън


изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

## 7.12 Помощ при готвене

Тази функция регулира температурата за различни видове храна и я поддържа по време на цялото готвене. Тя може да се регулира само за лявата предна зона за готвене или и за двете зони отляво при свързване.


1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Помощ при готвене и от списъка изберете вида храна, която желаете да пригответе. За всеки вид храна има няколко налични опции. Следвайте инструкциите на екрана.
  - Можете да докоснете ОК в най-горната част на изскачащия прозорец, за да използвате настройките по подразбиране.
  - Може да настроите функцията на таймера. Когато готварският съд достигне желаната температура, може да активирате таймера.
  - Може да промените степента на нагриване по подразбиране.
3. Когато готварският съд достигне желаната температура, прозвучава звуков сигнал и се появява изскачащ прозорец. За да затворите прозореца и да стартирате функцията, докоснете ОК. За да деактивирате прозореца за постоянно, проверете , преди да активирате функцията.


За да спрете функцията, докоснете  и Стоп или докоснете  и изберете Помощ при готвене, изберете вида храна и докоснете Стоп.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

## 7.13 Топене

Може да използвате тази функция за разтапяне на различни продукти, напр. шоколад или масло. Функцията не може да се използва за повече от една зона за готвене по едно и също време.

1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Функции на плотът > Топене от списъка.
3. Докоснете Старт. Трябва да изберете желаната зона за готвене. Ако зоната за готвене е вече активна се появява изскачащ прозорец. Спрете предната степен на загряване и активирайте функцията.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

За да спрете функцията, докоснете символа за избиране на зона, след което докоснете Стоп.

## 7.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Това е усъвършенствана автоматична функция, свързваща плота със специален аспиратор. Плотът и аспираторът разполагат с комуникатор с инфрачервен сигнал. Скоростта на вентилатора се определя автоматично, въз основа на настройката на режима и температурата на най-горещите готварски съдове върху плота.

При повечето аспиратори дистанционната система е изключена по подразбиране. Включете я преди да използвате функцията. За повече информация вижте ръководството за употреба на аспиратора.

За да управлявате функцията автоматично, задайте автоматичния режим на Н1 – Н6. Първоначално плота е зададена на Н5. Аспираторът реагира всеки път, когато работите с плота. Плотът автоматично разпознава температурата на готварските съдове и регулира скоростта на вентилатора. Можете да настроите плота така, че да

активира само лампичката при натискане на Н1.



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

Ре-жим	Авто-ма-тично освет-ление	Кипене <sup>1)</sup>	Пържено <sup>2)</sup>
Н0	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.
Н1	ВКЛ.	ИЗКЛ.	ИЗКЛ.
Н2 <sup>3)</sup>	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 1
Н3	ВКЛ.	ИЗКЛ.	Скорост на вентилатора 1
Н4	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 1
Н5	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 1	Скорост на вентилатора 2
Н6	ВКЛ.	Скорост на вентилатора 2	Скорост на вентилатора 3


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

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


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

## Смяна на режимите

Ако не сте удовлетворени с нивото на шума/скоростта на вентилатора, можете също така да превключвате режимите ръчно.

1. Докоснете . Изберете Настройки>Hob<sup>2</sup>Hood от списъка.
2. Изберете съответния режим.






За да излезете от Меню, докоснете  или дясната страна на екрана, извън изскачащия прозорец.

Когато приключите с готвенето и изключите плочата, вентилаторът на аспиратора може да продължи да работи за определен период от време. След този период от време системата автоматично деактивира вентилатора и предотвратява случайното му активиране в следващите 30 секунди.

Светлината на аспиратора се изключва 2 минути след изключване на плочата.


## 7.15 Език


1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Език от списъка.
3. Изберете съответния език от списъка. Ако сте избрали грешен език, докоснете . Появява се списък. Изберете третата опция от горе надолу, после предпоследната. След това изберете втората опция. Превъртете надолу, за да изберете съответния език от списъка. Накрая изберете опцията отдясно.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

## 7.16 Звук на бутоните / Сила на звук. сигнал

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

1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Звук на бутоните / Сила на звук. сигнал от списъка.
3. Изберете съответната опция.


За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън


изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

## 7.17 Яркост на екрана

Можете да променят яркостта на дисплея.

Има 4 нива на яркост, като 1 е най-ниското, а 4 – най-високото.

1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Яркост на екрана от списъка.
3. Изберете съответното ниво.

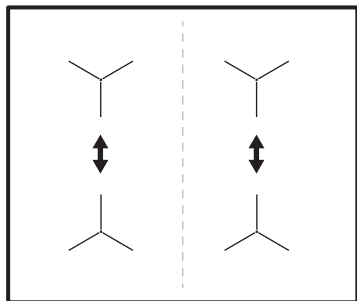
За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

## 7.18 Управление на мощността

Ако са активни няколко зони и консумираната мощност надвишава ограничението на захранването, тази функция разделя наличната мощност между всички зони за готвене. Котлонът 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 котлонът достигне границата на максималната налична мощност в една фаза, мощността на зоните за готвене ще се намали автоматично.
- Максималната степен на нагриване се вижда на плъзгача. Само цифрите в бяло са активни.
- Ако не е налична по-висока настройка за нагриване, намалете я първо за другите зони за готвене.

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



## 8. ПРЕПОРЪКИ И 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.

- Дъното на готварския съд трябва да е колкото може по-дебело и плоско.
- Уверете се, че дъната на съдовете са чисти и сухи, преди да ги поставите на повърхността на плота.
- За да избегнете одрасквания, не плъзгайте или трийте съда по керамичното стъкло.

#### 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 нагриване.
- магнит привлича дъното на готварския съд.

#### Размери на готварски съдове

- Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд.
- Ефективността на зоната за готвене зависи от диаметъра на готварския съд. Съдове за готвене с по-малък диаметър от минималния получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене.
- 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.

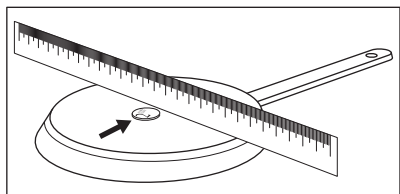


Вижте „Технически характеристики“.

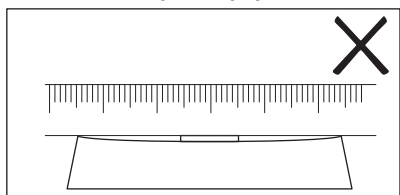
### 8.2 Подходящи тигани за функцията Пържене на тиган

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

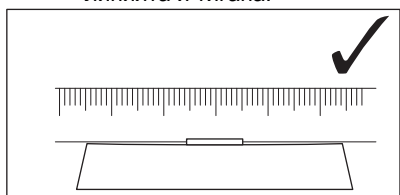
1. Поставете тигана наобратно.
2. Поставете линейка на дъното на тигана.
3. Опитайте да поставите монета от 1, 2 или 5 цента (или със сходна дебелина) между линейката и дъното на тигана.



**а.** Тиганът е неправилен, ако можете да поставите монетата между линията и тигана.



**б.** Тиганът е подходящ ако не можете да поставите монетата между линията и тигана.



### 8.3 Шумовете по време на работа

#### Ако чувате:

- пукащ шум: готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).
- свирене: Вие използвате зона за готвене с високо ниво на мощност, а

готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).

- бучене: Вие използвате високо ниво на мощност.
- щракане: електрическо превключване, готварският съд ще бъде засечен, след като го поставите на плота.
- свистене, бръмчене: вентилаторът работи.

**Шумовете са нормални и не показват неизправност.**

### 8.4 Öko Timer (Еко таймер)

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

### 8.5 Примери за готварски приложения

Връзката между степента на нагряване и консумацията на енергия на зоната не е линейна. Когато увеличите степента на нагряване, тя не е пропорционална на увеличаването на консумацията на енергия. Това означава, че зоната за готвене със средна степен на нагряване използва по-малко от половината от своята енергия.



Данните в таблицата са само ориентировъчни.

Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
1	Поддържайте сготвената храна топла.	при необходимост	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2	Сос „Холандез“, разтопете: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
1 - 2	За втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.

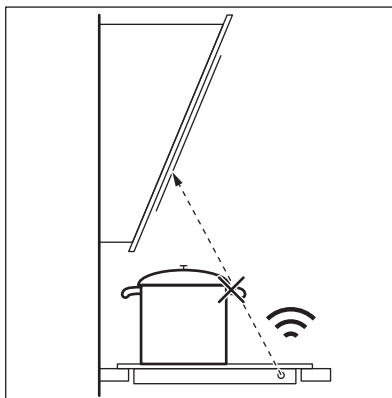
Настройки за затопляне	Използвайте , за да:	Време (мин)	Препоръки
2 - 3	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда.
3 - 4	Зеленчуци, риба, месо на пара.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици течност.
4 - 5	Картофи на пара.	20 - 60	Използвайте макс. ¼ л вода за 750 г картофи.
4 - 5	Готвене на по-големи количества храна, яхнии и супи.	60 - 150	До 3 л течност плюс съставки.
6 - 7	Леко запържване: шницел (филе), телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденица, дроб, маслено-брашнена запържка, яйца, палачинки, понички.	при необходимост	Обърнете по средата на времето за приготвяне.
7 - 8	Силно пържене, картоф.кюфтета, филе-миньон, стекове.	5 - 15	Обърнете по средата на времето за приготвяне.
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.		
<b>P</b>	Кипване на големи количества вода. PowerBoost е активиран.		

## 8.6 Препоръки и съвети за Hob<sup>2</sup>Hood

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 тенджер). Вижте изображението.

**Аспираторът на картинката е само примерен.**



Поддържайте прозореца на инфрачервен сигнален комуникатор Hob<sup>2</sup>Hood чист.



Други дистанционно контролирани уреди могат да блокират сигнала. Не използвайте такива уреди в близост до плочата, докато Hob<sup>2</sup>Hood е включен.

### Абсорбатори за готвене с функция Hob<sup>2</sup>Hood

За да намерите пълната гама абсорбатори, които работят с тази

функция, вижте нашия потребителски уебсайт. Аспираторите на Electrolux, които работят с тази функция, трябва да имат символа

## 9. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 9.1 Обща информация

- Почиствайте плота след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят на работата на плота.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плота.
- Използвайте специално стъргало за стъклото.

### 9.2 Почистване на плочата

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, захар и храна със захар, в противен случай замърсяването може да повреди

плочата. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.

- **Отстранете, когато плочата е достатъчно изстинала:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плочата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плочата с мека кърпа.
- **Премахнете бляскави метални драскотини:** използвайте разтвор от вода и оцет и почистете стъклената повърхност с мокър парцал.
- Повърхността на поставката за греене е с хоризонтални жлебове. Почистете плочата с влажна кърпа и малко препарат с плавно движение отляво надясно. След почистване подсушете плочата с мека кърпа отляво надясно.

## 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 настройвате степента на нагриване на 60 секунди.	Включете котлона отново и задайте настройката на нагриване в рамките на 60 секунди.
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докоснете само едно сензорно поле.
	Пауза за работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
Дисплеят не реагира на докосване.	Част от дисплея е покрита или готварските съдове са поставени прекалено близо до него. Има течност или предмет върху дисплея.	Отстранете предметите. Преместете готварските съдове далеч от дисплея. Почистете дисплея, изчакайте докато уредът изстине. Изключете котлона от електрическото захранване. След 1 min свържете плота отново.
Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът се деактивира. 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 ①.	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.
Не можете да активирате най-високата степен на нагриване.	Вече има друга зона, която е зададена на най-високата степен на нагриване.	Първо намалете мощността на другата зона.
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.
Hob²Hood не работи.	Вие сте покрили контролното табло.	Свалете предмета от контролното табло.
Hob²Hood работи, но само лампичката свети.	Активирали сте режим H1.	Сменете режима на H2 – H6 или изчакайте докато стартира автоматичният режим.
Hob²Hood режими H1 – H6 работят, но лампичката е изключена.	Възможно е да има проблем с крушката.	Свържете се с упълномощен сервизен център.

Проблем	Възможна причина	Корекция
Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Звуците са деактивирани.	Активирайте звуците. Вижте „Всекидневна употреба“.
Зададен е грешен език.	Сменили сте езика погрешка.	Върнете всички функции към фабричните настройки. Изберете Нулиране вс.настройки от Меню. Изключете котлона от електрическото захранване. След 1 min свържете плота отново. Задайте Език, Яркост на екрана и Сила на звук. сигнал.
Зоната за готвене се деактивира. Излиза предупреждение, че зоната за готвене ще се изключи.	Автоматично изключване деактивира зоната за готвене.	Деактивирайте плочата и я активирайте отново. Вижте „Всекидневна употреба“.
Излизат  и съобщение.	Заклучване работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
Появява се О - Х - А.	Защита за деца работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
 премигва.	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 характеристики“.
 и число светят.	Има грешка в котлона.	Деактивирайте котлона и го активирайте отново след 30 секунди. Ако  се появи отново, изключете плочата от електрическото захранване. След 30 секунди свържете котлона отново. Ако проблемът продължи, се обърнете към упълномощен сервизен център.
Може да чуете постоянен звуков сигнал.	Електрическата връзка е 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 правилно (плоско, магнитно) дъно. Вижте „Препоръки и 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 оторизирани сервизни центрове се намира в гаранционната книжка.

## 11. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

### 11.1 Табелка с данни

Модел EIS6448  
Тип 61 B4A 01 CA  
Индукция 7.35 kW  
Сериен № .....  
ELECTROLUX

Продуктов код (PNC) 949 596 906 00  
220 – 240 V / 400 V 2N 50 – 60 Hz  
Произведено във: Германия  
7.35 kW



### 11.2 Софтуерни лицензи

Софтуерът на този продукт съдържа защитен от авторски права софтуер, лицензиран според BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 и други.

Проверете пълното копие на лиценза от:  
Меню > Настройки > Сервиз >  
Разрешително.

Можете да изтеглите изходния код на софтуера с отворен код, като последвате хиперлинка, който се намира на уеб страницата на продукта.

### 11.3 Спецификация на зоните за готвене

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимална продължителност [мин.]	Диаметър на готварските съдове [мм]
Предна лява	2300	3200	10	125 - 210
Задна лява	2300	3200	10	125 - 210
Предна дясна	1400	2500	4	125 - 145
Задна дясна	1800	2800	10	145 - 180

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



## 12. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 12.1 Информация за продукта\*

Идентификация на модела	EIS6448	
Вид на плота	Плот за вграждане	
Брой зони за готвене	4	
Технология за загреване	Индукция	
Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø)	Предна лява	21,0 cm
	Задна лява	21,0 cm
	Предна дясна	14,5 cm
	Задна дясна	18,0 cm
Енергийна консумация на зоната за готвене (EC electric cooking)	Предна лява	188,9 Wh / kg
	Задна лява	188,9 Wh / kg
	Предна дясна	183,4 Wh / kg
	Задна дясна	178,8 Wh / kg
Енергийна консумация на плота (EC electric hob)	185,0 Wh / kg	

\* За Европейския Съюз съгласно Регламент (ЕС) 66/2014 г. За Беларус съгласно STB 2477-2017 г., Приложение А. За Украйна съгласно 742/2019 г.

EN 60350-2 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 2: Плотове - Методи за измерване на ефективността.


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


### 12.2 Енергоспестяващи

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

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

## 13. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

## MISLIMO NA VAS

Hvala vam na kupnji Electrolux uređaja. Odabrali ste proizvod koji u sebi uključuje desetljeća profesionalnog iskustva i inovacija. Genijalan i moderan, osmišljen prema vašim potrebama. Dakle, kad god ga koristite, možete biti sigurni znajući kako ćete svaki put postići izvrsne rezultate.

Dobro došli u Electrolux.

### Posjetite naše internetske stranice:



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Kupite dodatnu opremu, potrošni materijal i originalne rezervne dijelove za svoj uređaj:


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlaštenu servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC, serijski broj.

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	50
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	52
3. POSTAVLJANJE.....	54
4. OPIS PROIZVODA.....	55
5. BRZI VODIČ.....	56
6. PRIJE PRVE UPORABE.....	57
7. SVAKODNEVNA UPORABA.....	58
8. SAVJETI.....	63
9. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	66
10. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....	66
11. TEHNIČKI PODACI.....	68
12. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	69
13. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	70

## 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.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Držite djecu i kućne ljubimce podalje od uređaja dok radi ili tijekom hlađenja. Dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

### 1.2 Opća sigurnost

- 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.
- Vatru NIKADA ne gasite vodom već isključite uređaj i tada prekrijte vatru, npr. poklopcem ili protupožarnim prekrivačem.
- 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 kuhanja mora se nadzirati. 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 ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Nakon upotrebe isključite element ploče za kuhanje uz pomoć njegove kontrole i ne oslanjajte se na detektor posude.
- Ako je staklokeramička / staklena površina napuknuta, isključite uređaj i iskopčajte ga iz napajanja. 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, ovlaštenu 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 bubenje uzrokovano vlagom.
- Donji dio uređaja zaštitite 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!

Opasnost 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 postoji) ili naponski kabel. Za zamjenu kabela napajanja kontaktirajte ovlaštenu 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 uvrtnje 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.

## 2.3 Primjena



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opekлина, električnog udara.

- Prije prve uporabe uklonite ambalažu, naljepnice i zaštitne folije (ako postoje).
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo uporabi u kućanstvu (u zatvorenom).
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- 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 ima kontakt s vodom.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Ako je površina uređaja napukla, odmah iskopčajte uređaj iz napajanja. To će spriječiti 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.



### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i opekotina

- 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!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Ne držite vruće posuđe na upravljačkoj ploči.
- 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.
- Ne stavljajte aluminijsku foliju na uređaj.
- Posuđe od lijevanog željeza, aluminija ili s oštećenim dnom može ogrebat i staklo / staklokeramiku. Uvijek podignite ove predmete kad ih morate premjestiti na površinu za kuhanje.
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje. Ne smije se koristiti u druge svrhe, na primjer za grijanje prostorije.

## 2.4 Održavanje i čišćenje

- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Prije čišćenja isključite uređaj i ostavite ga da se ohladi.
- Za čišćenje uređaja ne koristite prskanje vodom i parom.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.

## 2.5 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.

## 2.6 Zbrinjavanje



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.

- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.

## 3. POSTAVLJANJE



### 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

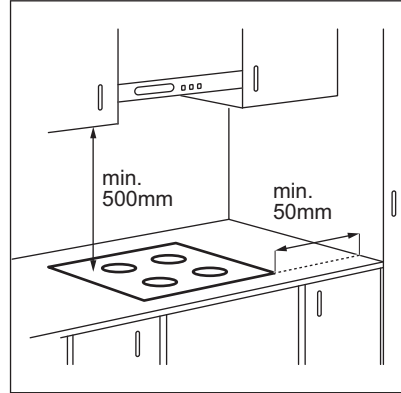
Ugradne ploče za kuhanje smijete koristiti jedino nakon uklapanja u odgovarajuće, normirane ormare za ugradnju i radne ploče.

### 3.3 Priključni kabel

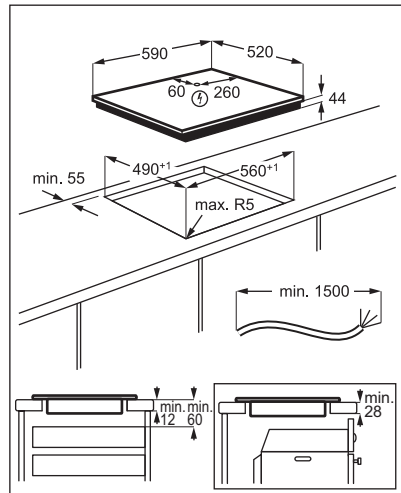
- Ploča za kuhanje isporučuje se s priključnim kabelom.
- Za zamjenu oštećenog kabela napajanja koristite vrstu kabela: H05V2V2-F koji podnosi temperaturu od 90 °C ili više. Kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar. Priključni kabel može zamijeniti samo kvalificirani električar.

### 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 spremjene 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.

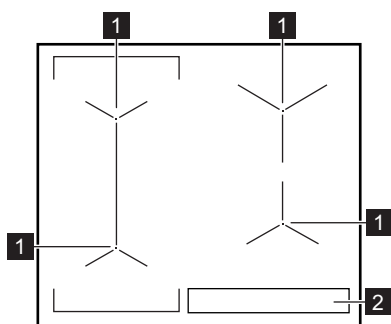
 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



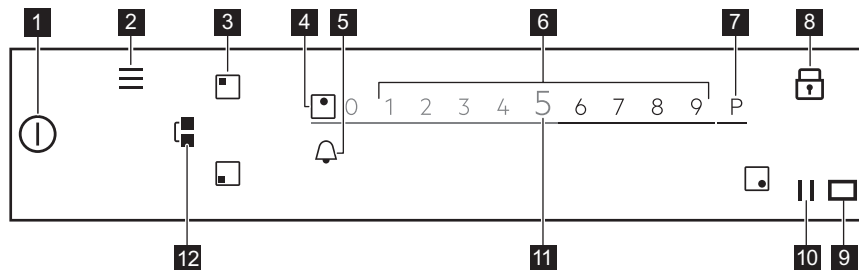
## 4. OPIS PROIZVODA

### 4.1 Raspored površine za kuhanje






- 1** Indukcijska zona kuhanja
- 2** Upravljačka ploča







### 4.2 Izgled upravljačke ploče



Da biste vidjeli dostupne postavke dodirnite odgovarajući simbol.

Oznaka	Komentar
<b>1</b> 	Uključeno / Isključeno      Za uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje.
<b>2</b> 	Izbornik      Za otvaranje i zatvaranje Izbornik.
<b>3</b> 	Odabir zone      Za otvaranje klizača za odabranu zonu.




Oznaka	Komentar
4	- Indikator zone Da pokaže za koju je zonu klizač aktivan.
5	 - Za postavljanje funkcije tajmera.
6	- Klizač Za podešavanje stupnja kuhanja.
7	 PowerBoost Za uključivanje funkcije.
8	 Blokiranje Za aktiviranje i deaktiviranje funkcije.
9	 - Prozor Hob®Hood infracrvene veze. Ne poklapajte.
10	 Pauza Za aktiviranje i deaktiviranje funkcije.
11	0 - 9 - Za prikaz trenutnog stupnja kuhanja.
12	 Bridge Za aktiviranje i deaktiviranje funkcije.

## 5. BRZI VODIČ








### 5.1 Korištenje zaslona

- Mogu se koristiti samo simboli s pozadinskim osvjetljenjem.
- Da biste uključili zadanu opciju, dodirnite odgovarajući simbol na zaslonu.
- Odabrana funkcija uključena je kada maknete prst sa zaslona.
- Za pretraživanje dostupnih opcija, upotrijebite brzi pokret ili povucite prst preko zaslona. Brzina pokreta određuje brzinu pomaka zaslona.
- Pretraživanje se može samo zaustaviti ili ga možete odmah zaustaviti ako dodirnete zaslon.
- Dodirom odgovarajućih simbola možete promijeniti većinu parametara prikazanih na zaslonu.
- Za odabir potrebne funkcije ili vremena možete se pomicati po popisu i/ili dodirnuti opciju koju želite odabrati.
- Kada je ploča za kuhanje uključena, a neki od simbola nestanu sa zaslona, ponovno dodirnite zaslon. Svi se simboli ponovno prikazuju.
- Za određene funkcije, kada ih pokrenete, pojavljuje se skočni prozor s dodatnim informacijama. Za trajno isključivanje


skočnog prozora, provjerite  prije pokretanja funkcije.

- Za uključivanje funkcije tajmera, prvo odaberite zonu.

#### Simboli korisni za kretanje po zaslonu

-  Za potvrdu odabira ili postavke.
-  Za kretanje natrag/naprijed za jednu razinu u Izbornik.
-  Za listanje uputa gore/dolje na zaslonu.
- 
-  Za uključivanje/isključivanje te opcije:
-  Da biste zatvorili skočni prozor.
-  Za poništavanje postavke.


### 5.2 Izbornik struktura

Za pristup ili promjenu postavki ploče za kuhanje ili uključivanje nekih funkcija, dodirnite . U tablici je prikazana osnovna struktura Izbornik.

## Izbornik



Pomoć pri kuhanju

Funkcije ploče za kuhanje	Topljenje	
Postavke	Roditeljska zaštita	
	Štoperica	
	Hob <sup>2</sup> Hood	H0 - Isklj. H1 - Samo svjetlo H2 - Niska brzina ventilatora H3 - Autom. brzina ventilatora H3 - Autom. brzina ventilatora H4 - Srednja brzina ventilatora H5 - Visoka brzina ventilatora H6 - Autom. ubrzanje ventilatora
	Postavljanje	Pomoć pri kuhanju Jezik Tonovi tipki Glasnoća zujalice Svjetlina zaslona
	Servis	Demo način rada Licenca Prikaz verzije softvera Povijest alarma Poništi sve postavke

Da biste izišli iz Izbornik dodirnite  ili desnu stranu zaslona, van skočnog prozora.

Za kretanje kroz Izbornik koristite  ili .

Kada dodirnete i zadržite neke opcije dostupne u Izbornik, pojavi se kratki opis. Slijedite savjete za jednostavno kretanje kroz Izbornik.

Ako se nalazite na dnu Izbornik pomaknite popis prema gore i upotrijebite  ili dodirnite  da biste izišli iz Izbornik.

## 6. PRIJE PRVE UPORABE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Prvo spajanje na električnu mrežu

Kad priključite ploču za kuhanje na električnu mrežu morate postaviti Jezik, Svjetlina zaslona i Glasnoća zujalice.

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


## 7. SVAKODNEVNA UPORABA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 7.1 Aktiviranje i deaktiviranje

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

### 7.2 Automatsko isključivanje

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

- sve zone kuhanja su isključene,
- niste postavili stupanj kuhanja nakon uključivanja ploče za kuhanje,
- prolili ste nešto ili ste nešto stavili na upravljačku ploču dulje od 10 sekundi (lonac, krpu, itd.). Oglašava se zvučni signal i ploča za kuhanje se isključuje. Uklonite predmet ili očistite upravljačku ploču.
- ploča za kuhanje previše se zagrijava (npr. kad iz lonca sve iskipi). Pustite da se zona kuhanja ohladi prije ponovne upotrebe ploče za kuhanje.
- koristite neispravno posuđe ili na određenoj zoni nema posuđa. Simbol bijele zone kuhanja trepće i indukcijska zona kuhanja se automatski isključuje nakon 2 minute.
- ne isključite zonu kuhanja i ne promijenite stupanj kuhanja. Nakon nekog vremena pojavljuje se poruka i ploča za kuhanje se isključuje.

**Veza između stupnja kuhanja i vremena nakon kojeg se ploča za kuhanje isključuje:**

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



Kad koristite Prženje na tavi ploča za kuhanje isključuje se nakon 1,5 sata.. Za Sous Vide ploča za kuhanje isključuje se nakon 4 sata..

### 7.3 Korištenje zona kuhanja

Posuđe stavite na sredinu zone kuhanja. Indukcijske polja za kuhanje automatski se prilagođavaju dimenzijama dna posuđa.

Jednom kada lonac postavite na odabranu zonu za kuhanje, ploča ga automatski prepoznaje i na zaslonu se pojavljuje odgovarajući klizač. Klizač je vidljiv 8 sekundi, a nakon tog vremena zaslon se vraća na glavni prikaz. Da biste brže zatvorili klizač, dodirnite zaslon izvan područja klizača.

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



Provjerite je li lonac pogodan za indukcijske ploče za kuhanje. Za više informacija o vrstama posuđa pogledajte "Savjeti i upute". Provjerite veličinu lonca u "Tehnički podaci".

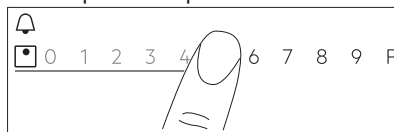
### 7.4 Postavka topline

1. Uključite ploču za kuhanje.
2. Stavite lonac na odabranu zonu za kuhanje.

Klizač za aktivnu zonu kuhanja pojavljuje se na zaslonu i aktivan je 8 sekundi.

3. Dodirnite ili povucite prst da biste postavili željeni stupanj kuhanja.

Simbol pocrveni i poveća se.



Stupanj kuhanja također možete primijeniti i tijekom kuhanja. Dodirnite simbol za odabir

zone na glavnom prikazu upravljačke ploče i pomaknite prst prema lijevo ili desno (za smanjenje ili povećanje stupnja kuhanja).

## 7.5 PowerBoost

Ova funkcija aktivira više snage za odgovarajuću indukcijsku zonu za kuhanje; to ovisi o veličini posuđa. Funkcija se može aktivirati samo ograničeno vrijeme.

1. Prvo dodirnite simbol željene zone.
2. Dodirnite **P** ili kliznite prstom udesno da biste aktivirali funkciju za odabranu zonu kuhanja.

Simbol postaje crven i postaje veći. Funkcija se automatski deaktivira. Za ručno deaktiviranje, ručno odaberite zonu i promijenite postavke topline.



Za maksimalne vrijednosti trajanja pogledajte "Tehnički podaci".

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



### UPOZORENJE!

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

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

Svjetlo indikatora **III / II / I** se pojavljuje kad je zona za kuhanje vruća. Oni prikazuju razinu preostale topline za zone kuhanja koje trenutno koristite.

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.

## 7.7 Tajmer



### Tajmer odbrojavanja

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

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. Za uključivanje funkcije provjerite .

Simbol se mijenja u

5. Pomičite prst ulijevo ili udesno da biste odabrali željeno vrijeme (npr. sate i/ili minute).
6. Za potvrdu dodirnite U redu.

Također možete odabrati **X** za otkazivanje vašeg odabira.

Kad vrijeme dođe do kraja, oglašava se zvučni signal i treperi. Dodirnite za zaustavljanje signala.

Za isključivanje funkcije, postavke topline postavite na **0**. Alternativno, lijevo od

vrijednosti tajmera dodirnite , do njega dodirnite **X** i kad se pojavi skočni prozor potvrdite vaš izbor.



### Zvučni alarm

Tu funkciju možete koristiti kad je ploča za kuhanje uključena ali zone kuhanja ne rade.

Funkcija ne utječe na rad zona kuhanja.



1. Odaberite bilo koju zonu kuhanja. Na zaslonu se prikazuje odgovarajući klizač.


2. Dodirnite

Prozor izbornika tajmera pojavljuje se na zaslonu.

3. Pomičite prst ulijevo ili udesno da biste odabrali željeno vrijeme (npr. sate ili minute).
4. Za potvrdu dodirnite U redu.


Također možete odabrati **X** za otkazivanje vašeg odabira.



Kad vrijeme dođe do kraja, oglašava se zvučni signal i  treperi. Dodirnite  za zaustavljanje signala.

Za deaktiviranje funkcije dodirnite  lijevo od vrijednosti tajmera, dodirnite **X** do njega i kad se pojavi skočni prozor potvrdite vaš izbor.

## Štoperica

Funkcija automatski počinje odbrojavati odmah nakon što aktivirate zonu kuhanja. Ovu funkciju možete koristiti za praćenje koliko dugo ona radi.


1. Dodirnite  za pristup Izbornik.
2. Pomičite se u Izbornik za odabir Postavke > Štoperica.
3. Dodirnite prekidač za uključivanje/isključivanje funkcije.

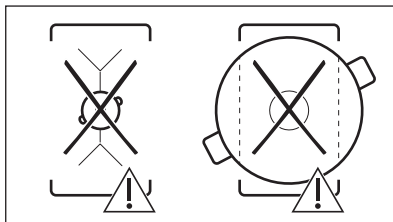
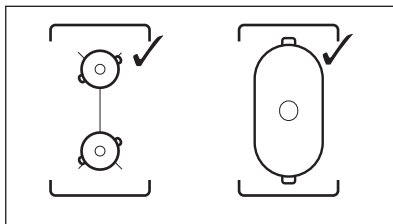
Funkcija se ne zaustavlja kad podignete lonac. Za resetiranje funkcije i ponovo pokretanje dodirnite , odaberite Poništi iz skočnog prozora. Funkcija započinje odbrojavanje od 0. Za Pauza funkcije za jednu sesiju kuhanja dodirnite  i odaberite Pauza u skočnom prozoru. Za nastavak odbrojavanja odaberite Start.


## 7.8 Bridge funkcija

Ova funkcija povezuje dvije zone kuhanja i one djeluju kao jedna, s jednakom postavkom topline.

Funkciju možete koristiti s velikim posudama.



1. Postavite posuđe na dvije zone kuhanja. Posuđe mora pokrivati središta obje zone.
2. Za uključivanje funkcije, dodirnite . Simbol zone se mijenja.
3. Postavite postavke topline. Posuđe mora pokrivati središta obje zone ali ne prelaziti oznaku područja.





Da biste deaktivirali funkciju, dodirnite . Zone za kuhanje djeluju neovisno.

## 7.9 || Pauza


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

Kad je funkcija uključena, mogu se koristiti samo simboli  i . Svi ostali simboli na upravljačkoj ploči su zaključani.

Funkcija ne zaustavlja funkcije tajmera.

Za uključivanje funkcije, dodirnite .  pojavljuje se. Postavka topline je spuštena na 1.

Za deaktiviranje funkcije dodirnite .


Funkcija zaustavlja PowerBoost. Najviša postavka topline ponovno se aktivira kada ponovno dodirnete .

## 7.10 Blokiranje

Upravljačku ploču možete zaključati dok ploča za kuhanje radi. Sprečava slučajnu promjenu postavke topline.

Prvo postavite postavke topline.

Za uključivanje funkcije, dodirnite .

Za deaktiviranje funkcije dodirnite  na 3 sekunde.



Kad deaktivirate ploču za kuhanje, deaktivirate i ovu funkciju.

## 7.11 Roditeljska zaštita

Ova funkcija sprječava nehotično uključivanje ploče za kuhanje.

1. Dodirnite da biste otvorili Izbornik.
2. S popisa odaberite Postavke > Roditeljska zaštita.
3. Uključite/isključite prekidač i dodirnite slova A-O-X po abecednom redoslijedu kako biste uključili funkciju. Za isključenje funkcije, isključite prekidač.

Kako biste izašli iz Izbornik, dodirnite ili desnu stranu zaslona, izvan područja skočnog prozora. Za kretanje kroz Izbornik, koristite < ili >.

## 7.12 Pomoć pri kuhanju

Ta funkcija podešava temperaturu na različite vrste hrane i održava je tijekom kuhanja. Može se uključiti samo za lijevu prednju zonu kuhanja ili obje lijeve zone kad je premošteno.

1. Na zaslonu dodirnite kako biste otvorili Izbornik.
2. Odaberite Pomoć pri kuhanju i s popisa izaberite vrstu hrane koju biste željeli pripremiti.  
Za svaku vrstu hrane dostupno je nekoliko opcija. Slijedite upute prikazane na zaslonu.
  - Možete dodirnuti U redu na vrhu skočnog prozora kako biste koristili zadane postavke.
  - Možete postaviti funkciju tajmera. Kad posuda dosegne željenu temperaturu, možete uključiti tajmer.
  - Možete promijeniti zadani stupanj kuhanja.
3. Kad posuda dosegne namjeravanu temperaturu, oglasit će se zvučni signal i pojaviti skočni prozor. Da biste zatvorili prozor i pokrenuli funkciju, dodirnite U redu. Za trajno isključivanje prozora, provjerite  prije aktiviranja funkcije.

Za zaustavljanje funkcije, dodirnite i Stop ili dodirnite i odaberite Pomoć pri kuhanju, izaberite bilo koju vrstu hrane i dodirnite Stop.

Kako biste izašli iz Izbornik dodirnite ili desnu stranu zaslona, izvan područja skočnog prozora. Za kretanje kroz Izbornik koristite < ili >.

## 7.13 Topljenje

Pomoću ove funkcije možete otopiti različite proizvode, npr. čokoladu ili maslac. Funkciju možete koristiti samo za jednu zonu kuhanja odjednom.

1. Dodirnite da biste otvorili Izbornik.
2. S popisa odaberite Funkcije ploče za kuhanje > Topljenje.
3. Dodirnite Start.  
Trebate odabrati željenu zonu kuhanja. Ako je zona kuhanja već aktivna, pojavljuje se skočni prozor. Poništite prethodni stupanj kuhanja kako biste uključili funkciju.

Kako biste izašli iz Izbornik, dodirnite ili desnu stranu zaslona, izvan područja skočnog prozora. Za kretanje kroz Izbornik, koristite < ili >.

Da biste zaustavili funkciju, dodirnite simbol za odabir zone, a zatim dodirnite Stop.

## 7.14 Hob<sup>2</sup>Hood

To je napredna automatska funkcija koja spaja ploču za kuhanje na posebnu kuhinjsku napu. I ploča za kuhanje i kuhinjska napa imaju komunikaciju preko infracrvenog signala. Brzina ventilatora automatski se podešava na temelju postavke načina rada i temperature najtoplijeg lonca na ploči za kuhanje.

Za većinu napa daljinski je sustav izvorno deaktiviran. Aktivirajte ga prije uporabe funkcije. Za više informacija pogledajte korisnički priručnik za napu.

Za automatsku upotrebu funkcije, postavite automatski način rada na H1 - H6. Ploča za kuhanje izvorno je postavljena na H5. Napa reagira svaki put kad koristite ploču za kuhanje. Ploča za kuhanje automatski

prepoznaje temperaturu posuđa i prilagođava brzinu ventilatora. Ploču možete postaviti tako da uključi samo svjetlo odabirom H1.



Ako promijenite brzinu ventilatora na napi, zadana veza s pločom za kuhanje je isključena. Za ponovno pokretanje funkcije, oba uređaja ponovno ISKLJUČITE i UKLJUČITE.

Način rada	Automatsko svjetlo	Vrenje <sup>1)</sup>	Prženje <sup>2)</sup>
H0	Isključeno	Isključeno	Isključeno
H1	Uključeno	Isključeno	Isključeno
H2 <sup>3)</sup>	Uključeno	Brzina ventilatora 1	Brzina ventilatora 1
H3	Uključeno	Isključeno	Brzina ventilatora 1
H4	Uključeno	Brzina ventilatora 1	Brzina ventilatora 1
H5	Uključeno	Brzina ventilatora 1	Brzina ventilatora 2
H6	Uključeno	Brzina ventilatora 2	Brzina ventilatora 3

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

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

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


## Promjena načina rada

Ako niste zadovoljni razinom buke/brzinom ventilatora, možete ručno prebaciti između načina rada.

1. Dodirnite .

S popisa odaberite Postavke > Hob<sup>2</sup>Hood.


2. Odaberite odgovarajući način rada.

Da biste izašli iz Izbornik dodirnite  ili desnu stranu zaslona, van skočnog prozora.

Kad završite s kuhanjem i isključite ploču za kuhanje, ventilator nape će možda i dalje raditi određeno vrijeme. Nakon tog vremena sustav automatski isključuje ventilator i sprječava nehotično uključivanje ventilatora sljedećih 30 sekundi.


Svjetlo na napi se isključuje 2 minute nakon isključivanja ploče za kuhanje.


## 7.15 Jezik

1. Dodirnite  da biste otvorili Izbornik.

2. S popisa odaberite Postavke >Postavljanje > Jezik.


3. Na popisu odaberite odgovarajući jezik.

Ako ste odabrali krivi jezik, dodirnite . Pojavljuje se popis. Odaberite treću opciju od vrha, a zatim predzadnju opciju. Zatim, odaberite drugu opciju. Listajte prema dolje kako biste odabrali odgovarajući jezik s popisa. Konačno, odaberite opciju s desne strane.

Kako biste izašli iz Izbornik, dodirnite  ili desnu stranu zaslona, izvan područja skočnog prozora. Za kretanje kroz Izbornik, koristite < ili >.


## 7.16 Tonovi tipki / Glasnoća zujalice

Možete odabrati zvuk vaše ploče za kuhanje ili ga možete potpuno isključiti. Možete izabrati zvukove klik (zadano) ili beep.

1. Dodirnite  da biste otvorili Izbornik.

2. S popisa odaberite Postavke > Postavljanje> Tonovi tipki / Glasnoća zujalice.


3. Odaberite odgovarajuću opciju.




Kako biste izašli iz Izbornik, dodirnite  ili desnu stranu zaslona, izvan područja skočnog prozora. Za kretanje kroz Izbornik, koristite < ili >.

## 7.17 Svjetlina zaslona

Možete promijeniti svjetlinu zaslona.

Postoje 4 razine osvjetljenja, 1 je najniža a 4 najviša.

1. Dodirnite  da biste otvorili Izbornik.
2. S popisa odaberite Postavke >Postavljanje > Svjetlina zaslona.
3. Odaberite odgovarajuću razinu.

Kako biste izašli iz Izbornik, dodirnite  ili desnu stranu zaslona, izvan područja skočnog prozora. Za kretanje kroz Izbornik, koristite  ili .

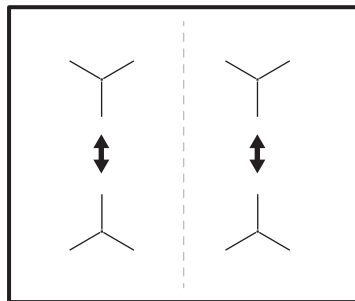
## 7.18 Upravljanje snagom

Ako je aktivno više zona, a potrošena snaga premašuje ograničenja napajanja, ova funkcija dijeli raspoloživu snagu između svih zona kuhanja. 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 električnom energijom od 3680 W. Ako ploča za kuhanje dosegne maksimalno

ograničenje raspoložive snage unutar jedne faze, snaga zona kuhanja će se automatski smanjiti.

- Maksimalni stupanj kuhanja vidljiv je na klizaču. Aktivne su samo bijele znamenke.
- 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.



## 8. SAVJETI



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 8.1 Posuđe



Za induksijska polja za kuhanje snažno elektro-magnetsko polje stvara toplinu u posudu vrlo brzo.

Koristite induksijska polja za kuhanje s prikladnim posuđem.

- Dno posuđa mora biti što je moguće deblje i ravnije.
- Osigurajte da su dna tava čista i suha prije postavljanja na površinu ploče.
- Da biste izbjegli ogrebotine, ne klizite i ne trljajte loncem preko keramičkog stakla.

#### 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 induksijsku ploču ako:

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

#### Dimenzije posuđa

- Induksijske polja za kuhanje automatski se prilagođavaju dimenzijama dna posuđa.
- Učinkovitost polja za kuhanje povezano je s promjerom posuđa. Posuđe s promjerom manjim od minimalnog prima samo dio snage koju stvara polje za kuhanje.
- 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.



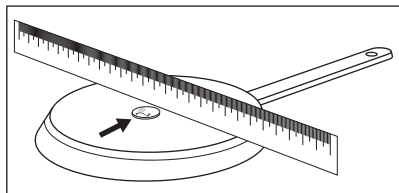
Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci".



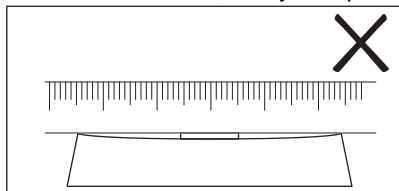
## 8.2 Ispravne tave za funkciju Prženje na tavi

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

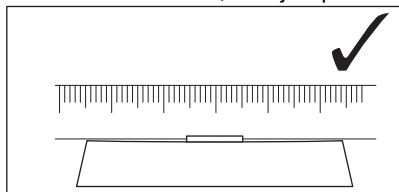
1. Stavite tavu naopako.
2. Na dno tave stavite ravnalo.
3. Pokušajte staviti novčić od 1, 2 ili 5 euro centi (ili slične debljine) između ravnala i dna tave.



- 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.



## 8.3 Buka tijekom rada

Ako čujete:

- 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").
- brujanje: koristite visoku razinu električne snage.
- škljocanje: događa se električno prebacivanje, lonac je prepoznat nakon postavljanja na ploču za kuhanje.
- pištanje, zujanje: radi ventilator.

Zvukovi su uobičajena pojava i ne ukazuju na kvar uređaja.

## 8.4 Öko Timer (Eko Tajmer)

Radi uštede energije, grijač polja kuhanja isključuje se prije oglašavanja tajmera za odbrojavanje. Razlika u vremenu rada ovisi o postavljenom stupnju topline i vremenu kuhanja.

## 8.5 Primjeri primjene za kuhanje

Povezanost između stupnja kuhanja zone i njezine potrošnje snage nije linearna. Kada povećate stupanj kuhanja, to povećanje nije proporcionalno povećanju potrošnje energije. To znači da zona kuhanja sa srednjim stupnjem kuhanja troši manje od polovice svoje snage.



Podaci u tablici služe samo kao smjernice.

Postavka topli- ne	Koristi se za:	Vrijeme (min)	Savjeti
1	Održavanje kuhane hrane toplom.	prema po- trebi	Stavite poklopac na posuđe.
1 - 2	Umak Hollandaise, topljeni: maslac, čokolada, želatina.	5 - 25	Pomiješajte s vremena na vrijeme.
1 - 2	Stvrdnite: pahuljasti omljet, pečena jaja.	10 - 40	Kuhajte poklopljeno.
2 - 3	Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, zagrijavanje gotovih jela.	25 - 50	Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku promiješajte na pola postupka kuhanja.

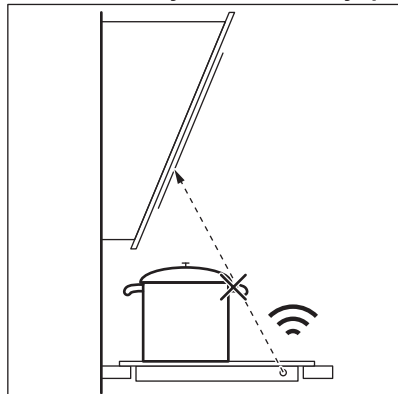
Postavka topli- ne	Koristi se za:	Vrijeme (min)	Savjeti
3 - 4	Povrće na pari, riba, meso.	20 - 45	Dodati nekoliko žlica tekućine.
4 - 5	Krumpiri na pari.	20 - 60	Koristite maks. ¼ l vode za 750 g krumpira.
4 - 5	Kuhajte veće količine hrane, variva i juha.	60 - 150	Do 3 l tekućine plus sastojci.
6 - 7	Lagano prženje: odresci, teleći cordon-bleu, kotletti, mljeveno meso u tijestu, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci.	prema potrebi	Okrenite na drugu stranu nakon proteka polovice vremena.
7 - 8	Jako prženje, prženi naribani krumpir, kare odresci, odresci.	5 - 15	Okrenite na drugu stranu nakon proteka polovice vremena.
9	Zakuhajte vodu, skuhaite tjesteninu, zapecite meso (gulaš, pečenje u loncu), ispržite čips.		
<b>P</b>	Zakuhajte velike količine vode. PowerBoost je uključen.		

## 8.6 Savjeti i preporuke za Hob<sup>2</sup>Hood

Kada upravljate pločom za kuhanje s funkcijom:

- Zaštite 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.

**Ploča za kuhanje na slici samo je primjer.**



Održavajte prozorčić čistim prozorčić na uređaju za komunikaciju Hob<sup>2</sup>Hood infracrvenim svjetlom.



Ostali daljinski upravljani uređaji mogu blokirati signal. Ne koristite nikakve takve uređaje u blizini ploče za kuhanje dok je Hob<sup>2</sup>Hood uključen.

### Napa štednjaka s funkcijom Hob<sup>2</sup>Hood

Cijeli asortiman napa štednjaka koje rade s ovom funkcijom potražite na našoj internetskoj stranici namijenjenoj potrošačima. Nape štednjaka Electrolux koje rade s ovom 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 površine ploče za kuhanje.
- Upotrijebite posebnu strugalicu za staklo.

### 9.2 Čišćenje ploče za kuhanje

- **Odmah uklonite:** otopljenu plastiku, plastičnu foliju, šećer i hranu sa šećerom jer u protivnom nečistoće mogu uzrokovati

oštećenja ploče za kuhanje. Pripazite da izbjegnute opekotine. Koristite posebni strugač na staklenoj površini pod oštrim kutom i oštricu pomičite po površini.

- **Skinite nakon što se ploča za kuhanje dovoljno ohladi:** mrlje od kamenca i vode, mrlje od masnoće, sjajne mrlje na metalnim dijelovima. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i neabrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja ploču za kuhanje obrišite mekom krpom.
- **Uklonite sjajnu diskoloraciju metala:** Za čišćenje staklenih površina krpom koristite otopinu vode i octa.
- Površina ploče za kuhanje ima vodoravne utore. Ploču za kuhanje čistite vlažnom krpom s malo deterdženta i laganim pokretima s lijeva u desno. Nakon čišćenja ploču za kuhanje s lijeva na desno obrišite mekom krpom.

## 10. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA








### 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. Na zaslonu se nalazi tekućina ili predmet.	Uklonite predmete. Pomaknite posude dalje od zaslona. 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. 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.
Ne možete uključiti postavku najvišeg stupnja kuhanja.	Druga zona već je postavljena na postavku s najvišim stupnjem kuhanja.	Prvo smanjite snagu druge zone.
Senzorska polja postaju vruća.	Posuđe je preveliko ili ga stavljate preblizu kontrolama.	Ako je moguće, veliko posuđe stavite na stražnja polja.
Hob <sup>2</sup> Hood ne radi.	Pokrili ste upravljačku ploču.	Uklonite objekt s upravljačke ploče.
Hob <sup>2</sup> Hood radi, ali samo svijetli lampica.	Aktivirali ste način rada H1.	Promijenite način rada na H2 - H6 ili pričekajte dok se automatski način rada ne pokrene.
Hob <sup>2</sup> Hood načini rada H1 - H6 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.	Poništite sve funkcije na tvorničke postavke. Odaberite Poništi sve postavke iz Izbornik. Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Nakon 1 sekunde, ponovno ukopčajte ploču za kuhanje. Postavite Jezik, Svjetlina zaslona i Glasnoća zujalice.
Zona kuhanja se isključuje. Uključuje se poruka upozorenja da se zona kuhanja isključuje.	Automatsko isključivanje isključuje zonu kuhanja.	Isključite ploču za kuhanje i ponovno je uključite. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
 i prikazuje se poruka.	Blokiranje radi.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Pojavljuje se O - X - A.	Roditeljska zaštita radi.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
 treperi.	Na zoni nema posuđa.	Stavite posuđe na zonu kuhanja.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	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".
 i broj su prikazani.	Došlo je do pogreške u ploči za kuhanje.	Isključite i nakon 30 sekundi ponovno uključite ploču za kuhanje. Ako se  ponovno pojavi, ploču za kuhanje iskopčajte iz mrežnog napajanja. Nakon 30 sekundi, ponovno spojite ploču za kuhanje. Ako i dalje dolazi do problema, obratite se ovlaštenom servisnom centru.
Možete čuti stalni 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 pogodnim (ravnim, magnetskim) dnom. Pogledajte poglavlje "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 roku i ovlaštenim servisnim centrima nalaze se u jamstvenoj knjižici.

## 11. TEHNIČKI PODACI

### 11.1 Natpisna pločica

Model EIS6448  
 Vrsta 61 B4A 01 CA  
 Indukcija 7.35 kW  
 Ser.Nr. ....  
 ELECTROLUX

PNC 949 596 906 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
 Proizvedeno u: Njemačka  
 7.35 kW



### 11.2 Licence za softver

Softver uključen u ploču za kuhanje sadrži softver zaštićen autorskim pravima kojemu su vlasnici licence BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 i drugi.

Punu kopiju licence provjerite u: Izbornik > Postavke > Servis > Licenca.

Izvorni kod otvorenog izvornog softvera možete preuzeti slijedeći hipervezu koja se nalazi na web stranici proizvođača.

## 11.3 Specifikacije polja za kuhanje

Zona kuhanja	Nominalna snaga (maksimalno podešavanje topline) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimalno trajanje [min]	Promjer posuda [mm]
Lijeva prednja	2300	3200	10	125 - 210
Lijeva stražnja	2300	3200	10	125 - 210
Desna prednja	1400	2500	4	125 - 145
Desna stražnja	1800	2800	10	145 - 180

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

Za optimalne rezultate kuhanja koristite posuđe koje nije veće od promjera navedenog u tablici.

## 12. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 12.1 Informacije o proizvodu\*

Identifikacija modela	EIS6448	
Vrsta ploče za kuhanje	Ugradbena ploča za kuhanje	
Broj zona za kuhanje	4	
Toplinska tehnologija	Indukcija	
Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø)	Lijeva prednja	21,0 cm
	Lijeva stražnja	21,0 cm
	Desna prednja	14,5 cm
	Desna stražnja	18,0 cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking)	Lijeva prednja	188,9 Wh/kg
	Lijeva stražnja	188,9 Wh/kg
	Desna prednja	183,4 Wh/kg
	Desna stražnja	178,8 Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)	185,0 Wh/kg	

\* Za Europsku uniju u skladu s EU 66/2014. Za Bjelorusiju sukladno sa STB 2477-2017, Prilog A. Za Ukrajinu sukladno s 742/2019.

EN 60350-2 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 2. dio: Ploče za kuhanje - Metode za mjerenje učinkovitosti.

Mjerenja potrošnje energije koja se odnose na polja kuhanja označena su oznakama odgovarajućih zona kuhanja.

### 12.2 Ušteda energije


Ako slijedite savjete navedene ispod, možete uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.


- Kad zagrijevate vodu, koristite samo količinu koju trebate.
- Ako je moguće, posuđe poklopite poklopcem.
- Prije uključivanja zone kuhanja, stavite posuđe na nju.

- Manje posuđe stavite na manje zone kuhanja.
- Posuđe stavite izravno na sredinu zone kuhanja.

- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za topljenje.

## 13. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje

označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

## MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme vám, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Produkt, který jste si zvolili, čerpá z desetiletí profesionálních zkušeností a inovací. Při navrhování tohoto důmyslného a stylového spotřebiče jsme mysleli na vaše potřeby. Můžete se proto vždy, když jej používáte, spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků. Vítá vás Electrolux.

### Navštivte naše webové stránky:



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

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**

Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Nákup příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, PNC, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	72
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	74
3. INSTALACE.....	76
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	77
5. STRUČNÝ PŘEHLED.....	78
6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	80
7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	80
8. TIPY A RADY.....	85
9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	88
10. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	88
11. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	91
12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	91
13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	92



## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

### 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdržely instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

### 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- VAROVÁNÍ: Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.

- Oheň se NIKDY nesnažte uhasit vodou. Místo toho vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič nesmí být napájen přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojován k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán jiným nástrojem.
- UPOZORNĚNÍ: U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat nepřetržitý dohled.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Na varné plochy nepokládejte žádné předměty.
- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od síťového napájení. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Jestliže je napájecí kabel poškozený, smí jej vyměnit pouze výrobce, autorizovaný servis nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se předešlo rizikům.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte výřez v povrchu pomocí těsniva, abyste zabránili bobtnání z důvodu vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Každý spotřebič má vespodu chladicí ventilátory.
- Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou:
  - Neuchovávejte v zásuvce žádné malé kousky nebo listy papíru, které by mohly být vtaženy dovnitř a poškodit tak chladicí ventilátory nebo chladicí systém.
  - Mezi spodní stranou spotřebiče a obsahem zásuvky musí být vzdálenost alespoň 2 cm.
- Odstraňte jakékoliv dělicí panely nainstalované ve skřínce pod spotřebičem.

### 2.2 Připojení k elektrické síti



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Použijte správný síťový kabel.
- Síťový kabel nesmí být zamotaný.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana proti úrazu elektrickým proudem.
- Použijte svorku pro odlehčení tahu na kabelu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přívodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete k elektrické zásuvce.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili zástrčku napájecího kabelu (pokud je k dispozici) nebo napájecí kabel. O výměnu napájecího kabelu požádejte autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaného elektrikáře.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.

- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

## 2.3 Použijte



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly, značení a ochrannou fólii (pokud se používá).
- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu (vnitřnímu) použití.
- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu na „vypnuto“.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje ani pokličky. Mohly by se zahřát na vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Je-li povrch spotřebiče prasklý, okamžitě spotřebič odpojte od elektrické sítě. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.
- Horký olej může vystříknout, když do něj vkládáte jídlo.



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Při vaření udržujte otevřený

ohněn nebo ohřáté předměty mimo dosah tuků a olejů.

- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej použitý poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavými.



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nepokládejte horkou poklici na skleněný povrch varné desky.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly žádné předměty nebo nádoby. Mohl by se poškodit povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny, hliníku nebo s poškozeným dnem mohou poškrábat skleněný/sklokeramický povrch. Tyto předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihněte.
- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.

## 2.4 Čištění a údržba

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody nebo páru.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

## 2.5 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly.

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

## 2.6 Likvidace



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

## 3. INSTALACE



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 3.1 Před instalací spotřebiče

Před instalací varné desky si z typového štítku opište níže uvedené informace. Typový štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

Sériové číslo .....

### 3.2 Vestavné varné desky

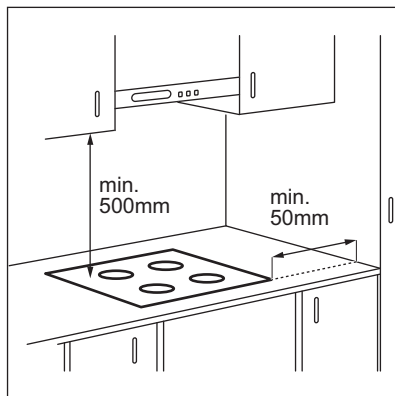
Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

### 3.3 Připojovací kabel

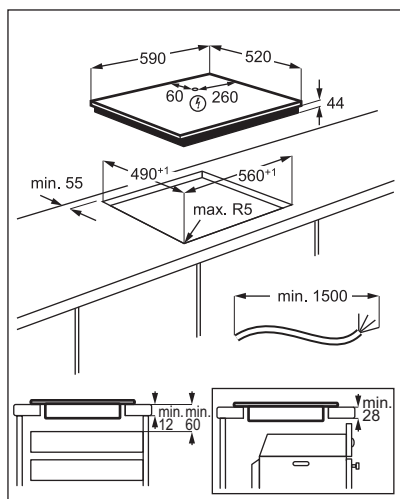
- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- K výměně poškozeného síťového kabelu použijte tento typ síťového kabelu: H05V2V2-F které vydrží teplotu 90 °C nebo vyšší. Obraťte se na autorizované servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

### 3.4 Sestava

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



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



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

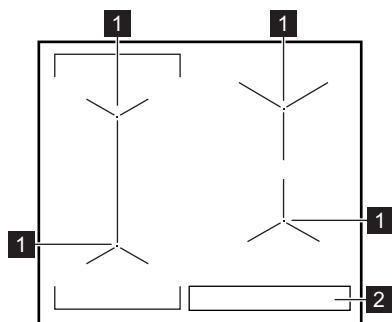


How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation



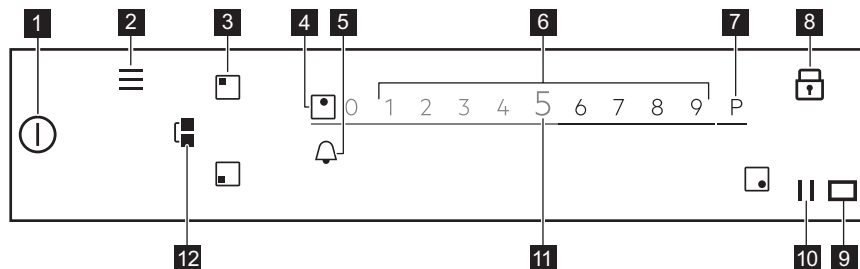
## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Uspořádání varné plochy



- 1 Indukční varná zóna
- 2 Ovládací panel

## 4.2 Uspořádání ovládacího panelu



K zobrazení dostupných nastavení stiskněte příslušný symbol.


Symbol	Poznámka
<b>1</b>	ZAP/VYP Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
<b>2</b>	Nabídka Slouží k otevření a zavření Nabídka.
<b>3</b>	Volba zóny Slouží k otevření posuvníku pro zvolenou zónu.
<b>4</b> -	Ukazatel zóny Slouží k zobrazení, pro kterou zónu je posuvník aktivní.
<b>5</b>	- Slouží k nastavení funkcí časovače.
<b>6</b> -	Posuvník Slouží k upravení tepelného výkonu.
<b>7</b> P	PowerBoost Chcete-li funkci zapnout:
<b>8</b>	Zámek Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
<b>9</b>	- Okénko pro infračervený vysílač funkce Hob <sup>2</sup> Hood. Nezakrývejte ho.
<b>10</b>	Pauza Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
<b>11</b> 0 - 9	- Slouží k zobrazení aktuálního nastavení teploty.
<b>12</b>	Bridge Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.

## 5. STRUČNÝ PŘEHLED


### 5.1 Použití displeje


- Lze použít pouze podsvícené symboly.
- K zapnutí dané funkce stiskněte příslušný symbol na displeji.
- Zvolená funkce se zapne, když uvolníte prst z displeje.
- K procházení dostupných funkcí použijte rychlé gesto nebo přejeďte prstem přes

- displej. Rychlost gesta určuje rychlost pohybu obrazovky.
- Procházení se může samo zastavit nebo jej lze okamžitě přerušit dotykem displeje.
- Lze změnit většinu parametrů zobrazených na displeji, když stisknete příslušné symboly.
- Ke zvolení požadované funkce nebo času můžete procházet seznamem nebo se dotknout funkce, kterou chcete zvolit.

- Když je varná deska zapnutá a některé symboly se přestanou na displeji zobrazovat, opět se jej dotkněte. Všechny symboly se opět zobrazí.
- U některých funkcí se při jejich spuštění zobrazí vyskakovací okno s dodatečnými informacemi. Pro trvalé vypnutí vyskakovacího okna zkontrolujte , než funkci zapnete.
- Nejprve zvolte zónu při zapnutí funkcí časovače.

### Symboly užitečné k navigaci na displeji

 Slouží k potvrzení výběru nebo nastavení.

 Slouží k přechodu zpět / vpřed o jednu nabídku v rámci Nabídka.

### Nabídka

Podporované Vaření

Funkce varné desky      Rozmrazování

Nastavení      Dětská bezp. pojistka

Stopky

Hob<sup>2</sup>Hood




H0 - Vypnuto  
H1 - Pouze světlo  
H2 - Nízké otáčky ventilátoru  
H3 - Automatický nízký tlak ventilátoru  
H3 - Automatický nízký tlak ventilátoru  
H4 - Automat. střední ventilátor  
H5 - Automat. vysoký ventilátor  
H6 - Automat. posílený ventilátor

Nastavení

Podporované Vaření  
Jazyk  
Tóny tlačítek  
Hlasitost zvuk. signalizace  
Jas displeje


Obsluha


Režim demo  
Licence  
Zobrazit verzi softwaru  
Historie výstrah  
Zrušit všechna nastavení

K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte  nebo .


Když stisknete a podržíte některé možnosti dostupné v Nabídka, zobrazí se krátký popis.

### Symboly užitečné k navigaci na displeji


 Slouží k procházení nahoru / dolů pokyny na displeji.

 Slouží k zapnutí / vypnutí funkcí.



 Slouží k zavření vyskakovacího okna.

 Slouží ke zrušení nastavení.

## 5.2 Nabídka struktura

Stisknutím  vyvoláte a změníte nastavení varné desky nebo zapnete některé funkce. Tabulka zobrazuje základní strukturu Nabídka.

Řiďte se tipy pro snadné procházení Nabídka.

Pokud jste na konci Nabídka, posuňte seznam nahoru a použijte  nebo stiskněte  k opuštění Nabídka.



## 6. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 První připojení k síti

Po zapojení varné desky do sítě musíte nastavit Jazyk, Jas displeje a Hlasitost zvuk. signalizace.

Nastavení můžete změnit v Nabídka > Nastavení > Nastavení. Viz „Denní používání“.


## 7. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

### 7.2 Automatické vypnutí

**Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:**

- všechny varné zóny jsou vypnuté,
- po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu,
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- se deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- používáte nesprávný typ varné nádoby nebo se na dané zóně nenachází žádná varná nádoba. Bílý symbol varné zóny bliká a indukční varná zóna se automaticky vypne po dvou minutách.
- po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se zobrazí hlášení a varná deska se vypne.

**Vztah mezi nastavením teploty a dobou, po níž se varná deska vypne:**

Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 5	5 hodinách
6	4 hodinách
7 - 9	1,5 hodině



Při použití funkce Smažit se varná deska vypne po 1,5 hodině. Při použití funkce Sous-vide se varná deska vypne po 4 hodinách.

### 7.3 Používání varných zón

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

Jakmile položíte nádobu zvolenou varnou zónu varná deska ji automaticky detekuje a na displeji se zobrazí příslušný posuvník. Tento posuvník je viditelný po osm sekund a poté se displej přejde zpět na hlavní zobrazení. Pro rychlejší uzavření posuvníku poklepejte na obrazovku vně oblast posuvníku.

Když jsou ostatní zóny aktivní, nastavení výkonu pro zónu, kterou chcete používat, může být omezeno. Viz část „Řízení výkonu“.



Ujistěte se, že je nádoba vhodná pro indukční varné desky. Pro více informací ohledně typů varných nádob viz „Rady a tipy“. Zkontrolujte velikost nádoby v části „Technické údaje“.

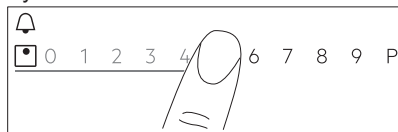
## 7.4 Nastavení teploty

1. Zapněte varnou desku.
2. Postavte nádobu na zvolenou varnou zónu.

Na displeji se zobrazí posuvník pro aktivní varnou zónu a bude aktivní po osm sekund.

3. Stiskněte nebo posuňte prstem k nastavení požadovaného tepelného výkonu.

Symbol zčervená a zvětší se.



Nastavení tepelného výkonu můžete rovněž změnit během přípravy jídla. Stiskněte symbol volby zóny na hlavním zobrazení ovládacího panelu a posuňte prstem doleva nebo doprava (pro snížení nebo zvýšení tepelného výkonu).

## 7.5 PowerBoost

Tato funkce zapne více výkonu příslušné indukční varné zóny a závisí na velikosti varné nádoby. Funkci lze zapnout pouze na omezenou dobu.

1. Stiskněte nejprve symbol požadované zóny.
2. Stiskněte **P** nebo posuňte prstem doprava k zapnutí funkce pro zvolenou varnou zónu.

Symbol zčervená a zvětší se.

Funkce se vypne automaticky. K ručnímu vypnutí této funkce zvolte zónu a změňte její nastavení výkonu.



Pro hodnoty maximální délky viz „Technické údaje“.

## 7.6 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)



### VAROVÁNÍ!

III / II / I Dokud kontrolka svítí, hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

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

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

Může se také zobrazovat kontrolka:

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

Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

## 7.7 Časovač



### Odpočítávání času



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

Funkci lze nastavit u každé zóny zvlášť.


1. Nejprve nastavte teplotu pro danou varnou zónu a poté nastavte funkci.
  2. Stiskněte symbol zóny.
  3. Stiskněte
- Na displeji se zobrazí okno nabídky časovače.
4. K zapnutí této funkce zaškrtněte .

Symbole se změni na .

5. Posuňte prstem doleva nebo doprava pro volbu požadovaného času (např. hodin nebo minut).
  6. Volbu potvrďte stisknutím tlačítka OK.
- Volbu lze také zrušit zvolením **X**.

Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat . Zvukový signál vypnete stisknutím .


Funkci vypnete změnou nastavení tepelného



výkonu na **0**. Alternativně, stiskněte  nalevo od hodnoty časovače, stiskněte **X** vedle a potvrďte vaši volbu, když se zobrazí vyskakovací okno.


## Minutka

Tuto funkci můžete použít, když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna.

Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.


1. Zvolte kteroukoliv varnou zónu. Na displeji se zobrazí příslušný posuvník.
2. Stiskněte . Na displeji se zobrazí okno nabídky časovače.
3. Posuňte prstem doleva nebo doprava pro volbu požadovaného času (např. hodin a minut).
4. Volbu potvrďte stisknutím tlačítka OK.



Volbu lze také zrušit zvolením **X**. Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat . Zvukový signál vypnete stisknutím .

K vypnutí funkce stiskněte  nalevo od hodnoty časovače, stiskněte **X** vedle a potvrďte vaši volbu, když se zobrazí vyskakovací okno.

## Stopky

Funkce se automaticky spustí s okamžitým odpočítáváním po aktivaci varné zóny. Tato funkce slouží ke sledování doby jejího provozu.


1. Stisknutím  přejdete na Nabídka.
2. Posunutím Nabídka vyberte Nastavení > Stopky.
3. Stiskněte spínač k zapnutí/vypnutí funkce.

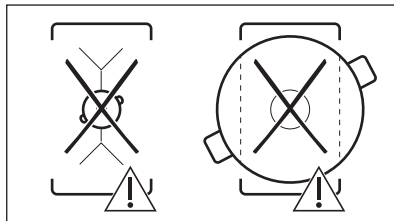
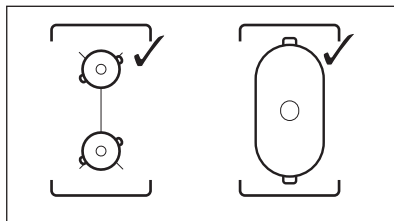
Tato funkce se nezastaví, když zdvihnete nádobu. K resetování této funkce a jejímu opětovnému spuštění ručně stiskněte  a v místním okně zvolte Reset. Funkce začne počítat od **0**. K pozastavení funkce pomocí Pauza pro jedno vaření stiskněte  a v místním okně zvolte Pauza. K pokračování počítání zvolte Spustit.


## 7.8 Funkce Bridge

Tato funkce spojí dvě varné zóny, které pak fungují jako jedna se stejným nastavením tepelného výkonu.

Tuto funkci můžete použít s velkými varnými nádobami.

1. Položte varnou nádobu na dvě varné zóny. Varná nádoba musí zakrývat středy obou zón.
2. Funkci zapnete stisknutím symbolu . Symbol zóny se změní.
3. Nastavte tepelný výkon. Nádoby musí zakrývat střed obou zón, ale nesmí přesahovat označené okraje.



Funkci vypnete stisknutím . Varné zóny fungují nezávisle.

## 7.9 || Pauza

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

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

Tato funkce vypne funkce časovače.

Funkci zapnete stisknutím symbolu ||.

|| se rozsvítí. Tepelný výkon je snížen na hodnotu 1.

Tuto funkci vypnete stisknutím ||.


Funkce se PowerBoost vypne. Nejvyšší nastavení teploty se znovu zapne, když se || opět dotknete.

## 7.10 Zámek

Když varná deska pracuje, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodné změně nastavení teploty.

Nejprve nastavte tepelný výkon.

Stisknutím  zapnete danou funkci.


Tuto funkci vypnete stisknutím  na tři sekundy.




Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

## 7.11 Dětská bezp. pojistka



Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
2. Ze seznamu zvolte Nastavení > Dětská bezp. pojistka.
3. Zapněte spínač a stiskněte písmena A-O-X v abecedním pořadí pro zapnutí této funkce. Funkci vypnete vypnutím spínače.


K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte < nebo >.


## 7.12 Podporované Vaření

Tato funkce upravuje teplotu pro různé druhy potravin a udržuje ji během vaření. Lze ji zapnout pouze u levé přední varné zóny nebo u obou zón vlevo při funkci spojení.

1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
2. Zvolte Podporované Vaření a ze seznamu vyberte druh jídla, který byste chtěli připravit. U každého druhu jídla je k dispozici několik možností. Řiďte se pokyny zobrazenými na displeji.
  - Můžete stisknout OK na vrchu vyskakovacího okna, aby se použila výchozí nastavení.
  - Můžete nastavit funkci časovače. Jakmile nádoba dosáhne požadované teploty, můžete spustit časovač.
  - Můžete změnit výchozí úroveň tepelného výkonu.
3. Jakmile nádoba dosáhne požadované teploty, zazní zvukový signál a zobrazí se vyskakovací okno. K zavření okna a spuštění funkce stiskněte OK. Pro trvalé vypnutí okna zkontrolujte , než funkci zapnete.


K zastavení této funkce stiskněte  a


Vypnout nebo stiskněte  a zvolte Podporované Vaření, vyberte jakýkoliv druh jídla a stiskněte Vypnout.

K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte < nebo >.

## 7.13 Rozmrazování

Tuto funkci můžete použít k rozpouštění různých potravin, např. čokolády nebo másla. Tuto funkci můžete použít pouze pro jednu varnou zónu najednou.

1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
2. Ze seznamu zvolte Funkce varné desky > Rozmrazování.
3. Stiskněte Spustit. Musíte zvolit požadovanou varnou zónu. Pokud je varná zóna již zapnutá, zobrazí se vyskakovací okno. Funkci zapnete zrušením předchozího nastavení tepelného výkonu.

K opuštění Nabídka stiskněte  nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího

okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte < nebo >.

K zastavení funkce stiskněte symbol volby zóny a poté stiskněte Vypnout.

## 7.14 Hob<sup>2</sup>Hood

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

U většiny odsavačů par je dálkový systém ovládní ve výchozím stavu vypnutý. Před použitím funkce jej zapněte. Více informací viz návod k použití odsavače par.

Automatický chod funkce zapnete nastavením automatického režimu na H1 – H6. Varná deska je ve výchozím stavu nastavená na H5. Odsavač par reaguje vždy, když používáte varnou desku. Varná deska automaticky rozpozná teplotu varných nádob a přizpůsobí rychlost ventilátoru. Volbou nastavení H1 můžete varnou desku nastavit tak, aby se zapnulo pouze osvětlení.



Změníte-li rychlost ventilátoru na odsavači par, výchozí spojení s varnou deskou bude deaktivováno. Chcete-li funkci znovu aktivovat, oba spotřebiče VYPNĚTE a znovu ZAPNĚTE.

Re-žim	Auto-matic-ké osvě-tlení	Vaření <sup>1)</sup>	Smažení <sup>2)</sup>
H0	Vyp	Vyp	Vyp
H1	Zap	Vyp	Vyp
H2 <sup>3)</sup>	Zap	Rychlost venti-látoru 1	Rychlost venti-látoru 1
H3	Zap	Vyp	Rychlost venti-látoru 1
H4	Zap	Rychlost venti-látoru 1	Rychlost venti-látoru 1

Re-žim	Auto-matic-ké osvě-tlení	Vaření <sup>1)</sup>	Smažení <sup>2)</sup>
H5	Zap	Rychlost venti-látoru 1	Rychlost venti-látoru 2
H6	Zap	Rychlost venti-látoru 2	Rychlost venti-látoru 3

1) Varná deska rozpozná proces vaření a nastaví rychlost odsávání v souladu s automatickým režimem.

