



Thinking of you
Electrolux



EHL8840FOG

SQ VATËR GATIMI

UDHËZIMET PËR
PËRDORIM

2

BG ПЛОЧА

РЪКОВОДСТВО ЗА
УПОТРЕБА

19

HR PLOČA ZA KUHANJE

UPUTE ZA UPORABU

36

CS VARNÁ DESKA

NÁVOD K POUŽITÍ

51

PËRMBAJTJA

1. TË DHËNA PËR SIGURINË	3
2. UDHËZIME PËR SIGURINË	4
3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT	6
4. PËRDORIMI I PËRDITSHËM	8
5. UDHËZIME DHE KËSHILLA TË NEVOJSHME	11
6. KUJDESI DHE PASTRIMI	13
7. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE	14
8. INSTALIMI	16
9. TË DHËNA TEKNIKE	17

ME JU NË MENDJE

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

Mirë se vini në Electrolux.

Vizitoni faqen tonë të internetit në adresën:



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

www.electrolux.com



Regjistroni produktin tuaj për shërbim më të mirë:

www.electrolux.com/productregistration



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

www.electrolux.com/shop

KUJDESI DHE SHËRBIMI PËR KLIENTËT

Rekomandojmë përdorimin e pjesëve origjinale të këmbimit.

Kur kontaktoni me Shërbimin, sigurohuni që të dispononi të dhënat e mëposhtme.

Informacioni mund të gjendet në pllakën e specifikimeve. Modeli, PNC, Numri i serisë.



Paralajmërim / Të dhëna për sigurinë dhe kujdesin.



Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla



Të dhëna për ambientin

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

1. TË DHËNA PËR SIGURINË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuksi nuk është përgjegjës nëse shkaktohen lëndime dhe dëme nga instalimi dhe përdorimi i pasaktë. Gjithmonë mbajini udhëzimet bashkë me pajisjen, për t'iu referuar në të ardhmen.

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme



PARALAJMËRIM

Rrezik mbytjeje, lëndimi ose gjymtimi të përhershëm.

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndjesore ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse ata mbikëqyren nga një i rritur ose nga një person që është përgjegjës për sigurinë e tyre.
- Mos lejoni fëmijët të luajnë me pajisjen.
- Mbajini të gjitha materialet e ambalazhimit larg fëmijëve.
- Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes, gjatë kohës që ajo punon ose kur ftohet. Pjesët e prekshme janë të nxehta.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ju rekomandojmë që ta aktivizoni.
- Pastrimi dhe mirëmbajtja nuk duhet të kryhet nga fëmijët pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen shumë gjatë përdorimit. Mos prekni elementet e nxehjes.
- Mos e përdorni pajisjen nëpërmjet një kohëmatësi të jashtëm ose një sistemi komandimi të veçuar.
- Mungesa e kontrollit të një gatimi me yndyrë ose vaj mbi një vatër mund të jetë e rrezikshme dhe mund të rezultojë në zjarr.

- Mos provoni kurrë që ta fikni zjarrin me ujë, por fikni pajisjen dhe pastaj mbulojeni flakën, p.sh. me një kapak ose me batanije kundër zjarrit.
- Mos vendosni sende mbi sipërfaqet e gatimit.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Objektet metalike, të tilla si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqen e vatrës, sepse mund të nxehen.
- Nëse sipërfaqja prej qeramike xhami kriset, fikeni pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike.
- Pas përdorimit, fikini elementët e vatrës me kontrollet e saj dhe mos u mbështetni te funksionimi i detektorit të enëve.

2. UDHËZIME PËR SIGURINË

2.1 Instalimi



PARALAJMËRIM

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instaloj këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisjen të dëmtuar.
- Zbatoni 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.
- Mbyllini sipërfaqet e prera me një izolues për të mos lejuar që lagështira të shkaktoj 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.
- Nëse pajisja instalohet mbi sirtarë sigurohuni që hapësira mes pjesës së poshtme të pajisjes dhe sirtarit të sipërm, të jetë e mjaftueshme për qarkullimin e ajrit.
- Sigurohuni që te hapësira e ventilimit prej 2 mm, mes sipërfaqes së gatimit dhe pjesës ballore të njësisë nën të, të qëndrojë e lirë. Garancia nuk mbulon gjithmonë dëmtimet e shkaktuara nga mungesa e hapësirës së mjaftueshme të ventilimit.
- Pjesa e poshtme e pajisjes mund të nxehet. Rekomandojmë që të instalohet një panel ndarës me material që nuk digjet poshtë pajisjes për të parandaluar arritjen e pjesës së poshtme.

Lidhja elektrike



PARALAJMËRIM

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

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

- Pajisja duhet tokëzuar.
- Përpara se të kryeni ndonjë veprim, sigurohuni që pajisja të jetë shkëputur nga rryma.
- Përdorni kablo elektrike të përshtatshme.
- Mos i lini kabllot elektrike të përdridhen.
- Sigurohuni që kabloja ose spina elektrike (nëse ka) të mos prekë pajisjen e nxehtë ose enët e nxehta të gatimit, kur e lidhni pajisjen me prizat që gjenden pranë
- Sigurohuni që pajisja të instalohet saktë. Kabloja ose spina e lirë ose e papërshtatshme elektrike (nëse ka) mund ta nxehtë shumë terminalin.
- Sigurohuni që të jetë instaluar mbrojtja ndaj goditjeve elektrike.
- Përdorni mbërthyesen e lirit të tensionit të kabllos.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni spinën elektrike (nëse ka) ose kabllon elektrike. Kontakti me qendrën e shërbimit ose një elektricist për ndërrimin e kabllos elektrike të dëmtuar.
- 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.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësa mbrojtës të linjës, siguresa (siguresa tip vidë të hequra nga mbajtësja), çelësa të humbjeve në neutral dhe kontaktorë.

2.2 Përdorimi



PARALAJMËRIM

Rrezik lëndimi, djegiesh ose goditjeve elektrike.

- Përdoreni këtë pajisje në mjedis shtëpiak.
- Mos i ndryshoni specifikimet e kësaj pajisjeje.
- Mos e lini pajisjen të pambikëqyrrur gjatë punës.
- Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura ose kur ajo ka kontakt me ujin.
- Mos vendosni takëme dhe kapakë tenxheresh mbi zonat e gatimit. Ato mund të nxehen shumë.

- Fikini zonat e gatimit pas çdo përdorimi. Mos u mbështesni në detektorin e tiganëve.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose për të mbajtur sende.
- Nëse sipërfaqja e pajisjes kriset, shkëputeni menjëherë pajisjen nga rrjeti elektrik. Kjo bëhet për të parandaluar goditjet elektrike.
- Përdoruesit me stimulues kardiak duhet të mbajnë një distancë minimale prej 30 cm nga zonat e gatimit me induksion kur pajisja është në punë.



PARALAJMËRIM

Rrezik zjarri ose shpërthimi.

- Yndyrat dhe vajrat kur nxehen mund të lëshojnë avuj të ndezshëm. Mbani flakën dhe objektet e nxehta larg nga yndyrat dhe vajrat kur gatuesi me to.
- Avujt që lëshon vaji shumë i nxehtë mund të shkaktojnë ndezje spontane.
- Vaji i përdorur, që përmban mbetje ushqimore, mund të shkaktojë zjarr në temperaturë më të ulët sesa vaji që përdoret për herë të parë.
- Mos vendosni produkte të ndezshme ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë ose mbi pajisje.



PARALAJMËRIM

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Mos mbani enë të nxehta mbi panelin e kontrollit.
- Mos vini enë bosh mbi pllakën e nxehtë.
- Bëni kujdes të mos lini objekte ose enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Zonat e gatimit mos i aktivizoni me enë të zbrazëta ose pa enë gatimi.
- Mos vendosni letër alumini mbi pajisje.
- Enët e gatimit prej gize ose alumini të derdhur ose enë me fund të dëmtuar mund ta gërvishtin qeramikën prej xhami. Gjithmonë ngrijini këto objekte peshë kur duhet t'i lëvizni në sipërfaqen e gatimit.

2.3 Kujdesi dhe pastrimi



PARALAJMËRIM

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e sipërfaqes së saj.
- Mos përdorni ujë me spërkatje dhe avull për të pastruar pajisjen.
- Pastrojeni pajisjen me një leckë të butë të lagësht. Përdorni vetëm detergjent neutral. Mos përdorni produkte gërryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.
- Kontaktoni autoritetin e bashkisë suaj për t'u informuar mbi mënyrën e duhur të hedhjes së pajisjes
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit elektrik.
- Prijeni kabllin e rrymës dhe hidheni atë.

2.4 Hedhja e pajisjes

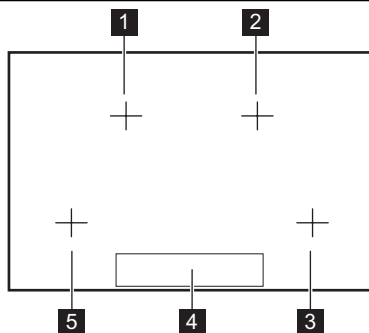


PARALAJMËRIM

Rrezik incidenti ose mbyetjeje.

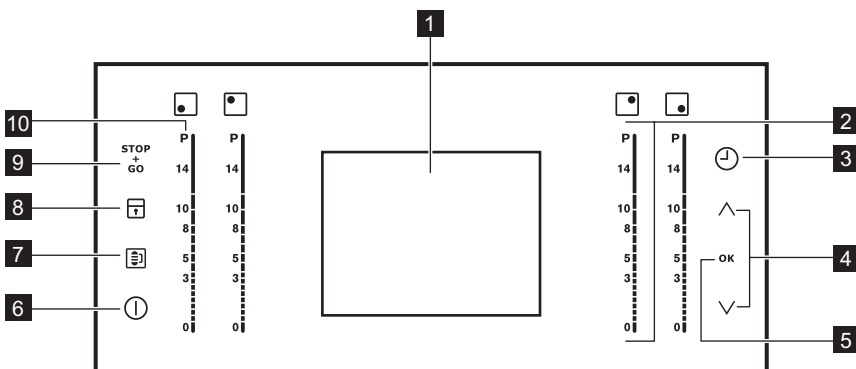
3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

3.1 Pamje e përgjithshme



- 1** Zona e gatimit me induksion
- 2** Zona e gatimit me induksion
- 3** Zona e gatimit me induksion
- 4** Paneli i kontrollit
- 5** Zona e gatimit me induksion

3.2 Pamja e panelit të kontrollit

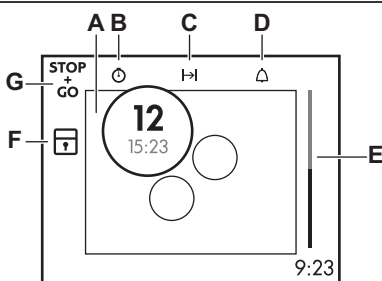


Përdorni fushat me sensor për të përdorur pajisjen. Ekranet, treguesit dhe sinjalet akustike tregojnë se cilat funksione janë aktive.

	Fusha sensore	Funksioni
1	Ekrani	Për të treguar funksionet që janë aktive.
2	Paneli i komandimit	Për të vendosur nivelet e gatimit.
3		Për të vendosur kohëmatësin (Automatic Counter , Power-off timer , Minute Minder).
4		Për të vendosur një cilësim.
5	OK	Për të konfirmuar cilësimin.
6		Për të aktivizuar dhe çaktivizuar pajisjen.
7		Për të aktivizuar dhe çaktivizuar Connect Function.
8		Për të bllokuar/zhblokuar panelin e kontrollit.
9	STOP + GO	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin STOP+GO.
10	P	Për të aktivizuar funksionin Power Boost .

3.3 Ekrani

Mesazhet në ekran dhe sinjalet akustike tregojnë se cilat funksione janë aktive.



- A)** Zonat e gatimit
- B)** Automatic Counter
- C)** Power-off timer
- D)** Minute Minder
- E)** Treguesi i Minute Minder
- F)** Funksioni i bllokimit të butonave vihet në punë.
- G)** Funksioni **STOP + GO** vihet në punë.

Zona e gatimit në ekran	Përshkrimi
	Zona e gatimit vihet në punë. Lart: cilësimi i nxehtësisë, poshtë: kohëmatësi.
	Vihet në punë funksioni Keep Warm / Stop+Go.
	Aktivizohet Power Boost .

Zona e gatimit në ekran	Përshkrimi
	Vihet në punë Power Boost .
	Zona në përshtatje.
	Nuk ka enë mbi zonën e gatimit.
	Funksioni i nxehtësies automatike është aktiv.
	OptiHeat Control. Zona e gatimit është e fikur. Përmasa dhe ngjyrat tregojnë nxehtësinë e mbetur : • E kuqe e madhe - ende duke gatuar • E kuqe e madhe e ndritshme - mbaj ngrohtë • E kuqe e vogël e ndritshme - ende e nxehtë • E bardhë e vogël - zona e gatimit është e ftohtë

3.4 Ngrrohtësia e mbetur



PARALAJMËRIM

Pas një gatimi zona e gatimit mbetet e nxehtë. Ka rrezik djegieje!

Zonat e gatimit me induksion lëshojnë nxehtësinë e nevojshme për gatimin e drejtpërdrejtë në bazamentin e enës. Qeramika e xhamit është e nxehtë nga nxehtësia e mbetur e enës.

4. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

4.1 Aktivizimi dhe çaktivizimi

Prekni  për 1 sekondë për të aktivizuar ose çaktivizuar pajisjen.

4.2 Fikja automatike

Funksioni e çaktivizon automatikisht pajisjen nëse:

- Të gjitha zonat e gatimit janë të çaktivizuara.
- Nuk vendosni cilësimin e nxehtësisë pasi aktivizoni pajisjen.
- Derdhni diçka apo futni diçka në panelin e kontrollit për më shumë se 10 sekonda, (tavë, leckë, etj.). Sinjali bie për pak kohë dhe pajisja çaktivizohet. Hiqni objektin ose pastroni panelin e kontrollit.
- Pajisja nxehet shumë (p.sh. kur një tenxhere e ka avulluar ujin brenda). Përpara se ta përdorni vatrën sërish, zona e gatimit duhet të jetë e ftohtë.

- Po përdorni një enë të papërshtatshme. Simboli  ndizet dhe pas 2 minutash zona e gatimit çaktivizohet automatikisht.
- Nuk e çaktivizoni një zonë gatimi ose nuk ndryshoni cilësimin e nxehtësisë. Pas pak kohe, pajisja çaktivizohet. Shihni tabelën.
- Lidhja ndërmjet cilësimit të nxehtësisë dhe kohës së funksionit të fikjes automatike:
 - 1 — 3 — 6 orë
 - 4 — 7 — 5 orë
 - 8 — 9 — 4 orë
 - 10 — 14 — 1,5 orë

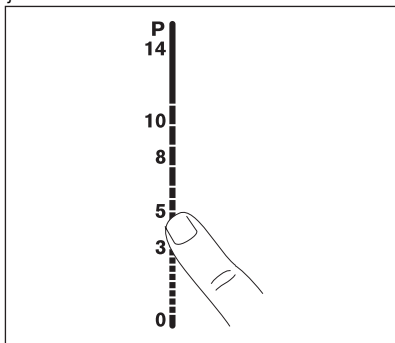
4.3 Përzgjedhja e gjuhës

Për të ndryshuar gjuhën, ndizni pajisjen me  dhe më pas prekni **OK**. Përdorni shigjetat për të vendosur menyën e gjuhës. Prekni **OK** për të konfirmuar. Në

ekran shfaqet lista e gjuhëve. Prekni $\wedge$ ose $\vee$ për të vendosur gjuhën. Prekni **OK** për të konfirmuar.