2) Varná deska rozpozná proces smažení a nastaví rychlost odsávání v souladu s automatickým režimem.

3) Tento režim zapne ventilátor a osvětlení a nezávisí na teplotě.

## Změna režimů

Pokud vám hladina hluku / otáčky ventilátoru nevyhovují, můžete mezi režimy přepínat ručně.

### 1. Stiskněte

Ze seznamu zvolte Nastavení>Hob<sup>2</sup>Hood .

### 2. Zvolte požadovaný režim.

K opuštění Nabídka stiskněte nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna.

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

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

## 7.15 Jazyk

1. Stisknutím na displeji otevřete Nabídka.

2. Ze seznamu zvolte Nastavení > Nastavení > Jazyk.

3. Ze seznamu zvolte vhodný jazyk.

Zvolíte-li nesprávný jazyk, stiskněte . Zobrazí se seznam. Zvolte třetí možnost odshora, poté předposlední možnost. Následně zvolte druhou možnost.

Procházejte seznam a zvolte vhodný jazyk. Nakonec zvolte možnost vpravo.

K opuštění Nabídka stiskněte **≡** nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte **<** nebo **>**.

## 7.16 Tóny tlačítek / Hlasitost zvuk. signalizace

Můžete zvolit typ zvuku, který vaše varná deska vydává, nebo zvuky zcela vypnout. Můžete zvolit mezi kliknutím (výchozí) nebo pipnutím.

1. Stisknutím **≡** na displeji otevřete Nabídka.
2. Ze seznamu zvolte Nastavení > Nastavení > Tóny tlačítek / Hlasitost zvuk. signalizace.
3. Zvolte příslušnou možnost.

K opuštění Nabídka stiskněte **≡** nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte **<** nebo **>**.

## 7.17 Jas displeje

Můžete změnit jas displeje.

Lze zvolit čtyři stupně jasu, 1 je nejnižší a 4 je nejvyšší.

1. Stisknutím **≡** na displeji otevřete Nabídka.
2. Ze seznamu zvolte Nastavení > Nastavení > Jas displeje.
3. Zvolte příslušnou úroveň.

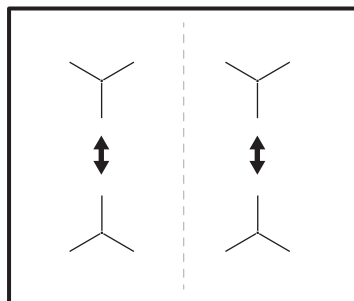
K opuštění Nabídka stiskněte **≡** nebo pravou stranu displeje, vně vyskakovacího

okna. Pro procházení skrze Nabídka použijte **<** nebo **>**.

## 7.18 Řízení výkonu

Pokud je aktivních několik zón a příkon překročí mez elektrického napájení, tato funkce rozdělí dostupný výkon mezi všechny varné zóny. Varná deska ovládá nastavení ohřevu, aby chránila pojistky v domovní instalaci.

- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce. Každá fáze má maximální elektrické zatížení 3 680 W. Pokud varná deska dosáhne meze maximálního dostupného výkonu v rámci jedné fáze, výkon varných zón se automaticky sníží.
- Maximální nastavení tepelného výkonu je viditelné na posuvníku. Aktivní jsou pouze bílé číslice.
- Pokud není vyšší tepelný výkon dostupný, snižte jej nejprve pro ostatní varné zóny. Pro možné kombinace rozložení výkonu mezi varné zóny viz obrázek.



## 8. TIPY A RADY



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 8.1 Nádobí



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

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

- Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější.
- Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.
- Nádobu po sklokeramické desce neposouvajte, abyste ji nepoškrábali.

#### Materiál nádobí

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

#### Nádoba je vhodná pro indukční varnou desku, jestliže:

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

#### Rozměry nádobí

- Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují průměru dna nádoby.
- Účinnost varné zóny závisí na průměru varné nádoby. Nádoby s menším než minimálním průměrem přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.
- Pro dosažení optimálních výsledků a z bezpečnostních důvodů nepoužívejte nádoby větší, než je uvedeno v části „Specifikace varných zón“. Během vaření nenechávejte varné nádoby v blízkosti ovládacího panelu. Mohlo by to ovlivnit fungování ovládacího panelu nebo náhodně zapnout funkce varné desky.

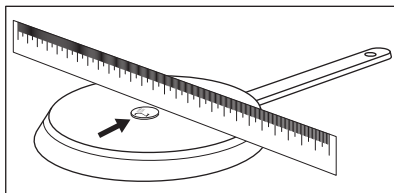


Viz „Technické údaje“.

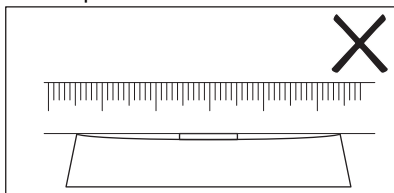
## 8.2 Správné pánve pro funkci Smažit

Používejte pouze pánve s rovným dnem. Při kontrole, zda se jedná o správný typ pánve:

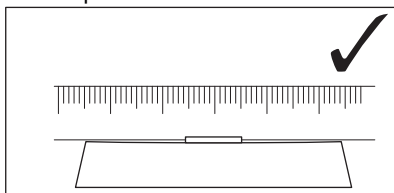
1. Položte pánev dnem vzhůru.
2. Na dno pánve položte pravítko.
3. Zkuste mezi pravítko a dno pánve vložit minci Euro o hodnotě 1, 2 nebo 5 centů (nebo minci o podobné tloušťce).



- a. Pokud se jedná o nesprávný typ pánve, lze minci mezi pravítko a dno pánve vložit.



- b. Pokud se jedná o správný typ pánve, minci nelze mezi pravítko a dno pánve vložit.



## 8.3 Zvuky během používání

### Jestliže slyšíte:

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte varnou zónu na vysoký výkon a nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- hučení: používáte vysoký výkon.
- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů, nádoba je detekována po jejím položení na varnou desku.
- syčení, bzučení: pracuje ventilátor.

**Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu.**

## 8.4 Ůko Timer (Ekologický časový spínač)

Za účelem úspory energie se topný článek varné zóny sám vypne dřív, než zazní signál odpočítávání času. Rozdíl mezi dobou

provozu závisí na nastavené teplotě a délce vaření.

## 8.5 Příklady použití při vaření

Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie příslušné varné zóny není přímo úměrný. Když zvýšíte nastavení teploty,

nezvýší se úměrně spotřeba energie dané varné desky. To znamená, že varná zóna se středním nastavením teploty spotřebuje méně než polovinu svého výkonu.



Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Tepelný výkon	Použití:	Čas (min)	Tipy
1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádoby zakryjte pokličkou.
1 - 2	Holandská omáčka, rozpouštění másla, čokolády nebo želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1 - 2	Ztuhnutí nadýchaných omelet a volských ok.	10 - 40	Připravujte zakryté pokličkou.
2 - 3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte.
3 - 4	Příprava zeleniny, ryb a masa v páře.	20 - 45	Přidejte několik polévkových lžic tekutiny.
4 - 5	Příprava brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
4 - 5	Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek.	60 - 150	Až 3 l tekutiny plus přísady.
6 - 7	Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jíška, vejce, palačinky a koblihy.	dle potřeby	V polovině doby obraťte.
7 - 8	Prudké smažení, opečená bramb. kaše, steaky z roštěnce, steaky.	5 - 15	V polovině doby obraťte.
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků.		
<b>P</b>	Vaření velkého množství vody. Je zapnuto PowerBoost.		

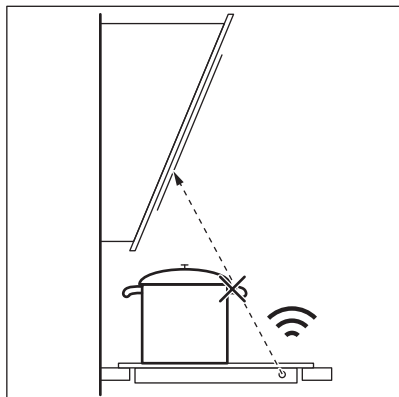
## 8.6 Tipy a rady pro funkci Hob<sup>2</sup>Hood

Když používáte varnou desku s touto funkcí:

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

Odsavač par na obrázku je uveden pouze pro příklad.






- i** Okénko pro infračervený vysílač funkce Hob²Hood udržujte čisté.

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

### Kuchyňské odsavače par s funkcí Hob²Hood

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

## 9. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 9.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití vyčistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Na sklo použijte speciální škrabku.

### 9.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může

varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posuňte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a vyčistěte skleněný povrch pomocí hadříku.
- Povrch varné desky je vybaven horizontálními drážkami. Varnou desku vyčistěte vlhkým hadříkem a trochou mycího prostředku jemnými tahy zleva doprava. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem zleva doprava.


## 10. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD







### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 10.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Tepelný výkon nenastavíte do 60 sekund.	Zapněte varnou desku znovu a do 60 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Je zapnutá funkce Pauza.	Viz „Denní používání“.
Displej nereaguje na dotyk.	Část displeje je zakrytá nádobami umístěnými příliš blízko displeje. Na displeji je nějaká tekutina nebo předmět.	Odstraňte předměty. Přesuňte hrnce mimo displej. Displej očistěte a vyčkejte, dokud spotřebič nevychladne. Odpojte varnou desku od síťového napájení. Po jedné minutě varnou desku opět zapojte.
Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něco blokuje pole snímače  .	Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač pod povrchem varné desky.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Nelze nastavit nejvyšší tepelný výkon.	Na nejvyšší tepelný výkon je již nastavena jiná zóna.	Nejprve snižte výkon druhé zóny.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, velké nádoby používejte na zadních varných zónách.
Funkce Hob <sup>2</sup> Hood nefunguje.	Zakryli jste ovládací panel.	Odstraňte předmět z ovládacího panelu.
Funkce Hob <sup>2</sup> Hood pracuje, ale oze svítí osvětlení.	Zapnuli jste režim H1.	Změňte režim na H2 - H6 nebo vyčkejte na spuštění automatického režimu.
Režimy H1 - H6 funkce Hob <sup>2</sup> Hood fungují, ale osvětlení nesvítí.	Může být problém s žárovkou.	Obraťte se na autorizované servisní středisko.
Když se dotknete senzorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.

Problém	Možná příčina	Řešení
Je nastaven nesprávný jazyk.	Omylem jste změnili jazyk.	Resetujte všechny funkce na nastavení z výroby. V Nabídka zvolte funkci Zrušit všechna nastavení. Odpojte varnou desku od síťového napájení. Po jedné minutě varnou desku opět zapojte. Nastavte Jazyk, Jas displeje a Hlasitost zvuk. signalizace.
Varná zóna se vypne. Zobrazí se výstražné hlášení, které říká, že se varná zóna vypne.	Automatické vypnutí vypne varnou zónu.	Varnou desku vypněte a znovu ji zapněte. Viz „Denní používání“.
Zobrazí se  a hlášení.	Je zapnutá funkce Zámek.	Viz „Denní používání“.
Zobrazí se O - X - A.	Je zapnutá funkce Dětská bezp. pojistka.	Viz „Denní používání“.
 bliká.	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nádobí není vhodné.	Používejte vhodné nádobí. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý.	Používejte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.
 se rozsvítí a objeví se číslo.	U varné desky došlo k chybě.	Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud se znovu rozsvítí  , odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou desku opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Je slyšet nepřetržitě pípání.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.
Nádoba se ohřeje déle než 5 minut.	Dno varné nádoby není kompatibilní s indukční varnou deskou.	Používejte nádoby se správným (plochým, magnetickým) dnem. Viz část „Tipy a rady“.

## 10.2 Pokud problém nemůžete vyřešit...

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

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

## 11. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 11.1 Typový štítek

Model EIS6448  
Typ 61 B4A 01 CA  
Indukce 7.35 kW  
Sériové č. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 906 00  
220–240 V / 400 V 2N 50–60 Hz  
Vyrobeno v: Německo  
7.35 kW



### 11.2 Softwarové licence

Software dodávaný spolu s touto varnou deskou obsahuje software chráněný autorským právem, který je licencován v rámci systémů BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 a dalších.

Kompletní kopii licence lze zobrazit zde:  
Nabídka > Nastavení > Obsluha > Licence.

Zdrojový kód open source softwaru můžete stáhnout pomocí hypertextového odkazu na webových stránkách výrobku.

### 11.3 Technické údaje varné zóny

Varná zóna	Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximální doba trvání [min]	Průměr nádoby [mm]
Levá přední	2300	3200	10	125 - 210
Levá zadní	2300	3200	10	125 - 210
Pravá přední	1400	2500	4	125 - 145
Pravá zadní	1800	2800	10	145 - 180

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

Pro dosažení nejlepších výsledků vaření použijte nádoby, které nejsou větší než průměr uvedený v tabulce.

## 12. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 12.1 Informace o výrobku\*

Označení modelu	EIS6448
Typ varné desky	Vestavná varná deska
Počet varných zón	4
Technologie ohřevu	Indukce

Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední	21,0 cm
	Levá zadní	21,0 cm
	Pravá přední	14,5 cm
	Pravá zadní	18,0 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední	188,9 Wh / kg
	Levá zadní	188,9 Wh / kg
	Pravá přední	183,4 Wh / kg
	Pravá zadní	178,8 Wh / kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)		185,0 Wh / kg

\* Pro Evropskou unii podle EU 66/2014. Pro Bělorusko podle STB 2477-2017, příloha A. Pro Ukrajinu podle 742/2019.

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

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


## 12.2 Úspora energie


Během každodenního pečení můžete ušetřit energii, budete-li se řídit níže uvedenými radami.

- Při ohřevu vody používejte pouze takové množství, které potřebujete.
- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Před zapnutím varné zóny na ni položte varnou nádobu.
- Na menší varné zóny postavte menší varné nádoby.
- Postavte nádobu přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

## 13. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem

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

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

## MÖTLEME TEILE

Täname, et ostsite Electroluxi seadme. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaagest professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Geniaalne ja stiilne, loodud teile mõeldes. Selle kasutamisel võite olla alati kindel, et tulemused on suurepärased.

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

### Külastage meie veebisaiti, kust leiate



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)


## KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS


Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad

andmed: mudel, PNC, seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	94
2. OHUTUSJUHISED.....	96
3. PAIGALDAMINE.....	98
4. TOOTE KIRJELDUS.....	99
5. KIIRJUHEND.....	100
6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	101
7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	101
8. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	107
9. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	109
10. VEAOTSING.....	110
11. TEHNILISED ANDMED.....	112
12. ENERGIATÕHUSUS.....	113
13. JÄÄTMEKÄITLUS.....	113

## 1. ⚠️ OHUTUSINFO

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

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

### 1.2 Üldine ohutus

- 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 järelevalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.

- Ärge KUNAGI üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- HOIATUS: Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada vooluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.
- ETTEVAATUST: Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. 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!

Seadme vigastamise või 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.
- Kaitske lõikepindu niiskuskahjustuste eest sobiva tihendi abil.
- 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 kaabli keerduda.
- Veenduge, et löögikaitse on paigaldatud.
- Paigaldage kaablile tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui see on asjakohane) ei puutu vastu kuumade seadete 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.

## 2.3 Kasutamine



### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögi oht!

- Enne esmakordset kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui on olemas).
- See seade on ette nähtud ainult koduseks (siseruumides) kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Pärast iga kasutuskorda lülitage keedualad „välja“.
- Ärge pange keeduväljadele söögiriistu ega kastrulikaant. Need võivad muutuda kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust eemaldada. See hoiab ära elektrilöögi.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toitu kuuma õli sisse, võib see pritsida.



### HOIATUS!

Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aineid. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Väga kuumast õlist eralduvad auru osakesed 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 vigastamise või kahjustamise oht!

- Ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge pange pange kuuma nõukaant 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.
- Ärge asetage seadmele alumiiniumfooliumit.
- Valumalmist või alumiiniumist valmistatud või kahjustatud põhjaga kööginõud võivad tekitada klaasile/klaaskeraamikale kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.
- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks. Seda ei tohi kasutada muudel eesmärkidel, näiteks ruumi soojendamiseks.

## 2.4 Puhastus ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks vee- või aurupihustit.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

## 2.5 Hooldus

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

## 2.6 Kõrvaldamine



### HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

## 3. PAIGALDAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 3.1 Enne paigaldamist

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

Seerianumber .....

### 3.2 Integreeritud pliigid

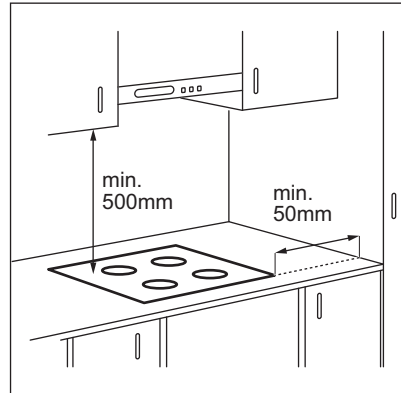
Integreeritud pliiti võib kasutada alles pärast seda, kui see on paigutatud sobivasse standardile vastavasse sisseehitatud mööblisse ja tööpinda.

### 3.3 Ühenduskaabel

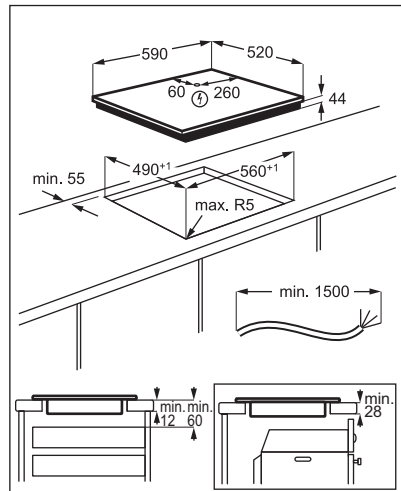
- Pliit tarnitakse koos ühendusjuhtme.
- Kui toitekaabel on kahjustunud, tuleb see asendada kaablitüübiga: H05V2V2-F mis talub 90 °C või kõrgemat temperatuuri. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Ühenduskaabli tohib välja vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik.

### 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.



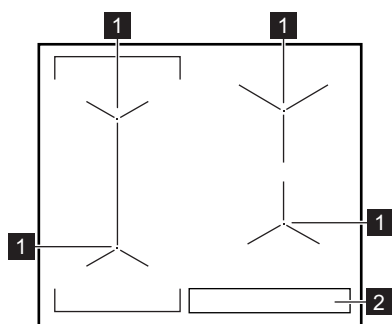
Leidke videoõpetus "Kuidas paigaldada Electroluxi induktioonpliiti – töölaua paigaldamine", tippides otsinguaknasse alloleval joonisel toodud täispika nime.

 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation 

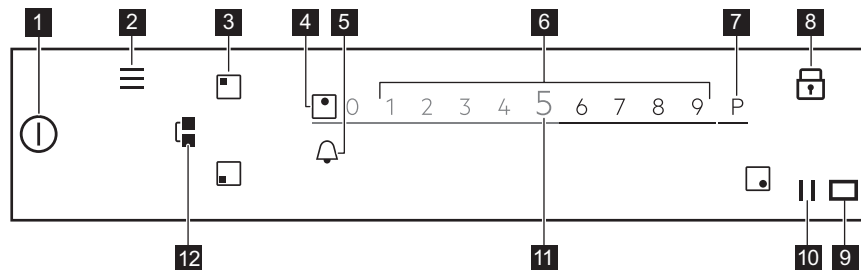
## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Keeduala paigutus








- 1** Induktioonkeeduala
- 2** Juhtpaneel

### 4.2 Juhtpaneeli paigutus



Saadaolevate seadete nägemiseks puudutage sobivat sümbolit.

Sümbol	Kommentaar
<b>1</b> 	SEES/VÄLJAS Piidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
<b>2</b> 	Menüü Menüü avamiseks ja sulgemiseks.
<b>3</b> 	Ala valik Valitud ala liugriba avamiseks.

Sümbol	Kommentaar
4	- Ala indikaator Näitab, millise ala liugriba on aktiivne.
5	 - Taimerifunktsioonide valimiseks.
6	- Liugriba Soojusastme reguleerimiseks.
7	 PowerBoost Funktsiooni aktiveerimine.
8	 Lukk Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
9	 - Hob²Hood infrapuna signaali andmesideterminali aken. Ärge seda kinni katke.
10	 Paus Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
11	0 - 9 - Näitavad praegust soojusastet.
12	 Bridge Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.

## 5. KIIRJUHEND








### 5.1 Ekraani kasutamine

- Kasutada saab ainult valgustatud sümboliteid.
- Valiku aktiveerimiseks puudutage ekraanil vastavat sümbolit.
- Valitud funktsioon lülitub sisse, kui eemaldate sõrme ekraanilt.
- Saadaolevates valikutes liikumiseks kasutage kiireid liigutusi või tõmmake sõrmega üle ekraani. Liigutuste kiirus sõltub sellest, kui kiiresti ekraaniobjektid liiguvad.
- Kerimine võib peatuda ise või saate selle ise kohe peatada, kui puudutate ekraani.
- Enamikku ekraanil kuvatavaid parameetreid saate muuta, kui vastavaid sümboliteid puudutate.
- Sobiva funktsiooni või aja valimiseks võite liikuda läbi loendi ja/või puudutada soovitud valikut.
- Kui pliiit on sisse lülitatud ja mõned sümbolid ekraanilt kaovad, puudutage uuesti ekraani. Kõik sümbolid kuvatakse uuesti.
- Mõne funktsiooni käivitamisel ilmub ekraanile hüpikaken täiendava teabega. Hüpikakna püsivaks väljalülitamiseks


kontrollige , enne kui funktsiooni aktiveerite.

- Taimerifunktsioonide aktiveerimiseks valige esmalt ala.

#### Ekraanil liikumiseks vajalikud sümbolid

	Valiku või seade kinnitamiseks.
	Menüüs Menüü ühe tasandi võrra edasi / tagasi liikumiseks.
	Ekraanil kuvatavates juhistes üles / alla kerimiseks.
	
	Valikute aktiveerimiseks / deaktiveerimiseks.
	Hüpikakna sulgemiseks.
	Seade tühistamiseks.




### 5.2 Menüü struktuur

Puudutage , et avada ja muuta pliiidi seadeid või aktiveerida mõned funktsioonid. Tabelis on näha Menüü põhistruktuur.

## Menüü



Juhendatud küpsetamine

Pliidi funktsioonid	Sulatus
Seaded	Lapselukk
	Stopper
Hob <sup>2</sup> Hood	H0 - Väljas H1 - Ainult valgustus H2 - Ventilatori madal pöörlemiskiirus H3 - autom. madal ventilator H3 - autom. madal ventilator H4 - autom. keskm. ventilator H5 - autom. kõrge ventilator H6 - autom. võimend. ventilator
Seadistamine	Juhendatud küpsetamine Keel Nuputoonid Helitugevus Ekraani heledus
Hooldus	Demorežiim Litsents Kuva tarkvaraversioon Hoiatuste ajalugu Lähtesta kõik seaded

Menüü-st väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa. Menüü-menüüs navigeerimiseks kasutage nuppu  või .

Kui te puudutate ja hoiate mõnda valikut, mis on saadaval Menüü-menüüs, kuvatakse

nende lühikirjeldus. Menüü-menüüs lihtsamaks liikumiseks järgige nõuandeid.

Kui asute menüü Menüü allosas, kerige läbi loendi ülespoole ja kasutage nuppu  või , et Menüü-menüüst väljuda.

## 6. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Esmakordne ühendamine vooluvõrku

Pliidi vooluvõrku ühendamisel tuleb seadistada Keel, Ekraani heledus ja Helitugevus.

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

## 7. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 7.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel ①.

## 7.2 Automaatne väljalülitus

**Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:**

- kõik keedualad on välja lülitatud,
- pärast pliidi käivitamist ei määrata soojusastet,
- kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Helisignaal kõlab ja pliit lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneeli.
- pliidiplaat läheb liiga kuumaks (nt pott on kuivaks keenud). Enne kui pliiti uuesti kasutama hakkate, laske keedal maha jahtuda.
- kasutate vale nõud või puudub sellel alal nõu hoopis. Keeduala valge sümbol vilgub ja induktsioonkeeduala lülitub automaatselt 2 minuti pärast välja.
- Te pole keeduala välja lülitanud või soojusastet muutnud. Mõne aja möödudes ilmub teade ja pliit lülitub välja.

**Soojusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:**

Soojusaste	Pliit lülitub välja pärast
1 - 2	6 tundi
3 - 5	5 tundi
6	4 tundi
7 - 9	1,5 tundi



Kasutades Praadimine pannil, lülitub pliit välja 1,5 tunni pärast. Valides Sous-vide, lülitub pliit välja 4 tunni pärast.

## 7.3 Keeduväljade kasutamine

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

Kui olete nõu valitud keedualale asetanud, tuvastab pliit selle automaatselt ja ekraanile ilmub vastav liugriba. Liugriba kuvatakse 8 sekundit, pärast mida läheb ekraan tagasi põhiolekusse. Liugriba kiiremaks eemaldamiseks koputage ekraani väljaspool seda.

Kui teised alad on aktiivsed, võib soovitud keeduala kuumustase olla piiratud. Vt jaotist "Toitehaldus".

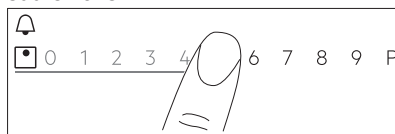


Veenduge, et kasutate induktsioonpliidi jaoks sobivat kööginõud. Lisateavet erinevate nõutüüpide kohta leiate jaotisest "Vihjeid ja näpunäiteid". Nõu suurust kontrollige jaotises "Tehnilised andmed".

## 7.4 Soojusaste

1. Lülitage pliit sisse.
2. Pange keedunõu valitud keeduväljale. Ekraanile ilmub aktiivse keeduala liugriba, mis on aktiivne 8 sekundit.
3. Puudutage või libistage sõrme, et valida sobiv soojusaste.

Sümbol muutub punaseks ja läheb suuremaks.



Soojusastet saate muuta ka toiduvalmistamise ajal. Puudutage juhtpaneeli põhivaates ala valiku sümbolit ja liigutage sõrme vasakule või paremale (et soojusastet suurendada või vähendada).

## 7.5 PowerBoost

See funktsioon aktiveerib suurema võimsuse sobiva induktsioon-keeduala jaoks; see sõltub nõu suurusest. Seda funktsiooni saab kasutada ainult piiratud aja jooksul.

1. Puudutage kõigepealt soovitud ala sümbolit.
2. Puudutage **P** või libistage sõrme paremale, et aktiveerida funktsioon valitud keeduala puhul.

Sümbol muutub punaseks ja läheb suuremaks.  
Funktsioon lülitub automaatselt välja.  
Funktsiooni käsitsi väljalülitamiseks valige ala ja muutke selle soojusastet.



Maksimaalse kestuse nägemiseks vt jaotist "Tehnilised andmed".

## 7.6 OptiHeat Control(3-astmeline jääkuumuse indikaator)



### HOIATUS!

III / II / I Seni kui indikaator on sees, kaasneb põletusohv  
jääkuumuse tõttu.

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

Indikaatorid III / II / I lülituvad sisse, kui keeduala on kuum. Need näitavad kasutatavate keeduväljade jääkuumuse taset.

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.

## 7.7 Taimer



### Pöördloendur

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

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. Tähistage , et funktsioon aktiveerida.

Sümbolid muutuvad .

5. Sobiva aja valimiseks libistage oma sõrme vasakule või paremale (nt tunnid ja/või minutid).
6. Valiku kinnitamiseks puudutage nuppu OK.

Soovi korral võite valida **X**, et valik tühistada.

Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaali ja vilgub. Signaali peatamiseks puudutage nuppu .

Funktsiooni välja lülitamiseks seadke kuumusaste väärtuseks **0**. Teise võimalusena puudutage taimeri väärtusest

vasakul , puudutage **X** selle kõrval ja kinnitage oma valik, kui ilmub hüpikaken.

### Minutilugeja

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

See funktsioon ei mõjuta ühegi keeduvälja tööd.

1. Valige mõni keeduala.  
Ekraanil kuvatakse vastav liugriba.
2. Vajutage .  
Ekraanile ilmub taimeri menüüaken.
3. Sobiva aja valimiseks libistage oma sõrme vasakule või paremale (nt tunnid ja minutid).
4. Valiku kinnitamiseks puudutage nuppu OK.

Soovi korral võite valida **X**, et valik tühistada.

Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaali ja vilgub. Signaali peatamiseks puudutage nuppu .


Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage taimeri väärtusest vasakul , puudutage **X** selle kõrval ja kinnitage oma valik, kui ilmub hüpikaken.



### Stopper

Funktsioon alustab automaatselt loendust, kui olete keeduala sisse lülitanud. Selle



funktsiooniga saate jälgida, kui kaua see töötab.


1.  juurdepääsuks puudutage ekraanil nuppu Menüü.
2. Seaded > Stopper valimiseks kerige Menüü.
3. Puudutage lülilit, et funktsioon sisse/välja lülitada.

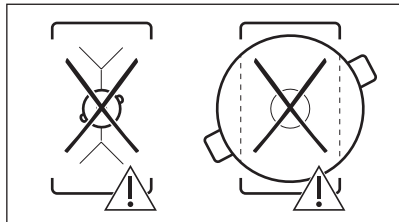
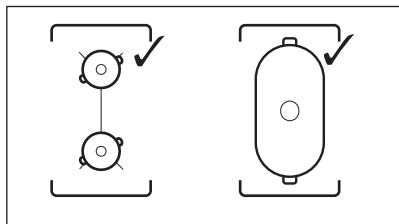
Funktsioon ei peatu, kui te nõu eemaldate. Funktsiooni uuesti valimiseks ja käsitsi käivitamiseks puudutage nuppu , valige hüpikaknast Lähtesta. Funktsioon alustab loendamist alates 0. Toiduvalmistamise ajal Paus funktsiooni sisse lülitamiseks puudutage nuppu  ja valige hüpikaknast Paus. Loenduse jätkamiseks valige Start.


## 7.8 Bridge funktsioon

See funktsioon ühendab kaks keeduala ja need töötavad ühe, sama kuumustaset kasutava alana.

Seda funktsiooni on hea kasutada suurte nõude puhul.



1. Asetage nõu kahele keedualale. Nõu peab katma mõlema ala keskpunkte.
2. Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu . Ala sümbol muutub.
3. Seadke kuumusaste. Nõu peab katma mõlema keeduvälja keskmeid, kuid ei tohi ületada tähistatud ala.




Funktsiooni deaktiveerimiseks puudutage nuppu . Kaks keeduvälja töötavad teineteisest sõltumatult.


## 7.9 || Paus


See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.


Kui funktsioon on sees, saab kasutada ainult sümboleid  ja . Kõik muud juhtpaneeli sümboolid on lukustatud.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu .

 hakkab tööle. Kuumusaste on langetatakse väärtusele 1.

Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage nuppu .


Funktsioon peatub PowerBoost. Kõrgeim kuumusaste lülitub taas sisse, kui puudutate uuesti nuppu .

## 7.10 Lukk

Pliidi kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära kuumusastme kogemata muutmise.

Valige kõigepealt kuumusaste.

Puudutage , et funktsioon aktiveerida.


Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage  3 sekundit.



Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

## 7.11 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.


1. Puudutage ekraanil , et avada Menüü.
2. Valige loendist Seaded > Lapselukk.
3. Keerake lüliti sisse ja puudutage tähestikulises järjekorras tähti A-O-X, et funktsioon sisse lülitada. Funktsiooni väljalülitamiseks lülitage lüliti välja.



Menüü-üksusest väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüpikaknast


väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage < või >.

## 7.12 Juhendatud küpsetamine

See funktsioon reguleerib temperatuuri vastavalt valmivale roale ja hoiab seda kogu küpsemise aja. Seda saab sisse lülitada ainult vasaku eesmise või sildühenduse puhul mõlema vasaku keeduvälja jaoks.


1. Puudutage ekraanil , et avada Menüü.
2. Valige Juhendatud küpsetamine ja leidke loendist toidu tüüp, mida soovite valmistada.  
Iga toidutüübi puhul on saadaval mõned valikud. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.
  - Vaikeseadete kasutamiseks võite puudutada OK hüpikakna ülaosas.
  - Saate valida taimerifunktsiooni. Kui nõu saavutab soovitud temperatuuri, võite taimeris sisse lülitada.
  - Kuumuse vaikseadet saab muuta.
3. Kui nõu saavutab määratud temperatuuri, kõlab helisignaal ja ekraanile ilmub hüpikaken. Akna sulgemiseks ja funktsiooni käivitamiseks puudutage OK. Akna püsivaks jäljalülitamiseks kontrollige , enne kui funktsiooni aktiveerite.

Funktsiooni peatamiseks puudutage  ja Stop või puudutage  ja valige Juhendatud küpsetamine, valige mõni toidutüüp ja puudutage Stop.


Üksusest Menüü väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage < või >.

## 7.13 Sulatus

Seda funktsiooni võite kasutada toidu sulatamiseks (nt šokolaad, või). Funktsiooni saate korraka kasutada ainult ühel keedualal.

1. Puudutage ekraanil , et avada Menüü.
2. Valige loendist Pliidi funktsioonid > Sulatus.
3. Puudutage Start.  
Teil tuleb valida sobiv keeduala.

Kui keeduala on juba aktiivne, ilmub hüpikaken. Funktsiooni aktiveerimiseks tühistage eelmine soojusaste.

Menüü-üksusest väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage < või >.

Funktsiooni peatamiseks puudutage ala valiku sümbolit ja siis puudutage Stop.

## 7.14 Hob<sup>2</sup>Hood

See on eesrindlik automaatne funktsioon, mis ühendab pliidiplaadi spetsiaalse õhupuhastiga. Nii pliidil kui ka õhupuhastil on infrapuna-signaalkommunikaator. Ventilatori kiirus määratakse automaatselt vastavalt valitud režiimi seadistusele ja pliidil oleva kõige kuumema kööginõu temperatuurile.

Enamike õhupuhastite puhul on kaugjuhtimine vaikimisi välja lülitatud. Enne funktsiooni kasutamist aktiveerige see. Lisateavet leiate õhupuhasti kasutusjuhendist.

Funktsiooni automaatseks kasutamiseks valige automaatrežiim H1 – H6. Algselt on pliit seadistatud valikule H5. Õhupuhasti reageerib alati, kui kasutate pliidiplaati. Pliit tuvastab keedunõude temperatuuri automaatselt ja reguleerib selle järgi ventilatori kiirust. Valides valiku H1, saate pliiti seadistada ainult tuld sisse lülitama.



Kui muudate puhasti ventilatori kiirust, lülitatakse vaikeühendus pliidiga välja. Funktsiooni sisselülitamiseks lülitage mõlemad seadmed välja, kasutades nuppu OFF, ja seejärel uuesti sisse, kasutades nuppu ON.


Re-žiim	Auto-maat-ne tuli	Keetmine <sup>1)</sup>	Praadimine <sup>2)</sup>
H0	Väljas	Väljas	Väljas
H1	Sees	Väljas	Väljas
H2 <sup>3)</sup>	Sees	Ventilatori kiirus 1	Ventilatori kiirus 1


Režiim	Automaatne tuli	Keetmine 1)	Praadimine 2)
H3	Sees	Väljas	Ventilaatori kiirus 1
H4	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 1
H5	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 2
H6	Sees	Ventilaatori kiirus 2	Ventilaatori kiirus 3

- 1) Keemine Pliit tuvastab keemise ja lülitab ventilaatori automaatrežiimile vastaval kiirusel sisse.
- 2) Pliit tuvastab praadimise ja lülitab ventilaatori automaatrežiimile vastaval kiirusel sisse.
- 3) See režiim aktiveerib ventilaatori ja valgustuse ega sõltu temperatuurist.

## Režiimide muutmise

Kui te pole olemasoleva helitaseme / ventilaatorikiirusega rahul, võite režiime käsitsi muuta.


1. Vajutage .
2. Valige loendist Seaded > Hob<sup>2</sup>Hood .
2. Valige sobiv režiim.


Menüü-st väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa.

Kui olete toiduvalmistamise lõpetanud ja pliidiplaadi deaktiveerinud, võib õhupuhasti siiski teatud aja jooksul töötada. Pärast seda lülitab süsteem ventilaatori automaatselt välja ja tõkestab teil selle tahtmatu sisselülitamise järgmise 30 sekundi jooksul.




Õhupuhasti tuli deaktiveerub 2 minutit pärast pliidi deaktiveerimist.

## 7.15 Keel

1. Puudutage ekraanil , et avada Menüü.
2. Valige loendist Seaded > Seadistamine > Keel.
3. Valige loendist sobiv keel.


Kui valite vale keele, puudutage . Ilmub loend. Valige ülevalt kolmas valik ja seejärel




eelviimane valik. Edasi valige teine valik. Kerige loendis allapoole, et leida sobiv keel. Lõpuks valige õige valik paremalt poolt.

Menüü-üksusest väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage  või .

## 7.16 Nuputoonid / Helitugevus

Pliidi helisignaali tüüpi võite muuta või need täiesti välja lülitada. Valida saate klõpsu (vaikimisi) või piiksu.


1. Puudutage ekraanil , et avada Menüü.
2. Valige loendist Seaded > Seadistamine > Nuputoonid / Helitugevus.
3. Valige sobiv valik.




Menüü-üksusest väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage  või .

## 7.17 Ekraani heledus

Saate muuta ekraani heledust.

Valida saate 4 heledusastme vahel, kusjuures 1 on madalaim ja 4 kõrgeim.

1. Puudutage ekraanil , et avada Menüü.
2. Valige loendist Seaded > Seadistamine > Ekraani heledus.
3. Valige sobiv tase.

Menüü-üksusest väljumiseks puudutage  või ekraani parempoolset, hüpikaknast väljapoole jäävat osa. Üksuses Menüü liikumiseks kasutage  või .

## 7.18 Toitehaldus

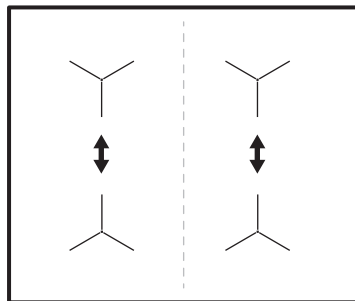
Kui mitu ala on aktiivsed ja tarbitav võimsus ületab toitepinge piirväärtuse, jagab see funktsioon saadaoleva võimsuse kõigi keedualade vahel. Pliit reguleerib kuumusastmeid, et kaitsta kodupaigaldiste kaitsmeid.

- Keedualad rühmitatakse vastavalt nende asukohale ja pliidi faaside arvule. Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3680 W. Kui pliit saavutab maksimaalse saadaoleva võimsuse piirmäära ühel

faasil, vähendatakse automaatselt keedualade võimsust.

- Maksimaalne kuumusaste on liugribal näha. Aktiivsed on ainult valged numbrid.
- Kui kõrgem kuumustase pole saadaval, vähendage kõigepealt muude keedualade oma.

Vt illustratsiooni võimalikest kombinatsioonidest, mille korral saab võimust jagada erinevate keedualade vahel.



## 8. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 8.1 Keedunõud



Induktsioonlaladel tekitab tugev elektromagnetväli kooğinõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsioonlaladega sobivaid nõusid.

- Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.
- Enne panni asetamist pliidiplaadile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.
- Kriimustuste vältimiseks ärge libistage ega hõõruge nõusid keraamilisel klaasil.

#### 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.
- Keeduala tõhusus sõltub keedunõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema

põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.

- Nii ohutuse kui ka optimaalsete toiduvalmistlemuste 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.

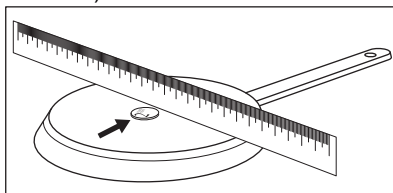


Vt jaotist "Tehnilised andmed".

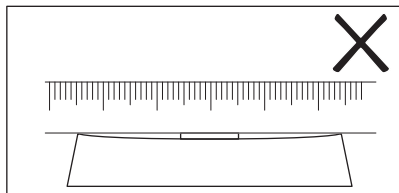
### 8.2 Sobivad nõud Praadimine pannil funktsiooni jaoks

Kasutage ainult sileda põhjaga nõusid. Et teada saada, kas nõu on sobiv:

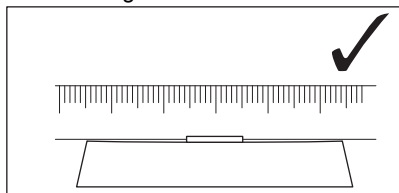
1. Keerake nõu tagurpidi.
2. Pange nõu põhja vastu joonlaud.
3. Proovige joonlaua ja nõu põhja vahele panna ühe-, kahe- või viiesendine euromünt (või muu sama paksusega münt).



- a. Kui münt mahub joonlaua ja nõu põhja vahele, pole see nõu sobiv.



- b. Kui münt joonlaua ja nõu põhja vahele ei mahu, on tegemist sobiva nõuga.



### 8.3 Kasutamisega kaasnevad helid

#### Kui kuulete:

- pragisevat heli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- vilinat: kasutatakse ühte või mitut keeduvälja suurel võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).

- surinat: kasutatakse suurt võimsust.
- klõpsumist: elektrilülitused, nõu on tuvastatud pärast selle pliidi asetamist tuvastatud.
- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

**Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest.**

### 8.4 Öko Timer (Öko taimer)

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

### 8.5 Toiduvalmistamise rakenduste näited

Soojusastmete ja keeduvälja tarbitava energia vahel ei ole otsest seost. Soojusastet suurendades ei suurene energiatarve proportsionaalselt. See tähendab, et keskmise soojusastmega keeduvälja kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.



Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
1	Toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule alati kaas peale.
1 - 2	Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Segage aeg-ajalt.
1 - 2	Tahkemaks muutmine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Küpsetage kaanega.
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikseltulel, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada.
3 - 4	Köögiviljade, kala, liha aurutamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
4 - 5	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
4 - 5	Suurema koguse toidu, hautiste ja supide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega.

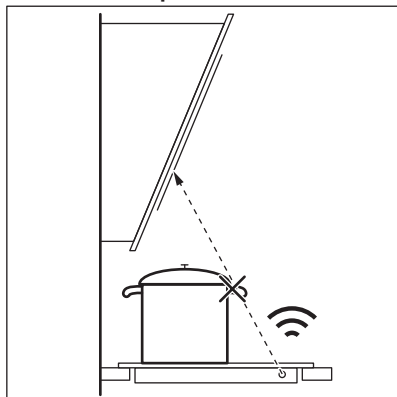
Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
6 - 7	Kerge praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, kotlekid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole valmistusaja möödu-des.
7 - 8	Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid.	5 - 15	Pöörake poole valmistusaja möödu-des.
9	Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittige friikartulid).		
<b>P</b>	Keetke suures koguses vett. PowerBoost on sisse lülitatud.		

## 8.6 Näpunäiteid Hob<sup>2</sup>Hood 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.

**Pildil olev õhupuhasti on illustratiivne.**



Hoidke Hob<sup>2</sup>Hood infrapunasiignaali kommunikaatori aken puhtana.



Muud kaugjuhitavad seadmed võivad signaali blokeerida. Ärge kasutage selliseid seadmeid pliidi läheduses, kui Hob<sup>2</sup>Hood on sees.

### Õhupuhastid Hob<sup>2</sup>Hood-funktsiooniga

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



## 9. PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 9.1 Üldteave

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

- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage spetsiaalse klaasikaabitsat.

## 9.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad plekid, 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:** katlakiviplekid, veeplekid,

- rasvuplekid, läikivad metalsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidipinda.
- Pliidi pinnal on horisontaalsed süvendid. Puhastage pliiti niiske lapi ja veidikese nõudepesuvahendiga, pühkides õrnalt vasakult paremale. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga vasakult paremale.

## 10. VEAOTSING







### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 10.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik.	Kontrollige, kas pliidiplaat on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vt ühendusskeemi.
	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Te ei ole 60 sekundi jooksul kuumustet valinud.	Käivitage pliit uuesti ja seadke kuumusaste vähemalt 60 sekundi jooksul.
	Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala.	Puudutage ainult ühte puuteala.
	Paus 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 helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Pliidiplaaadi välja lülitumisel kostab helisignaali.	Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.	Eemaldage andurialadelt mistahes esemed.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplaat lülitub välja.	Olete asetanud midagi andurialale  .	Eemaldage andurialalt mistahes esemed.
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Väli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikese aja või on pliidi pinna all olev sensor kahjustunud.	Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
Te ei saa kõrgeimat kuumustaset valida.	Teisel keedualal on juba kõrgeim kuumustase valitud.	Vähendage esmalt teise keeduala võimsust.
Andurialad muutuvad kuumaks.	Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtelementidele liiga lähedale.	Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele.
Hob <sup>2</sup> Hood ei tööta.	Olete juhtpaneeli kinni katnud.	Eemaldage juhtpaneelilt mistahes esemed.
Hob <sup>2</sup> Hood töötab, kuid ainult tuli põleb.	Olete sisse lülitanud H1 režiimi.	Valige režiimiks H2 - H6 või oodake, kuni käivitub automaatne režiim.
Hob <sup>2</sup> Hood režiimid H1 – H6 töötavad, kuid tuli ei põle.	Probleem võib olla ka valgusti pirnis.	Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
Kui puudutate paneeli andurialasid, puudub heli.	Helid on välja lülitatud.	Lülitage heli sisse. Vt jaotist „Igapäevane kasutamine“.
Valitud on vale keel.	Keelt on kogemata muudetud.	Lähtestage kõigi funktsioonide tehaseseaded. Valige Lähtesta kõik seaded-st Menüü. Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Lülitage pliit vooluvõrku tagasi 1 minuti pärast. Seadistage Keel, Ekraani heledus ja Helitugevus.
Keeduala lülitub välja. Ilmub hoiatusteade keeduala väljalülitumise kohta.	Automaatne väljalülitus lülitab keeduala välja.	Lülitage pliidiplaat välja ja uuesti sisse. Vt jaotist „Igapäevane kasutamine“.
Ilmuvad  ja teade.	Lukk on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Ilmub O - X - A.	Lapselukk on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
 vilgub.	Alal ei ole ühtegi keedunõud.	Asetage alale kööginõu.
	Kasutate ebasobivat nõud.	Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Nõu põhja läbimõõt on liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
 ja number lülitub sisse.	Pliidiplaadil on tõrge.	Lülitage pliidiplaat välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui  süttib uuesti, eemaldage pliit vooluvõrgust. Lülitage pliidiplaat vooluvõrku tagasi 30 sekundi pärast. Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.



Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
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 "Vihjeid ja näpunäiteid".

## 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 tasuta lina ka garantiiaja jooksul. Teavet garantiiperioodi ja volitatud hoolduskeskuste kohta leiate garantiivihikust.

## 11. TEHNILISED ANDMED

### 11.1 Andmesilt

Mudel EIS6448  
Tüüp 61 B4A 01 CA  
Induktsioon 7.35 kW  
Seerianr .....  
ELECTROLUX

Tootekood (PNC) 949 596 906 00  
220–240 V / 400 V 2N 50–60 Hz  
Valmistatud: Saksamaa  
7.35 kW



### 11.2 Tarkvaralitsentsid

Käesolevas pliidis sisalduv tarkvara sisaldab autoriõigusega kaitstud tarkvara, millel on BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2,0 ja teised litsentsid.

Tutvuge litsentsi täistekstiga jaotises: Menüü > Seaded > Hooldus > Litsents.

Avatud lähtekoodiga tarkvara lähtekoodi võite alla laadida, klõpsates toote veebilehel olevat hüperlinki.

### 11.3 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (max soojusaste) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimumkestus [min]	Nõu läbimõõt [mm]
Vasak eesmine	2300	3200	10	125 - 210
Vasak tagumine	2300	3200	10	125 - 210
Parem eesmine	1400	2500	4	125 - 145
Parem tagumine	1800	2800	10	145 - 180

Keeduväljade võimsus võib tabelis toodud andmetest veidi erineda. See muutub

olenevalt keedunõude matrejalist ja mõõtmetest.

Parimate tulemuste saamiseks kasutage nõusid, mille läbimõõt ei ole tabelis toodust suurem.

## 12. ENERGIATÕHUSUS

### 12.1 Tooteteave\*

Mudeli tunnus	EIS6448	
Pliidi tüüp	Sisseehitatud pliit	
Toidukuumtöötlemisvööndite arv	4	
Kuumutustehnoloogia	Induktsioon	
Ringikujuliste toidukuumtöötlemisvööndite läbimõõt (Ø)	Vasak eesmine	21,0 cm
	Vasak tagumine	21,0 cm
	Parem eesmine	14,5 cm
	Parem tagumine	18,0 cm
Toidukuumtöötlemisvööndi energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasak eesmine	188,9 Wh/kg
	Vasak tagumine	188,9 Wh/kg
	Parem eesmine	183,4 Wh/kg
	Parem tagumine	178,8 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)	185,0 Wh/kg	

\* Euroopa Liidu puhul vastavalt määrusele 66/2014/EL. Valgevene puhul vastavalt standardile STB 2477-2017, lisa A. Ukraina puhul vastavalt määrusele 742/2019.

EN 60350-2 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 2. osa: Pliidiplaadid – Toimivuse mõõtemetodid.


Toidukuumtöötlemisala puudutavad energianäidud on märgitud vastavate toidukuumtöötlemisvööndite tähistega.

### 12.2 Energiasääst

Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.
- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.
- Enne keeduvälja sisselülitamist asetage sellele keedunõu.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

## 13. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

## NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été pensé pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation.

Bienvenue chez Electrolux

**Consultez notre site pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	115
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	117
3. INSTALLATION.....	119
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	121
5. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE.....	122
6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	123
7. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	123
8. CONSEILS.....	130
9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	132
10. DÉPANNAGE.....	133
11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	135
12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	136
13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	137

## 1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

### 1.2 Sécurité générale

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.

- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez **JAMAIS** d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **ATTENTION** : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme

adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation



#### AVERTISSEMENT!

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



#### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

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

- Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

### 2.2 Branchement électrique



#### AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.

- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

### 2.3 Utilisation



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Retirez tous les emballages, les étiquettes et le film protecteur (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Cet appareil est exclusivement à usage domestique (en intérieur).
- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.

- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

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



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Ne placez pas de feuilles d'aluminium sur l'appareil.
- Les récipients de cuisson en fonte, en aluminium ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des

rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer une pièce.

## 2.4 Entretien et Nettoyage

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

## 2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

## 2.6 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

# 3. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 3.1 Avant l'installation

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

Numéro de série .....

## 3.2 Tables de cuisson intégrées

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

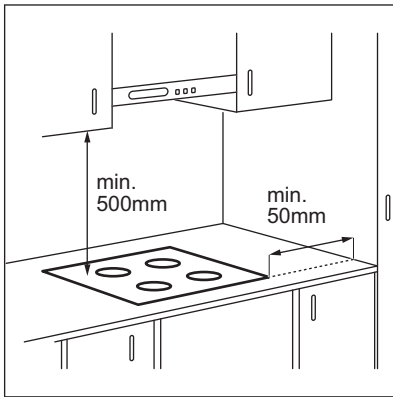
## 3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui supporte une température de 90 °C ou plus. Contactez un service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

## 3.4 Assemblage

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





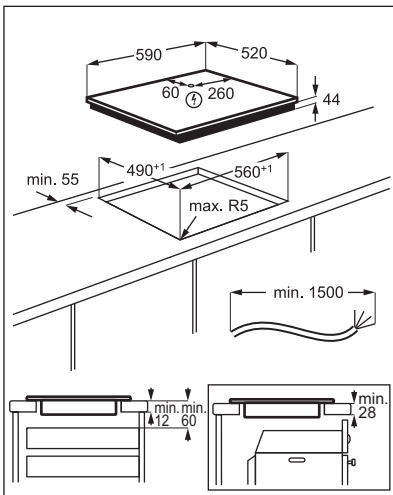
Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction Electrolux - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

 **YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

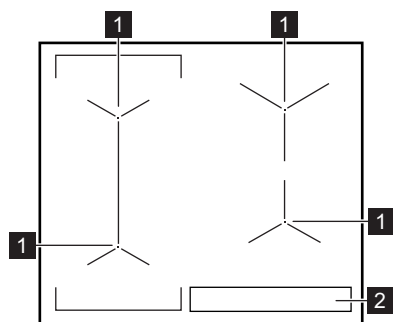


Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.



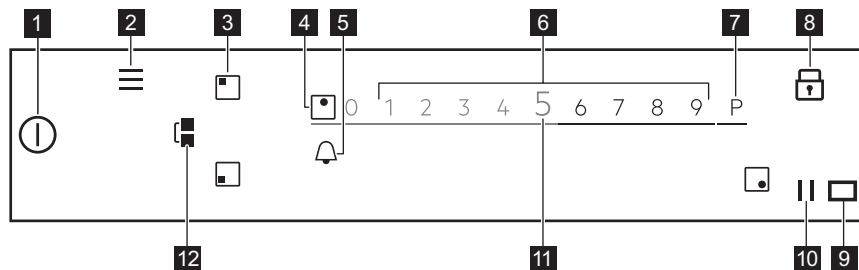
## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Agencement des zones de cuisson







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

### 4.2 Configuration du bandeau de commande



Pour voir les réglages disponibles, touchez le symbole approprié.

Symbole	Commentaire
1	MARCHE / ARRÊT Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt la table de cuisson.
2	Menu Pour ouvrir et fermer le Menu .
3	Sélection de zone Pour ouvrir le curseur de la zone sélectionnée.
4 -	Voyant de zone Pour indiquer la zone à laquelle appartient le curseur activé.
5	- Pour régler les fonctions du Minuteur.
6 -	Curseur Pour régler le niveau de cuisson.
7 P	PowerBoost Pour activer la fonction.

Symbole	Commentaire
<b>8</b> 	Touches Verrouil. Pour activer et désactiver la fonction.
<b>9</b> 	- La fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob®Hood Ne la couvrez pas.
<b>10</b> 	Pause Pour activer et désactiver la fonction.
<b>11</b> <b>0 - 9</b>	- Pour indiquer le niveau de cuisson actuel.
<b>12</b> 	Bridge Pour activer et désactiver la fonction.

## 5. GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE


### 5.1 Utilisation de l'affichage


- Seuls les symboles éclairés peuvent être utilisés.
- Pour activer une option, appuyez sur le symbole correspondant sur l'affichage.
- La fonction choisie s'active lorsque vous retirez votre doigt de l'affichage.
- Pour faire défiler les options disponibles, faites un geste rapide, ou passez votre doigt sur l'affichage. La vitesse de votre geste détermine la vitesse de défilement de l'écran.
- Le défilement peut s'arrêter de lui-même, ou vous pouvez l'arrêter immédiatement en touchant l'affichage.
- Vous pouvez changer la plupart des paramètres affichés en touchant les symboles correspondants.
- Pour sélectionner la fonction souhaitée ou l'heure, vous pouvez faire défiler la liste et/ou toucher l'option que vous souhaitez choisir.
- Lorsque la table de cuisson est allumée et que certains symboles disparaissent, touchez à nouveau l'écran. Tous les symboles s'affichent à nouveau.
- Pour certaines fonctions, une fenêtre contextuelle contenant des informations supplémentaires s'affiche dès que vous


les activez. Pour désactiver la fenêtre de façon permanente, cochez  avant d'activer la fonction.

- Choisissez d'abord une zone pour activer les fonctions du minuteur.


#### Symboles utiles pour naviguer sur l'affichage


 Pour confirmer la sélection ou le réglage.

 Pour avancer / reculer d'un niveau dans le Menu .


 Pour faire défiler les instructions affichées vers le haut / le bas.

 Pour activer/désactiver les options.

 Pour fermer la fenêtre contextuelle.

 Pour annuler un réglage.

### 5.2 Menu structure




Appuyez sur  pour accéder et modifier les réglages de la table de cuisson, ou pour activer certaines fonctions. Le tableau indique la structure du Menu de base.

#### Menu

Cuisson assistée



Fonctions table de cuisson      Fondre

Configurations	Sécurité enfant
	Minuteur (Chronomètre)
Hob <sup>®</sup> Hood	H0 - Arrêt H1 - Éclairage uniquement H2 - Vitesse de ventil. Faible H3 - Ventilation auto faible H3 - Ventilation auto faible H4 - Ventilation auto moyenne H5 - Ventilation auto élevée H6 - Ventilation auto Boost
Configuration	Cuisson assistée Langue Son touches Volume Alarme Affichage Luminosité
Service	Mode démo Licence Version du logiciel Historique alarmes Réinitialiser tous les réglages

Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou à droite de l'affichage, en dehors de la fenêtre contextuelle. Pour parcourir le Menu , utilisez  ou .

Lorsque vous maintenez votre doigt appuyé sur certaines des options disponibles dans le Menu , une brève description s'affiche.

Suivez les conseils pour parcourir facilement le Menu .

Si vous avez atteint le bas du Menu , faites défiler la liste vers le haut et utilisez  ou appuyez sur  pour quitter le Menu .

## 6. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Premier branchement à l'alimentation secteur

Lorsque vous branchez la table de cuisson à l'alimentation, vous devez définir la Langue, la Affichage Luminosité et le Volume Alarme.

Vous pouvez modifier le paramètre dans Menu > Configurations > Configuration. Reportez-vous à « Utilisation quotidienne ».


## 7. UTILISATION QUOTIDIENNE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Activation et désactivation

Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

## 7.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous utilisez un récipient inadapté, ou qu'il n'y a pas de récipient sur une zone. Le symbole blanc de la zone de cuisson clignote et la zone de cuisson à induction s'éteint automatiquement au bout de deux minutes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, un message s'affiche et la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
1 - 2	6 heures
3 - 5	5 heures
6	4 heures
7 - 9	1,5 heure



Lorsque vous utilisez la fonction Poêle à frire, la table de cuisson s'éteint après 1 heure et demie. La table de cuisson s'éteint après 4 heures avec la fonction Sous-vide.

## 7.3 Utilisation des zones de cuisson

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

Dès que vous placez le récipient sur la zone de cuisson sélectionnée, la table de cuisson le détecte automatiquement et le curseur correspondant s'affiche. Le curseur reste visible pendant 8 secondes ; après cela, la vue principale s'affiche à nouveau. Pour fermer le curseur plus rapidement, appuyez sur l'affichage, en dehors de la zone du curseur.

Lorsque les autres zones sont activées, le niveau de cuisson de la zone que vous souhaitez utiliser peut être limité. Reportez-vous à la section Fonction « Gestionnaire de puissance »



Assurez-vous que le récipient est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au chapitre « Conseils ». Vérifiez la taille du récipient dans les « Données techniques ».

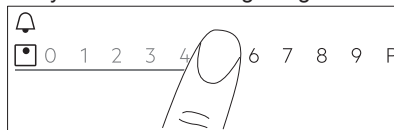
## 7.4 Niveau de cuisson

1. Allumez la table de cuisson.
2. Placez le récipient sur la zone de cuisson souhaitée.

Le curseur de la zone de cuisson active s'affiche et reste actif pendant 8 secondes.

3. Appuyez ou faites glisser votre doigt sur le curseur pour régler le niveau de cuisson souhaité.

Le symbole devient rouge et grossit.



Vous pouvez aussi changer le niveau de cuisson en cours de cuisson. Appuyez sur le symbole de sélection de la zone sur l'affichage principal du bandeau de commande et déplacez votre doigt vers la

gauche ou la droite (pour augmenter ou réduire le niveau de cuisson).

## 7.5 PowerBoost

Cette fonction donne plus de puissance à la zone de cuisson à induction appropriée, en fonction de la taille du récipient. La fonction peut être activée pour une durée limitée uniquement.

1. Appuyez d'abord sur le symbole de la zone de cuisson souhaitée.
2. Appuyez sur **P** ou faites glisser votre doigt sur la droite pour activer la fonction pour la zone de cuisson sélectionnée.

Le symbole devient rouge et s'agrandit. La fonction se désactive automatiquement. Pour désactiver cette fonction manuellement, sélectionnez la zone et modifiez le niveau de cuisson.



Pour connaître les valeurs de durée maximales, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

## 7.6 OptiHeat Control(indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)



### AVERTISSEMENT!

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

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

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

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur une zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est à l'arrêt mais que la zone de cuisson est encore chaude.

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

## 7.7 Minuteur



### Minuteur (sablier)

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

Vous pouvez régler cette fonction pour chaque zone de cuisson séparément.

1. Définissez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson concernée, puis réglez la fonction.
2. Touchez le symbole de la zone.
3. Appuyez sur

La fenêtre du menu du minuteur apparaît sur l'affichage.

4. Cochez  pour activer la fonction.

Les symboles se changent en

5. Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner la durée souhaitée (par ex. heures et/ou minutes).
6. Appuyez sur OK pour confirmer votre choix.

Vous pouvez également choisir **X** pour annuler votre sélection.

Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et clignote. Appuyez sur pour arrêter le signal.

Pour désactiver la fonction, réglez le niveau de cuisson sur **0**. Vous pouvez également

toucher à gauche de la valeur du minuteur, toucher **X** à côté et confirmer votre choix quand une fenêtre contextuelle apparaît.




### Minuteur




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



Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

1. Sélectionnez n'importe quelle zone de cuisson.

Le bandeau de sélection correspondant apparaît sur l'affichage.


- Appuyez sur .  
La fenêtre du menu du minuteur apparaît sur l'affichage.
- Faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche pour sélectionner la durée souhaitée (par ex. heures et minutes).
- Appuyez sur OK pour confirmer votre choix.



Vous pouvez également choisir  pour annuler votre sélection.  
Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et  clignote. Appuyez sur  pour arrêter le signal.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur  à gauche de la valeur du minuteur, appuyez sur  à côté pour confirmer votre choix lorsqu'une fenêtre contextuelle s'affiche.

## Minuteur (Chronomètre)

La fonction démarre automatiquement le décompte, dès que vous activez une zone de cuisson. Cette fonction permet de surveiller la durée de fonctionnement.


- Appuyez sur la touche  pour accéder au Menu .
- Faites défiler le Menu pour sélectionner Configurations > Minuteur (Chronomètre).
- Touchez l'interrupteur pour allumer ou éteindre la fonction.

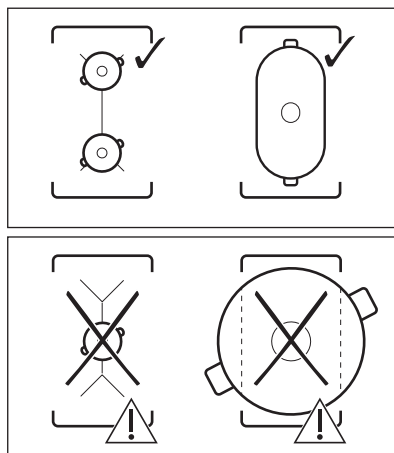
La fonction ne s'arrête pas si vous soulevez le récipient. Pour réinitialiser la fonction et la relancer manuellement, appuyez sur , sélectionnez Réinit. dans la fenêtre contextuelle. La fonction commence à compter à partir de 0. Pour mettre la fonction en Pause en cours de cuisson, appuyez sur  et sélectionnez Pause dans la fenêtre contextuelle. Sélectionnez Démarrer pour reprendre le décompte.


## 7.8 Bridge Fonction

Cette fonction couple deux zones de cuisson, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule, avec le même niveau de cuisson.

Vous pouvez utiliser la fonction pour de grands récipients.



- Posez un récipient sur deux zones de cuisson. Le récipient doit couvrir les centres des deux zones.
- Appuyez sur  pour activer la fonction. Le symbole de zone change.
- Réglez le niveau de cuisson. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones, mais il ne doit pas dépasser le repère des zones.





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

## 7.9 || Pause


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

Lorsque la fonction est activée, seuls les symboles  et  peuvent être utilisés. Tous les autres symboles figurant sur le bandeau de commande sont bloqués.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Appuyez sur  pour activer la fonction.  s'allume. Le niveau de cuisson est abaissé à 1.



Pour désactiver la fonction, appuyez sur .

La fonction arrête PowerBoost. Le niveau de cuisson le plus élevé se réactive lorsque vous appuyez à nouveau sur .

## 7.10 Touches Verrouil.

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

Réglez d'abord le niveau de cuisson.


Appuyez sur  pour activer la fonction. Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche  pendant 3 secondes.




Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.

## 7.11 Sécurité enfant


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

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Configurations > Sécurité enfant dans la liste.
3. Tournez le sélecteur sur Marche/Arrêt et appuyez sur les lettres A-O-X dans l'ordre alphabétique pour activer la fonction. Appuyez sur le sélecteur pour désactiver la fonction.



Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou > .


## 7.12 Cuisson assistée

La fonction ajuste la température selon différents types d'aliments et la maintient tout au long de la cuisson. Elle ne peut être activée que pour la zone de cuisson avant gauche ou pour les deux zones de gauche lorsqu'elles sont couplées.

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .


2. Sélectionnez Cuisson assistée et choisissez dans la liste le type d'aliment que vous souhaitez préparer. Pour chaque type d'aliments, plusieurs options sont proposées. Suivez les instructions qui s'affichent.
  - Vous pouvez appuyer sur OK au haut de la fenêtre contextuelle pour utiliser les réglages par défaut.
  - Vous pouvez régler la fonction minuteur. Lorsque le récipient atteint la température souhaitée, vous pouvez activer le minuteur.
  - Vous pouvez modifier le niveau de cuisson par défaut.
3. Dès que le récipient atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit et une fenêtre contextuelle s'affiche. Pour fermer la fenêtre et lancer la fonction, appuyez sur OK. Pour désactiver la fenêtre de façon permanente, cochez  avant d'activer la fonction.

Pour arrêter la fonction, appuyez sur  et Arrêter ou appuyez sur  et sélectionnez Cuisson assistée, choisissez un type d'aliment et appuyez sur Arrêter.


Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou > .

## 7.13 Fondre

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire fondre différents produits comme du chocolat ou du beurre. Vous pouvez utiliser la fonction pour une zone de cuisson à la fois uniquement.

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Fonctions table de cuisson > Fondre dans la liste.
3. Appuyez sur Démarrer. Vous devez sélectionner la zone de cuisson souhaitée. Si la zone de cuisson est déjà active, une fenêtre d'information s'affiche. Annulez le niveau de cuisson précédent pour activer la fonction.



Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou >.

Pour arrêter la fonction, appuyez sur le symbole de sélection de zone et appuyez sur Arrêter.

## 7.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de relier la table de cuisson à une hotte spéciale. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement en se basant sur le réglage du mode et de la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson.

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

Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 - H6. Par défaut, la table de cuisson est réglée sur H5. La hotte réagit chaque fois que vous utilisez la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur. Vous pouvez régler la table de cuisson pour n'activer que l'éclairage en sélectionnant le mode H1.



Si vous changez la vitesse de ventilateur de la hotte, la connexion par défaut avec la table de cuisson est désactivée. Pour réactiver la fonction, éteignez puis rallumez les deux appareils.


Mode	Éclairage automatique	Faire bouillir <sup>1)</sup>	Faire frire <sup>2)</sup>
H0	Arrêt	Arrêt	Arrêt


Mode	Éclairage automatique	Faire bouillir <sup>1)</sup>	Faire frire <sup>2)</sup>
H1	Marche	Arrêt	Arrêt
H2 <sup>3)</sup>	Marche	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 1
H3	Marche	Arrêt	Vitesse du ventilateur 1
H4	Marche	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 1
H5	Marche	Vitesse du ventilateur 1	Vitesse du ventilateur 2
H6	Marche	Vitesse du ventilateur 2	Vitesse du ventilateur 3

- 1) La table de cuisson détecte le processus d'ébullition et sélectionne la vitesse du ventilateur en fonction du mode automatique.
- 2) La table de cuisson détecte le processus de friture et sélectionne la vitesse du ventilateur en fonction du mode automatique.
- 3) Ce mode active le ventilateur et l'éclairage, sans tenir compte sur la température.

## Modification des modes

Si le niveau sonore / la vitesse du ventilateur ne sont pas satisfaisants, vous pouvez choisir un autre mode manuellement.


1. Appuyez sur . Sélectionnez Configurations>Hob<sup>2</sup>Hood dans la liste.
2. Choisissez le mode approprié.

Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou à droite de l'affichage, en dehors de la fenêtre contextuelle.


Lorsque vous terminez la cuisson et mettez à l'arrêt la table de cuisson, la ventilation de la hotte pourrait continuer à fonctionner pendant un certain temps. Après ce délai, le système arrête le ventilateur automatiquement et vous empêche de l'activer accidentellement pendant les 30 secondes suivantes.


L'éclairage de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.

## 7.15 Langue

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Langue dans la liste.
3. Choisissez la langue souhaitée dans la liste.


Si vous avez choisi la mauvaise langue,


appuyez sur . Une liste s'affiche. Sélectionnez la troisième option en partant du haut, puis la dernière option restante. Ensuite, sélectionnez la deuxième option. Faites défiler vers le bas pour choisir la langue souhaitée dans la liste. Pour finir, sélectionnez l'option sur la droite.

Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou > .

## 7.16 Son touches / Volume Alarme

Vous pouvez choisir le type de sons que vous entendrez en faisant fonctionner la table de cuisson, ou même les désactiver. Vous pouvez choisir entre un clic (par défaut) ou un bip.


1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Son touches / Volume Alarme dans la liste.
3. Choisissez l'option appropriée.

Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou > .


## 7.17 Affichage Luminosité

Vous pouvez modifier la luminosité de l'affichage.

Il y a 4 niveaux de luminosité, 1 étant le plus bas et 4 le plus élevé.

1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu .

2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Affichage Luminosité dans la liste.
3. Choisissez le niveau approprié.

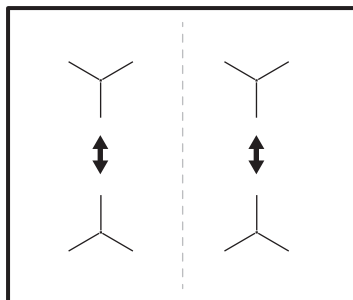
Pour quitter le Menu , appuyez sur  ou sur la partie droite de l'affichage, en-dehors de la fenêtre contextuelle. Pour naviguer dans le Menu , utilisez < ou > .

## 7.18 Gestionnaire de puissance

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

- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 680 W. Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale en une phase, la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson maximum est visible sur le bandeau de sélection. Seuls les chiffres en blanc sont actifs.
- Si un niveau de cuisson supérieur n'est pas disponible, commencez par réduire le niveau des autres zones de cuisson.

Reportez-vous à l'illustration pour connaître les combinaisons de distribution de puissance entre les zones de cuisson.



## 8. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Récipients de cuisson



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

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

- Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.
- Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Afin d'éviter les rayures, ne faites pas glisser et ne frottez pas le récipient sur la surface vitrocéramique.

#### Matériaux des récipients de cuisson

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

#### Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

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

#### Dimensions des récipients de cuisson

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.
- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.
- Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux, n'utilisez pas de récipient plus grand qu'indiqué

dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.

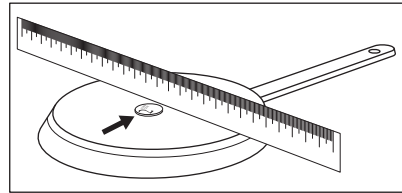


Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

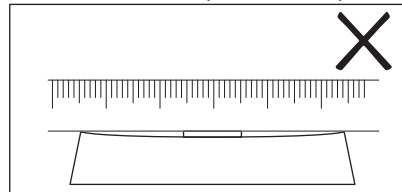
### 8.2 Récipients adaptés à la fonction Poêle à frire

N'utilisez que des récipients à fond plat. Pour vous assurer que le récipient est adapté :

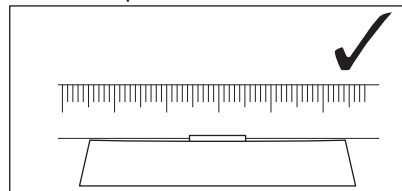
1. Retournez votre récipient.
2. Posez une règle sur le fond du récipient.
3. Tentez de faire glisser une pièce de 1 ou 2 euros (ou une pièce de même épaisseur) entre la règle et le fond du récipient.



- a. Si la pièce passe entre la règle et le fond du récipient, il n'est pas adapté.



- b. Si la pièce ne rentre pas entre la règle et le fond du récipient, il est adapté.



### 8.3 Bruits pendant le fonctionnement

#### Si vous entendez :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- cliquetis : une commutation électrique se produit, le récipient est détecté après l'avoir placé sur la table de cuisson.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

**Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.**

### 8.4 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive

automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

### 8.5 Exemples en matière de cuisson

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



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisez avec un couvercle.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide.
4 - 5	Cuisez des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Tourner à mi-cuisson.

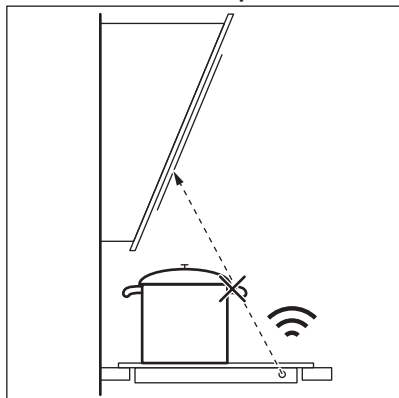
Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
7 - 8	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Tourner à mi-cuisson.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
<b>P</b>	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

## 8.6 Conseils pour Hob<sup>2</sup>Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

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


**La hotte sur l'illustration est uniquement donnée à titre d'exemple.**



**i** Veillez à ce que la fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob<sup>2</sup>Hood reste propre.

**i** D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque la fonction Hob<sup>2</sup>Hood est activée.

### Hottes dotées de la fonction Hob<sup>2</sup>Hood

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

## 9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.

- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un grattoir spécial pour nettoyer la vitre.

## 9.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces

de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.

- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.
- La surface de la table de cuisson dispose de rainures horizontales. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent en effectuant des mouvements de gauche à droite. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux de gauche à droite.

# 10. DÉPANNAGE








## AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 10.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de connexion.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans un délai de 60 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	Pause est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

Problème	Cause possible	Solution
L'affichage ne répond pas au toucher.	Une partie de l'affichage est recouverte, ou les récipients sont placés trop près de l'affichage. Du liquide ou un objet se trouvent sur l'affichage.	Retirez les objets. Éloignez les récipients de l'affichage. Avant de nettoyer l'affichage, attendez que l'appareil refroidisse. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Au bout d'une minute, rebranchez la table de cuisson.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive  .	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur situé sous la surface de la table de cuisson est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Impossible d'activer le niveau de cuisson maximal.	Une autre zone est déjà réglée sur le niveau de cuisson maximal.	Commencez par réduire la puissance de l'autre zone.
Les touches sensibles deviennent chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Hob <sup>2</sup> Hood ne fonctionne pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
Hob <sup>2</sup> Hood est activé, mais seule la lumière s'allume.	Vous avez activé le mode H1.	Choisissez un mode entre H2 et H6, ou attendez que le mode automatique démarre.
Les modes Hob <sup>2</sup> Hood H1 à H6 sont activés, mais l'éclairage est éteint.	Il peut y avoir un problème avec l'ampoule.	Contactez un service après-vente agréé.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Vous avez sélectionné la mauvaise langue.	Vous avez modifié la langue par erreur.	Réinitialisez toutes les fonctions aux réglages d'usine. Sélectionnez Réinitialiser tous les réglages dans le Menu . Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Au bout d'une minute, rebranchez la table de cuisson. Réglez Langue, Affichage Luminosité et Volume Alarme.
La zone de cuisson se désactive. Un message d'avertissement indiquant que la zone de cuisson va se désactiver s'affiche.	Arrêt automatique désactive la zone de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et puis de nouveau en fonctionnement. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 et un message s'affichent.	Touches Verrouil. est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

Problème	Cause possible	Solution
O - X - A s'affiche.	Sécurité enfant est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 clignote.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Posez un récipient sur la zone.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
Le récipient chauffe plus de 5 min.	Le fond du récipient n'est pas compatible avec l'induction.	Utilisez un récipient avec un fond homologué (plat, magnétique). Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

## 10.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

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

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

## 11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 11.1 Plaque signalétique

Modèle EIS6448  
 Type 61 B4A 01 CA  
 Induction 7.35 kW  
 Numéro de série.....  
 ELECTROLUX

PNC 949 596 906 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
 Fabriqué en : Allemagne  
 7.35 kW





## 11.2 Licenses du logiciel

Le logiciel inclus dans cette table de cuisson contient un logiciel protégé par copyright, sous licence de BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2,0 et autres.

Consultez la copie complète de la licence dans : Menu > Configurations > Service > Licence.

Vous pouvez télécharger le code source du logiciel en open source en suivant le lien hypertexte indiqué sur la page Internet du produit.

## 11.3 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre des récipients de cuisine [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	1800	2800	10	145 - 180

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

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas les diamètres indiqués dans le tableau.

## 12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 12.1 Informations produits\*

Identification du modèle	EIS6448	
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant gauche	21,0 cm
	Arrière gauche	21,0 cm
	Avant droite	14,5 cm
	Arrière droite	18,0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	188,9 Wh / kg
	Arrière gauche	188,9 Wh / kg
	Avant droite	183,4 Wh / kg
	Arrière droite	178,8 Wh / kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	185,0 Wh / kg	

\* Pour l'Union européenne conformément au Règlement UE 66/2014. Pour la Biélorussie conformément à la norme STB 2477-2017, annexe A. Pour l'Ukraine conformément à la norme 742/2019.

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


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


## 12.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

# 13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON



À DÉPOSER EN MAGASIN



À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**



## ΣΑΣ ΣΚΕΦΤΟΜΑΣΤΕ

Ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή Electrolux. Επιλέξατε ένα προϊόν που χαρακτηρίζεται από επαγγελματική εμπειρία και καινοτομία δεκαετιών. Έξυπνο και κομψό, έχει σχεδιαστεί για εσάς. Έτσι, όποτε το χρησιμοποιείτε, μπορείτε να είστε ήσυχοι ότι θα επιτυγχάνετε σπουδαία αποτελέσματα κάθε φορά. Καλωσορίσατε στην Electrolux.

### Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Καταχωρίσετε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Αγοράσετε αξεσουάρ, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:


[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

Όταν επικοινωνείτε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία: Μοντέλο, PNC, Αριθμός σειράς.

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	139
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	141
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	143
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	145
5. ΣΥΝΤΟΜΟΣ ΟΔΗΓΟΣ.....	146
6. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	147
7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	147
8. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	154
9. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	157
10. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	158
11. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	160
12. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	161
13. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	162

## 1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

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

### 1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη θερμαίνονται κατά τη χρήση.
- 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

- 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.
- ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να σβήσετε τη φωτιά με νερό, αλλά σβήστε τη συσκευή και καλύψτε τη φλόγα, π.χ. με ένα καπάκι ή με πυρίμαχη κουβέρτα.
- 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. 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 ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της εστίας από το χειριστήριό της, χωρίς να βασίζεστε στον αισθητήρα σκευών.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην υαλοκεραμική / γυάλινη επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. 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. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος τραυματισμού ή βλάβης της συσκευής.

- 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 είναι γειωμένη.
- 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 φως (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 φως (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 φως 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 φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως 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.

## 2.3 Χρήση



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις ετικέτες και την προστατευτική μεμβράνη (κατά περίπτωση) πριν από την πρώτη χρήση.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση (εσωτερικοί χώροι).
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- 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 κατασαρολάκια πάνω στις ζώνες μαγειρέματος. Μπορεί να ζεσταθούν.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Εάν υπάρξουν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, αποσυνδέστε την αμέσως από την παροχή ρεύματος. Με αυτόν τον τρόπο, αποτρέπεται πιθανή 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 πιπίλισμα.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης

- Τα λίπη και το λάδι 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 πολύ ζεστό λάδι μπορεί να προκαλέσουν αυθόρμητη ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι, που μπορεί να 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 βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στον πίνακα χειριστηρίων.
- Μην τοποθετείτε το ζεστό κάλυμμα σκεύους στη γυάλινη επιφάνεια των εστιών.
- Μην αφήνετε να στεγνώσει το περιεχόμενο των μαγειρικών σκευών καθώς μαγειρεύετε.
- Προσέξτε 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.
- Μην τοποθετείτε αλουμινοχαρτο επάνω στη συσκευή.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο, αλουμίνιο 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.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για άλλους σκοπούς, όπως για παράδειγμα για τη θέρμανση δωματίου.

### **2.4 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.
- Μη χρησιμοποιείτε ψεκάσμο με νερό ή ατμό για το καθάρισμα της συσκευής.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λιπαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.

### **2.5 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.

### **2.6 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 παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

## **3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ**



#### **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

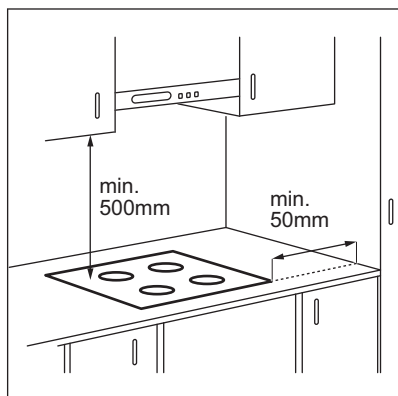
Χρησιμοποιείτε τις εντοιχιζόμενες εστίες μόνο μετά την εγκατάστασή τους σε σωστά κατασκευασμένα εντοιχιζόμενα ντουλάπια και πάγκους εργασίας που πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα.

### 3.3 Καλώδιο σύνδεσης

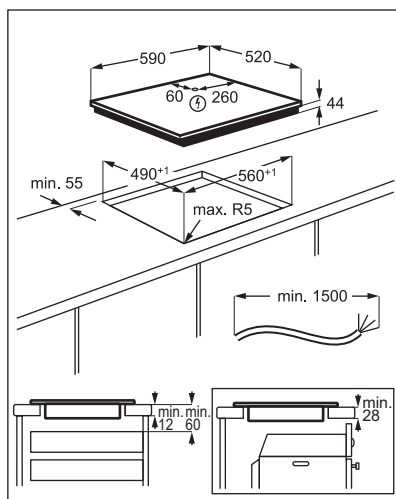
- Οι εστίες παρέχονται με καλώδιο σύνδεσης.
- Για αντικατάσταση του καλωδίου ρεύματος που έχει φθαρεί, χρησιμοποιήστε τύπο καλωδίου: H05V2V2-F η οποία είναι ανθεκτική σε θερμοκρασία 90 °C ή υψηλότερη. Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Το καλώδιο σύνδεσης θα πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.

### 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.

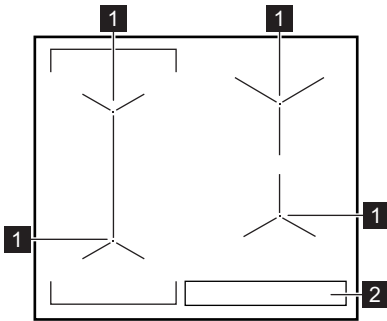
 **YouTube** [www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



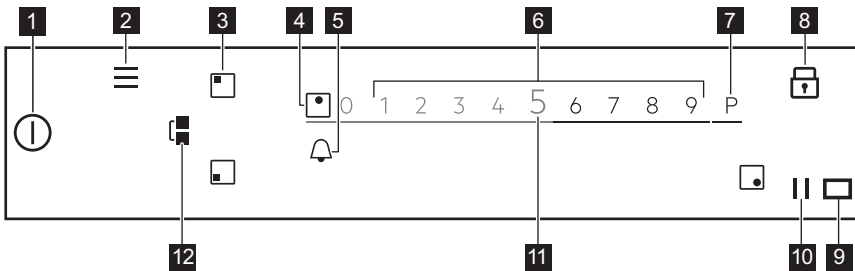
## 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 4.1 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος







- 1 Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος
- 2 Πίνακας χειριστηρίων

### 4.2 Διάταξη χειριστηρίου



Για να δείτε τις διαθέσιμες ρυθμίσεις, αγγίξτε το αντίστοιχο σύμβολο.


Σύμβολο	Σχόλιο
1	Ενεργοποίηση / Απενεργοποίηση Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εστιών.
2	Μενού Για άνοιγμα και κλείσιμο του Μενού.
3	Επιλογή ζώνης Για άνοιγμα της μπάρας χειριστηρίων για την επιλεγμένη ζώνη.
4 -	Ένδειξη ζώνης Για εμφάνιση της ζώνης για την οποία είναι ενεργή η μπάρα χειριστηρίων.
5	- Για ρύθμιση των λειτουργιών του χρονοδιακόπτη.
6 -	Μπάρα χειριστηρίων Για ρύθμιση της σκάλας μαγειρέματος.
7 P	PowerBoost Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Σύμβολο	Σχόλιο
<b>8</b> 	Κλειδωμα Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.
<b>9</b> 	- Το παράθυρο του προποδέκτη υπέρυθρου σήματος του Hob®Hood. Μην το σκεπάζετε.
<b>10</b> 	Παύση Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.
<b>11</b> <b>0 - 9</b>	- Για εμφάνιση της τρέχουσας σκάλας μαγειρέματος.
<b>12</b> 	Bridge Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.








## 5. ΣΥΝΤΟΜΟΣ ΟΔΗΓΟΣ

### 5.1 Χρήση της οθόνης


- Μόνο τα σύμβολα με οπισθοφωτισμό μπορούν να χρησιμοποιηθούν.
- Για να ενεργοποιήσετε μια επιλογή, αγγίξτε το αντίστοιχο σύμβολο στην οθόνη.
- Η επιλεγμένη λειτουργία ενεργοποιείται όταν απομακρύνετε το δάκτυλο από την οθόνη.
- Για να πραγματοποιήσετε κύλιση στις διαθέσιμες επιλογές, κάντε μια γρήγορη κίνηση ή σύρετε το δάκτυλό σας κατά μήκος της οθόνης. Η ταχύτητα της κίνησης προσδιορίζει πόσο γρήγορα κινείται η οθόνη.
- Η κύλιση μπορεί να σταματήσει μόνη της ή μπορείτε να την σταματήσετε αμέσως αν αγγίξετε την οθόνη.
- Μπορείτε να αλλάξετε τις περισσότερες παραμέτρους που εμφανίζονται στην οθόνη αγγίζοντας τα αντίστοιχα σύμβολα.
- Για να επιλέξετε την απαιτούμενη λειτουργία ή τον χρόνο, μπορείτε να πραγματοποιήσετε κύλιση στη λίστα ή/και να αγγίξετε την επιλογή που θέλετε να επιλέξετε.
- Όταν οι εστίες είναι ενεργοποιημένες και κάποια από τα σύμβολα εξαφανίζονται από την οθόνη, αγγίξτε την πάλι. Όλα τα σύμβολα επανεμφανίζονται.
- Για συγκεκριμένες λειτουργίες, όταν τις ξεκινάτε, εμφανίζεται ένα αναδυόμενο

- παράθυρο με πρόσθετες πληροφορίες. Για να απενεργοποιήσετε το αναδυόμενο παράθυρο μόνιμα, επιλέξτε το  προτού ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.
- Πρώτα επιλέξτε μια ζώνη για να ενεργοποιήσετε τις λειτουργίες χρονοδιακόπτη.

#### Χρήσιμα σύμβολα για την πλοήγηση στην οθόνη

-  OK Για επιβεβαίωση της επιλογής ή της ρύθμισης.
-  Για μετάβαση κατά ένα επίπεδο πίσω / εμπρός στο Μενού.
-  Για κύλιση προς τα πάνω / κάτω των οδηγιών στην οθόνη.
- 
-  Για ενεργοποίηση / απενεργοποίηση των επιλογών.
-  Για κλείσιμο του αναδυόμενου παραθύρου.
-  Για την ακύρωση μιας ρύθμισης.


### 5.2 Μενού δομή

Αγγίξτε το  για να αποκτήσετε πρόσβαση και να αλλάξετε τις ρυθμίσεις των εστιών ή για να ενεργοποιήσετε ορισμένες λειτουργίες. Ο πίνακας εμφανίζει τη βασική δομή του Μενού.

#### Μενού

Μαγείρεμα με βοήθεια


Λειτουργίες εστιών	Λιώσιμο
Ρυθμίσεις	Κλειδ. ασφ. για παιδ. Χρονόμετρο
	Hob <sup>2</sup> Hood
	H0 - Απενεργοποίηση H1 - H1 - Μόνο φωτισμός H2 - Χαμηλή ταχύτητα ανεμιστήρα H3 - Χαμηλός αυτόμ. ανεμιστήρας H3 - Χαμηλός αυτόμ. ανεμιστήρας H4 - Μεσαίος αυτόματος ανεμιστήρας H5 - Υψηλός αυτόματος ανεμιστήρας H6 - Πολύ υψηλός αυτόματος ανεμιστήρας
	Ρύθμιση
	Μαγείρεμα με βοήθεια Γλώσσα Ήχοι Πλήκτρων Ένταση Βομβητή Φωτεινότητα Οθόνης
	Σέρβις
	Λειτουργία Demo Άδεια Εμφάνιση Έκδ. Λογισμικού Ιστορικό Ειδοποιήσεων Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδύομενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

Όταν αγγίζετε παρατεταμένα κάποιες από τις διαθέσιμες επιλογές στο Μενού, εμφανίζεται

μια σύντομη περιγραφή. Ακολουθήστε τις συμβουλές για εύκολη πλοήγηση στο Μενού.

Αν βρίσκεστε στο κάτω μέρος του Μενού, κάντε κύλιση προς τα πάνω και

χρησιμοποιήστε το < ή αγγίξτε το  για έξοδο από το Μενού.

## 6. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 6.1 Πρώτη σύνδεση στην ηλεκτρική παροχή

Όταν συνδέετε τις εστίες στο ρεύμα, πρέπει να ρυθμίσετε τις επιλογές Γλώσσα, Φωτεινότητα Οθόνης και Ένταση Βομβητή.

Μπορείτε να αλλάξετε τη ρύθμιση στο Μενού > Ρυθμίσεις > Ρύθμιση. Ανατρέξτε στην ενότητα «Καθημερινή χρήση».

## 7. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

## 7.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Αγγίξτε το ① για 1 δευτερόλεπτο για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τις εστίες.

## 7.2 Αυτόματη Απενεργοποίηση

Η λειτουργία απενεργοποιεί αυτόματα τις εστίες, εάν:

- έχουν απενεργοποιηθεί όλες οι ζώνες μαγειρέματος,
- δεν επιλέξετε 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 ένα ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Αφαιρέστε το αντικείμενο ή καθαρίστε τον πίνακα χειριστηρίων.
- η εστία υπερθερμανθεί (π.χ. όταν στεγνώσει το περιεχόμενο κάποιου μαγειρικού σκεύους). Πριν χρησιμοποιήσετε τις εστίες ξανά, η ζώνη μαγειρέματος πρέπει να έχει κρυώσει.
- χρησιμοποιείτε ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη ή δεν έχει τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος σε κάποια ζώνη. Αναβοσβήνει το λευκό σύμβολο ζώνης μαγειρέματος και η επαγωγική ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2 λεπτά.
- δεν απενεργοποιήσετε μια ζώνη μαγειρέματος ή δεν αλλάξετε τη σκάλα μαγειρέματος. Μετά από κάποιο χρονικό διάστημα, εμφανίζεται ένα μήνυμα και οι εστίες απενεργοποιούνται.

**Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος και του χρόνου μετά τον οποίο οι εστίες απενεργοποιούνται:**

Σκάλα μαγειρέματος	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 Sous-vide, οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από 4 ώρες.

## 7.3 Χρήση των ζωνών μαγειρέματος

Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος. Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στις διαστάσεις της βάσης του μαγειρικού σκεύους.

Αφού τοποθετήσετε ένα σκεύος στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος, οι εστίες το ανιχνεύουν αυτόματα και ο αντίστοιχος διακόπτης ολίσθησης εμφανίζεται στην οθόνη. Ο διακόπτης ολίσθησης είναι ορατός για 8 δευτερόλεπτα, έπειτα η οθόνη επιστρέφει στην κύρια προβολή. Για να κλείσετε τον διακόπτη ολίσθησης γρηγορότερα, πατήστε στην οθόνη έξω από την περιοχή του διακόπτη ολίσθησης.

Όταν είναι ενεργές άλλες ζώνες, η σκάλα μαγειρέματος για τη ζώνη που θέλετε να χρησιμοποιήσετε μπορεί να είναι περιορισμένη. Ανατρέξτε στην ενότητα "Διαχείριση ισχύος".



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». Ελέγξτε το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους στην ενότητα «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

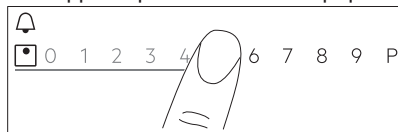
## 7.4 Σκάλα μαγειρέματος

1. Ενεργοποιήστε τις εστίες.
2. Τοποθετήστε το σκεύος στην επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος.

Ο διακόπτης ολίσθησης για την ενεργή ζώνη μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη και είναι ενεργή για 8 δευτερόλεπτα.

3. Αγγίξτε ή σύρετε το δάκτυλό σας για να ρυθμίσετε την επιθυμητή σκάλα μαγειρέματος.

Το σύμβολο γίνεται κόκκινο και μεγαλώνει.



Μπορείτε επίσης να αλλάξετε τη σκάλα μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Αγγίξτε το σύμβολο επιλογής ζώνης στην κύρια οθόνη του χειριστηρίου και μετακινήστε το δάχτυλό σας προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά (για να μειώσετε ή να αυξήσετε τη σκάλα μαγειρέματος).

### 7.5 PowerBoost

Αυτή η λειτουργία ενεργοποιεί περισσότερη ισχύ για την κατάλληλη επαγωγική ζώνη μαγειρέματος. Εξαρτάται από το μέγεθος του μαγειρικού σκεύους. Η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο για περιορισμένο χρονικό διάστημα.

1. Αγγίξτε πρώτα το σύμβολο της επιθυμητής ζώνης.
2. Αγγίξτε το **P** ή σύρετε το δάκτυλό σας προς τα δεξιά για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία για την επιλεγμένη ζώνη μαγειρέματος.

Το σύμβολο γίνεται κόκκινο και μεγαλώνει. Η λειτουργία απενεργοποιείται αυτόματα. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία χειροκίνητα, επιλέξτε τη ζώνη και αλλάξτε τη σκάλα μαγειρέματος.



Για τιμές μέγιστης διάρκειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

### 7.6 OptiHeat Control (Ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων)



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

III / II / I Όσο η ένδειξη 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 III / II / I εμφανίζονται όταν μια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή. Υποδεικνύουν το επίπεδο της υπολειπόμενης θερμότητας για τις ζώνες μαγειρέματος που χρησιμοποιείτε εκείνη τη στιγμή.

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.

### 7.7 Χρονοδιακόπτης



#### Χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης

Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να καθορίσετε το χρονικό διάστημα λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος μόνο για μια συγκεκριμένη περίοδο μαγειρέματος.

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  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Τα σύμβολα αλλάζουν σε

5. Σύρετε το δάκτυλό σας προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο (π.χ. ώρες ή/και λεπτά).
6. Αγγίξτε το OK για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το **X** για να ακυρώσετε την επιλογή σας. Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος, ακούγεται ένα σήμα και αναβοσβήνει η ένδειξη . Αγγίξτε το  για να σταματήσετε το σήμα.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος στη θέση **0**.

Εναλλακτικά, αγγίξτε το  στα αριστερά της τιμής του χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το **X** δίπλα του και επιβεβαιώστε την επιλογή σας όταν εμφανιστεί ένα αναδυόμενο παράθυρο.

## Χρονομετρητής

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία όταν οι εστίες είναι ενεργοποιημένες αλλά οι ζώνες μαγειρέματος δεν λειτουργούν.



Η λειτουργία δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία των ζωνών μαγειρέματος.


1. Επιλέξτε οποιαδήποτε ζώνη μαγειρέματος.  
Ο αντίστοιχος διακόπτης ολίσθησης εμφανίζεται στην οθόνη.

2. Αγγίξτε το .

Το παράθυρο μενού του χρονοδιακόπτη εμφανίζεται στην οθόνη.


3. Σύρετε το δάκτυλό σας προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά για να επιλέξετε τον επιθυμητό χρόνο (π.χ. ώρες και λεπτά).
4. Αγγίξτε το OK για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας.

Μπορείτε επίσης να επιλέξετε το **X** για να ακυρώσετε την επιλογή σας. Όταν ολοκληρωθεί ο χρόνος, ακούγεται ένα σήμα και αναβοσβήνει η ένδειξη . Αγγίξτε το  για να σταματήσετε το σήμα.



Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το  στα αριστερά της τιμής του χρονοδιακόπτη, αγγίξτε το **X** δίπλα του και επιβεβαιώστε την επιλογή σας όταν εμφανιστεί ένα αναδυόμενο παράθυρο.

## Χρονόμετρο

Η λειτουργία ξεκινά να μετρά αυτόματα αμέσως αφού ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να παρακολουθήσετε το χρονικό διάστημα λειτουργίας.

1. Αγγίξτε το  για να αποκτήσετε πρόσβαση στο Μενού.
2. Κάντε κύλιση στο Μενού για να επιλέξετε το Ρυθμίσεις > Χρονόμετρο.
3. Αγγίξτε τον διακόπτη για να ενεργοποιήσετε / απενεργοποιήσετε τη λειτουργία.


Η λειτουργία δεν σταματά όταν σηκώνετε το σκεύος. Για να κάνετε επαναφορά στη λειτουργία και να την ξεκινήσετε πάλι

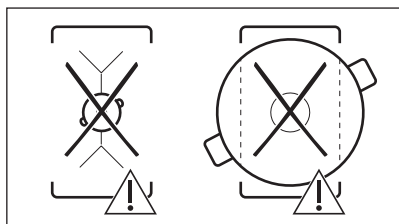
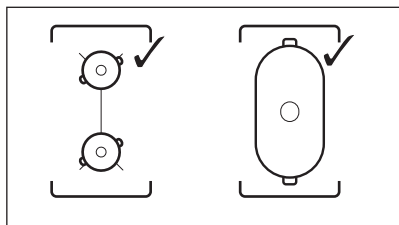
χειροκίνητα, αγγίξτε το  και επιλέξτε το Επαναφορά από το αναδυόμενο παράθυρο. Η λειτουργία ξεκινά να μετρά από το **0**. Για να κάνετε Παύση της λειτουργίας για μια περίοδο μαγειρέματος, αγγίξτε το  και επιλέξτε το Παύση από το αναδυόμενο παράθυρο. Επιλέξτε το Έναρξη για να συνεχίσει η μέτρηση.

## 7.8 Λειτουργία Bridge

Αυτή η λειτουργία συνδέει δύο ζώνες μαγειρέματος ώστε να λειτουργούν ως μία με την ίδια σκάλα μαγειρέματος.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία με μεγάλα μαγειρικά σκεύη.

1. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω σε δύο ζώνες μαγειρέματος. Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να καλύπτει τα κέντρα και των δύο ζωνών.
2. Αγγίξτε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Το σύμβολο της ζώνης αλλάζει.
3. Επιλέξτε τη ρύθμιση θερμότητας. Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να καλύπτει τα κέντρα και των δύο ζωνών αλλά να μην υπερβαίνει την περιοχή με τη σήμανση.



Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το . Οι ζώνες μαγειρέματος λειτουργούν ανεξάρτητα.

## 7.9 || Παύση

Η λειτουργία ρυθμίζει όλες τις ζώνες μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες στη χαμηλότερη ρύθμιση ισχύος.

Όταν η λειτουργία είναι ενεργή, μόνο τα σύμβολα και μπορούν να χρησιμοποιηθούν. Όλα τα άλλα σύμβολα στο χειριστήριο είναι κλειδωμένα.

Η λειτουργία δεν διακόπτει τις λειτουργίες του χρονοδιακόπτη.

Αγγίξτε το για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Ανάβει η ένδειξη . Η σκάλα μαγειρέματος έχει μειωθεί στη θέση 1.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το .

Η λειτουργία PowerBoost διακόπτεται. Η υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος ενεργοποιείται ξανά όταν αγγίξετε το ξανά.

## 7.10 Κλειδωμα

Μπορείτε να κλειδώσετε το χειριστήριο ενώ οι εστίες λειτουργούν. Αυτό αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της ρύθμισης θερμότητας.

Επιλέξτε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος.

Αγγίξτε το για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το για 3 δευτερόλεπτα.

Όταν απενεργοποιείτε τις εστίες, απενεργοποιείτε και αυτή τη λειτουργία.

## 7.11 Κλειδ. ασφ. για παιδ.

Η λειτουργία αυτή εμποδίζει την ακούσια χρήση των εστιών.

1. Αγγίξτε το στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Κλειδ. ασφ. για παιδ. από τη λίστα.
3. Ενεργοποιήστε τον διακόπτη και αγγίξτε τα γράμματα A-O-X με αλφαβητική σειρά για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, απενεργοποιήστε τον διακόπτη.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

## 7.12 Μαγείρεμα με βοήθεια

Αυτή η λειτουργία προσαρμόζει τη θερμοκρασία σε διαφορετικούς τύπους φαγητού και τη διατηρεί για ολόκληρη τη διαδικασία μαγειρέματος. Μπορεί να ενεργοποιηθεί μόνο για την εμπρός αριστερή ζώνη μαγειρέματος ή και για τις δύο αριστερές ζώνες αν γεφυρωθούν.



1. Αγγίξτε το στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε το Μαγείρεμα με βοήθεια και διαλέξτε από τη λίστα τον τύπο φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε. Για κάθε τύπο φαγητού υπάρχουν μερικές διαθέσιμες επιλογές. Ακολουθήστε τις οδηγίες που εμφανίζονται στην οθόνη.
  - Μπορείτε να αγγίξετε το OK στο πάνω μέρος του αναδυόμενου παραθύρου για να χρησιμοποιήσετε τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις.
  - Μπορείτε να ρυθμίσετε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη. Όταν το σκεύος φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία




μπορείτε να ενεργοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη.

- Μπορείτε να αλλάξετε το προκαθορισμένο επίπεδο θερμότητας.


3. Όταν το σκεύος φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο. Για να κλείσετε το παράθυρο και να ξεκινήσετε τη λειτουργία, αγγίξτε το OK. Για να απενεργοποιήσετε το παράθυρο μόνιμα, επιλέξτε το  προτού ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Για να διακόψετε τη λειτουργία, αγγίξτε το  και το Stop ή αγγίξτε το  και επιλέξτε Μαγείρεμα με βοήθεια, επιλέξτε έναν τύπο φαγητού και αγγίξτε το Stop.


Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

## 7.13 Λιώσιμο

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να λιώσετε διάφορα προϊόντα, π.χ. σοκολάτα ή βούτυρο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία μόνο για μία ζώνη μαγειρέματος τη φορά.

1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Λειτουργίες εστιών > Λιώσιμο από τη λίστα.
3. Αγγίξτε το Έναρξη. Πρέπει να επιλέξετε την επιθυμητή ζώνη μαγειρέματος.

Αν η ζώνη μαγειρέματος είναι ήδη ενεργή, εμφανίζεται ένα αναδυόμενο παράθυρο. Ακυρώστε την προηγούμενη σκάλα μαγειρέματος για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

Για να διακόψετε τη λειτουργία, αγγίξτε το σύμβολο επιλογής ζώνης και κατόπιν αγγίξτε το Stop.

## 7.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Είναι μια προηγμένη αυτόματη λειτουργία η οποία συνδέει τις εστίες με έναν ειδικό απορροφητήρα. Τόσο οι εστίες όσο και ο απορροφητήρας διαθέτουν πομπόδεκτη υπέρυθρου σήματος. Η ταχύτητα του ανεμιστήρα καθορίζεται αυτόματα με βάση τη ρύθμιση της λειτουργίας και τη θερμοκρασία του θερμότερου μαγειρικού σκεύους στις εστίες.

Για τους περισσότερους απορροφητήρες, το σύστημα τηλεχειρισμού είναι απενεργοποιημένο αρχικά. Ενεργοποιήστε το προτού χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο χρήστη του απορροφητήρα.

Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία αυτόματα, ρυθμίστε την αυτόματη λειτουργία στη θέση H1 - H6. Οι εστίες είναι αρχικά ρυθμισμένες στη θέση H5. Ο απορροφητήρας αντιδρά όποτε λειτουργείτε τις εστίες. Οι εστίες αναγνωρίζουν τη θερμοκρασία του μαγειρικού σκεύους αυτόματα και ρυθμίζουν την ταχύτητα του ανεμιστήρα. Μπορείτε να ρυθμίσετε τις εστίες να ενεργοποιούν μόνο τον φωτισμό επιλέγοντας το H1.



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.


Λειτουργία	Αυτόματος φωτισμός φούρνου	Βράσιμο <sup>1)</sup>	Τηγάνισμα <sup>2)</sup>
H0	Απενεργοποίηση	Απενεργοποίηση	Απενεργοποίηση
H1	Έναρξη	Απενεργοποίηση	Απενεργοποίηση


Λειτουργία	Αυτόματος φωτισμός φούρνου	Βράσιμο <sup>1)</sup>	Τηγάνισμα <sup>2)</sup>
H2 <sup>3)</sup>	Εναρξη	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1
H3	Εναρξη	Απενεργοποίηση	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1
H4	Εναρξη	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1
H5	Εναρξη	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1	Ταχύτητα ανεμιστήρα 2
H6	Εναρξη	Ταχύτητα ανεμιστήρα 2	Ταχύτητα ανεμιστήρα 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 τηγάνισματος 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.

## Αλλαγή Λειτουργιών

Αν δεν είστε ικανοποιημένοι με το επίπεδο θορύβου / την ταχύτητα ανεμιστήρα, μπορείτε να αλλάξετε τις λειτουργίες χειροκίνητα.


1. Αγγίξτε το .
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις>Hob<sup>2</sup>Hood από τη λίστα.


Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο.


Όταν ολοκληρώσετε το μαγείρεμα και απενεργοποιήσετε τις εστίες, ο ανεμιστήρας απορροφητήρα μπορεί να λειτουργεί ακόμα για λίγο χρονικό διάστημα. Μετά από αυτό το διάστημα, το σύστημα απενεργοποιεί τον ανεμιστήρα αυτόματα και σας αποτρέπει από ακούσια ενεργοποίηση του για τα επόμενα 30 δευτερόλεπτα.

Το φως στον απορροφητήρα απενεργοποιείται 2 λεπτά μετά την απενεργοποίηση των εστιών.

## 7.15 Γλώσσα


1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Γλώσσα από τη λίστα.
3. Επιλέξτε την κατάλληλη γλώσσα από τη λίστα.


Αν επιλέξετε τη λάθος γλώσσα, αγγίξτε το . Εμφανίζεται μια λίστα. Διαλέξτε την τρίτη επιλογή από πάνω και έπειτα την προτελευταία επιλογή. Στη συνέχεια, διαλέξτε τη δεύτερη επιλογή. Κάντε κύλιση προς τα κάτω για να επιλέξετε την κατάλληλη γλώσσα από τη λίστα. Τέλος, επιλέξτε την επιλογή στα δεξιά.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

## 7.16 Ήχοι Πλήκτρων / Ένταση Βομβητή

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».


1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Ήχοι Πλήκτρων / Ένταση Βομβητή από τη λίστα.
3. Επιλέξτε την κατάλληλη επιλογή.


Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

## 7.17 Φωτεινότητα Οθόνης

Μπορείτε να αλλάξετε τη φωτεινότητα της οθόνης.

Υπάρχουν 4 επίπεδα φωτεινότητας, 1 είναι το πιο χαμηλό και 4 το πιο υψηλό.

1. Αγγίξτε το  στην οθόνη για να ανοίξετε το Μενού.
2. Επιλέξτε Ρυθμίσεις > Ρύθμιση > Φωτεινότητα Οθόνης από τη λίστα.
3. Επιλέξτε το κατάλληλο επίπεδο.

Για έξοδο από το Μενού, αγγίξτε το  ή τη δεξιά πλευρά της οθόνης, έξω από το αναδυόμενο παράθυρο. Για να περιηγηθείτε στο Μενού, χρησιμοποιήστε το < ή το >.

## 7.18 Διαχείριση ισχύος

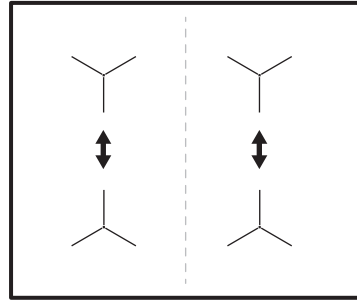
Εάν είναι ενεργές πολλές ζώνες και η ισχύς που έχει καταναλωθεί υπερβαίνει το όριο της παροχής ισχύος, αυτή η λειτουργία διαιρεί τη διαθέσιμη ισχύ μεταξύ των ζωνών μαγειρέματος. Οι εστίες ελέγχουν τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας για την προστασία των ασφαλειών της οικιακής εγκατάστασης.

- Οι ζώνες μαγειρέματος ομαδοποιούνται ανάλογα με τη θέση και τον αριθμό των φάσεων στις εστίες. Κάθε φάση έχει μέγιστη ηλεκτρική ισχύ 3680 W. Αν οι εστίες φτάσουν το όριο της μέγιστης διαθέσιμης ισχύος σε μία φάση, η ισχύς

των ζωνών μαγειρέματος θα μειωθεί αυτόματα.

- Η μέγιστη σκάλα μαγειρέματος είναι ορατή στον διακόπτη ολίσθησης. Μόνα τα λευκά ψηφία είναι ενεργά.
- 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.



## 8. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



### 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.

- Το κάτω μέρος των μαγειρικών σκευών πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο παχύ και επίπεδο.
- Βεβαιωθείτε ότι οι βάσεις των σκευών είναι καθαρές και στεγνές προτού τα τοποθετήσετε στην επιφάνεια των εστιών.

- Για να αποφύγετε τις γρατζουνιές, μη σέρνετε και μην τρίβετε το σκεύος πάνω στην υαλοκεραμική εστία.

### 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.

- Η απόδοση της ζώνης μαγειρέματος σχετίζεται με τη διάμετρο του μαγειρικού σκεύους. Ένα μαγειρικό σκεύος με μικρότερη διάμετρο από την ελάχιστη λαμβάνει μόνο μέρος της ενέργειας που παράγεται από τη ζώνη μαγειρέματος.
- 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.

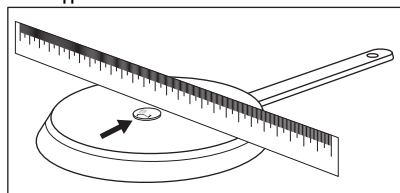


Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».

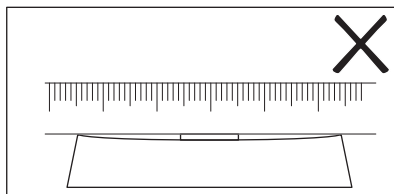
## 8.2 Κατάλληλα τηγάνια για τη λειτουργία Στο Τηγάνι

Χρησιμοποιείτε μόνο τηγάνια με επίπεδη βάση. Για να ελέγξετε αν το τηγάνι είναι κατάλληλο:

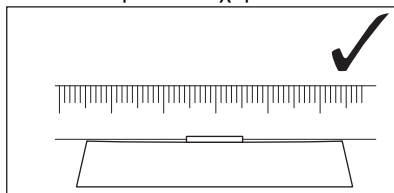
1. Τοποθετήστε το τηγάνι σας ανάποδα.
2. Τοποθετήστε έναν χάρακα στη βάση του τηγανιού.
3. Προσπαθήστε να τοποθετήσετε ένα κέρμα των 1, 2 ή 5 λεπτών του ευρώ (ή ένα νόμισμα με παρόμοιο πάχος) ανάμεσα στον χάρακα και στη βάση του τηγανιού.



- a. Το τηγάνι είναι ακατάλληλο αν μπορείτε να βάλετε το νόμισμα ανάμεσα στον χάρακα και στο τηγάνι.



- b. Το τηγάνι είναι κατάλληλο αν δεν μπορείτε να βάλετε το νόμισμα ανάμεσα στο χάρακα και στο τηγάνι.



## 8.3 Οι θόρυβοι κατά τη διάρκεια της λειτουργίας

Εάν ακούτε:

- οξύ κρότο: τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- σφύριγμα: χρησιμοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος με υψηλή ισχύ και τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- βουητό: χρησιμοποιείτε υψηλή ισχύ.
- κροτάλισμα: πραγματοποιείται ηλεκτρική μεταγωγή, το σκεύος ανιχνεύεται αφού το τοποθετήσετε πάνω στις εστίες.
- συριγμό, βόμβο: ο ανεμιστήρας λειτουργεί.

**Οι θόρυβοι αυτοί είναι φυσιολογικοί και δεν υποδεικνύουν κάποια δυσλειτουργία.**

## 8.4 Όκο Timer (Χρονοδιακόπτης εξοικονόμησης ενέργειας)

Για την εξοικονόμηση ενέργειας, η αντίσταση της ζώνης μαγειρέματος απενεργοποιείται πριν ηχήσει ο χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης. Η διαφορά στο χρόνο λειτουργίας εξαρτάται από τη σκάλα μαγειρέματος και τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.

## 8.5 Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών

Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος μιας ζώνης και της κατανάλωσής της σε ενέργεια δεν είναι γραμμική. Η αύξηση της σκάλας μαγειρέματος δεν είναι ανάλογη της αύξησης της κατανάλωσης ενέργειας. Αυτό

σημαίνει ότι μια ζώνη μαγειρέματος με ενδιάμεση σκάλα μαγειρέματος καταναλώνει λιγότερη από τη μισή ενέργειά της.



Τα δεδομένα στον πίνακα είναι αποκλειστικά για οδηγίες.

Ρύθμιση ζεστά-ματος	Χρησιμοποιήστε το για:	Χρόνος (λεπ.)	Συμβουλές
1	Διατηρήστε το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό.	εάν χρειάζεται	Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος.
1 - 2	Σάλτσα ολλαντέζ, λιώσιμο βουτύρου, σοκολάτας, ζελατίνας.	5 - 25	Ανακατεύετε κατά διαστήματα.
1 - 2	Στερεοποίηση: ομελέτα, ψητά αυγά.	10 - 40	Μαγειρέψτε με το καπάκι.
2 - 3	Σιγανό βράσιμο ρυζιού και φαγητών με βάση το γάλα, ζεσταμα έτοιμων φαγητών.	25 - 50	Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε μόλις περάσει ο μισός χρόνος τις συνταγές που περιέχουν γάλα.
3 - 4	Λαχανικά, ψάρι και κρέας στον ατμό.	20 - 45	Προσθέστε μερικές κουταλιές υγρού.
4 - 5	Πατάτες στον ατμό.	20 - 60	Χρησιμοποιήστε το πολύ ¼ l νερό για 750 g πατάτες.
4 - 5	Μαγειρέψτε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, σούπες και φαγητά κατσαρόλας.	60 - 150	Έως 3 l υγρό συν τα υλικά.
6 - 7	Ρόδισμα στο τηγάνι: ανίσελ, μοχαρίσιο cordon bleu, μπριζόλες, μπιφτέκια, λουκάνικα, σουκώτι, κουρκούτι, αυγά, κρέπες, ντόνατς.	εάν χρειάζεται	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
7 - 8	Δυνατό τηγάνισμα, Hash Browns, κομμάτια παντσέτας, μπριζόλες.	5 - 15	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
9	Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σοτάρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κατσαρόλα), τηγανιτές πατάτες.		
<b>P</b>	Βράσιμο μεγάλης ποσότητας νερού. η επιλογή PowerBoost είναι ενεργοποιημένη.		

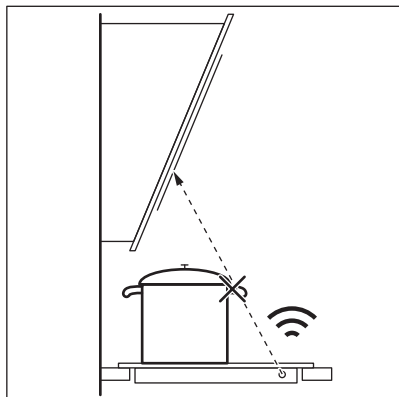
## 8.6 Υποδείξεις και Συμβουλές για το Hob<sup>2</sup>Hood

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 στην εικόνα είναι μόνο για παράδειγμα.**



- i** Διατηρείτε χωρίς εμπόδια το παράθυρο του πομποδέκτη υπέρυθρου σήματος του Hob²Hood.

- i** Άλλες τηλεχειριζόμενες συσκευές ενδέχεται να παρεμποδίσουν το σήμα. Μη χρησιμοποιείτε άλλες τέτοιες συσκευές κοντά στις εστίες ενώ λειτουργεί το Hob²Hood.

### 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 Electrolux που δουλεύουν με αυτήν τη λειτουργία πρέπει να φέρουν το σύμβολο .

## 9. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



### 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 σκουροί λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τον τρόπο λειτουργίας της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε ειδική ξύστρα για τη γυάλινη επιφάνεια.

### 9.2 Καθαρισμός των εστιών

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, 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 εστίων στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.

- **Αφαιρέστε από τις εστίες όταν έχουν κρυσταλλώσει επαρκώς:** δακτυλίους από άλατα, δακτυλίους λεκέδων από νερό, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και λίγο μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί.
- **Αφαιρέστε τον μεταλλικό γυαλιστερό αποχρωματισμό:** χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα πανί.
- Η επιφάνεια των εστιών έχει οριζόντιες αυλακώσεις. Καθαρίστε τις εστίες με ένα υγρό πανί και λίγο απορρυπαντικό με απαλές κινήσεις από τα αριστερά προς τα δεξιά. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί από τα αριστερά προς τα δεξιά.

## 10. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



### 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 Παύση.	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. 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. Μόλις απενεργοποιηθούν οι εστίες ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.	Έχετε τοποθετήσει κάτι σε ένα ή περισσότερα πεδία αφής.	Αφαιρέστε τα αντικείμενα από τα πεδία αφής.
Οι εστίες απενεργοποιούνται.	Έχετε τοποθετήσει κάτι στο πεδίο αφής ①.	Αφαιρέστε το αντικείμενο από το πεδίο αφής.
Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.	Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτουργήσε 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.
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.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
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.
Η επιλογή Hob <sup>2</sup> Hood δεν λειτουργεί.	Έχετε καλύψει τον πίνακα ελέγχου.	Αφαιρέστε το αντικείμενο από τον πίνακα ελέγχου.
Η επιλογή Hob <sup>2</sup> Hood λειτουργεί, αλλά μόνο ο φωτισμός είναι ενεργοποιημένος.	Έχετε ενεργοποιήσει τη λειτουργία H1.	Αλλάξτε τη λειτουργία σε H2 - H6 ή περιμένετε μέχρι να ξεκινήσει η αυτόματη λειτουργία.
Οι λειτουργίες H1 - H6 της επιλογής Hob <sup>2</sup> Hood λειτουργούν, 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.	Αλλάξτε κατά λάθος τη γλώσσα.	Κάντε επαναφορά όλων των λειτουργιών στις εργοστασιακές ρυθμίσεις. Επιλέξτε Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων από το Μενού. Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 1 λεπτό, συνδέστε και πάλι τις εστίες. Ρυθμίστε τις επιλογές Γλώσσα, Φωτεινότητα Οθόνης και Ένταση Βομβητή.
Μια ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται. Εμφανίζεται ένα προειδοποιητικό μήνυμα που λέει ότι η ζώνη μαγειρέματος θα απενεργοποιηθεί.	Η λειτουργία Αυτόματη απενεργοποίηση απενεργοποιεί τη ζώνη μαγειρέματος.	Απενεργοποιήστε τις εστίες και ενεργοποιήστε τις ξανά. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Ανάβει η ένδειξη  και εμφανίζεται ένα μήνυμα.	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Κλειδώμα.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Εμφανίζεται η ένδειξη O - X - A.	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Κλειδ. ασφ. για παιδ..	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Η ένδειξη  αναβοσβήνει.	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».



Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Ανάβει η ένδειξη  και ένας αριθμός.	Έχει εκδηλωθεί κάποιο σφάλμα στις εστίες.	Απενεργοποιήστε την εστία και ενεργοποιήστε την ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Αν η ένδειξη  εμφανιστεί ξανά, αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 30 δευτερόλεπτα, συνδέστε και πάλι τις εστίες. Αν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
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 σωστή (επίπεδη, μαγνητική) βάση. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «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 της εγγύησης.

## 11. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

### 11.1 Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών

Μοντέλο EIS6448  
 Τύπος 61 B4A 01 CA  
 Επαγωγή 7.35 kW  
 Αρ. σειρ, .....  
 ELECTROLUX

Κωδικός Προϊόντος (PNC) 949 596 906 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
 Κατασκευάζεται στην: Γερμανία  
 7.35 kW



### 11.2 Άδειες χρήσης λογισμικού

Το λογισμικό που περιλαμβάνεται στις εστίες περιέχει λογισμικό που προστατεύεται από πνευματικά δικαιώματα και παρέχεται κατόπιν άδειας της BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng,

MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 και άλλων.

Δείτε ένα πλήρες αντίγραφο της άδειας στο: Μενού > Ρυθμίσεις > Σέρβις > Άδεια.

Μπορείτε να πραγματοποιήσετε λήψη του πηγαίου κώδικα του λογισμικού ανοικτού

κώδικα ακολουθώντας τον σύνδεσμο που υπάρχει στην ιστοσελίδα του προϊόντος.

### 11.3 Προδιαγραφές ζώνης μαγειρέματος

Ζώνη μαγειρέματος	Ονομαστική ισχύς (μέγιστη σκάλα μαγειρέματος) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost μέγιστη διάρκεια [Λεπτά]	Διάμετρος μαγειρικού σκεύους [mm]
Εμπρός αριστερά	2300	3200	10	125 - 210
Πίσω αριστερά	2300	3200	10	125 - 210
Εμπρός δεξιά	1400	2500	4	125 - 145
Πίσω δεξιά	1800	2800	10	145 - 180

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 βέλτιστα μαγειρικά αποτελέσματα, μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερης διαμέτρου από αυτήν που αναφέρεται στον πίνακα.

## 12. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΌΔΟΣΗ

### 12.1 Πληροφορίες Προϊόντος\*

Ταυτότητα μοντέλου	EIS6448	
Τύπος εστίας	Εντοιχισμένη εστία	
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	4	
Τεχνολογία θέρμανσης	Επαγωγή	
Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)	Εμπρός αριστερά	21,0 cm
	Πίσω αριστερά	21,0 cm
	Εμπρός δεξιά	14,5 cm
	Πίσω δεξιά	18,0 cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking)	Εμπρός αριστερά	188,9 Wh / kg
	Πίσω αριστερά	188,9 Wh / kg
	Εμπρός δεξιά	183,4 Wh / kg
	Πίσω δεξιά	178,8 Wh / kg
Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob)	185,0 Wh / kg	

\* Για την Ευρωπαϊκή Ένωση σύμφωνα με τον Κανονισμό 66/2014 της ΕΕ. Για τη Λευκορωσία σύμφωνα με το πρότυπο STB 2477-2017, Παράρτημα Α. Για την Ουκρανία σύμφωνα με το πρότυπο 742/2019.

EN 60350-2 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

Οι μετρήσεις ενέργειας που αναφέρονται στην περιοχή μαγειρέματος αναγνωρίζονται από τις ενδείξεις των αντίστοιχων ζωνών μαγειρέματος.


## 12.2 Εξοικονόμηση ενέργειας


Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος αν ακολουθήσετε τις παρακάτω συμβουλές.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.
- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάζετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη με το καπάκι τους.
- Πριν ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε επάνω της το μαγειρικό σκεύος.

- Τοποθετείτε τα μικρότερα μαγειρικά σκεύη στις μικρότερες ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό ή να το αφήσετε να χυλώσει.

## 13. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με

τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

## GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux készüléket választott. Egy olyan terméket választott, amely magában hordozza évtizedek szakmai tapasztalatát és innovációját. Zsenialitását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája.

Üdvözljük az Electrolux honlapján

**Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:**



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

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk

 Általános információk és tanácsok

 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	164
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	166
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	168
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	170
5. A HASZNÁLAT LÉPÉSEI RÖVIDEN.....	171
6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	172
7. NAPI HASZNÁLAT.....	172
8. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	179
9. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	181
10. HIBAELEHÁRÍTÁS.....	182
11. MŰSZAKI ADATOK.....	184
12. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	185
13. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	186

## 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 fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a készülék hozzáférhető részei felforrósodnak.
- 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

- **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 tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- **FIGYELEM:** A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- **VIGYÁZAT:** Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- **FIGYELEM:** Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötéscsatlakozáson 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 mellékelte főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.



#### FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelte 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.
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség 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 találhatóak.
- 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 kötelező földelni.
- 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 dugasa (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 kábelben. 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 szárazon 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), földzárlatkidőt 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.

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

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

- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónát.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.



### 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 öngyulladását okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne helyezzen alufóliát a készülékre.



- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg / üvegerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni őket.
- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
- A készülék tisztításához ne használjon vízugarat vagy gőzt.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

## 2.5 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre. Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

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

## 2.6 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

# 3. ÜZEMBE HELYEZÉS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 3.1 Az üzembe helyezés előtt

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

Sorozatszám .....

## 3.2 Beépített főzőlapok

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

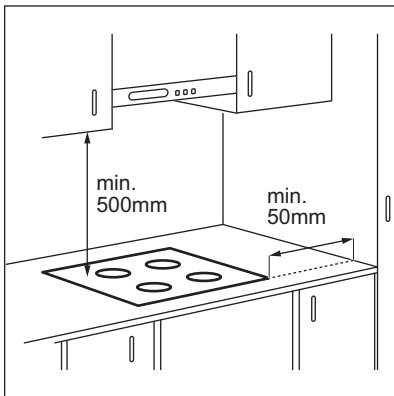
## 3.3 Csatlakozókábel

- A főzőlap egy csatlakozókábellel.

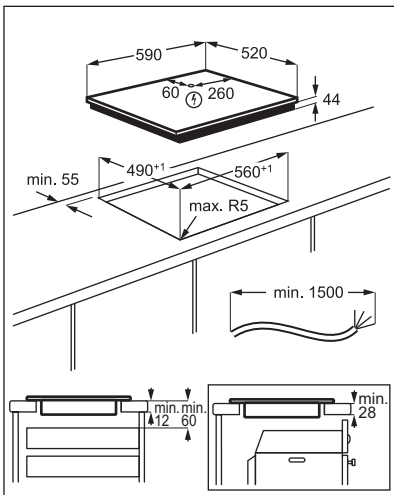
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-F mely ellenáll a 90°C-os vagy magasabb hőmérsékletnek. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel. A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanyszerelő végezheti.

## 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.

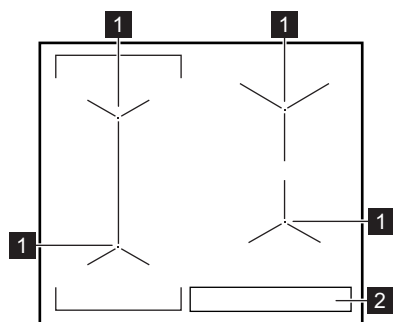


How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



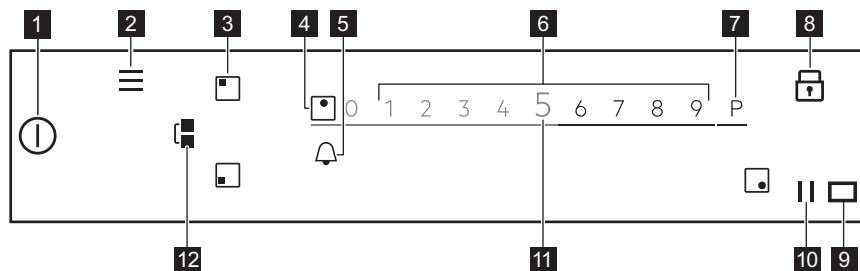
## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Főzőfelület elrendezése







- 1 Indukciós főzőzóna
- 2 Kezelőpanel

### 4.2 Kezelőpanel elrendezés



A rendelkezésre álló beállítások megtekintéséhez érintse meg a megfelelő szimbólumot.

Szimbólum	Megjegyzés
1	BE / KI A főzőlap be- és kikapcsolása.
2	Menü A Menü megnyitása és bezárása.
3	Főzőzóna-választás A csúsztatás megnyitása a kiválasztott főzőzónához.
4 -	Főzőzóna visszajelzője Jelzi, hogy a csúsztatás melyik főzőzónánál aktív.
5	- Az időzítő funkciók beállítása.
6 -	Csúsztatás A hőfok beállítása.
7 P	PowerBoost A funkció bekapcsolása.

Szimbólum	Megjegyzés
8 	Funkciózár A funkció be- és kikapcsolása.
9 	- A Hob <sup>2</sup> Hood infravörös jeladó ablaka. Ne fedje le.
10 	Szünet A funkció be- és kikapcsolása.
11 0 - 9	- Megjeleníti az aktuális hőfokbeállítást.
12 	Bridge A funkció be- és kikapcsolása.







## 5. A HASZNÁLAT LÉPÉSEI RÖVIDEN

### 5.1 A kijelző használata


- Csak a háttérvilágítással rendelkező szimbólumok használhatók.
- Egy adott kiegészítő funkció bekapcsolásához érintse meg a megfelelő szimbólumot a kijelzőn.
- A kiválasztott funkció bekapcsol, amikor elveszi ujját a kijelzőről.
- A rendelkezésre álló kiegészítő funkciók közötti görgetéshez tegyen egy gyors mozdulatot, vagy húzza végig az ujját a kijelzőn. A mozdulat sebességétől függ, hogy milyen gyorsan gördül a képernyő.
- A görgető mozgás önmagától leáll, vagy azonnal le is állíthatja, ha megérinti a kijelzőt.
- A kijelzőn megjelent paraméterek többségét módosíthatja, ha megérinti az adott paraméterhez tartozó szimbólumot.
- A kívánt funkció vagy idő beállításához végiggörgethet a listán, és/vagy érintse meg a kiválasztandó kiegészítő funkciót.
- Ha a főzőlap be van kapcsolva, és néhány szimbólum eltűnik a kijelzőről, érintse meg ismét a kijelzőt. Az összes szimbólum megjelenik.
- Néhány funkció elindítása után egy előugró ablak jelenik meg további információkkal. Mielőtt bekapcsolja a

- funkciót, a felugró ablak végleges kikapcsolásához jelölje be a  mezőt.
- Először válasszon egy főzőzónát az időzítő funkciók aktiválásához.

#### Hasznos szimbólumok a kijelzőn való mozgáshoz

-  Választás vagy beállítás megerősítése.
-  Vissza- / előre lépés egy szinttel a Menüben.
-  Az utasítások felfele vagy lefele görgetése a kijelzőn.
-  A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.
-  Az előugró ablak bezárása.
-  Beállítás törlése.

### 5.2 Menü szerkezet

A főzőlap beállításainak eléréséhez és módosításához, illetve egyes funkciók bekapcsolásához érintse meg a  gombot. A táblázat a Menü alapszerkezetét mutatja be.




#### Menü

Előre programozott sütés



Főzőlapfunkciók

Olvasztás

Beállítások	Gyerekzár
	Stopperóra
	Hob*Hood
	H0 - Ki H1 - Csak világítás H2 - Alacsony ventilátorsebesség H3 - Alacsony auto ventilátorseb. H3 - Alacsony auto ventilátorseb. H4 - Közepes auto ventilátorseb. H5 - Magas auto ventilátorseb. H6 - Auto ventilátors. rásegítés
	Beállítás
	Előre programozott sütés Nyelv Nyomógomb hangok Figyelmeztető hangerő Kijelző fényerő
	Szervíz
	Demo üzemmód Licenc Szoftver verzió kijelzése Riasztási előzmények Összes beállítás törlése

A Menü elhagyásához érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát a felugró ablakon kívüli részen. A Menü elemei közötti navigáláshoz használja a  vagy  gombot.

Amikor megérintve tartja a Menü valamelyik kiegészítő funkciójának gombját, rövid leírás jelenik meg. Kövesse a javaslatokat a Menüben való könnyű navigáláshoz.

Ha a Menü aljához ért, görgessen fel a listában, és használja a  gombot vagy érintse meg a  lehetőséget a Menü elhagyásához.

## 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Első csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

Amikor a főzőlapot a tápfeszültséghez csatlakoztatja, be kell állítania a

következőket: Nyelv, Kijelző fényerő és Figyelmeztető hangerő.

A beállításokat itt módosíthatja: Menü > Beállítások > Beállítás. Lásd a „Napi használat” című részt.


## 7. NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Be- és kikapcsolás

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

## 7.2 Automatikus kikapcsolás

**A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:**

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábásból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő a főzőedény, vagy nincs főzőedény az adott főzőzónán. A fehér főzőzóna szimbólum villog, és 2 perc múlva az indukciós főzőzóna automatikusan leáll.
- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította 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	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol:
1 - 2	6 óra
3 - 5	5 óra
6	4 óra
7 - 9	1,5 óra



Sütés serpenyőben funkció használatakor a főzőlap 1,5 óra elteltével automatikusan kikapcsol. Sous-vide funkció esetén a főzőlap 4 óra elteltével automatikusan kikapcsol.

## 7.3 A főzőzónák használata

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

Miután a kiválasztott főzőzónára helyezte az edényt, a főzőlap automatikusan érzékeli azt, és a megfelelő csúszka megjelenik a kijelzőn. A csúszka 8 másodpercig látható, majd a kijelző visszatér a fő képernyőre. A csúszka gyorsabb bezárásához érintse meg a kijelző csúszkán kívül eső területét.

Más zónák működése közben előfordulhat, hogy a használandó főzőzóna hőfokbeállítása korlátozottá válik. Lásd „Teljesítménykezelés”.



Ellenőrizze, hogy főzőedény megfelelő-e indukciós főzőlaphoz. A főzőedény típusokkal kapcsolatos tudnivalókért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet. Ellenőrizze a főzőedény méretét a „Műszaki adatok” fejezetben.

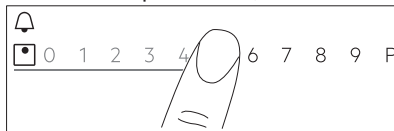
## 7.4 Hőfokbeállítás

1. Kapcsolja be a főzőlapot.
2. Helyezze a főzőedényt a kiválasztott főzőzónára.

Az aktív főzőzóna csúszkája megjelenik a kijelzőn, és 8 másodpercig látható.

3. Érintse meg a csúszkát, vagy csúsztassa el az ujját a szükséges hőfok beállításához.

A szimbólum pirosra vált, és mérete megnő.



A hőfokbeállítást főzés közben is módosíthatja. Érintse meg a kezelőpanel fő nézetének zónakiválasztás szimbólumát, majd húzza az ujját balra vagy jobbra (a hőfokbeállítás csökkentéséhez vagy növeléséhez).

## 7.5 PowerBoost

Ez a funkció nagyobb teljesítményt rendel a megfelelő indukciós zónához, a főzőedény méretétől függően. Ez a funkció csak bizonyos ideig működtethető.

1. Először érintse meg a megfelelő zóna szimbólumát.

2. Érintse meg a **P** gombot, vagy húzza el jobbra az ujját a funkció bekapcsolásához a kiválasztott főzőzónánál.

A szimbólum pirosra vált, és mérete megnő. A funkció automatikusan kikapcsol. A funkció manuális kikapcsolásához válassza ki a főzőzónát, majd módosítsa hőfokbeállítását.



A maximális időtartamot lásd a „Műszaki adatok” c. részben.

## 7.6 OptiHeat Control(3 lépéses maradékhő visszajelző)



### FIGYELMEZTETÉS!

III / II / I Amíg a 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 III / II / I visszajelzők megjelennek, amikor egy főzőzóna forró. A visszajelzők az éppen használt főzőzónák maradékhő szintjét jelzik.

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.

## 7.7 Időzítő



### Visszaszámláló időzítő

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

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. Jelölje be a  mezőt a funkció aktiválásához.

A szimbólumok jelzésre változnak.

5. Húzza az ujját balra vagy jobbra a megfelelő idő (pl. óra és/vagy perc) kiválasztásához.
6. A választás megerősítéséhez érintse meg az Ok gombot.

A kiválasztás törléséhez az **X** elemet is használhatja.

Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a villog. A jelzés leállításához érintse meg a gombot.

A funkció kikapcsolásához módosítsa a hőfokbeállítást **0** értékre. Másik lehetőségként érintse meg az időzítés

értékétől balra található gombot, majd érintse meg a mellette levő **X** gombot, és a felugró ablak megjelenésekor erősítse meg választását.

## Percszámláló



Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőlap be van kapcsolva, de a főzőzónák nem üzemelnek.

A funkció nincs hatással egyik főzőzóna működésére sem.

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. Húzza az ujját balra vagy jobbra a megfelelő idő (pl. óra és perc) kiválasztásához.
4. A választás megerősítéséhez érintse meg az Ok gombot.


A kiválasztás törléséhez az **X** elemet is használhatja.



Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a villog. A jelzés leállításához érintse meg a gombot.

A funkció kikapcsolásához érintse meg az időzítés értékétől balra található  gombot, majd érintse meg a mellette levő  gombot, és a felugró ablak megjelenésekor erősítse meg választását.

## Stopperóra

A funkció automatikusan megkezdi a számlálást a főzőzóna bekapcsolása után. Ezzel a funkcióval figyelheti, hogy mennyi ideig tart a működés.


1. Érintse meg a  gombot a Menü eléréséhez.
2. A Menü görgetésével válassza ki a Beállítások > Stopperóra lehetőséget.
3. A funkció be- / kikapcsolásához érintse meg a kapcsolót.

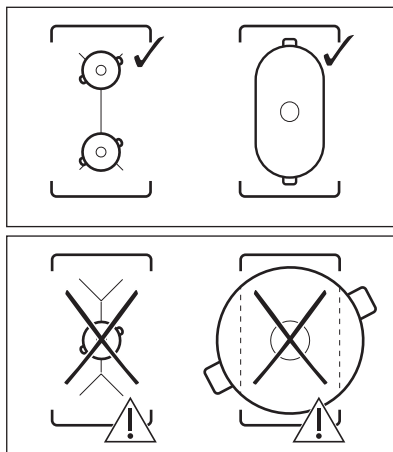
A funkció nem áll le a főzőedény felemelésekor. A funkció manuális visszaállításához és újraindításához érintse meg a  gombot, majd válassza a Törlés lehetőséget a felugró ablakból. A funkció **0** értéktől kezdi a számlálást. Ha egy főzési ciklusra Szünet szeretné a funkciót, érintse meg a  gombot, majd válassza a Szünet lehetőséget a felugró ablakból. A számlálás folytatásához válassza a START gombot.


## 7.8 Bridge funkció

Ez a funkció két főzőzónát kapcsol össze, és azok egy zónaként üzemelnek ugyanazzal a hőfokbeállítással.

Ezt a funkciót nagyméretű edényekhez használhatja.



1. Helyezze a főzőedényt két főzőzónára. A főzőedényt úgy helyezze el, hogy lefedje mindkét zóna középpontját.
2. A funkció bekapcsolásához érintse meg a  gombot. A zóna szimbólum automatikusan megváltozik.
3. Végezze el a hőfokbeállítást.  
A főzőedénynek le kell takarnia mindkét főzőzóna középpontját, de nem nyúlhat túl a területhatár-jelölésen.




A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot. A főzőzónák egymástól függetlenül működnek.


## 7.9 || Szünet


Ez a funkció az összes üzemelő főzőzóna hőmérsékletét a legalacsonyabb értékre állítja.


Amíg a funkció működik, csak a  és  szimbólum használható. Minden egyéb szimbólum le van zárva a kezelőpanelen.

Ez a funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a  gombot.

 visszajelző világítani kezd. A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik.

A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot.


A funkció leállítja a PowerBoost funkciót. A legmagasabb hőfokbeállítás ismét bekapcsolja, ha újra megérinti a  gombot.


## 7.10 Funkciózár

A főzőlap működése közben zárolhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

Először végezze el a hőfokbeállítást.



A funkció bekapcsolásához érintse meg a  mezőt.


A funkció kikapcsolásához érintse meg a  gombot 3 másodpercre.




A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

## 7.11 Gyerekzár


Ez a kiegészítő funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Gyerekzár lehetőséget a listából.
3. A funkció aktiválásához fordítsa bekapcsolás helyzetbe a kapcsolót, majd érintse meg a A-O-X betűket ábécé sorrendben. A funkció leállításához forgassa a kapcsolót kikapcsolt helyzetbe.


A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.



## 7.12 Előre programozott sütés


Ez a funkció különböző ételfajtákhoz állítja be a hőmérsékletet, és fenntartja azt a főzés során. Csak a bal első főzőzónánál vagy az áthidalással összekapcsolt két bal oldali zónánál kapcsolható be.

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Előre programozott sütés menüpontot, majd válassza ki a listából az elkészítendő ételfajtát. Néhány beállítás áll rendelkezésre minden egyes ételfajtahoz. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.
  - A felugró ablak felső részén levő Ok megérintésével az alapértelmezett beállításokat használhatja.
  - Beállíthatja az időzítő funkciót. Amikor a főzőedény eléri a kívánt hőmérsékletet, az időzítő bekapcsolható.

- Módosíthatja az alapértelmezett hőmérsékleti fokozatot.


3. Amikor a főzőedény eléri a kívánt hőmérsékletet, hangjelzés hallható, és egy felugró ablak jelenik meg. Az ablak bezárásához és a funkció elindításához érintse meg az Ok gombot. Mielőtt bekapcsolja a funkciót, az ablak végleges kikapcsolásához jelölje be a  mezőt.


A funkció leállításához érintse meg a  és LEÁLLÍTÁS gombot, vagy érintse meg a  gombot, és válassza a Előre programozott sütés lehetőséget, majd válassza ki az ételfajtát, és érintse meg a LEÁLLÍTÁS gombot.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

## 7.13 Olvasztás

Ezt a funkciót különböző termékek, pl. csokoládé vagy vaj felolvasztásához használhatja. A funkció egyszerre csak egy főzőzónán használható.

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Főzőlapfunkciók > Olvasztás lehetőséget a listából.
3. Érintse meg a START gombot. Válassza ki a megfelelő főzőzónát. Ha a főzőzóna már működik, egy előugró ablak jelenik meg. A funkció bekapcsolásához törölje az előző hőfokbeállítást.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a < vagy > gombot.

A funkció leállításához érintse meg a zónakiválasztás szimbólumot, majd a LEÁLLÍTÁS gombot.

## 7.14 Hob<sup>2</sup>Hood

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

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

A funkció automatikus működéséhez állítsa be a H1 - H6 üzemmódok egyikét. A főzőlap gyárilag H5 üzemmódra van állítva. A páraelszívó reagál, amikor a főzőlapot használja. A páraelszívó automatikusan érzékeli a főzőedény hőmérsékletét, és ehhez állítja a ventilátor sebességét. A H1 üzemmód kiválasztásával úgy állíthatja be a főzőlapot, hogy csak a világítás kapcsoljon be.



A főzőlappal való alapértelmezett kapcsolat leáll, ha módosítja a páraelszívó ventilátorsebességét. A funkció ismételt bekapcsolásához mindkét készüléket kapcsolja KI és BE.

üzem mód.	Auto-matikus világítás	Főzés <sup>1)</sup>	Sütés <sup>2)</sup>
H0	Ki	Ki	Ki
H1	Be	Ki	Ki
H2 <sup>3)</sup>	Be	1. ventilátor-sebesség	1. ventilátor-sebesség
H3	Be	Ki	1. ventilátor-sebesség
H4	Be	1. ventilátor-sebesség	1. ventilátor-sebesség
H5	Be	1. ventilátor-sebesség	2. ventilátor-sebesség

üzem mód.	Auto-matikus világítás	Főzés <sup>1)</sup>	Sütés <sup>2)</sup>
H6	Be	2. ventilátor-sebesség	3. ventilátor-sebesség


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


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

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

## Az üzemmódok váltása

Az üzemmódok között kézzel válthat, ha nem elégedett a zajszinttel / ventilátorsebességgel.


- Érintse meg a  gombot. Válassza a Beállítások>Hob<sup>2</sup>Hood lehetőséget a listából.
- Válassza ki a megfelelő üzemmódot.


A Menü elhagyásához érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát a felugró ablakon kívüli részen.




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

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

## 7.15 Nyelv


- Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
- Válassza a Beállítások > Beállítás > Nyelv lehetőséget a listából.
- Válassza ki a megfelelő nyelvet a listából.




Ha nem a megfelelő nyelvet választotta ki, érintse meg a  gombot. Egy lista jelenik meg. Felülről a harmadik, majd az utolsó, egyetlen lehetőséget válassza ki. Ezután válassza a második lehetőséget. Görgessen le, hogy kiválassza a megfelelő nyelvet a listából. Végül válassza a jobb oldalon található lehetőséget.

A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a  vagy  gombot.

## 7.16 Nyomógomb hangok / Figyelmeztető hangerő

Kiválaszthatja a főzőlap által megszólaltatott hangjelzés típusát, vagy teljesen ki is kapcsolhatja a hangjelzést. Kattanás (alapértelmezett) vagy sípolás közül választhat.


1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Beállítás> Nyomógomb hangok / Figyelmeztető hangerő lehetőséget a listából.
3. Válassza ki a megfelelő beállítást.




A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a  vagy  gombot.

## 7.17 Kijelző fényerő

A kijelző fényereje módosítható.

4 fényerő szint áll rendelkezésre: 1 a legkisebb, 4 a legnagyobb fényerőt jelenti.

1. Érintse meg a  gombot a kijelzőn a Menü megnyitásához.
2. Válassza a Beállítások > Beállítás > Kijelző fényerő lehetőséget a listából.
3. Válassza ki a megfelelő fokozatot.

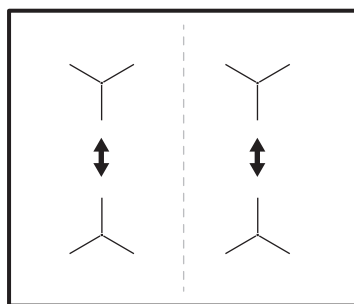
A Menü pontból való kilépéshez érintse meg a  gombot vagy a kijelző jobb oldalát, mely a felugró ablakon kívül helyezkedik el. A Menü elemei közötti mozgáshoz használja a  vagy  gombot.

## 7.18 Teljesítménykezelés

Ha több zóna aktív, és felvett teljesítményük meghaladja az elektromos hálózat teljesítmény-korlátját, akkor a funkció elosztja a rendelkezésre álló teljesítményt az összes 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 felvehető teljesítményt, a főzőzónák felvett teljesítményét automatikusan lecsökkenti.
- A maximális hőfokbeállítás a csúszkán látható. Csak a fehér színű számjegyek aktívak.
- Amennyiben egy magasabb hőfokbeállítás nem áll rendelkezésre, csökkentse a többi főzőzóna beállított értékét.

Lásd a főzőzónák közötti teljesítmény-elosztás lehetséges kombinációit bemutató ábrát.



## 8. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### 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 főzőedény aljának a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.
- Ügyelj arra, hogy a serpenyők alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.
- A karcolódás elkerülése érdekében ne csúsztassa és ne húzza az edényt az üvegkerámián.

#### A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többretegű 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 főzőzóna hatékonysága összefügg a főzőedény átmérőjével. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiának.
- Az optimális főzési eredmény érdekében ne használjon olyan főzőedényt, amely nagyobb a „Főzőzónák specifikációi” részben megadott méretnél. Főzés közben ne tartsa közel a főzőedényt a

kezelőpanelhez. Ez befolyásolhatja a kezelőpanel funkcióit vagy véletlenül bekapcsolhatja a főzőlap funkcióit.

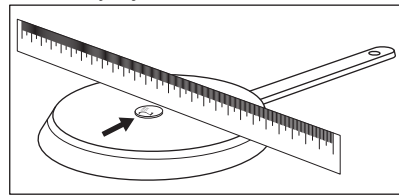


Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

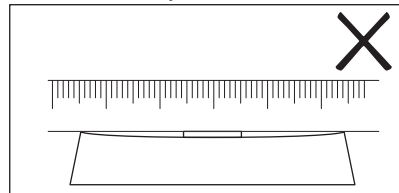
### 8.2 A Sütés serpenyőben funkcióhoz megfelelő edények

Csak lapos fenekű főzőedényeket használjon. Az edény megfelelőségének ellenőrzése:

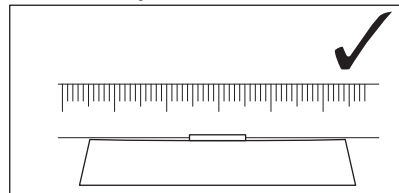
1. Fordítsa a főzőedényt fejjel lefelé.
2. Tegyen egy vonalzót a főzőedény aljára.
3. Próbáljon meg behelyezni egy 1, 2 vagy 5 eurócentes érmét (vagy hasonló vastagságú érmét) a vonalzó és az edény alja közé.



- a. Az edény nem megfelelő, ha az érmét be lehet helyezni a vonalzó és az edény közé.