4.4 Cilësimi i nxehtësisë

Prekni fushën e komandave të cilësimit i nxehtësisë. Lëvizni gishtin përgjatë shiritit të komandimit për të ndryshuar cilësimin. Mos e lëshoni përpara se të keni zgjedhur një cilësim të saktë nxehtësie.



4.5 Connect Function



Përdorni Connect Function me aksesoren e Infinite Plancha¹⁾.

Funksioni Connect Function lidh dy zonat e djathta të gatimit nën një aksesori dhe ato funksionojnë si një e vetme. Në fillim vendosni cilësimin e nxehtësisë për një nga zonat e gatimit.

Për të aktivizuar Connect Function, prekni



. Për të vendosur ose ndryshuar cilësimin e nxehtësisë prekni një nga sensorët e kontrollit.

Për të çaktivizuar Connect Function, prekni . Zonat e gatimit funksionojnë të pavarura.

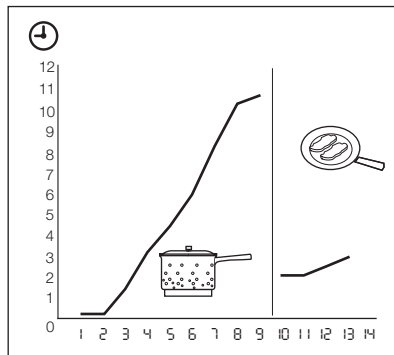
4.6 Nxehja automatike

Ju mund ta arrini cilësimin e nevojitur të nxehjes brenda një kohe më të shkurtër nëse aktivizoni funksionin e nxehjes automatike. Ky funksion vendos për pak kohë cilësimin më të lartë të nxehjes (shiko diagramin), e më pas zbret të cilësimi i nevojitur i nxehjes.

Për të aktivizuar funksionin e nxehjes automatike për një zonë gatimi:

¹⁾ Aksesori i Infinite Plancha nuk jepet bashkë me pajisjen. Për më shumë informacion, ju lutemi kontaktoni shitësin lokal.

1. Prekni **P** (P) shfaqet në ekran).
2. Menjëherë prekni cilësimin e nxehtësisë së duhur. Pas 3 sekondash (R) shfaqet në ekran. Për të ndalur funksionin ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.



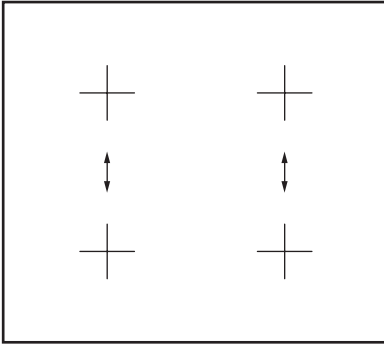
4.7 Power Boost

Power Boost u shton më shumë fuqi zonave të gatimit me induksion. Power Boost mund të aktivizohet për një periudhë të kufizuar kohore (shihni kapitullin "Të dhëna teknike"). Pas kësaj, zona e gatimit me induksion kthehet automatikisht në cilësimin e nxehtësisë më të lartë.

Për ta aktivizuar funksionin, prekni **P**, **P** në unazë ndizet. Ndërsa zona nxehet më shumë, ndryshon ngjyra e unazës. Për ta çaktivizuar, ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.

4.8 Menaxhimi i fuqisë

Menaxhimi i fuqisë e ndan fuqinë midis dy zonave të gatimit në çift (shihni figurën). Power Boost rrit fuqinë në nivelin maksimal për njërin nga zonat e gatimit brenda çiftit. Fuqia në zonën e dytë të gatimit ulet automatikisht. Afishimi i cilësimit të nxehjes për zonën e reduktuar alternohet mes dy niveleve.



4.9 Kohëmatësi

Janë tre funksione për kohëmatësin: Automatic Counter, Power-off timer dhe Minute Minder. Për të vendosur funksionin e kohëmatësit prekni disa herë radhazi derisa të ndizet drita treguese e funksionit të kërkuar.

Automatic Counter

Përdorni këtë funksion për të monitoruar punën e zonës së gatimit. Ai ndizet automatikisht dhe në ekran shfaqet poshtë përzgjedhjes së nxehtësisë në zonën e gatimit.

- **Për ta rivendosur** Automatic Counter, prekni për të arritur te Automatic Counter . Më pas zgjidhni zonën e gatimit nga lista me shigjeta dhe prekni **OK** për të konfirmuar.

Power-off timer

Përdoreni Power-off timer për të vendosur kohëzgjatjen e punës së zonës së gatimit vetëm për këtë sesion gatimi.

Prekni dy herë për të arritur te Power-off timer. Më pas zgjidhni zonën e gatimit nga lista me shigjeta dhe prekni **OK** për të konfirmuar. Përdorni shigjetat për të vendosur kohën dhe prekni **OK** për ta konfirmuar. Kur koha mbaron, zona çaktivizohet.

- **Për të ndaluar tingullin:** prekni

Minute Minder

Prekni tre herë për të arritur te Minute Minder. Përdorni shigjetat për të

vendosur kohën. Drita treguese e Minute Minder ndizet. Kur koha mbaron, tingëllon sinjali.

- **Për të ndaluar tingullin:** prekni

4.10 STOP+GO

Funksioni vendos përzgjedhjen më të ulët të nxehtësisë për gjitha zonat e gatimit. ().

Kur funksionon , nuk mund ta ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.

Funksioni nuk e ndalon funksionin e kohëmatësit.

- **Për të aktivizuar** këtë funksion prekni . Simboli ndizet.
- **Për të çaktivizuar** këtë funksion prekni . Ndizet përzgjedhja e nxehtësisë që keni vendosur më parë.

4.11 Bllokimi

Kur zona e gatimit është në punë, ju mund të bllokoni panelin e kontrollit, por jo

. Kjo parandalon një ndryshim aksidental të përzgjedhjes së nxehtësisë. Në fillim vendosni përzgjedhjen e nxehtësisë.

Për të aktivizuar këtë funksion prekni .

Simboli ndizet.

Kohëmatësi mbetet i ndezur.

Për të çaktivizuar këtë funksion prekni . Ndizet përzgjedhja e nxehtësisë që keni vendosur më parë.

Kur çaktivizoni pajisjen, çaktivizohet edhe ky funksion.

4.12 Mekanizmi i sigurisë për fëmijët

Ky funksion parandalon përdorimin aksidental të pajisjes.

Për të aktivizuar mekanizmin e sigurisë për fëmijët:

- Prekni për 4 sekonda kur të gjitha zonat janë të fikura ose kur pajisja është e fikur. Ekranin tregon një mesazh që mekanizmi i sigurisë për fëmijët është vënë në funksionim.
- Çaktivizojeni pajisjen me .

Për të çaktivizuar mekanizmin e sigurisë për fëmijët

- Aktivizojeni pajisjen me .
- Prekni  dhe më pas **OK**.

Për të anuluar mekanizmin e sigurisë për fëmijët vetëm për një sesion gatimi

- Aktivizojeni pajisjen me . Prekni  dhe .
- **Vendosni cilësimin e nxehtësisë për 10 sekonda.** Ju mund të përdorni pajisjen. Kur çaktivizoni pajisjen me , mekanizmi i sigurisë për fëmijët punon sërish.

4.13 Aktivizimi dhe çaktivizimi i tingujve

Aktivizoni pajisjen. Prekni **OK** dhe më pas duke përdorur shigjetat vendosni menynë

e tingujve. Prekni **OK** për të konfirmuar. Përdorni shigjetat për të vendosur opsionin. Prekni **OK** për të konfirmuar. Kur ky funksion vihet në punë, ju mund t'i dëgjoni sinjalet vetëm kur:

- prekni .
- ulet treguesi i minutave
- Kohëmatësi Power-off çaktivizohet
- vendosni diçka në panelin e kontrollit.

5. UDHËZIME DHE KËSHILLA TË NEVOJSHME



ZONAT E GATIMIT ME INDUKSION

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

5.1 Enët e gatimit për zonat e gatimit me induksion



Përdorni zonat e gatimit me induksion me enë gatimi të përshtatshme.

Materiali i enëve

- **i përshtatshëm:** hekur i derdhur, çelik, çelik i smaltuar, Inoks, me bazament me shumë shtresa (e cilësuar si e përshtatshme nga prodhuesi).
- **i pa përshtatshëm:** alumin, bakër, tunxh, qelq, qeramikë, porcelan.

Ena është e përshtatshme për një vatër me induksion, nëse ...

- ... në një zonë me cilësimin më të lartë të nxehtësisë, zien ujë shumë shpejt..
- ... bazamenti i enës tërhiqet nga një magnet.



Fundi i enëve të gatimit duhet të jetë sa më i trashë dhe më i rrafshët që të jetë e mundur.

5.2 Përdorimi i zonave të gatimit



E RËNDËSISHME

Vendosni enët e gatimit në kryqin i cili është në sipërfaqen që ju gatuani. Mbulojeni kryqin plotësisht. Pjesa magnetike e fundit të enës së gatimit duhet të jetë minimumi 125 mm. Zonat e gatimit me induksion u përshtaten përmasave të bazamentit të enëve. Ju mund të gatuani me enë gatimi të mëdha në dy zona gatimi në të njëjtën kohë.

5.3 Zhurmat gjatë punës

Nëse arrini të dëgjoni

- zhurmë kërcitëse: enët janë të përbëra nga materiale të ndryshme (struktura sanduiç).
- tingull fishkëllime: po përdorni një ose më shumë zona gatimi me nivele të larta fuqie dhe ena është e përbërë nga

materiale të ndryshme (struktura sanduiç).

- gumëzhitje po përdorni nivele të larte fuqie.
- kërcitje po ndodh një proces elektrik.
- fërshëllimë, zukati ventilatori po punon.

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

5.4 Kursimi i energjisë



Si të kursejmë energji

- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakët mbi enët e gatimit.
- Vini enën e gatimit mbi zonën e gatimit para se ta ndizni atë.
- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrire atë.



Efikasiteti i zonës së gatimit

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

minimalë shihni kapitullin "Të dhëna teknike".

5.5 Öko Timer (Kohëmatësi ekonomik)



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

5.6 Shembujt e përdorimit për gatim

Lidhja midis cilësimit të nxehtësisë 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 së zonës së gatimit. Kjo do të thotë se zona e gatimit me cilësim mesatar nxehtësie përdor më pak se gjysmën e fuqisë së saj.



Të dhënat në tabelë janë vetëm udhëzuese.

Cilësimi i nxehtësisë	Përdoreni për:	Koha	Këshilla	Konsumi nominal i energjisë
 1	Mbajtje ngrohtë të ushqimit që keni gatuar	sipas dëshirës	Vendosni kapak mbi enën e gatimit	3 %
1 - 3	Salcë holandeze, shkrirje: gjalpi, çokollate, xhelatine	5 - 25 min	Trazojeni herë pas here	3 – 8 %
1 - 3	Mpiksje: omëleta të shkrifëta, vezë të pjekura	10 - 40 min	Gatuani me kapak	3 – 8 %
3 - 5	Zierje orizi dhe gatesa me bazë qumështi; ngrohje ushqimesh të gatshme	25 - 50 min	Shtoni të paktën dy herë lëng sa orizi, trazojini gatesat me qumësht gjatë gatimit	8 – 13 %

Cil ësi mi i nxehet ësi së	Përdoreni për:	Koha	Këshilla	Konsumi nominal i energjisë
5 - 7	Gatim me avull: perime, peshk, mish	20 - 45 min	Shtoni disa lugë gjelle lëng	13 – 18 %
7 - 9	Patate të gatuar me avull	20 - 60 min	Përdorni maksimumi ¼ l ujë për 750 g patate	18 – 25 %
7 - 9	Gatim sasish më të mëdha ushqimi, mishi me lëng dhe supash	60 - 150 min	Deri në 3 l lëng plus përbërësit	18 – 25 %
9 - 12	Skuqje e lehtë: eskallop, mish viçi me djathë e proshutë, kotëleta, qofte, salsiçe, mëlçi, salcë, vezë, petulla, gjevrek	sipas nevojës	Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës	25 – 45 %
12 - 13	Skuqje e thellë, qofte me patate, fileto mishi, bifteke	5 - 15 min	Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës	45 – 64 %
14	Zierje uji, zierje makaronash, kaurdisje mishi (gulah, mish rosto), patate të skuqura			100 %
P	Zierje sasish të mëdha uji. Funkzioni i fuqisë aktivizohet.			

6. KUJDESI DHE PASTRIMI

Pastrojeni pajisjen pas çdo përdorimi. Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.



Gërvishtjet ose njollat e errëta mbi qeramikën e xhamit nuk ndikojnë në funksionimin e pajisjes.

Për të hequr papastërtitë:

- – **Hiqni menjëherë:** plastmasë të shkrire, celofan dhe ushqime me sheqer. Nëse nuk e bëni, pajisja mund të dëmtohet nga papastërtia.
- **Hiqni pasi pajisja të jetë ftohur mjaftueshëm:** njollat e çmërsit,

rrëketë e ujit, njollat e yndyrës, çngjyrosjet e ndritshme metalike. Përdorni një pastrues të posaçëm për qeramikën e xhamit.

- Sipërfaqja e vatrës ka kanale horizontale. Pastrojeni pajisjen me një leckë të njomë dhe me pak detergjent me një lëvizje të butë **nga e majta në të djathtë**.
- Në fund **thajeni pajisjen duke e fërkuar me një leckë të pastër**.

7. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Nuk mund ta aktivizoni ose ta përdorni pajisjen.		Aktivizojeni pajisjen sërish dhe cilësojeni nxehtësinë në më pak se 10 sekonda.
	Keni prekur 2 ose më shumë fusha me sensor njëkohësisht.	Prekni vetëm një fushë me sensor.
	Funksioni STOP+GO vihet në punë.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
	Mbi panelin e kontrollit ka njolla uji ose njolla yndyre.	Pastroni panelin e kontrollit.
Një sinjal akustik bie dhe pajisja çaktivizohet. Një sinjal akustik bie kur pajisja çaktivizohet.	Keni vendosur diçka mbi një ose më shumë fusha me sensor.	Hiqni objektin nga fushat me sensor.
Treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk ndryshon ngjyrë.	Zona e gatimit nuk është e nxehtë, sepse ka punuar vetëm për pak kohë.	Nëse zona e gatimit ka punuar mjaft kohë për të qenë e nxehtë, flisni me qendrën e shërbimit.
Funksioni i nxehtësimit automatike nuk aktivizohet.	Zona e gatimit është e nxehtë.	Lëreni zonën e gatimit që të ftohet mjaftueshëm.
	Është vendosur cilësimi më i lartë i nxehtësisë.	Cilësimi më i lartë i nxehtësisë ka të njëjtën fuqi si funksioni i nxehtësimit automatike.
Cilësimi i nxehtësisë ndryshon midis dy niveleve.	Është aktivizuar menaxhimi i fuqisë.	Referojuni seksionit "Menaxhimi i fuqisë".
Fushat me sensor nxehen.	Ena e gatimit është tepër e madhe ose e keni vendosur atë shumë afër butonave komandues.	Nëse është e nevojshme, vendosini enët e mëdha në zonat e pasme të gatimit.
Nuk tingëllon asnjë sinjal kur prekni fushat me sensor të panelit.	Sinjalet janë të çaktivizuara.	Aktivizoni sinjalet (referojuni "Aktivizimi dhe çaktivizimi i tingujve").
Drita e sfondit është e ndezur, por kontrasti në ekran është i keq.	Mbi ekran ndodhet ena e nxehtë.	Hiqni objektin dhe lini pajisjen të ftohet mjaftueshëm. Nëse kontrasti nuk është i qartë, kontaktoni qendrën e shërbimit.
Ndizet II dhe del teksti.	Fikja automatike është aktive.	Çaktivizojeni pajisjen dhe aktivizojeni sërish.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Ndizet  .	Është aktiv funksioni i sigurisë për fëmijët ose bllokimi.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
? ndizet.	Nuk ka enë gatimi mbi zonën e gatimit.	Vendosni enë mbi zonën e gatimit.
	Ena është e papërshtatshme.	Përdorni enë të përshtatshme.
	Diametri i bazamentit të enës është tepër i vogël për zonën e gatimit.	Përdorni enë gatimi me përmasa të sakta.
	Ena nuk e mbulon kryqin / katrorin.	Mbulojeni kryqin / katrorin plotësisht.
Afishohet E dhe një numër.	Ka një defekt në pajisje.	Shkëputeni pajisjen nga rrjeti për pak kohë. Hiqni siguresën nga sistemi elektrik i shtëpisë. Lidhjeni atë sërish. Nëse E ndizet sërish, kontakti qendrën e shërbimit.
E4 ndizet.	Ka një defekt në pajisje, sepse ena e ka avulluar ujin. Janë aktive mbrojtja kundër tejnxehjes e zonave të gatimit dhe funksioni i fikjes automatike.	Çaktivizoni pajisjen. Hiqni enën e nxehtë. Pas afro 30 sekondave, aktivizojeni sërish zonën e gatimit. Nëse problemi ka qenë ena e gatimit, mesazhi i defektit zhduket nga ekrani, por treguesi i nxehtësisë së mbetur qëndron ndezur. Lëreni enën e gatimit të ftohet mjaftueshëm dhe shikoni seksionin "Enët për zonat e gatimit me induksion" për të parë nëse ena e gatimit pajtohet me pajisjen.

Nëse jeni përpjekur ta zgjidhni si më sipër dhe nuk e keni riparuar dot, kontakti me shitësin ose shërbimin tuaj të klientit. Jepni të dhënat e etiketës së parametrave, kodin me tre shifra për xhamin qeramik (ndodhet në qoshe të sipërfaqes prej qelqi) dhe mesazhin e defektit që ndizet.

Sigurohuni që pajisjen ta përdorni siç duhet. Nëse jo, servisi nga tekniku i shërbimit të klientit apo shitësi nuk do të jetë falas, edhe gjatë periudhës së garancisë. Udhëzimet lidhur me shërbimin e klientit dhe kushtet e garancisë janë në broshurën e garancisë.

8. INSTALIMI



PARALAJMËRIM

Referojuni kapitujve të sigurisë.



Përpara instalimit

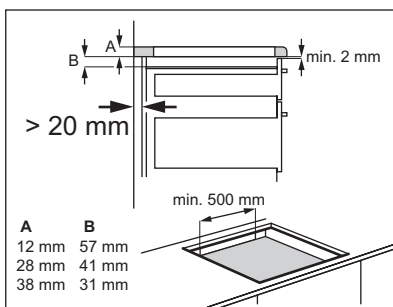
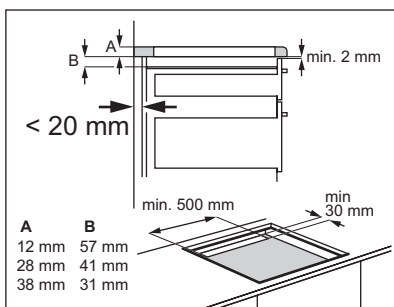
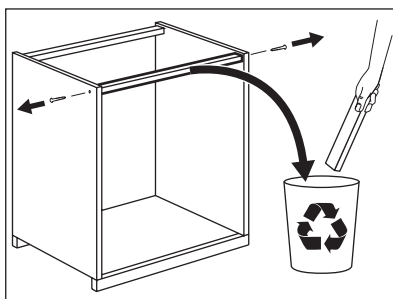
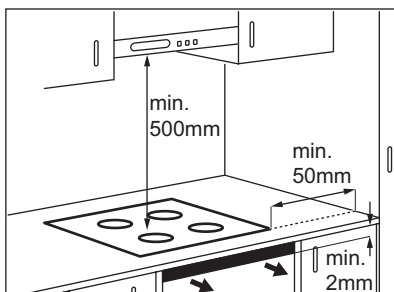
Përpara instalimit të pajisjes, regjistroni informacionin e mëposhtëm që gjendet në pllakën e specifikimeve. Plaka e specifikimeve gjendet në pjesën e poshtme të kasës së pajisjes.

- Modeli
- PNC
- Numri i serisë

8.1 Pajisjet inkaso

- Pajisjet inkaso përdorini vetëm pasi ta kenë montuar pajisjen siç duhet në

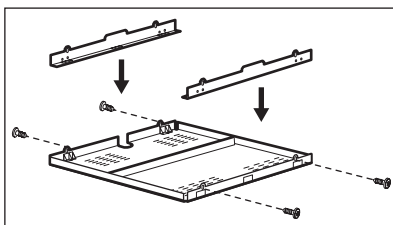
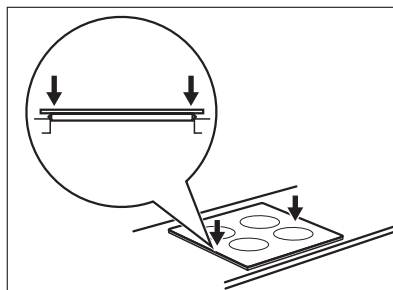
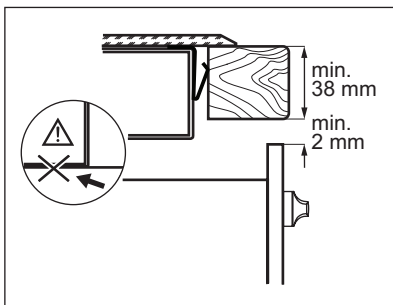
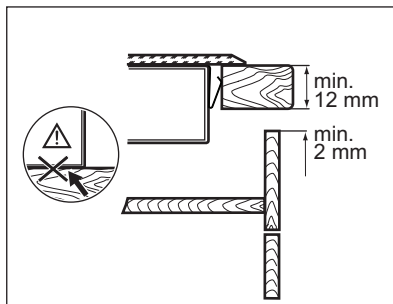
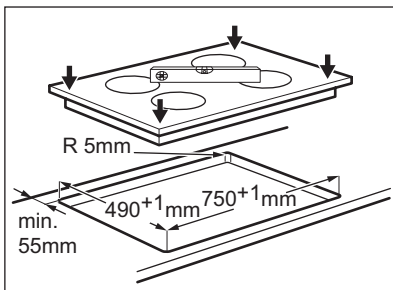
8.3 Montimi



njësitë inkaso dhe në planin e punës, sipas standardeve në fuqi.

8.2 Kabloja e lidhjes

- Pajisja është e pajisur me kablo lidhjeje.
- Zëvendësoni kabllo të dëmtuar të ushqimit me një kablo të posaçme (lloji H05BB-F Tmax 90°C; ose më të lartë). Flisni me Qendrën lokale të Shërbimit.



Nëse përdorni një kuti mbrojtëse (një aksesori shtesë¹⁾), nuk është e nevojshme hapësira prej 2 mm për ajrosje dhe bazamenti mbrojtës menjëherë nën pajisje.

Nëse e instaloni pajisjen mbi një furrë, nuk mund të përdorni kutinë mbrojtëse.

¹⁾ Aksesori i kutisë mbrojtëse mund të mos jetë i disponueshëm në disa vende. Ju lutemi kontaktoni shitësin lokal.

9. TË DHËNA TEKNIKE

Modell EHL8840FOG

Typ 58 GBD C3 AU

Induction 7,4 kW

Ser.Nr.

Electrolux

Prod.Nr. 949 596 051 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Germany

7,4 kW



Fuqia e zonave të gatimit

Zona e gatimit	Fuqia nominale (Cilësimi i nxehtësisë maksimale) [W]	Funksioni i fuqisë i aktivizuar [W]	Kohëzgjatja maksimale e funksionit të fuqisë [min]	Diametri minimal i enës së gatimit [mm]
Djathtas, e pasme	2300 W	3200 W	10	125
Përpara, djathtas	2300 W	3200 W	10	125
Majtas, e pasme	2300 W	3200 W	10	125
Majtas, përpara	2300 W	3200 W	10	125

Fuqia e zonave të gatimit mund të jetë pak më e ndryshme nga të dhënat në

tabelë. Ajo ndryshon në varësi të materialit dhe përmasave të enëve të gatimit.

10. PROBLEME QË LIDHEN ME MJEDISIN

Ricikloni materialet me simbolin  .
Vendoseni ambalazhin te kontenerët e riciklimit nëse ka.
Ndihmoni 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 mbeturinës shtëpiake.
Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ	20
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ	21
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА	23
4. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА	25
5. ПОЛЕЗНИ ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ	28
6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ	30
7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ	31
8. ИНСТАЛИРАНЕ	33
9. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ	34

МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим ви, че закупихте уред от Electrolux. Избрахте продукт, който носи със себе си десетилетия професионален опит и нововъведения. Оригинален и стилин, той е създаден с мисъл за вас. Така че когато и да го използвате, можете да сте сигурни, че ще получите страхотни резултати по всяко време.

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашата уебстраница на:



Вижте полезни съвети, брошури, отстраняване на неизправности, сервизна информация:
www.electrolux.com



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:
www.electrolux.com/productregistration



Купете принадлежности, консумативи и оригинални резервни части за вашия уред:
www.electrolux.com/shop

ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И СЕРВИЗ

Предпоръчваме използването на оригинални резервни части.

Когато се свързвате с отдел "Обслужване", трябва да имате под ръка следната информация.

Информацията можете да намерите на табелката с данни. Модел, PNC (номер на продукт), Сериен номер.



Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност.



Обща информация и съвети



Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА СИГУРНОСТ

Внимателно прочетете предоставените инструкции преди инсталиране и употреба на уреда. Производителят не носи отговорност за неправилно инсталиране и употреба, предизвикани от неправилно използване. Винаги запазвайте инструкциите с уреда за бъдещи справки.

1.1 Безопасност за децата и хората с ограничени способности



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от задушаване, нараняване или трайно увреждане.

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение от възрастен или лице, което е отговорно за тяхната безопасност.
- Не позволявайте на децата да си играят с уреда.
- Съхранявайте всички опаковъчни материали далеч от деца.
- Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части са горещи.
- Ако уредът има механизъм за защита от деца, препоръчваме да го активирате.
- Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца, ако не са под наблюдение.

1.2 Общи мерки за безопасност

- Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Не докосвайте нагриващите елементи.
- Не използвайте уреда с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- Готвене на котлон без надзор с мазнина или олио, може да е опасно и да предизвика пожар.

- Не се опитвайте да загасите пожар с вода, но изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеало.
- Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- Не почиствайте уреда с пара.
- Не трябва да се поставят на повърхността на плочата метални предмети като ножове, вилници, лъжици и капаци, тъй като могат да се загреят.
- Ако повърхността на стъклокерамиката е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар.
- След употреба, изключете плочата от нейния ключ за управление и не разчитайте на детектора за откриване на наличие на тенджерата.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА СИГУРНОСТ

2.1 Инсталиране



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Уредът трябва да се инсталира само от квалифицирани лица.

- Отстранете всички опаковки.
- Не инсталирайте и не използвайте повреден уред.
- Спазвайте 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 носете предпазни ръкавици.
- Уплътнете срязаните повърхности с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не поставяйте уреда близо до врата или под прозорец. Така ще предотвратите падането на горещи съдове от уреда, когато се отвори вратата или прозорецът.
- Ако уредът е инсталиран над чекмеджета, се уверете, че мястото между долната част

на уреда и горното чекмедже е достатъчно за вентилация.

- Уверете се, че вентилационното разстояние от 2 мм между работния плот и долната част на уреда е свободно. Гаранцията не покрива повреди, причинени от липса на адекватно вентилационно разстояние.
- Дъното на уреда може да се нагорещи. Препоръчваме ви да инсталиране незапалимо разделително табло под уреда, за да предотвратите достъп до дъното.

Свързване към електрическата мрежа



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от пожар и токов удар.

- Всички електрически свързвания трябва да бъдат извършени от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Преди за извършване действие, уверете се, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Използвайте правилен кабел за захранването.
- Не позволявайте електрическите кабели да се преплитат.

- Уверете се, че кабелът за електрозахранването и щепсела (ако е наличен) не се докосват до нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в близките контакти.
- Уверете се, че уредът е инсталиран правилно. Хлабави и неправилни електрически кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване на клемите.
- Уверете се, че е монтирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) и захранващия кабел. Свържете се със сервиза или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- 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.
- 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.

2.2 Експлоатация



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния или токов удар.

- Използвайте този уред в домашна среда.
- Не променяйте спецификациите на уреда.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не поставяйте прибори или капаци от тигани и тенджери върху зоните за готвене. Могат да се нагорещят.
- Настройте зоната за готвене на "ИЗКП" след всяка употреба. Не разчитайте на детектора на тигана.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, изключете веднага уреда от електрозахранването. Това ще предотврати токов удар.

- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционната зона за готвене, когато уредът работи.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Риск от пожар или експлозия.

- Нагорещени мазнини или масло може да предизвикат възпламеними пари. Дръжте пламъците или нагорещените предмети далече от мазнини или масло, когато готвите с тях.
- Парите, които освобождава много нагорещеното масло, може да причинят спонтанно запалване.
- Използваното масло, което съдържа хранителни остатъци, може да причини пожар при по-ниски температури, отколкото маслото, използвано първия път.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, намокрени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- Не оставяйте горещи уреди върху командното табло.
- Не оставяйте готварските съдове на врята на сухо.
- Не позволявайте върху уреда да падат предмети или съдове. Повърхността може да се повреди.
- Не активирайте зоните за готвене при празни готварски съдове или ако няма готварски съдове.
- Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда.
- Готварски съдове от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраскат стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети нагоре, когато трябва да ги преместите по повърхността за готвене.