- b. Az edény megfelelő, ha az érmét nem lehet behelyezni a vonalzó és az edény közé.



## 8.3 Működés közben hallható hangok

**Ha a következőt hallja:**

- recsegés: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fűtőülés: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolat megy végbe, az edény főzőlapra helyezése után az edényérzékelés bekapcsol.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

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

## 8.4 Öko Timer (Eco időzítő)

Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége korábban kikapcsol a visszaszámlálós időzítő hangjelzésénél. A működés időbeli különbsége a hőfok beállításától és a főzési idő hosszától függ.

## 8.5 Példák a főzési alkalmazásokra

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



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

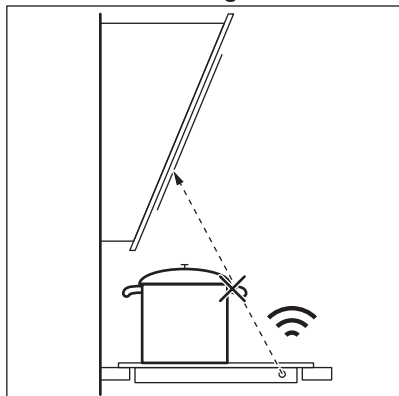
Hőfokbeállítás	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)	Tippek
1	Főtt ételek melegen tartása.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás készítése, vaj, csokoládé, zselatin olvasztása.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 2	Könnyű omllett és sült tojás megszilárdítása.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, kész-ételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés felidejében keverje meg a tejalapú ételeket.
3 - 4	Zöldség, hal, hús gőzölése.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanányi folyadékot.
4 - 5	Burgonya gőzölése.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek főzése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kíméletes sütés: bécsi szelet, borjú cordon blue, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta és fánk.	szükség szerint	Féldőben fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Féldőben fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.		

## 8.6 Javaslatok és tanácsok a Hob<sup>2</sup>Hood 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.

**A képen levő páraelszívó csak illusztrációként szolgál.**



Tartsa a Hob<sup>2</sup>Hood infravörös jeladó ablakát tisztán.



Előfordulhat, hogy egyéb távirányítású készülékek akadályozzák a vezérlőjelet. Ne használjon ilyen készülékeket a főzőlap közelében, amikor a Hob<sup>2</sup>Hood funkció be van kapcsolva.

### Páraelszívók a Hob<sup>2</sup>Hood funkcióval

A jelen funkcióval működő páraelszívók teljes választékának megtekintéséhez látogasson el a fogyasztói weboldalunkra. A jelen funkcióval működő Electrolux

páraelszívóknak  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 megfelelő tisztítószer használjon.
- Az üvegfelületekhez használjon speciális kaparót.

### 9.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot, valamint a

cukortartalmú ételeket, máskülönben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerezrel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.

- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.
- A főzőlap felületén vízszintes vájakat találhatóak. Finom, balról jobbra végzett törlőmozdulatokkal tisztítsa meg a főzőlapot egy enyhén mosogatószerez, nedves ruhával. A tisztítás után puha ruhával, balról jobbra végzett mozdulatokkal törölje szárazra a főzőlapot.

## 10. HIBAEELHÁRÍTÁS






### 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 okozta-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakértett villanyszerelőt.
	Nem végezte el a hőfokbeállítását 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.
	A Szünet funkció 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. Folyadék vagy tárgy van a kijelzőn.	Távolítsa el a tárgyakat. Helyezze távolabb a főzőedényeket a kijelzőtől. 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.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
Hangjelzés hallható amikor a főzőlap kikapcsol.		

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
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 forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A legmagasabb hőfokbeállítást nem lehet bekapcsolni.	Egy másik főzőzóna már a legmagasabb hőfokbeállításra van állítva.	Elsőként csökkentse a másik zóna teljesítményét.
Az érzékelőmező felforrósodik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel helyezte a vezérlőkhöz.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőzónákra.
A Hob <sup>2</sup> Hood funkció nem működik.	Letakarta a kezelőpanelt.	Távolítsa el a tárgyat a kezelőpanelről.
A Hob <sup>2</sup> Hood működik, de csak a világítás van bekapcsolva.	A H1 üzemmódot kapcsolta be.	Változtassa meg az üzemmódot H2 - H6-ra, vagy várjon, míg az automatikus üzemmód el nem indul.
A Hob <sup>2</sup> Hood H1 - H6 üzemmódok működnek, de a világítás nem.	Lehetséges, hogy az izzó meghibásodott.	Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos szervizzel.
Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőt.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt.
Helytelen nyelv van beállítva.	Véletlenül módosította a nyelvi beállítást.	Minden funkció visszaállítása a gyári beállításra. Válassza az Összes beállítás törlése lehetőséget a Menü-ben. Feszültségmentesítse a főzőlapot. 1 perc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Állítsa be a Nyelv, Kijelző fényerő és a Figyelmeztető hangerő értékeit.
A főzőzóna kikapcsol. Egy figyelmeztető üzenet jelenik meg, és azt jelzi, hogy 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.	A Funkciózár funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
O - X - A jelenik meg.	A Gyerekzár funkció működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
 villog.	Nincs főzőedény a zónán.	Tegyen főzőedényt a zónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő 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.



Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
 és egy szám jelenik meg.	Hiba lépett fel a főzőlapban.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra. Amennyiben a  jelzés ismét megjelenik, feszültségmentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, 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 (lapos, mágneses) aljú edényeket. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

## 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 jótállási jegyben találja meg.

# 11. MŰSZAKI ADATOK

## 11.1 Adattábla

Modell: EIS6448  
Típus: 61 B4A 01 CA  
Indukció 7.35 kW  
Sorozatszám .....  
ELECTROLUX

Termékszám (PNC) 949 596 906 00  
220 - 240 V / 400 V, 2 N, 50 - 60 Hz  
Készült: Németország  
7.35 kW



## 11.2 Szoftver licenzek

A főzőlapban levő szoftver kereskedelmi védelem alatt áll, és a BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 és egyéb licenzek hatálya alá tartozik.

A licenz teljes másolata itt ellenőrizhető:  
Menü > Beállítások > Szervíz > Licenc.

A nyílt forrású szoftver forráskódja letölthető a termék honlapján található hiperhivatkozás segítségével.

## 11.3 Főzőzónák jellemzői

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Bal első	2300	3200	10	125 - 210
Bal hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Jobb első	1400	2500	4	125 - 145
Jobb hátsó	1800	2800	10	145 - 180

A főzőzónák teljesítménye kis mértékben különbözhet a táblázatban megadott adatoktól. A főzőedény anyagától és méretétől függően változhat.

Az optimális főzési eredmény érdekében olyan főzőedényt használjon, melynek átmérője nem haladja meg a táblázatban szereplő átmérőt.

## 12. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 12.1 Termékismertető\*

Modellazonosító	EIS6448	
Főzőlap típusa	Beépített főzőlap	
Főzőzónák száma	4	
Fűtési technológia	Indukció	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első	21,0 cm
	Bal hátsó	21,0 cm
	Jobb első	14,5 cm
	Jobb hátsó	18,0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első	188,9 Wh / kg
	Bal hátsó	188,9 Wh / kg
	Jobb első	183,4 Wh / kg
	Jobb hátsó	178,8 Wh / kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	185,0 Wh / kg	

\* Az Európai Unió számára az EU 66/2014 szabvány szerint. Fehéroroszország számára a következő szerint: STB 2477-2017, „A” melléklet. Ukrajna számára a következő szerint: 742/2019.

EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 2. rész: Főzőlapok – A teljesítmény mérésének módszerei.

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

### 12.2 Energiatakarékosság



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

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.

- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.

- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

## 13. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Paldies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Esat izvēlējušies produktu, kas jau vairākus gadu desmitus apvieno profesionālas pieredzes un inovāciju. Atjautīgs un stilīgs, radīts, ņemot vērā jūsu vēlmes. Tāpēc katru reizi lietojot, varat būt droši, ka sasniegsiet izcilus rezultātus.

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

**Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:**



saņemt lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	188
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	189
3. UZSTĀDĪŠANA.....	192
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	193
5. ĪSA PAMĀCĪBA.....	194
6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	195
7. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	196
8. PADOMI UN IETEIKUMI.....	201
9. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	204
10. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	204
11. TEHNISKIE DATI.....	207
12. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	207
13. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	208

## 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 līdz 8 gadu vecumam un personām ar plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem piekļūt iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- **UZMANĪBU!** Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Ierīces pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības opcija, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

### 1.2 Vispārīgā drošība

- **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.
- **NEKĀDĀ GADĪJUMĀ NEMĒĢINIET** dzēst uguni, izmantojot ūdeni — tā vietā izslēdziet ierīci un aplājiat liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- **UZMANĪBU:** ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimerī, vai pievienot to sistēmai, kuru

regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.

- **BRĪDINĀJUMS:** gatavošanas process ir jāuzrauga. 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 tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- Ja stikla keramikas virsma / stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves avota. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Lai izvairītos no negadījumiem, strāvas padeves vada bojājuma gadījumā tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisam vai līdzīgi kvalificētam speciālistam.
- **UZMANĪBU:** Izmantojiet tikai tos plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kuri norādīti lietošanas instrukcijā kā lietošanai piemēroti vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv savainojumu vai ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.

- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāgētās virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādi 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!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Visi elektriskie savienojumi jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- 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 triecienu aizsardzība.
- Kabeļa stiprinājumam izmantojiet vada atslototāju.

- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontakta 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 kontaktlīdziņai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīdziņa 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.

## 2.3 Lietošana



### BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Pirms pirmās lietošanas, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).
- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājas apstākļos (iekštelpās).
- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- 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 nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir iekļaidzusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.
- Ievietojot pārtiku karstā eļļā, tā var izšļakstīties.



### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

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



### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Neturiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- 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.
- Nenovietojiet alumīnija foliju tieši uz ierīces.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai alumīnija, vai ar bojātu apakšu var

radīt skrāpējumus stiklam / stikla keramikas virsmai. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. Ierīci aizliegts izmantot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.

## **2.4 Apkope un tīrīšana**

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaiku un neizsmidziniet ūdeni.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

## **2.5 Serviss**

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

## **2.6 Utilizācija**



### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- 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

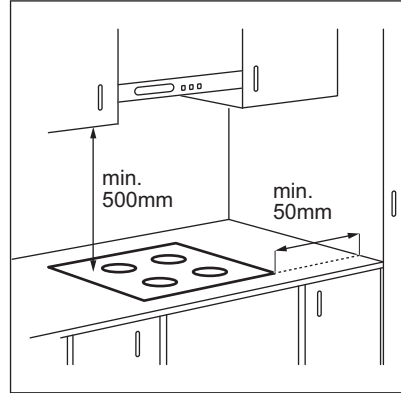
Lietojiet iebūvējamās plītis tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

### 3.3 Strāvas padeves kabelis

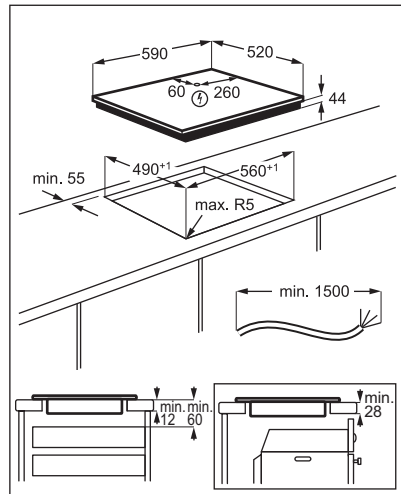
- Plīts virsma ir aprīkota ar strāvas padeves kabeli.
- Lai nomaiņītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F kurš ir noturīgs pret 90 °C un augstāku temperatūru. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. Strāvas padeves kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.

### 3.4 Montāža

Uzstādot plīti 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.

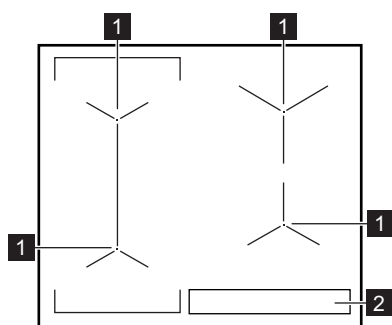


Meklējiet video pamācību "Electrolux indukcijas plīts virsmas uzstādīšana — uzstādīšana un virsmas", ievadot pilnu turpmāk redzamajā attēlā norādīto nosaukumu.



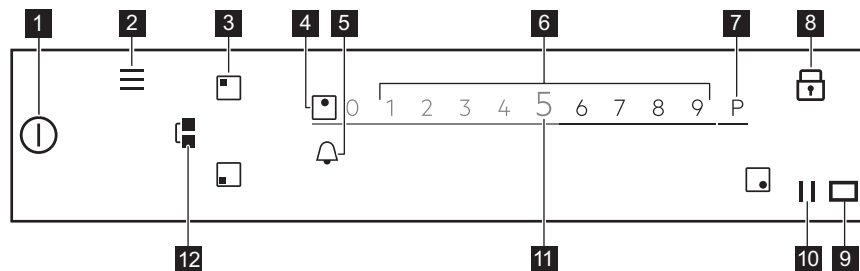
## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums









- 1 Indukcijas gatavošanas zona
- 2 Vadības panelis

### 4.2 Vadības paneļa izkārtojums



Lai aplūkotu pieejamos iestatījumus, pieskarieties pie atbilstošā simbola.

Simbols	Piezīme
1	Ieslēgt/Izslēgt Plīts virsmas aktivizācija vai deaktivizācija.
2	Izvēlne Izvēlne atvēršana un aizvēršana.
3	Zonas izvēle Lai atvērtu izvēlētās zonas slīdni.


	Simbols	Piezīme	
4	-	Zonas indikators	Rāda, kurai zonai aktivizēts slīdnis.
5		-	Taimera funkcijas iestatīšanai.
6	-	Slīdnis	Sildīšanas pakāpes regulēšanai.
7		PowerBoost	Funkcijas aktivizēšana.
8		Bloķēšana	Funkcijas ieslēgšana un izslēgšana.
9		-	Hob²Hood infrasarkanā signāla sakaru lodziņš. Neaizsedziet to.
10		Pauze	Funkcijas ieslēgšana un izslēgšana.
11	0 - 9	-	Rāda pašreizējo sildīšanas pakāpi.
12		Bridge	Funkcijas ieslēgšana un izslēgšana.

## 5. ĪSA PAMĀCĪBA

### 5.1 Displeja lietošana








- Var izmantot tikai simbolus ar aizmugurģaismojumu.
- Lai aktivizētu konkrētu iespēju, pieskarieties pie attiecīgā simbola displejā.
- Izvēlētā funkcija aktivizējas, kad jūs noņemat pirkstu no displeja.
- Lai ritinātu pieejamās iespējas, lietojiet ātru žestu vai velciet pirkstu pa displeju. Žesta stiprums nosaka, cik ātri ekrāns kustas.
- Ritināšana var apstāties pati par sevi, vai arī jūs varat to apstādināt nekavējoties, pieskaroties displejam.
- Jūs varat mainīt lielāko daļu no displejā redzamajiem parametriem, kad pieskaraties atbilstošajiem simboliem.
- Lai iestatītu nepieciešamo funkciju vai laiku, jūs varat ritināt sarakstu vai pieskarties iespējai, kuru gribat izvēlēties.
- Kad plīts virsma ir aktivizēta un daži simboli pazūd no displeja, pieskarieties displejam atkārtoti. Visi simboli atkal ir redzami.
- Kad iedarbināt atsevišķas funkcijas, parādīsies uznirošais lodziņš ar papildu informāciju. Lai pastāvīgi deaktivizētu

uznirošo lodziņu, pirms funkcijas


aktivizēšanas atzīmējiet .

- Lai aktivizētu taimera funkcijas, vispirms izvēlieties zonu.

#### Displeja navigācijai noderīgi simboli

-  OK Lai apstiprinātu izvēli vai iestatījumu.
-  Lai dotos atpakaļ/ uz priekšu izvēlnē Izvēlnē.
-  Lai ritinātu uz augšu / uz leju displejā redzamās norādes.
- 
-  Lai aktivizētu / deaktivizētu iespējas.
-  X Lai aizvērtu uznirošo lodziņu.
-  X Lai atceltu iestatījumu.


### 5.2 Izvēlnē struktūra

Pieskarieties pie , lai atvērtu un mainītu plīts virsmas iestatījumus vai aktivizētu dažas funkcijas. Tabulā redzama Izvēlnē pamata struktūra.

## Izvēlne



Gatavošanas palīgs

Plīts funkcijas	Atkušana
Iestatījumi	Bērnu drošības funkcija
	Hronometrs
	Hob <sup>2</sup> Hood
	H0 — izslēgts H1 — tikai apgaismojums H2 — zems ventilatora ātrums H3 - aut. ventilatora zems ātrums H3 - aut. ventilatora zems ātrums H4 - aut. ventilatora vid. ātrums H5 - aut. ventilatora aug. ātrums H6 - aut. ventilatora ātr. paātr.
	Uzstādīšana
	Gatavošanas palīgs Valoda Tautiņu skaņa Skaņas signāla skaļums Displeja spilgtums
	Servisa izvēlne
	Demonstrācijas režīms Licence Parādīt programmatūras versiju Trauksmes vēsture Nodzēst visus iestatījumus

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.

Lai pārvietotos pa Izvēlne, izmantojiet  vai .

Turot nospieštas dažas no Izvēlne pieejamajām iespējām, parādās īss apraksts. Ievērojiet ieteikumus, lai ērti pārvietotos pa Izvēlne.

Ja atrodaties Izvēlne apakšā, ritiniet sarakstu uz augšu un izmantojiet  vai pieskarieties , lai aizvērtu Izvēlne.

## 6. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Pirmreizējā pieslēgšana elektrotīklam

Kad pieslēdzat plīts virsmu elektrotīklam, jums jāiestata Valoda, Displeja spilgtums un Skaņas signāla skaļums.

Jūs varat mainīt iestatījumu sadaļā Izvēlne > Iestatījumi > Uzstādīšana. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".

## 7. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie ① vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

### 7.2 Automātiskā izslēgšanās

#### Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieļi utt.). Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli;
- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad katls ir izvārijušies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietojat plīti;
- jūs izmantojat nepareizus ēdiena gatavošanas traukus vai arī uz konkrētās zonas nav ēdiena gatavošanas trauku. Baltais gatavošanas zonas simbols mirgo un indukcijas gatavošanas zona automātiski izslēdzas pēc 2 minūtēm.
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika parādās ziņojums un plīts izslēdzas.

**Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:**

Karsēšanas pakāpe	Plīts virsma atslēdzas pēc
1 - 2	6 stundām
3 - 5	5 stundām
6	4 stundām
7 - 9	1,5 stundām



Lietojot Cepšana pannā, plīts virsma izslēdzas pēc 1,5 stundām. Ar Sous-vide plīts virsmas izslēdzes pēc 4 stundām.

### 7.3 Gatavošanas zonu lietošana

Ēdiena gatavošanas traukus lieciet izvēlētās gatavošanas zonas centrā. Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram.

Kad katls ir novietots uz izvēlētās gatavošanas zonas, plīts virsma automātiski to nosaka, un displejā parādās attiecīgais slīdnis. Slīdnis ir redzams 8 sekundes, un pēc tam displejs atgriežas pie galvenā rādījuma. Lai aizvērtu slīdni ātrāk, pieskarieties pie ekrāna ārpus slīdņa zonas.

Kad ir aktīvas citas zonas, zonas, kuru vēlaties izmantot, sildīšanas pakāpe var būt ierobežota. Skatiet sadaļu Jaudas pārvaldība.



Pārbaudiet, vai katls ir piemērots lietošanai uz indukcijas plītim. Lai iegūtu plašāku informāciju par ēdiena gatavošanas veidiem, skatiet sadaļu Padomi un ieteikumi. Pārbaudiet katla izmēru sadaļā "Tehniskie dati".

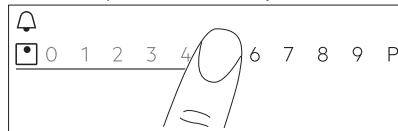
### 7.4 Karsēšanas pakāpe

1. Ieslēdziet plīti.
2. Uzlieciet katlu uz izvēlētās gatavošanas zonas.

Displejā parādās aktīvās gatavošanas zonas slīdnis, kas ir aktīvs 8 sekundes.

3. Pieskarieties vai velciet ar pirkstu, lai iestatītu vēlamo sildīšanas pakāpi.

Simbols kļūst sarkans un palielinās.



Sildīšanas pakāpi var mainīt arī gatavošanas laikā. Pieskarieties zonas izvēles simbolam vadības paneļa galvenajā skatījumā un parvietojiet pirkstu pa kreisi vai pa labi (lai pazeminātu vai paaugstinātu sildīšanas pakāpi).

## 7.5 PowerBoost

Šī funkcija aktivizē vairāk jaudas attiecīgajai indukcijas gatavošanas zonai; tā ir atkarīga no ēdiena gatavošanas trauku izmēra. Šo funkciju var aktivizēt tikai uz ierobežotu laiku.

1. Vispirms pieskarieties pie nepieciešamās zonas simbola.
2. Pieskarieties pie **P** vai velciet pirkstu pa labi, lai aktivizētu funkciju izvēlētajai gatavošanas zonai.

Simbols kļūst sarkans un palielinās.

Funkcija izslēdzas automātiski. Lai izslēgtu funkciju manuāli, izvēlieties zonu un mainiet tās sildīšanas pakāpi.



Lai aplūkotu maksimālās darbības ilguma vērtības, skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

## 7.6 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)



### BRĪDINĀJUMS!

III / II / I Kamēr indikators ir iedegts, pastāv risks apdedzināties ar atlikušo karstumu.

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

Kad gatavošanas zona ir karsta, iedegas indikatori III / II / I. Tie parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi.

Indikatori var arī iedegties:

- blakus esošajām gatavošanas zonām, pat ja tās neizmantojat,
- 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.

## 7.7 Taimers



### Laika atskaites taimeris

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

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 , lai ieslēgtu funkciju.

Simboli mainās uz .

5. Bīdīt pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vēlamo laiku (piem., stundas un/vai minūtes).
6. Pieskarieties pie Labi, lai apstiprinātu izvēli.

Jūs varat arī atsaukt savu izvēli ar **X**. Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot . Lai apturētu signāla darbību, pieskarieties pie .

Lai deaktivizētu funkciju, iestatiet sildīšanas pakāpi uz 0. Varat arī pieskarties pie pa kreisi no taimera vērtības, pieskarieties pie **X** tam blakus, un apstiprinātu savu izvēli, kad parādā uznirstošais logs.





### Laika atgādinājums


Šo funkciju var lietot, kad plīts ir ieslēgta un gatavošanas zonas nestrādā.

Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.

1. Izvēlieties jebkuru gatavošanas zonu. Displejā parādīsies attiecīgais slīdnis.
2. Nospiediet . Displejā parādīsies taimera izvēlnes logs.


3. Bīdiet pirkstu pa kreisi vai pa labi, lai atlasītu vēlamo laiku (piem., stundas un minūtes).
4. Pieskarieties pie Labi, lai apstiprinātu izvēli.



Jūs varat arī atsaukt savu izvēli ar **X**. Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot . Lai apturētu signāla darbību, pieskarieties pie .

Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties pie  pa kreisi no taimera vērtības, pieskarieties pie **X** tam blakus, un apstiprinātu savu izvēli, kad parādās uznirstošais logs.

## Hronometrs

Funkcija automātiski sāk skaitīt uzreiz pēc gatavošanas zonas aktivizēšanas. Lietojiet šo funkciju, lai pārbaudītu, cik ilgi tā darbojas.


1. Pieskarieties pie , lai atvērtu Izvēlne.
2. Ritiniet Izvēlne, lai atlasītu Iestatījumi > Hronometrs.
3. Pieskarieties pie slēdža, lai izslēgtu/izslēgtu funkciju.

Funkcija nepārtrauc darbību, kad jūs paceļat katlu. Lai atiestatītu funkciju un atkal ieslēgtu to manuāli, pieskarieties pie , uznirstošajā logā atlasiet Atiestatīt. Funkcija sāk skaitīt no 0. Lai iestatītu funkcijai Pauze uz vienu gatavošanas sesiju, pieskarieties pie  un uznirstošajā logā atlasiet Pauze. Atlasiet Start, lai turpinātu skaitīšanu.

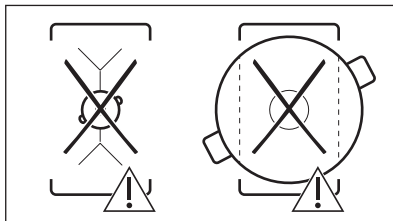
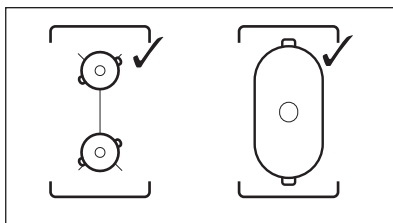
## 7.8 Funkcija Bridge


Šī funkcija apvieno divas gatavošanas zonas, un tās darbojas kā viena ar to pašu sildīšanas pakāpi.

Jūs varat izmantot šo funkciju, izmantojot lielākus ēdiena gatavošanas traukus.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz divām gatavošanas zonām. Ēdiena gatavošanas traukam jānosedz abu zonu centri.
2. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie . Zonas simbols mainās.
3. Iestatiet karstumu.



Ēdiena gatavošanas traukam ir jābūt novietotam uz abu zonu centriem, taču ne pāri zonas apzīmējumam.





Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties pie . Gatavošanas zonas darbojas atsevišķi.

## 7.9 || Pauze


Visas darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.

Kad šī funkcija ir ieslēgta, var izmantot tikai  un  simbolus. Visi pārējie simboli uz vadības panela ir bloķēti.

Šī funkcija neaptur taimera funkcijas.

Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie . Iedegas . Karsēšanas iestatījums ir samazināts līdz 1.

Lai izslēgtu funkciju, pieskarieties .


Funkcija pārtrauc PowerBoost darbību. Augstākā karsēšanas pakāpe atkārtoti aktivizējas, kad jūs atkal pieskaraties pie .

## 7.10 Bloķēšana

Vadības paneli var nobloķēt plīts virsmas darbības laikā. Tas novērsīs nejaušu sildīšanas pakāpes maiņu.

Vīspirms iestatiet sildīšanas pakāpi.

Pieskarieties pie , lai ieslēgtu funkciju.


Lai deaktivizētu funkciju, turiet nospiestu  3 sekundes.




Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.

## 7.11 Bērnu drošības funkcija

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts ieslēgšanu un lietošanu.


1. Pieskarities pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Iestatījumi > Bērnu drošības funkcija no saraksta.
3. Pagrieziet slēdzi pozīcijā ieslēgt un pieskatieties pie burtiem A-O-X alfabētiskā secībā, lai aktivizētu funkciju. Lai deaktivizētu funkciju, pagrieziet slēdzi pozīcijā izslēgt.


Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarities pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.



Lai navigētu pa Izvēlne, lietojiet < vai >.


## 7.12 Gatavošanas palīgs

Šī funkcija regulē temperatūru dažādiem ēdienu veidiem un uztur to gatavošanas laikā. To var aktivizēt tikai kreisajai priekšējai gatavošanas zonai vai abām kreisās zonas pusēm, izmantojot apvienošanas funkciju.

1. Pieskarities pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Gatavošanas palīgs un sarakstā izvēlieties ēdiena, kuru vēlaties pagatavot, veidu. Katram ēdiena veidam ir pieejamas vairākas iespējas. Ievērojiet displejā redzamās norādes.
  - Jūs varat pieskarties Labi uznirstošā loga augšā, lai izmantotu noklusējuma iestatījumus.
  - Jūs varat iestatīt taimera funkciju. Kad katls ir sasniedzis nepieciešamo temperatūru, jūs varat aktivizēt taimeri.
  - Jūs varat mainīt noklusējuma sildīšanas pakāpi.
3. Kad katls ir sasniedzis nepieciešamo temperatūru, atskan skaņas signāls un parādās uznirstošais logs. Lai aizvērtu logu un aktivizētu funkciju, pieskarities


pie Labi. Lai pastāvīgi deaktivizētu logu, pirms funkcijas aktivizēšanas atzīmējiet .


Lai izslēgtu funkciju, pieskarities pie  un Stop vai pieskarities pie  un atlasiet Gatavošanas palīgs, izvēlieties jebkuru ēdiena veidu un pieskarities pie Stop.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarities pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga. Lai pārvietotos pa Izvēlne, lietojiet < vai >.

## 7.13 Atkušana

Šo funkciju var lietot, lai kausētu dažādus produktus, piem., šokolādi vai sviestu. Jūs varat izmantot šo funkciju tikai vienai gatavošanas zonai vienlaikus.

1. Pieskarities pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Plīts funkcijas > Atkušana no saraksta.
3. Pieskarities Start. Izvēlieties vajadzīgo gatavošanas zonu. Ja gatavošanas zona jau ir aktīva, parādās uznirstošais lodziņš. Atceliet iepriekšējo sildīšanas pakāpi, lai aktivētu funkciju.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarities pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga. Lai pārvietotos pa Izvēlne, lietojiet < vai >.

Lai apturētu funkciju, pieskarities pie zonas izvēles simbola un tad pieskarities pie Stop.

## 7.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Tā ir uzlabota funkcija, kas savieno plīts virsmu un tvaika nosūcēju. Plīts virsmai un tvaika nosūcējam ir infrasarkanā signāla komunikācijas ierīce. Ventilatora ātrums tiek noteikts automātiski, pamatojoties uz režīma iestatījumu un uz plīts novietotā karstākā ēdiena gatavošanas trauka temperatūru.

Vairumam tvaika nosūcēju tālvadības sistēma sākotnēji tiek deaktivizēta. Aktivizējiet to, pirms sākat izmantot funkciju. Plašāka informācija pieejama tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatā.



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



Mainot ventilatora ātrumu no plīts virsmas, noklusējuma savienojums ar plīts virsmu tiek deaktivizēts. Lai atkārtoti aktivizētu šo funkciju, IZSLĒDZIET un vēlreiz IZSLĒDZIET abas ierīces.

Re- žīms	Auto- māti- skais apgai- smo- jums	Vārīšana <sup>1)</sup>	Cepšana <sup>2)</sup>
H0	Izslēgts	Izslēgts	Izslēgts
H1	Izslēgts	Izslēgts	Izslēgts
H2 <sup>3)</sup>	Izslēgts	1. ventilatora ātrums	1. ventilatora ātrums
H3	Izslēgts	Izslēgts	1. ventilatora ātrums
H4	Izslēgts	1. ventilatora ātrums	1. ventilatora ātrums
H5	Izslēgts	1. ventilatora ātrums	2. ventilatora ātrums
H6	Izslēgts	2. ventilatora ātrums	3. ventilatora ātrums

**1)** Plīts virsma konstatē vārīšanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

**2)** Plīts virsma konstatē cepšanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

**3)** Šis režīms aktivizē ventilatoru un apgaismojumu, un tas nav atkarīgs no temperatūras.


## Režīmu maiņa

Ja jūs neapmierina trokšņa līmenis/ventilatora ātrums, varat pārslēgt režīmus manuāli.

## 1. Nospiediet

Atlasiet lestatījumi >Hob<sup>2</sup>Hood no saraksta.

## 2. Izvēlieties atbilstošu režīmu.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.

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


Tvaika nosūcēja apgaismojums deaktivizējas 2 minūtes pēc plīts virsmas izslēgšanas.


## 7.15 Valoda

1. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.

2. Atlasiet lestatījumi >Uzstādīšana > Valoda no saraksta.

3. Izvēlieties atbilstošu valodu no saraksta. Ja izvēlaties nepareizo valodu, pieskarieties


pie . Parādās saraksts. Izvēlieties trešo iespēju no augšas un pēc tam pirmspējīgo iespēju. Tālāk izvēlieties otro iespēju. Ritiniet uz leju, lai izvēlētos atbilstošu valodu no saraksta. Visbeidzot, izvēlieties iespēju pa labi.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.

Lai pārvietotos pa Izvēlne, lietojiet <vai >.


## 7.16 Taustiņu skaņa / Skaņas signāla skaļums

Jūs varat izvēlēties, kāda veida skaņa atskan no plīts virsmas, vai izslēgt to pavisam. Jūs varat izvēlēties klikšķi (noklusējuma režīms) vai pīkstieni.

1. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.

2. Atlasiet lestatījumi >Uzstādīšana> Taustiņu skaņa / Skaņas signāla skaļums no saraksta.

3. Izvēlieties atbilstošu iespēju.


Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznirstošā loga.


Lai navigētu pa Izvēlne, lietojiet <vai >.

## 7.17 Displeja spilgtums

Varat mainīt displeja spilgtumu.

Ir pieejami 4 spilgtuma līmeņi; 1 ir viszemākais, un 4 ir visaugstākais.

1. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet iestatījumi >Uzstādīšana > Displeja spilgtums no saraksta.
3. Izvēlieties atbilstošu pakāpi.

Lai aizvērtu Izvēlne, pieskarieties pie  vai displeja labajai pusei ārpus uznrstošā loga.

Lai navigētu pa Izvēlne, lietojiet <vai >.

## 7.18 Jaudas pārvaldība

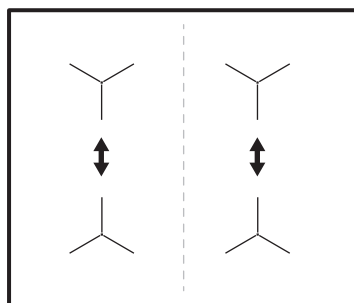
Ja ir aktivizētas vairākas zonas un patērētā jauda pārsniedz strāvas padeves ierobežojumu, tad šī funkcija sadala pieejamo jaudu starp gatavošanas zonām. Plīts virsma kontrolē karstuma iestatījumus, lai aizsargātu mājokļa elektroinstalācijas drošinātājus.

- Gatavošanas zonas ir grupētas atbilstoši to atrašanās vietai un plīts virsmas fāžu

skaitam. Katras fāzes maksimālā elektrības jauda ir 3680 W. Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo vienas fāzes strāvas apjomu, gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta.

- Maksimālā sildīšanas pakāpe ir redzama uz slīdņa. Aktīvi ir tikai baltie cipari.
- 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.



## 8. PADOMI UN IETEIKUMI



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 8.1 Ēdiena gatavošanas trauki



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

Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.

- Ēdiena gatavošanas trauka dibenam jābūt pēc iespējas biežākam un plakanākam.
- Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu fīri un sausi.
- Lai izvairītos no saskrāpēšanas, nevelciet un nebīdīet katlus pa keramiskā stikla virsmu.

#### 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.
- Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par minimālo saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.
- 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.

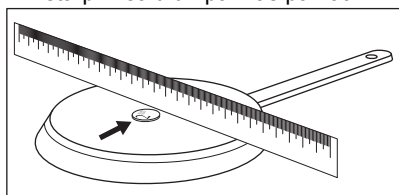


Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

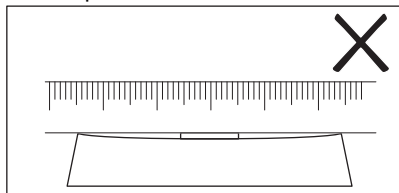
## 8.2 Pareizo pannu izvēle Cepšana pannā funkcijai

Lietojiet tikai pannas ar plakanu pamatni. Lai pārbaudītu, vai panna ir piemērota:

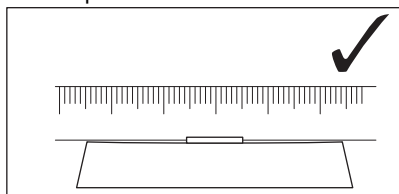
1. Novietojiet pannu ar apakšu uz augšu.
2. Nolieciet lineālu uz pannas pamatnes.
3. Mēģiniet ielikt 1, 2 vai 5 eiro centu monētu (vai līdzīga biezuma monētas) starp lineālu un pannas pamatni.



- a. Ja starp lineālu un pannas pamatni varat ielikt monētu, panna nav piemērota.



- b. Ja starp lineālu un pannas pamatni nevarat ielikt monētu, panna ir piemērota.



## 8.3 Trokšņi darbības laikā

Ja dzirdami:

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks ir 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.
- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana, plīts nosaka, ka uz tās novietots katls;
- sīkšana, sanēšana: darbojas ventilators.

**Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi.**

## 8.4 Ēko Timer (Eko taimeris)

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

## 8.5 Ēdienu gatavošanas piemēri

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



Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

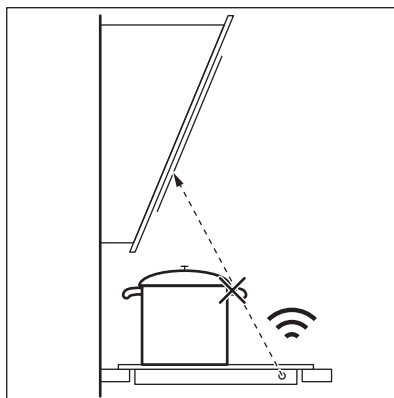
Karsēšanas iestatījums	Izmantojiet, lai:	Laiks (min.)	Padomi
1	Ēdiena uzturēšana siltumā.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet gatavošanas traukam vāku.
1 - 2	Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns.	5 - 25	Periodiski apmaisiet.
1 - 2	Sacietēšana: gaisīgas omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavojiet traukā ar uzliktu vāku.
2 - 3	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā.
3 - 4	Dārzeņu, zivju, gaļas tvaicēšana.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma.
4 - 5	Kartupeļu tvaicēšana.	20 - 60	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
4 - 5	Lielāku ēdiena daudzumu, sautējumu un zupu gatavošana.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma, plus sastāvdaļas.
6 - 7	Viegla cepšana: eskalops, teļa gaļas šņicele, siteņi, kotletes, desiņas, aknas, miltu bāzes mērce, olas, pankūkas, virtuļi.	pēc nepieciešamības	Apgrieziet gatavošanas laika vidū.
7 - 8	Intensīva cepšana, kartupeļu pankūkas, filejas steiki, steiki.	5 - 15	Apgrieziet gatavošanas laika vidū.
9	Ūdens vārīšana, makaronu gatavošana, gaļas apcepšana (gulašs, cepetis traukā), salmiņu vārīšana eļļā.		
<b>P</b>	Liela ūdens daudzuma vārīšana. Ir aktivizēts PowerBoost.		

## 8.6 Padomi un ieteikumi Hob<sup>2</sup>Hood 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.

**Tvaika nosūcējs attēlots tikai paraugam.**





Uzturiet Hob<sup>2</sup>Hood infrasarkanā signāla komunikēšanas ierīces lodziņu tīru.



Citas tīrīšanas ierīces var bloķēt signālu. Nelietojiet šādas ierīces plīts virsmas tuvumā, kamēr darbojas Hob<sup>2</sup>Hood.

### Tvaika nosūcēji ar funkciju Hob<sup>2</sup>Hood

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

## 9. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 9.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Izmantojiet plīts virsmām īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.
- Stiklam izmantojiet speciālu skrāpi.

### 9.2 Plīts tīrīšana

- **Noņemot nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, cukuru un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt plīts

bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

- **Noņemot, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šļakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.
- **Spīdošu metāla daļu krāsas zaudēšanas novēršana:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.
- Plīts virsmai ir horizontālas gropes. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un mazgāšanas līdzekli ar vieglu kustību no kreisās puses uz labo. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu no kreisās uz labo pusi.

## 10. PROBLĒMRISINĀŠANA







### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 10.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas.	Plīts virsma nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pieslēgta elektrotīklam. Skatiet savienojuma diagrammu.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
	Jūs neiestatāt karsēšanas pakāpi 60 sekunžu laikā.	Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 60 sekunžu laikā iestatiet karsēšanas pakāpi.
	Jūs pieskārties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.	Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.
	Darbojas Pauze.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Displejs nereaģē uz pieskārienu.	Displeja daļa ir aizklāta, vai katliņi novietoti pārāk tuvu displejam. Uz displeja ir izlījis šķidrums vai atrodas kāds priekšmets.	Noņemiet uz tā novietotos priekšmetus. Noņemiet gatavošanas traukus no displeja. Noīriet 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. 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 ① 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 uzkarususi, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Jūs nevarat aktivizēt augstāko sildīšanas pakāpi.	Cita zona jau iestatīta, izmantojot augstāko sildīšanas pakāpi.	Vīspirms samaziniet šīs zonas āurdu.
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.
Nedarbojas Hob <sup>2</sup> Hood.	Nosedzts vadības panelis.	Noņemiet priekšmetu, kas nosedz vadības paneli.
Hob <sup>2</sup> Hood darbojas, bet ir ieslēgta tikai gaisma.	Ir aktivēts H1 režīms.	Pārslēdziet režīmu uz H2 - H6 vai nogaidiet, kamēr ieslēdzas automātiskais režīms.
Darbojas Hob <sup>2</sup> Hood režīmi H1-6, 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".

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Iestatīta nepareiza valoda.	Valodu var mainīt nejauši.	Atjaunojiet visus funkciju rūpnīcas iestatījumus. Izvēlieties Nodzēst visus iestatījumus no Izvēlne. Atvienojiet plīts virsmu no elektroīkla. Pēc 1 minūtes atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas padevei. Iestatiet Valoda, Displeja spilgtums un Skaņas signāla skaļums.
Gatavošanas zona tiek izslēgta. Parādās brīdinājums ar to, ka gatavošanas zona izslēgsies.	Automātiskā izslēgšanās izslēdz gatavošanas zonu.	Deaktivizējiet plīts virsmu un aktivizējiet to atkārtoti. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Parādās  un ziņojums.	Darbojas Bloķēšana.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Parādās O - X - A.	Darbojas Bēnu drošības funkcija.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
 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 "Padomi un ieteikumi".
	Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai.	Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".
Iedegas  un skaitlis.	Plīts virsmai radusies kļūda.	Deaktivizējiet plīts virsmu un pēc 30 sekundēm aktivizējiet to atkārtoti. Ja  parādās atkal, atvienojiet plīti no strāvas. Pēc 30 sekundēm atkārtoti pieslēdziet plīts virsmu elektroīklam. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls.	Nepareizs pieslēgums elektroīklam.	Atvienojiet plīts virsmu no elektroīkla. Palūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu.
Gatavošanas trauki uzkarst ilgāk nekā 5 minūtēs.	Gatavošanas trauka apakša nav sadēriģa ar indukcijas plīts virsmu.	Izmantojiet gatavošanas traukus ar atbilstošu (plakanu, magnētisku) apakšu. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".

## 10.2 Ja nevarat rast risinājumu...

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

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

## 11. TEHNISKIE DATI

### 11.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis EIS6448:  
Veids 61 B4A 01 CA  
Indukcija 7.35 kW  
Sēr. Nr. ....  
ELECTROLUX

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 596 906 00  
220 – 240 V / 400 V 2N 50 – 60 Hz  
Ražots: Vācija  
7.35 kW



### 11.2 Programmatūras licences

Programmatūra, kas iekļauta komplektācijā ar šo plīts virsmu, ietver programmatūru, kuras autortiesības ir aizsargātas saskaņā ar BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 u.c.

Pārbaudiet pilnu licences kopiju: Izvēlne > Iestatījumi > Servisa izvēlne > Licence.

Atklātās pirmkoda programmatūras pirmkodu var lejupielādēt, izmantot hipersaiti pašreizējā izstrādājuma mājas lapā.

### 11.3 Gatavošanas zonu specifikācija

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā karsēšanas pakāpe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost, maksimālais darbības laiks [min]	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm]
Kreisā priekšā	2300	3200	10	125 - 210
Kreisā aizmugurē	2300	3200	10	125 - 210
Labā priekšā	1400	2500	4	125 - 145
Labā aizmugurē	1800	2800	10	145 - 180

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

Lai gūtu optimālus gatavošanas rezultātus, izmantojiet tādus ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par tabulā norādīto diametru.

## 12. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE

### 12.1 Produkta informācija\*

Modeļa identifikācija	EIS6448
Plīts virsmas veids	Iebūvētā plīts virsma
Gatavošanas zonu skaits	4
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija



Apaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Kreisā priekšā	21,0 cm
	Kreisā aizmugurē	21,0 cm
	Labā priekšā	14,5 cm
	Labā aizmugurē	18,0 cm
Energijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Kreisā priekšā	188,9 Wh / kg
	Kreisā aizmugurē	188,9 Wh / kg
	Labā priekšā	183,4 Wh / kg
	Labā aizmugurē	178,8 Wh / kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)		185,0 Wh / kg

\* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES 66/2014. Baltkrievijai saskaņā ar STB 2477-2017 A pielikumu. Ukrainai saskaņā ar 742/2019.

EN 60350-2 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 2. daļa: Virsmas — veiktspējas mērīšanas metodes.


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


## 12.2 Enerģijas taupīšana

Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.
- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.
- Pirms gatavošanas zonas ieslēgšanas uzlieciet uz tās ēdiena gatavošanas trauku.
- Mazākus ēdiena gatavošanas traukus lieciet uz mazākām gatavošanas zonām.
- Ēdiena gatavošanas traukus lieciet tieši gatavošanas zonas centrā.
- Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

## 13. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

## MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Išsirinkote gaminį, kuriame atsispindi šios srities profesionalų per dešimtmečius sukauptą patirtį ir naujovės. Pažangus ir stilingas prietaisas sukurtas specialiai jums. Kad ir ką gamintumėte, kiekvieną kartą būsite tikri dėl nepriekaištingo rezultato.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.**



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvintųjų ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA


Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	210
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	212
3. ĮRENGIMAS.....	214
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	215
5. TRUMPASIS VADOVAS.....	216
6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMA KARTĄ.....	217
7. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	217
8. PATARIMAI.....	223
9. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	226
10. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	226
11. TECHNINIAI DUOMENYS.....	228
12. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	229
13. APLINKOS APSAUGA.....	230

## 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.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant. Prietaiso dalys naudojimo metu gali stipriai įkaisti.
- 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

- 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.

- NIEKADA negesinkite gaisro vandeniū. Vietoj to išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną dangčiu arba nedegančiu uždangalu.
- DĖMESIO: Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį įjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliariai įjungia ir išjungia.
- ATSARGIAI: Niekada nepalikite maisto gaminimo proceso be priežiūros. 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.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Baigę naudotis kaitlentę išjunkite jos valdikliais. Nepasikliaukite vien keptuvės detektoriumi.
- Jei stiklo / keramikos paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Kad nekiltų pavojus, pažeistą maitinimo kabelį gali keisti tik gamintojas, įgaliota techninės priežiūros bendrovė arba atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- DĖMESIO: Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas



#### **ĮSPĖJIMAS!**

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.



#### **ĮSPĖJIMAS!**

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Būtina paaisyti 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.
- Apsaugokite nupjautus 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 prikaistus 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 Elektrinis jungimas



#### **ĮSPĖJIMAS!**

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros sujungimų darbus, turi vykdyti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Prieš atlikdami bet kokį veiksmą, įsitinkinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitinkinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Įsitinkinkite, 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.
- Įsitinkinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Naudokite laido įtempimą mažinančią spaustuką.
- Įsitinkinkite, 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 įgaliotą 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 lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitinkinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, neįjunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinis jungiklius, saugiklius (įskami 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.

### 2.3 Naudojimas



#### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

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



#### ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogo 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 sprogoimą.
- 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 įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Nedėkite karšto prikaistuvio dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Nepalikite tuščio prikaistuvio ant įkaitintos kaitvietės.
- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių be prikaistuvio arba su tuščiais prikaistuviais
- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Ketaus ir aliuminio prikaistuviai arba prikaistuviai pažeistu dugnu gali subraižyti paviršių. Jei tokį prikaistuvį norite perkelti, nustumkite jo, o pakelkite.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Prietaisą naudokite tik pagal paskirtį, pavyzdžiui, nenaudokite prietaiso patalpoms šildyti.

### 2.4 Priežiūra ir valymas

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurkškite vandeniu.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.

### 2.5 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą,

vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

## 2.6 Išmetimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.

## 3. ĮRENGIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 3.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelės. Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

### 3.2 Įmontuojamos kaitlentės

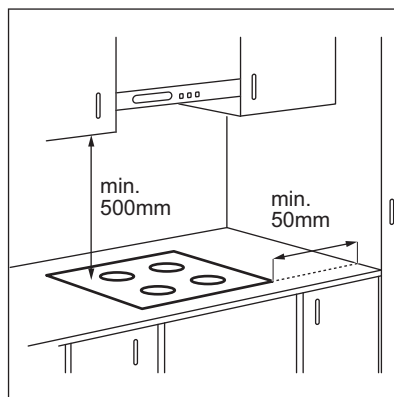
Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

### 3.3 Sujungimo kabelis

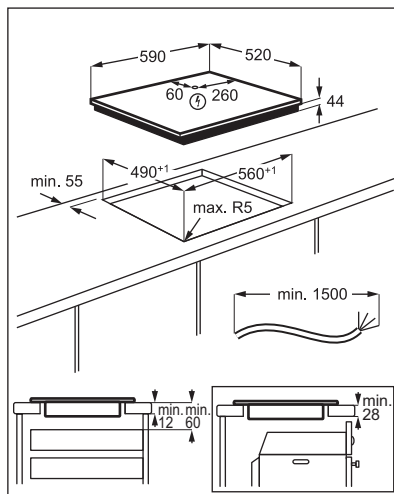
- Kaitlentė tiekama su laidu.
- Norėdami pakeisti pažeistą maitinimo kabelį naudokite: H05V2V2-F, tinkamą 90 °C ar aukštesnei temperatūrai. Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą. Elektros kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.

### 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.

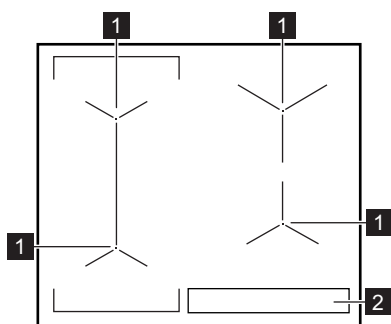
 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



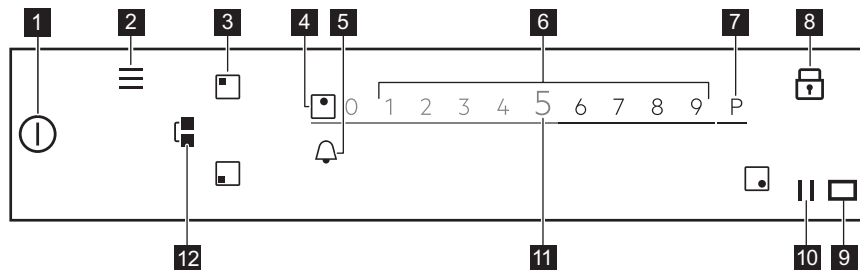
## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Kaitinimo paviršių planas






- 1** Indukcinė kaitvietė
- 2** Valdymo skydelis







### 4.2 Valdymo skydelio išdėstymas



Norėdami pamatyti galimas nuostatas, palieskite atitinkamą simbolį.


Simbolis	Komentaras
<b>1</b> 	ĮJUNGTI / IŠJUNGTI   Įjungti ir išjungti kaitlentę.
<b>2</b> 	Menu   Atverti ir užverti Menu.
<b>3</b> 	Kaitvietės pasirinkimas   Atveria pasirinktos kaitvietės slankiklį.



Simbolis	Komentaras
4	- Kaitvietės indikatorius Rodo, kurios kaitvietės slankiklis yra aktyvus.
5	 - Nustato laikmačio funkcijas.
6	- Slankiklis Nustato kaitinimo lygį.
7	 PowerBoost Funkcijos įjungimas.
8	 Užraktas Funkcijai įjungti ir išjungti.
9	 - Hob <sup>2</sup> Hood infraraudonųjų spindulių perdavimo langelis. Neuždenkite jo.
10	 Pauzė Funkcijai įjungti ir išjungti.
11	0 - 9 - Rodo esamą kaitinimo lygį.
12	 Bridge Funkcijai įjungti ir išjungti.








## 5. TRUMPASIS VADOVAS

### 5.1 Ekranu naudojimas


- Galima naudoti tik apšviestus simbolius.
- Norėdami įjungti parinktį, ekrane palieskite atitinkamą simbolį.
- Patraukus pirštą nuo ekrano, pasirinkta funkcija įjungiamą.
- Norėdami slinkti galimomis parinktimis, tai darykite greitu judesiu arba braukite pirštą per ekraną. Judesio greitis lemia ekrano judėjimo greitį.
- Slinkimas gali sustoti pats arba jūs jį galite sustabdyti patys, palietę ekraną.
- Jūs galite pakeisti daugumą ekrane rodomų parametrų, kai paliečiate atitinkamus simbolius.
- Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją ar laiką, tai galite padaryti slinkdami sąrašą ir (arba) paliesdami norimą pasirinkti parinktį.
- Kai kaitlentė veikia ir tam tikri simboliai iš ekrano dingsta, palieskite jį vėl. Vėl bus rodomi visi simboliai.
- Tam tikroms funkcijoms, kai jas įjungiate, bus rodomas išskylantysis langas su papildoma informacija. Jeigu norite visam laikui išjungti išskylantįjį langą, prieš aktyvindami funkciją pažymėkite .

- Pirmiausia pasirinkite kaitvietę, kad įjungtumėte laikmačio funkcijas.

#### Simboliai, naudingi naršant ekrane

	Patvirtinti pasirinkimą arba nuostatą.
	Grįžti į Meniu vienu lygiu atgal / pereiti pirmyn.
	Slinkti aukštyn / žemyn per ekrane pateikiamas instrukcijas.
	
	Įjungti / išjungti parinktis.
	Užverti išskylantįjį langą.
	Atšaukti nuostatą.

### 5.2 Meniu struktūra

Palieskite , kad atvertumėte ir pakeistumėte kaitlentės nuostatas arba įjungtumėte tam tikras funkcijas. Lentelėje parodyta bazinė Meniu struktūra.

## Meniu

Kepimo vadovas

Kaitlentės funkcijos

Tirpinimas

Nustatymai

Vaikų saugos užraktas

Chronomètre

Hob<sup>2</sup>Hood


H0 – išjungti  
H1 – tik apšvietimas  
H2 - Mažas ventiliat. greitis  
H3 - Auto maž. ventiliat. greitis  
H3 - Auto maž. ventiliat. greitis  
H4 - Auto vid. ventiliat. greitis  
H5 - Auto did. ventiliat. greitis  
H6 - Auto maks.ventiliat. greitis

Pasirinkimas

Kepimo vadovas  
Kalba  
Mygtukų tonai  
Išpėjamo signalo garsas  
Ekranų ryškumas


Aptarnavimas

Demonstracinis režimas  
Licencija  
Rodyti SW versiją  
Išpėjamųjų signalų istorija  
Atkurti visus nustatymus

Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba dešiniąją ekrano pusę, už iškylančiojo lango ribų. Jeigu norite naršyti po Meniu, naudokite < arba >.

Palaiškę paliestą tam tikrą Meniu parinktį pamatysite trumpą aprašymą. Naudokitės

patarimais, kad naršyti po Meniu būtų paprasčiau.

Jeigu esate Meniu apačioje, slinkite aukštyn ir naudokite < arba palieskite , kad išeitumėte iš Meniu.

## 6. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Pirmasis prijungimas prie maitinimo tinklo

Prijungę kaitlentę prie elektros tinklo nustatykite Kalba, Ekranų ryškumas ir Išpėjamo signalo garsas.

Nustatymus galite pakeisti čia: Meniu > Nustatymai > Pasirinkimas. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.


## 7. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 7.1 Ijungimas ir išjungimas

Lieskite  1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

## 7.2 Automatinis išjungimas

Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos;
- įjungę kaitlentę, nenustatėte kaitinimo lygio;
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį.
- kaitlentė perkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią keptuvę). Palaukite, kol kaitvietė atauš, prieš vėl naudodami kaitlentę;
- naudojate netinkamą prikaistuvį arba ant kaitvietės neuždėtas prikaistus. Mirksi baltas kaitvietės simbolis ir indukcinė kaitvietė automatiškai išsijungia po 2 minučių.
- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko rodomas pranešimas ir kaitlentė išsijungia.

**Santykis tarp kaitinimo lygio ir laiko, po kurio kaitlentė išsijungia:**

Kaitinimo lygis	Kaitlentė išsijungia po
1–2	6 valandų
3–5	5 valandų
6	4 valandų
7–9	1,5 valandos



Kai naudojate Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan Fry“, kaitlentė išsijungs po 1,5 valandos. Kai naudojate Sous-vide, kaitlentė išsijungs po 4 valandų.

## 7.3 Kaitviečių naudojimas

Uždėkite prikaistuvį ant pasirinktos kaitvietės vidurio. Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal prikaistuvio dugno dydį.

Kai padedate puodą ant pasirinktos kaitvietės, kaitlentė automatiškai jį aptinka ir ekrane rodomas atitinkamas slankiklis. Slankiklis matomas 8 sekundes, po to ekranas sugrįžta prie pagrindinio rodinio. Norėdami greičiau užverti slankiklį, bakstelėkite ekraną ne slankiklio srityje.

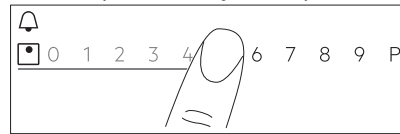
Kai įjungtos kitos kaitvietės, gali būti ribojami kaitvietei norimi naudoti kaitinimo lygiai. Žr. „Galios valdymas“.



Patikrinkite, ar puodas pritaikytas indukcinėms kaitlentėms. Daugiau informacijos apie prikaistuvių rūšis pateikta skyriuje „Naudingi patarimai“. Patikrinkite puodo dydį skyrelyje „Techniniai duomenys“.

## 7.4 Kaitinimo lygis

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Padėkite puodą ant pasirinktos kaitvietės. Ekrane rodomas aktyvios kaitvietės slankiklis ir jis yra aktyvus 8 sekundes.
3. Palieskite arba braukite pirštu, kad nustatytumėte norimą kaitinimo lygį. Simbolis paraudonuoja ir tampa didesnis.



Kaitinimo lygį taip pat galite pakeisti ir ruošdami maistą. Valdymo skydelio pagrindiniame rodinyje palieskite kaitvietės pasirinkimo simbolį ir braukite pirštu kairėn arba dešinėn (kaitinimo lygiui sumažinti arba padidinti).

## 7.5 PowerBoost

Šia funkcija įjungia daugiau galios atitinkamai indukcinėi kaitvietei; taip priklauso nuo prikaistuvio dydžio. Ši funkcija gali būti įjungta tik ribotą laikotarpį.

1. Pirmiausia palieskite norimos kaitvietės simbolį.
2. Palieskite **P** arba braukite pirštu dešinėn, kad įjungtumėte funkciją pasirinktai kaitvietei. Simbolis paraudonuoja ir tampa didesnis.

Funkcija išsijungia automatiškai. Jeigu norite išjungti funkciją rankiniu būdu, pasirinkite kaitvietę ir pakeiskite jos kaitinimo lygį.



Didžiausias trukmės reikšmės rasite skyriuje „Techniniai duomenys“.

## 7.6 OptiHeat Control(3 lygių karščio indikatorius)



### ISPĖJIMAS!

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

Indukcinės kaitvietės tiesiogiai kaitina prikaistuvio dugną. Stiklo keramika įkaista nuo įkaitusios kaitvietės.

III / II / I indikatorius įsijungia, kai kaitvietė įkaista. Jie rodo, kiek yra įkaitusi kiekviena kaitvietė.

Gali išjungti ir šalimais esančios kaitvietės indiktorius,

- net jei jos nenaudojate,
- kai pastatote įkaitintą prikaistuvį ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.

Indikatorius išsijungia kaitviete atvėsus.

## 7.7 Laikmatis



### Laikmatis

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

Kiekvienai kaitviete 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. Pažymėkite , kad įjungtumėte funkciją. Simboliai pasikeičia į .

5. Braukite pirštu kairėn ar dešinėn, kad pasirinktumėte norimą laiką (pvz., valandas ir (arba) minutes).
6. Palieskite Gerai, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

Taip pat galite pasirinkti **X** ir atšaukti savo pasirinkimą. Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi . Norėdami išjungti signalą, palieskite .

Jei šią funkciją norite išjungti, pasirinkite **0** kaitinimo lygį. Arba palieskite kairę nuo laikmačio vertės, palieskite **X** greta jos ir patvirtinkite savo pasirinkimą, kai rodomas išskylantysis langas.

### Laikmatis

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitlentė yra įjungta, bet kaitvietės neveikia.

Ši funkcija neturi įtakos kaitviečių veikimui.

1. Pasirinkite bet kokią kaitvietę. Atitinkamas slankiklis bus rodomas ekrane.
2. Palieskite .
3. Braukite pirštu kairėn ar dešinėn, kad pasirinktumėte norimą laiką (pvz., valandas ir minutes).
4. Palieskite Gerai, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

Taip pat galite pasirinkti **X** ir atšaukti savo pasirinkimą. Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi . Norėdami išjungti signalą, palieskite .



Norėdami išjungti funkciją, palieskite kairę nuo laikmačio vertės, palieskite **X** greta jos ir patvirtinkite savo pasirinkimą, kai rodomas išskylantysis langas.

### Chronomètre

Funkcija automatiškai pradeda atskaitą iškart, kai įjungiate kaitvietę. Šią funkciją galite naudoti stebėjimui, kiek laiko ji veikia.

1. Palieskite , kad pasiektumėte Meniu.


2. Slinkite Meniu, kad pasirinktumėte Nustatymai > Chronomètre.
3. Palieskite jungiklį ir įjunkite / išjunkite funkciją.

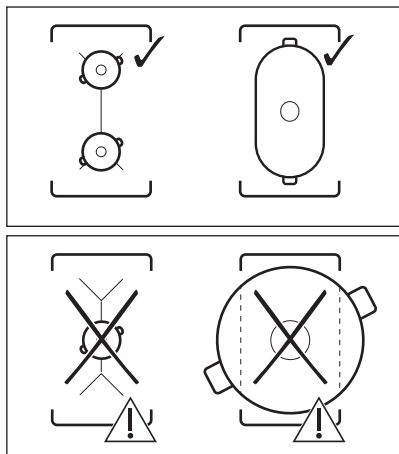
Kai pakeliate puodą, funkcija nesustabdoma. Norėdami atkurti funkciją ir vėl ją paleisti rankiniu būdu, palieskite  ir išskylančiame lange pasirinkite Atkurti. Funkcija pradės skaičiuoti nuo 0. Norėdami aktyvinti funkciją Pauzė vienam maisto gaminimo seansui, palieskite  ir išskylančiame lange pasirinkite Pauzė. Pasirinkite Pradėti, kad tęstumėte skaičiavimą.


## 7.8 Bridge funkcija

Ši funkcija sujungia dvi kaitvietes ir jos veikia kaip viena tuo pačiu kaitinimo lygiu.

Šią funkciją galite naudoti dideliame prikaistuviu.



1. Uždėkite prikaistuvį ant dviejų kaitviečių. Prikaistuvis turi uždengti abiejų kaitviečių centrus.
2. Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Pasikeičia kaitvietės simbolis.
3. Nustatykite kaitros parinktį. Prikaistuvis turi uždengti abiejų kaitviečių centrus, bet neišsikišti už kaitviečių sričių žymėjimo.






Jei norite išjungti funkciją, palieskite . Kaitvietės veiks atskirai.


## 7.9 || Pauzė

Ši funkcija sumažina visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausio kaitros lygio.

Kai funkcija veikia, galima naudoti tik simbolius  ir . Visi kiti simboliai valdymo skydelyje yra užrakinti.

Ši funkcija laikmačio neišjungia.



Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Išjungia . Kaitinimo lygis sumažės iki 1. Norėdami išjungti funkciją, palieskite .

Ši funkcija išjungia PowerBoost. Palietus  vėl išjungia didžiausia kaitinimo parinktis.

## 7.10 Užraktas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitlentė veikia. Taip galima išvengti atsitiktinio kaitinimo lygio pakeitimo.

Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.


Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Jeigu norite išjungti funkciją, lieskite  3 sekundes.






Išjungus kaitlentę, išsijungia ir ši funkcija.

## 7.11 Vaikų saugos užraktas



Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.



1. Palieskite  ekrane, kad būtų rodomas Meniu.
2. Iš sąrašo pasirinkite Nustatymai > Vaikų saugos užraktas.
3. Įjunkite jungiklį ir palieskite raides A-O-X abėcėlės tvarka, kad įjungtumėte funkciją. Norėdami išjungti funkciją, išjunkite jungiklį.


Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba ekrano dešinę pusę, ne išskylančiame lange. Jei norite naršyti po Meniu, naudokite  arba .

## 7.12 Kepimo vadovas

Ši funkcija reguliuoja temperatūrą skirtingos rūšies patiekalams ir išlaiko ją ruošiant maistą. Ją galima aktyvinti tik kairiajai priekinei kaitvietei arba abiems kairėje esančioms kaitvietėms, kai jos abi yra sujungtos lygiagrečiuoju sujungimu.


1. Palieskite  ekrane, kad būtų rodomas Meniu.
2. Pasirinkite Kepimo vadovas ir patiekalo, kurį norite ruošti, rūšį iš sąrašo. Kiekvienai patiekalo rūšiai galimos kelios parinktys. Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas.
  - Išskylančiojo lango viršuje galite paliesti Gerai, kad naudotumėte numatytąsias nuostatas.
  - Jūs galite nustatyti laiko funkciją. Kai puodas pasiekia numatytąją temperatūrą, galite suaktyvinti laikmatį.
  - Galite pakeisti numatytąjį kaitinimo lygį.
3. Kai puodas pasiekia numatytąją temperatūrą, girdimas garso signalas ir rodomas išskylantysis langas. Norėdami užverti langą ir paleisti funkciją, palieskite Gerai. Jeigu norite visam laikui išjungti langą, prieš aktyvindami funkciją pažymėkite .

Norėdami išjungti funkciją, palieskite  ir Sustabdyti arba palieskite  ir pasirinkite Kepimo vadovas, tuomet pasirinkite bet kokią patiekalo rūšį ir palieskite Sustabdyti.


Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba ekrano dešinę pusę, ne išskylančiame lange. Jei norite naršyti po Meniu, naudokite < arba >.

## 7.13 Tirpinimas

Šią funkciją galite naudoti skirtingiems produktams tirpinti, pvz., šokoladui ar sviestui. Vienu metu funkciją galite naudoti tik vienai kaitvietei.

1. Palieskite  ekrane, kad būtų rodomas Meniu.

2. Iš sąrašo pasirinkite Kaitlentės funkcijos > Tirpinimas.
3. Palieskite Pradėti.  
Jums reikia pasirinkti norimą kaitvietę. Jeigu kaitvietė jau įjungta, rodomas išskylantysis langas. Atšaukite ankstesnį kaitinimą lygį, kad galėtumėte aktyvinti funkciją.

Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba ekrano dešinę pusę, ne išskylančiame lange.

Jei norite naršyti po Meniu, naudokite < arba >.

Norėdami išjungti funkciją, palieskite kaitvietės pasirinkimo simbolį ir po to – Sustabdyti.

## 7.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Tai pažangi automatinė funkcija, apjungianti viryklę ir gartraukį. Viryklė ir gartraukis turi infraraudonųjų spindulių signalų perdavimo-priėmimo sistemas. Ventilatoriaus sukimosi greitis nustatomas automatiškai pagal režimo nuostatą ir ant kaitlentės esančio karščiausio prikaistuvio temperatūrą.

Daugumos gartraukių nuotolinio valdymo sistema pradžioje būna išjungta. Prieš naudodamiesi funkcija įjunkite nuotolinį valdymą. Daugiau informacijos rasite gartraukio naudojimo instrukcijoje.

Jei norite automatinio funkcijos veikimo, pasirinkite automatinį režimą H1–H6. Pradžioje bus parinktas H5 režimas. Gartraukis veiks kiekvieną kartą, kai naudositės virykle. Kaitlentė automatiškai nustato prikaistuvio temperatūrą ir pareguliuoja ventilatoriaus sukimosi greitį. Jūs galite nustatyti kaitlentę, kad apšvietimas būtų įjungtas tik pasirinkus H1.



Jeigu pakeisite ventilatoriaus sukimosi greitį gartraukyje, numatytasis ryšys su kaitlente bus išjungtas. Norėdami vėl aktyvinti šią funkciją, vėl IŠJUNKITE ir ĮJUNKITE abu prietaisus.

Reži- mas	Auto- mati- nis ap- švieti- mas	Virimas <sup>1)</sup>	Kepimas <sup>2)</sup>
H0	Išjungta	Išjungta	Išjungta
H1	Išjungta	Išjungta	Išjungta
H2 <sup>3)</sup>	Išjungta	1-as ventiliato- rius greitis	1-as ventiliato- rius greitis
H3	Išjungta	Išjungta	1-as ventiliato- rius greitis
H4	Išjungta	1-as ventiliato- rius greitis	1-as ventiliato- rius greitis
H5	Išjungta	1-as ventiliato- rius greitis	2-as ventiliato- rius greitis
H6	Išjungta	2-as ventiliato- rius greitis	3-ias ventiliato- rius greitis

1) Kaitlentė aptinka virimo procesą ir pagal automatinį režimą parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.

2) Kaitlentė aptinka kepimo procesą ir pagal automatinį režimą parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.

3) Šis režimas įjungia ventiliatorių bei apšvietimą ir nepriklauso nuo temperatūros.


## Režimų keitimas

Jeigu netenkina triukšmo lygis / ventiliatoriaus greitis, galite rankiniu būdu perjungti režimus.

### 1. Palieskite

Iš sąrašo pasirinkite Nustatymai>Hob<sup>2</sup>Hood .



### 2. Pasirinkite atitinkamą režimą.


Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba dešiniąją ekrano pusę, už iškylančiojo lango ribų.

Baigus virti ir išjungus gartraukį gartraukio ventiliatorius dar gali kurį laiką veikti. Praėjus tam laikui, sistema automatiškai išjungia ventiliatorių ir paskesnes 30 sekundžių apsaugo ventiliatorių nuo netyčinio jo įjungimo.

Išjungus viryklę gartraukio apšvietimas išsijungs po 2 minučių.

## 7.15 Kalba


1. Palieskite  ekrane, kad būtų rodomas Meniu.
2. Iš sąrašo pasirinkite Pasirinkimas > Kalba > Nustatymai.
3. Iš sąrašo pasirinkite tinkamą kalbą. Jeigu pasirinkote netinkamą kalbą, palieskite . Rodomas sąrašas. Pasirinkite trečią nuo viršaus parinktį, tuomet paskutinę, bet vieną parinktį. Po to pasirinkite antrą parinktį. Slinkite žemyn ir iš sąrašo pasirinkite tinkamą kalbą. Galiausiai pasirinkite dešinėje esančią parinktį.


Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba ekrano dešinę pusę, ne iškylančiame lange.

Jei norite naršyti po Meniu, naudokite < arba >.

## 7.16 Mygtukų tonai / Įspėjamo signalo garsas

Jūs galite pasirinkti savo kaitlentės skleidžiamą garsą arba visiškai jį išjungti. Galite rinktis spragtelėjimą (numatytasis) arba pypsėjimą.

1. Palieskite  ekrane, kad būtų rodomas Meniu.
2. Iš sąrašo pasirinkite Pasirinkimas > Įspėjamo signalo garsas > Nustatymai / Mygtukų tonai.
3. Pasirinkite atitinkamą parinktį.


Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba ekrano dešinę pusę, ne iškylančiame lange.




Jei norite naršyti po Meniu, naudokite < arba >.

## 7.17 Ekrano ryškumas

Galite pakeisti ekrano ryškumą.

Galimi 4 šviesumo lygiai: 1 yra žemiausias, o 4 – aukščiausias.

1. Palieskite  ekrane, kad būtų rodomas Meniu.
2. Iš sąrašo pasirinkite Pasirinkimas > Ekrano ryškumas > Nustatymai.
3. Pasirinkite atitinkamą lygį.

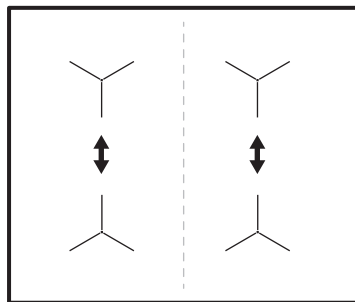
Norėdami išjungti Meniu, palieskite  arba ekrano dešinę pusę, ne iškylančiame lange. Jei norite naršyti po Meniu, naudokite  arba .

## 7.18 Galios valdymas

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

- Kaitvietės grupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Kiekvienos fazės didžiausia galima elektros apkrova siekia 3680 W. Jei kaitlentė pasiekia kurios nors fazės apkrovos ribą, kaitviečių galia automatiškai sumažinama.
- Maksimalus kaitinimo lygis matomas slankiklyje. Aktyvūs yra tik balti skaitmenys.

- Jeigu didesnis kaitinimo lygis negalimas, pirmiausia sumažinkite kitų kaitviečių kaitinimo lygius.
- Paveikslėlyje pavaizduotos galimos kombinacijos, leidžiančios galią paskirstyti kaitvietėms.



## 8. PATARIMAI



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 8.1 Indai



Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcinės kaitvietės naudokite tik su joms pritaikytais indais.

- Indo dugnas turi būti kuo storesnis ir kuo lygesnis.
- Ant kaitlentės dėkite tik švaraus ir sauso dugno indus.
- Nestumdykite ir netrinkite indų ant keramikos stiklo, nes galite jį subraižyti.

#### Indų tipai ir jų medžiagos

- **Tinkamos medžiagos:** ketus, plienas, emaliuotasis plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinka).
- **Netinkamos medžiagos:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

#### Indai yra tinkami naudoti su indukcinė virykle, jeigu:

- ant kaitvietės vanduo tokiame inde užverda labai greitai, jei pasirenkamas didžiausios kaitros nustatymas;
- magnetas prikimba prie indo dugno.

#### Indo matmenys

- Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio.
- Kaitvietės veiksmingumas priklauso nuo indo skersmens. Mažesnio nei nustatyta skersmens indui perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos energijos.
- 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.



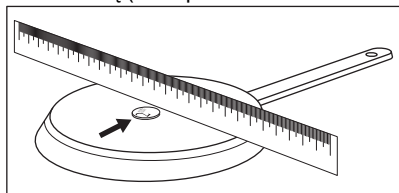
Žr. „Techniniai duomenys“.



## 8.2 Tinkamos keptuvės funkcijai Kepimo ant keptuvės funkcija „Pan Fry“

Naudokite tik keptuves lygiu dugnu. Norint patikrinti, ar keptuvė tinkama:

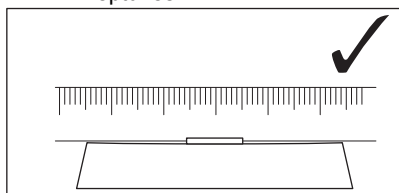
1. Padėkite savo keptuvę apversta.
2. Keptuvės apačioje padėkite liniuotę.
3. Tarp liniuotės ir keptuvės dugno pamėginkite įdėti 1, 2 ar 5 euro centų monetą (arba panašaus storio monetą).



- a. Keptuvė yra netinkama, jeigu galite įdėti monetą tarp liniuotės ir keptuvės.



- b. Keptuvė yra tinkama, jeigu negalite įdėti monetos tarp liniuotės ir keptuvės.



## 8.3 Triukšmo lygis naudojimo metu

Jeigu girdite:

- traškėjimą: prikaistuviai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- švilpimą: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir prikaistuvį, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- dūzgimą: naudojate didelę galią;
- spragsėjimą: elektrinis jungimas, puodas aptiktas jį pastačius ant kaitlentės;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.

Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo.

## 8.4 Ūko Timer (Eco laikmatis)

Energijos taupymo tikslais kaitvietės kaitinimo elementas automatiškai išsijungia anksčiau, nei pasigirsta atgalinės laiko atskaitos garso signalas. Veikimo trukmė priklauso nuo kaitinimo lygio ir maisto gaminimo trukmės.

## 8.5 Maisto gaminimo pavyzdžiai

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didelis kaitinimo lygis nėra tiesiogiai proporcingas energijos sąnaudų padidėjimui. Tai reiškia, kad kaitvietė, veikianti vidutiniu kaitinimo lygiu, naudoja mažiau nei pusę savo galios.



Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

Kaitros parinktis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
1	Išsaugoti maistą šiltą.	pagal poreikį	Uždenkite prikaistuvį.
1 - 2	Tinka padažui „Hollandaise“, tirpinti sviestą, šokoladą ar želė.	5 - 25	Reguliariai pamaišykite.
1 - 2	Tirštinti: puriems omletams, keptiems kiaušiniams.	10 - 40	Ruoškite uždengę dangčiu.

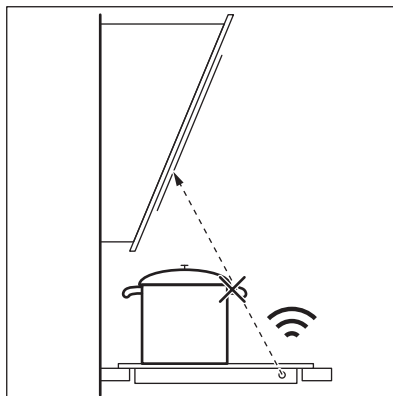
Kaitros parinktis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
2 - 3	Tinka virti ryžius ir gaminti pienoškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.	25 - 50	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pienoškus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite.
3 - 4	Garuose ruošti daržoves, žuvį, mėsą.	20 - 45	Įpilkite pora valgomųjų šaukštų skysčio.
4 - 5	Garuose ruošti bulves.	20 - 60	Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens.
4 - 5	Ruošti didesnį maisto, troškinių ar sriubos kiekį.	60 - 150	Iki 3 litrų skysčio ir ingredientai.
6 - 7	Švelniai kepti: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su jėdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	pagal poreikį	Laikui įpusėjus apverskite.
7 - 8	Stipriai kepti: bulvinius blynus, nugarinės ar kitus kepsnius.	5 - 15	Laikui įpusėjus apverskite.
9	Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepti mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes.		
<b>P</b>	Užvirinti didelius kiekius vandens. PowerBoost – įjungta.		

## 8.6 Naudingi Hob<sup>2</sup>Hood patarimai

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.

**Paveikslėlyje parodytas gartraukis yra tik pavyzdys.**




Neužblokuokite Hob<sup>2</sup>Hood infraraudonųjų spindulių signalų.



Kiti nuotoliniu būdu valdomi prietaisai gali užblokuoti signalą. Nenaudokite tokių prietaisų šalia kaitlentės, kai įjungta „Hob<sup>2</sup>Hood“ funkcija.

**Gartraukiai su Hob<sup>2</sup>Hood funkcija**  
Visus su šia funkcija suderinamus gartraukius rasite mūsų klientams skirtoje interneto svetainėje. Su šia funkcija

suderinami „Electrolux“ gartraukiai žymimi simboliu .

## 9. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



### ISPĖJIMAS!

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 viryklei valyti tinkamas priemones.
- Naudokite specialiai stiklui valyti skirtą grandiklį.

### 9.2 Kaitlentės valymas

- **Nuvalykite nedelsdami:** išsilydžiusį plastiką, plastmasinę plėvelę, cukrų ir maistą su cukrumi, nes kitaip nešvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs,

kad išvengtumėte nudegimų. Naudokite specialią grandyklę, kurią prie stiklo paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.

- **Kaitlentei pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nešveičiamąja valymo priemone. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskinkite minkštu audiniu.
- **Pašalinkite blizgančias metalo atspalvio dėmes:** naudokite vandens ir acto tirpalą ir valykite stiklo paviršių šluoste.
- Kaitlentės paviršiuje yra horizontalūs grioveliai. Valykite kaitlentę drėgna šluoste ir plovikliu, lygiai šluostydami iš kairės į dešinę. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskinkite minkšta šluoste iš kairės į dešinę.

## 10. TRIKČIŲ ŠALINIMAS







### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 10.1 Ką daryti, jeigu...

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar viryklė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	60 s nepasirinkote kaitinimo lygio.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir per 60 s pasirinkite kaitinimo lygį.

<b>Trikitis</b>	<b>Galima priežastis</b>	<b>Veiksmai</b>
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.	Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.
	Veikia Pauzė.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Ekranas nereaguoja į palietimą.	Uždengta dalis ekrano arba per arti ekrano pastatyti puodai. Ant ekrano yra šiek tiek skysčio arba uždėtas daiktas.	Nuimkite daiktus. Patraukite puodus nuo ekrano. Nuvalykite ekraną, palaukite, kol prietaisas atvės. Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Praėjus 1 minūtei, vėl prijunkite kaitlentę.
Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuomet, kai kaitlentė išsijungia.	Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas.	Nuimkite objektą nuo kaitviečių.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklinio skydelio ①.	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.
Jūs negalite įjungti didžiausio kaitinimo lygio.	Kitai kaitvietei jau nustatytas didžiausias kaitinimo lygis.	Pirmiausia sumažinkite kitos kaitvietės galią.
Kaitvietės įkaito.	Padėtas pernelyg didelis indas arba padėtas indas yra per arti valdymo skydelio.	Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių.
Hob <sup>2</sup> Hood neveikia.	Uždengėte valdymo skydelį.	Nuimkite ant valdymo skydelio uždėtą objektą.
Hob <sup>2</sup> Hood veikia, bet šviečia tik lemputė.	Jūs aktyvinote H1 režimą.	Pakeiskite režimą į H2–H6 arba palaukite, kol bus paleistas automatinis režimas.
Veikia Hob <sup>2</sup> Hood režimai H1–H6, bet apšvietimas išjungtas.	Gali būti perdegusi lemputė.	Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Liečiant mygtukus nesigirdi garsinių signalų.	Garsas yra išjungtas.	Ijunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Nustatyta netinkama kalba.	Jūs per klaidą pakeitėte kalbą.	Atkurkite visas funkcijas į gamyklines nuostatas. Pasirinkite Atkurti visus nustatymus iš Meniu. Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Praėjus 1 minūtei, vėl prijunkite kaitlentę. Nustatykite Kalba, Ekranu ryškumas ir [spėjamo signalo garsas].
Kaitvietė išsijungia. Rodomas įspėjamasis pranešimas, kad kaitvietė išsijungs.	Automatinis išsijungimas išjungia kaitvietę.	Išjunkite viryklę ir vėl ją įjunkite. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Rodoma  ir pranešimas.	Veikia Užraktas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Rodoma O – X – A.	Veikia Vaikų saugos užraktas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
Mirksi 	Ant kaitvietės neuždėtas indas.	Uždėkite ant kaitvietės indą.
	Netinkamas indas.	Pasirinkite tinkamą indą. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Per mažas indo dugno skersmuo.	Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“.
 ir pamatysite skaičių.	Kaitlentės programos klaida.	Išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite praėjus 30 sek. Jei  vėl įsijungia, atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Praėjus 30 sek. vėl prijunkite kaitlentę. Jeigu problemos pašalinti nepavyktų, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Išgirsite nuolatinį garsinį signalą.	Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistema patikrintų profesionalus elektrikas.
Prikaistuviai kaista ilgiau kaip 5 min.	Prikaistuvio dugnas netinka indukcinei kaitlentei.	Naudokite prikaistuvį tinkamu (plokščiu, magnetiniu) dugnu. Žr. skyrių „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 garantinėje knygelėje.

## 11. TECHNINIAI DUOMENYS

### 11.1 Vardinė lentelė

Modelis EIS6448  
Tipas 61 B4A 01 CA  
Indukcija 7.35 kW  
Serijos nr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 906 00  
220–240 V / 400 V 2 N 50–60 Hz  
Pagaminta: Vokietija  
7.35 kW



### 11.2 Programinės įrangos licencijos

Šios kaitlentės programinėje įrangoje yra programinės įrangos, kuri yra saugoma autorių teisių ir naudojama pagal BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT,

OpenSSL / SSLEAY, ISC, Apache 2,0 ir kt. licencijas.

Visą licenciją rasite Meniu > Nustatymai > Aptarnavimas > Licencija.

Atvirojo šaltinio programinės įrangos šaltinio kodą galite parsisiųsti pagal nuorodą,

pateiktą gaminio interneto svetainės puslapyje.

## 11.3 Kaitvietės techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitros lygis) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost didžiausia trukmė [min.]	Gaminimo indo skersmuo [mm]
Kairysis priekinis	2300	3200	10	125 - 210
Kairysis galinis	2300	3200	10	125 - 210
Dešinysis priekinis	1400	2500	4	125 - 145
Dešinysis galinis	1800	2800	10	145 - 180

Faktinė kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje nurodytų duomenų. Ji priklauso nuo gaminimo indo dydžio ir medžiagos.

Norėdami pasiekti optimalių maisto gaminimo rezultatų, naudokite gaminimo indus, kurių

skersmuo ne didesnis nei nurodytas lentelėje.

## 12. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 12.1 Informacija apie gaminį\*

Modelio identifikatorius	EIS6448	
Kaitlentės tipas	Integruojama viryklė	
Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	Indukcija	
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairysis priekinis	21,0 cm
	Kairysis galinis	21,0 cm
	Dešinysis priekinis	14,5 cm
	Dešinysis galinis	18,0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairysis priekinis	188,9 Wh/kg
	Kairysis galinis	188,9 Wh/kg
	Dešinysis priekinis	183,4 Wh/kg
	Dešinysis galinis	178,8 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)	185,0 Wh/kg	

\* Europos Sąjungai pagal ES reglamentą 66/2014. Baltarusijai pagal STB 2477-2017, A priedą. Ukrainai pagal 742/2019.

EN 60350-2 – buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitlentės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.


Kaitviečių srities energijos matavimai atitinkamose kaitvietėse nurodyti žymomis.

### 12.2 Energijos taupymas

Jeigu laikysitės toliau pateiktų patarimų, kasdien gamindami galėsite sutaupyti energijos.

- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.
  - Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
  - Uždėkite prikaistuvį, prieš įjungdami kaitvietę.
  - Mažesnius prikaistuvius dėkite ant mažesnių kaitviečių.
- Uždėkite prikaistuvį tiesiai ant kaitvietės vidurio.
  - Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

## 13. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų

prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

## НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што купивте апарат Electrolux. Избравте производ кој со себе носи децении професионално искуство и иновација. Уникатен и стилски, дизајниран е имајќи ги на ум вашите потреби. Кога и да го користите, можете да бидете сигурни дека секојпат ќе постигнете одлични резултати.

Добре дојдовте во Electrolux.

**Посетете ја нашата страница за да:**



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Купувајте дополнителен прибор, потрошни материјали или оригинални резервни делови за вашиот апарат:


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ


Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

Кога ќе контактирате со нашиот овластен сервисен центар, погрижете се да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, Број на производот, Сериски број.

Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

## СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	232
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	234
3. МОНТАЖА.....	236
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	238
5. КРАТКО УПАТСТВО .....	239
6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	240
7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	240
8. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	247
9. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	250
10. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	250
11. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ.....	253
12. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	254
13. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	254



## 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.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади. Достапните делови може да станат жешки за време на употребата.
- 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

- 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.
- НИКОГАШ не гаснете оган со вода, туку исклучете го апаратот, а потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или со специјално противпожарно кебе.
- 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.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Процесот на готвење мора да виде надгледуван. Кратките процеси на готвење мора да бидат постојано надгледувани.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од оган: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- Металните предмети, како што се ножеви, 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 на пареа за чистење на уредот.
- По користењето, исклучете ја ринглата на површината за готвење преку соодветната контрола и не потпирајте се на уредот за откривање тенцере.
- Ако стакло-керамичката / стаклената површина е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од струен удар. Во случај апаратот да е поврзан со штекерот со разводна кутија, извадете ја спојката за да го исклучите апаратот од струја. Во секој случај контактирајте го Овластениот 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!**

Ризик од повреда или оштетување на апаратот.

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

или да го оштетат системот за ладење.

- Чувајте растојание од минимум 2 cm помеѓу 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 биде заземјен.
- Пред да се изведуваат какви било работи, проверете дали апаратот е исклучен од струја.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- 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 топлиите 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.

## 2.3 Употреба



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда, изгореници, и струен удар.

- Отстранете ја целата амбалажа, етикети и заштитниот филм (доколку е применливо) пред првата употреба.
- Овој апарат е само за домашна употреба (внатре).
- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- 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 има контакт со вода.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Ако површината на апаратот е пукната, веднаш исклучете го апаратот од напојување. Ова е за да се спречи електричен шок.
- 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.



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и изгореници

- При загревање, маснотиите и маслото можат да испуштаат запаливи пареи. Држете го пламенот или загреаните предмети подалеку од маснотиите и маслото кога готвите со нив.
- Испарувањата кои ги испушта многу жешкото масло може да предизвикаат спонтано согорвање.
- 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 кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната плоча.
- 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.
- Не ставајте алуминиумска фолија на апаратот.
- Садовите направени од лиено железо, алуминиум 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.
- Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други цели, на пример за греење на просторија.

## 2.4 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.
- Не користете воден спреј и пареа за чистење на апаратот.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери за чистење, растворувачи или метални предмети.

## 2.5 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.

## 2.6 Отстранување



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушвање.

- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- 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 кукиштето 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.

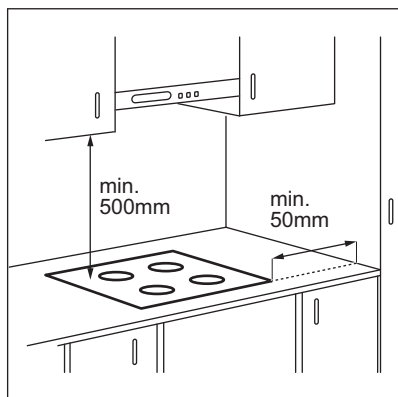
## 3.3 Кабел за поврзување

- Плочата за готвење има кабел за поврзување.
- За да го замените оштетениот приклучник за струја, користете тип на кабел: H05V2V2-F кое издржува

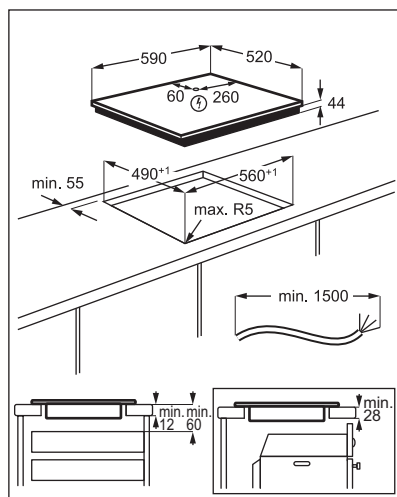
температура од 90 °C или повисока.  
Контактирајте со овластен сервисен  
центар. Кабелот за поврзување смее  
да биде заменет само од квалификуван  
електричар.

### 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.



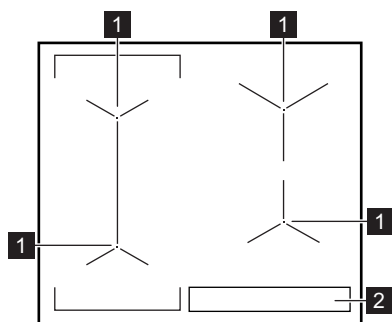
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation



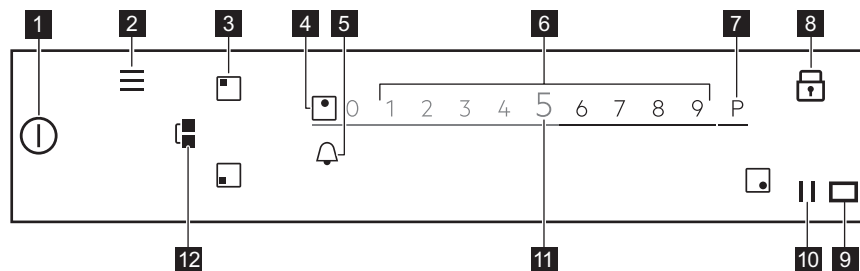
## 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 Шема на површината за готвење







- 1 Индукциска рингла
- 2 Контролна плоча

### 4.2 Распоред на контролната табла



За да ги видите достапните поставки допрете на соодветниот симбол.

Симбол	Коментар
1	ВКЛУЧЕНО / ИСКЛУЧЕНО За вклучување и исклучување на плочата за готвење.
2	Мени За отворање и затворање на Мени.
3	Избирање на рингла За отворање на лизгачот за одбраната зона.
4 -	Показател за рингла За да прикаже за која рингла лизгачот е активен.
5	- За поставување на функциите на тајмерот.
6 -	Лизгач За прилагодување на поставката за јачина на топлина.
7 P	PowerBoost За вклучување на функцијата.


Симбол	Коментар
8 	Заклучување За вклучување и исклучување на функцијата.
9 	- Прозорот за Hob²Hood инфра-црвениот сигнален комуникатор. Не покривајте ја.
10 	Пауза За вклучување и исклучување на функцијата.
11 0 - 9	- За прикажување на моменталната поставка за температура.
12 	Bridge За вклучување и исклучување на функцијата.

## 5. КРАТКО УПАТСТВО

### 5.1 Користење на екранот

- Може да се користат само симболите со задни светла.
- За да ја вклучите дадената опција допрете го соодветниот симбол на екранот.
- Избраната функција се вклучува кога ќе го тргнете прстот од екранот.
- За да вртите низ достапните опции, користете брз потег или влечете го вашиот прст преку екранот. Јачината на потегот определува колку брзо ќе се движи екранот.
- Вртењето може само по себе да сопре или пак вие да го сопрете веднаш доколку го допрете екранот.
- Можете да ги смените повеќето параметри прикажани на екранот кога ќе допрете соодветни симболи.
- За да ја поставите потребната функција, време можете да вртите низ листата и/или да ја допрете опцијата што сакате да ја изберете.
- Кога апаратот е вклучен и некои симболи исчезнуваат од екранот, допрете го екранот каде било. Сите симболи се појавуваат повторно.
- За некои функции, кога ќе ги стартувате, се појавува прозорец со додатни информации кога ќе ги


стартувате. За да го исклучите


прозорецот трајно проверете ја  пред да ја вклучите функцијата.

- Прво одберете рингла за да ги вклучите функциите за тајмер.

#### Корисни симболи за навигација на екран


 За потврда на изборот или на поставката.

 За враќање назад / напред едно ниво во Мени.


 За скролување горе / долу на упатствата на екранот.

 За да ги активирате / деактивирате опциите.

 За да го затворите прозорецот кој се појавува.

 За откажување на поставка.

### 5.2 Мени структура


Допрете на  за да пристапите и да ги промените поставките на површината за готвење и да вклучите некои функции. Табелата ја покажува основната структура на Мени.

#### Мени

Готвење со помош




Функции на површина за готвење	Топење		
Нагодувања	Блок. за безбедност на децата		
	Штоперица		
	<table border="0"> <tr> <td>Hob<sup>2</sup>Hood</td> <td> H0 - Исклучено  H1 - Само светло  H2 - Ниска брзина на вентилатор  H3 - Автом. Вентилатор - ниско  H3 - Автом. Вентилатор - ниско  H4 - Автом. Вентилатор - средно  H5 - Висока брзина на вентилатор  H6 - Автом. Вентилатор - засилува </td> </tr> </table>	Hob <sup>2</sup> Hood	H0 - Исклучено H1 - Само светло H2 - Ниска брзина на вентилатор H3 - Автом. Вентилатор - ниско H3 - Автом. Вентилатор - ниско H4 - Автом. Вентилатор - средно H5 - Висока брзина на вентилатор H6 - Автом. Вентилатор - засилува
Hob <sup>2</sup> Hood	H0 - Исклучено H1 - Само светло H2 - Ниска брзина на вентилатор H3 - Автом. Вентилатор - ниско H3 - Автом. Вентилатор - ниско H4 - Автом. Вентилатор - средно H5 - Висока брзина на вентилатор H6 - Автом. Вентилатор - засилува		
	<table border="0"> <tr> <td>Поставка</td> <td> Готвење со помош  Јазик  Тонови на копчиња  Јачина на звучен сигнал  Осветленост на екранот </td> </tr> </table>	Поставка	Готвење со помош Јазик Тонови на копчиња Јачина на звучен сигнал Осветленост на екранот
Поставка	Готвење со помош Јазик Тонови на копчиња Јачина на звучен сигнал Осветленост на екранот		
	<table border="0"> <tr> <td>Сервисирање</td> <td> Демо Режим  Лиценца  Прикажи верзија на софтвер  Историја на аларми  Ресетирај ги сите нагодувања </td> </tr> </table>	Сервисирање	Демо Режим Лиценца Прикажи верзија на софтвер Историја на аларми Ресетирај ги сите нагодувања
Сервисирање	Демо Режим Лиценца Прикажи верзија на софтвер Историја на аларми Ресетирај ги сите нагодувања		

За да излезете од Мени допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете < или >.

Кога ќе допрете и задржете некои од опциите достапни во Мени, се појавува

краток опис. Следете ги советите за лесно да се движите низ Мени.

Ако сте на дното од Мени движете се низ листата нагоре и употребе < или допрете  за да го напуштите Мени.

## 6. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 6.1 Прво поврзување со приклучоците за струја

Кога ја поврзувате површината за готвење со струја, ќе треба да ги поставите Јазик,

Осветленост на екранот и Јачина на звучен сигнал.

Можете да ја смените поставката во Мени > Нагодувања > Поставка. Погледнете во „Дневна употреба“.


## 7. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 7.1 Активирање и деактивирање

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

## 7.2 Автоматско исклучување

**Функцијата автоматски ја исклучува површината за готвење ако:**

- сите рингли се исклучени,
- не сте ја наместиле јачината на топлината откако сте ја вклучиле површината за готвење,
- ќе истурите или ќе ставите нешто на контролната плоча повеќе од 10 секунди (тавче, ткаенина, итн.). Се огласува звучен сигнал и површината за готвење се исклучува. Отстранете го предметот или исчистете ја контролната табла.
- површината за готвење станува премногу жешка (на пр. ако некој сад преврие и се исуши). Оставете ја ринглата да се олади пред да ја користите повторно површината за готвење.
- користите неправилен сад за готвење или нема сад за готвење на ринглата. Символот за бела рингла трепка и индуктивната рингла се исклучува автоматски после 2 минути.
- не исклучувајте ја ринглата и не менувајте ја поставката за јачина на топлината. По одредено време се појавува порака и површината за готвење се исклучува.

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

Поставување температура	Плочата за готвење се исклучува после
1 - 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 Во пласт. кеси плочата за готвење се исклучува после 4 часа.

## 7.3 Користење на ринглите

Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла. Индукциските рингли се автоматски приспособуваат на димензиите на дното на садот.

Откако сте го ставиле тенџерето на одбраната рингла површината за готвење автоматски го детектира и на екранот се појавува соодветниот лизгач. Лизгачот е видлив 8 секунди, после тоа време екранот се враќа на главниот преглед. За да го затворите лизгачот допрете го екранот надвор од областа на лизгачот.

Кога другите рингли се активни поставката за јачина на ринглата која сакате да ја користите може да се ограничени. Погледнете во „Управ. со енергијата“.



Проверете дали тенџерето е погодно за индуктивни плочи за готвење. За повеќе информации на видови на садови за готвење видете во „Грижа и совети“. Проверете ја големината на тенџерето во „Технички податоци“.

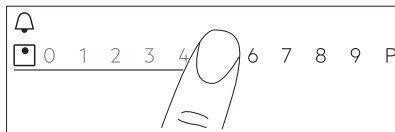
## 7.4 Поставување температура

1. Вклучете ја површината за готвење.
2. Ставете го тенџерето на одбраната рингла.

Лизгачот за активна рингла се појавува на екранот и е активен 8 секунди.

3. Допрете или лизгачте со прст за да ја поставите посакуваната поставка за јачина на топлина.

Символот светнува црвено и станува поголем.



Исто така може да ја смените поставката за јачина додека готвите. Допрете го символот за одбирање на рингла на главниот преглед на контролната плоча и движете го прстот налево или надесно (за

да ја намалите или зголемите поставката за јачина).

## 7.5 PowerBoost

Функцијата активира повеќе јачина за соодветната индукциска рингла; зависи од големината на садот за готвење.

Функцијата може да се вклучи само на одредено време.

1. Прво допрете го симболот за посакуваната рингла.
2. Допрете го **P** или лизнете со Вашиот прст на десно за да ја вклучите функцијата за одбраната рингла.

Симболот светнува црвено и станува поголем.

Функцијата автоматски се исклучува. За да ја исклучите функцијата рачно одберете рингла и сменете ја нејзината поставка за јачина.



За максимални вредности на траењето, видете во „Технички податоци“.

## 7.6 OptiHeat Control(Показател за преостаната топлина во 3 чекора)



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

III / II / I Се додека показателот 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 III / II / I се појавуваат кога ринглата е жешка. Показателите го прикажуваат нивото на преостаната топлина за ринглите кои моментално ги користите.

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 рингла,

- Кога површината за готвење е исклучена, но ринглата се уште е жешка.

Показателот исчезнува кога ринглата е изладена.

## 7.7 Тајмер



### Тажмер за одбројување

Користете ја оваа функција за да одредите колку долго ќе работи една рингла за време на една сесија на готвење.

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. Допрете го за да ја вклучите функцијата.

Симболите се менуваат во

5. Движете го прстот на лево или на десно за да го одберете посакуваното време (на пр. часови и/или минути).
6. Допрете ОК за да го потврдите вашиот избор.

Исто така може да избберете **X** да го откажете изборот.

Кога времето ќе истече, се огласува звук и

трепка . За да го запрете сигналот, допрете го .


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** одма до него за да го потврдите изборот кога се појавува прозоречот.



## Потсетник во минути


Можете да ја користите оваа функција кога плочата за готвење е вклучена и кога не работат ринглите.

Функцијата не влијае врз работата на ринглите.

1. Одберете било која рингла. Соодветниот лизгач се појавува на екранот.
2. Допрете .  
Менито со тајмерот се појавува на екранот.
3. Движете го прстот на лево или на десно за да го одберете посакуваното време (на пр. часови и минути).
4. Допрете ОК за да го потврдите вашиот избор.


Исто така може да изберете **X** да го откажете изборот.



Кога времето ќе истече, се огласува звук и трепка . За да го запрете сигналот, допрете го .

За да ја исклучите функцијата допрете на  на лево за вредност на тајмерот, допрете го **X** одма до него за да го потврдите изборот кога се појавува прозорецот.

## Штоперица

Функцијата автоматски стартува со броењето одма откако ќе ја вклучите ринглата. Користете ја оваа функција за да следите колку долго работи ринглата.

1. Допрете го  за да стигнете до Мени.
2. Лизгајте го Мени за да одберете Нагодувања > Штоперица.
3. Допрете го прекинувачот за да ја вклучите / исклучите функцијата.


Функцијата не запира кога ќе го тргнете тенџерето. За да ја ресетираме функцијата и да ја стартуваме одново рачно допрете на , одберете Ресетирај од прозорецот којшто се појавува. Функцијата почнува да брои од 0. За да Пауза функцијата за една сесија на готвење допрете на  и

одберете Пауза од прозорецот. Одберете Почеток за да продолжете со броењето.

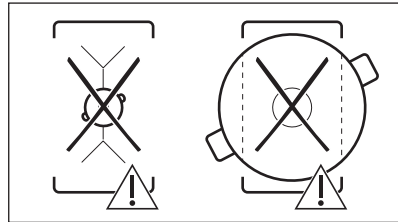
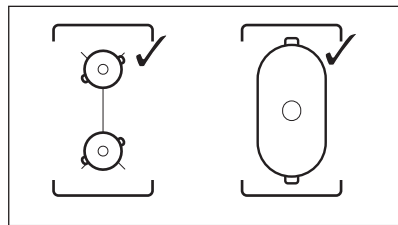
## 7.8 функција Bridge


Оваа функција поврзува две рингли и тие работат како една со иста јачина на топлина.

Можете да ја користите функцијата со голем сад за готвење.

1. Ставете го садот за готвење на две рингли. Садот за готвење мора да ги покрива центрите на двете рингли.
2. Допрете го  за да ја вклучите функцијата. Символот на ринглата се менува.
3. Поставете ја поставката за подгревање.



Садот за готвење мора да ги покрива центрите на двете рингли но не смее да оди надвор од маркираната област.




За да ја деактивирате функцијата: допрете . Ринглите работат независно.


## 7.9 || Пауза


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

Кога функцијата е активна, само символите  и  може да се користат. Сите други симболи на контролната плоча се затворени.


Функцијата не ги запира функциите на тајмерот.

Допрете го  за да ја вклучите функцијата.

 се вклучува. Поставката за јачина е намалена на 1.

За да ја исклучите функцијата, допрете го .


Функцијата запира PowerBoost.


Највисоката поставка на јачина се вклучува повторно кога повторно ќе го допрете .

## 7.10 Заклучување

Можете да ја заклучите контролната табла додека работи површината за готвење. Тоа спречува случајна промена на поставките за подгревање.

Поставете ја прво поставката за подгревање.

Допрете го  за да ја вклучите функцијата.


За да ја деактивирате функцијата, задржете го  за 3 секунди.




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

## 7.11 Блок. за безбедност на децата


Оваа функција спречува случајно работење на површината за готвење.



1. Допрете го  на екранот за да се отвори Мени.
2. Одберете Нагодувања > Блок. за безбедност на децата од листата.
3. Вклучете го прекинувачот и допрете ги буквите А-О-Х по азбучен ред за да ја вклучите функцијата. За да ја исклучите функцијата, исклучете го прекинувачот.


За да заминете Мени допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете < или >.

## 7.12 Готвење со помош

Оваа функција ја приспособува температурата според различните видови храна и ја оддржува за време на готвењето. Може да биде вклучена само за левата предна рингла или за двете рингли на лево кога се премостени.


1. Допрете го  на екранот за да се отвори Мени.
2. Одберете Готвење со помош и проверете го видот храна што сакате да го подготвите од листата. За секој вид храна има неколку достапни опции. Следете ги упатствата прикажани на екранот.
  - Може да го допрете ОК на горниот дел од прозорецот којшто се појавува за да ги користите фабричките поставки.
  - Може да ја поставите функцијата на тајмерот. Кога тенџерето ќе ја достигне посакуваната температура, може да го активирате тајмерот.
  - Може да го смените фабричкото ниво на јачина на топлина.
3. Откако тенџерето ќе ја достигне посакуваната температура се огласува звучен сигнал и се појавува прозорец. За да го затворите прозорецот и да ја започнете функцијата допрете на ОК. За да го исклучите прозорецот трајно проверете ја  пред да ја вклучите функцијата.


За да ја запрете функцијата допрете  и Крај или допрете  и одберете Готвење со помош, одберете каков било вид храна и допрете на Крај.

За да заминете Мени допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете < или >.

## 7.13 Топење

Оваа функција може да ја користите за топење различни видови производи, на пр. чоколадо или путер. Може да ја користите функцијата само за една рингла истовремено.

1. Допрете го  на екранот за да се отвори Мени.
2. Одберете Функции на површина за готвење > Топење од листата.
3. Допрете Почеток.  
Треба да ја одберете посакуваната рингла.  
Ако ринглат е веќе активна се појавува прозорец. Откажете ја претходно поставената поставка за да ја вклучите функцијата.

За да заминете Мени допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете < или >.

За да ја запрете функцијата допрете го симболот за одбирање на ринглата и потоа допрете на Крај.

## 7.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Тоа е напредна автоматска функција која ја поврзува плочата за готвење со специјален поклопец. И плочата за готвење и поклопецот имаат инфра-црвен сигнален комуникатор. Брзината на вентилаторот е автоматски одредена врз основа на поставката на режимот и температурата на најжешкиот сад на плочата за готвење.

Кај повеќето поклопци далечинскиот систем е исклучен на почеток. Активирајте го пред да ја користите функцијата. За повеќе информации видете во упатството за употреба на поклопецот.

За да работите автоматски со функцијата поставете го автоматскиот режим на Н1 – Н6. Плочата за готвење е почетно поставена на Н5. Поклопецот реагира секогаш кога работите со плочата за готвење. Плочата за готвење ја препознава температурата на садот за готвење автоматски и ја прилагодува брзината на вентилаторот. Можете да ја поставите површината за готвење да го вклучи само светлото со одбирање на Н1.



Ако ја смените брзината на вентилаторот на хаубата, стандардната врска со површината за готвење е исклучена. За да ја обновите врската, ИСКЛУЧЕТЕ ги и ВКЛУЧЕТЕ ги двата апарата повторно.

Режим	Автоматско светло	Вриење <sup>1)</sup>	Пржење <sup>2)</sup>
Н0	Исклучи	Исклучи	Исклучи
Н1	Вклучи	Исклучи	Исклучи
Н2 <sup>3)</sup>	Вклучи	Брзина на вентилатор 1	Брзина на вентилатор 1
Н3	Вклучи	Исклучи	Брзина на вентилатор 1
Н4	Вклучи	Брзина на вентилатор 1	Брзина на вентилатор 1
Н5	Вклучи	Брзина на вентилатор 1	Брзина на вентилатор 2
Н6	Вклучи	Брзина на вентилатор 2	Брзина на вентилатор 3


1) Плочата за готвење го детектира процесот на вриење и ја активира брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.


2) Плочата за готвење го детектира процесот на пржење и ја активира брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.

3) Овој режим го вклучува вентилаторот и светлото и не се потпира врз температурата.

## Менување на режими

Ако не сте задоволни со нивото на бука / брзина на вентилаторот, можете да ги смените рачно режимите.


1. Допрете .  
Одберете Нагодувања>Hob<sup>2</sup>Hood од листата.
2. Одберете го соодветниот режим.


За да излезете од Мени допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува.


Кога ќе завршите со готвење и ќе ја исклучите површината за готвење, вентилаторот на поклопецот може се уште да работи некое време. После тоа системот го деактивира автоматски вентилаторот и спречува случајно активирање на вентилаторот во наредните 30 секунди.

Светилката на поклопецот се деактивира 2 минути по деактивирањето на плочата за готвење.

## 7.15 Јазик


1. Допрете го  на екранот за да се отвори Мени.
2. Одберете Нагодувања >Поставка > Јазик од листата.
3. Одберете соодветен јазик од листата.


Ако изберете погрешен јазик, допрете . Се појавува листа. Одберете ја третата опција од горе, потоа претпоследната опција. Потоа, одберете ја втората опција. Скролајте надолу за да одберете соодветен јазик од листата. На крај, изберете ја опцијата од десната страна.

За да заминете Мени допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете < или >.

## 7.16 Тоновни на копчиња / Јачина на звучен сигнал

Може да изберете тип на звук или површина за готвење којашто емитира или исклучува звуци. Можете да изберете помеѓу клик (стандард) или бип.


1. Допрете го  на екранот за да се отвори Мени.
2. Одберете Нагодувања > Поставка> Тоновни на копчиња / Јачина на звучен сигнал од листата.
3. Одберете ја соодветната опција.


За да заминете Мени допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете < или >.

## 7.17 Осветленост на екранот

Можете да ја смените светлината на екранот.

Има 4 нивоа на светлина, 1 е за најниско и 4 е за највисоко.

1. Допрете го  на екранот за да се отвори Мени.
2. Одберете Нагодувања >Поставка > Осветленост на екранот од листата.
3. Одберете го соодветното ниво.

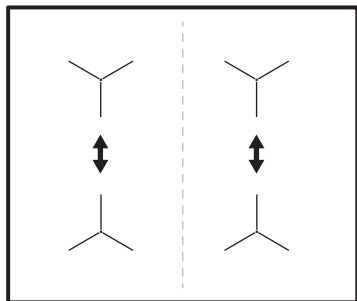
За да заминете Мени допрете го  или десната страна од екранот, надвор од прозорецот којшто се појавува. За да се движите низ Мени користете < или >.

## 7.18 Управ. со енергијата

Ако повеќе зони се активни и потрошената електрична енергија ги надминува ограничувањата на напојувањето, функцијата ја дели расположливата јачина меѓу сите рингли. 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 оптоварување од 3680 W. Ако плочата за готвење го достигне ограничувањето на максималната достапна јачина во една фаза, јачината на ринглите автоматски се намалува.
- Максималната поставка за јачина е видлива на лизгачот. Само бројките во бело се активни.
- 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.



## 8. ПОМОШ И 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.

- Дното на садовите за готвење мора да биде колку што може подебело и порамно.
- Осигурете се дека дното на тенџерето е чисто и суво пред да го ставите на површината на плочата за готвење.
- За да се избегнат гребнатини, не лизгајте ја или не тријте го тенџерето врз керамичкото стакло.

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

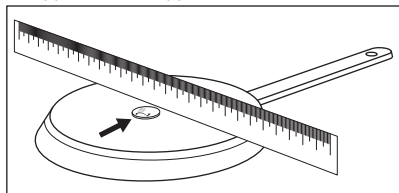
### 8.2 Правилни тави за Пржење функцијата

Користете само тавчиња со рамно дно. За да проверите дали тавчето е правилно:

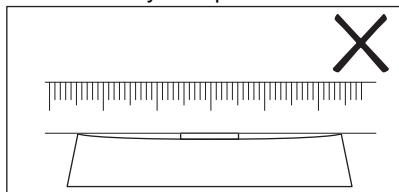
1. Ставете ја тавата наопаку.
2. Ставете ленир на дното на садот.
3. Обидете се да ставите паричка од 1, 2 или 5 Евро центи (или друга паричка



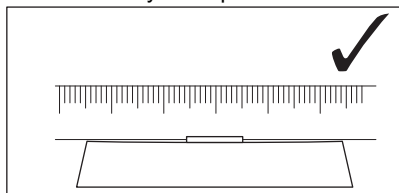
со слична дебелина) помеѓу ленирот и дното на садот.



**a.** Садот е несоодветен за користење ако можете да ставите паричка помеѓу ленирот и тавата.



**b.** Тавата е правилна за користење ако не можете да ставите паричка помеѓу ленирот и тавата.



### 8.3 Звучи во текот на работата

**Ако слушате:**

- звук на пукање: садот за готвење е направен од различни материјали (сендвич конструкција).

- звук на свиркање: ја користите ринглата на голема јачина и сатовите за готвење се направени од различни материјали (сендвич конструкција).
- сунеење: користите високо енергетско ниво.
- кликање: се појавува електрично префрлување, тенџерото е откриено откако сте го ставиле на површината за готвење.
- пиштење, брмчење: вентилаторот работи.

**Звучите се нормални и не се знак за неисправност.**

### 8.4 Ќо Timer (Еколошки тајмер)

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

### 8.5 Примери за апликации за готвење

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



Податоците во табелата се само насоки.

Поставки за подгревање	Употребете за да:	Време (мин)	Совети
1	Чувајте ја зготвената храна топла.	како што е неопходно	Ставете капак на садот за готвење.
1 - 2	Hollandaise сос, топење: путер, чоколадо, желатин.	5 - 25	Промешувајте одвреме-навреме.
1 - 2	Зацврстување: меки омлети, печени јајца.	10 - 40	Готвење покриено со капак.

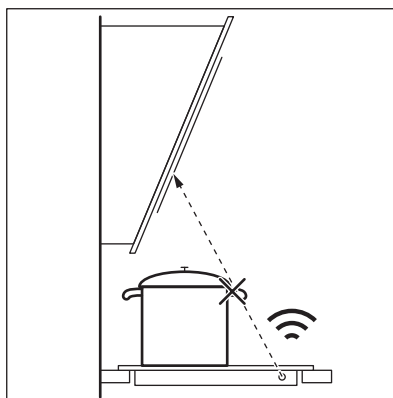
Поставки за подгревање	Употребите за да:	Време (мин)	Совети
2 - 3	Готвење ориз и јадења со млеко, подгревање готови јадења.	25 - 50	Додајте најмалку двапати повеќе течност од количината на оризот, мешајте ги јадењата со млеко на половина на готвењето.
3 - 4	Гответе на пареа зеленчук, риба, месо.	20 - 45	Додајте неколку големи лажници течност.
4 - 5	Гответе компири на пареа.	20 - 60	Употребите макс. ¼ l вода за 750 g компири.
4 - 5	Гответе поголеми количини храна, чорби и супи.	60 - 150	До 3 литри течност плус состојки.
6 - 7	Лесно пржење: шницла, телешко кордон блу, котлети, ризоли, колбаси, црн дроб, запршка, јајца, палачинки, крофни.	како што е неопходно	Завртете на половина време.
7 - 8	Интензивно пржење, пржен рендан компир, шницли.	5 - 15	Завртете на половина време.
9	Сварете вода, гответе тестенини, спржете месо (гулаш, печење), пржете компир во фритеза.		
<b>P</b>	Варење големи количества вода. PowerBoost е вклучена.		

## 8.6 Препораки и совети за Hob<sup>2</sup>Hood

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 е само пример.**




Оставете го прозорот за Hob<sup>2</sup>Hood инфрацрвениот сигнален комуникатор чист.



Другите далечинско - управувани апарати може да го блокираат сигналот. Не користете таков апарат блиску до плочата за готвење кога е вклучена Hob<sup>2</sup>Hood.

**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 површини за готвење.
- Користете специјална гребалка за стаклото.

### 9.2 Чистење на плочата за готвење

- **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, шеќер и храна со шеќер, во спротивно, нечистотијата

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

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

## 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.

Проблем	Можна причина	Решение
	Избил осигурувач.	Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар.
	Не поставувајте ја 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.
	Пауза 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. На екранот има течност или предмет.	Отстранете ги предметите. Тргнете ги тенџерињата од екранот. 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.
Не можете да ја вклучете највисоката поставка на јачина.	Друга рингла веќе е поставена на највисока поставка на јачина.	Прво намалете ја јачината на другата рингла.
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.
Hob²Hood не работи.	Сте ја покриле контролната плоча.	Отстранете го предметот од контролната плоча.
Hob²Hood работи, но само светлото свети.	Сте го активирале режим Н1.	Сменете го режим Н2 со Н6 или почекајте додека не почне автоматскиот режим.
Hob²Hood режимите Н1 - Н6 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.	Звучите се исклучени.	Вклучете ги звучите. Видете во „Секојдневна употреба“.

Проблем	Можна причина	Решение
Поставен е погрешен јазик.	Го смените јазикот по грешка.	Ресетирајте ги сите функции во фабрички поставки. Одберете Ресетирај ги сите наредувања од Мени. Исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. По 1 минута, повторно вклучете ја површината за готвење. Поставете ги Јазик, Осветленост на екранот и Јачина на звучен сигнал.
Ринглата се исклучува. Се појавува порака со предупредување која кажува дека ринглата се исклучува.	Автоматско исклучување ја деактивира ринглата.	Исклучете и повторно вклучете ја плочата за готвење. Видете во „Секојдневна употреба“.
 и се прикажува порака.	Заклучување е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.
Се појавува О - X - А.	Блок. за безбедност на децата е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.
 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 „Помош и совети“.
	Пречникот на дното на садот за готвење е премал за ринглата.	Користете сад за готвење со точни димензии. Видете во „Технички податоци“.
 и се прикажува број.	Има грешка кај плочата за готвење.	Исклучете ја плочата за готвење и вклучете ја повторно по 30 секунди. Ако  се вклучи повторно, исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. По 30 секунди, повторно вклучете ја плочата за готвење. Ако повторно се појави проблемот, контактирајте со овластен 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 правилно (рамно, магнетно) дно. Видете во „Помош и 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. Информацијата за гарантниот период и

овластените сервисни центри се во гаранциската книшка.

## 11. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

### 11.1 Плочка со спецификации

Модел EIS6448  
Тур 61 B4A 01 CA  
Индукција 7.35 kW  
Сер.бр. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 906 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Произведено во: Германија  
7.35 kW



### 11.2 Лиценца за софтвер

Софтверот вклучен во овој производ се состои од софтвер заштитен со авторски права, кој е лиценциран согласно BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 и други.

Проверете ја целосната копија на лиценцата во: Мени > Нагодувања > Сервисирање > Лиценца.

Можете да го преземете оригиналниот код од софтверот со отворен код следејќи го линкот кој се наоѓа на веб-страницата на производот.

### 11.3 Спецификации за ринглите

Рингла	Номинална моќност (поставка за максимална топлина) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимално траење [мин.]	Дијаметар на сад за готвење [mm]
Лев преден	2300	3200	10	125 - 210
Лев заден	2300	3200	10	125 - 210
Десен преден	1400	2500	4	125 - 145
Десен заден	1800	2800	10	145 - 180

Јачината на ринглите може во мал обем да се разликува до споредба со податоците во табелата. Се менува со материјалот и димензиите на сатовите за готвење.

За оптимални резултати при готвењето, користете садови за готвење што не се поголеми од дијаметарот во табелата.

## 12. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 12.1 Информации за производ\*

Идентификација на модел	EIS6448	
Тип на плоча за готвење	Вградена плоча за готвење	
Број на рингли	4	
Технологија на подгревање	Индукција	
Дијаметар на кружни рингли (Ø)	Лев преден	21,0 cm
	Лев заден	21,0 cm
	Десен преден	14,5 cm
	Десен заден	18,0 cm
Потрошувачка на енергија по рингла (EC electric cooking)	Лев преден	188,9 Wh/kg
	Лев заден	188,9 Wh/kg
	Десен преден	183,4 Wh/kg
	Десен заден	178,8 Wh/kg
Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob)	185,0 Wh/kg	

\* За Европска Унија согласно Регулатива на ЕУ 66/2014. За Белорусија според STB 2477-2017, Анекс А. За Украина според 742/2019.

EN 60350-2 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 2: Плочи за готвење - методи за мерење на резултатите.


Мерките за енергија коишто се однесуваат на зоната за готвење се идентификувани преку ознаки на соодветните рингли.


### 12.2 Штедење на енергија

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

- Кога ќе ја загреете водата, користете само онолку колку што ви е потребно.
- Ако е можно, секогаш ставајте капак на садот за готвење.
- Пред да ја вклучите ринглата, ставете го садот на неа.
- Ставете помали садови за готвење на помалите рингли.
- Ставете го садот за готвење директно во центарот на ринглата.
- Користете ја преостаната топлина за да ја зачувата храната топла или да ја стопите.

## 13. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

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

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

## MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Używając je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów. Witamy w świecie marki Electrolux

**Przejdź na naszą witrynę internetową:**



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	256
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	258
3. INSTALACJA.....	260
4. OPIS URZĄDZENIA.....	262
5. KRÓTKI PRZEWODNIK.....	263
6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	264
7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	264
8. WSKAZÓWKI I PORADY.....	270
9. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	273
10. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	274
11. DANE TECHNICZNE.....	276
12. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	277
13. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	277



## 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 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z tego 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.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Nie pozwalać dzieciom i zwierzętom zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagrzewają.
- 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

- **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.
- **NIE** gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenia nie wolno zasilać przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- **PRZESTROGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. 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.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazda. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączeniowej, 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 określonych w instrukcji przez producenta urządzenia jako odpowiednich, lub dostarczonych 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!**

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 odstępów 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 blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- 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!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek 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 rozzarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

## 2.3 Sposób używania



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.

- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego (wewnątrz pomieszczeń).
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są zatkane.
- 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 używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania. Zapobiega to porażeniu prądem elektrycznym.
- 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 przyskać podczas wkładania do niego żywności.



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i wybuchem

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcz i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z bardzo gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.

- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Należy uważać, aby nie dopuścić do upadku urządzenia lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczyń.
- Nie kłaść folii aluminiowej na urządzeniu.
- Naczynia z żeliwa, aluminium lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zastosowań kuchennych. Urządzenia nie wolno stosować do innych celów, np. do ogrzewania pomieszczenia.

## **2.4 Konserwacja i czyszczenie**

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.
- Urządzenia nie wolno czyścić wodą pod ciśnieniem ani parą wodną.

- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

## **2.5 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.

## **2.6 Utylizacja**



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła 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

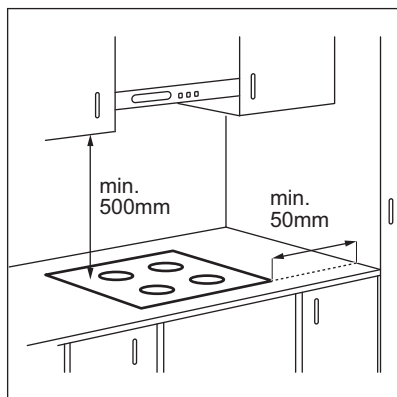
Płyty grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

### 3.3 Przewód zasilający

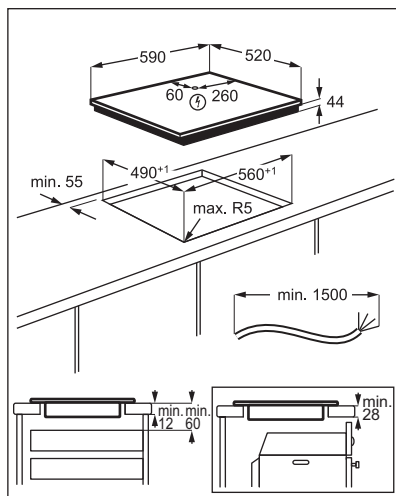
- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F które wytrzyma temperaturę co najmniej 90°C. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

### 3.4 Montaż

W przypadku montażu płyty grzejnej pod okapem należy zapoznać się z informacjami na temat minimalnej odległości między urządzeniami zawartymi w instrukcji instalacji okapu.



Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, wentylator płyty grzejnej może spowodować nagrzewanie przedmiotów w szufladzie podczas procesu gotowania.



Znajdź film instruktażowy „Instalacja płyty indukcyjnej Electrolux – instalacja na blacie roboczym”, wpisując pełną nazwę pokazaną na poniższym rysunku.

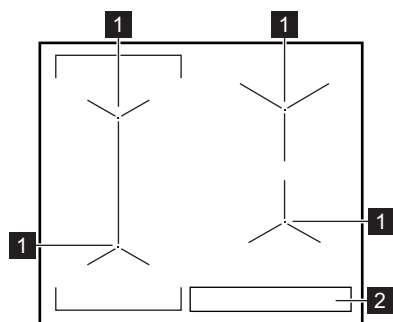
 **YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



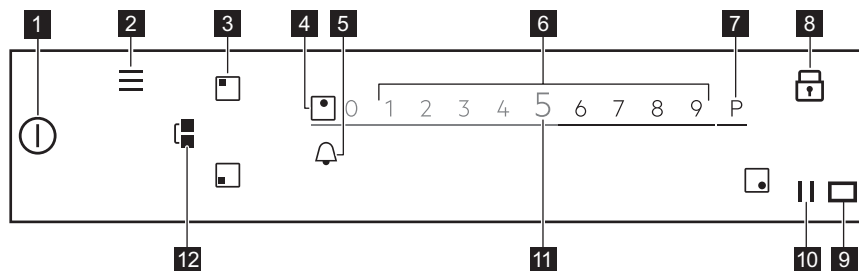
## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Układ powierzchni gotowania







- 1 Indukcyjne pole grzejne
- 2 Panel sterowania

### 4.2 Układ panelu sterowania




Aby wyświetlić dostępne ustawienia, należy dotknąć odpowiedniego symbolu.

Symbol	Komentarz
1	WŁ. / WYŁ. Włączenie i wyłączenie płyty grzejnej.
2	Menu Otwieranie i zamykanie Menu.
3	Wybór pola grzejnego Wyświetlanie suwaka dla wybranego pola grzejnego.
4 -	Wskaźnik pola grzejnego Wskazanie pola grzejnego, dla którego włączony jest suwak.
5	- Ustawianie funkcji zegara.
6 -	Suwak Regulacja mocy grzania.
7	PowerBoost Aby włączyć funkcję, należy:

Symbol	Komentarz
<b>8</b> 	Blokada Włączanie i wyłączanie funkcji.
<b>9</b> 	- Okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob <sup>2</sup> Hood. Nie należy go zakrywać.
<b>10</b> 	Pauza Włączanie i wyłączanie funkcji.
<b>11</b> <b>0 - 9</b>	- Wyświetlanie aktualnego ustawienia mocy grzania.
<b>12</b> 	Bridge Włączanie i wyłączanie funkcji.

## 5. KRÓTKI PRZEWODNIK

### 5.1 Korzystanie z wyświetlacza

- Aktywne są tylko podświetlone symbole.
- Aby włączyć daną opcję, należy dotknąć odpowiedniego symbolu na wyświetlaczu.
- Wybrana funkcja włączy się po zdjęciu palca z wyświetlacza.
- Aby przewinąć dostępne opcje, należy użyć szybkiego gestu lub przesunąć palcem po wyświetlaczu. Szybkość gestu wpływa na szybkość przewijania ekranu.
- Przewijanie może zatrzymać się samoistnie lub można je przerwać, dotykając wyświetlacza.
- Dotykając odpowiednich symboli, można zmienić większość parametrów widocznych na wyświetlaczu.
- Aby wybrać żądaną funkcję lub czas, można przewinąć listę i/lub dotknąć wybranej opcji.
- Gdy płyta grzejna jest włączona, a niektóre symbole znikną z wyświetlacza, należy ponownie go dotknąć. Wszystkie symbole zostaną ponownie wyświetlone.
- Przy uruchamianiu niektórych funkcji na wyświetlaczu pojawia się wyskakujące okienko z dodatkowymi informacjami. Aby na stałe wyłączyć wyskakujące okienko, należy zaznaczyć  przed włączeniem funkcji.

#### Menu







Gotowanie wspomagane

Funkcje płyty grzejnej


Roztapianie

- Aby włączyć funkcję zegara, należy najpierw wybrać pole grzejne.

#### Symbole przydatne podczas korzystania z wyświetlacza


	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
	Przejdźcie do poprzedniego/następnego poziomu Menu.
	Przewijanie w górę/w dół instrukcji na wyświetlaczu.
	Włączenie/wyłączenie opcji.
	Zamknięcie wyskakującego okienka.
	Anulowanie ustawienia.

### 5.2 Menu – struktura

Dotknąć , aby uzyskać dostęp i zmienić ustawienia płyty grzejnej lub włączyć niektóre funkcje. W tabeli przedstawiono podstawową strukturę Menu.




Ustawienia	Blokada uruchomienia
	Stoper
	Hob <sup>®</sup> Hood
	H0 - wyłączone H1 - tylko oświetlenie H2 - niska prędkość wentylatora H3 - auto. went., niska prędk. H3 - auto. went., niska prędk. H4 - auto. went., średnia prędk. H5 - auto. went., wysoka prędk. H6 - auto. went., zwiększona moc
	Konfiguracja
	Gotowanie wspomagane Język Dźwięki przycisków Głośność sygnału Jasność wyświetlacza
	Serwis
	Tryb demonstracyjny Licencja Wyświetl. wer. oprogr. Historia alarmów Zresetuj wszystkie ustawienia

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wskazującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

Po dotknięciu i przytrzymaniu niektórych opcji dostępnych w Menu pojawia się ich

krótki opis. Postępować zgodnie ze wskazówkami, aby poruszać się po Menu.

Po dotarciu na dół Menu należy przewinąć listę w górę i użyć < lub dotknąć , aby zamknąć Menu.

## 6. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Pierwsze podłączenie do sieci

Po podłączeniu urządzenia do zasilania należy ustawić następujące parametry:

Język, Jasność wyświetlacza i Głośność sygnału.

Ustawienie można zmienić w Menu > Ustawienia > Konfiguracja. Patrz „Codzienna eksploatacja”.


## 7. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Włączanie i wyłączenie

Dotknąć  przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.

## 7.2 Samoczynne wyłączenie

**Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:**

- wszystkie pola grzejne są wyłączone,
- po włączeniu płyty grzejnej nie zostanie ustawiona moc grzania,
- panel sterowania został zalany lub od ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (garnek, ściereczka itp). Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- płyta ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- użyto nieodpowiedniego naczynia lub nie ma naczynia na danym polu grzejnym. Zaczyna migać biały symbol pola grzejnego i po upływie 2 minut indukcyjne pole grzejne wyłącza się samoczynnie.
- nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się komunikat i urządzenie wyłącza się.

**Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem, po jakim wyłącza się płyta grzejna:**

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, płyta grzejna wyłącza się samoczynnie po upływie 1,5 godz. W przypadku funkcji Sous Vide płyta wyłącza się samoczynnie po 4 godzinach.

## 7.3 Używanie pola grzejnego

Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego. Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.

Po ustawieniu naczynia na polu grzejnym płyta grzejna automatycznie wykrywa jego obecność i na wyświetlaczu pojawia się odpowiedni suwak. Jest on widoczny przez 8 sekund, po czym wyświetlacz powraca do widoku głównego. Aby szybciej ukryć suwak, należy dotknąć ekranu poza obszarem suwaka.

Jeśli włączone są inne pola grzejne, zakres ustawień mocy kolejnego pola może być ograniczony. Patrz punkt „Zarządzanie energią”.



Upewnić się, że naczynie jest odpowiednie do płyt indukcyjnych. Więcej informacji na temat rodzajów naczyń – patrz „Wskazówki i porady”. Sprawdź wielkość naczynia w rozdziale „Dane techniczne”.

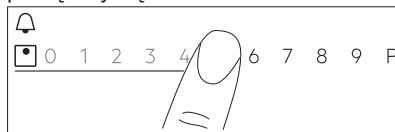
## 7.4 Ustawienie mocy grzania

1. Włączyć płytę grzejną.
2. Ustawić naczynie na wybranym polu grzejnym.

Na wyświetlaczu pojawi się suwak dla aktywnego pola grzejnego i pozostanie widoczny przez 8 sekund.

3. Dotknąć przesunąć palcem po suwaku, aby ustawić żadaną moc grzania.

Symbol zmienia kolor na czerwony i powiększy się.



Ustawienie mocy grzania można zmienić również podczas gotowania. Dotknąć symbolu wyboru pola grzejnego na głównym ekranie panelu sterowania i przesunąć palcem w lewą lub prawą stronę (aby zmniejszyć lub zwiększyć moc grzania).

## 7.5 PowerBoost

Funkcja ta umożliwi zwiększenie mocy określonego pola grzejnego w zależności od wielkości naczynia. Funkcję można włączyć tylko na ograniczony czas.

1. Najpierw dotknąć symbolu wybranego pola grzejnego.

2. Dotknąć **P** lub przesunąć palcem w prawo, aby włączyć funkcję dla wybranego pola grzejnego.

Symbol zmieni kolor na czerwony i powiększy się.

Funkcja wyłączy się automatycznie. Aby wyłączyć funkcję ręcznie, należy wybrać pole grzejne i zmienić ustawienie mocy grzania.



Informacje o maksymalnym czasie działania funkcji znajdują się w części „Dane techniczne”.

## 7.6 OptiHeat Control(3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)



### OSTRZEŻENIE!

**III / II / I** Gdy świeci się wskaźnik, 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 **III / II / I** pojawiają się, gdy pole grzejne jest gorące. Pokazują one ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych.

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.

## 7.7 Timer



### Wyłącznik czasowy

Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego podczas danego cyklu gotowania.

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 , aby włączyć funkcję.

Symbole zmieniają się na   .


5. Przesunąć palcem w lewo lub w prawo, aby wybrać żądany czas (np. godziny i/lub minuty).

6. Dotknąć Ok, aby potwierdzić wybrane ustawienie.

Można także wybrać **X**, aby anulować wybór.

Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie . Dotknąć , aby wyłączyć sygnał.

Aby wyłączyć funkcję, należy zmienić ustawienie mocy grzania na **0**. Ewentualnie

dotknąć  po lewej stronie wskazania

zegara, dotknąć **X** obok i potwierdzić wybór, gdy pojawi się wyskakujące okienko.


### Minutnik

Funkcji tej można używać, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracują pola grzejne.

Funkcja nie ma wpływu na działanie żadnego pola grzejnego.

1. Wybrać dowolne pole grzejne.

Na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni suwak.

2. Dotknąć .

Na wyświetlaczu pojawi się okienko menu zegara.



3. Przesunąć palcem w lewo lub w prawo, aby wybrać żądany czas (np. godziny i minuty).

4. Dotknąć Ok, aby potwierdzić wybrane ustawienie.

Można także wybrać **X**, aby anulować wybór.


Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie

migać wskazanie . Dotknąć , aby wyłączyć sygnał.



Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć  po lewej stronie wskazania zegara, dotknąć  obok i potwierdzić wybór, gdy pojawi się wyskakujące okienko.

## Stoper

Funkcja automatycznie rozpoczyna odliczanie czasu po włączeniu pola grzejnego. Umożliwia ona kontrolowanie czasu jego pracy.

1. Dotknąć , aby przejść do Menu.
2. Przewinąć Menu, aby wybrać Ustawienia > Stoper.
3. Dotknąć przełącznika, aby włączyć lub wyłączyć funkcję.


Funkcja nie wyłącza się po zdjęciu naczynia z pola grzejnego. Aby ręcznie zresetować i ponownie uruchomić funkcję, należy dotknąć

 i wybrać Resetuj w wyskakującym okienku. Funkcja rozpocznie odliczanie od 0. Aby wybrać opcję Pauza dla funkcji w ciągu jednego cyklu gotowania, należy dotknąć  i wybrać Pauza w wyskakującym okienku. Wybrać Start, aby kontynuować odliczanie.

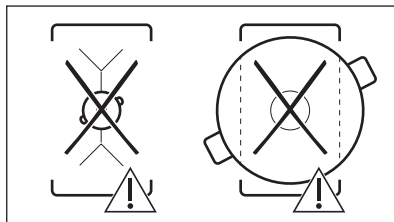
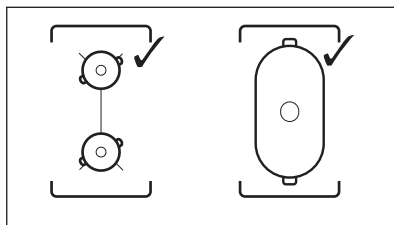
## 7.8 Funkcja Bridge


Funkcja ta łączy dwa pola grzejne, które działają jak jedno pole grzejne z tym samym ustawieniem mocy grzania.

Umożliwia ona gotowanie w dużych naczyniach.

1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych. Naczynie powinno zakrywać środki obu pól grzejnych.
2. Dotknąć , aby włączyć funkcję. Symbol pola zmieni się.
3. Ustawić moc grzania.



Naczynie musi zakrywać środki obu pól grzejnych, ale nie może wystawać poza oznaczenie obszaru pola grzejnego.




Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć . Pola grzejne działają niezależnie.


## 7.9 || Pauza

Ta funkcja przestawia wszystkie włączone pola grzejne na najniższą moc grzania.


Gdy funkcja jest włączona, można używać tylko symboli  i . Wszystkie pozostałe symbole na panelu sterowania są zablokowane.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara:

Dotknij , aby włączyć funkcję.

Włączy się . Moc grzania zostanie zmniejszona do wartości 1.


Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć .


Funkcja wyłącza się PowerBoost. Największe ustawienie mocy grzania włącza się ponownie po dotknięciu przycisku .

## 7.10 Blokada

Podczas pracy płyty grzejnej można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw należy ustawić moc grzania.

Dotknąć , aby włączyć funkcję.


Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć  i przytrzymać przez 3 sekundy.




Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

## 7.11 Blokada uruchomienia


Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.


1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Blokada uruchomienia z listy.
3. Ustawić przełącznik w położeniu włączenia i dotknąć liter A-O-X w kolejności alfabetycznej, aby włączyć lub wyłączyć funkcję. Aby wyłączyć funkcję, należy ustawić przełącznik w położeniu wyłączenia.



Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.


## 7.12 Gotowanie wspomagane

Funkcja ta dostosowuje temperaturę do różnych rodzajów potraw i utrzymuje ją podczas gotowania. Można ją włączyć tylko dla jednego pola grzejnego po lewej stronie lub dla obu pól grzejnych po lewej stronie, jeśli działają w trybie łączonym.

1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Gotowanie wspomagane, a następnie wybrać z listy rodzaj potrawy, która będzie przyrządzana. Dla każdego rodzaju potrawy dostępnych jest kilka opcji. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
  - Aby użyć ustawień domyślnych, należy dotknąć Ok w górnej części wyskakującego okienka.
  - Można ustawić funkcję zegara. Gdy naczynie osiągnie odpowiednią temperaturę, można włączyć zegar.
  - Można zmienić domyślne ustawienie mocy grzania.


3. Gdy naczynie osiągnie odpowiednią temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się wyskakujące okienko. Aby zamknąć okienko i uruchomić funkcję, należy dotknąć Ok. Aby na stałe wyłączyć wyskakujące okienko, należy zaznaczyć  przed włączeniem funkcji.


Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć  i Stop lub dotknąć  i wybrać Gotowanie wspomagane, wybrać dowolny rodzaj potrawy i dotknąć Stop.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

## 7.13 Roztopianie

Funkcji tej można używać do roztopiania różnych produktów, np. czekolady lub masła. Funkcję można włączyć w danym czasie tylko dla jednego pola grzejnego.

1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Funkcje płyty grzejnej > Roztopianie z listy.
3. Dotknąć Start. Wybrać żądane pole grzejne. Jeśli pole grzejne jest już aktywne, pojawi się wyskakujące okienko. Anulować poprzednie ustawienie mocy grzania, aby włączyć funkcję.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć symbolu wyboru pola grzejnego, a następnie dotknąć Stop.

## 7.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Jest to zaawansowana, automatyczna funkcja, która umożliwi połączenie płyty grzejnej ze specjalnym okapem. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podsterwieni. Prędkość wentylatora jest

określana automatycznie na podstawie ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej.

W większości modeli okapów system zdalnego sterowania jest domyślnie wyłączony. Należy go włączyć przed użyciem funkcji. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

Aby funkcja działała automatycznie, należy dla trybu automatycznego wybrać ustawienie H1 – H6. Domyślne ustawienie płyty grzejnej to H5. Okap reaguje na działanie płyty grzejnej. Płyta grzejna będzie automatycznie rozpoznawać temperaturę naczyń i odpowiednio dostosowywać prędkość wentylatora. Można ustawić płytę grzejną, aby włączała tylko oświetlenie – w tym celu należy wybrać tryb H1.



Jeśli użytkownik zmieni prędkość pracy wentylatora okapu, nastąpi wyłączenie domyślnego połączenia z płytą grzejną. Aby ponownie włączyć funkcję, należy wyłączyć oba urządzenia i ponownie je włączyć.

Tryb	Auto- ma- tyczne oś- wietle- nie	Gotowanie <sup>1)</sup>	Smażenie <sup>2)</sup>
H0	Wyl.	Wyl.	Wyl.
H1	Wł.	Wyl.	Wyl.
H2 <sup>3)</sup>	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 1
H3	Wł.	Wyl.	Prędkość wentylatora 1
H4	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 1
H5	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 2

Tryb	Auto- ma- tyczne oś- wietle- nie	Gotowanie <sup>1)</sup>	Smażenie <sup>2)</sup>
H6	Wł.	Prędkość wentylatora 2	Prędkość wentylatora 3

1) Płyta grzejna rozpoznaje proces gotowania i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

2) Płyta grzejna rozpoznaje proces smażenia i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

3) W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.


## Zmiana trybów

Jeśli hałas jest zbyt duży lub prędkość wentylatora jest niezadowolająca, można przełączać tryby ręcznie.

1. Dotknąć .

Wybrać Ustawienia > Hob<sup>2</sup>Hood z listy.


2. Wybrać odpowiedni tryb.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka.


Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu płyty grzejnej wentylator okapu może nadal działać przez pewien czas. Po upływie tego czasu system wyłącza wentylator automatycznie i uniemożliwia jego przypadkowe włączenie przez kolejne 30 sekund.

Oświetlenie okapu wyłącza się po 2 minutach od wyłączenia płyty grzejnej.


## 7.15 Język

1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.

2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Język z listy.


3. Wybrać odpowiedni język z listy. Jeśli wybrano niewłaściwy język, należy dotknąć . Wyświetli się lista. Wybrać trzecią opcję od góry, po czym przedostatnią


opcję. Następnie wybrać drugą opcję. Przewinąć w dół, aby wybrać odpowiedni język z listy. Na koniec wybrać opcję po prawej stronie.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

## 7.16 Dźwięki przycisków / Głośność sygnału

Możliwy jest wybór dźwięków emitowanych przez płytę grzejną lub ich całkowite wyłączenie. Dostępne ustawienia to klikanie (domyślne) lub sygnały dźwiękowe.


1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja> Dźwięki przycisków / Głośność sygnału z listy.
3. Wybrać odpowiednią opcję.


Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

## 7.17 Jasność wyświetlacza

Można zmienić ustawienie jasności wyświetlacza.

Do wyboru są cztery jasności wyświetlacza – od najniższej 1 do najwyższej 4.

1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Jasność wyświetlacza z listy.
3. Wybrać odpowiednie ustawienie.

Aby zamknąć Menu, należy dotknąć  lub prawej strony wyświetlacza, poza obszarem

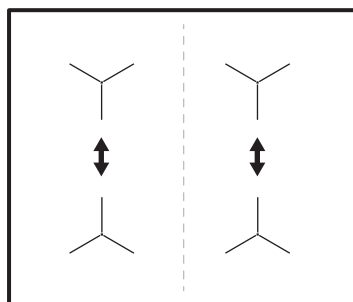
wyskakującego okienka. Do poruszania się po Menu użyć < lub >.

## 7.18 Zarządzanie energią

Jeśli włączone są różne pola grzejne, a zużyta moc przekracza ograniczenia zasilania, ta funkcja dzieli dostępną moc między wszystkie pola grzejne. Płyta grzejna steruje ustawieniami mocy grzania, aby chronić bezpieczniki 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 automatycznie zmniejszy się.
- Maksymalna wartość mocy grzania jest widoczna na suwaku. Aktywne są tylko wartości wyświetlane na biało.
- Jeśli niedostępna jest wyższa moc grzania, należy najpierw zmniejszyć ją dla innych pól grzejnych.

Informacje dotyczące możliwych kombinacji mocy grzania można znaleźć na ilustracji.



## 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.

- Dno naczynia musi być jak najgrubsze i płaskie.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.
- Aby uniknąć zarysowania powierzchni szkła ceramicznego, nie należy przesuwac na niej naczyń.

### 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.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne.
- Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Specyfikacja 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.

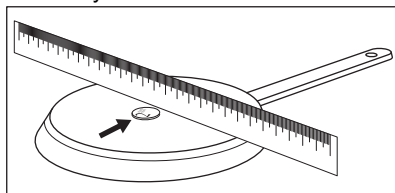


Patrz „Dane techniczne”.

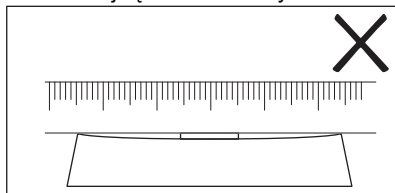
## 8.2 Odpowiednie naczynia do korzystania z funkcji Smażenie

Należy stosować wyłącznie naczynia z płaskim dnem. Aby sprawdzić, czy naczynie jest odpowiednie, należy:

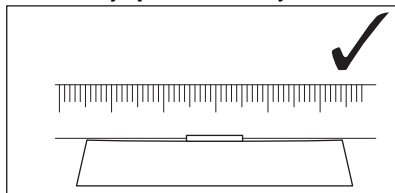
1. Odwrócić naczynie do góry dnem.
2. Przyłożyć linijkę do dna naczynia.
3. Spróbować umieścić monetę 1-, 2- lub 5-groszową (lub monetę o podobnej grubości) między linijką a dnem naczynia.



- a. Naczynie jest nieodpowiednie, jeśli można umieścić monetę między linijką a dnem naczynia.



- b. Naczynie jest odpowiednie, jeśli można umieścić monety między linijką a dnem naczynia.



## 8.3 Odgłosy podczas pracy

### Jeżeli słychać:

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizd: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).



- odgłos brzęczenia: ustawiono wysoką moc grzania.
- odgłos klikania: odbywa się przełączanie obwodów elektrycznych, płyta grzejna wykrywa ustawione na niej naczynie.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

## 8.4 Öko Timer (Zegar eko)

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrmi sygnał wyłącznika czasowego. Różnica w czasie pracy urządzenia zależy od ustawionego

poziomu mocy grzania oraz czasu gotowania.

## 8.5 Przykłady zastosowań związanych z gotowaniem

Zależność między ustawieniem mocy grzania a poborem mocy przez pole grzejne nie jest liniowa. Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia poboru mocy. Przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
1	Podtrzymywanie temperatury potraw.	w razie potrzeby	Umieścić pokrywkę na naczyniu.
1 - 2	Sos holenderski, roztopianie: masło, czekolada, żelatyna.	5 - 25	Zamieszać od czasu do czasu.
1 - 2	Ścinanie: puszyste omlety, smażone jajka.	10 - 40	Gotuj z założoną pokrywką.
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
3 - 4	Warzywa, ryby, mięso na parze.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody.
4 - 5	Ziemniaki na parze.	20 - 60	Użyć maksymalnie ¼ l wody na 750 g ziemniaków.
4 - 5	Gotowanie większych ilości potraw, duszenie i zupy.	60 - 150	Do 3 litrów wody plus składniki.
6 - 7	Delikatne smażenie: eskalopki, cordon bleu, kotlety, bryzole, kielbasa, wątróbki, zasmażki, jajka, naleśniki, pączki.	w razie potrzeby	Obrócić po upływie połowy czasu.
7 - 8	Intensywne smażenie, placki ziemniaczane, steki z połównicy, steki.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
<b>P</b>	Gotowanie większej ilości wody. PowerBoost jest wł.		