2.3 Грижи и почистване



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на материала на повърхността.
- Не почиствайте уреда чрез воден спрей или пара.

- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.
- Свържете се с общинските власти за информация за това как да изхвърлите уреда правилно.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Отрежете захранващия кабел и го изхвърлете.

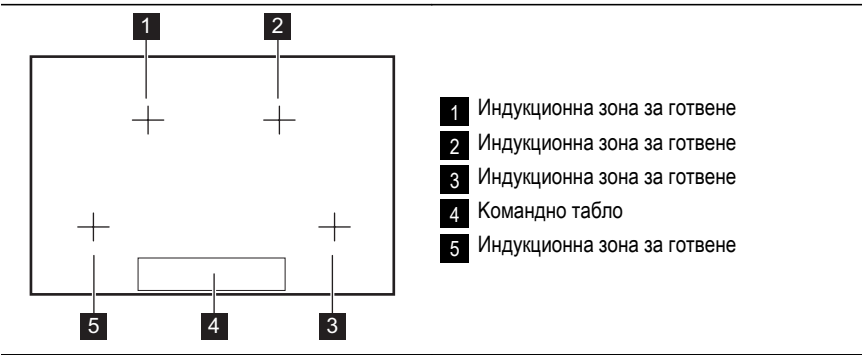
2.4 Изхвърляне



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Риск от нараняване или задушаване.

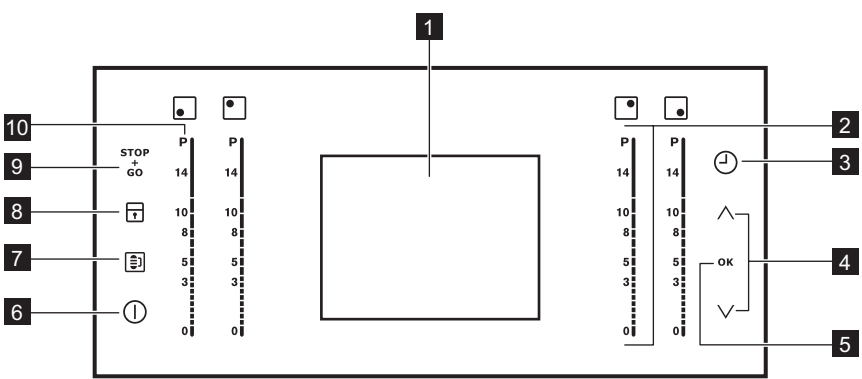
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед



- 1 Индукционна зона за готвене
- 2 Индукционна зона за готвене
- 3 Индукционна зона за готвене
- 4 Командно табло
- 5 Индукционна зона за готвене

3.2 Разположение на командното табло



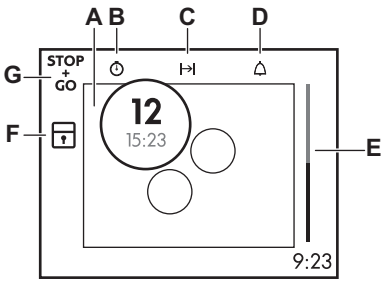
Използвайте сензорните полета, за да работите с уреда. Показанията на дисплея, индикаторите и звуковите сигнали показват кои функции работят.

Сензорно поле	Функция
1 Дисплей	Показва функциите, които работят.

Сензорно поле	Функция
2 Лента за управление	Задаване на настройки на топлината
3 	За настройка на таймера (Automatic Counter , Power-off timer , Minute Minder).
4 	За задаване на настройка.
5 OK	За потвърждаване на настройката.
6 	За активиране и деактивиране на уреда.
7 	За активиране и деактивиране на уреда Connect Function.
8 	За заключване/отключване на командното табло.
9 	За активиране и деактивиране на функцията STOP+GO.
10 P	За активиране на функцията Power Boost .

3.3 Дисплей

Съобщенията на дисплея и звуковите сигнали показват кои функции работят.



- A) Зоните за готвене
- B) Automatic Counter
- C) Power-off timer
- D) Minute Minder
- E) Индикатор Minute Minder
- F) Функцията за заключване на клавишите работи.
- G) Функцията  работи.

Зоната за готвене на дис- плея	на дисплея
	Зоната за готвене работи. Отгоре: настройка на нагряване, отдолу: таймера.
	Функцията Keep Warm / Stop+Go работи.
	Power Boost е активирана.
	Power Boost работи.
	Зоната се регулира.
	Няма готварски съд върху зоната за готвене.

Зоната за готвене на дисплея	на дисплея
	Функцията "Автоматично нагряване" работи.
	OptiHeat Control. Зоната за готвене е изключена. Размерите и цветовете, показани в остатъчна топлина: • Голям червен - готвене • Голям светло червен - поддържане на топлина • Малък светло червен - топлина • Малък бял - зоната за готвене е студена

3.4 Остатъчна топлина



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

След готвене зоната за готвене остава гореща. Опасност от изгаряния!

Индукционните зони за готвене произвеждат топлина, необходима за готвене направо на дъното на готварския съд. Стъклокерамиката е загрята от топлината на готварския съд.

4. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

4.1 Активация и деактивация

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

- 1 — 3 — 6 часа
- 4 — 7 — 5 часа
- 8 — 9 — 4 часа
- 10 — 14 — 1,5 часа

4.2 Автоматичното изключване

Тази функция спира автоматично уреда, ако:

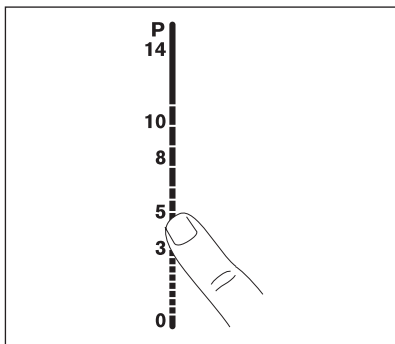
- Всички зони за готвене са деактивирани.
- След включване на уреда не зададете настройката на нагряване.
- Разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на командното табло за повече от 10 секунди. Звукът се чува за известно време и уредът се изключва. Отстранете предмета или почистете командното табло.
- Плочата става много гореща (напр., когато тенджерата е извряла напълно). Преди да използвате отново плочата, зоната за готвене трябва да се охлади.
- Използвате неподходящ готварски съд. Символът  светва и зоната за готвене се деактивира автоматично след 2 минути.
- Не спрете зоната за готвене или промените степента на нагряване. След определено време уредът се деактивира. Вж. таблицата.
- Връзка между настройката на топлината и времето на функция "Автоматично изключване":

4.3 Избор на език

За да промените езика, стартирайте уреда с  и след това натиснете **OK**. Задайте менюто за езика със стрелките. Натиснете **OK**, за да потвърдите. Дисплеят показва списък с езиците. Докоснете  или , за да зададете езика. Натиснете **OK**, за да потвърдите.

4.4 Настройка на нагряване

Натиснете реда за обслужване в настройка за нагряване. Придвигнете пръста си по лентата за управление, за да промените настройката. Не отпускате, преди да достигнете желаната степен на нагряване.



4.5 Connect Function



Използвайте Connect Function с Infinite Plancha принадлежност ²⁾.

Connect Function свързва двете десни зони за готвене под принадлежността и те работят като една.

Първо задайте степента на нагряване за една от зоните за готвене.

За да активирате Connect Function, натиснете . За да зададете или промените степента на нагряване, натиснете един от контролните сензори.

За да деактивирате Connect Function, натиснете . Зоните за готвене работят по отделно.

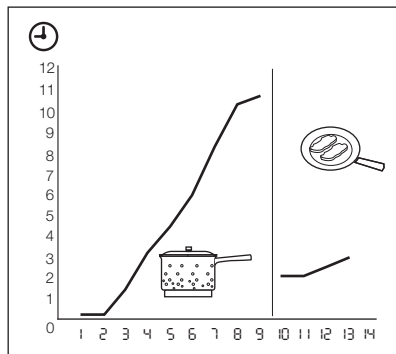
4.6 Автоматично нагряване

Необходимата настройка за нагряване може да бъде достигната за по-кратко време, ако активирате функцията "Автоматично нагряване". Тази функция задава най-високата степен на нагряване за определено време (вж. диаграмата) и след това намалява до необходимата степен на нагряване.

За да стартирате функцията "Автоматично нагряване" за определена зона за готвене:

1. Докоснете **P** (се появява на дисплея).
2. Незабавно натиснете необходимата степен на нагряване. След 3 секунди се появява на дисплея.

За да изключите функцията, променете степента на нагряване.



4.7 Power Boost

Power Boost предоставя повече мощност на индукционните зони за готвене. Power Boost може да се активира за ограничен период от време (вж. глава "Техническа информация"). След това индукционната зона за готвене автоматично се връща обратно на най-силната топлинна настройка.

За да активирате функцията, натиснете **P**.

P в кръга светва. С нагорещаването на зоната цветът на кръга се променя.

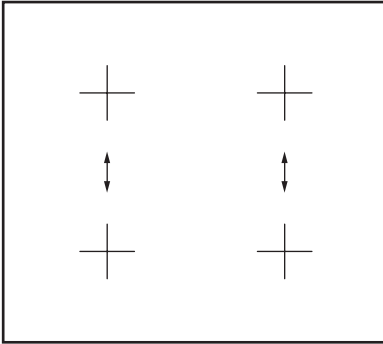
За да деактивирате, променете степента на нагряване.

4.8 Управление на мощността

Управлението на мощността, разделя мощността между двете зони за готвене в една двойка (вж. илюстрацията). Функцията Power Boost увеличава мощността до максималното ниво за една зона за готвене в двойката.

Мощността на втората зона за готвене намалява автоматично. Дисплеят на зоната с понижена топлинна настройка показва последователно двете нива.

²⁾ Принадлежността Infinite Plancha не се предоставя с уреда. За повече информация, моля, свържете се с местния доставчик.



4.9 Таймер

Таймерът има 3 функции: Automatic Counter , Power-off timer и Minute Minder . За да зададете функцията на таймера, натиснете неколкосткратно, докато индикаторът за съответната функция светне.

Automatic Counter

Използвайте тази функция, за да наблюдавате колко дълго работи зоната за готвене. Тя се стартира автоматично и се появява под настройката на нагряване в зоната за готвене на дисплея.

- **За да нулирате** функцията Automatic Counter , натиснете , за да промените Automatic Counter на . След това задайте зоната за готвене от списъка чрез стрелките и натиснете **OK**, за да потвърдите.

|→| Power-off timer

Използвайте Power-off timer , за да настроите продължителността на работа на зоната за готвене за един сеанс.

Натиснете два пъти, за да изпълните Power-off timer . След това задайте зоната за готвене от списъка чрез стрелките и натиснете **OK**, за да потвърдите. Настройте времето с помощта на стрелките и натиснете **OK**, за да потвърдите. Когато времето изтече, зоната се деактивира.

- **За да спрете звука:** докоснете .

Minute Minder

Натиснете три пъти, за да изпълните Minute Minder . Настройте времето чрез стрелките. Индикаторът на Minute Minder све-

тва. Когато времето изтече, се чува звук от сигнал.

- **За да спрете звука:** докоснете .

4.10 STOP+GO

Функцията превключва всички работещи зони за готвене на най-ниската топлинна настройка ().

Когато работи, настройката на нагряване не може да бъде променяна.

Функцията не спира функцията на таймера.

- **За да активирате** тази функция, натиснете . Символът светва.
- **За да спрете** тази функция, натиснете . Светва настройката на нагряване, която сте задали преди това.

4.11 Ключалка

Когато зоните за готвене работят, можете да заключите командното табло, но не . Така се предотвратяват случайни промени на настройката на нагряване.

Първо настройте степента за нагряване.

За да активирате тази функция, натиснете . Символът светва.

Таймерът остава включен.

За да деактивирате тази функция, натиснете . Светва настройката на нагряване, която сте задали преди това.

Когато деактивирате уреда, деактивирате също и тази функция.

4.12 Устройство за безопасност на децата

Тази функция предотвратява неволно използване на уреда.

За да активирате устройството за безопасност на деца:

- Докоснете за 4 секунди, когато всички зони са изключени или когато уреда е изключен. Дисплеят показва съобщение, че устройството за безопасност на деца работи.
- Деактивирайте уреда с .

За да деактивирате устройството за безопасност на деца

- Активирайте уреда с .
- Натиснете и след това **OK**.

За да игнорирате устройството за безопасност на деца за еднократно готвене

- Активирайте уреда с  . Натиснете  и .
- **Настройте степента на нагряване в рамките на 10 секунди.** Можете да работите с уреда. Когато изключите уреда с , устройството за безопасност на децата отново ще работи.

4.13 Деактивиране и активиране на звуковете сигнали

Активирайте уреда. Натиснете **OK** и след това настройте менюто за звуковете чрез стрел-

ките. Натиснете **OK**, за да потвърдите. Настройте опцията чрез стрелките. Натиснете **OK**, за да потвърдите. Когато тази функция работи, ще чувате звуковете, само когато:

- натиснете 
- изтече броячът на минути
- Power-off timer (Таймерът за изключване) се изключи
- поставите нещо върху контролния панел.

5. ПОЛЕЗНИ ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ИНДУКЦИОННИ ЗОНИ ЗА ГОТВЕНЕ

При индукционните зони за готвене силно електромагнитно поле генерира топлина в готварския съд много бързо.

5.1 Готварски съдове за уреди с индукционни зони за готвене



Използвайте индукционните зони с правилни съдове

Материал на готварския съд

- **подходящ:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, с многослойно дъно (с маркировка за подхождане от производителя).
- **неподходящ:** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако ...

- ... малко количество вода завира много бързо на зона, настроена на най-високата настройка за нагряване..
- ... магнитът тегли към дъното на готварския съд.



Дъното на готварския съд трябва да бъде колкото се може по-дебело и по-плоско.

5.2 Използване на зоните за готвене



ВНИМАНИЕ

Поставете готварския съд върху кръстчето на повърхността, на която готвите. Покрийте кръстчето изцяло. Магнитната част на дъното на готварския съд трябва да е поне 125 мм. Индукционните зони за готвене се приспособяват към дъното на готварския съд автоматично. Можете да готвите с голям готварски съд на две зони за готвене едновременно.

5.3 Шумовете по време на работа

Ако можете да чуете

- пукащ шум: готварския съд е направен от различен материал (Конструкция сандвич).
 - свирене: Вие използвате една или повече зони за готвене с високи нива на мощност и готварският съд е направен от различен материал (Конструкция сандвич).
 - Бучене Вие използвате високи нива на мощност.
 - Щракане възниква електрическо превключване.
 - Свистене, бръмчене вентилаторът работи.
- Шумът е нормално явление и не означава повреда в уреда.**

5.4 Икономия на енергия



Как се пести електроенергия

- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на готварските съдове.
- Поставяйте съдовете върху зоната за готвене, преди да я включите.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.