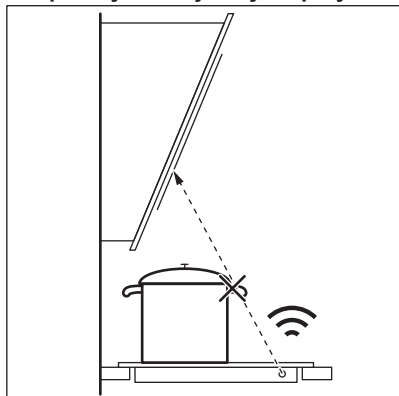
## 8.6 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob²Hood

Obsługa płyty grzejnej z 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.


**Okap na rysunku jest tylko przykładowy.**



**i** Utrzymywać w czystości okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob<sup>2</sup>Hood.

**i** Inne urządzenia sterowane zdalnie mogą zakłócać sygnał. Nie należy używać tego typu urządzeń w pobliżu płyty grzejnej, jeśli włączono funkcję Hob<sup>2</sup>Hood.

### Okapy kuchenne z funkcją Hob<sup>2</sup>Hood

Pełną ofertę okapów kuchennych współpracujących z tą funkcją można znaleźć w naszej witrynie internetowej dla klientów. Okapy kuchenne Electrolux, które działają z tą funkcją, muszą posiadać symbol .

## 9. KONSERWACJA 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 odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Użyć specjalnego skrobaka do szkła.

### 9.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego

skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.

- **Usunąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usuwanie metalicznych, połyskliwych przebarwień:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.
- Na powierzchni płyty grzejnej znajdują się bieżące poziomo rowki. Czyścić płytę grzejną wilgotną ściereczką z dodatkiem detergentu, wykonując płynne ruchy od lewej do prawej strony. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką ściereczką, wykonując płynne ruchy od lewej do prawej strony.

## 10. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW







### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 10.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika 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 wyzwalań 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.
Wyświetlacz nie reaguje na dotyk.	Działa funkcja Pauza.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
	Część wyświetlacza jest zakryta lub naczynia są ustawione zbyt blisko wyświetlacza. Na wyświetlaczu jest jakiś płyn lub przedmiot.	Usunąć przedmioty. Odsunąć naczynia od wyświetlacza. Oczyścić wyświetlacz i poczekać, aż urządzenie ostygnie. Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie minuty ponownie podłączyć płytę grzejną.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. 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 ①.	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.
Nie można włączyć największej mocy grzania.	Inne pole grzejne jest ustawione na największą moc grzania.	Najpierw należy zmniejszyć moc drugiego pola grzejnego.
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.
Hob <sup>2</sup> Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	Usunąć przedmiot z panelu sterowania.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Funkcja Hob <sup>2</sup> Hood jest włączona, ale działa tylko oświetlenie.	Włączono tryb H1.	Zmienić tryb na H2-H6 lub zacząć, aż uruchomi się tryb automatyczny.
Funkcja Hob <sup>2</sup> Hood 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 „Codzienna eksploatacja”.
Ustawiono niewłaściwy język.	Przypadkowo zmieniono język.	Przywrócić ustawienia fabryczne wszystkich funkcji. Wybrać opcję Zresetuj wszystkie ustawienia w Menu. Odłączyć płytę grzejącą od zasilania. Po upływie minuty ponownie podłączyć płytę grzejącą. Ustawić Język, Jasność wyświetlacza i Głośność sygnału.
Pole grzejne wyłącza się. Pojawia się komunikat ostrzegawczy informujący o tym, że pole grzejne się wyłączy.	Samoczynne wyłączenie wyłącza strefę gotowania.	Wyłączyć i ponownie włączyć płytę grzejącą. Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się  oraz komunikat.	Działa funkcja Blokady.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się O - X - A.	Działa funkcja Blokady uruchomienia.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Miga  .	Brak naczynia na polu grzejącym.	Postawić naczynie na polu grzejącym.
	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”.
Na wyświetlaczu pojawi się  i cyfra.	Wystąpił błąd płyty grzejącej.	Wyłączyć płytę grzejącą i włączyć ponownie po 30 sekundach. Jeśli ponownie wyświetli się  , należy odłączyć płytę grzejącą od zasilania. Po upływie 30 sekund ponownie podłączyć płytę. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Słyszalny jest ciągły sygnał dźwiękowy.	Nieprawidłowe podłączenie elektryczne.	Odłączyć płytę grzejącą 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”.

## 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 broszurze gwarancyjnej.

## 11. DANE TECHNICZNE

### 11.1 Tabliczka znamionowa

Model EIS6448  
Typ 61 B4A 01 CA  
Indukcja 7.35 kW  
Nr seryjny.....  
ELECTROLUX

Numer produktu (PNC) 949 596 906 00  
220–240 V/400 V, 2N, 50–60 Hz  
Wyprodukowano w: Niemcy  
7.35 kW



### 11.2 Licencja na oprogramowanie

Oprogramowanie piekarnika wykorzystuje chronione prawem autorskim oprogramowanie licencjonowane, m.in. pod nazwami BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL/SSLEAY ISC, Apache 2.0.

Pełna treść licencji znajduje się w: Menu > Ustawienia > Serwis > Licencja.

Kod źródłowy oprogramowania open source można pobrać, używając hiperłącza na stronie internetowej produktu.

### 11.3 Parametry pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksymalny czas [min]	Średnica naczyń [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Prawe przednie	1400	2500	4	125 - 145
Prawe tylne	1800	2800	10	145 - 180

Moc pól grzejnych może różnić się od wartości podanych w tabeli. Zmienia się ona w zależności od materiałów i wymiarów naczyń.

W celu uzyskania optymalnych efektów gotowania należy stosować naczynia o średnicy nie większej niż podano w tabeli.

## 12. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 12.1 Informacje o produkcie\*

Dane identyfikacyjne modelu	EIS6448	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	4	
Technologia grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe przednie	21,0 cm
	Lewe tylne	21,0 cm
	Prawe przednie	14,5 cm
	Prawe tylne	18,0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie	188,9 Wh/kg
	Lewe tylne	188,9 Wh/kg
	Prawe przednie	183,4 Wh/kg
	Prawe tylne	178,8 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	185,0 Wh/kg	

\* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 66/2014. Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2477-2017, załącznik A. Dla Ukrainy zgodnie z normą 742/2019.

EN 60350-2 – elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2: Płyty grzejne – metody pomiaru wydajności.


Parametry elektryczne powierzchni grzejnej są odpowiednio oznaczone przy poszczególnych polach grzejnych.


### 12.2 Oszczędzanie energii

Stosowanie się do poniższych wskazówek pozwoli oszczędzać energię podczas codziennej eksploatacji.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem pola grzejnego należy postawić na nim naczynie.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych polach grzejnych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku pola grzejnego.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztapiania składników.

## 13. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

## NE GÂNDIM LA DVS

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs rezultat în urma a zeci de ani de experiență profesională și inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput gândindu-vă la Dvs. Pentru ca să fiți asigurat că aveți toate cunoștințele necesare pentru obținerea unor rezultate extraordinare de fiecare dată când îl folosiți.

Bine ați venit la Electrolux.

**Vizitați site-ul nostru pentru:**



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI ȘI SERVICE


Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	279
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	281
3. INSTALAREA.....	283
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	284
5. GHID RAPID.....	285
6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	287
7. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	287
8. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	292
9. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	295
10. DEPANAREA.....	295
11. DATE TEHNICE.....	298
12. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	298
13. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	299

## 1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat când este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării.
- 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 privind siguranța

- 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.
- Nu încercați **NICIODATĂ** să stingeți focul cu apă. Opriți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- **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. 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 un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, centrul de service autorizat sau persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de

producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea



#### AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.



#### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafețele tăiate 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 o priză cu împământare.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Asigurați-vă că aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherile (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea terminalului.
- Utilizați cablul de alimentare electrică corect.
- Nu permiteți încălcirea 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.

### 2.3 Utilizarea



#### AVERTISMENT!

Pericol de accidentare, arsuri și electrocutare.

- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și foliile protectoare (dacă este cazul) înainte de prima utilizare.
- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic (la interior).
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- 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 sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Astfel, veți preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebuie să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.

- Când puneți alimente în ulei fierbinte, uleiul poate să sară.



#### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie

- Grăsimile și uleiul, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul foarte fierbinte îi eliberează pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.



#### AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.
- 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.
- Nu puneți folie de aluminiu pe aparat.
- Vasele de gătit din fontă, aluminiu sau cu fund deteriorat pot zgâria sticla / suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

### 2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Nu folosiți apă pulverizată și abur pentru curățarea aparatului.

- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.

## 2.5 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.
- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a

aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

## 2.6 Eliminare



### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.

# 3. INSTALAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitele 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

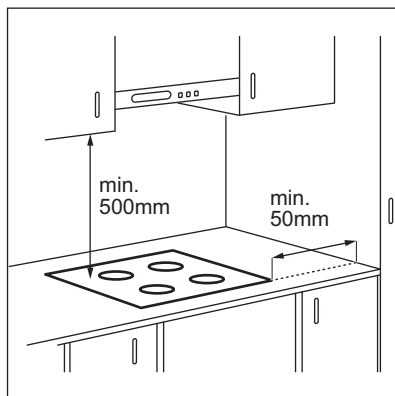
Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

## 3.3 Cablu de conectare

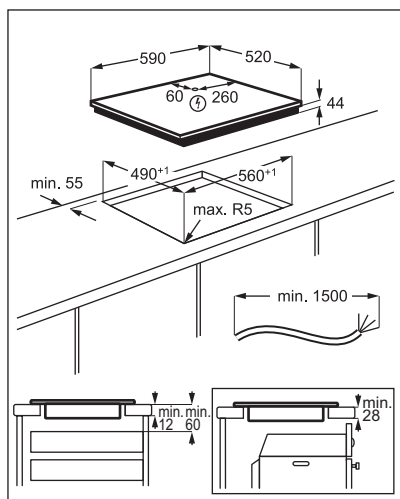
- Plita este furnizată cu un cablu de conexiune.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, folosiți următorul tip de cablu: H05V2V2-F care rezistă la o temperatură de 90 °C sau mai mare. Contactați un Centru de service autorizat. Cablul de conectare poate fi înlocuit doar de un electrician calificat.

## 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.

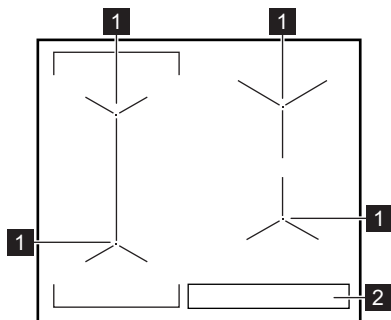


How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



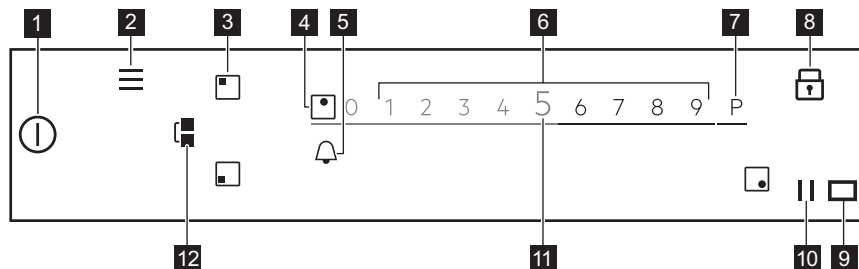
## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Aranjarea suprafeței de gătire



- 1 Zonă de gătit cu inducție
- 2 Panou de comandă

## 4.2 Structura panoului de comandă



Pentru a vedea setările disponibile, atingeți simbolul corespunzător.

Simbol	Comentariu
1	Pornit/Oprit Pentru activarea și dezactivarea plitei.
2	Meniu Pentru a deschide și închide Meniu.
3	Selectarea zonei Pentru a deschide glisorul pentru zona selectată.
4 -	Indicator zonă Pentru a arăta pentru ce zonă este glisorul activ.
5	- Pentru a seta funcțiile cronometru.
6 -	Glisor Reglați nivelul de căldură.
7 P	PowerBoost Pentru a activa funcția.
8	Blocare Pentru activarea și dezactivarea funcției.
9	- Fereastra comunicatorului cu semnal infraroșu Hob®Hood. Nu o acoperiți.
10	Pauză Pentru activarea și dezactivarea funcției.
11 0 - 9	- Pentru a afișa nivelul de căldură curent.
12	Bridge Pentru activarea și dezactivarea funcției.

## 5. GHID RAPID

### 5.1 Utilizarea afișajului

- Pot fi folosite doar simbolurile cu lumină de fundal.
- Pentru a activa o anumită opțiune, atingeți simbolul corespunzător de pe afișaj.
- Funcția selectată este activată atunci când luați degetul de pe afișaj.

- Pentru a derula prin opțiunile disponibile utilizați un gest rapid sau trageți cu degetele pe suprafața afișajului. Viteza gestului stabilește viteza de mișcare a ecranului.
- Derularea se poate opri singură sau o puteți opri imediat dacă atingeți afișajul.
- Puteți modifica majoritatea parametrilor care apar pe afișaj atunci când atingeți simbolurile corespunzătoare.

- Pentru a selecta funcția sau ora necesară puteți derula prin listă și/sau puteți atinge opțiunea dorită.
- Atunci când plita este activată și unele simboluri dispar de pe afișaj, atingeți-l din nou. Toate simbolurile sunt afișate din nou.
- Pentru anumite funcții, atunci când le porniți, apare o fereastră pop-up cu informații suplimentare. Pentru a dezactiva fereastra pop-up permanent, bifați  înainte de a activa funcția.
- Selectați mai întâi o zonă pentru a activa funcțiile cronometru.


### Simboluri utile pentru navigarea prin afișaj

OK Pentru confirmarea selecției sau setării.

## Meniu

Gătire asistată

Funcții plită	Topire
Setări	Blocare acces copii
	Temporizator
	Hob <sup>®</sup> Hood
	H0 - Oprit H1 - Doar lumină H2 - Viteză ventilator redusă H3 - Ventilator automat redus H3 - Ventilator automat redus H4 - Ventilator automat mediu H5 - Ventilator automat ridicat H6 - Ventilator automat accelerat
	Configurare
	Gătire asistată Limba Tonul de la taste Volum la apăsare pe taste Luminozitate display
	Service
	Modul Demo Licență Afișare versiune SW Istoric alarme Reseteaza setarile


Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.

Pentru a naviga prin Meniu folosiți  sau .

Atunci când atingeți și țineți apăsat unele dintre opțiunile disponibile în Meniu, apare o


### Simboluri utile pentru navigarea prin afișaj

 Pentru a reveni / înainte cu un nivel la Meniu.


 Pentru a derula în sus / jos prin instrucțiunile de pe afișaj.

 Pentru a activa / dezactiva opțiunile.



 Pentru a închide fereastra pop-up.

 Pentru anula o setare.

## 5.2 Meniu structură

Atingeți  pentru a accesa și modifica setările plitei sau pentru a activa unele funcții. Tabelul prezintă structura de bază Meniu.

scurtă descriere. Urmați sfaturile pentru a naviga ușor prin Meniu.

Dacă vă aflați în partea de jos a Meniu derulați lista în sus și utilizați  sau atingeți  pentru a părăsi Meniu.

## 6. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Prima conectare la rețeaua electrică

Atunci când conectați plita la sursa de curent, trebuie să setați Limba, Luminozitate display și Volum la apăsare pe taste.

Puteți modifica setarea în Meniu > Setări > Configurare. Consultați „Utilizarea zilnică”.


## 7. UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 7.1 Activarea și dezactivarea

Atingeți  timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva plita.

### 7.2 Oprire automată

**Funcția dezactivează automat plita dacă:**

- toate zonele de gătit sunt dezactivate,
- nu setați nivelul de căldură după activarea plitei,
- ați vărsat sau ați pus 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 înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza plita din nou.
- folosiți vase neadecvate sau nu există niciun vas pe o anumită zonă. Simbolul zonei de gătit albe clipește și zona de gătit cu inducție se dezactivează automat după 2 minute.
- nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp apare un mesaj, iar plita se dezactivează.

**Relația între 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 folosiți La tigaie, plita se dezactivează după 1,5 ore. Pentru Sous-vide, plita se dezactivează după 4 ore.

### 7.3 Utilizarea zonei de gătire

Puneți vasul în centrul zonei de gătire selectate. Zonele de gătit cu inducție se adaptează automat la dimensiunile bazei vasului.

După ce ați pus un vas pe zona de gătire selectată, plita o detectează automat și glisorul respectiv apare pe afișaj. Glisorul este vizibil timp de 8 secunde, după care afișajul revine la vizualizarea principală. Pentru a închide mai rapid glisorul, atingeți ecranul în afara zonei glisorului.

Atunci când alte zone sunt active, nivelul de căldură pentru zona pe care doriți să o utilizați poate fi limitat. Consultați secțiunea „Management putere”.



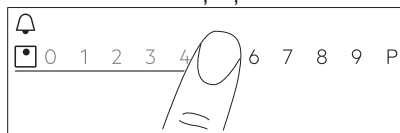


Asigurați-vă că vasul este adecvat pentru plitele cu inducție. Pentru mai multe informații privind tipurile de vase, consultați „Informații și sfaturi”. Verificați dimensiunea vasului în „Date tehnice”.

## 7.4 Nivelul de căldură

1. Activați plita.
2. Puneți vasul pe zona de gătit selectată. Glisorul pentru zona de gătit activă apare pe afișaj și este activ timp de 8 secunde.
3. Atingeți sau glisați cu degetul pentru a seta nivelul de căldură dorit.

Simbolul se face roșu și devine mai mare.



De asemenea, puteți schimba nivelul de căldură în timpul gătitului. Atingeți simbolul de selectare a zonei de pe vizualizarea principală a panoului de comandă și mutați degetul spre stânga sau dreapta (pentru a reduce sau crește nivelul de căldură).

## 7.5 PowerBoost

Această funcție activează mai multă putere pentru zona respectivă de gătit cu inducție și depinde de dimensiunea vasului. Funcția poate fi activată doar pentru o perioadă limitată de timp.

1. Atingeți mai întâi simbolul zonei dorite.
2. Atingeți **P** sau glisați degetul spre dreapta pentru a activa funcția pentru zona de gătit aleasă.

Simbolul se face roșu și devine mai mare. Funcția se dezactivează automat. Pentru a dezactiva manual funcția, selectați zona și modificați nivelul de căldură.



Pentru valorile maxime ale duratei, consultați „Date tehnice”.

## 7.6 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)



### AVERTISMENT!

III / II / I Cât timp indicatorul 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 III / II / I apar când o zonă de gătire este fierbinte. Prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment.

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.

## 7.7 Cronometru



### Cronometru cu numărătoare invers

Folosiți această funcție pentru a specifica durata de funcționare a unei zone de gătire în timpul unei singure sesiuni de gătire.

Puteți seta funcția separat pentru fiecare zonă de gătire.

1. Setati 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. Verificați  pentru a activa funcția.

Simbolurile se schimbă în .


5. Glisați degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta ora dorită (de ex. ore și/sau minute).
6. Atingeți OK pentru a confirma selecția.

De asemenea, puteți alege **X** să anulați selecția.

Atunci când durata setată ajunge la final, este emis un semnal sonor și clipește .

Atingeți  pentru a opri semnalul.


Pentru a dezactiva funcția, setați nivelul de

căldură la **0**. Alternativ, atingeți  din stânga valorii cronometrului, atingeți **X** de lângă acesta și confirmați alegerea atunci când apare o fereastră pop-up.


## Cronometru

Puteți utiliza această funcție atunci când plita este activată și zonele de gătire nu funcționează.


Funcția nu are nici o influență asupra funcționării niciunei zone de gătit.

1. Selectați orice zonă de gătire. Glisorul relevant apare pe afișaj.
2. Atingeți . Fereastra meniului cronometru apare pe afișaj.
3. Glisați degetul spre stânga sau spre dreapta pentru a selecta ora dorită (de ex. ore și minute).
4. Atingeți OK pentru a confirma selecția.

De asemenea, puteți alege **X** să anulați selecția.


Atunci când durata setată ajunge la final, este emis un semnal sonor și clipește .

Atingeți  pentru a opri semnalul.



Pentru a dezactiva funcția, atingeți  din stânga valorii cronometrului, atingeți **X** de lângă acesta și confirmați alegerea atunci când apare o fereastră pop-up.

## Temporizator

Funcția pornește automat numărătoarea imediat după ce activați o zonă de gătire. Puteți utiliza această funcție pentru a monitoriza durata funcționării.

1. Atingeți  pentru a accesa Meniu.
2. Derulați Meniu pentru a selecta Setări > Temporizator.


3. Atingeți comutatorul pentru a porni/opri funcția.

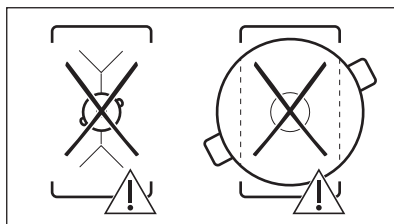
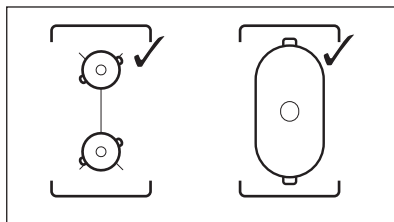
Funcția nu se oprește atunci când ridicăți vasul. Pentru a reseta funcția și a o porni din nou manual, atingeți , selectați Resetare din fereastra pop-up. Funcția începe numărătoarea de la **0**. Pentru Pauză funcția pentru o singură sesiune de gătire atingeți  și selectați Pauză din fereastra pop-up. Selectați Start pentru a continua numărătoarea.


## 7.8 Funcția Bridge

Această funcție conectează două zone de gătit care vor funcționa ca una cu același nivel de căldură.

Puteți utiliza funcția cu vase mari.



1. Puneți vasul pe cele două zone de gătit din partea stângă. Vasul trebuie să acopere centrele ambelor zone.
2. Pentru activarea funcției atingeți . Simbolul zonei se schimbă.
3. Setează nivelul de căldură. Vasul trebuie să acopere centrele ambelor zone însă să nu depășească marcajul zonei.




Pentru a dezactiva funcția, atingeți . Zonele de gătit funcționează independent.

## 7.9 || Pauză

Această funcție setează toate zonele de gătit care funcționează la cel mai scăzut nivel de căldură.


Când funcția este activă pot fi utilizate numai simbolurile  și . Toate celelalte simboluri de pe panoul de comandă sunt blocate.

Funcția nu oprește funcțiile cronometrului.

Pentru activarea funcției atingeți .

 se aprinde. Nivelul de căldură este coborât la 1.


Pentru a dezactiva funcția atingeți .


Funcția oprește PowerBoost. Nivelul maxim de căldură se reactivează atunci când atingeți  din nou.

## 7.10 Blocare

Puteți bloca panoul de comandă în timpul utilizării plitei. Previne modificarea accidentală a nivelului de gătit.

Setați mai întâi nivelul căldurii.

Pentru activarea funcției atingeți .


Pentru dezactivarea funcției, atingeți  timp de 3 secunde.




Când dezactivați plita se dezactivează și această funcție.

## 7.11 Blocare acces copii



Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.



1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Blocare acces copii din listă.
3. Porniți comutatorul și atingeți literele A-O-X în ordine alfabetică pentru a activa funcția. Pentru a dezactiva funcția, opriți comutatorul.


Pentru a părăsi Meniu, atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu, folosiți < sau >.

## 7.12 Gătire asistată

Această funcție reglează temperatura la diferite tipuri de alimente și o păstrează pe durata gătirii. Acesta poate fi activat doar pentru zona de gătit stânga față sau pentru ambele zone din stânga când sunt făcute punte.

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Gătire asistată și alegeți tipul de aliment pe care doriți să-l preparați din listă.  
Pentru fiecare tip de aliment există câteva opțiuni disponibile. Urmați instrucțiunile care apar pe afișaj.
  - Puteți atinge OK deasupra ferestrei pop-up pentru a folosi setările implicite.
  - Puteți seta funcția cronometru. Atunci când vasul atinge temperatura dorită, puteți activa cronometrul.
  - Puteți modifica nivelul implicit de căldură.
3. După ce vasul ajunge la temperatura dorită, este emis un semnal acustic și apare o fereastră pop-up. Pentru a închide fereastra și a începe funcția, atingeți OK. Pentru a dezactiva fereastra permanent, bifați  înainte de a activa funcția.


Pentru a opri funcția, atingeți  și Stop sau atingeți  și selectați Gătire asistată, alegeți orice tip de aliment și atingeți Stop.

Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.


Pentru a naviga prin Meniu folosiți < sau >.

## 7.13 Topire

Puteți folosi această funcție pentru a topi diferite produse, de ex. ciocolata sau untul. Puteți folosi funcția doar pentru o singură zonă de gătit pe rând.

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Funcții plită > Topire din listă.
3. Atingeți Start.  
Trebuie să selectați zona de gătit dorită.

Dacă zona de gătit este deja activă, apare o fereastră pop-up. Revocați nivelul de căldura anterior pentru a activa funcția.

Pentru a părăsi Meniu, atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu, folosiți < sau >.

Pentru a opri funcția, atingeți simbolul de selectare a zonei, după care atingeți Stop.

## 7.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Este o funcție automată avansată care conectează plita la o hotă specială. Atât plita cât și hota au un sistem de comunicare cu semnale în infraroșu. Viteza ventilatorului este stabilită automat în funcție de setarea modului și a temperaturii celui mai fierbinte vas de pe plită.

Pentru majoritatea hotelor, sistemul de comandă la distanță este inițial dezactivat. Activați-l înainte de a utiliza funcția. Pentru mai multe informații, consultați manualul de utilizare al hoteli.

Pentru a utiliza automat funcția, setați modul automat la H1 - H6. Plita este setată inițial la H5. Hota reacționează de fiecare dată când utilizați plita. Plita recunoaște automat temperatura vasului și reglează viteza ventilatorului. Puteți seta plita să activeze doar lumina dacă selectați H1.



Dacă modificați viteza ventilatorului hoteli, conexiunea implicită cu plita se dezactivează. Pentru a reactiva funcția, OPRIȚI și PORNIȚI din nou ambele aparate.

Mod	Iluminare automată	Fierbere <sup>1)</sup>	Prăjire <sup>2)</sup>
H0	Oprit	Oprit	Oprit
H1	Pornit	Oprit	Oprit
H2 <sup>3)</sup>	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 1

Mod	Iluminare automată	Fierbere <sup>1)</sup>	Prăjire <sup>2)</sup>
H3	Pornit	Oprit	Viteza ventilatorului 1
H4	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 1
H5	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 2
H6	Pornit	Viteza ventilatorului 2	Viteza ventilatorului 3

1) Plita detectează procesul de fierbere și activează viteza ventilatorului în funcție de modul automat.

2) Plita detectează procesul de prăjire și activează viteza ventilatorului în funcție de modul automat.

3) Modul activează ventilatorul și lumina și nu se bazează pe temperatură.


## Schimbarea modurilor

Dacă nu sunteți mulțumiți de nivelul de zgomot / viteza ventilatorului, puteți comuta manual între moduri.

### 1. Atingeți .

Selectați Setări > Hob<sup>2</sup>Hood din listă.

### 2. Alegeți modul corespunzător.

Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.

Atunci când ați terminat de gătit și ați dezactivat plita, ventilatorul hoteli poate funcționa în continuare pentru o anumită perioadă de timp. După trecerea timpului respectiv, sistemul dezactivează automat ventilatorul și vă împiedică să activați accidental ventilatorul în următoarele 30 de secunde.


Lumina hoteli se dezactivează la 2 minute după dezactivarea plitei.


## 7.15 Limba

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.

2. Selectați Setări > Configurare > Limba din listă.


3. Alegeți limba adecvată din listă.


Dacă alegeți o limbă greșită, atingeți . Apare o listă. Selectați a treia opțiune din partea de sus, apoi penultima opțiune. Apoi alegeți a doua opțiune. Derulați pentru a alege limba adecvată din listă. În cele din urmă, alegeți opțiunea din dreapta.

Pentru a părăsi Meniu, atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu, folosiți < sau >.

## 7.16 Tonul de la taste / Volum la apăsare pe taste

Puteți alege tipul de sunet emis de plită sau să opriți sunetele complet. Puteți alege între clic (implicit) sau bip.


1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Tonul de la taste / Volum la apăsare pe taste din listă.
3. Alegeți opțiunea adecvată.

Pentru a părăsi Meniu, atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu, folosiți < sau >.


## 7.17 Luminozitate display

Puteți modifica luminozitatea afișajului.

Există 4 niveluri de luminozitate, 1 este cel mai scăzut și 4 cel mai ridicat.

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Luminozitate display din listă.

3. Alegeți nivelul adecvat.

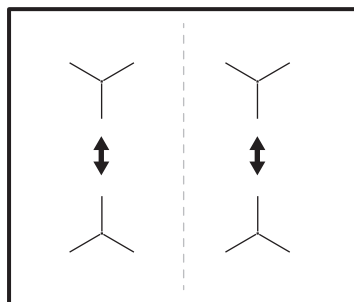
Pentru a părăsi Meniu, atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu, folosiți < sau >.

## 7.18 Management putere

Dacă sunt active zone multiple și puterea consumată depășește limita de alimentare a curentului, această funcție împarte puterea disponibilă între toate zonele de gătire. 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 încărcătură electrică maximă de 3680 W. Dacă plita atinge limita puterii maxime disponibile în cadrul unei singure faze, puterea zonelor de gătit va fi redusă automat.
- Nivelul maxim de căldură este vizibil pe glisor. Sunt active numai cifrele cu alb.
- 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.



## 8. INFORMAȚII ȘI SFATURI



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 8.1 Vase de gătit



Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldura în vasul de gătit.

Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

- Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată posibil.
- Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.
- Pentru a evita zgârierea, nu glisați sau frecăți vasul pe sticla vitroceramică.

### 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.
- Eficiența zonei de gătit depinde de diametrul vasului. Vasele cu diametre mai mici decât cea minimă primesc numai parțial puterea generată de zona de gătit.
- 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.

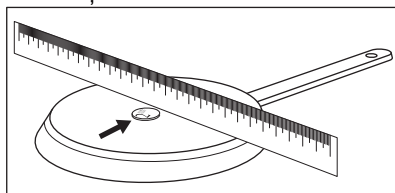


Consultați „Date tehnice”.

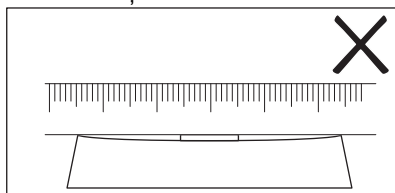
## 8.2 Cratițe adecvate pentru funcția La tigaie

Utilizați numai cratițe cu fundul plat. Pentru a verifica dacă cratița este adecvată:

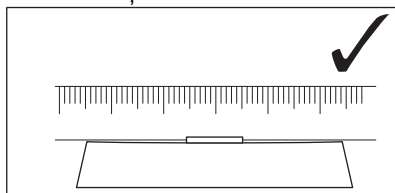
1. Întoarceți cratița cu baza în sus.
2. Puneți o riglă pe fundul cratiței.
3. Încercați să introduceți o monedă de 5, 10 sau 50 de bani (sau o altă monedă de grosime similară) între riglă și baza cratiței.



- a. Cratița nu este adecvată dacă puteți introduce moneda între riglă și cratița.



- b. Cratița este adecvată dacă nu puteți introduce moneda între riglă și cratița.



## 8.3 Zgomotul pe durata funcționării

### Dacă auziți:

- zgomot de crăpături: vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- sunet ca un fluierat: folosiți o zonă de gătit cu nivel ridicat de putere, iar vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.

- pocnituri: apare procese de comutare electrică, vasul este detectat după ce îl puneți pe plită.
- şuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

**Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a plitei.**

## 8.4 Öko Timer (Cronometru eco)

Pentru a economisi energia, încălzirea zonei de gătit se dezactivează înainte de avertizarea sonoră a cronometrului. Diferența în timpul de funcționare depinde de nivelul de căldură și de durata gătitului.

## 8.5 Exemple de aplicații de gătit

Corelația dintre nivelul de căldură al unei zone și consumul său de curent nu este liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu creșterea consumului de curent. Această înseamnă că o zonă de gătit cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.



Datele din tabel au doar caracter orientativ.

Nivelul de căldură	Utilizați pentru:	Durată (min)	Recomandări
1	Păstrați mâncarea gătită caldă.	dacă este necesar	Puneți un capac pe vas.
1 - 2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
1 - 2	Solidificare: omlete pufoase, ouă coapte.	10 - 40	Gătire cu capacul pus.
2 - 3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărilor care conțin lapte.
3 - 4	Gătire la abur legume, pește, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de lichid.
4 - 5	Cartofi la abur.	20 - 60	Utilizați maxim ¼ l de apă pentru 750 g de cartofi.
4 - 5	Gătiți cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l de lichid plus ingrediente.
6 - 7	Prăjire delicată: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	dacă este necesar	Rotiți la jumătatea duratei de gătit.
7 - 8	Crochete de cartofi, mușchiuleț, fripturi.	5 - 15	Rotiți la jumătatea duratei de gătit.
9	Fierbeți apă, gătiți paste, prăjiți carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită, cartofi la fritură).		
<b>P</b>	Fierbeți cantități mari de apă. PowerBoost este activat.		

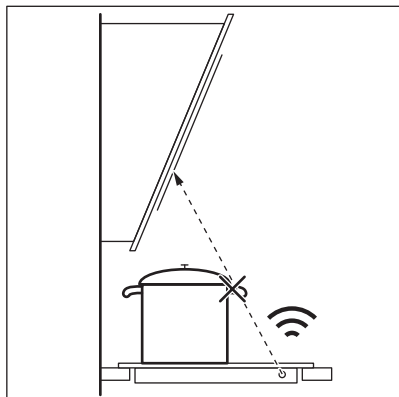
## 8.6 Sfaturi utile pentru Hob<sup>2</sup>Hood

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 din imagine este cu titlu exemplificativ.**



- i** Păstrați curată fereastra pentru Hob²Hood comunicatorul prin semnal infraroșu.

- i** Alte aparate controlate prin telecomandă pot bloca semnalul. Nu folosiți niciun astfel de aparat în apropierea plitei când Hob²Hood este pornit.

**Plitele aragazelor cu funcția Hob²Hood**  
 Pentru a găsi gama completă de hote care funcționează cu această caracteristică, consultați site-ul web pentru consumatori. Hotele Electrolux care funcționează cu această trebuie să fie prevăzute cu simbolul .

## 9. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

- !** **AVERTISMENT!**  
 Consultați capitolele privind siguranța.

### 9.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra funcționării plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Folosiți o racletă specială pentru sticlă.

### 9.2 Curățarea plitei

- **Înlăturați imediat:** plastic topic, folie de plastic, zahăr sau alimente care conțin zahăr, în caz contrar mizeria poate

deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racletă specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.


- **Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice 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 cu apă și oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă.
- Suprafața plitei prezintă canale orizontale. Curățați plita cu o lavetă moale și puțin detergent cu o mișcare ușoară de la stânga la dreapta. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale de la stânga spre dreapta.





## 10. DEPANAREA

- !** **AVERTISMENT!**  
 Consultați capitolele privind siguranța.



## 10.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică. Consultați schema de conectare.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
	Nu setați nivelul de încălzire timp de 60 de secunde.	Porniți plita din nou și setați nivelul de încălzire în mai puțin de 60 de secunde.
	Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un singur câmp cu senzor.
	Pauză funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
Afișajul nu reacționează la atingere.	O parte a afișajului este acoperită sau vasele sunt așezate prea aproape de afișaj. Pe afișaj este puțin lichid sau un obiect.	Scoateți obiectele. Îndepărtați vasele de afișaj. 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. 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.
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.
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.
Hob <sup>2</sup> Hood nu funcționează.	Ați acoperit panoul de comandă.	Îndepărtați obiectul din panoul de comandă.
Hob <sup>2</sup> Hood funcționează, însă doar lumina este aprinsă.	Ați activat modul H1.	Schimbați modul la H2 - H6 sau așteptați să pornească modul automat.
Modurile Hob <sup>2</sup> Hood H1 - H6 funcționează, însă lumina este stinsă.	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”.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Este setată limba greșită.	Ați schimbat limba din greșeală.	Resetați toate funcțiile la setările inițiale. Selectați Reseteaza setarile din Meniu. Deconectați plita de la rețeaua electrică. După 1 minut, conectați din nou plita. Setati Limba, Luminozitate display și Volum la apăsare pe taste.
O zonă de gătire se dezactivează. Se aprinde un mesaj de avertizare care spune că zona de gătire se va opri.	Oprirea automată dezactivează zona de gătire.	Dezactivați plita și activați-o din nou. Consultați capitolul „Utilizare zilnică”.
 și un mesaj se aprinde.	Blocare funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
Apare O - X - A.	Blocare acces copii funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
 clipește.	Pe zonă nu există niciun vas.	Puneți vasele pe zonă.
	Vasul este nepotrivit.	Folosiți vase adecvate. Consultați „Informații și sfaturi”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă.	Folosiți vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”.
 și se aprinde un număr.	Plita prezintă o eroare.	Dezactivați plita și activați-o din nou după 30 de secunde. Dacă  se aprinde din nou, deconectați plita de la rețeaua electrică. După 30 de secunde, conectați din nou plita. Dacă problema continuă să apară, apelați un 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 fundul corect (plat, magnetic). Consultați „Informații și sfaturi”.

## 10.2 Dacă nu puteți găsi o soluție...

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Asigurați-vă că ați utilizat corect plita. În caz

contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a distribuitorului, chiar și în perioada de garanție. Informațiile despre perioada de garanție și Centrele de service autorizate se regăsesc în cartea de garanție.

## 11. DATE TEHNICE

### 11.1 Plăcuță cu date tehnice

Model EIS6448  
Tip 61 B4A 01 CA  
Inducție 7.35 kW  
Nr. ser.....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 906 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Fabricat în: Germania  
7.35 kW



### 11.2 Licențele software

Software-ul inclus în plită conține software supus legii drepturilor de autor care este licențiat în conformitate cu termenii BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 și alții.

Consultați textul complet al licenței în: Meniu > Setări > Service > Licență.

Puteți descărca codul sursă al software-ului open source prin accesarea următorului link din pagina produsului web.

### 11.3 Specificațiile zonei de gătire

Zonă de gătire	Putere nominală (setare de încălzire maximă) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata maximă [min]	Diametrul vasului [mm]
Stânga față	2300	3200	10	125 - 210
Stânga spate	2300	3200	10	125 - 210
Dreapta față	1400	2500	4	125 - 145
Dreapta spate	1800	2800	10	145 - 180

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 rezultate optime la gătire, folosiți vase care nu sunt mai mari decât diametrul specificat în tabel.

## 12. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 12.1 Informații produs\*

Identificarea modelului	EIS6448
Tipul plitei	Plită încorporată
Numărul zonelor de gătire	4
Tehnologie de încălzire	Inducție

Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø)	Stânga față	21,0 cm
	Stânga spate	21,0 cm
	Dreapta față	14,5 cm
	Dreapta spate	18,0 cm
Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking)	Stânga față	188,9 Wh / kg
	Stânga spate	188,9 Wh / kg
	Dreapta față	183,4 Wh / kg
	Dreapta spate	178,8 Wh / kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)		185,0 Wh / kg

\* Pentru Uniunea Europeană conform cu UE 66/2014. Pentru Belarus conform cu STB 2477-2017, Anexa A. Pentru Ucraina conform cu 742/2019.

EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței.


Măsurătorile de energie referitoare la suprafața de gătire sunt identificate de marcasele corespunzătoare zonelor de gătire respective.


## 12.2 Economisirea energiei

Puteți economisi energia în timpul gătitului zilnic dacă respectați recomandările de mai jos.

- Atunci când încălziți apă, folosiți doar cantitatea necesară.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Înainte de a activa zona de gătit, puneți un vas pe aceasta.
- Puneți vase mici pe zone de gătit mici.
- Puneți vasul direct pe centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.

## 13. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

## МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о вас. Поэтому когда бы вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:


[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

 Внимание / Важные сведения по технике безопасности

 Общая информация и рекомендации

 Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	301
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	303
3. УСТАНОВКА.....	306
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	307
5. КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО.....	308
6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	310
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	310
8. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	317
9. УХОД И ЧИСТКА.....	320
10. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	321
11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	323
12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	324
13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	325

## 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.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также после использования, когда прибор ещё не успел остыть. Открытые элементы прибора сильно нагреваются во время эксплуатации.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

## **1.2 Общая безопасность**

- **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.
- **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключающие устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включающиеся и выключающиеся поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Обязательно контролируйте процесс приготовления. 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 встраивания в мебель.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности/на поверхности стекла выключите прибор

и отсоедините его от сети электропитания. 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!**

Это может привести к повреждению прибора или травмам.

- 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.

## 2.3 Использование



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Данный прибор предназначен только для бытового применения (в помещении).
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- 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 как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение 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.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность возгорания или 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.
- Образующиеся сильно 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 питательные ими предметы.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- 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.
- Не кладите алюминиевую фольгу на прибор.
- Посуда, изготовленная из чугуна, алюминия или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.
- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Прибор не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещения.

## **2.4 Уход и чистка**

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и давайте ему остыть.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

## **2.5 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.

## 2.6 Утилизация



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- 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.

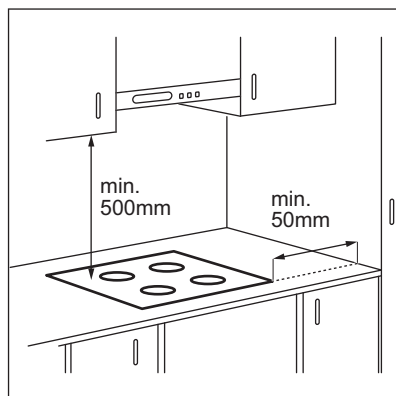
### 3.3 Соединительный кабель

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте кабель: H05V2V2-F выдерживающего температуру 90 °C или выше. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Замену сетевого шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.

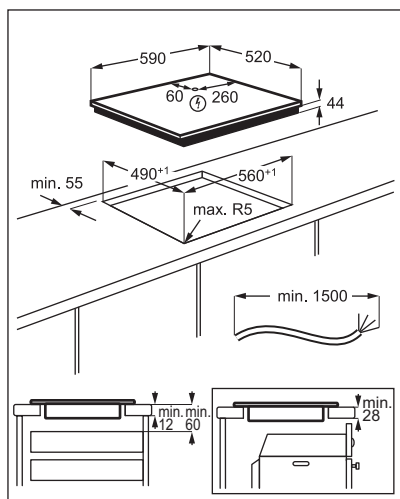
### 3.4 Сборка

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.

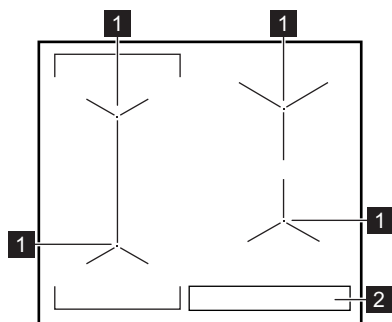
 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



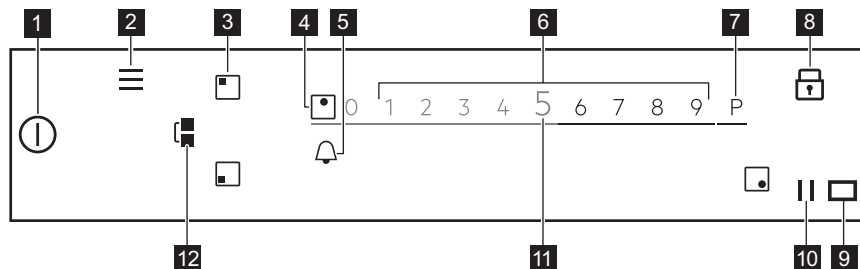
## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



- 1** Индукционная конфорка
- 2** Панель управления

## 4.2 Расположение панели управления



Чтобы отобразить доступные настройки, коснитесь соответствующего символа.

Символ	Комментарий		
1	⊞	ВКЛ / ВЫКЛ	Включение и выключение варочной панели.
2	≡	Меню	Открытие и закрытие меню Меню.
3	□	Выбор конфорки	Выбор слайдера для требуемой конфорки.
4	-	Индикация конфорки	Отображение конфорки, к которой относится активный слайдер.
5	🔔	-	Установка функций таймера.
6	-	Ползунок	Изменение уровня нагрева.
7	P	PowerBoost	Включение функции.
8	🔒	Блокир. кнопок	Включение и выключение функции.
9	□	-	Окшко коммутатора инфракрасных сигналов системы Hob <sup>2</sup> Hood. Не закрывайте его посторонними предметами.
10		Пауза	Включение и выключение функции.
11	0 - 9	-	Отображение текущего значения уровня нагрева.
12	⊞	Bridge	Включение и выключение функции.

## 5. КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

### 5.1 Использование дисплея

- Можно использовать только подсвеченные символы.
- Для включения выбранной опции коснитесь соответствующего символа на дисплее.
- Выбранная функция запускается при отрыве пальца от дисплея.
- Для прокрутки доступных опций используйте быстрый жест или проведите пальцем по дисплею. Скорость при выполнении жеста определяет скорость прокрутки экрана.
- Прокрутка может прекратиться автоматически, а также ее можно немедленно прервать, коснувшись дисплея.

- Большую часть выводимых на дисплей параметров можно изменить, коснувшись соответствующих символов.
- Для выбора требуемой функции или значения времени можно прокрутить список или/или коснуться опции, который необходимо выбрать.
- Если при включенной варочной поверхности какие-либо символы исчезли с дисплея, снова его коснитесь. Все символы снова появятся на дисплее.
- После установки ряда функций на дисплей выводится раскрывающееся окно с дополнительными сведениями. Для того чтобы навсегда отменить появление раскрывающегося окна, поставьте флажок  перед включением функции.
- Для использования функций таймера сначала выберите конфорку, которую следует включить.

#### Навигация по дисплею: полезные символы






**OK** Подтверждение выбора или параметра настройки.

#### Меню


Помощь в Приготовлении

Функции варочной поверхности      Растапливание




#### Навигация по дисплею: полезные символы

-  Возврат на один уровень в Меню.
-  Прокрутка инструкций на дисплее вверх или вниз.
-  Включение или выключение опций.
-  Закрывание всплывающего окна.
-  Отмена настройки.



## 5.2 Меню структура

Для вызова и изменения настроек варочной панели или включения ряда функций коснитесь . Таблица отображает основную структуру Меню.

Настройки	Защита детей	
	Секундомер	
	Hob®Hood	H0 — Выкл H1 — Только освещение H2 — Низкая скорость вентилятора H3 — Вент: автовыбор низк. скор. H3 — Вент: автовыбор низк. скор. H4 — Вент: автовыбор средн. скор. H5 — Вент: автовыбор выс. скор. H6 — Вент: автовыбор повыш. скор.
	Настройка	Помощь в Приготовлении Выбрать Язык Тоны Кнопки Громкость сигнала Яркость дисплея
Сервис	Демо-режим Разрешение Отобразить версию ПО Журнал неисправностей Заводские Установки	

Чтобы выйти из Меню, коснитесь  или коснитесь правой части дисплея за пределами всплывающего окна. Для навигации по Меню используйте  или . Если нажать и удерживать в Меню ряд доступных опций, отображается короткое

описание. Для удобства навигации в Меню воспользуйтесь подсказками.

Если вы находитесь внизу Меню, прокрутите список вверх. Для выхода из  коснитесь  или Меню.

## 6. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 6.1 Первое подключение к электросети

При первом подключении варочной панели к сети электропитания необходимо

установить Выбрать Язык, Яркость дисплея и Громкость сигнала.

Данные настройки можно изменить в меню Меню > Настройки > Настройка. См. раздел «Ежедневное использование».


## 7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 7.1 Включение или выключение

Коснитесь на одну секунду , чтобы включить или выключить варочную панель.

## 7.2 Автоматическое отключение.

**Данная функция автоматически выключает варочную поверхность, если:**

- выключены все конфорки;
- после включения варочной поверхности не был выбран уровень нагрева;
- панель управления чем-либо залита, или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, после чего варочная поверхность выключается. Уберите предмет или протрите панель управления;
- панель становится очень горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной поверхности дайте конфорке остыть.
- используется неподходящая кухонная посуда, или на конкретной конфорке отсутствует посуда. Высвечивающийся белым символ конфорки начинает мигать, и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время выдается значок, и варочная поверхность выключается.

**Соотношение уровня нагрева и времени работы, после которого варочная поверхность выключается:**

Уровень нагрева	Варочная поверхность выключается через
1 - 2	6 часов
3 - 5	5 часов
6	4 часов
7 - 9	1,5 час

- i** При использовании Жарение варочная поверхность выключается через 1,5 часа. При использовании Сувид варочная поверхность выключается через 4 часа.

## 7.3 Использование конфорок

Размещайте кухонную посуду в центре выбранной конфорки. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.

После размещения посуды на выбранной конфорки варочная поверхность автоматически определяет ее и на дисплее высвечивается соответствующий слайдер. Слайдер отображается в течение 8 секунд, после чего дисплей возвращается в режим главного окна. Для того чтобы быстрее убрать слайдер, коснитесь экрана за пределами области слайдера.

В случае работы других конфорок уровень нагрева нужной вам конфорки может быть ограничен. См. раздел «Система управления мощностью».

- i** Убедитесь, что ваша посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях. Подробнее о типах посуды см. в главе «Советы и рекомендации». Проверьте размеры посуды в Главе «Технические данные».

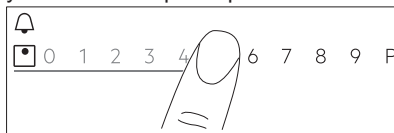
## 7.4 Уровень нагрева

1. Включите варочную поверхность.
2. Установите посуду на выбранную конфорку.

На дисплее на 8 секунд отобразится слайдер работающей конфорки.

3. Коснитесь или проведите пальцем для установки требуемого уровня нагрева.

Символ загорится красным цветом и увеличит свой размер.



Уровень нагрева также можно изменить во время приготовления. Коснитесь символа выбора конфорки в основном меню панели управления и передвиньте палец влево или вправо (для уменьшения или увеличения уровня нагрева).



## 7.5 PowerBoost

Данная функция позволяет увеличить мощность соответствующей индукционной зоны нагрева. Она зависит от размеров кухонной посуды. Функцию можно включить только на ограниченный период времени.

1. Сначала коснитесь символа требуемой конфорки.
2. Для включения данной функции для выбранной конфорки коснитесь **P** или проведите пальцем вправо.

Символ становится красным и увеличивается в размерах. Функция выключается автоматически. Для выключения функции вручную выберите конфорку и измените уровень нагрева.



Максимальные значения продолжительности приведены в Главе «Технические данные».

## 7.6 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)



### ВНИМАНИЕ!

**III / II / I** Пока горит индикатор, 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 **III / II / I**. Они показывают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок.

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.

## 7.7 Таймер



### Таймер обратного отсчета

Данная функция используется для задания продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.

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. Проверьте и включите функцию.

Символы изменятся на .

5. Для выбора требуемого времени (напр., часов и/или минут) проведите пальцем слева или справа.
6. Коснитесь ОК, чтобы подтвердить выбор.

Выбор также можно отменить касанием **X**.

Незадолго до окончания заданного времени раздается звуковой сигнал и включается в мигающем режиме. Для выключения сигнала коснитесь .

Чтобы выключить данную функцию, установите уровень нагрева на **0**. Другой вариант: коснитесь <sup>+STOP</sup> слева от значения таймера, затем коснитесь **X** рядом и подтвердите свой выбор на открывшемся всплывающем окне.



### Таймер

Можно использовать данную функцию, когда варочная панель включена, а конфорки не используются.

Эта функция не влияет на работу конфорок.

1. Выберите любую конфорку. При этом на дисплее появляется соответствующий регулятор.

## 2. Коснитесь .

На дисплее появится меню таймера.


3. Для выбора требуемого времени (напр., часов и минут) проведите пальцем слева или справа.

4. Коснитесь ОК, чтобы подтвердить выбор.

Выбор также можно отменить касанием



Незадолго до окончания заданного

времени раздается звуковой сигнал и 

включается в мигающем режиме. Для

выключения сигнала коснитесь .

Для выключения функции коснитесь 

слева от значения времени, коснитесь 

рядом с и подтвердите выбор, когда

появится новое окно.

## Секундомер

Данная функция начинает автоматический отсчет сразу после включения конфорки.

Ее можно использовать для контроля времени работы конфорки.

1. Коснитесь , чтобы открыть Меню.

2. Прокрутите Меню и выберите Настройки > Секундомер.

3. Включение и выключение функции производится касанием переключателя.

Даная функция не прерывает работу при снятии посуды. Для сброса функции и ее

ручного перезапуска коснитесь 

и выберите Сбросить во всплывающем

окне. Функция начнет отсчет с 0. Чтобы

установить Пауза в работе функции во время одного цикла приготовления,

коснитесь 

и выберите Пауза во всплывающем окне. Для продолжения

отсчета выберите Старт.


## 7.8 Функция Bridge

Эта функция служит для объединения двух конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка и имеют тот же уровень нагрева.

Данную функцию можно использовать с большой кухонной посудой.

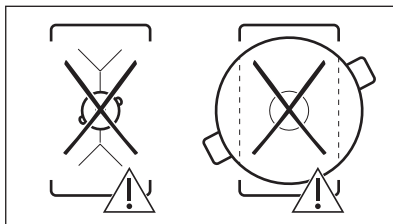
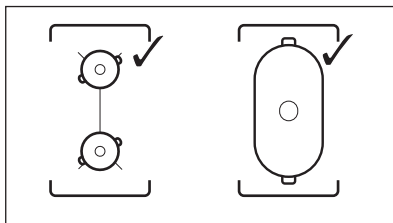
1. Поставьте посуду на две конфорки.


Посуда должна покрывать центры обеих конфорок.

2. Коснитесь , чтобы включить функцию. Изменится символ конфорки.

3. Установите уровень нагрева.



Посуда должна покрывать центры обеих конфорок, но не выходить при этом за границы очерченных областей.





Для выключения функции коснитесь . Конфорки работают независимо друг от друга.

## 7.9 || Пауза


Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.

При работе функции возможно использование только символов  и . Все остальные символы на панели управления заблокированы.

Даная функция не отключает функции таймера.

Коснитесь , чтобы включить функцию. Загорится . Уровень нагрева будет понижен до значения «1».



Чтобы включить функцию, коснитесь .

Эта функция останавливает работу функции PowerBoost. Максимальный уровень нагрева включается снова при повторном касании .

## 7.10 Блокир. кнопок

Во время работы варочной панели можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Сначала установите желаемый уровень нагрева.


Для включения функции нажмите на . Для включения функции коснитесь и удерживайте  в течение 3 секунд.




При выключении варочной панели выключается и эта функция.

## 7.11 Защита детей


Эта функция предотвращает случайное использование варочной поверхности.

1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Настройки > Защита детей.
3. Для включения функции включите переключатель и коснитесь букв А - О - Х в алфавитном порядке. Для отмены функции выключите выключатель.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

## 7.12 Помощь в Приготовлении



Данная функция подбирает температуру для продуктов различных типов и поддерживает ее в ходе приготовления. Она доступна только для передней левой конфорки или для обеих левых конфорок, если они находятся в режиме «Бридж».


1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.

2. Вызовите Помощь в Приготовлении и выберите в списке тип продуктов, который вы планируете готовить. Для каждого типа продуктов доступен ряд опций. Следуйте указаниям на дисплее.

- Можно коснуться ОК в открывшемся окне и выбрать настройки по умолчанию.
- Имеется возможность установки функции таймера. Когда посуда достигнет требуемой температуры, можно запустить таймер.
- Уровень нагрева по умолчанию можно изменить.


3. Когда температура посуды достигнет заданного значения, будет выдан звуковой сигнал и появится новое окно. Для того чтобы закрыть окно и запустить функцию коснитесь ОК. Для того чтобы навсегда отменить появление окна, поставьте флажок  перед включением функции.


Для выключения функции коснитесь  и Останов, или коснитесь , выберите Помощь в Приготовлении, затем выберите любой тип продуктов и коснитесь Останов.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

## 7.13 Растапливание

Данную функцию можно использовать для растапливания различных продуктов, напр., шоколада или сливочного масла. Функцию можно использовать только с одной конфоркой за раз.

1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Функции варочной поверхности > Растапливание.
3. Нажмите на Старт. Необходимо выбрать требуемую конфорку. Если конфорка уже работает, появится раскрывающееся окно с уведомлением. Для включения функции отмените заданный ранее уровень нагрева.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

Для выключения функции выберите символ выбора конфорки, а затем коснитесь Останов.

## 7.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Это современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную поверхность с вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически на основе выбора режима и температуры самой горячей посуды на варочной панели.

В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию выключена. Перед использованием функции включите ее. Более подробная информация приведена в руководстве пользователя к вытяжке.

Для автоматической работы функции следует установить автоматический режим, выбрав из списка от «Н1» до «Н6». Изначально установлен режим Н5 варочной панели. Вытяжка реагирует при каждом включении варочной панели. Варочная панель регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды. Предусмотрен режим работы варочной панели, включающий только освещение: Н1.



При изменении скорости работы вентилятора вытяжки соединение по умолчанию с варочной панелью отключается. Чтобы заново включить эту функцию, установите переключатели обеих устройств сначала в положение ВЫКЛ, а затем — вновь в положение ВКЛ.

Режим	Автоматическое зажигание	Варка <sup>1)</sup>	Жарение <sup>2)</sup>
H0	Выкл	Выкл	Выкл
H1	Вкл	Выкл	Выкл
H2 <sup>3)</sup>	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
H3	Вкл	Выкл	Скорость вентилятора 1
H4	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
H5	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 2
H6	Вкл	Скорость вентилятора 2	Скорость вентилятора 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.


## Переключение режимов

Если вам не подходит уровень шума / скорость работы вентилятора, режимы можно переключить вручную.

1. Коснитесь .

Выберите в списке Настройки>Hob<sup>2</sup>Hood .

2. Выберите соответствующий режим.


Чтобы выйти из Меню, коснитесь  или коснитесь правой части дисплея за пределами всплывающего окна.


По завершении приготовления и после выключения варочной панели вентилятор вытяжки может продолжать работать в течение определенного периода времени. По истечении этого периода времени система автоматически выключает вентилятор, не допуская возможности его


случайного включения в течение следующих 30 секунд.

Индикатор на вытяжке выключается через 2 минуты после выключения варочной панели.

## 7.15 Выбрать Язык


1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Настройки >Настройка > Выбрать Язык.
3. Выберите из списка подходящий язык. В случае неверного выбора языка


коснитесь . Появится список. Выберите третью опцию сверху, а затем предпоследнюю снизу опцию. Затем выберите вторую опцию. Прокрутите вниз для выбора из списка требуемого языка. В заключение выберите опцию справа.

Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

## 7.16 Тоны Кнопок / Громкость сигнала

Можно выбрать вид звуковых сигналов, выдаваемых варочной поверхностью, или полностью выключить звуковую сигнализацию. Можно выбрать между щелчками (значение по умолчанию) и тонами.


1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Настройки > Настройка> Тоны Кнопок / Громкость сигнала.
3. Выберите подходящую опцию.


Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

## 7.17 Яркость дисплея

Имеется возможность изменения яркости дисплея.

Имеется 4 уровня яркости: «1» – самый низкий, а «4» – самый высокий.

1. Коснитесь  дисплея для вызова Меню.
2. Выберите в списке Настройки >Настройка > Яркость дисплея.
3. Выберите подходящий уровень.

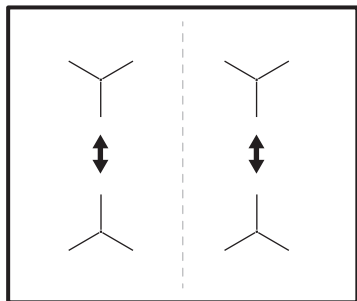
Для оставления Меню коснитесь  или коснитесь правой стороны дисплея снаружи от нового окна. Для навигации по Меню используйте < или >.

## 7.18 Система управления мощностью

Если при включении нескольких конфорок потребляемая мощность превышает ограничение электропитания, эта функция делит доступную мощность между всеми конфорками. Варочная панель контролирует ступень 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.
- Максимальный уровень нагрева отображается на регуляторе. Активные только цифры белого цвета.
- Если уровень нагрева недоступен, сначала понизьте нагрев других конфорок.

Возможные сочетания распределения мощности конфорок см. на рисунке.



## 8. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



### 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.

- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно посуды сухое и чистое.
- Во избежание появления царапин не двигайте и не трите посудой стеклокерамическую поверхность.

#### 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 степень нагрева;
- магнит притягивается к дну посуды.

#### Размеры посуды

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с дном, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.
- 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.



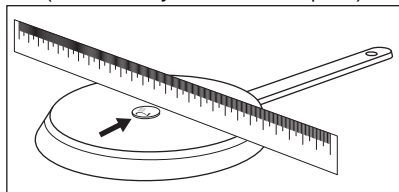
См. «Технические данные».

### 8.2 Подходящие сковороды для функции Жарение

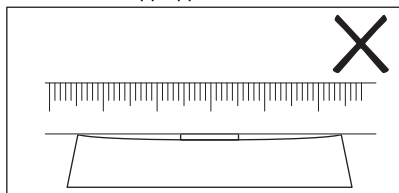
Используйте только сковороды с плоским дном. Чтобы проверить, подходит ли сковорода:

1. Переверните сковороду вверх дном.
2. Положите на дно сковороды линейку.

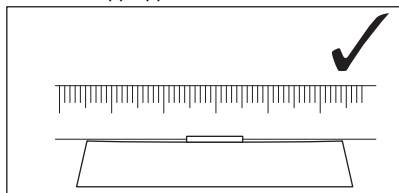
3. Попробуйте вставить между линейкой и дном сковороды монету достоинством в 1, 2 или 5 евроцентов (или монету схожей толщины).



- a. Если монета помещается между линейкой и сковородой, сковорода не подходит.



- b. Если монета не помещается между линейкой и сковородой, сковорода подходит.



### 8.3 Шум во время работы

Если вы услышали:

- 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).

- Гул используется высокий уровень мощности.
- Пощелкивание происходят электрические переключения, идет определение посуды после того, как ее поставили на варочную панель.
- Шипение, жужжание работает вентилятор.

**Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности.**

### 8.4 Öko Timer (Таймер Eco)

С целью экономии электроэнергии нагреватель конфорки автоматически выключается до того, как прозвучит сигнал таймера обратного отсчета. Время работы конфорки при этом зависит от выбранного уровня нагрева и времени приготовления.

### 8.5 Примеры применения в области приготовления пищи

Соотношение установки уровня нагрева и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении уровня нагрева потребление электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на среднем уровне нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.



Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

Настройки нагрева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
1	Сохранения приготовленных блюд теплыми.	при необходимости	Накройте кухонную посуду крышкой.
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.

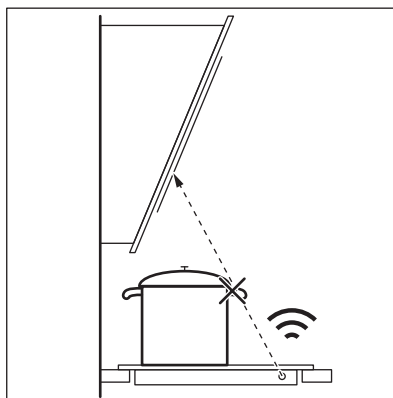
Настройки на-грева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
1 - 2	Застывание: пышный омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Приготовление под крышкой.
2 - 3	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
3 - 4	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
4 - 5	Картофель на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.
4 - 5	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
6 - 7	Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина «кордон блё», котлеты, рубленые котлеты, сосиски, печень, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки.	при необходимости	Перевернуть по истечении половины времени приготовления.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Перевернуть по истечении половины времени приготовления.
9	Кипячение воды, приготовление макарон. изд., обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
<b>P</b>	Кипячение большого количества воды. PowerBoost включена.		

## 8.6 Указания и рекомендации по использованию Hob<sup>2</sup>Hood

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.

Вытяжка на рисунке приведена лишь в качестве примера.



Обеспечьте чистоту окошка Hob<sup>2</sup>Hood 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 Hob<sup>2</sup>Hood.

### **Вытяжки, поддерживающие функцию Hob<sup>2</sup>Hood**

Для ознакомления с полным ассортиментом вытяжек, работающих с

этой функцией, просмотрите наш веб-сайт. Вытяжки Electrolux, поддерживающие эту функцию, должны иметь символ

## **9. УХОД И ЧИСТКА**



### **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 специальный скребок для стекла.

### **9.2 Чистка варочной поверхности**

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной поверхности. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься.

Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой.
- **Удаляйте пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности:** для этого протрите стеклокерамическую поверхность тряпкой, смоченной водой с уксусом.
- Поверхность варочной поверхности имеет горизонтальные канавки. Очищайте варочную поверхность влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства плавными движениями слева направо. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой движениями слева направо.

## 10. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ







### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

### 10.1 Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети. См. схему подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель постоянно срабатывает, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Не задавайте никакого уровня нагрева 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. На дисплее имеется жидкость или стоит какой-либо предмет.	Удалите посторонние предметы. Отодвиньте посуду в сторону от дисплея. 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.
Варочная панель выключается.	На сенсоре ① 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.
Не удается включить максимальный уровень нагрева.	Другая конфорка уже работает на максимальном уровне нагрева.	Сначала уменьшите мощность другой конфорки.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
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.
Не работает Hob <sup>®</sup> Hood.	Панель управления накрыта.	Снимите посторонний предмет с панели управления.
Hob <sup>®</sup> Hood работает, но включена только подсветка.	Был включен режим Н1.	Измените режим на Н2 - Н6 или дождитесь включения автоматического режима.
Работают режимы Н1–Н6 системы Hob <sup>®</sup> Hood, но подсветка выключена.	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.	Сбросьте все функции к заводским установкам. Выберите Заводские Установки в Меню. Отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 1 минуту снова включите варочную панель. Установите Выбрать Язык, Яркость дисплея и Громкость сигнала.
Конфорка отключается. Появилось предупредительное сообщение о том, что конфорка будет выключена.	Функция Автоматическое выключение выключает конфорку.	Выключите варочную панель и снова включите ее. См. раздел «Ежедневное использование».
Высвечивается символ  и сообщение.	Работает Блокир. кнопок.	См. раздел «Ежедневное использование».
Отображается «О - X - А».	Работает Защита детей.	См. раздел «Ежедневное использование».
мигает  .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	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».
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
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».

## 10.2 Если проблему не удалось решить...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, 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 гарантийном свидетельстве.

## 11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 11.1 Табличка с техническими данными

Модель EIS6448  
 Тип 61 B4A 01 CA  
 Индукция 7.35 кВт  
 Серийный №.....  
 ELECTROLUX

Продуктовый номер (PNC) 949 596 906 00  
 220–240 В / 400 В 2N 50–60 Гц  
 Изготовлено в: Германия  
 7.35 кВт



### 11.2 Лицензия на программное обеспечение

Используемое в данной варочной поверхности) ПО защищено авторским правом с лицензией BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY и других авторов.

Для ознакомления с полной версией лицензии вызовите: Меню > Настройки > Сервис > Разрешение.

Имеется возможность загрузки исходного кода ПО с открытым исходным кодом, использованного в изделии. Для этого необходимо воспользоваться гиперссылкой на веб-странице изделия.

## 11.3 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	Максимальная продолжительность PowerBoost [мин.]	Диаметр посуды [мм]
Левая передняя	2300	3200	10	125 - 210
Левая задняя	2300	3200	10	125 - 210
Правая передняя	1400	2500	4	125 - 145
Задняя правая	1800	2800	10	145 - 180

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она меняется в зависимости от материала и размера кухонной посуды.

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную посуду, диаметр которой не превышает указанный в таблице.

## 12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 12.1 Технические данные\*

Модель	EIS6448	
Тип конфорочной (варочной) панели	Встраиваемая варочная панель	
Количество рабочих зон и/или участков	4	
Технология нагревания	Индукция	
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Левая передняя Левая задняя Правая передняя Задняя правая	21,0 см 21,0 см 14,5 см 18,0 см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking, E <sub>sw</sub> )	Левая передняя Левая задняя Правая передняя Задняя правая	188,9 Вт·ч/кг 188,9 Вт·ч/кг 183,4 Вт·ч/кг 178,8 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, E <sub>Chob</sub> )	185 Вт·ч/кг	

\* Для Европейского Союза в соответствии с EU 66/2014. Для Беларуси в соответствии с СТБ 2477-2017, Приложение А. Для Украины в соответствии с 742/2019.

EN 60350-2 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы измерений эксплуатационных характеристик.


Данные энергопотребления относятся к зонам нагрева, которые идентифицируются по отметкам соответствующих конфорок.


### 12.2 Экономия электроэнергии

Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
  - По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
  - Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
  - Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
  - Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

## 13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

## МИСЛИМО НА ВАС

Хвала што сте купили Electrolux уређај. Изабрали сте производ који са собом доноси деценије стручног рада и иновација. Генијалан је, елегантан и осмишљен имајући у виду ваше потребе. Будите уверени да ћете при сваком коришћењу добити изванредне резултате.

Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Региструјте производ ради боље услуге:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС


Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животној средини

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	327
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	329
3. ИНСТАЛИРАЊЕ.....	331
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	333
5. ВОДИЧ ЗА БРЗИ ПОЧЕТАК.....	334
6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	335
7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	335
8. КОРИСНИ САВЕТИ.....	342
9. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	344
10. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	345
11. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ.....	347
12. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	348
13. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	349

## 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 и 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.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови постају врели током употребе.
- 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

- 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.
- НИКАДА не покушавајте да пожар угасите водом, већ најпре искључите уређај а затим прекријте пламен, нпр. поклопцем или ћебетом.
- 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. 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 парочистач за чишћење уређаја.
- Након коришћења, искључите плочу за кување помоћу команде и немојте се уздати у детектор за посуду.
- Уколико стаклено керамичка површина / стаклена површина напукне, искључите уређај и извадите кабл за напајање из зидне утичнице. 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. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 2.1 Монтажа



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или оштећења уређаја.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажу 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.
- Заптитијте исечене површине заптивним материјалом да бисте спречили да влага доведе до набреклина.
- 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 каквих 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 прегревавање 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 стезалком 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.

### 2.3 Употреба



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, опекотина и струјног удара.

- Уклоните сво паковање, налепнице и заштитну фолију (ако је има) пре првог коришћења.
- Овај уређај је намењен само за кућну употребу (у затвореном простору).
- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- 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 је он у контакту са водом.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Ако је површина уређаја напукла, одмах га искључите из зидне утичнице. То спречава 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.



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и експлозије

- Масти и уље када се загреју могу да ослободе запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од масти и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају веома 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.
- 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.
- Не стављајте алуминијумску фолију на уређај.
- Посуђе за кување направљено од ливеног гвожђа, ливеног алуминијума 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.
- Овај уређај је намењен само за кување. Не сме се користити у друге сврхе, нпр. за загревање просторије.

## 2.4 Нега и чишћење

- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Пре чишћења искључите уређај и оставите га да се охлади.
- Немојте користити млаз воде или пару за чишћење уређаја.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.

## 2.5 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.

## 2.6 Одлагање



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

# 3. ИНСТАЛИРАЊЕ



### 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

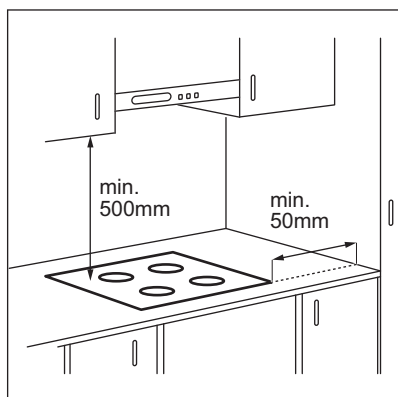
Уградне плоче за кување дозвољено је користити само после уградње у одговарајуће кухињске елементе за уградњу и радне површине које су у складу са стандардима.

## 3.3 Кабл за напајање

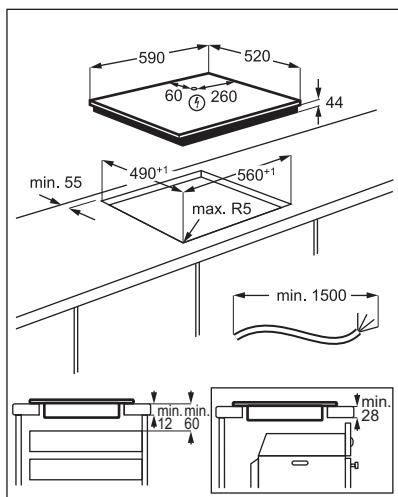
- Плоча за кување се напаја струјом путем кабла за напајање.
- За замену оштећеног кабла за напајање користите тип кабла: H05V2V2-F који издржава температуру од 90 °C или вишу. Контактирајте овлашћени сервисни центар. Кабл за напајање сме да замени искључиво квалификовани електричар.

## 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.

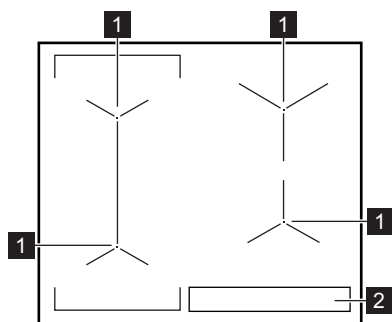
 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



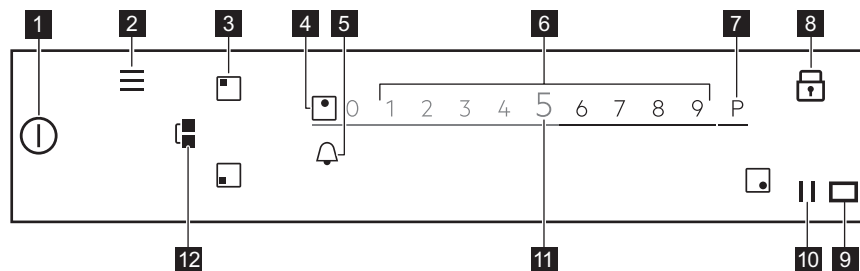
## 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 4.1 Шема површине за кување







- 1 Индукциона зона за кување
- 2 Командна табла

### 4.2 Изглед командне табле



Да бисте видели доступна подешавања додирните одговарајући симбол.