Ефективност на зоната за готвене

Ефективността на зоната за готвене е свързана с диаметъра на готварския съд. Съдове за готвене с по-малък диаметър от минималния получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене. За минимален диаметър вижте глава Техническа информация.

преди сигнала на таймера за обратно броене. Разликата във времето за работа зависи от степента на нагряване и времетраенето на готвенето.

5.6 Примери за различни начини на готвене

Връзката между степента на нагряване и консумацията на енергия в зоната за готвене не е линейна.

Когато увеличавате степента на нагряване, консумацията на енергия в зоната за готвене не се увеличава пропорционално.

Това означава, че при средна степен на нагряване на зоната за готвене се използва по-малко от половината ѝ енергия.



Данните в следващата таблица са ориентировъчни.

5.5 Öko Timer (Икономичен таймер)



За да пестите енергия, нагревателят на зоната за готвене се деактивира

Степен на нагряване	Използвайте за:	Час	Съвети	Номинална консумация на енергия
 1	Дръжте топла храната, която сте сготвили	колкото е необходимо	Поставете капак върху готварския съд	3 %
1 - 3	Холандски сос, разтапяне на: масло, шоколад, желе-латин	5 – 25 мин	От време на време разбърквайте	3 – 8 %
1 - 3	Втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца	10 – 40 мин	Гответе с поставен капак	3 – 8 %
3 - 5	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия	25 – 50 мин	Добавете най-малко два пъти повече течност, отколкото е оризът, разбърквайте млечните блюда от време на време по време на готвене	8 – 13 %
5 - 7	Зеленчуци на пара, риба, месо	20 – 45 мин	Добавете няколко супени лъжици течност	13 – 18 %
7 - 9	Картофи на пара	20 – 60 мин	Използвайте макс. 1/4 л. вода за 750 гр. картофи	18 – 25 %

Степен на нагряване	Използвайте за:	Час	Съвети	Номинална консумация на енергия
7 - 9	Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи	60 – 150 мин	До 3 л. течност заедно със съставките	18 – 25 %
9 - 12	Леко запържване: шницел, телешко кордон блю, котлети, пелмени, наденица, дроб, маслено-брашнена запръжка, яйца, палачинки, понички	колкото е необходимо	Обърнете по средата на времето за приготвяне	25 – 45 %
12 - 13	Дълбоко пържене, картофени кюфтета, филе-миньон, пържоли	5 – 15 мин	Обърнете по средата на времето за приготвяне	45 – 64 %
14	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи			100 %
P	Кипване на големи количества вода. Функцията Power е активирана.			

6. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

Почиствайте уреда след всяка употреба. Винаги използвайте готварски съдове с почиствено дъно.



Надрасквания или тъмни петна по стъклокерамичната повърхност не влияят на функционирането на уреда.

За да отстраните замърсяванията:

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио и храни, съдържащи захар. В противен случай замърсяванията могат да повредят уреда.
- **Отстранете, когато уредът е достатъчно изстинал:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Използвайте специален почистващ препарат за стъклокерамика.
- Повърхността на поставката за греење е с хоризонтални жлебове. Почистете уреда с влажна кърпа и малко препарат с плавно движение **отляво надясно**.
- Накрая **подсушете уреда с чиста кърпа**.

7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате уреда или да работите с него.		Активирайте уреда отново и задайте степента на нагряване в рамките на 10 секунди.
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докосвайте само по едно сензорно поле.
	Функцията STOP+GO работи.	Вижте глава "Всекидневна употреба".
	Върху командното табло има вода или пръски мазнина.	Почистете командното табло.
Прозвучава звуков сигнал и уредът се изключва. Когато уредът е деактивиран прозвучава звуков сигнал.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Махнете предмета от сензорните полета.
Индикаторът за остатъчна топлина не променя цвета си.	Зоната за готвене не е гореща, защото е била включена само за кратко време.	Ако зоната за готвене работи достатъчно дълго, за да бъде гореща, се свържете със сервисния център.
Функцията "Автоматично нагряване" не работи.	Зоната за готвене е гореща.	Оставете зоната за готвене да изстине.
	Зададена е най-високата степен на нагряване.	Най-високата степен на нагряване има същата мощност като функцията за автоматично загреване.
Настройката за топлина превключва между две нива.	Системата за управление на мощността е активирана.	Вижте "Управление на мощността".
Сензорните полета се нагорещават.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили много близко до сензорните полета за управление.	Поставете голям готварски съд върху задната зона за готвене, ако е необходимо.
Няма сигнал, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Сигналите са деактивирани.	Активирайте сигналите (вижте "Деактивиране и активиране на звукови сигнали").
Осветляването на дисплея е включено, но контраста на дисплея е лош.	На дисплея излиза нагорещен готварски съд.	Отстранете предмета и оставете уреда да се охлади достатъчно. Ако контраста не е ясен, се обърнете към сервисния център.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
II и текста светва.	Автоматичното изключване работи.	Деактивирайте уреда и го активирайте отново.
 светва.	Активирана е функцията за заключване на бутоните или устройството за безопасност на децата.	Вижте глава "Всекидневна употреба".
? светва.	Върху зоната за готвене няма съд за готвене.	Поставете готварски съд върху зоната за готвене.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящ готварски съд.
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък за зоната за готвене.	Използвайте готварски съдове с подходящи размери.
	Готварският съд не покрива кръстчето / квадратчето.	Покрийте кръстчето / квадратчето изцяло.
E и число светват.	В уреда има грешка.	Изключете уреда от електрозахранването за известно време. Изключете предпазителя на домашната електрическа инсталация. Свържете го отново. Ако E светне отново, обадете се в сервизния център.
E4 светва.	Има проблем с уреда, защото водата или течността в съда за готвене е извряла напълно. Работи защитата срещу прегряване за зоната за готвене и Автоматично изключване.	Деактивирайте уреда. Свалете горещия готварски съд. След приблизително 30 секунди включете отново зоната за готвене. Ако проблемът и бил в съдът за готвене, съобщението за грешка изгасва от дисплея, но индикаторът за остатъчната топлина може да остане. Оставете съдът за готвене да изстине достатъчно и вижте раздел "Готварски съдове за индукционни зони за готвене", за да видите дали съдът за готвене е съвместим с уреда.

Ако сте пробвали всички решения, предложени по-горе, и не сте успели да отстраните проблема, обърнете се към продавача или към отдела за обслужване на клиенти. Съобщете информацията от табелката с данни, трицифрения код за стъклокерамиката (той се намира в ъгъла на стъклената повърхност) и съобщението за грешка, което се появява.

Уверете се, че сте работили правилно с уреда. В противен случай, посещението на сервизния специалист или на продавача няма да бъде безплатно, също и през гаранционния срок. В гаранционната книжка ще намерите указания относно сервизното обслужване и гаранционните условия.

8. ИНСТАЛИРАНЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Вижте главите за безопасност.



Преди монтажа

Преди монтажа на уреда, запишете информацията по-долу от табелката с данни. Тази табелка се намира отдолу на корпуса на уреда.

- Модел
- Номер на продукт (PNC)
- Сериен номер (S.N.)

шкафове и работни плотове, които отговарят на стандартите.

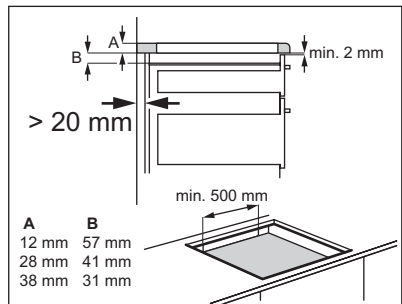
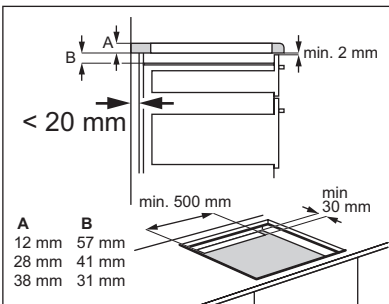
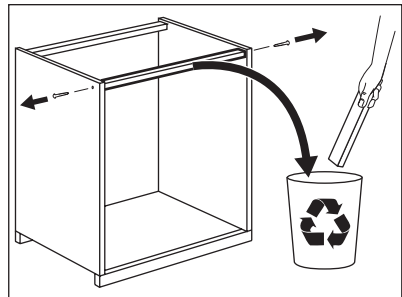
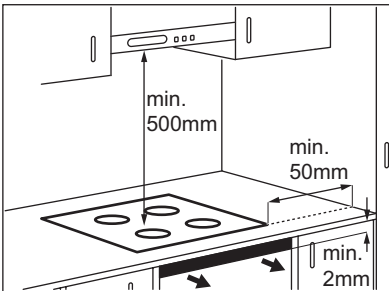
8.2 Свързващ кабел

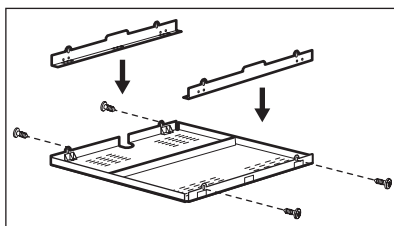
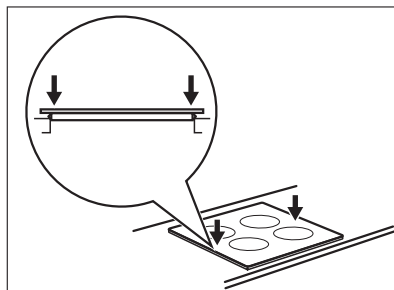
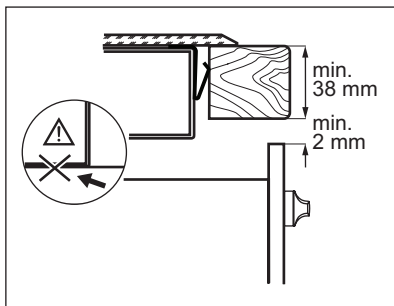
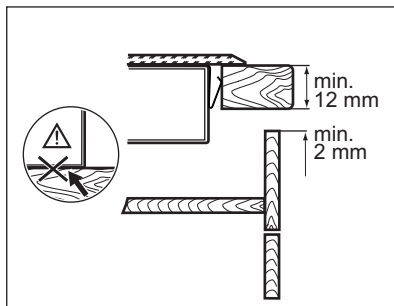
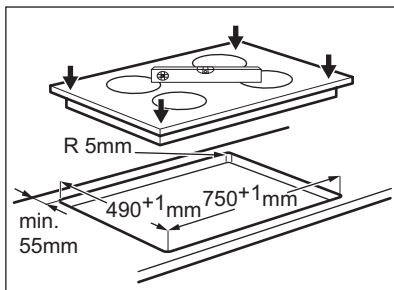
- Уредът се доставя със захранващ кабел.
- Заменяйте повредения захранващ кабел със специален такъв (тип H05BB-F Tmax 90°C; или повече). Свържете се с местния сервизния център.

8.1 Вградени уреди

- Вградените уреди могат да се използват само след като са вградени в подходящи

8.3 Монтаж





Ако използвате защитна кутия (допълнителна принадлежност¹⁾), не е необходимо осигуряването на вентилационно пространство от 2 мм отпред и предпазно дъно точно под уреда. Не можете да използвате защитната кутия, ако инсталирате уреда над фурна.

¹⁾ Допълнителната защитна кутия може да не е налична в някои държави. Свържете се с местния си доставчик.

9. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ

Modell EHL8840FOG

Typ 58 GBD C3 AU

Induction 7,4 kW

Ser.Nr.

Electrolux

Prod.Nr. 949 596 051 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Germany

7,4 kW



Мощност на зоните за готвене

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	При активирана функция "Power Boost" [W]	Максимална продължителност на функция "Power Boost" [min]	Минимален размер на готварския съд [mm]
Задна дясна	2300 W	3200 W	10	125
Предна дясна	2300 W	3200 W	10	125
Задна лява	2300 W	3200 W	10	125
Предна лява	2300 W	3200 W	10	125

Мощността на зоните за готвене може да се отклонява в малки граници от данните в та-

блицата. Тя зависи от материала и размерите на готварския съд.

10. 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.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI	37
2. SIGURNOSNE UPUTE	38
3. OPIS PROIZVODA	40
4. SVAKODNEVNA UPORABA	42
5. KORISNI SAVJETI I PREPORUKE	44
6. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE	46
7. RJEŠAVANJE PROBLEMA	46
8. POSTAVLJANJE	48
9. TEHNIČKI PODACI	50

MISLIMO NA VAS

Hvala vam što ste kupili Electrolux uređaj. Izabrali ste proizvod koji sa sobom donosi desetljeća profesionalnog iskustva i inovacija. Genijalan i elegantan, projektiran je s vama u mislima. Stoga, uvijek kada ga koristite, možete biti sigurni znajući da ćete svaki put dobiti izvrsne rezultate.

Dobrodošli u Electrolux.

Posjetite našu internetsku stranicu za:



Dobivanje savjeta o korištenju, prospekata, rješavanju problema, servisnim informacija:
www.electrolux.com



Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:
www.electrolux.com/productregistration



Kupovinu dodatne opreme, potrošnog materijala i originalnih rezervnih dijelova za vaš uređaj:
www.electrolux.com/shop

BRIGA O KUPCIMA I SERVIS

Preporučujemo uporabu originalnih rezervnih dijelova.

Kada se obraćate servisu, provjerite da su Vam dostupni sljedeći podaci. Informacije možete pronaći na nazivnoj pločici. Model, PNC, serijski broj.



Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije.



Opće informacije i savjeti



Informacije o zaštiti okoliša

Zadržava se pravo na izmjene.

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran ako nepravilno postavljanje i uporaba uređaja uzrokuje ozljede i oštećenja. Upute uvijek čuvajte s uređajem, za buduće potrebe.

1.1 Sigurnost djece i slabijih osoba



UPOZORENJE

Opasnost od gušenja, ozljede ili trajne nesposobnosti.

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom odrasle osoba odgovorne za njihovu sigurnost.
- Ne dozvolite djeci da se igraju s uređajem.
- Svu ambalažu čuvajte izvan dohvata djece.
- Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Dostupni dijelovi su vrući.
- Ako je uređaj opremljen sigurnosnom blokadom za djecu, preporučujemo da je uključite.
- Čišćenje i održavanje uređaja ne smiju obavljati djeca bez nadzora.

1.2 Opća sigurnost

- Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijevaju se tijekom uporabe. Ne dodirujte grijače.
- Ne upravljajte uređajem pomoću vanjskog uređaja za podešavanja vremena ili preko odvojenog sustava za daljinsko upravljanje.
- 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.
- Stvari ne držite na površinama za kuhanje.

- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopce ne stavljajte na površinu ploče za kuhanje jer će se zagrijati.
- Ako je staklokeramička površina napuknuta, isključite uređaj kako biste spriječili mogućnost električnog udara.
- Nakon uporabe, isključite element ploče za kuhanje odgovarajućom kontrolom, a ne oslanjajte se na detektor posuđa.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Postavljanje



UPOZORENJE

Ovaj uređaj mora postaviti kvalificirana osoba.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Pridržavajte se uputa za postavljanje isporučenih s uređajem.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Uvijek budite pažljivi kad pomičete uređaj jer je težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice.
- Izrezane površine zabrtvite sredstvom za brtvljenje kako biste spriječili bubrenje uzrokovano vlagom.
- Donji dio uređaja zaštitite od pare i vlage.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj način se sprječava pad vrućeg posuđa kad se vrata ili prozor otvore.
- Ako je uređaj postavljen iznad ladicu uvjerite se da je prostor, između dna uređaja i gornje ladice, dovoljan za cirkulaciju zraka.
- Uvjerite se da je prostor za provjetravanje veličine 2 mm, između radne ploče i prednjeg ruba kuhinjskog elementa ispod nje, slobodan. Jamstvo ne pokriva oštećenja uzrokovana nedostatkom odgovarajućeg prostora za provjetravanje.
- Dno uređaja može postati vruće. Preporučamo da ispod uređaja postavite nezapaljivu pregradnu ploču kako biste spriječili pristup donjoj strani.

Spajanje na električnu mrežu



UPOZORENJE

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Sva spajanja na električnu mrežu mora izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Prije obavljanja svih zahvata provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže.
- Koristite odgovarajući kabel napajanja.
- Pazite da se električni kabeli zapletu.
- Provjerite da kabel napajanja ili utikač (ako postoji) ne dodiruje vrući uređaj ili vruće posuđe kada priključujete uređaj na utičnice u blizini
- Provjerite je li uređaj pravilno postavljen. Labavi i neispravni spojevi kabela napajanja ili utikača (ako postoji) mogu prouzročiti pregrijavanje priključka.
- Provjerite je li ugrađena zaštita od strujnog udara.
- Koristite spojnice na kabelu.
- Pazite da ne oštetite utikač (ako postoji) ili kabel napajanja. Za zamjenu oštećenog kabela napajanja kontaktirajte ovlaštenu servis ili električara.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje iskapanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom od minimalno 3 mm.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtanje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.

2.2 Uporaba



UPOZORENJE

Opasnost od ozljede, opekline ili strujnog udara.

- Ovaj uređaj koristite u kućanstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Pribor za jelo ili poklopce lonaca ne stavljajte na zone kuhanja. Mogu se zagrijati.
- Zonu kuhanja postavite na "isključeno" nakon svake uporabe. Ne oslanjajte se na prepoznavanje posude.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.
- Ako je površina uređaja napukla, uređaj odmah isključite iz električne mreže. Na taj način sprječavate strujni udar.
- Korisnici s ugrađenim elektrostimulatorom srca moraju biti najmanje 30 cm udaljeni od indukcijskih zona kuhanja kad uređaj radi.



UPOZORENJE

Opasnost od požara ili eksplozije.

- Masti i ulja prilikom zagrijavanja mogu stvoriti zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite dalje od masti i ulja kad kuhate s njima.
- Pare koje ispušta vrlo vruće ulje mogu uzrokovati spontano izgaranje.
- Korišteno ulje, koje sadrži ostatke hrane, može uzrokovati vatru pri nižim temperaturama nego ulje koje se koristi prvi put.
- Zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima ne stavljajte u, pored ili na uređaj.



UPOZORENJE

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Vruće posuđe ne držite na upravljačkoj ploči.
- Nemojte dopustiti da posuđe presuši.
- Pazite da vam predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Zone kuhanja ne koristite s praznim posuđem ili bez posuđa.
- Na uređaj nemojte stavljati aluminijsku foliju.
- Posuđe od lijevanoga željeza, aluminijska ili posuđe s oštećenim dnom može ogrebat staklokeramiku. Te predmete uvijek podignite kada ih morate pomaknuti na površini za kuhanje.

2.3 Čišćenje i održavanje



UPOZORENJE

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Za čišćenje uređaja ne koristite raspršivanje vode i pare.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralna sredstva za čišćenje. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, jastučice za ribanje, otapala ili metalne predmete.

2.4 Odlaganje



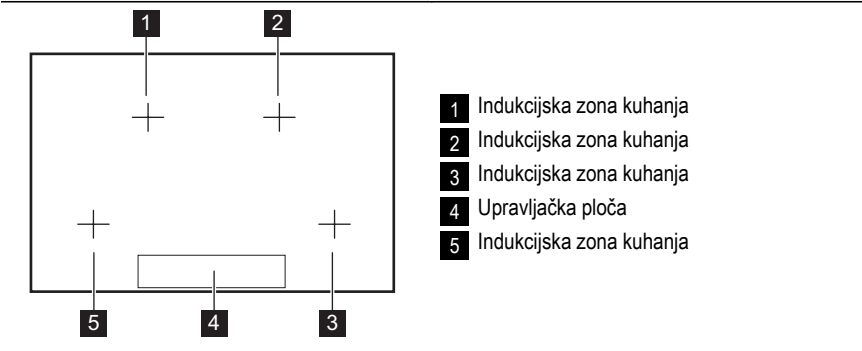
UPOZORENJE

Opasnost od ozljede ili gušenja.

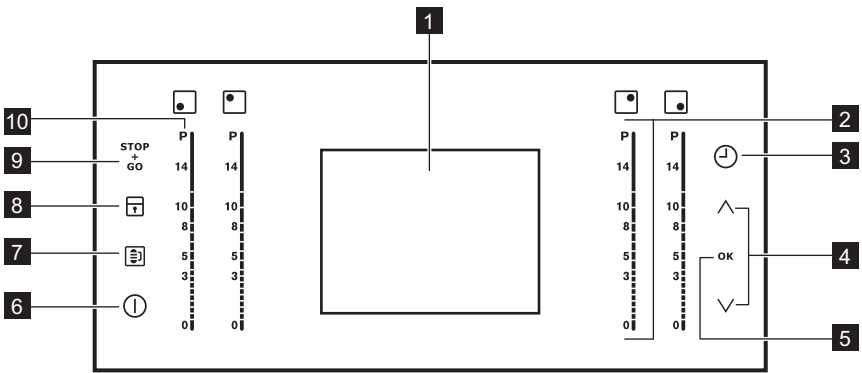
- Za informacije o pravilnom odlaganju uređaja kontaktirajte komunalnu službu.
- Uređaj iskopčajte iz električne mreže.
- Odrežite električni kabel i bacite ga.

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled



3.2 Izgled upravljačke ploče



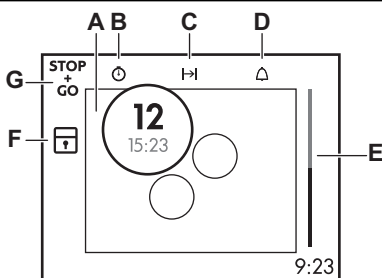
Za rad uređaja koristite polja senzora. Zasloni, indikatori i zvukovi govore koje funkcije rade.

Polje senzora	Funkcija
1 Zaslون	Za prikaz funkcija u radu.
2 Upravljačka traka	Za podešavanje stupnja topline.
3	Za postavljanje tajmera (Automatsko odbrojavanje , Vrijeme isključenja , Podešavanje vremena).
4	Za postavljanje postavke.
5 OK	Za potvrđivanje postavki.
6	Za uključivanje i isključivanje uređaja.
7	Za uključivanje i isključivanje Connect Function.

Polje senzora	Funkcija
8 	Za zaključavanje/otključavanje upravljačke ploče.
9 	Za uključivanje i isključivanje funkcije STOP +GO.
10 P 	Za uključivanje funkcije Brzo zagrijavanje .

3.3 Zaslون

Poruke na zaslonu i zvukovi prikazuju koje su funkcije aktivne.



- A) Zone kuhanja
- B) Automatsko odbrojavanje
- C) Vrijeme isključenja
- D) Podešavanje vremena
- E) Indikator Podešavanje vremena
- F) Uključeno je Blokiranje tipki.
- G) Uključena je funkcija .

Zona kuhanja na zaslonu	Opis
	Zona kuhanja je uključena. Gore: stupanj kuhanja, dolje: tajmer.
	Uključena je funkcija Održavanje topline / Stop+Go.
	Uključeno je Brzo zagrijavanje .
	Uključeno je Brzo zagrijavanje .
	Podešavanje zone.
	Na zoni kuhanja nema posuđa.
	Uključena je funkcija automatskog zagrijavanja.
	OptiHeat Control. Zona kuhanja je isključena. Dimenzije i boje pokazuju preostalu toplinu : • Velika crvena - još uvijek kuha • Velika svijetla crvena - održavanje topline • Malena svijetla crvena - još je vruće • Malena bijela - zona kuhanja je hladna

3.4 Preostala toplina



UPOZORENJE

Nakon završetka kuhanja zona kuhanja ostaje vruća. Opasnost od opekлина!

Indukcijska polja kuhanja toplinu potrebnu za kuhanje stvaraju izravno na dnu posuda. Staklokeramika se grije uslijed prijenosa topline s posuda.

4. SVAKODNEVNA UPORABA

4.1 Uključivanje i isključivanje

Dodirnite ① u trajanju od 1 sekunde za uključivanje ili isključivanje uređaja.

4.2 Automatsko isključivanje

Ova funkcija automatski isključuje uređaj ako:

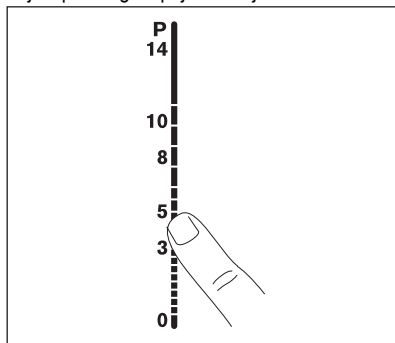
- su sve zone kuhanja isključene.
- niste postavili stupanj kuhanja nakon uključivanja uređaja.
- prolijete nešto po kontrolnoj ploči ili na ploču stavite nešto duže od 10 sekundi (lonac, krpu, itd.). neko se vrijeme čuje zvučni signal i uređaj se isključuje. Uklonite predmet ili očistite upravljačku ploču.
- Uređaj se previše zagrije (npr. kad lonac pre-suši). Prije ponovnog korištenja ploče za kuhanje, zona kuhanja mora se ohladiti.
- Koristite neprikladno posuđe. Prikazuje se simbol ? i nakon 2 minute zona kuhanja se automatski isključuje.
- Ne isključite zonu kuhanja ili ne promijenite stupanj zagrijavanja. Nakon nekog vremena, uređaj se isključuje. Pogledajte tablicu.
- Odnos između stupnja kuhanja i funkcije automatsko isključivanje:
 - 1 — 3 — 6 sati
 - 4 — 7 — 5 sati
 - 8 — 9 — 4 sati
 - 10 — 14 — 1,5 sat

4.3 Odabir jezika

Za promjenu jezika uključite uređaj pomoću ① i zatim dodirnite **OK**. Izbornik jezika postavite pomoću strelica. Za potvrdu dodirnite **OK**. Zaslون prikazuje popis jezika. Dodirnite $\wedge$ ili $\vee$ za postavljanje jezika. Za potvrdu dodirnite **OK**.

4.4 Stupanj kuhanja

Dodirnite stupanj kuhanja na upravljačkoj traci. Pomaknite prst uzduž upravljačke trake za promjenu postavke. Ne otpuštajte prije postizanja ispravnog stupnja kuhanja.



4.5 Connect Function



Koristite Connect Function s Infinite Plancha priborom³⁾.

Connect Function spaja dvije zone kuhanja s desne strane ispod dodatnog pribora i one rade kao jedna.

Najprije postavite stupanj kuhanja za jednu zonu kuhanja.

Za uključivanje Connect Function dodirnite . Za postavljanje ili izmjenu stupnja kuhanja dodirnite jedan od senzora upravljanja.

Za isključivanje Connect Function dodirnite . Zone kuhanja rade neovisno jedna o drugoj.

4.6 Automatsko zagrijavanje

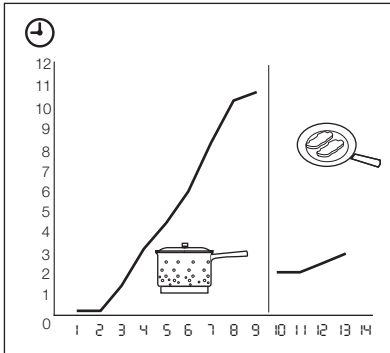
Ako aktivirate funkciju automatskog zagrijavanja možete brže doseći potreban stupanj kuhanja. Ta funkcija na neko vrijeme postavlja najviši stupanj zagrijavanja (pogledajte prikaz) i zatim ga smanjuje na potreban stupanj kuhanja.

³⁾ Pribor Infinite Plancha se ne isporučuje s uređajem. Dodatne informacije potražite kod lokalnog dobavljača.

Za pokretanje funkcije Automatskog zagrijavanja za zonu kuhanja:

1. Dodirnite **P** (na zaslonu se pojavljuje **P**).
2. Odmah potom dodirnite potreban stupanj kuhanja. Nakon 3 sekunde **P** pojavljuje se na zaslonu.

Za zaustavljanje funkcije promijenite stupanj grijanja.



4.7 Brzo zagrijavanje

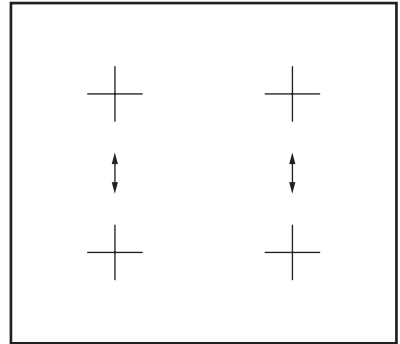
Funkcija Brzo zagrijavanje indukcijskim poljima kuhanja stavlja na raspolaganje više snage. Funkcija Brzo zagrijavanje može se uključiti na određeno razdoblje (vidi poglavlje Tehnički podaci). Nakon toga, indukcijsko polje kuhanja automatski se vraća na najviši stupanj kuhanja.

Za uključivanje funkcije dodirnite **P**. U krugu se pojavljuje **P**. Kako se zona zagrijava, boja kruga se mijenja.

Za isključivanje promijenite stupanj zagrijavanja.

4.8 Upravljanje snagom

Upravljanje snagom dijeli snagu između dvije zone kuhanja koja tvore par (vidi sliku). Funkcija Brzo zagrijavanje pojačava snagu na maksimalnu razinu za jednu zonu kuhanja u paru. Snaga druge zone kuhanja automatski se smanjuje. Prikaz stupnja kuhanja za smanjenu zonu mijenja se između dvije razine.



4.9 Tajmer

Postoje 3 funkcije tajmera: Automatsko odbrojavanje, Vrijeme isključenja i Podešavanje vremena. Za odabir funkcije tajmera dodirujte

sve dok se ne uključi indikator potrebne funkcije.