Симбол	Коментар
1	УКЉУЧИ/ИСКЉУЧИ    Служи за активирање и деактивирање плоче за кување.
2	Мени    За отварање и затварање Мени.
3	Избор зоне    За отварање клизача за изабрану зону.
4 -	Индикатор зоне    Да бисте приказали за коју зону је клизач активан.
5	-    За подешавање функција тајмера.
6 -	Клизач    За подешавање степена топлоте.
7 P	PowerBoost    За активирање функције.

Симбол	Коментар		
8		Контролна брава	Служи за активирање или деактивирање функције.
9		-	Прозор за комуникацију инфрацрвеним сигналом Hob²Hood. Немојте га покривати.
10		Пауза	Служи за активирање или деактивирање функције.
11	0 - 9	-	За приказ степена топлоте.
12		Bridge	Служи за активирање или деактивирање функције.

## 5. ВОДИЧ ЗА БРЗИ ПОЧЕТАК








### 5.1 Коришћење дисплеја

- Могу се користити само симболи са позадинским осветљењем.
- Да бисте активирали дату опцију, додирните одговарајући симбол на екрану.
- Изабрана функција се активира кад склоните прст са дисплеја.
- За скроловање доступних опција, користите брзи покрет или повуците прст преко дисплеја. Брзина покрета одређује колико брзо се екран помера.
- Скроловање се може зауставити само од себе или га можете одмах зауставити ако додирнете дисплеј.
- Можете да промените већину параметара приказаних на дисплеју кад додирнете одговарајуће симболе.
- Да бисте изабрали жељену функцију или време, можете да скролујете кроз листу и/или да додирнете опцију коју желите да одаберете.
- Када је плоча за кување активирана, а неки од симбола нестају са дисплеја, додирните дисплеј поново. Сви симболи се враћају.
- За одређене функције, када их стартујете, појављује се искачући прозор са додатним информацијама.


Да трајно деактивирате искачући прозор, означите  пре него што активирате функцију.

- Прво одаберите зону која активира функције тајмера.

#### Симболи корисни за навигацију путем дисплеја

	За потврђивање изабране ставке или подешавања.
	За враћање за један ниво напред / назад у Мени.
	За скроловање горе / доле упутстава на дисплеју.
	
	За активирање / деактивирање опција.
	Да затворите искачући прозор.
	За отказивање подешавања.

### 5.2 Мени структура

Додирните  да приступите и промените подешавања плоче за кување или да активирате неке функције. Табела приказује основну структуру за Мени.


#### Мени

Потпомогнута припрема

Функције плоче за кување


Топљење

Подешавања	Блок. за безб. деце
	Штоперица
Hob®Hood	Н0 - Искључена Н1 - Само светло Н2 - Ниска брзина вентилатора Н3 - Аутоматски вентилатор споро Н3 - Аутоматски вентилатор споро Н4 - Аутоматски вентилатор средње Н5 - Аутоматски вентилатор брзо Н6 - Аутомат. вентилатор појачано
Конфигурација	Потпомогнута припрема Језик Звукови тастера Јачина звучног сигнала Осветљеност дисплеја
Сервисирање	Демо режим Лиценца Прикажи верзију софтвера Историја аларма Ресетуј сва подеш.

Да бисте напустили Мени, додирните  или десну страну дисплеја, изван искачућег прозора. За навигацију кроз Мени користите < или >.

Кад додирнете и задржите неке од опција доступних у Мени, појављује се кратак

опис. Пратите савете за једноставну навигацију кроз Мени.

Ако сте на дну Мени, скролујте нагоре и употребите < или додирните  да бисте напустили Мени.

## 6. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 6.1 Прво прикључивање на електричну мрежу

Кад прикључујете плочу за кување на електричну мрежу, морате подесити Језик,

Осветљеност дисплеја и Јачина звучног сигнала.

Подешавање можете променити у Мени > Подешавања > Конфигурација. Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.


## 7. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 7.1 Активирање и деактивирање

Додирните  на 1 секунду да бисте активирали или деактивирали плочу за кување.



## 7.2 Аутоматско искључивање

Ова функција аутоматски искључује плочу у следећим случајевима:

- 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 (на пример, 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. Бели симбол зоне за кување трепери и индукциона зона за кување се деактивира аутоматски након 2 минута.
- Ако после одређеног времена 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 Испржи плоча за кување се деактивира након 1,5 сати. За Sous-vide плоча за кување се деактивира након 4 сата.

## 7.3 Коришћење зона за кување

Ставите посуду у средину изабране зоне за кување. Индукционе зоне за кување се

аутоматски прилагођавају димензијама дна посуде.

Кад ставите посуду на изабрану зону за кување, плоча је аутоматски детектује и на дисплеју се појављује одговарајући клизач. Клизач је видљив 8 секунди, након чега се дисплеј враћа на главни приказ. Да бисте брже затворили клизач, додирните екран ван површине клизача.

Кад су активне друге зоне, може бити ограничен степен топлоте за зону коју желите да користите. Погледајте одељак „Управљање најајањем”.



Уверите се да је посуда погодна за индукционе плоче за кување. За више информација о врстама посуђа погледајте „Напомене и савете”. Проверите величину посуде у одељку „Технички подаци”.

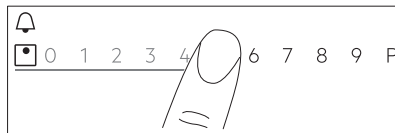
## 7.4 Подешавање степена топлоте

1. Активирајте плочу за кување.
2. Ставите посуду на изабрану зону за кување.

Клизач за активну зону за кување се појављује на дисплеју и активан је 8 секунди.

3. Додирните или померите прстом да бисте подесили жељени степен топлоте.

Симбол светли црвеном бојом и постаје већи.



Подешавање степена топлоте можете да промените и током кувања. Додирните симбол за избор зоне у главном приказу командне табле и померите прст налево или надесно (да бисте смањили или повећали степен топлоте).

## 7.5 PowerBoost

Ова функција повећава снагу одговарајуће индукционе зоне за кување,

што зависи од величине посуде. Ова функција може бити активирана само током ограниченог временског периода.

1. Најпре додирните симбол жељене зоне.
2. Додирните **P** или повуците прстом удесно да бисте активирали функцију за одабрану зону за кување.

Симбол светли црвеном бојом и постаје већи.

Функција се аутоматски деактивира. Да бисте ручно деактивирали функцију, изаберите зону и промените њен степен топлоте.



За максималне вредности трајања, погледајте одељак „Технички подаци“.

## 7.6 OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте)



### УПОЗОРЕЊЕ!

III/II/ I Док год је индикатор 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 III/II/ I су укључени када је зона за кување врела. Они приказују ниво преостале топлоте зона за кување које тренутно користите.

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.

## 7.7 Тајмер



### Тајмер за одбројавање времена

Користите ову функцију да бисте подесили колико дуго зона за кување треба да ради током појединачног кувања.

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. Погледајте да бисте активирали функцију.

Симболи се мењају на

5. Померите прст налево или надесно да бисте изабрали жељено време (нпр. сате и/или минуте).

6. Додирните ОК да бисте потврдили избор.

Можете такође да изаберете **X** да бисте поништили ваш избор.

Кад време истекне, оглашава се звучни сигнал и трепери. Додирните да искључите сигнал.

Да бисте деактивирали ову функцију, подесите степен топлоте на **0**.

Алтернативно, додирните лево од вредности тајмера, додирните **X** поред тога и потврдите избор кад се појави искачући прозор.



### Тајмер

Можете да користите ову функцију када је плоча за кување активирана али зоне за кување не раде.

Ова функција не утиче на рад зона за кување.

1. Изаберите било коју зону за кување. На дисплеју се појављује одговарајући клизач.



## 2. Додирните .


Прозор менија тајмера се појављује на дисплеју.

3. Померите прст налево или надесно да бисте изабрали жељено време (нпр. сате и минуте).

4. Додирните ОК да бисте потврдили избор.

Можете такође да изаберете **X** да бисте поништили ваш избор.


Кад време истекне, оглашава се звучни сигнал и  трепери. Додирните  да искључите сигнал.



Да деактивирате функцију додирните  с леве стране вредности тајмера,

додирните **X** поред тога и потврдите ваш избор кад се појави искачући прозор.

## Штоперица

Функција аутоматски почиње да одбројава одмах након што активирате зону за кување. Ову функцију можете да користите да бисте пратили колико дуго ради.

1. Додирните  да бисте ушли у Мени.
2. Скролујте кроз Мени да бисте изабрали Подешавања > Штоперица.
3. Додирните прекидач да бисте укључили/искључили функцију.


Функција се не зауставља кад подигнете посуду. Да бисте ресетовали функцију и поново је покренули ручно, додирните  и изаберите Ресетуј из искачућег прозора. Функција почиње да одбројава од **0**. Да бисте паузирали (Пауза) функцију за један интервал кувања, додирните  и изаберите Пауза из искачућег прозора. Изаберите Start за наставак одбројавања.

## 7.8 Функција Bridge

Ова функција повезује две зоне за кување тако да раде као једна уз идентично подешавање температуре.

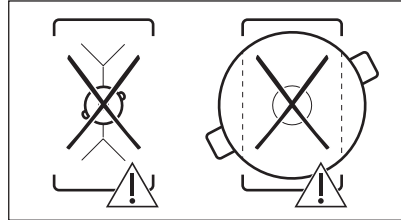
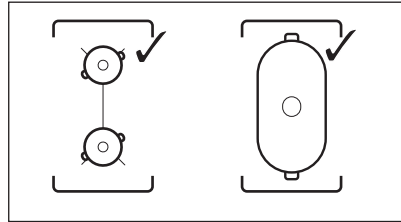
Можете користити ову функцију са великим посуђем за кување.


1. Поставите посуду на две зоне за кување. Посуда мора да покрије центре обе зоне.

2. Додирните  да бисте активирали ову функцију. Мења се симбол зоне.

3. Подесите степен топлоте.



Посуђе мора покривати центре обе зоне, али не сме да прелази изван ознаке површине.




Да бисте деактивирали ову функцију, додирните . Зоне за кување функционишу независно.

## 7.9 || Пауза


Функција пребацује све зоне за кување које су укључене на најнижу вредност температуре.


Када функција ради, могу се користити само симболи  и . Сви други симболи на командној табли су закључани.

Ова функција не зауставља функцију тајмера.

Додирните  да бисте активирали ову функцију.

 се пали. Степен топлоте је спуштен на 1.


Да бисте деактивирали функцију, додирните .


Функција зауставља режим PowerBoost. Највиши степен топлоте поново се активира кад опет додирнете .

## 7.10 Контролна брава

Можете да закључате командну таблу док плоча за кување ради. То спречава случајну промену подешеног степена топлоте.

Прво подесите степен топлоте.

Додирните  да бисте активирали ову функцију.


Да бисте деактивирали функцију, додирните  на 3 секунде.




Када деактивирате плочу за кување, такође деактивирате и ову функцију.

## 7.11 Блок. за безб. деце


Ова функција спречава случајно коришћење плоче за кување.

1. Додирните  на дисплеју да бисте отворили Мени.
2. Са листе изаберите Подешавања > Блок. за безб. деце.
3. Укључите прекидач и додирните слова А-О-Х по абecedном реду како бисте активирали функцију. Да деактивирате функцију искључите прекидач.


Да напустите Мени, додирните  или десну страну дисплеја, изван искачућег прозора. За навигацију кроз Мени, користите < или >.



## 7.12 Потпомогнута припрема


Ова функција подешава температуру за различите врсте хране и одржава је током кувања. Може се активирати за леву предњу зону за кување или за обе зоне на левој страни приликом премошћавања.

1. Додирните  на дисплеју да бисте отворили Мени.
2. Изаберите Потпомогнута припрема и одаберите врсту хране коју бисте желели да припремате са листе.

За сваку врсту хране постоји неколико опција. Пратите упутства приказана на дисплеју.


- Можете да додирнете ОК на врху искачућег прозора да бисте користили подразумевана подешавања.
  - Можете да подесите функцију тајмера. Када посуда достигне жељену температуру, можете да активирате тајмер.
  - Можете да промените подразумевани ниво топлоте.
3. Једном када посуда достигне жељену температуру, звучни сигнал се оглашава и појављује се искачући прозор. Да затворите прозор и покренете функцију додирните ОК. Да деактивирате прозор трајно, означите  пре него што активирате функцију.


Да зауставите функцију додирните  и Stop или додирните  и изаберите Потпомогнута припрема, одаберите било који тип хране и додирните Stop.

Да напустите Мени додирните  или десну страну дисплеја, изван искачућег прозора. За навигацију кроз Мени користите < или >.

## 7.13 Топљење

Ову функцију можете да користите за топљење различитих производа, нпр. чоколаде или путера. Функцију можете да користите само за једну зону за кување истовремено.

1. Додирните  на дисплеју да бисте отворили Мени.
2. Са листе изаберите Функције плоче за кување > Топљење.
3. Додирните Start. Треба да изаберете жељену зону за кување. Ако је зона за кување већ активна, појављује се искачући прозор. Откажите претходна подешавања степена топлоте да бисте активирали функцију.

Да напустите Мени, додирните  или десну страну дисплеја, изван искачућег прозора. За навигацију кроз Мени, користите < или >.

Да зауставите функцију додирните симбол за избор зоне, а затим додирните Stop.

## 7.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Ово је напредна аутоматска функција која повезује плочу за кување са одређеним аспиратором. И плоча за кување и аспиратор имају комуникатор са инфрацрвеним сигналом. Брзина вентилатора се дефинише аутоматски на основу поставки режима и температуре најтоплије посуде на плочи за кување.

Код већине аспиратора је даљински систем подразумевано деактивиран. Активирајте га пре него што користите ову функцију. Више информација потражите у приручнику за коришћење аспиратора.

За аутоматско коришћење функције подесите аутоматски режим на Н1 - Н6. Плоча за кување је првобитно подешена на Н5. Аспиратор реагује сваки пут када користите плочу за кување. Плоча за кување аутоматски препознаје температуру посуђа и подешава брзину вентилатора. Можете да подесите да плоча за кување активира само лампицу тако што ћете изабрати Н1.



Ако промените брзину вентилатора на аспиратору, подразумевано повезивање са плочом за кување се деактивира. Да поново активирате функцију, на оба уређаја пребаците прекидач прво на ИСКЉУЧЕНО па онда на УКЉУЧЕНО.

Ре-жим	Ауто-мат-ско освет-љење	Кључање <sup>1)</sup>	Пржење <sup>2)</sup>
Н0	Ис-кључен о	Искључено	Искључено

Ре-жим	Ауто-мат-ско освет-љење	Кључање <sup>1)</sup>	Пржење <sup>2)</sup>
Н1	Ук-ључено	Искључено	Искључено
Н2 <sup>3)</sup>	Ук-ључено	Брзина вентилатора 1	Брзина вентилатора 1
Н3	Ук-ључено	Искључено	Брзина вентилатора 1
Н4	Ук-ључено	Брзина вентилатора 1	Брзина вентилатора 1
Н5	Ук-ључено	Брзина вентилатора 1	Брзина вентилатора 2
Н6	Ук-ључено	Брзина вентилатора 2	Брзина вентилатора 3

1) Плоча за кување детектује процес кључања и активира брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

2) Плоча за кување детектује процес пржења и активира брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

3) Овај режим активира вентилатор и светло и не зависи од температуре.


## Промена режима

Ако нисте задовољни нивоом буке / брзином вентилатора, режиме можете да мењате ручно.

1. Додирните .

Са листе изаберите Подешавања>Hob<sup>2</sup>Hood .



2. Одаберите одговарајући режим.


Да бисте напустили Мени, додирните  или десну страну дисплеја, изван искачућег прозора.

Када завршите са кувањем и деактивирате плочу за кување, вентилатор у аспиратору наставља да ради одређено време. Након тог времена, систем аутоматски деактивира вентилатор и спречава вас да га случајно активирате у наредних 30 секунди.

Светло на аспиратору се деактивира 2 минута након деактивирања плоче за кување.


## 7.15 Језик


1. Додирните  на дисплеју да бисте отворили Мени.
2. Са листе изаберите Подешавања >Конфигурација > Језик.
3. Изаберите одговарајући језик са листе. Ако сте изабрали погрешан језик, додирните . Појављује се листа. Изаберите трећу опцију одозго, затим последњу изузев једне опције. Затим изаберите другу опцију. Скролујте надоле да бисте изабрали одговарајући језик са листе. На крају, изаберите опцију с десне стране.

Да напустите Мени, додирните  или десну страну дисплеја, изван искачућег прозора. За навигацију кроз Мени, користите < или >.

## 7.16 Звукови тастера / Јачина звучног сигнала

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.


1. Додирните  на дисплеју да бисте отворили Мени.
2. Са листе изаберите Подешавања > Конфигурација> Звукови тастера / Јачина звучног сигнала.
3. Одаберите одговарајућу опцију.


Да напустите Мени, додирните  или десну страну дисплеја, изван искачућег прозора. За навигацију кроз Мени, користите < или >.

## 7.17 Осветљеност дисплеја

Можете да мењате осветљености дисплеја.

Постоје 4 нивоа осветљености, 1 је најнижи а 4 је највиши.

1. Додирните  на дисплеју да бисте отворили Мени.
2. Са листе изаберите Подешавања >Конфигурација > Осветљеност дисплеја.
3. Одаберите одговарајући ниво.

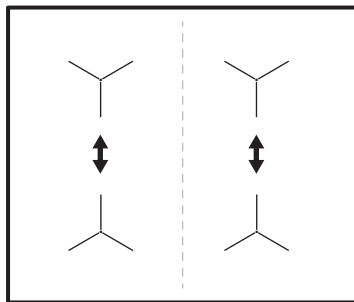
Да напустите Мени, додирните  или десну страну дисплеја, изван искачућег прозора. За навигацију кроз Мени, користите < или >.

## 7.18 Управљање напајањем

Ако је активно неколико зона, а укупна снага пређе ограничење потрошње, ова функција ће расподелити расположиву електричну енергију на све зоне за кување. 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 3680 W. Ако плоча за кување достигне максималну расположиву снагу за једну фазу, снага зона за кување ће се аутоматски смањити.
- Максимални степен топлоте се види на клизачу. Активне су само цифре у белој боји.
- 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.



## 8. КОРИСНИ 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.

- Дно посуђа за кување мора да буде дебело и што је могуће равније.
- Осигурајте да су доње површине посуда чисте и суве пре него што их ставите на површину плоче.
- Да бисте спречили настанак огреботина, не превлачите и не трљајте шерпу преко керамичког стакла.

#### Материјал за кување

- **исправно:** ливено гвозђе, 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.
- Ефикасност зоне за кување је везана за пречник посуђа за кување. Посуђе за кување чији је пречник мањи од минималног прима само део енергије коју генерише зона за кување.
- 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.

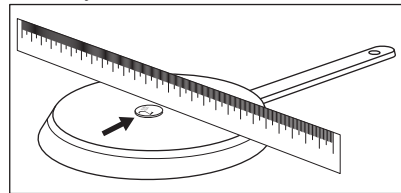


Погледајте одељак „Технички подаци“.

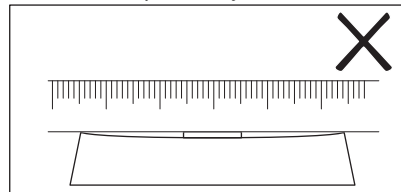
### 8.2 Одговарајуће посуде за функцију Испржи

Користите само посуде са равним дном. Да бисте проверили да ли је посуда одговарајућа:

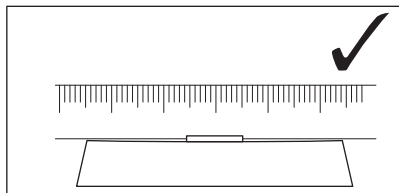
1. Окрените тигањ наопако.
2. Ставите лењир на дно тигања.
3. Покушајте да ставите кованицу од 1, 2 или 5 евроцента (или неку другу сличне дебљине) између лењира и дна посуде.



- a. Посуда није одговарајућа ако можете да ставите новччић између лењира и посуде.



- b. Посуда је одговарајућа ако не можете да ставите новччић између лењира и посуде.



### 8.3 Бука током рада уређаја

#### Ако можете да чујете:

- буку налик пуцкетању: посуђе за кување је направљено од различитих материјала (сендвич систем конструкције).
- звук налик звиждуку: користите зону за кување са високим нивоом снаге а посуђе за кување је направљено од различитих материјала (сендвич систем израде).
- брујање: користите висок ниво снаге.
- шкљоцање: долази до електричног прекидања, посуда је откривена након што је ставите на плочу за кување.

- шиштање, зујање: ради вентилатор. **Ови звуци су нормални и не указују на било какав квар.**

### 8.4 Ђоко Timer (Еко тајмер)

Да бисте уштедели енергију, грејач зоне за кување деактивира се пре него што се огласи тајмер одбројавања. Разлика у времену рада зависи од нивоа подешавања степена топлоте и дужине трајања процеса кувања.

### 8.5 Примери примена у кувању

Однос између степена топлоте зоне за кување и њене потрошње струје није линеаран. Када повећате степен топлоте, то није пропорционално повећању потрошње струје. То значи да зона за кување на средњем степену топлоте користи мање од половине своје снаге.



Подаци у табели су само смернице.

Подешавање степена топлоте	Користити за:	Време (мин)	Савети
1	Догревање скуване хране.	по потреби	Ставите поклопац на посуду.
1 - 2	Сос холандез, топљени: маслац, чоколаду, желатин.	5 - 25	Повремено промешајте.
1 - 2	Учврстили: ваздушасте омлете, kuvана јаја.	10 - 40	Кувajte са стављеним поклопцем.
2 - 3	Крчкање јела са пиринчем и млеком, подгревање готових јела.	25 - 50	Додати најмање два пута више течности од количине пиринча, а јела са млеком промешати на пола времена кувања.
3 - 4	Кување поврће, рибе и месо на пари.	20 - 45	Додајте неколико супених кашика течности.
4 - 5	Кување кромпира на пари.	20 - 60	Користите макс. ¼ л воде на 750 г кромпира.
4 - 5	Кување већих количина хране, јела и супа.	60 - 150	До 3 л течности и састојци.
6 - 7	Тихо пржење: одрезак, телећи „кордон бле“, котлети, фаширане шницле, кобасице, цигерица, запршка, јаја, палачинке, крофне.	по потреби	Окрените на половини времена.



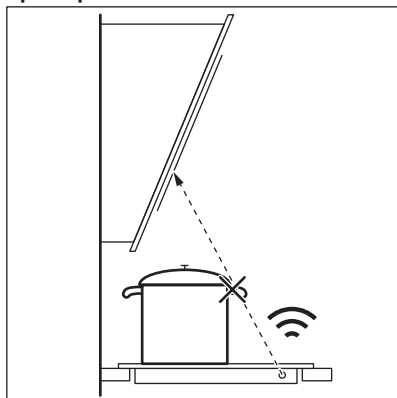
Подешавање степена топлоте	Користити за:	Време (мин)	Савети
7 - 8	Јако пржење, рендани кромпир, печења, шницле.	5 - 15	Окрените на половини времена.
9	Кување воде, кување теста, запецање меса (гулаш, говеђи рибић), помфрит.		
<b>P</b>	Кување великих количина воде. PowerBoost је активиран.		

## 8.6 Савети и напомене за Hob<sup>2</sup>Hood

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 на слици представља само пример.**




Редовно чистите прозорчић за инфрацрвену везу Hob<sup>2</sup>Hood.



Други уређаји са даљинским управљањем могу да блокирају сигнал. Не користите такве уређаје близу плоче за кување док Hob<sup>2</sup>Hood ради.

### Кухињски аспиратори са функцијом Hob<sup>2</sup>Hood

За цео асортиман кухињских аспиратора који подржавају ову функцију погледајте наш сајт за потрошаче. Кухињски аспиратори Electrolux који подржавају ову функцију 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 специјално средство за чишћење погодно за површину плоче за кување.
- Користите специјални стругач за стакло.

## 9.2 Чишћење плоче

- **Уклоните одмах:** топљену пластику, пластичну фолију, шећер и храну са шећером, јер уколико не уклоните, 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.

- **Када се плоча за кување довољно охлади уклоните:** светле кругове од каменца и воде, испрскале масноће и промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и неабразивним детерџентом. Након чишћења, обришите плочу за кување меком крпом.
- **Уклоните промену боје у виду светлуцања метала.** користите раствор воде са сирћитом и очистите површину стакла крпом.
- На површини плоче за кување су хоризонтални жлебови. Очистите плочу за кување влажном крпом и са мало детерџента благим покретима с лева на десно. Након чишћења, обришите плочу за кување меком крпом слева надесно.

## 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.
	Ако не подесите 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.
	Пауза за ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.

Проблем	Могући узрок	Решење
Дисплеј не реагује на додир.	Део дисплеја је покривен или су посуде стављене сувише близу дисплеја. На дисплеју се налази нека течност или предмет.	Уклоните предмете. Померите посуде даље од дисплеја. 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.
Не можете да активирате највиши степен топлоте.	Друга зона је већ подешена на највиши степен топлоте.	Прво смањите снагу друге зоне.
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.
Hob²Hood не ради.	Прекрили сте командну таблу.	Уклоните предмет са командне табле.
Hob²Hood ради, али само лампица светли.	Активирали сте режим Н1.	Пребаците на режим од Н2 - Н6 или сачекајте док не започне аутоматски режим.
Раде Hob²Hood режими Н1–Н6, али лампица је угашена.	Можда постоји проблем са сијалицом.	Контактирајте овлашћени сервисни центар.
Не чује се звук када додирнете сензорска поља на командној табли.	Звучи су деактивирани.	Активирајте звучне сигнале. Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
Погрешан језик је подешен.	Грешком сте променили језик.	Ресетујте све функције на фабричка подешавања. Изаберите Ресетуј сва подеш. из Мени. Искључите плочу за кување са електричног напајања. Поново је прикључите након 1 минута. Подесите Језик, Осветљеност дисплеја и Јачина звучног сигнала.
Зона за кување се деактивира. Појавиће се порука упозорења која каже да ће се зона за кување искључити.	Аутоматско искључивање деактивира зону за кување.	Искључите плочу за кување и поново је укључите. Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
 и порука се појављују.	Контролна брава ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.

Проблем	Могући узрок	Решење
Појављује се О - Х - А.	Блок. за безб. деце ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
 трепери.	Нисте ставили посуђе за кување на зону.	Ставите посуђе за кување на зону.
	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“.
Пали се  и приказује се број.	Дошло је до грешке у плочи за кување.	Искључите плочу за кување и поново је укључите након 30 секунди. Ако се  поново укључи, искључите плочу за кување из електричног напајања. Поново је укључите након 30 секунди. Уколико се проблем настави, позовите Овлашћени сервисни центар.
Можете чути константни звучни сигнал.	Прикључивање струје 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 одговарајућег (равног, магнетног) дна. Погледајте одељак „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 налазе се у гарантном листу.

## 11. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

### 11.1 Плочица са техничким карактеристикама

Модел EIS6448  
 Тип 61 B4A 01 CA  
 Индукција 7.35 kW  
 Серијски бр. ....  
 ELECTROLUX

PNC 949 596 906 00  
 220–240 V/400 V 2N 50–60 Hz  
 Произведено у: Немачка  
 7.35 kW



## 11.2 Софтверске лиценце

Софтвер ког обухвата плоча за кување садржи софтвер заштићен ауторским правом чија се лиценца налази у оквиру BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libjpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 и других лиценци.

Проверите пуну копију лиценце у: Мени > Подешавања > Сервисирање > Лиценца.

Можете да преузмете изворни код софтвера отвореног кода пратећи хипервезу која се налази на веб страници производа.

## 11.3 Спецификација зона за кување

Зона за кување	Номинална снага (подешавање максималне топлоте) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимално трајање [min]	Пречник посуђа [mm]
Предња лева	2300	3200	10	125 - 210
Задња лева	2300	3200	10	125 - 210
Предња десна	1400	2500	4	125 - 145
Задња десна	1800	2800	10	145 - 180

Снага зона за кување се може мало разликовати од података у табели. Мења се у зависности од материјала и пречника посуђа за кување.

За оптималне резултате кувања користите посуђе за кување које није веће од пречника у табели.

## 12. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 12.1 Информације о производу\*

Идентификација модела	EIS6448	
Врста плоче за кување	Уградна плоча за кување	
Број зона за кување	4	
Технологија загревања	Индукција	
Пречник кружних зона за кување (Ø)	Предња лева	21,0 cm
	Задња лева	21,0 cm
	Предња десна	14,5 cm
	Задња десна	18,0 cm
Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Предња лева	188,9 Wh/kr
	Задња лева	188,9 Wh/kr
	Предња десна	183,4 Wh/kr
	Задња десна	178,8 Wh/kr
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)	185,0 Wh/kr	

\* За Европску унију према Уредби Комисије (ЕУ) бр. 66/2014. За Белорусију у

складу са стандардом STB 2477-2017, Анекс А. За Украјину у складу са стандардом 742/2019.

EN 60350-2 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 2: Грејне плоче – Методе за мерење перформанси.


Мерења енергетског учинка се односе на површине за кување које су идентификоване ознакама на свакој зони за кување.


## 12.2 Уштеда енергије

Током свакодневног кувања можете да уштедите енергију ако уважите следеће савете.

- Када загревате воду, користите само онолико воде колико Вам треба.
- Уколико је могуће, увек поклопите посуђе за кување.
- Ставите посуђе на зону за кување пре него што је активирате.
- Мање посуђе ставите на мање зоне за кување.
- Ставите посуђе за кување директно на средину зоне за кување.
- Искористите преосталу топлоту да подгрејете или отопите храну.

## 13. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и

електричних уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

## NAVRHNUTÉ PRE VÁS

Ďakujeme, že ste si zakúpili spotrebič Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý vznikol na základe desaťročí odborných skúseností a inovácií. Dômyselný a štýlový – navrhnutý s dôrazom na váš komfort. Pri každom použití si môžete byť istí, že uvidíte skvelý výkon. Vitajte vo svete Electrolux.

**Navštívte našu stránku, kde nájdete:**



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	351
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	353
3. INŠTALÁCIA.....	355
4. POPIS VÝROBKU.....	356
5. RÝCHLY SPRIEVODCA.....	357
6. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	359
7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	359
8. TIPY A RADY.....	365
9. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	367
10. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV.....	368
11. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	370
12. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	370
13. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	371

## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

### 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.



- UPOZORNENIE: Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- NIKDY sa nepokúšajte zahasit' oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo nehorľavou pokrývkou.
- UPOZORNENIE: Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.
- VÝSTRAHA: Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odpojte spotrebič od sieťového napájania vybratím poistky. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- UPOZORNENIE: Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné

lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšt môže spôsobiť nehody.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Montáž



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vyudutiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Každý spotrebič má v dolnej časti chladiace ventilátory.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou:
  - Neskladujte v nej malé kúsky alebo háčky papiera, ktoré by sa mohli vťahovať, pretože by mohli poškodiť chladiace ventilátory alebo ovplyvniť činnosť chladiaceho systému.
  - Medzi spodkom spotrebiča a predmetmi skladovanými v zásuvke zachovajte vzdialenosť minimálne 2 cm.

- Odoberte prípadné oddelovacie panely inštalované v skrinke pod spotrebičom.

### 2.2 Zapojenie do elektrickej siete



#### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť zohriatie vývodného kábla.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zamotal.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite svorku na odľahčenie ťahu na kábli.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do zásuvky, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho spotrebiča alebo horúceho kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak je k dispozícii) alebo sieťový kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený privodný elektrický kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykem elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po

inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.

- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

### 2.3 Použitie



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, štítky a ochrannú fóliu (ak sa používajú).
- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti (vo vnútri).
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Po každom použití vypnite varnú zónu.
- Na varné zóny nepokladajte príbor ani pokrievky panvic. Môžu sa zahriať na vysokú teplotu.
- Spotrebič neobsľuhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, okamžite ho odpojte od napájania. Zabráňte tým zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používateľia s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý obsahuje zvyšky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nekladte na ovládací panel.
- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadli na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s prázdny kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Na spotrebič nekladte alobal.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným spodkom môže spôsobiť poškriabanie skla/sklokeramiky. Keď tieto predmety potrebujete posunúť mimo varného povrchu, zdvihnite ich.
- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál. Nesmie sa používať na iné účely, napríklad výhrev miestnosti.

### 2.4 Starostlivosť a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebiča ho vypnite a nechajte vychladnúť.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.

- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

## 2.5 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.
- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domáciach spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako

ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

## 2.6 Likvidácia



### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

# 3. INŠTALÁCIA



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľadne bezpečnosti.

## 3.1 Pred inštaláciou

Pred nainštalovaním varného panela si zapíšte informácie uvedené dolu na typovom štítku. Typový štítek s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane varného panela.

Sériové číslo .....

## 3.2 Zabudovateľné varné panely

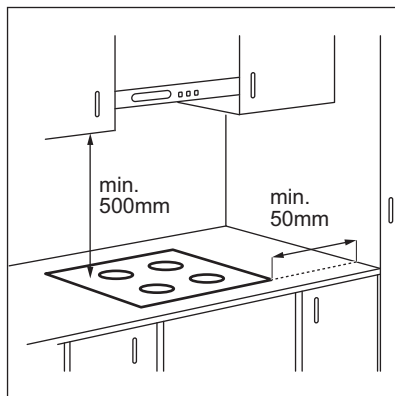
Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

## 3.3 Pripájací kábel

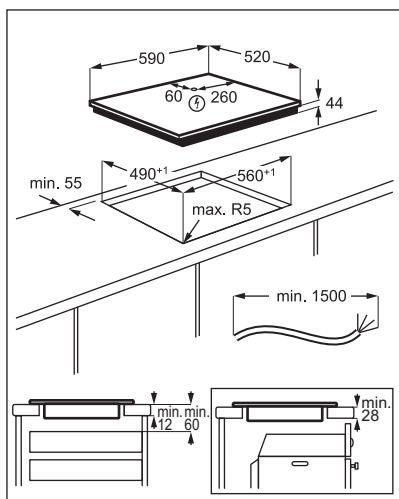
- Varný panel sa dodáva s pripájacím káblom.
- Pri výmene poškodeného sieťového kábla použite kábel typu: H05V2V2-F, pričom sa vyžaduje odolnosť voči teplote 90 °C alebo vyššej. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Výmenu pripájacieho kábla môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

## 3.4 Montáž

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.



Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zohriať predmety uložené v zásuvke.



Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel Electrolux – inštalácia pracovnej dosky“ nájdete zadáním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.



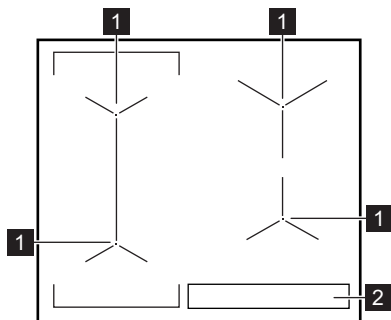
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Induction Hob - Worktop installation



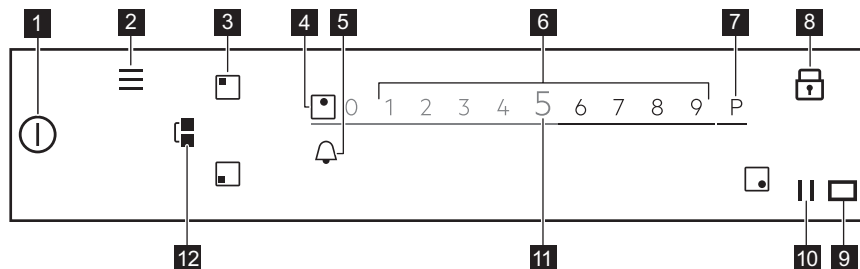
## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Rozloženie varnej plochy



- 1** Indukčná varná zóna
- 2** Ovládací panel

## 4.2 Rozvrhnutie ovládacieho panela



Ak chcete vidieť dostupné nastavenia, dotknite sa príslušného symbolu.

Symbol	Komentár
1	⊕ Zap./Vyp. Zapnutie a vypnutie varného panela.
2	≡ Ponuka Otvorenie a zatvorenie časti Ponuka.
3	□• Výber zóny Na aktivovanie posuvného ovládača pre zvolenú zónu.
4	- Ukazovateľ zóny Zobrazuje, pre ktorú zónu je posuvný ovládač aktívny.
5	🔔 - Na nastavenie funkcií časovača.
6	- Posuvný ovládač Na úpravu varného stupňa.
7	P PowerBoost Zapnutie funkcie.
8	🔒 Blokovanie Aktivácia a deaktivácia funkcie.
9	□ - Okienko komunikátora infračerveného signálu Hob®Hood. Neprikrývajte.
10	Prestávka Aktivácia a deaktivácia funkcie.
11	0 - 9 - Na zobrazenie aktuálneho varného stupňa.
12	⌋ Bridge Aktivácia a deaktivácia funkcie.

## 5. RÝCHLY SPRIEVODCA

### 5.1 Používanie displeja


- Môžu byť použité iba podsvietené symboly.
- Na zapnutie danej voliteľnej funkcie sa dotknite príslušného symbolu na displeji.
- Zvolená funkcia sa zapne, keď zdvihnete prst z displeja.
- Na posúvanie dostupnými funkciami použijete rýchly pohyb alebo potiahnite prst po displeji. Rýchlosť pohybu určuje rýchlosť posúvania obrazovky.
- Posúvanie sa zastaví samovoľne alebo ho môžete zastaviť okamžite dotykcom displeja.
- Môžete zmeniť väčšinu parametrov zobrazených na displeji dotykcom príslušných symbolov.
- Požadovanú funkciu alebo čas môžete nastaviť posúvaním zoznamu alebo

dotknutím sa voliteľnej funkcie, ktorú chcete vybrať.

- Keď je varný panel zapnutý a niektoré zo symbolov sa na displeji prestanú zobrazovať, dotknite sa ho opäť. Všetky symboly sa znovu zobrazia.
- U niektorých funkcií sa pri spustení zobrazí automaticky otvárané okno s dodatočnými informáciami. Na trvalé vypnutie automaticky otváraného okna natrvalo začiarknite  než zapnete funkciu.
- Najprv zvolte zónu, aby ste zapli funkcie časovača.

### Symbole užitočné pre navigáciu na displeji

 Potvrdenie výberu alebo nastavenia.

 Návrat/posunutie dopredu o jednu úroveň v ponuke Ponuka.

### Ponuka

Spríevodca pečením

Funkcie varného panela      Roztopenie

Nastavenia      Detská poistka

Stopky

Hob<sup>2</sup>Hood



H0 - Vyp  
H1 - Iba osvetlenie  
H2 - Nízka rýchlosť ventilátora  
H3 - Autom. vent. Nízka rýchl.  
H3 - Autom. vent. Nízka rýchl.  
H4 - Autom. vent. Stredná rýchl.  
H5 - Autom. vent. Vysoká rýchl.  
H6 - Autom. vent. Zvýšená rýchl.

Nastavenie

Spríevodca pečením  
Jazyk  
Tóny tlačidiel  
Hlasitosť zvuk. signalizácie  
Jas displeja

Servis

Režim Demo  
Licencia  
Zobraziť verziu softvéru  
História upozornení  
Obnoviť nastavenia

Ak chcete zatvoriť Ponuka, dotknite sa  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite .

### Symbole užitočné pre navigáciu na displeji

 Listovanie nahor/nadol pokynmi na displeji.




 Zapnutie/vypnutie voliteľných funkcií.



 Zatvorenie automaticky otváraného okna.

 Výber nastavenia.

## 5.2 Ponuka štruktúra

Ak chcete otvoriť a zmeniť nastavenia varného panela alebo zapnúť niektoré funkcie, dotknite sa . Tabuľka zobrazuje základnú štruktúru Ponuka.

Keď sa dotknete a podržíte niektoré z voliteľných funkcií dostupné v Ponuka, zobrazí sa krátky popis. Postupujte podľa pokynov, aby ste mohli jednoducho navigovať v Ponuka.

Ak ste dole Ponuka, posúvajte sa v zozname nahor a použite  alebo sa dotknite , aby ste opustili Ponuka.

## 6. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

### 6.1 Prvé zapojenie do elektrickej siete

Po zapojení varného panela do elektrickej siete je potrebné nastaviť Jazyk, Jas displeja a Hlasitosť zvuk. signalizácie.

Nastavenie môžete zmeniť v časti Ponuka > Nastavenia > Nastavenie. Prečítajte si časť Každodenné používanie.


## 7. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

### 7.1 Zapnutie a vypnutie

Ak chcete varný panel zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa tlačidla  na 1 sekundu.

### 7.2 Automatické vypínanie

**Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:**

- všetky varné zóny sú vypnuté,
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň,
- rozlejete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládací panel.
- varný panel sa veľmi zohreje (napr. po vyvretí celého obsahu nádoby). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
- používate nesprávny kuchynský riad alebo nie je na danej zóne žiaden riad. Biely symbol varnej zóny bliká a indukčná varná zóna sa automaticky vypne po 2 minútach.

- ak nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po čase sa zobrazí hlásenie a varný panel sa vypne.

**Varné stupne a časy, po ktorých sa varný panel vypne:**

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 5	5 hodinách
6	4 hodinách
7 - 9	1,5 hodine



Keď použijete Piecť na panvici, varný panel sa vypne po 1,5 hodine. Pri Sous-vide sa varný panel vypne po 4 hodinách.

### 7.3 Používanie varných zón

Kuchynský riad položte do stredu zvolenej varnej zóny. Indukčné varné zóny sa automaticky prispôsobujú veľkosti dna riadu.

Keď položíte hrniec na zvolenú varnú zónu, hrniec ju automaticky rozpozná a na displeji sa zobrazí príslušný posúvač. Posúvač je viditeľný 8 sekúnd, potom sa displej vráti do hlavného náhľadu. Na rýchlejšie zatvorenie



posúvača klepnite na obrazovku mimo oblasti posúvača.

Keď sú zapnuté iné zóny, varný stupeň zóny, ktorú chcete použiť, môže byť obmedzený. Prečítajte si časť Riadenie výkonu.



Uistite sa, že je hrniec vhodný pre indukčné varné panely. Ďalšie informácie o typoch kuchynského riadu nájdete v časti Rady a tipy. Veľkosť hrnca skontrolujte v časti „Technické údaje“.

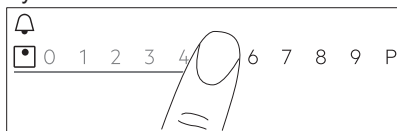
## 7.4 Varný stupeň

1. Zapnite varný panel.
2. Varnú nádobu položte na zvolenú varnú zónu.

Posuvný ovládač pre zvolenú varnú zónu sa zobrazí na displeji a je aktívny 8 sekúnd.

3. Nastavte želaný varný stupeň dotykom alebo posunom prsta.

Symbol sa sfarbí načerveno a zväčší sa.



Varný stupeň môžete zmeniť aj počas varenia. Dotknite sa symbolu výberu zóny na hlavnom náhlade ovládacieho panela a posuňte prst doľava alebo doprava (na zníženie alebo zvýšenie varného stupňa).

## 7.5 PowerBoost

Táto funkcia aktivuje väčší výkon pre príslušnú indukčnú varnú zónu v závislosti od veľkosti kuchynského riadu. Funkciu môžete zapnúť iba na obmedzený čas.

1. Najprv sa dotknite želaného symbolu zóny.
2. Dotknite sa **P** alebo posuňte prst doprava, aby ste zapli funkciu pre zvolenú varnú zónu.

Symbol sa sfarbí načerveno a zväčší sa. Funkcia sa vypne automaticky. Na vypnutie funkcie ručne vyberte zónu a zmeňte jej varný stupeň.



Maximálne hodnoty trvania nájdete v tabuľke „Technické údaje“.

## 7.6 OptiHeat Control(3-krokový indikátor zvyškového tepla)



### VAROVANIE!

**III / II / I** Pokiaľ je ukazovateľ zapnutý, existuje riziko popálenia zvyškovým teplom.

Indukčné varné zóny generujú teplo potrebné na varenie priamo v dne kuchynského riadu. Sklokeramika sa ohrieva teplom kuchynského riadu.

Ukazovatele **III / II / I** sa zobrazujú, keď je varná zóna horúca. Tie zobrazujú úroveň zvyškového tepla varných zón, ktoré práve používate.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:

- pre susedné varné zóny aj v prípade, ak ich nepoužívate;
- keď položíte horúci kuchynský riad na studenú varnú zónu;
- keď je varný panel vypnutý, ale varná zóna je stále horúca.

Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

## 7.7 Časovač



### Časovač odpočítavania

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétne varenie.



Funkciu môžete nastaviť pre každú varnú zónu samostatne.

1. Najprv nastavte varný stupeň pre príslušnú varnú zónu a potom nastavte funkciu.
  2. Dotknite sa symbolu zóny.
  3. Dotknite sa
- Na displeji sa zobrazí okno ponuky časovača.
4. Funkciu zapnete začiarknutím .


Symbol sa zmení na .

5. Posuňte prst doľava alebo doprava, aby ste vybrali želaný čas (napr. hodiny a/ alebo minúty).
6. Dotknite sa tlačidla Ok a potvrdte výber.

Ak chcete nastavenie zrušiť, zvolte **X**.  
Po uplynutí nastaveného času zaznie

zvukový signál a bude blikať . Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa .


Ak chcete funkciu deaktivovať, nastavte varný stupeň **0**. Alternatívne sa na vypnutie



funkcie dotknite  +STOP naľavo od hodnoty časovača, dotknite sa **X** vedľa a potvrdte váš výber keď sa zobrazí automaticky otvárané okno.


## Časomer

Túto funkciu môžete použiť, keď je varný panel zapnutý, ale varné zóny nie sú v činnosti.

Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.


1. Zvoľte ľubovoľnú varnú zónu. Na displeji sa zobrazí príslušný posuvný ovládač.
  2. Dotknite sa .
- Na displeji sa zobrazí okno ponuky časovača.
3. Posuňte prst doľava alebo doprava, aby ste vybrali želaný čas (napr. hodiny a minúty).
  4. Dotknite sa tlačidla Ok a potvrdte výber.



Ak chcete nastavenie zrušiť, zvolte **X**.  
Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikať . Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa .

Ak chcete funkciu vypnúť, dotknite sa  naľavo od hodnoty časovača, dotknite sa **X** a potvrdte, keď sa zobrazí automaticky otvárané okno.

## Stopky

Funkcia automaticky začne odpočítavanie po zapnutí varnej zóny. Túto funkciu môžete použiť na monitorovanie dĺžky prevádzky varnej zóny.


1. Dotknite sa tlačidla . Zobrazí sa Ponuka.
2. Posúvajte sa v časti Ponuka a vyberte položku Nastavenia > Stopky.
3. Dotykom spínača funkciu zapnete/ vypnete.

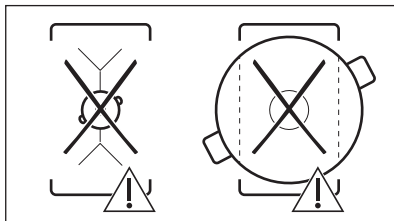
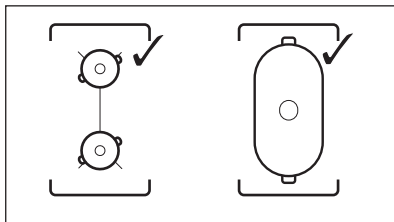
Keď nadvihnete hrniec, funkcia sa neperuší. Ak chcete funkciu obnoviť a manuálne ju znova spustiť, dotknite sa tlačidla  a v automaticky otváranom okne vyberte položku Obnoviť. Funkcia začne počítať od **0**. Prestávka funkcie počas jedného varenia sa aktivuje tak, že sa dotknete tlačidla  a v automaticky otváranom okne vyberiete položku Prestávka. Ak chcete pokračovať v počítaní, vyberte položku Štart.


## 7.8 Funkcia Bridge

Táto funkcia spája dve varné zóny, ktoré potom fungujú ako jedna s rovnakým varným stupňom.

Môžete ju použiť u veľkého kuchynského riadu.



1. Položte kuchynský riad na obe varné zóny. Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón.
2. Funkciu zapnete dotykom tlačidla . Symbol zóny sa zmení.
3. Nastavte varný stupeň. Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón, ale nesmie presahovať označenú oblasť.




Ak chcete funkciu deaktivovať, dotknite sa tlačidla . Varné zóny fungujú samostatne.



## 7.9 Prestávka


Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižší varný stupeň.

Keď je funkcia zapnutá, môžete použiť iba symboly  a . Všetky ostatné symboly na ovládacom paneli sú zablokované.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

Funkciu zapnete dotykom tlačidla .



 sa rozsvieti. Varný stupeň sa zníži na 1. Ak chcete funkciu deaktivovať, dotknite sa tlačidla .

Funkcia zastaví funkciu PowerBoost. Keď sa znova dotknete tlačidla , znova sa aktivuje najvyšší varný stupeň.

## 7.10 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varného panela. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.

Najprv nastavte varný stupeň.


Dotykom tlačidla  zapnete funkciu. Ak chcete túto funkciu vypnúť, podržte tlačidlo  3 sekundy.






Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

## 7.11 Detská poistka

Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.



1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.
2. Vyberte Nastavenia > Detská poistka zo zoznamu.
3. Zapnite vypínač a dotknite sa písmen A-O-X v abecednom poradí, aby ste zapli funkciu. Ak chcete funkciu deaktivovať, vypnite vypínač.



Na opustenie Ponuka sa dotknite  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo




automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite  alebo .

## 7.12 Sprievodca pečením

Táto funkcia prispôsobí teplotu rôznym typom jedla a zachová ju počas varenia. Je možné ju aktivovať iba pre ľavú prednú varnú zónu alebo obe zóny vľavo počas funkcie premostenia.


1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.
2. Zvoľte Sprievodca pečením a vyberte zo zoznamu typ jedla, ktorý chcete pripraviť. Pre každý typ jedla je k dispozícii niekoľko voliteľných funkcií. Postupujte podľa pokynov zobrazených na displeji.
  - Môžete sa dotknúť Ok na vrchu automaticky otváraného okna, aby ste použili predvolené nastavenia.
  - Môžete nastaviť funkciu časomera. Keď hrniec dosiahne určenú teplotu, môžete aktivovať časovač.
  - Môžete zmeniť predvolený varný stupeň.
3. Keď hrniec dosiahne určenú teplotu, zaznie zvukový signál a zobrazí sa automaticky otvárané okno. Na zatvorenie okna a spustenie funkcie sa dotknite Ok. Na vypnutie okna natrvalo začiarňte  než zapnete funkciu.

Na vypnutie funkcie sa dotknite  a Zastaviť alebo sa dotknite  a vyberte Sprievodca pečením, zvoľte nejaký typ jedla a dotknite sa Zastaviť.

Na opustenie Ponuka sa dotknite  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite  alebo .

## 7.13 Roztopenie


Túto funkciu môžete použiť na topenie rôznych potravín, napr. čokolády alebo masla. Túto funkciu môžete použiť naraz iba pre jednu varnú zónu.

1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.
2. Zo zoznamu zvoľte Funkcie varného panela > Roztopenie.

### 3. Dotknite sa Štart.

Potom treba vybrať požadovanú varnú zónu.

Ak je už varná zóna aktívna, zobrazí sa rozbaľovacie okno. Funkciu aktivujete zrušením predchádzajúceho varného stupňa.

Ak chcete zatvoriť Ponuka, dotknite sa  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na

navigovanie v Ponuka použite  alebo .

Na zastavenie funkcie sa dotknite symbolu výberu zóny a potom sa dotknite Zastaviť.

## 7.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Je to dodatočná automatická funkcia spájajúca varný panel so špeciálnym odsávačom pár. Varný panel aj odsávač pár komunikujú infračerveným signálom. Rýchlosť ventilátora sa určuje automaticky podľa nastaveného režimu a teploty najhorúcejšieho hrnca na varnom paneli.

Pri väčšine odsávačov pár je systém diaľkového ovládania najprv vypnutý. Zapnite ho pred tým, než ho použijete. Ďalšie informácie nájdete v návode na používanie odsávača pár.

Ak chcete automatické ovládanie funkcie, nastavte automatický režim na H1 – H6. Varný panel je pôvodne nastavený na H5. Odsávač pár reaguje vždy, keď otočate otočným ovládačom. Varný panel automaticky meria teplotu kuchynského riadu a upravuje rýchlosť ventilátora. Varný panel môžete zvolením H1 nastaviť tak, aby aktivoval iba osvetlenie.



Ak zmeníte rýchlosť ventilátora na odsávači pár, deaktivuje sa predvolené pripojenie k varnému panelu. Funkciu znova aktivujete VYPNUTÍM a ZAPNUTÍM oboch spotrebičov.

Re-žim	Auto-matic-ké osve-tlenie	Varenie <sup>1)</sup>	Smaženie <sup>2)</sup>
H0	Vyp.	Vyp.	Vyp.

Re-žim	Auto-matic-ké osve-tlenie	Varenie <sup>1)</sup>	Smaženie <sup>2)</sup>
H1	Zap.	Vyp.	Vyp.
H2 <sup>3)</sup>	Zap.	Rýchlosť venti-látora 1	Rýchlosť venti-látora 1
H3	Zap.	Vyp.	Rýchlosť venti-látora 1
H4	Zap.	Rýchlosť venti-látora 1	Rýchlosť venti-látora 1
H5	Zap.	Rýchlosť venti-látora 1	Rýchlosť venti-látora 2
H6	Zap.	Rýchlosť venti-látora 2	Rýchlosť venti-látora 3

1) Varný panel zaregistruje proces vrenia a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.

2) Varný panel zaregistruje proces smaženia a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.

3) Tento režim zapne ventilátor s osvetlením nezávisle od teploty.


## Zmena režimov

Ak nie ste spokojní s úrovňou hlučnosti/ rýchlosťou ventilátora, môžete prepnúť režim manuálne.

### 1. Dotknite sa .

Vyberte Nastavenia>Hob<sup>2</sup>Hood zo zoznamu.


### 2. Vyberte vhodný režim.

Ak chcete zatvoriť Ponuka, dotknite sa  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna.


Keď dokončíte varenie a vypnete varný panel, ventilátor odsávača pár môže ešte stále určitý čas ísť. Potom systém automaticky vypne ventilátor a zabráni náhodnému zapnutiu ventilátora najbližších 30 sekúnd.




Svetlo na varnom paneli sa vypne 2 minúty po vypnutí varného panela.

## 7.15 Jazyk

1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.
2. Vyberte Nastavenia > Nastavenie > Jazyk zo zoznamu.
3. Vyberte vhodný jazyk.


Ak vyberiete nesprávny jazyk, dotknite sa




. Zobrazí sa zoznam. Vyberte tretiu položku zhora, potom predposlednú položku. Následne vyberte druhú položku. Posuňte sa dole a vyberte vhodný jazyk zo zoznamu. Nakoniec zvoľte položku vpravo.

Ak chcete zatvoriť Ponuka, dotknite sa  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite  alebo .

## 7.16 Tóny tlačidiel / Hlasitosť zvuk. signalizácie

Môžete vybrať aký typ zvuku vydá váš varný panel alebo úplne vypnúť zvuky. Môžete si vybrať medzi kliknutím (predvolene) alebo pípnutím.


1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.
2. Vyberte Nastavenia > Nastavenie > Tóny tlačidiel / Hlasitosť zvuk. signalizácie zo zoznamu.
3. Vyberte vhodnú voliteľnú funkciu.

Na opustenie Ponuka sa dotknite  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite  alebo .




## 7.17 Jas displeja

Môžete zmeniť jas displeja.

K dispozícii sú 4 úrovne jasu, pričom 1 je najnižšia a 4 je najvyššia.

1. Dotknite sa  na displeji, aby ste otvorili Ponuka.
2. Vyberte Nastavenia > Nastavenie > Jas displeja zo zoznamu.

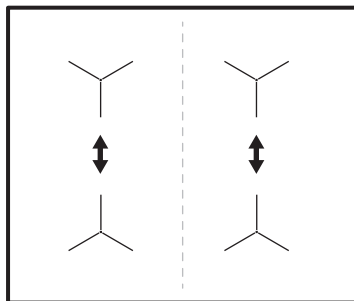
3. Vyberte vhodnú úroveň.

Na opustenie Ponuka sa dotknite  alebo pravej strany displeja v oblasti mimo automaticky otváraného okna. Na navigovanie v Ponuka použite  alebo .

## 7.18 Riadenie výkonu

Ak je aktívnych viacero zón, pričom požadovaný výkon je vyšší než možnosti napájacej sústavy, pomocou tejto funkcie sa dostupný výkon rozloží medzi jednotlivé varné zóny. Varný panel zabezpečuje ovládanie varných stupňov v záujme ochrany poistiek v domových rozvodoch.

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz varného panela. Každá fáza má maximálne výkonové zaťaženie 3 680 W. Ak varný panel dosiahne limit maximálneho dostupného výkonu v rámci jednej fázy, výkon varných zón sa automaticky zníži.
- Maximálny varný stupeň je viditeľný na posúvači. Sú aktívne iba číslice zobrazené nabielo.
- Ak nie je k dispozícii vyšší varný stupeň, najprv ho znížte pre ostatné varné zóny. Možné kombinácie rozdelenia výkonu medzi jednotlivé varné zóny nájdete na tomto obrázku.



## 8. TIPY A RADY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľadne bezpečnosti.

### 8.1 Kuchynský riad



V prípade indukčných varných zón vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynskom riade veľmi rýchlo.

Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom.

- Dno kuchynského riadku musí byť čo najhrubšie a najplochšie.
- Pred položením panvice na povrch varného panela sa uistite, že sú ich dna čisté a suché.
- Aby ste predišli škrabancom, neposúvajte ani neodierajte hrniec po keramickom skle.

#### Materiál kuchynského riadu

- **správne:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, viacvrstvé dno (so správnym označením od výrobcu).
- **nesprávne:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

#### Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení varnej zóny na najvyšší stupeň ohrevu zovrie voda veľmi rýchlo.
- sa na dne kuchynského riadu prichytí magnet.

#### Rozmery kuchynského riadu

- Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.
- Účinnosť varnej zóny súvisí s priemerom kuchynského riadu. Kuchynský riad s priemerom dna menším ako minimálny rozmer absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.
- Z bezpečnostných dôvodov a na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia nepoužívajte kuchynský riad väčší, než je uvedené v časti „Špecifikácia varných zón“. Počas varenia nenechávajte kuchynský riad v blízkosti ovládacieho panela. Môže to mať vplyv na

fungovanie ovládacieho panela alebo to môže náhodne aktivovať funkcie varného panela.

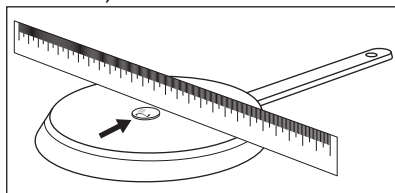


Pozrite si časť „Technické údaje“.

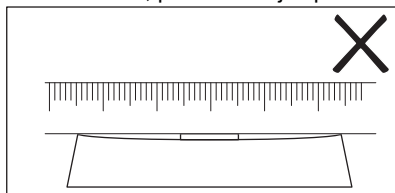
### 8.2 Vhodné panvice pre funkciu Piecť na panvici

Používajte iba panvice s plochým dnom. Vhodnosť panvice overíte takto:

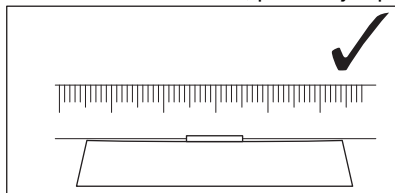
1. Panvicu otočte hore dnom.
2. Na dno panvice položte pravítko.
3. Medzi pravítko a dno panvice skúste vložiť mincu v hodnote 1, 2 alebo 5 eurocentov (alebo podobne hrubú mincu).



- a. Ak medzi pravítko a panvicu vložíte mincu, panvica nie je správna.



- b. Ak medzi pravítko a panvicu mincu nemôžete vložiť, panvica je správna.



### 8.3 Zvuky počas prevádzky

Ak je počuť:

- praskanie: riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- pískanie: používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- hučanie: pri používaní vysokých výkonov.
- cvakanie: dôjde k elektrickému zopnutiu, hrniec je zistený po umiestnení na varný panel.
- svišťanie, bzúčanie: pri činnosti ventilátora.

**Zvuky sú normálne a neznamenujú žiadnu poruchu varného panela.**

## 8.4 Ōko Timer (Eko časovač)

V záujme úspory energie sa ohrev varnej zóny vypne pred signálom časomera

odpočítavajúceho smerom nadol. Rozdiel v prevádzkovom čase závisí od varného stupňa a trvania procesu varenia.

## 8.5 Príklady použitia pri príprave jedál

Vzájomný vzťah medzi nastaveným varným stupňom a spotrebou energie varnej zóny nie je lineárny. Zvýšenie nastavenia varného stupňa nie je priamoúmerné zvýšeniu spotreby energie. To znamená, že varná zóna nastavená na stredne intenzívny varný stupeň využíva menej ako polovicu svojho výkonu.



Údaje v tabuľke sú len referenčné.

Varný stupeň	Použite na:	Čas (min)	Rady
1	Hotové jedlo uchovávaťe teplé.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 2	Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
1 - 2	Tuhnutie: nadýchané omelety, pečené vajcia.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
2 - 3	Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál.	25 - 50	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte.
3 - 4	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.
4 - 5	Dusenie zemiakov.	20 - 60	Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov.
4 - 5	Príprava väčších množstiev jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Až 3 l tekutiny a prísady.
6 - 7	Jemné smaženie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, rizzoly, klobásy, pečeň, zäsmažka, vajcia, palacinky, šišky.	podľa potreby	Po uplynutí polovice času obráťte.
7 - 8	Silné smaženie, opečené zemiakové pyré, karé, steak.	5 - 15	Po uplynutí polovice času obráťte.
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranoľčky.		
<b>P</b>	Varenie veľkého množstva vody. Funkcia PowerBoost je aktivovaná.		

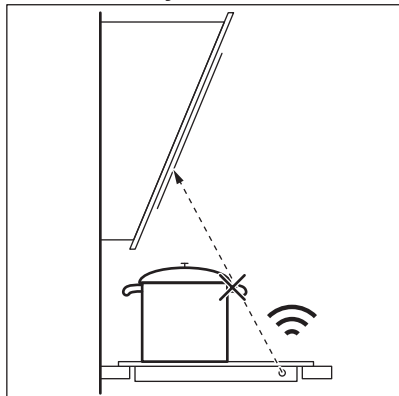
## 8.6 Rady a tipy pre Hob®Hood

Pri používaní varného panela s funkciou:

- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným svetlom.

- Halogénové svetlo nesústreďujte na panel odsávača pár.
- Ovládací panel varného panela nezakrývajte.
- Nerušte signál medzi varným panelom a odsávačom pár (napr. rukou, rukoväťou kuchynského riadu alebo vysokým hrncom). Pozrite si obrázok.


**Odsávač pár na obrázku slúži iba na ilustračné účely.**



**i** Okienko komunikátora infračerveného signálu Hob<sup>2</sup>Hood udržiavajte čisté.

**i** Iné spotrebiče ovládané na diaľku môžu blokovat' signál. Nepoužívajte takéto spotrebiče v blízkosti varného panela pri zapnutej funkcii Hob<sup>2</sup>Hood.

### Odsávače pár s funkciou Hob<sup>2</sup>Hood

Celý sortiment odsávačov pár, ktoré fungujú s touto funkciou, nájdete na našej spotrebiteľskej webovej stránke. Odsávače pár Electrolux, ktoré pracujú s touto funkciou, musia mať symbol .

## 9. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľhľadne bezpečnosti.

### 9.1 Všeobecné informácie

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú to, ako varný panel funguje.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.
- Použite špeciálnu škrabku na sklo.

### 9.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastová fólia, cukor a potraviny s cukrom, inak môžu nečistoty spôsobiť poškodenie varného panela. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálii. Špeciálnu škrabku priložte na

sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepeľ posúvajte po povrchu.

- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvrny od vody, mastné škvrny, lesklé kovové farebné flaky. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové flaky:** použite roztok vody a octu a vyčistite sklenený povrch handričkou.
- Povrch varného panela má horizontálne drážky. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou a malým množstvom umývacieho prostriedku plynulým pohybom zľava doprava. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou zľava doprava.



## 10. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV







### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

### 10.1 Čo robiť, ak...

Problém	Možná príčina	Náprava
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania. Pozrite si schému pripojenia.
	Je vypálená poistka.	Uistite sa, že poruchu spôsobila poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Nenastavili ste varný stupeň počas 60 sekúnd.	Znova aktivujte varný panel a do 60 sekúnd nastavte varný stupeň.
	Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí.	Dotýkajte sa iba jedného senzorového poľa.
	Prestávka je zapnuté.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Displej nereaguje na dotyk.	Časť displeja je zakrytá alebo sú hrnce umiestnené príliš blízko displeja. Na displeji je kvapalina alebo predmet.	Odstráňte predmety. Premiestnite hrnce mimo displeja. Displej vyčistite, počkajte, kým spotrebič nevychladne. Odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 1 minúte opäť pripojte varný panel.
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Zaznie zvukový signál, keď je varný panel vypnutý.	Umiestnili ste niečo na jedno alebo viaceré senzorové polia.	Odstráňte daný predmet zo senzorových polí.
Varný panel sa vypne.	Umiestnili ste niečo na senzorové pole	Odstráňte daný predmet zo senzorového poľa.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nezrosvieti.	Zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor pod povrchom varného panela.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho, aby sa zohriala, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Nemôžete zapnúť najvyšší varný stupeň.	Iná zóna je už nastavená na najvyšší varný stupeň.	Najprv znížte výkon na inej zóne.
Senzorové polia sa zahrievajú.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ho umiestňujete blízko k ovládacím prvkom.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Hob²Hood nefunguje.	Zakryli ste ovládací panel.	Odstráňte daný predmet z ovládacieho panela.

Problém	Možná příčina	Náprava
Hob®Hood je v prevádzke, ale je zapnuté len osvetlenie.	Aktivovali ste H1 režim.	Zmeňte režim na H2 – H6 alebo počkajte na spustenie automatického režimu.
V prevádzke sú režimy Hob®Hood H1 – H6, ale osvetlenie je vypnuté.	Môže ísť o problém so žiarovkou.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Pri dotyku senzorových polí nezaznejú žiadne zvuky.	Zvuky sú vypnuté.	Zapnite zvuky. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Je nastavený nesprávny jazyk.	Omylom ste zmenili jazyk.	Obnovte všetky funkcie na nastavenia z výroby. Vyberte položku Obnoviť nastavenia v časti Ponuka. Odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 1 minúte opäť pripojte varný panel. Nastavte Jazyk, Jas displeja a Hlasitosť zvuk. signalizácie.
Varná zóna sa vypne. Zobrazí sa výstražné hlásenie, že sa varná zóna vypne.	Automatické vypínanie deaktivuje varnú zónu.	Deaktivujte varný panel a znova ho aktivujte. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Na displeji sa zobrazí hlásenie  a číslo.	Blokovanie je zapnuté.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Zobrazí sa O - X - A.	Detská poistka je zapnuté.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
 bliká.	Na zóne nie je žiaden kuchynský riad.	Položte na zónu kuchynský riad.
	Kuchynský riad je nevhodný.	Použite vhodný kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Dno riadu má pre danú zónu príliš malý priemer.	Použite riad so správnymi rozmermi. Pozrite si časť „Technické údaje“.
 a číslo sa rozsvietia.	Nastala chyba vo varnom paneli.	Vypnite varný panel a po 30 sekundách ho znova zapnite. Keď sa opäť rozsvieti symbol  , odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 30 sekundách opäť pripojte varný panel. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Znie neprerušované pípanie.	Elektrické pripojenie je nesprávne.	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.
Kuchynský riad sa zahrieva dlhšie než 5 minút.	Dno kuchynského riadu nie je kompatibilné s indukciou.	Použite kuchynský riad so správnym (plochým magnetickým) dnom. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

## 10.2 Ak nenájdete riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte svojho predajcu alebo

autorizované servisné stredisko. Uvedte údaje z typového štítku. Uistite sa, že ste varný panel používali správne. V opačnom prípade nebude servisný zásah servisného

technika alebo predajcu bezplatný, a to ani počas záručnej doby. Informácie o záručnej

dobe a autorizovaných servisných strediskách sú uvedené v záručnej brožúre.

## 11. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 11.1 Typový štítok

Model EIS6448  
Typ 61 B4A 01 CA  
Indukcia 7.35 kW  
Sér. č. ....  
ELECTROLUX

Č. výrobku (PNC) 949 596 906 00  
220 – 240 V / 400 V 2N 50 – 60 Hz  
Vyrobené v: Nemecko  
7.35 kW



### 11.2 Licencia na softvér

Softvér používaný v tomto varnom paneli obsahuje softvér chránený autorským právom, na ktorý sa vzťahujú licencie BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL/SSLEAY ISC, Apache 2.0 a ďalšie.

Celú kópiu licencie si môžete pozrieť na:  
Ponuka > Nastavenia > Servis > Licencia.

Zdrojový kód open-source softvéru môžete stiahnuť z odkazu na webovej stránke výrobku.

### 11.3 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Ľavý predný	2300	3200	10	125 - 210
Ľavý zadný	2300	3200	10	125 - 210
Pravý predný	1400	2500	4	125 - 145
Pravý zadný	1800	2800	10	145 - 180

Výkon varných zón sa v malom rozsahu môže líšiť od údajov uvedených v tabuľke. Mení sa na základe materiálu a rozmerov kuchynského riadu.

Optimálne výsledky varenia dosiahnete tak, že budete používať riad s priemerom nie väčším ako sú údaje uvedené v tabuľke.

## 12. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 12.1 informácie o výrobku\*

Identifikácia modelu	EIS6448
Typ varného panelu	Vstavaný varný panel
Počet varných zón	4

Technológia ohrevu		Indukcia
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavý predný	21,0 cm
	Ľavý zadný	21,0 cm
	Pravý predný	14,5 cm
	Pravý zadný	18,0 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavý predný	188,9 Wh/kg
	Ľavý zadný	188,9 Wh/kg
	Pravý predný	183,4 Wh/kg
	Pravý zadný	178,8 Wh/kg
Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)		185,0 Wh/kg

\* Pre Európsku úniu podľa nariadenia EÚ 66/2014. Pre Bielorusko podľa STB 2477-2017, príloha A. Pre Ukrajinu podľa 742/2019.

EN 60350-2 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 2: Varné panely – metódy merania výkonu.


Energetické parametre pre varnú oblasť sú označené na príslušných varných zónach.


## 12.2 Úspora energie

Ak budete postupovať podľa nižšie uvedených tipov, môžete pri každodennom varení ušetriť energiu.

- Ohrejte iba potrebné množstvo vody.
- Na kuchynský riad podľa možností vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte na varnú zónu ešte pred jej zapnutím.
- Menší riad položte na menšie varné zóny.
- Kuchynský riad položte priamo na stred varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na roztopenie.

## 13. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

## MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam, da ste kupili napravo Electrolux. Izbrali ste izdelek, ki s sabo prinaša večdesetletne strokovne izkušnje in inovacije. Ta genialen in eleganten izdelek je bil zasnovan z vami v mislih. Kadar koli ga uporabite, ste tako lahko prepričani, da boste vsakič dobili odlične rezultate.

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux.

### Obiščite naše spletno mesto za



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SKRIB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	373
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	375
3. NAMESTITEV.....	377
4. OPIS IZDELKA.....	378
5. HITRI VODNIK.....	379
6. PRED PRVO UPORABO.....	380
7. VSAKODNEVNA UPORABA.....	381
8. NAMIGI IN NASVETI.....	386
9. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	389
10. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	389
11. TEHNIČNI PODATKI.....	391
12. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	392
13. SKRIB ZA OKOLJE.....	393

## 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.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da so otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od naprave. Dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- 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

- 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.

- Ognja NIKOLI ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak izklopite napravo in nato prekrijte ogenj, npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- 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: Kuhanje mora biti nadzorovano. 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.
- Po uporabi kuhalne plošče jo izklopite s pomočjo tipke na njej, ne zanašajte se na tipalo za posodo.
- V primeru počene površine steklokeramične plošče izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Če je naprava priključena na električno omrežje neposredno preko razdelilne omarice, odstranite varovalko, da napravo izključite iz napajanja. V obeh primerih se obrnite na pooblaščen 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 poškodb naprave.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitvev, 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 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

- Naprava mora biti ozemljena.
- Pred katerikoli 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 kablju 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 pooblaščen 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.



## 2.3 Uporaba



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara.

- Pred prvo uporabo odstranite vso embalažo, etikete in zaščitno folijo (če obstaja).
- Naprava je namenjena samo za (notranjo) uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- 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 ali površino za odlaganje.
- Če je površina naprave počena, takoj odklopite napravo iz napajanja. S tem 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.



### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segretyh predmetov ne približujte maščobam in olju, kadar kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sprošča zelo 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 postavljajte na nadzorno ploščo.
- 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 vklaplajte kuhališč, na katerih je prazna posoda ali pa so sploh ni nobene posode.
- Na napravo ne postavljajte aluminijaste folije.
- Posoda, ki je izdelana iz litega železa ali aluminija oz. ima poškodovano dno, lahko opraska steklo/steklokeramiko. Te predmete vedno dvignite, kadar jih morate premakniti na kuhalni površini.
- Ta naprava je namenjena le kuhanju. Izdelka ne smete uporabljati v druge namene, npr. za ogrevanje prostorov.

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje

- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preden se lotite čiščenja naprave, jo izklopite in počakajte, da se ohladi.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte vodnega pršca in pare.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.

## 2.5 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblašteni 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 gospodinskih 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.

## 2.6 Odlaganje



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.

## 3. NAMESTITEV



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 3.1 Pred namestitvijo

Pred namestitvijo kuhalne plošče, 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

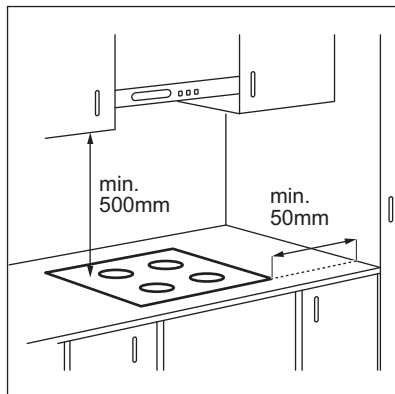
Vgradne kuhalne plošče se lahko uporabljajo samo po vgradnji v ustrezne vgradne enote in delovne površine, ki ustrezajo standardom.

### 3.3 Priključni kabel

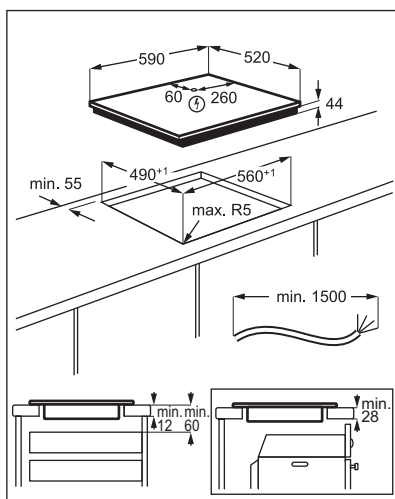
- Kuhalna plošča ima priložen priključni kabel.
- Za zamenjavo poškodovanega priključnega kabla uporabite priključni kabel: H05V2V2-F ki prenese temperaturo 90 °C ali več. Obrnite se na pooblaščen servisni center. Priključni kabel sme zamenjati le usposobljen električar.

### 3.4 Montaža

Če nameščate kuhavno 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 prežračevanja kuhalne plošče predmeti v njem segrejejo.



Videonavodila „Kako namestiti indukcijsko kuhavno ploščo Electrolux – namestitev

delovne površine“ poiščite tako, da vnesete polno ime, prikazano na spodnji sliki.

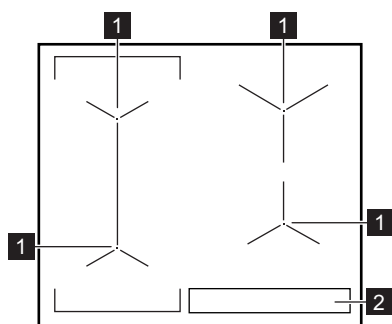
 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



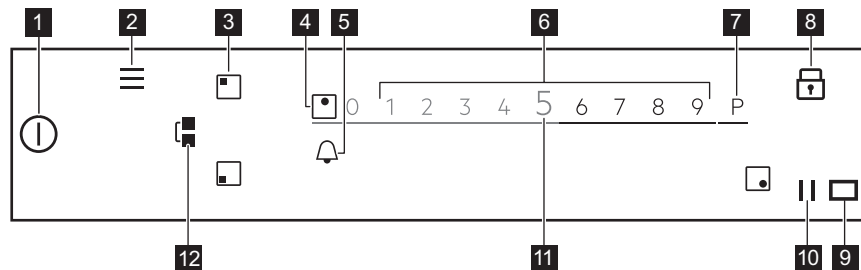
## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Postavitev kuhalne površine






- 1** Indukcijsko kuhališče
- 2** Upravljalna plošča

### 4.2 Postavitev nadzorne plošče



Za ogled razpoložljivih nastavitvev se dotaknite ustreznega simbola.

Simbol	Opomba
<b>1</b> 	Vklop/izklop Za vklop ali izklop kuhalne plošče.
<b>2</b> 	Meni Za odpiranje in zapiranje funkcij Meni.
<b>3</b> 	Izbira kuhališča Za odpiranje drsnika za izbrano kuhališče.

Simbol	Opomba
	- Indikator kuhališča Za prikaz, za katero kuhališče je drsnik vklopljen.
	- Za nastavitev funkcij programske ure.
	- Drsnik Za prilagoditev stopnje kuhanja.
	PowerBoost Za vklop funkcije.
	Ključavnica Za vklop ali izklop funkcije.
	- Okno komunikatorja infrardečega signala Hob <sup>2</sup> Hood. Ne pokrivajte ga.
	Premor Za vklop ali izklop funkcije.
	- Za prikaz trenutne stopnje kuhanja.
	Bridge Za vklop ali izklop funkcije.

## 5. HITRI VODNIK

### 5.1 Uporaba prikazovalnika

- Uporabite lahko samo simbole z osvetljenim ozadjem.
- Za vklop dane funkcije se dotaknite ustreznega simbola na prikazovalniku.
- Izbrana funkcija se vklopi, ko odmaknete prst s prikazovalnika.
- Po razpoložljivih funkcijah se pomikajte s hitrimi potezami ali pa s prstom povlecite po prikazovalniku. Hitrost poteze določi hitrost premikanja prikazovalnika.
- Pomikanje se lahko zaustavi samo od sebe, lahko pa ga takoj ustavite vi z dotikom prikazovalnika.
- Večino parametrov, prikazanih na prikazovalniku, lahko spremenite z dotikom ustreznih simbolov.
- Za izbiro zelene funkcije ali časa se lahko pomikate po seznamu in/ali pa se dotaknete možnosti, ki jo želite izbrati.
- Ko je kuhalna plošča vklopljena in nekateri simboli izginejo s prikazovalnika, se ga dotaknite še enkrat. Vsi simboli se spet prikažejo.
- Za določene funkcije se ob njihovem zagonu prikaže pojavno okno z dodatnimi informacijami. Za stalen izklop pojavnega okna preverite , preden vklopite funkcijo.

- Za vklop funkcij programske ure najprej izberite kuhališče.

#### Simboli, uporabni za krmarjenje po prikazovalniku

- Za potrditev izbire ali nastavitve.
- Za vrnitev/napredovanje za eno stopnjo v Meni.
- Za pomikanje navzgor/navzdol po navodilih na prikazovalniku.
- Za pomikanje navzgor/navzdol po navodilih na prikazovalniku.
- Za vklop/izklop funkcij.
- Za zapiranje pojavnega okna.
- Za preklic nastavitve.




### 5.2 Meni sestava

Dotaknite se za dostop do nastavitve kahalne plošče in njihovo spremembo ali vklop nekaterih funkcij. V razpredelnici je prikazana osnovna sestava menija Meni.

## Meni



Kuharski pomočnik

Funkcije kuhalne plošče	Topljenje
Nastavitve	Varovalo za otroke
	Štoparica
Hob <sup>2</sup> Hood	H0 - Izklop H1 - Samo luč H2 - Nizka hitrost ventilatorja H3 - Nizka samodejna ventilator H3 - Nizka samodejna ventilator H4 - Srednja samodejna ventilator H5 - Visoka samodejna ventilator H6 - Maks samodejna ventilator
Nastavitev	Kuharski pomočnik Jezik Zvok tipk Glasnost zvočnih signalov Osvetlitev prikazovalnika
Servis	Predstavitveni način Licenca Prikaži razl. prog. Opreme Zgodovina alarma Ponastavi vse nastavitve.

Da zapustite Meni se dotaknete gumba  ali desne strani prikazovalnika, zunaj pojavnega okna. Za premikanje po meniju Meni uporabite  ali .

Ko se dotaknete in držite gumbe nekaterih izbirnih možnosti, ki so na voljo v meniju Meni, se prikaže kratek opis. Sledite

navodilom za preprosto premikanje po meniju Meni.

Če ste na dnu seznama menijskih elementov Meni, premaknite se po seznamu navzgor z uporabo  se dotaknete ikone , da zapustite Meni.

## 6. PRED PRVO UPORABO



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Prva priključitev na električno omrežje

Ko kuhalno ploščo priključite na električno omrežje, morate nastaviti Jezik, Osvetlitev prikazovalnika in Glasnost zvočnih signalov.

Nastavitev lahko spremenite v zavihku Meni > Nastavitve > Nastavitev. Glejte razdelek »Vsakodnevna uporaba« (Daily use).


## 7. VSAKODNEVNA UPORABA



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 7.1 Vklp in izklop

Za vklop ali izklop kuhalne plošče se dotaknite gumba  in držite eno sekundo.

### 7.2 Samodejni izklop

#### Funkcija samodejno izklopi kuhalno ploščo, če:

- So vsa kuhališča izklopljena.
- Ne nastavite stopnje kuhanja po vklopu kuhalne plošče.
- Ste nekaj polili ali položili na upravljalno ploščo za več kot 10 sekund (posodo, krpo itd.). Zaslisi se zvočni signal in kuhalna plošča se izklopi. Odstranite predmet ali očistite upravljalno ploščo.
- Se kuhalna plošča preveč segreje (na primer, ko povre vsa voda iz posode). Počakajte, da se kuhališče ohladi, preden ponovno uporabite kuhalno ploščo.
- Uporabite napačno posodo ali na določenem kuhališču ni posode. Utripa bel simbol kuhališča, po dveh minutah pa se indukcijsko kuhališče samodejno izklopi.
- Ne izklopite kuhališča oziroma ne spremenite stopnje kuhanja. Po določenem času se prikaže sporočilo in kuhalna plošča se izklopi.

#### Razmerje med stopnjo kuhanja in časom, po katerem se kuhalna plošča izklopi:

Stopnja kuhanja	Kuhalna plošča se izklopi po
1 - 2	6 urah
3 - 5	5 urah
6	4 urah
7 - 9	1,5 ure



Ko uporabljate Cvrenje v ponvi, se kuhalna plošča izklopi po 1,5 ure. Za Tehnika sous-vide se kuhalna plošča izklopi po 4 urah.

### 7.3 Uporaba področij segrevanja

Posodo postavite na sredino izbranega kuhališča. Indukcijska kuhališča se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode.

Ko postavite posodo na izbrano kuhališče, jo kuhalna plošča samodejno zazna, na prikazovalniku pa se prikaže ustrezen drsnik. Drsnik je viden osem sekund, po tem se prikazovalnik vrne na glavni pogled. Če želite drsnik zapreti prej, tapnite na prikazovalnik zunaj območja drsnika.

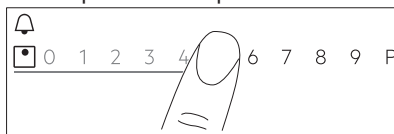
Ko so vklopljena druga kuhališča, je lahko stopnja kuhanja za kuhališče, ki ga želite uporabiti, omejena. Glejte razdelek »Upravljanje moči«.



Preverite, ali je posoda primerna za indukcijske kuhalne plošče. Za dodatne informacije o vrstah kuhalnih posod si oglejte razdelek »Namigi in nasveti«. Velikost posode preverite v »Tehnični podatki«.

### 7.4 Stopnja kuhanja

1. Vklpote kuhalno ploščo.
2. Postavite posodo na izbrano kuhališče. Na prikazovalniku se prikaže drsnik za vklopljeno kuhališče in ostane vklopljen osem sekund.
3. Z dotikom ali drsenjem s prstom nastavite zeleno stopnjo kuhanja. Simbol pordeči in se poveča.



Stopnjo kuhanja lahko spremenite tudi med kuhanjem. Dotaknite se simbola za izbiro kuhališča na upravljalni plošči in se s prstom pomaknite levo ali desno (za znižanje ali zvišanje stopnje kuhanja).

## 7.5 PowerBoost

Ta funkcija vklopi več moči za ustrezno indukcijsko kuhališče; odvisno od velikosti posode. Funkcijo lahko vklopite samo za omejen čas.

1. Najprej se dotaknite simbola želenega kuhališča.
2. Dotaknite se **P** ali s prstom podrsajte desno, da vklopite funkcijo za izbrano kuhališče.

Simbol pordeči in se poveča.

Funkcija se samodejno izklopi. Za ročen izklop funkcije izberite kuhališče in spremenite njegovo stopnjo kuhanja.



Za vrednosti najdaljšega trajanja si oglejte »Tehnični podatki«.

## 7.6 OptiHeat Control(3-koračni indikator akumulirane toplote)



### OPOZORILO!

**III / II / I** Dokler kazalec delovanja sveti, obstaja nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

Indukcijska kuhališča ustvarjajo toploto, ki je potrebna za kuhanje, neposredno na dnu posode. Steklokeramiko segreje toplota posode.

Kazalci **III / II / I** se pojavijo na prikazovalniku, ko je področje segrevanja (na kahalni plošči) vroče. Prikazujejo stopnjo akumulirane toplote za kuhališča, ki jih trenutno uporabljate.

Indikator lahko zasveti tudi:

- za sosednja kuhališča, četudi jih ne uporabljate,
- ko vročo kahalno posodo postavite na hladno področje segrevanja,
- ko je kahalna ploščica izklopljena, vendar je kuhališče še vedno vroče.

Indikator ugasne, ko se kuhališče ohladi.

## 7.7 Časovnik



### Časovnik z odštevanjem ure

To funkcijo uporabite za določitev časa delovanja kuhališča med posameznim kuhanjem.

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. Preverite  za vklop funkcije.

Simboli se spremenijo na .

5. S prstom podrsajte levo ali desno, da izberete želeni čas (npr. ure in/ali minute).
6. Dotaknite se gumba **V** redu, da potrdite svojo izbiro.

Lahko pa izberete tudi **X** za preklic izbire. Ko se odštevanje zaključi, se oglasi zvočni signal in utripa . Dotaknite se gumba , da ustavite signal.

Za izklop te funkcije nastavite stopnjo

segrevanja na **0**. Lahko pa se dotaknete <sup>+STOP</sup> levo od vrednosti programske ure, nato **X** poleg in potrdite izbiro, ko se prikaže pojavno okno.






### Odštevalna ura

To funkcijo lahko uporabite, ko je kahalna plošča vklopljena, a kuhališča ne delujejo.

Funkcija ne vpliva na delovanje kuhališč.


1. Izberite poljubno kuhališče. Na prikazovalniku se prikaže ustrezen drsnik.
2. Dotaknite se . Na prikazovalniku se prikaže okno menija programske ure.
3. S prstom podrsajte levo ali desno, da izberete želeni čas (npr. ure in minute).
4. Dotaknite se gumba **V** redu, da potrdite svojo izbiro.



Lahko pa izberete tudi **X** za preklic izbire. Ko se odštevanje zaključi, se oglasi zvočni signal in utripa . Dotaknite se gumba , da ustavite signal.

Za izklop funkcije se dotaknite  levo od vrednosti programske ure, dotaknite se **X** poleg in potrdite izbiro, ko se prikaže pojavno okno.

## Štoparica

Funkcija začne samodejno šteti takoj po vklopu kuhališča. To funkcijo lahko uporabite za spremljanje trajanja delovanja.


1. Pritisnite gumb  za dostop do Meni.
2. Premaknite se na prikaz Meni, da izberete zavihek Nastavitve > Štoparica.
3. Z dotikom stikala vklopite/izklopite funkcijo.

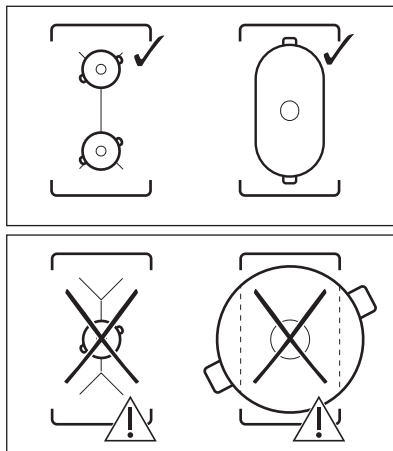
Funkcija se ne izklopi, ko dvignete posodo. Za ponastavitev te funkcije in ponoven ročni zagon se dotaknite ikone  in izberite gumb Ponastavi v pojavnem oknu. Funkcija začne šteti od **0**. Za Premor, začasno prekinitvev funkcije med izvajanjem posameznega postopka pripravljanja jedi se dotaknite ikone  in izberite gumb Premor v pojavnem oknu. Izberite gumb Zaeetek za nadaljevanje štetja.


## 7.8 Funkcija Bridge

Ta funkcija poveže dve kuhališči, ki delujeta kot eno z isto stopnjo kuhanja.

Funkcijo lahko uporabite z veliko posodo.



1. Posodo postavite na dve kuhališči. Posoda mora pokrivati sredini obeh kuhališč.
2. Za vklop funkcije se dotaknite . Simbol kuhališča se spremeni.
3. Nastavite ustrezno stopnjo segrevanja. Posoda mora pokrivati sredini obeh kuhališč, ne sme pa segati čez oznako področja.




Za izklop te funkcije se dotaknite gumba . Področja segrevanja (na kuhalni plošči) se segrevajo na različne načine.


## 7.9 || Premor


Ta funkcija nastavi vsa vklopljena kuhališča na najnižjo nastavitev segrevanja.


Ko funkcija deluje, lahko uporabite samo simbola  in . Vsi drugi simboli na upravljalni plošči so zaklenjeni.

Funkcija ne zaustavi funkcij programske ure:

Za vklop funkcije se dotaknite .

 se prižge. Stopnja kuhanja je znižana na 1.


Za izklop te funkcije se dotaknite gumba .


Ta funkcija ustavi funkcijo PowerBoost. Ob ponovnem dotiku gumba  se ponovno vklopi najvišja stopnja segrevanja.

## 7.10 Ključavnica

Upravljalno ploščo lahko zaklenete med delovanjem kahalne plošče. Preprečuje nenamerno spremembo stopnje kuhanja.

Najprej nastavite ustrezno stopnjo segrevanja.

Za vklop funkcije se dotaknite .

Za izklop funkcije se tri sekunde dotikajte .





Ko izklopite kuhalno ploščo, se izklopi tudi ta funkcija.

## 7.11 Varovalo za otroke

Funkcija preprečuje nehoten vklop kuhalne plošče.

1. Dotaknite se na prikazovalniku, da odprete Meni.
2. Na seznamu izberite Nastavitve > Varovalo za otroke.
3. Vključite stikalo in se dotaknite črk A-O-X po abecednem vrstnem redu, da vklopite funkcijo. Za izklop funkcije izklopite stikalo.

Če želite zapustiti Meni, se dotaknite ali desne strani prikazovalnika, izven pojavnega okna. Za krmarjenje po Meni uporabite < ali >.

## 7.12 Kuharski pomočnik

Ta funkcija prilagodi temperaturo različnim vrstam hrane in jo ohranja med kuhanjem. Vključite jo lahko samo za levo sprednje kuhališče ali obe kuhališči na levi pri združitvi kuhališč.

1. Dotaknite se na prikazovalniku, da odprete Meni.
2. Izberite Kuharski pomočnik, na seznamu pa vrsto živil, ki jih želite pripraviti. Za vsako vrsto živil je na voljo več možnosti. Sledite navodilom na prikazovalniku.
  - Lahko se dotaknete V redu na vrhu pojavnega okna, da uporabite privzete nastavitve.
  - Nastavite lahko funkcijo programske ure. Ko posoda doseže predvideno temperaturo, lahko vklopite programsko uro.
  - Lahko spremenite privzeto stopnjo kuhanja.
3. Ko posoda doseže predvideno temperaturo, se oglasi zvočni signal in prikaže se pojavno okno. Če želite zapreti okno in zagnati funkcijo, se dotaknite V redu. Za stalen izklop okna preverite , preden vklopite funkcijo.

Za zaustavitev funkcije se dotaknite in Stop ali pa se dotaknite in izberite Kuharski pomočnik, izberite poljubno vrsto živila in se dotaknite Stop.

Če želite zapustiti Meni, se dotaknite ali desne strani prikazovalnika, izven pojavnega okna. Za krmarjenje po Meni uporabite < ali >.

## 7.13 Topljenje

To funkcijo lahko uporabite za topljenje različnih izdelkov, npr. čokolade ali masla. Funkcijo lahko uporabite samo za eno kuhališče naenkrat.

1. Dotaknite se na prikazovalniku, da odprete Meni.
2. Na seznamu izberite Funkcije kuhalne plošče > Topljenje.
3. Dotaknite se Zaeetek. Izbrati morate želeno kuhališče. Če je kuhališče že vklopljeno, se prikaže pojavno okno. Preključite predhodno stopnjo kuhanja, da vklopite funkcijo.

Če želite zapustiti Meni, se dotaknite ali desne strani prikazovalnika, izven pojavnega okna. Za krmarjenje po Meni uporabite < ali >.

Za izklop funkcije se dotaknite simbola za izbiro kuhališča, nato pa Stop.

## 7.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Je napredna samodejna funkcija, ki poveže kuhalno ploščo s kuhinjsko napa. Kuhalna plošča in napa imata komunikator infrardečega signala. Hitrost ventilatorja se nastavi samodejno glede na nastavitev načina in temperaturo najbolj vroče posode na kuhalni plošči.

Pri večini kuhinjskih nap je sistem za daljinsko upravljanje tovarniško izklopljen. Aktivirajte ga pred uporabo funkcije. Za dodatne informacije si oglejte navodila za uporabo kuhinjske nape.

Za samodejno upravljanje funkcije nastavite samodejni način na H1 - H6. Kuhalna plošča je tovarniško nastavljena na H5. Kuhinjska

napa se odzove ob vsaki uporabi kuhalne plošče. Kuhalna plošča samodejno zazna temperaturo posode in prilagodi hitrost ventilatorja. Kuhalno ploščo lahko nastavite samo za vklop luči z izbiro H1.



Če spremenite hitrost ventilatorja na napi, je privzeta povezava s kuhalno ploščo izklopljena. Za ponoven vklop funkcije obe napravi IZKLOPITE in ponovno VKLOPITE.

Način	Samodejna osvetlitev	Dušenje jedi <sup>1)</sup>	Cvrenje <sup>2)</sup>
H0	Izklop	Izklop	Izklop
H1	Vklop	Izklop	Izklop
H2 <sup>3)</sup>	Vklop	Hitrost ventilatorja 1	Hitrost ventilatorja 1
H3	Vklop	Izklop	Hitrost ventilatorja 1
V4	Vklop	Hitrost ventilatorja 1	Hitrost ventilatorja 1
V5	Vklop	Hitrost ventilatorja 1	Hitrost ventilatorja 2
V6	Vklop	Hitrost ventilatorja 2	Hitrost ventilatorja 3

- 1) Kuhalna plošča zazna vrenje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.
- 2) Kuhalna plošča zazna cvrenje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.
- 3) Ta način vklopi ventilator in luč ter ni odvisen od temperature.


## Spreminjanje načinov

Če niste zadovoljni z ravnjo hrupa/hitrostjo ventilatorja, lahko med načini preklapljate ročno.

1. Dotaknite se .

Na seznamu izberite Nastavitve>Hob<sup>2</sup>Hood .


2. Izberite ustrezen način.


Da zapustite Meni se dotaknite gumba  ali desne strani prikazovalnika, zunaj pojavnega okna.


Ko prenehate kuhati in izklopite kuhalno ploščo, lahko ventilator nape določen čas še vedno deluje. Po tem sistem samodejno izklopi ventilator in za naslednjih 30 sekund prepreči nenameren vklop ventilatorja.

Luč na napi se izklopi dve minuti po izklopu kuhalne plošče.

## 7.15 Jezik


1. Dotaknite se  na prikazovalniku, da odprete Meni.
2. Na seznamu izberite Nastavitve > Nastavitve > Jezik.
3. Na seznamu izberite ustrezen jezik.


Če izberete napačen jezik, se dotaknite . Prikaže se seznam. Izberite tretjo možnost od zgoraj, nato pa predzadnjo. Nato izberite drugo možnost. Pomaknite se navzdol in na seznamu izberite ustrezen jezik. Na koncu izberite možnost na desni.

Če želite zapustiti Meni, se dotaknite  ali desne strani prikazovalnika, izven pojavnega okna. Za krmarjenje po Meni uporabite < ali >.

## 7.16 Zvok tipk / Glasnost zvočnih signalov

Lahko izberete zvok, ki ga odda kuhalna plošča, ali pa povsem izklopite zvok. Izberete lahko med klikom (privzeto) ali piskom.


1. Dotaknite se  na prikazovalniku, da odprete Meni.
2. Na seznamu izberite Nastavitve > Nastavitve> Zvok tipk / Glasnost zvočnih signalov.
3. Izberite ustrezno funkcijo.




Če želite zapustiti Meni, se dotaknite  ali desne strani prikazovalnika, izven pojavnega okna. Za krmarjenje po Meni uporabite < ali >.

## 7.17 Osvetlitev prikazovalnika

Spremenite lahko svetlost prikazovalnika.

Obstajajo 4 stopnje svetlosti, 1 je najnižja, 4 pa najvišja.

1. Dotaknite se  na prikazovalniku, da odprete Meni.
2. Na seznamu izberite Nastavitve > Nastavitve > Osvetlitev prikazovalnika.
3. Izberite ustrezno stopnjo.

Če želite zapustiti Meni, se dotaknite  ali desne strani prikazovalnika, izven pojavnega okna. Za krmarjenje po Meni uporabite  ali .

## 7.18 Upravljanje moči

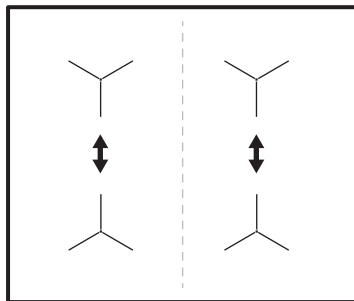
Če je vklopljenih več kuhališč in porabljena moč presega omejitve napajanja, ta funkcija razdeli razpoložljivo moč med vsemi kuhališči. Kuhalna plošča nadzoruje stopnje kuhanja, da zaščiti varovalke električnega omrežja.

- Kuhališča so združena glede na mesto in število faz v kuhlalni plošči. Vsaka faza ima maksimalno električno obremenitev

3680 W. Če kuhalna plošča doseže mejo maksimalne razpoložljive moči za eno fazo, se moč področij segrevanja samodejno zmanjša.

- Najvišja stopnja kuhanja je vidna na drsniku. Aktivne so samo bele številke.
- 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.



## 8. NAMIGI IN NASVETI



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 8.1 Posoda



Pri indukcijskih kuhališčih močno elektromagnetno polje izjemno hitro segreje posodo.

Indukcijske kuhlalne plošče uporabite s primerno posodo.

- Dno posode mora biti čim bolj deblo in ravno.
- Dno posode mora biti čisto in suho, preden jo postavite na kuhlalno ploščo.
- Če želite preprečiti praske, ne drsajte ali drgnite s posodo po steklo-keramični plošči.

#### 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 kuhlalno ploščo v naslednjih primerih:

- če voda zavre zelo hitro, ko kuhlalno ploščo nastavite na najvišjo stopnjo kuhanja,
- Če se na dno posode prilepi magnet.

#### Dimenzije posode

- Indukcijske kuhlalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode.
- Učinkovitost kuhlalne plošče je povezana s premerom posode. Posoda s premerom, manjšim od najmanjšega, sprejme le del moči, ki jo ustvari kuhlalna ploščo.
- 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 kuhlalne plošče ali nehoti aktiviralo funkcije kuhlalne plošče.

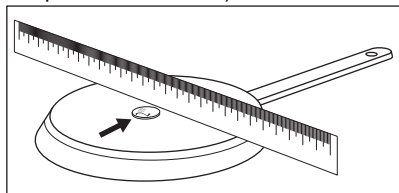


Oglejte si »Tehnični podatki«.

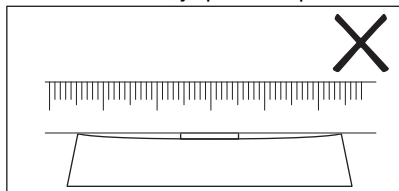
## 8.2 Prave ponve za funkcijo Cvrenje v ponvi

Uporabljajte samo ponve z ravnim dnom.  
Preverjanje ustreznosti ponve:

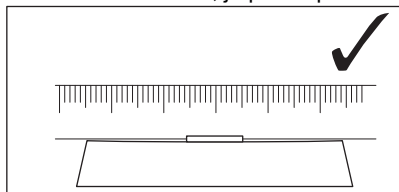
1. Ponev obrnite na glavo.
2. Na dno ponve položite ravnilo.
3. Med ravnilo in dno ponve poskušajte dati kovanec za 1, 2 ali 5 centov (ali kovanec podobne debeline).



- a. Če med ravnilo in ponev lahko daste kovanec, je ponev napačna.



- b. Če med ravnilo in ponev ne morete dati kovanca, je ponev prava.



## 8.3 Zvoki med uporabo

Če zaslišite:

- pokanje: posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnom).
- žvižganje: uporabljate kuhališče pri visoki stopnji kuhanja in posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnom).
- brenčanje: uporabljate visoko stopnjo kuhanja.
- klikanje: prihaja do električnega preklapljanja, posoda je zaznana, ko jo postavite na kahalno ploščo.
- sikanje, brnenje: deluje ventilator.

Ti zvoki so običajni in ne predstavljajo napake.

## 8.4 Ōko Timer (Eko programska ura)

Za varčevanje z energijo se grelnik kuhališča izklopi prej, kot se oglasi programska ura. Razlika v času delovanja je odvisna od ravni stopnje kuhanja in trajanja kuhanja.

## 8.5 Primeri kuhanja

Razmerje med stopnjo kuhanja in porabo energije kuhališča ni linearno. Ko zvišate stopnjo kuhanja, ta ni sorazmerna s povečanjem porabe energije. To pomeni, da kuhališče s srednjo stopnjo kuhanja porabi manj kot polovico celotne energije.



Podatki v razpredelnici so samo za primer.

Nastavitev segrevanja	Uporabite za:	Čas (min.)	Namigi
1	Kuhana živila ohranite topla.	po potrebi	Posodo pokrijte s pokrovom.
1 - 2	Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina.	5 - 25	Občasno premešajte.
1 - 2	Strjevanje: puhaste omelete, pečena jajca.	10 - 40	Kuhajte pokrito.
2 - 3	Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljenih jedi.	25 - 50	Vode dodajte vsaj dvakrat toliko, kot je riža, mlečne jedi na polovici postopka premešajte.

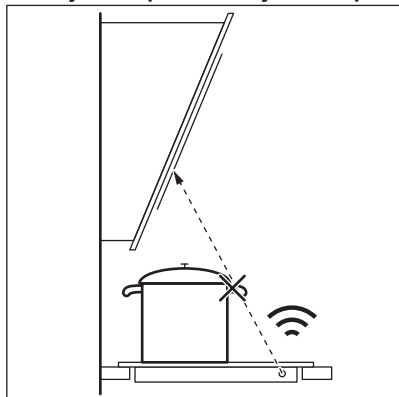
Nastavitev se-grevanja	Uporabite za:	Čas (min.)	Namigi
3 - 4	Kuhanje zelenjave na pari, ribe, meso.	20 - 45	Dodajte nekaj žlic vode.
4 - 5	Kuhanje krompirja na pari.	20 - 60	Uporabite največ ¼ l vode za 750 g krompirja.
4 - 5	Kuhanje večje količine hrane, enolončnice in juhe.	60 - 150	Do 3 l tekočine s sestavinami.
6 - 7	Lahko cvrtje: zrezek, telečji cordon bleu, zarebrnice, polpete, klobase, jetra, prežganje, jajca, palačinke, krofi.	po potrebi	Obrnite na polovici priprave.
7 - 8	Težko cvrtje, praženi krompir - Rösti, ledveni zrezki, zrezki.	5 - 15	Obrnite na polovici priprave.
9	Vrenje vode, kuhanje testenin, pečenje mesa (golaž, dušena pečenka), cvrtje krompirja.		
<b>P</b>	Prekuhanje večjih količin vode. PowerBoost je vklopljena.		

## 8.6 Namigi in nasveti za Hob<sup>2</sup>Hood

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.

**Kuhinjska napa na sliki je samo primer.**




Okno komunikatorja infrardečega signala Hob<sup>2</sup>Hood naj bo čisto.



Druge daljinsko upravljanje naprave lahko ovirajo signal. Ne uporabljajte takih naprav v bližini kuhalne plošče, ko je Hob<sup>2</sup>Hood vklopljen.

### Kuhinjske nape s funkcijo Hob<sup>2</sup>Hood

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. VZDRŽEVANJE 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.
- Uporabite posebno strgalo za steklo.

### 9.2 Čiščenje kuhalne plošče

- **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo, sladkor in sladko hrano, v nasprotnem primeru se lahko zaradi umazanije poškoduje kuhalna plošča.

Pazite, da ne pride do opeklin. Posebno strgalo postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.

- **Odstranite, ko je plošča že dovolj hladna:** ostanke vodnega kamna in vode, maščobne madeže in svetla kovinska obarvanja. Ploščo očistite z vlažno krpo in čistilnim sredstvom, ki ni grobo. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo.
- **Odstranite svetla kovinska obarvanja:** uporabite raztopino vode in kisa ter očistite stekleno površino s krpo.
- Površina kuhalne plošče ima vodoravne ure. Ploščo očistite z vlažno krpo in malo čistilnega sredstva z nežnimi gibi od leve proti desni. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo od leve proti desni.

## 10. ODPRAVLJANJE TEŽAV







### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 10.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	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.
	Niste nastavili ustrezne stopnje segrevanja v 60 sekundah.	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.
	Premor deluje.	Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Prikazovalnik se ne odziva na dotik.	Del prikazovalnika je prekrit ali pa je posoda postavljena preblizu prikazovalnika. Na prikazovalniku je nekaj tekočine ali predmet.	Odstranite predmete. Posodo premaknite stran od prikazovalnika. 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. 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 ① 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.
Ne morete vklopiti najvišje stopnje kuhanja.	Drugo kuhališče je že nastavljeno na najvišjo stopnjo kuhanja.	Najprej znižajte moč drugega kuhališča.
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.
Hob <sup>2</sup> Hood ne deluje.	Prekrili ste nadzorno ploščo.	Odstranite predmet ali očistite nadzorno ploščo.
Priprava Hob <sup>2</sup> Hood je vklopljena, vendar samo sveti lučka.	Vklopili ste način H1.	Spremenite način na H2 - H6 ali počakajte, da se začne samodejni način.
Načini delovanja H1–H6 za pripravo Hob <sup>2</sup> Hood so vklopljeni, vendar je luč ugasnjena.	Morda je težava z žarnico.	Obrnite se na pooblaščen servisni center.
Ob dotiku senzorskih polj na plošči ni zvoka.	Zvočni signali so izklopljeni.	Vklopite zvočni signal. Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«.
Nastavljen je napačen jezik.	Jezik ste pomotoma spremenili.	Ponastavite vse funkcije na tovarniške nastavitve. Izberite funkcijo Ponastavi vse nastavitve. iz menijskih elementov Meni. Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Po minuti jo ponovno priključite. Nastavite Jezik, Osvetlitev prikazovalnika in Glasnost zvočnih signalov.
Kuhališče se izklopi. Prikaže se opozorilo, ki sporoča, da se bo kuhališče izklopilo.	Položaj preklopnika Samodejni izklop izklopi področje segrevanja.	Izklopite kuhalno ploščo in jo ponovno vklopite. Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
Prikažeta se  in sporočilo.	Ključavnica deluje.	Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.
Prikažejo se O - X - A.	Varovalo za otroke deluje.	Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Utripa  .	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«.
 in prikaže se številka.	Na kuhalni plošči je napaka.	Izklopite kuhalno ploščo in jo po 30 sekundah ponovno vklopite. Če  znova zasveti, kuhalno ploščo izklopite iz električnega omrežja. Po 30 sekundah kuhalno ploščo ponovno priključite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščen servisni center.
Slišite lahko neprekinjeno piskanje.	Električna povezava je nepravilna.	Kuhalno ploščo izklopite iz električnega omrežja. Obrnite se na usposobljenega električarja, da preveri namestitve.
Kuhalna posoda se segreva dlje kot 5 minut.	Dno kuhalne posode ni združljivo z indukcijsko kuhalno ploščo.	Uporabite kuhalno posodo z ustreznim (ploščatim, magnetnim) dnom. Oglejte si »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 garancijski knjižici.

## 11. TEHNIČNI PODATKI

### 11.1 Ploščica za tehnične navedbe

Model EIS6448  
Vrsta 61 B4A 01 CA  
Indukcija 7.35 kW  
Ser. št. ....  
ELECTROLUX

Številka izdelka (PNC) 949 596 906 00  
220–240 V / 400 V, 2N, 50–60 Hz  
Izdelano v: Nemčija  
7.35 kW



### 11.2 Licence za programsko opremo

Programska oprema, vključena v kuhalno ploščo, vsebuje avtorsko programsko opremo z licenco na podlagi BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg,

zLib/ libpng, MIT, OpenSSL/SSLEAY ISC, Apache 2.0 in drugih.

Preverite celotno kopijo licence v: Meni > Nastavitve > Servis > Licenca.



Izvorno kodo odprtokodne programske opreme lahko prenesete tako, da sledite povezavi na spletni strani izdelka.

## 11.3 Specifikacije kuhališč

Kuhališče	Nazivna moč (maksimalna stopnja kuhanja) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost najdaljše trajanje [min]	Premer kuhinjske posode [mm]
Levo spredaj	2300	3200	10	125 - 210
Levo zadaj	2300	3200	10	125 - 210
Desno spredaj	1400	2500	4	125 - 145
Desno zadaj	1800	2800	10	145 - 180

Moč kuhališč se lahko malce razlikuje od podatkov v razpredelnici. Spreminja se z materialom in dimenzijami posode.

Za najboljše rezultate kuhanja uporabljajte posodo, ki nima večjega premera od premera, navedenega v razpredelnici.

## 12. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 12.1 Podatki o izdelku\*

Identifikacija modela	EIS6448	
Vrsta kupalne plošče	Vgrajena kupalna plošča	
Število kuhališč	4	
Tehnologija segrevanja	Indukcija	
Premer krožnih kuhališč (Ø)	Levo spredaj	21,0 cm
	Levo zadaj	21,0 cm
	Desno spredaj	14,5 cm
	Desno zadaj	18,0 cm
Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking)	Levo spredaj	188,9 Wh/kg
	Levo zadaj	188,9 Wh/kg
	Desno spredaj	183,4 Wh/kg
	Desno zadaj	178,8 Wh/kg
Poraba energije kupalne plošče (EC electric hob)	185,0 Wh/kg	

\* Za Evropsko unijo glede na EU 66/2014. Za Belorusijo glede na 2477-2017, priloga A. Za Ukrajino glede na 742/2019.

EN 60350-2 – Gospodinjski električni kupalni aparati – 2. del: Kupalne plošče – Metode za merjenje funkcionalnosti.


Energijske meritve, ki se nanašajo na kupalno površino, označujejo oznake ustreznih kuhališč.


### 12.2 Varčevanje z energijo

Med vsakodnevnim kuhanjem lahko varčujete z energijo, če upoštevate spodnje namige.

- Pri segrevanju vode uporabite samo potrebno količino.
  - Posodo po možnosti pokrijte s pokrovko.
  - Pred vklopom kuhališča nanj postavite posodo.
  - Manjše posode postavite na manjša kuhališča.
- Posodo postavite neposredno na sredino kuhališča.
  - Uporabite akumulirano toploto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.

## 13. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

## МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

**Відвідайте наш веб-сайт, щоб:**



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	395
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	397
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	399
4. ОПИС ВИРОБУ.....	401
5. ЕКСПРЕС-ДОВІДНИКИ.....	402
6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	403
7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	403
8. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	409
9. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	412
10. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	413
11. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	415
12. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	416
13. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	417

## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не дозволяйте дітям та домашнім тваринам знаходитися поблизу приладу під час його роботи або охолодження. При роботі відкриті елементи сильно нагріваються.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

### 1.2 Загальна безпека

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно

поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.
- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітись.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі живлення. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Задля уникнення небезпеки в разі пошкодження електричного кабелю його заміну має здійснювати

виробник, представник авторизованого сервісного центру або інша кваліфікована особа.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Захистіть зрізи за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- На дні кожного приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.

- Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтеся вказаних нижче правил.
  - Не зберігайте невеликі шматки або аркуші паперу, які можуть потрапити всередину, оскільки вони можуть пошкодити охолоджувальні вентилятори або негативного вплинути на систему охолодження.
  - Слідкуйте за тим, щоб між дном приладу та речами, що зберігаються в шухляді, залишалася щонайменше 2 см.
- Зніміть розділювальні панелі, встановлені в шафі під приладом.

### 2.2 Під'єднання до електромережі



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні з'єднання мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Переконайтеся, що прилад встановлено правильно. Незакріплений або невідповідний кабель живлення або

штепсель (якщо є) можуть призвести до нагрівання роз'ємів.

- Використовуйте відповідний кабель живлення.
- Не допускайте заплутування кабелю живлення.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте на кабелі кабельний затискач.
- Під час підключення приладу до розетки переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Стежте за тим, щоби не пошкодити штепсельну вилку (якщо є) або кабель живлення. Для заміни пошкодженого кабелю треба звернутися до нашого авторизованого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

## 2.3 Користування



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо застосовно).
- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте зону готування після кожного використання.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на конфорки. Вони можуть нагрітись.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дозволить запобігти враженню електричним струмом.
- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи приладу.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та опіків

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх samozаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу

за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.

- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування.
- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не вмийте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подрпати скло/склокераміку. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.
- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі. Забороняється використовувати для інших цілей, наприклад, опалення приміщень.

### **2.4 Догляд і очищення**

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Не застосовуйте водяні розпилювачі або пару для чищення.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише

нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.

### **2.5 Сервіс**

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.
- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

### **2.6 Утилізація**



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує небезпека задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

## **3. ВСТАНОВЛЕННЯ**



#### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### **3.1 Перед встановленням**

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з



таблички з технічними даними. Ця табличка розташована внизу варильної поверхні.

Серійний номер .....

### 3.2 Вбудовані варильні поверхні

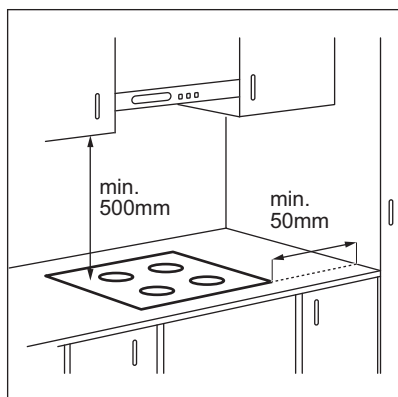
Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

### 3.3 З'єднувальний кабель

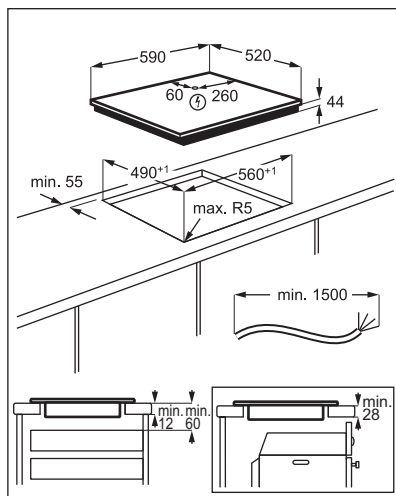
- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Щоби замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу: H05V2V2-F який витримує температуру 90 °С або вище. Зверніться до авторизованого сервісного центру. З'єднувальний кабель має замінюватися лише кваліфікованим електриком.

### 3.4 Збирання

Якщо варильна поверхня встановлюється під витяжкою, див. інструкції з монтажу витяжки, щоб дізнатися мінімальну відстань між приладами.



Якщо прилад встановлено над шухлядою, вентиляція варильної поверхні під час процесу готування може нагрівати речі, що зберігаються в шухляді.



Знайдіть відео «Як встановити індукційну варильну поверхню Electrolux — Встановлення робочої поверхні», шляхом введення повної назви, зазначеної на малюнку нижче.

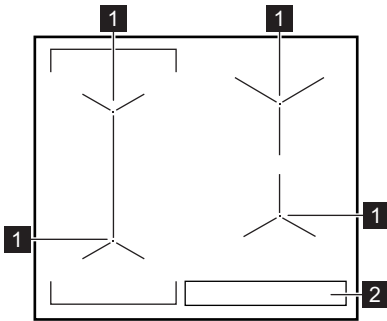
 **YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



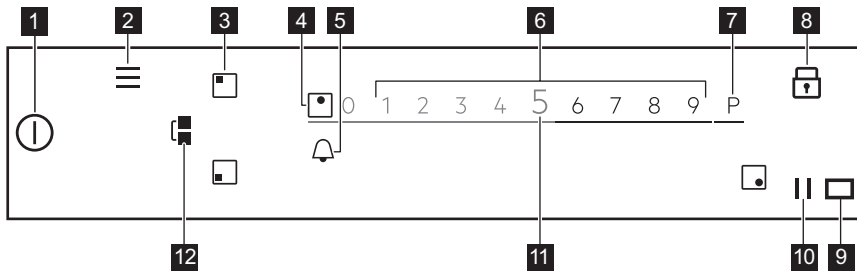
## 4. ОПИС ВИРОБУ

### 4.1 Оснащення варильної поверхні







- 1 Індукційна зона нагрівання
- 2 Панель керування

### 4.2 Структура панелі керування



Щоб побачити доступні налаштування, торкніться відповідного символу.


Символ	Коментар
1	Увімк. / Вимк. Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2	Меню Відкрити та закрити Меню.
3	Вибір зони Відкрити слайдер для обраної зони.
4 -	Індикатор зони Показати зону, для якої активовано слайдер.
5	- Встановити функції таймеру.
6 -	Слайдер Налаштувати ступінь нагрівання.
7 P	PowerBoost Для ввімкнення функції.

Символ	Коментар
8 	Блокування Увімкнення та вимкнення функції.
9 	- Вікно для інфрачервоного сигналу Hob®Hood. Не накривайте його.
10 	Пауза Увімкнення та вимкнення функції.
11 0 - 9	- Показати встановлений ступінь нагрівання.
12 	Bridge Увімкнення та вимкнення функції.

## 5. ЕКСПРЕС-ДОВІДНИКИ








### 5.1 Використання дисплея

- Можна використовувати лише символи, що світяться.
- Для активації бажаної опції торкніться відповідного символу на дисплеї.
- Обрана функція активується, коли ви прибираєте палець з дисплея.
- Щоб прокрутити доступні опції, зробіть швидкий рух або перетягніть пальцем по дисплею. Швидкість руху визначає, з якою швидкістю рухатиметься екран.
- Прокручування може зупинитися саме по собі або можна зупинити його негайно, торкнувшись дисплея.
- Ви можете змінити більшість параметрів, що відображаються на дисплеї, торкнувшись відповідних символів.
- Щоб вибрати потрібну функцію чи час, можна прокрутити список та/або торкнутися того варіанту, який ви бажаєте обрати.
- Коли варильну поверхню увімкнено і деякі символи зникають з дисплея, торкніться його знову. Усі символи повернуться.
- При увімкненні певних функцій з'являється спливаюче вікно з


додатковою інформацією. Для постійної деактивації спливаючого вікна, оберіть , перш ніж вмикати функцію.

- Для активації функцій таймера спочатку оберіть зону нагрівання.

#### Корисні символи для навігації дисплеєм

-  Підтвердження вибору або налаштування.
-  Повернення /перехід на один рівень в Меню.
-  Прокрутка вгору / вниз інструкцій на дисплеї.
- 
-  Увімкнення / вимкнення опцій.
-  Закриття спливаючого вікна.
-  Скасування налаштування.

### 5.2 Меню структура

Торкніться  для доступу і зміни налаштувань варильної поверхні або активації певних функцій. В таблиці показана базова структура Меню.


#### Меню

Допомога при готуванні

Функції варильної поверхні


Плавлення

Налаштування	Захист від доступу дітей
	Секундомір
Hob®Hood	H0 - Вимкнено H1 – лише світло H2 - Швидкість вентилятора низька H3 - Низький автоматичний вентилятор H3 - Низький автоматичний вентилятор H4 - Авто вентилятор середній H5 - Авто вентилятор високий H6 - Авто вентилятор посилений
Установка	Допомога при готуванні Мова Сигнали кнопок управл. Рівень гучності Яскравість Дисплею
Сервіс	Демонстраційний режим Ліцензія Показати версію ПЗ Історія попереджень Скинути всі налаштування

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

Якщо натиснути й утримувати деякі опції, доступні в Меню, з'явиться короткий опис.

Дотримуйтеся порад для легкого переходу по Меню.

Якщо ви знаходитесь у нижній частині Меню, прокрутіть перелік уверх і використовуйте < або торкніться  для виходу з Меню.

## 6. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Перше підключення до електромережі

Після підключення варильної поверхні до електромережі необхідно налаштувати

Мова, Яскравість Дисплею і Рівень гучності.

Ви можете змінити налаштування в Меню > Налаштування > Установка. Див. розділ «Щоденне користування».


## 7. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 7.1 Увімкнення та вимкнення

Торкніться і утримуйте  впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

## 7.2 Автоматичне вимкнення

### Функція автоматично вимикає варильну поверхню в разі, якщо:

- усі зони нагрівання вимкнені;
- після увімкнення варильної поверхні ви не налаштували ступінь нагріву;
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після кипіння усієї води в кастрюлі). Дочекайтеся, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- використовується непідходящий посуд або на даній зоні нагрівання немає посуду. Мигтить білий символ зони нагрівання, і індукційна зона нагрівання автоматично вимикається через 2 хвилини.
- ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через певний час з'являється повідомлення, і варильна поверхня вимикається.

### Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого вимикається варильна поверхня:

Рівень нагрівання	Варильна поверхня вимикається через
1 - 2	6 годин
3 - 5	5 годин
6	4 години
7 - 9	1,5 години



При використанні Смаження Тушкування варильна поверхня вимикається через 1,5 години. Для Sous-vide варильна поверхня вимикається через 4 години.

## 7.3 Використання зон нагрівання

Поставте посуд у центр обраної зони нагрівання. Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розмірів дна посуду.

Після того, як ви поставили посуд на обрану зону нагрівання, варильна поверхня автоматично розпізнає його і на дисплеї з'являється відповідний слайдер. Слайдер є видимим 8 секунд, після чого дисплей повертається до головного вікна. Щоб закрити слайдер швидше, торкніться екрану за межами зони слайдера.

Коли активні інші зони, рівень нагрівання для зони, яку ви бажаєте використовувати, може бути обмежений. Див. розділ «Управління потужністю».



Переконайтеся, що посуд підходить для індукційних варильних поверхонь. Для додаткової інформації щодо типів посуду див. «Поради і рекомендації». Перевірте розмір посуду в розділі «Технічні дані».

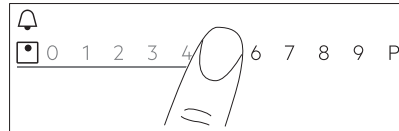
## 7.4 Рівень нагрівання

1. Увімкніть варильну поверхню.
2. Поставте кастрюлю на обрану зону нагрівання.

На дисплеї з'являється слайдер увімкненої зони нагрівання, що є активним протягом 8 секунд.

3. Торкніться або проведіть пальцем для встановлення бажаного рівня нагрівання.

Символ стає червоним і збільшується.



Ступінь нагрівання також можна змінити під час готування. Торкніться символу вибору зони в головному вікні панелі керування і перемістіть палець вліво або вправо (для зменшення або збільшення рівня нагрівання).

## 7.5 PowerBoost

Ця функція активує більше потужності для відповідної індукційної зони нагрівання; це залежить від розміру посуду. Функцію можна ввімкнути лише на обмежений період часу.

1. Спочатку торкніться символу бажаної зони.
2. Торкніться **P** або проведіть пальцем управо, щоб увімкнути функцію для обраної зони нагрівання.

Символ стає червоним і збільшується. Функція вимикається автоматично. Щоб вимкнути функцію вручну, оберіть зону та змініть її рівень нагрівання.



Щоб дізнатися максимальні значення тривалості, див. розділ «Технічні дані».

## 7.6 OptiHeat Control(3-ступеневий індикатор залишкового тепла)



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

III / II / I Поки світяться індикатор, залишається ризик отримання опіків від залишкового тепла.

Тепло для процесу готування їжі генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається від тепла посуду.

Індикатори III / II / I з'являються, коли зона нагрівання гаряча. Вони показують рівень залишкового тепла для зон нагрівання, які використовуються в даний момент.

Також може з'явитися індикатор:

- для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте,
- коли посуд стоїть на холодній зоні нагрівання,
- коли варильна поверхня вимкнена, але зона нагрівання ще гаряча.

Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.

## 7.7 Таймер



### Таймер зворотного відліку часу

За допомогою цієї функції можна встановити час, упродовж якого зона нагрівання працюватиме протягом одного сеансу готування.

Можна встановлювати цю функцію для кожної зони окремо.

1. Спочатку встановіть рівень нагрівання для відповідної зони нагрівання, а потім налаштуйте функцію.
2. Торкніться символу зони нагрівання.

3. Торкніться

На дисплеї з'являється вікно меню таймера.

4. Оберіть , щоб активувати функцію.

Символи змінюються на

5. Проведіть пальцем вліво або вправо, щоб обрати потрібний час (наприклад, години та/або хвилини).
6. Торкніться ОК, щоб підтвердити вибір.

Також можна обрати **X**, щоб скасувати вибір.

Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати . Щоб зупинити сигнал, торкніться .

Щоб деактивувати функцію, встановіть

ступінь нагрівання на 0. Або торкніться зліва від значення таймера, торкніться **X** поряд з ним та підтвердіть вибір, коли з'явиться спливаюче вікно.

### Таймер

Цю функцію можна використовувати, коли варильна поверхня ввімкнена, а зони нагрівання не працюють.



Функція не впливає на роботу зон нагрівання.


1. Оберіть будь-яку зону нагрівання. Відповідний слайдер з'являється на дисплеї.
2. Торкніться

На дисплеї з'являється вікно меню таймера.

3. Проведіть пальцем вліво або вправо, щоб обрати потрібний час (наприклад, години та хвилини).
4. Торкніться ОК, щоб підтвердити вибір.


Також можна обрати **X**, щоб скасувати вибір.



Коли час збіжить, пролунає звуковий сигнал і почне блимати . Щоб зупинити сигнал, торкніться .

Для вимкнення функції торкніться  зліва від значення таймера, торкніться **X** поряд з ним та підтвердіть вибір, коли з'явиться спливаюче вікно.

## Секундомір

Функція автоматично починає відлік відразу після увімкнення зони нагрівання. Можна використовувати цю функцію, аби слідувати, скільки часу вона працює.


1. Торкніться  для доступу в Меню.
2. Прокрутіть Меню, щоб обрати Налаштування > Секундомір.
3. Торкніться перемикача, щоб увімкнути/вимкнути функцію.

Функція не припиняє роботу, якщо ви підняли каструлю. Для скидання функції та її повторного запуску вручну торкніться , оберіть Скидання у спливаючому вікні. Функція починає відлік з 0. Щоб поставити функцію Пауза на один сеанс готування, торкніться  і оберіть Пауза у спливаючому вікні. Оберіть Start, щоб продовжити відлік.

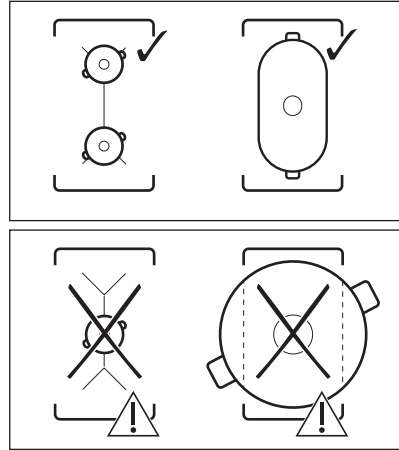
## 7.8 Функція Bridge


Ця функція поєднує дві зони нагрівання – і вони працюють як одна з однаковим рівнем нагрівання.

Ви можете використовувати цю функцію з великим посудом.

1. Поставте посуд на дві зони нагрівання. Посуд має накривати центри обох зон.
2. Щоб увімкнути цю функцію, торкніться . Символ зони змінюється.
3. Встановіть ступінь нагрівання.



Посуд має накривати центри обох зон, але не виходити за позначки зони.







Щоб вимкнути функцію, торкніться . Зони нагрівання працюють незалежно.

## 7.9 || Пауза

Ця функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Коли функцію активовано, можна використовувати символи  і . Усі інші символи на панелі керування заблоковані. Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

Щоб увімкнути цю функцію, торкніться . Відображається . Ступінь нагріву знижується до 1.


Щоб вимкнути цю функцію, торкніться . Функція PowerBoost вимикається. Найвищий ступінь нагрівання знову активується при повторному торканні .

## 7.10 Блокування

Можна заблокувати панель керування під час роботи варильної поверхні. Це запобігає випадковій зміні встановленого налаштування нагрівання.

Спочатку встановіть ступінь нагрівання.

Щоб увімкнути цю функцію, торкніться .


Щоб вимкнути функцію, торкніться  та утримуйте протягом 3 секунд.




При вимкненні варильної поверхні ця функція також вимикається.

## 7.11 Захист від доступу дітей


Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Налаштування > Захист від доступу дітей з переліку.
3. Щоб увімкнути функцію, увімкніть перемикач і торкніться літер А-О-Х в алфавітному порядку. Щоб вимкнути функцію, вимкніть перемикач.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

## 7.12 Допомога при готуванні


Ця функція регулює температуру відповідно до різних видів продуктів та підтримує її протягом усього часу готування. Її можна активувати лише для передньої лівої зони нагрівання або обох зон зліва при використанні функції «bridge».

1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Натисніть Допомога при готуванні та оберіть з переліку тип продуктів, які ви бажаєте приготувати.


Для кожного типу продуктів доступно декілька опцій. Виконуйте інструкції, зазначені на дисплеї.


- Ви можете торкнутися ОК зверху спливаючого вікна для використання налаштувань за промовчанням.
- Ви можете встановити функцію таймера. Коли посуд досягне заданої температури, можна активувати таймер.

- Можна змінити рівень нагрівання, встановлений за промовчанням.

3. Після досягнення посудом заданої температури лунає звуковий сигнал та з'являється спливаюче вікно. Щоб закрити вікно і розпочати виконання функції, торкніться ОК. Для постійної деактивації вікна, оберіть , перш ніж вмикати функцію.


Щоб зупинити функцію, торкніться  і


Stop або торкніться  і оберіть Допомога при готуванні, оберіть будь-який тип продукту і торкніться Stop.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

## 7.13 Плавлення

Цю функцію можна використовувати для розтоплення різних продуктів, напр., шоколаду чи масла. Цю функцію можна використовувати лише для однієї зони нагрівання за один раз.

1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Функції варильної поверхні > Плавлення з переліку.
3. Торкніться Start. Потрібно обрати бажану зону нагрівання. Якщо зона нагрівання вже увімкнена, з'явиться спливаюче вікно. Щоб увімкнути функцію, скасуйте попереднє налаштування рівня нагрівання.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

Щоб вимкнути функцію, торкніться символу вибору зони, а потім торкніться Stop.

## 7.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Це сучасна автоматична функція, яка під'єднує варильну поверхню до спеціальної витяжки. Варильна поверхня



та витяжка мають інфрачервоні приймачі. Швидкість вентилятора визначається автоматично залежно від обраного режиму та температури найгарячішого посуду на варильній поверхні.

Для більшості витяжок система дистанційного керування спочатку деактивована. Перш ніж використовувати функцію, увімкніть її. Для отримання додаткової інформації див. інструкцію з експлуатації витяжки.

Для автоматичного керування функцією налаштуйте автоматичний режим Н1 - Н6. Для варильної поверхні спочатку налаштовано режим Н5. Витяжка починає працювати, коли працює варильна поверхня. Варильна поверхня автоматично розпізнає температуру посуду та регулює швидкість вентилятора. Можна встановити лише підсвітку, обравши режим Н1.



При зміні швидкості вентилятора витяжки встановлений за промовчанням зв'язок з варильною поверхнею деактивується. Щоб поновити цю функцію, вимкніть та знову увімкніть обидва прилади.

Режим	Автоматична підсвітка	Варка <sup>1)</sup>	Смаження <sup>2)</sup>
Н0	Вимк.	Вимк.	Вимк.
Н1	Увімк.	Вимк.	Вимк.
Н2 <sup>3)</sup>	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Н3	Увімк.	Вимк.	Швидкість вентилятора 1
Ж4	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Ж5	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 2

Режим	Автоматична підсвітка	Варка <sup>1)</sup>	Смаження <sup>2)</sup>
Ж6	Увімк.	Швидкість вентилятора 2	Швидкість вентилятора 3


1) Варильна поверхня розпізнає процес кипіння та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.


2) Варильна поверхня розпізнає процес смаження та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

3) Цей режим активує вентилятор і підсвітку без урахування температури.

## Зміна режимів

Якщо вас не влаштовує рівень шуму/швидкість вентилятора, можна змінити режим вручну.


1. Торкніться . Оберіть Налаштування > Hob<sup>2</sup>Hood з переліку.
2. Оберіть бажаний режим.

Для виходу з Меню торкніться  або правої сторони дисплея за межами спливаючого вікна.

Після завершення процесу приготування та вимкнення варильної поверхні вентилятор витяжки може продовжувати працювати протягом певного періоду часу. Після завершення цього часу система вимикає вентилятор автоматично та запобігає випадковому увімкненню протягом наступних 30 секунд.

Індикатор на витяжці вимикається через 2 хвилини після вимкнення варильної поверхні.

## 7.15 Мова

1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Налаштування > Установка > Мова з переліку.
3. Оберіть бажану мову з переліку.

Якщо ви обрали неправильну мову, торкніться **≡**. З'явиться список. Виберіть третій варіант зверху, а потім передостанній варіант. Далі виберіть другий варіант. Прокрутіть вниз, щоб обрати бажану мову з переліку. Нарешті, оберіть опцію справа.

Для виходу з Меню торкніться **≡** або правої сторони дисплея за межамипливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

## 7.16 Сигнали кнопок управл. / Рівень гучності

Можна обрати тип звуку варильної поверхні або повністю вимкнути звук. Можна вибрати клацання (за промовчанням) або сигнал.

1. Торкніться **≡** на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Налаштування > Установка > Сигнали кнопок управл. / Рівень гучності з переліку.
3. Оберіть бажану опцію.

Для виходу з Меню торкніться **≡** або правої сторони дисплея за межамипливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

## 7.17 Яскравість Дисплею

Яскравість дисплея можна змінити.

Доступні 4 рівні яскравості: 1 — це найнижчий, 4 — це найвищий.

1. Торкніться **≡** на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Оберіть Налаштування > Установка > Яскравість Дисплею з переліку.
3. Оберіть бажаний рівень.

Для виходу з Меню торкніться **≡** або правої сторони дисплея за межами

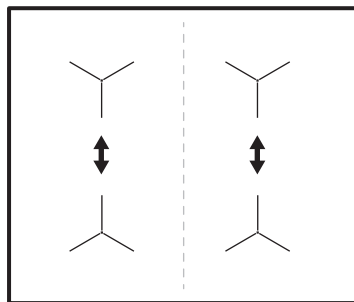
пливаючого вікна. Для навігації по Меню використовуйте < або >.

## 7.18 Управління потужністю

Якщо активні декілька зон, а споживана потужність перевищує можливості електромережі, ця функція розподіляє доступну потужність між усіма зонами готування. Варильна поверхня контролює налаштування підігріву для захисту запобіжників будинку.

- Зони готування згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Кожна фаза має максимальне електричне навантаження 3680 Вт. Якщо варильна поверхня досягає максимуму доступної потужності протягом однієї фази, потужність зон нагрівання автоматично знижується.
- Максимальний рівень нагрівання представлений на слайдері. Активні лише цифри білого кольору.
- Якщо більш високий рівень нагрівання недоступний, слід знизити його спочатку для інших зон нагрівання.

Можливі комбінації розподілу потужності між зонами готування зображено на ілюстрації.



## 8. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 8.1 Посуд



Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання вміст посуду нагрівається дуже швидко.

Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

- Дно посуду має бути товстим і рівним.
- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.
- Щоб уникнути подряпин, не слід пересувати посуд по склокерамічній поверхні.

### Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, неіржавна сталь, посуд з багат шаровим дном (позначений як придатний виробником).
- **не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

### Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:

- вода швидко закипає в посуді на зоні, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання;
- до дна посуду притягується магніт.

### Розміри посуду

- Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.
- Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд з діаметром менше мінімального отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання.
- З міркувань безпеки та для отримання оптимальних результатів готування не використовуйте посуд більшого розміру, ніж зазначено в розділі «Специфікації зон нагрівання». Не залишайте посуд близько до панелі керування під час процесу готування. Це може вплинути на функціонування панелі керування або випадково активувати функції варильної поверхні.

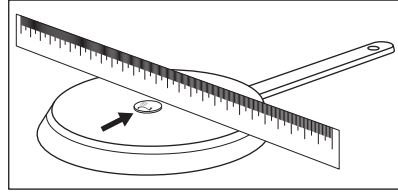


Див. розділ «Технічні дані».

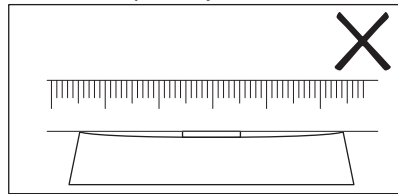
## 8.2 Правильний посуд для функції Смаження Тушкування

Використовуйте посуд лише із плоским дном. Щоб переконатися, що вибрано правильний посуд:

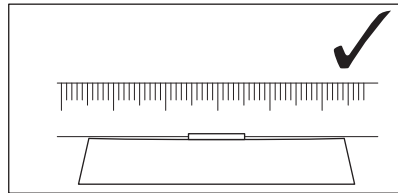
1. Переверніть посуд догори дном.
2. Прикладіть лінійку до дна посуду.
3. Спробуйте просунути невеличку монету між лінійкою і дном посуду.



- a. Якщо вам вдалося це зробити, такий посуд не можна використовувати.



- b. Якщо вам не вдалося це зробити, такий посуд можна використовувати.



## 8.3 Шуми під час роботи

### Якщо чути:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- посвистування: увімкнено зону нагрівання на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.

- клацання: виконується вмикання або вимикання функцій, посуд виявлено після розміщення його на варильній поверхні.
- шипіння, шум: працює вентилятор.

**Шуми є нормальними і не свідчать про несправність.**

## 8.4 Їко Timer (Таймер еко)

З метою заощадження енергії нагрівальний елемент зони нагрівання вимикається раніше, ніж таймер зворотного відліку подасть звуковий сигнал. Ця різниця у часі залежить від встановленого значення ступеня нагріву та часу готування.

## 8.5 Приклади застосування

Співвідношення між ступенем нагрівання та споживанням електроенергії зоною нагрівання не є лінійним. Збільшення ступеня нагрівання не є пропорційним збільшенню споживання електроенергії. Це означає, що зона нагрівання з середнім ступенем нагрівання використовує менш ніж половину своєї потужності.



Дані в таблиці є орієнтовними.

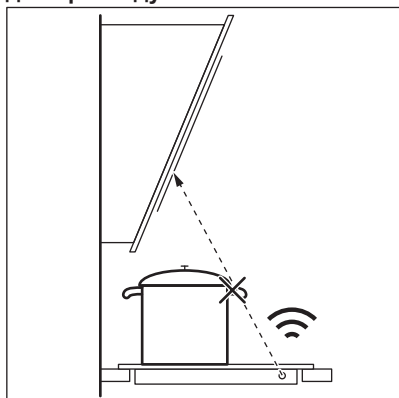
Ступені нагріву	Використовуйте для:	Час (хв)	Поради
1	Підтримання готової страви теплою.	у разі необхідності	Накрийте посуд кришкою.
1 - 2	Голландський соус, розтоплення: масло, шоколад, желатину.	5 - 25	Час від часу перемішуйте.
1 - 2	Замочити: збитих омлетів, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з кришкою.
2 - 3	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування.
3 - 4	Приготування овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок рідини.
4 - 5	Приготування картоплі на парі.	20 - 60	Використовуйте макс. ¼ л води на 750 г картоплі.
4 - 5	Готуйте більшу кількість їжі, тушкованих супів та супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
6 - 7	Лягідне смаження: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	у разі необхідності	переверніть по завершенні половини часу.
7 - 8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	переверніть по завершенні половини часу.
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фрі.		
<b>P</b>	Кип'ятіння великої кількості води. PowerBoost увімкнено.		

## 8.6 Поради і рекомендації для Hob<sup>2</sup>Hood

Під час роботи варильної поверхні з функцією:

- Захищайте панель витяжки від прямих сонячних променів.
- Не освітлюйте панель витяжки галогеновою лампою.
- Не накривайте панель управління варильної поверхні.
- Не переривайте сигнал між варильною поверхнею та витяжкою (наприклад, рукою, ручкою посуду або високою каструлею). Див. малюнок.


**Витяжку на малюнку зображено лише для прикладу.**



**i** Тримайте вікно для Hob<sup>2</sup>Hood інфрачервоного сигналу чистим.

**i** Інші прилади з дистанційним керуванням можуть блокувати сигнал. Не використовуйте такі прилади поблизу варильної поверхні під час роботи Hob<sup>2</sup>Hood.

### Витяжки плит з Hob<sup>2</sup>Hood функцією

Щоб ознайомитися з повним асортиментом витяжок для плит, які працюють з цією функцією, зверніться до нашого веб-сайту для користувачів. Витяжки Electrolux, які підтримують цю функцію, повинні мати позначку .

## 9. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 9.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що підходить для цієї варильної поверхні.

- Використовуйте спеціальний шкребок для скла.

### 9.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і перусуйте лезо по поверхні.

- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Очищуйте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- **Видаліть плями з металевим відблиском:** скористайтеся розчином

води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.

- Поверхня варильної поверхні має горизонтальні жолоби. Варильну поверхню слід мити вологою ганчіркою з миючим засобом плавними рухами зліва направо. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною зліва направо.

## 10. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ








### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 10.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі. Див. схему підключення.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Ви не встановили ступінь нагрівання протягом 60 секунд.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 60 секунд.
	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.
Дисплей не реагує на дотики.	Працює Пауза.	Див. розділ «Щоденне користування».
	Частина дисплея накрита, або посуд розміщено занадто близько до дисплея. На дисплей потрапила рідина або сторонній предмет.	Приберіть ці предмети. Перемістіть посуд подаль від дисплея. Очистіть дисплей, зачекайте доки прилад охолоне. Від'єднайте прилад від електромережі. Через 1 хвилину знову підключіть варильну поверхню.
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вимикається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або кілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Варильна поверхня вимикається.	Ви поставили щось на сенсорну кнопку  .	Заберіть предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик під поверхню варильної панелі пошкоджено.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Не вдається увімкнути найвищий рівень нагрівання.	Для іншої зони вже встановлено найвищий рівень нагрівання.	Спочатку слід знизити потужність іншої зони.
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має занадто великий розмір або знаходиться занадто близько до панелі керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
Hob <sup>2</sup> Hood не працює.	Ви накрили панель керування.	Заберіть цей предмет із панелі керування.
Hob <sup>2</sup> Hood працює, але лише світиться підсвітка.	Активовано режим H1.	Змініть режим на H2 - H6 або зачекайте, коли буде увімкнено автоматичний режим.
Працюють режими H1 - H6 Hob <sup>2</sup> Hood, але підсвітка вимкнена.	Можливо, проблема викликана несправністю лампи.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного звуку.	Звукові сигнали деактивовано.	Активуйте звукові сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».
Встановлено неправильну мову.	Ви помилково змінили мову.	Скиньте усі функції до заводських налаштувань. Оберіть Скинути всі налаштування з Меню. Від'єднайте прилад від електромережі. Через 1 хвилину знову підключіть варильну поверхню. Установіть Мова, Яскравість Дисплею і Рівень гучності.
Зона нагрівання вимикається. З'являється повідомлення з попередженням про те, що зона нагрівання вимкнеться.	Автоматичне вимикання вимикає зону нагрівання.	Вимкніть варильну поверхню й увімкніть її знову. Див. розділ «Щоденне користування».
З'являється  і повідомлення.	Працює Блокування.	Див. розділ «Щоденне користування».
З'являється «O - X - A».	Працює Захист від доступу дітей.	Див. розділ «Щоденне користування».
Мигтить  .	На зоні готування немає посуду.	Поставте посуд на зону готування.
	Невідповідний посуд.	Використовуйте відповідний посуд. Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування.	Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Технічні дані».

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
 і відображається число.	Сталася помилка роботи варильної поверхні.	Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Якщо  загоряється знову, від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть варильну поверхню. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Ви можете почути безперервний звуковий сигнал.	Неправильне підключення до електромережі.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.
Посуд нагрівається довше 5 хвилин.	Дно посуду не сумісне з індукцією.	Користуйтеся посудом з відповідним (пласким, магнітним) дном. Див. розділ «Поради та рекомендації».

## 10.2 Якщо ви не можете знайти рішення...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте інформацію з таблички з технічними даними. Переконайтеся, що ви правильно

користувались варильною поверхнею. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або дилера буде платним навіть у гарантійний період. Інформація про гарантійний період та авторизований сервісний центр вказані у гарантійному буклеті.

## 11. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

### 11.1 Табличка з технічними даними

Модель EIS6448  
Тип 61 B4A 01 CA  
Індукція 7.35 кВт  
Серійний номер .....  
ELECTROLUX

Номер виробу (PNC) 949 596 906 00  
220–240 В / 400 В 2Н 50–60 Гц  
Вироблено в: Німеччина  
7.35 кВт



### 11.2 Ліцензії на програмне забезпечення

Програмне забезпечення, включене до варильної поверхні, містить ліцензоване й захищене авторськими правами програмне забезпечення BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 тощо.

Ознайомитися з повним екземпляром ліцензії можна на: Меню > Налаштування > Сервіс > Ліцензія.

Завантажити вихідний код програмного забезпечення з відкритим вихідним кодом можна, якщо перейти за посиланням, що міститься на веб-сторінці продукту.



## 11.3 Специфікація зон готування

Зона готування	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost макс. тривалість [хв]	Діаметр посуду [мм]
Передня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Задня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Передня права	1400	2500	4	125 - 145
Задня права	1800	2800	10	145 - 180

Потужність зон готування може дещо відрізнятись від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється залежно від матеріалу та розмірів посуду.

Задля оптимальних результатів готування не використовуйте посуд, діаметр якого перевищує вказаний у таблиці.

## 12. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 12.1 Інформація про виріб\*

Ідентифікатор моделі	EIS6448	
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня	
Кількість зон для готування	4	
Технологія підігріву	Індукція	
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Передня ліва	21,0 см
	Задня ліва	21,0 см
	Передня права	14,5 см
	Задня права	18,0 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня ліва	188,9 Вт-год/кг
	Задня ліва	188,9 Вт-год/кг
	Передня права	183,4 Вт-год/кг
	Задня права	178,8 Вт-год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)	185,0 Вт-год/кг	

\* Для Європейського Союзу відповідно до положень ЄС 66/2014. Для Білорусі — відповідно до СТБ 2477-2017, Додаток А. Для України — відповідно до 742/2019.

EN 60350-2 — Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 2: Варильні поверхні — Способи вимірювання продуктивності.

Показники споживання електроенергії, пов'язані із зоною для готування,

позначено позначками для відповідних зон нагрівання.

### 12.2 Енергозбереження


Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.


- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.

- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.
- На менших зонах нагрівання розміщуйте менший посуд.

- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

### 13. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних

приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.





CE



867366985-B-422022

[electrolux.com](http://electrolux.com)

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Electrolux, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/electrolux-ugradna-ploca-eis6448-akcija-cena/>