Automatsko odbrojavanje

Ovu funkciju koristite za nadzor trajanja rada polja kuhanja. Pokreće se automatski i prikazuje se ispod stupnja zagrijavanja na polju kuhanja na zaslonu.

- **Za resetiranje** Automatskog odbrojavanja, dodirnite kako biste prikazali Automatsko odbrojavanje . Potom pomoću strelica odaberite polje kuhanja s popisa i za potvrdu dodirnite **OK**.

|→| Vrijeme isključenja

Koristite Vrijeme isključenja za određivanje trajanja rada polja kuhanja u jednom ciklusu kuhanja.

Dvaput dodirnite kako biste prikazali Vrijeme isključenja. Potom pomoću strelica odaberite polje kuhanja s popisa i za potvrdu dodirnite **OK**. Postavite vrijeme pomoću strelica i za potvrdu dodirnite **OK**. Kada se odbrojavanje završi, zona će se isključiti.

- **Za isključivanje zvuka:** dodirnite

Podešavanje vremena

Tri puta dodirnite kako biste prikazali Postavljanje vremena. Postavite vrijeme pomoću strelica. Prikazuje se indikator Podešavanje vremena. Kada se odbrojavanje završi, oglasit će se zvučni signal.

- **Za isključivanje zvuka:** dodirnite .

4.10 STOP+GO

Funkcija  postavlja sva polja za kuhanje koja rade na na najniži stupanj zagrijavanja (). Kada  radi, ne možete promijeniti stupanj kuhanja.

Funkcija  ne zaustavlja funkciju Tajmera.

- **Za uključivanje** ove funkcije dodirnite  .
Uključuje se simbol  .
- **Za zaustavljanje** ove funkcije dodirnite  .
Uključuje se stupanj kuhanja kojeg ste prije postavili.

4.11 Zaključavanje

Kad polja kuhanja rade, možete zaključati upravljačku ploču, ali ne i  . To sprečava nehotičnu promjenu stupnja zagrijavanja. Najprije podesite stupanj zagrijavanja.

Za uključivanje ove funkcije dodirnite  .

Uključuje se simbol  .

Tajmer ostaje uključen.

Za isključivanje ove funkcije dodirnite  .

Uključuje se stupanj zagrijavanja kojeg ste prije postavili.

Kada isključujete uređaj, također isključujete i ovu funkciju.

4.12 Zaštita za djecu

Ova funkcija sprečava slučajno uključivanje uređaja.

Za uključivanje sigurnosne blokade za djecu:

- Dodirnite  na 4 sekunde kada su sve zone isključene ili kada se uređaj gasi. Na zaslonu se prikazuje poruka da je uključena sigurnosna blokada za djecu.
- Uređaj isključite pomoću  .

Za isključivanje sigurnosne blokade za djecu

- Uređaj uključite s  .
- Dodirnite  i potom **OK**.

Za premošćenje sigurnosne blokade za djecu za samo jedan ciklus kuhanja

- Uređaj uključite s  . Dodirnite  i potom  .
- **Postavite stupanj kuhanja u sljedećih 10 sekundi.** Možete rukovati uređajem. Kada uređaj isključite pomoću  , sigurnosna blokada za djecu opet radi.

4.13 Isključivanje i uključivanje zvuka

Uključite uređaj. Dodirnite **OK** a zatim pomoću strelica postavite zvuk. Za potvrdu dodirnite **OK**. Postavite opciju pomoću strelica. Za potvrdu dodirnite **OK**.

Kada je ova funkcija uključena, zvuk se oglašava samo kada:

- dodirnete  .
- Postavljanje vremena završi odbrojavanjem
- se uključi funkcija Vrijeme isključenja
- postavite nešto na upravljačku ploču.

5. KORISNI SAVJETI I PREPORUKE



INDUKCIJSKE ZONE KUHANJA

Kod indukcijskih zona kuhanja snažno elektromagnetsko polje vrlo brzo proizvodi toplinu u posuđu.

5.1 Posuđe za indukcijske zone kuhanja



Na indukcijskim poljima za kuhanje koristite samo prikladno posuđe.

Materijal posuđa

- **prikladni:** lijevano željezo, čelik, emajlirani čelik, nehrđajući čelik, višeslojno dno (kojeg je proizvođač označio kao prikladno).
- **neprikladni:** aluminij, bakar, mjed, staklo, keramika, porculan.

Posuđe je odgovarajuće za indukcijsku ploču za kuhanje ako...

- ... malo vode vrlo brzo zakuha na polju postavljenom na najviši stupanj kuhanja.
- ... dno posuđe privlači magnet.



Dno posuđa za kuhanje treba biti što je moguće deblje i ravnije.

5.2 Upotreba zona kuhanja



VAŽNO

Posuđe stavite na križić koji se nalazi na površini na kojoj kuhate. U potpunosti prekrijte križić. Magnetski dio na dnu posuđa mora imati najmanje 125 mm. Indukcijske zone kuhanja prilagođavaju se veličini dna posuđa. Možete kuhati i tako da veliko posuđe istovremeno postavite na dva polja kuhanja.

5.3 Buka tijekom rada

Ako čujete

- zvuk pucketanja: posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
- zvuk zviždanja: koristite jedno ili više polja kuhanja s visokim razinama električne snage, a posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
- brujanje: koristite visoke razine električne snage.
- škljocanje: rade električni prekidači.
- pištanje, zujanje: radi ventilator.

Zvukovi su uobičajena pojava i ne ukazuju na kvar uređaja.

5.4 Ušteda energije



Kako uštedjeti energiju

- Ako je moguće, posuđe poklopite poklopcem.

Stupanj kuhanja	Koristite za:	Vrijeme	Savjeti	Nazivna potrošnja
 1	Održavanje kuhane hrane toplom	po potrebi	Posuđe poklopite poklopcem	3 %
1 - 3	Nizozemski umak, otapanje: maslaca, čokolade, želatine	5 - 25 min	Povremeno promiješajte	3 – 8 %
1 - 3	Zgušnjavanje: mekani omleti, pečena jaja	10 - 40 min	Kuhati poklopljeno	3 – 8 %
3 - 5	Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, zagrijavanje gotovih obroka	25 - 50 min	Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku povremeno promiješajte	8 – 13 %
5 - 7	Kuhanje povrća, ribe, mesa na pari	20 - 45 min	Dodajte nekoliko žica tekućine	13 – 18 %

- Posuđe postavite na zonu kuhanja prije uključivanja.
- Koristite preostalu toplinu u održavanje hrane toplom ili za topljenje.



Učinkovitost zone kuhanja

Učinkovitost zone kuhanja je povezana s promjerom posuđa. Posuđe manjeg promjera dobiva samo dio snage koju stvara zona kuhanja. Minimalne promjere pogledajte u poglavlju Tehnički podaci.

5.5 Öko Timer (Eko tajmer)



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

5.6 Primjeri primjene za kuhanje

Odnos između stupnja kuhanja i potrošnje energije zone kuhanja nije linearan.

Potrošnje energije zone kuhanja proporcionalno se ne povećava kako povećavate stupanj kuhanja.

To znači da zona kuhanja sa srednjim stupnjem kuhanja koristi manje od polovine svoje snage.



Podaci u tablici dani su samo kao smjernice.

Stupanj kuhanja	Koristite za:	Vrijeme	Savjeti	Nazivna potrošnja
7 - 9	Krumpir kuhan na pari	20 - 60 min	Koristite maks. ¼ l vode za 750 g krumpira	18 – 25 %
7 - 9	Kuhanje većih količina hrane, variva i juha	60 - 150 min	Do 3 l tekućine plus sastojci	18 – 25 %
9 - 12	Lagano prženje: odresci, teleći Cordon-bleu, kotleti, sjeckano meso omotano tijestom, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci	po potrebi	Okrenite na drugu stranu nakon protoka polovice vremena	25 – 45 %
12 - 13	Jako prženje, popečki od krumpira, odresci od buta, odresci	5 - 15 min	Okrenite na drugu stranu nakon protoka polovice vremena	45 – 64 %
14	Kipuća voda, kuhanje tjestenine, za zapeći meso (gulaš, pečenje u loncu), prženje krumpirića u dubokom ulju			100 %
P	Ključanje velikih količina vode. Uključena je funkcija električne snage.			

6. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Očistite uređaj nakon svake upotrebe.
Uvijek koristite posuđe za kuhanje čistog dna.



Ogrebotine ili tamne mrlje na staklokeramici ne utječu na rad uređaja.

Za uklanjanje prljavštine:

- **Odmah uklonite:** plastiku koja se topi, plastičnu foliju i hranu koja sadrži šećer. U protivnom, prljavština može uzrokovati oštećenje uređaja.

– **Skinite nakon što se uređaj dovoljno ohladi:** krugove od kamenca i vode, mrlje od masnoće i metalnosjajne promjene boje. Za čišćenje staklokeramike koristite posebno sredstvo za čišćenje.

- Površina ploče za kuhanje ima vodoravne utorke. Uređaj čistite vlažnom krpom s malo deterdženta i laganim pokretima **s lijeva u desno**.
- Na kraju **prebrišite uređaj čistom krpom**.

7. RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ne možete uključiti uređaj ili rukovati njime.		Ponovno uključite uređaj i unutar 10 sekundi postavite stupanj kuhanja.
	Istovremeno ste dotaknuli 2 ili više polja senzora.	Dodirnite samo jedno polje senzora.
	Uključena je funkcija STOP +GO.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	Na upravljačkoj ploči ima vode ili masnih mrlja.	Očistite upravljačku ploču.
Oglasit će se zvučni signal i uređaj će se isključiti. Oglašava se zvučni signal kada je uređaj isključen.	Prekrili ste jedno ili više polja senzora.	Uklonite predmet s polja senzora.
Prikaz ostatka topline ne mijenja boju.	Zona kuhanja nije vruća jer je radila samo kratko vrijeme.	Ako je zona kuhanja radila dovoljno dugo da bi bila vruća, obratite se servisnoj službi.
Ne radi funkcija automatskog zagrijavanja.	Zona kuhanja je vruća.	Pustite da se zona kuhanja dovoljno ohladi.
	Postavili ste najviši stupanj kuhanja.	Najviši stupanj kuhanja ima istu snagu kao i funkcija automatskog zagrijavanja.
Stupanj kuhanja se mijenja između dvije razine.	Funkcija upravljanja snagom je uključena.	Pogledajte "Upravljanje snagom".
Polja senzora se zagrijavaju.	Posuđe je preveliko ili ste ga stavili preblizu kontrolama.	Ako je potrebno, veliko posuđe stavite na stražnje zona kuhanja.
Nema signala kad dodirnete polja senzora na ploči.	Signali su isključeni.	Uključite signale (pogledajte "Isključivanje i uključivanje zvučnih signala").
Pozadinsko osvjetljenje je uključeno, ali je kontrast zaslona loš.	Na zaslonu se nalazi vruće posuđe.	Maknite predmet i ostavite da se uređaj dovoljno ohladi. Ako kontrast nije jasan, obratite se servisnom centru.
Prikazuju se II i tekst.	Uključilo se Automatsko isključivanje.	Isključite i ponovno uključite uređaj.
Uključuje se  .	Uključena je sigurnosna blokada za djecu ili funkcija blokade.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Prikazuju se ?.	Na zoni kuhanja nema posuđa.	Posuđe stavite na zonu kuhanja.
	Posuđe nije odgovarajuće.	Koristite odgovarajuće posuđe.
	Promjer dna posuđa premalen je za zonu kuhanja.	Koristite posuđe ispravnog promjera.
	Posuđe ne prekriva kvadratić / križić.	U potpunosti prekrijte križić / kvadratić.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Prikazuju se E i broj.	Došlo je do pogreške na uređaju.	Uređaj isključite iz električne mreže na neko vrijeme. Isključite osigurač iz električne instalacije u kućanstvu. Ponovno ukopčajte. Ako se E ponovno uključi, obratite se servisnom centru.
Prikazuje se E4 .	Došlo je do greške u uređaju zato što je posuđe u kojem se kuhalo presušilo. Uključuje se zaštita od pregrijavanja zona kuhanja i automatsko isključivanje.	Isključite uređaj. Uklonite vruću posudu. Nakon otprilike 30 sekundi ponovno uključite zonu kuhanja. Ako je problem bilo posuđe, poruka greške na zaslonu nestaje, ali može ostati prikaz ostatka topline. Pustite da se posuđe dovoljno ohladi i pogledajte "Posuđe za indukcijske zone kuhanja" kako biste vidjeli odgovara li vaše posuđe uređaju.

Ako primjenom gore navedenih rješenja ne možete ukloniti problem, obratite se svom dobavljaču ili službi za kupce. Navedite podatke s nazivne pločice: troznamenkastu slovno-brojčanu šifru za staklokeramiku (nalazi se u uglu staklene površine) i poruku pogreške koja se prikazuje.

Provjerite da ste ispravno rukovali uređajem. Ako ste nepravilno rukovali uređajem, rad servisera službe za kupce ili dobavljača neće biti besplatan, čak ni za vrijeme jamstvenog roka. Upute o službi za kupce i jamstvenim uvjetima nalaze se u u jamstvenoj knjižici.

8. POSTAVLJANJE



UPOZORENJE

Pogledajte poglavlja Sigurnost.



Prije postavljanja

Prije postavljanja uređaja, zabilježite sve informacije s nazivne pločice. Nazivna pločica nalazi se na dnu kućišta uređaja.

- Model
- Broj proizvoda (PNC)
- Serijski broj

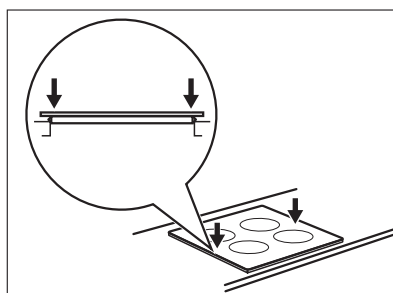
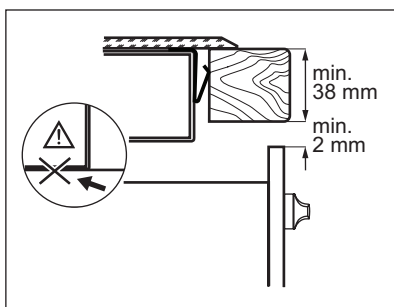
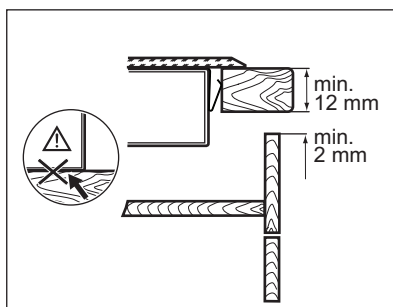
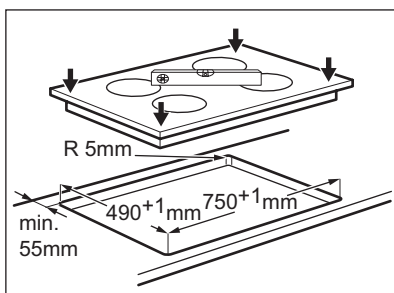
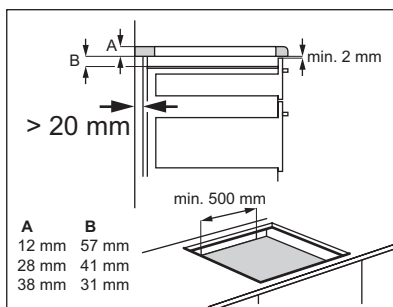
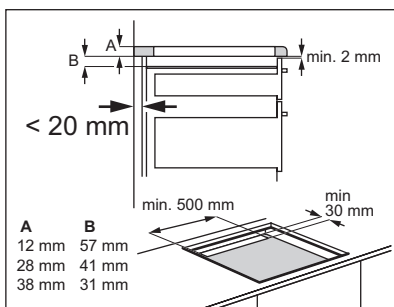
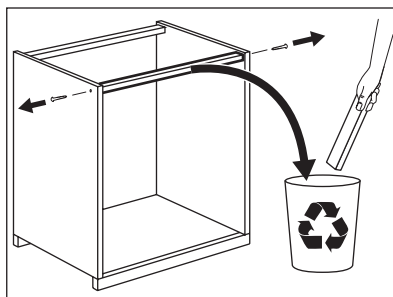
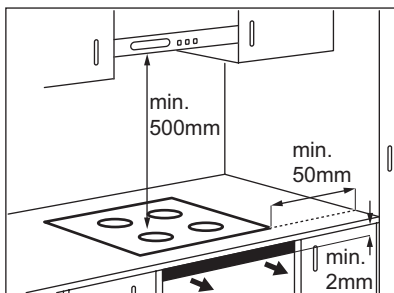
8.1 Ugradbeni uređaji

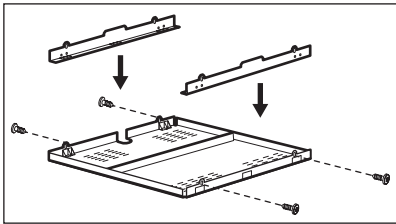
- Ugradbene uređaje smijete koristiti jedino nakon uklapanja u odgovarajuće, normirane ormare za ugradnju i radne ploče.

8.2 Spojni kabel

- Uređaj je opremljen spojnim kablom.
- Oštećeni električni kabel zamijenite specijalnim kablom (tipa H05BB-F Tmax 90°C; ili više). Obratite se svom lokalnom servisnom centru.

8.3 Sklop





Ako koristite zaštitnu kutiju (dodatni pribor¹⁾), prednji prostor za protok zraka od 2 mm i zaštitni pod direktno ispod uređaja nisu neophodni. Zaštitnu kutiju ne možete koristiti ako uređaj postavite iznad pećnice.

1) Zaštitna kutija je dodatna oprema i možda nije dostupna u nekim zemljama. Molimo kontaktirajte lokalnog dobavljača.

9. TEHNIČKI PODACI

Modell EHL8840FOG	Prod.Nr. 949 596 051 00
Typ 58 GBD C3 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7,4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7,4 kW
Electrolux	CE  

Snaga tona kuhanja

Zona kuhanja	Nazivna snaga (Maks. stupanj kuhanja) [W]	Uključena funkcije električne snage [W]	Maksimalno trajanje funkcije električne snage [min]	Minimalni promjer posuđa [mm]
Stražnja desna	2300 W	3200 W	10	125
Prednja desna	2300 W	3200 W	10	125
Stražnja lijeva	2300 W	3200 W	10	125
Prednja lijeva	2300 W	3200 W	10	125

Snaga zona kuhanja može se razlikovati u malom rasponu od podataka u tablici. Mijenja se ovisno o materijalu i dimenzijama posuđa.

10. 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.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE	52
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	53
3. POPIS SPOTŘEBIČE	55
4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ	57
5. UŽITEČNÉ RADY A TIPY	59
6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA	61
7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD	62
8. INSTALACE	63
9. TECHNICKÉ INFORMACE	65

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej tak používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá Vás Electrolux.

Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.electrolux.com



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.electrolux.com/productregistration



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace.



Všeobecné informace a rady



Upozornění k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí udušení, úrazu nebo jiných trvalých následků.

- 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 osoby, která je zodpovědná za jejich bezpečnost.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a užitelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.

- Oheň se nikdy nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- Nepokládejte věci na varnou desku.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Je-li sklokeramický povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a ne-
spoléhejte na detektor nádoby.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



UPOZORNĚNÍ

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- 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 noste ochranné rukavice.
- 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.
- Pokud je spotřebič instalován nad zásuvkami, ujistěte se, že prostor mezi dnem spotřebiče a horní zásuvkou zajišťuje dostatečnou cirkulaci vzduchu.
- Ujistěte se, že je mezi pracovní deskou a přední stranou spotřebiče umístěného pod ní prostor pro proudění vzduchu alespoň 2 mm.

Záruka nekryje škody způsobené nedostatečným prostorem pro proudění vzduchu.

- Spodek spotřebiče se může silně zahřát. Doporučujeme proto instalovat nehořlavý samostatný panel pod spotřebičem, který bude zakrývat spodek spotřebiče.

Připojení k elektrické síti



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Použijte správný typ napájecího kabelu.
- Elektrické kabely nesmí být zamotané.
- Dbejte na to, aby se elektrické přírodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete do blízké zásuvky.
- 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.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana před úrazem elektrickým proudem.

- Použijte svorku k odlehčení kabelu od tahu.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel nebo síťovou zástrčku (je-li součástí výbavy). Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na servisní středisko nebo elektrikáře.
- 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.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.

2.2 Použití spotřebiče



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje nebo pokličky. Mohly by se zahřát.
- Po každém použití nastavte varnou zónu do polohy „vypnuto“. Nespoléhejte se na detektor nádoby.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Pokud je povrch spotřebiče prasklý, okamžitě jej odpojte ze 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.



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu.

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když varíte s tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.

- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání sklokeramiky. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.

2.3 Čištění a údržba



UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- 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.

2.4 Likvidace



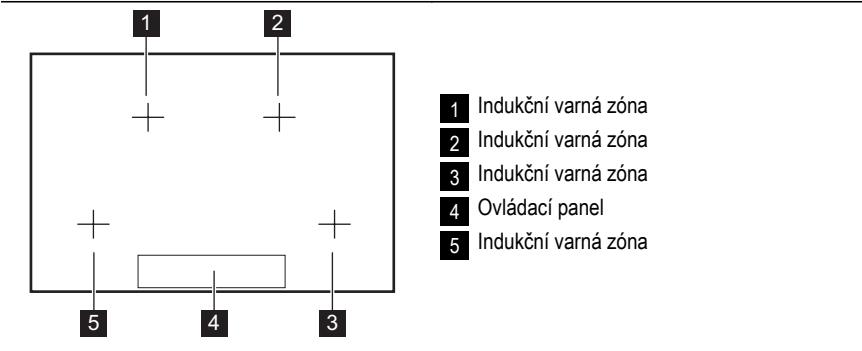
UPOZORNĚNÍ

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

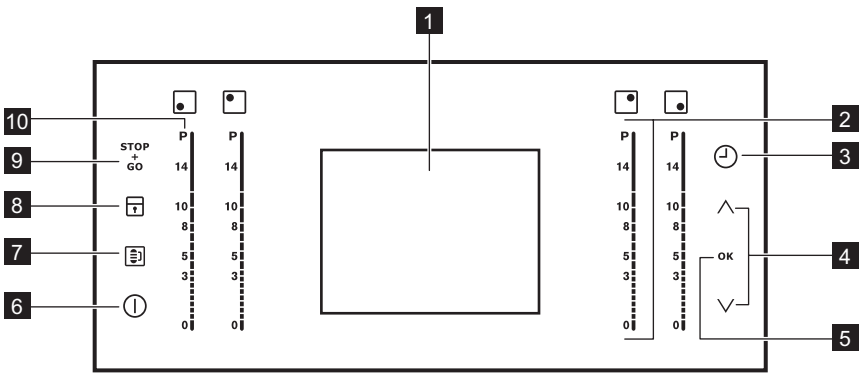
- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhodte síťový kabel.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled



3.2 Uspořádání ovládacího panelu



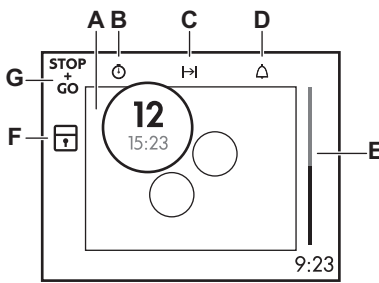
K ovládání spotřebiče používejte sensorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

Senzorové tlačítko	Funkce
1 Displej	Zobrazuje, která funkce je zapnutá.
2 Ovládací lišta	Slouží k nastavení tepelného výkonu.
3	Slouží k nastavení časovače (funkce Odpočítavač, Časový spínač a Minutka).
4	Slouží k volbě nastavení.
5 OK	Slouží k potvrzení nastavení.
6	Slouží k zapnutí a vypnutí spotřebiče.
7	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce Connect Function.

Senzorové tlačítko	Funkce
8 	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
9 	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce STOP+GO.
10 P	Slouží k zapnutí funkce Zvýšení výkonu .

3.3 Displej

Hlášení na displeji a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.



The diagram shows a control panel with a central digital display. Above the display are four buttons labeled A, B, C, and D. To the left are buttons G and F. To the right is a vertical slider labeled E. The display itself shows the number 12, the time 15:23, and a temperature icon. Below the display is the time 9:23.

A) Varné zóny

B) Odpočítavač

C) Časový spínač

D) Minutka

E) Ukazatel funkce Minutka

F) Funkce zámku dvířek je aktivní.

G) Funkce  je zapnutá.

Varná zóna na displeji	Popis
	Varná zóna je zapnutá. Horní údaj: nastavení teploty; dolní údaj: časovač.
	Je zapnutá funkce Udržování tepla /Stop+Go.
	Funkce Zvýšení výkonu je zapnutá.
	Funkce Zvýšení výkonu je v provozu.
	Zóna se nastavuje.
	Na varné zóně není žádná nádoba.
	Funkce automatického ohřevu je zapnutá.
	OptiHeat Control. Varná zóna je vypnutá. Rozměr a barva znázorňuje zbytkové teplo : - Velká červená - stále probíhá vaření - Velká světle červená - uchovávání tepla - Malá světle červená - varná zóna je stále horká - Malá bílá - varná zóna je chladná

3.4 Zbytkové teplo



UPOZORNĚNÍ

Po vaření zůstane varná zóna horká. Nebezpečí popálení!

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

4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

4.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím ① na jednu sekundu spotřebič zapnete nebo vypnete.

4.2 Automatické vypnutí

Tato funkce spotřebič automaticky vypne v následujících případech:

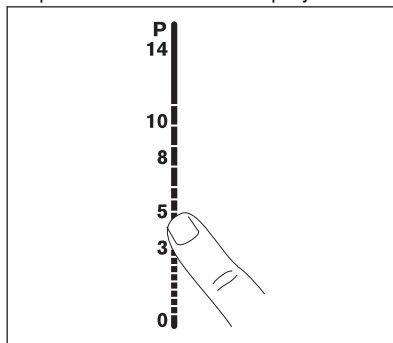
- Všechny varné zóny jsou vypnuté.
- Po zapnutí spotřebiče jste nenastavili teplotu.
- Něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Na chvíli zazní zvukový signál a spotřebič se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- Spotřebič se příliš zahřál (např. při vyvaření obsahu varné nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- Použijete nevhodné nádoby. Symbol ? se rozsvítí a za dvě minuty se varná zóna automaticky vypne.
- Po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se spotřebič vypne. Viz tabulka.
- Vztah mezi nastavením teploty a času funkce automatického vypnutí:
 - 1 — 3 — 6 hodin
 - 4 — 7 — 5 hodin
 - 8 — 9 — 4 hodiny
 - 10 — 14 — 1,5 hodiny

4.3 Volba jazyka

Ke změně jazyka zapnete spotřebič pomocí ① a poté stisknete **OK**. Pomocí šipek zvolte nabídku pro volbu jazyka. Nastavení potvrďte stisknutím **OK**. Na displeji se zobrazí seznam jazyků. Pomocí $\wedge$ nebo $\vee$ zvolte jazyk. Nastavení potvrďte stisknutím **OK**.

4.4 Nastavení teploty

Dotkněte se ovládací lišty v místě tepelného nastavení. Posunutím prstu podél ovládací lišty změňte nastavení. Nepouštějte, dokud nedosáhnete požadovaného nastavení teploty.



4.5 Connect Function



Funkci Connect Function používejte spolu s příslušenstvím Infinite Plancha⁴⁾.

Funkce Connect Function spojí dvě varné zóny na pravé straně pod příslušenstvím, aby pracovaly jako jedna. Nejprve nastavte teplotu pro jednu z varných zón.

Funkci Connect Function zapnete stisknutím . Teplotu nastavíte nebo změníte dotykem jednoho z ovládacích senzorových tlačítek.

Funkci Connect Function vypnete stisknutím . Varné zóny pracují opět nezávisle.

4.6 Automatický ohřev

Zapnutím funkce automatického ohřevu získáte potřebné nastavení teploty za kratší dobu. Tato funkce nastaví na určitou dobu nejvyšší teplotu

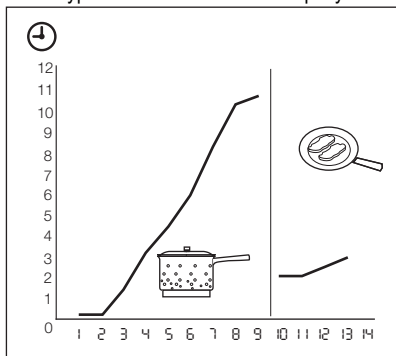
⁴⁾ Příslušenství Infinite Plancha se nedodává spolu se spotřebičem. Pro více informací se obraťte na vašeho místního prodejce.

(viz obrázek) a pak ji sníží na požadované nastavení teploty.

Funkci Automatického ohřevu pro varnou zónu zapnete následovně:

1. Stiskněte **P** (na displeji se zobrazí **P**).
2. Okamžitě se dotkněte požadovaného nastavení teploty. Na displeji se po třech sekundách zobrazí symbol **R**.

Funkci vypnete změnou nastavení teploty.



4.7 Zvýšení výkonu

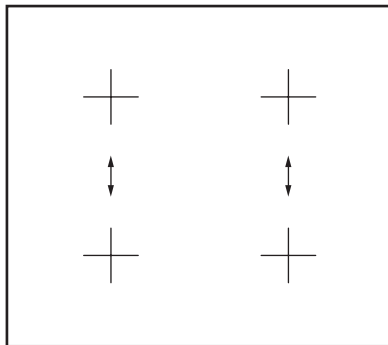
Funkce Zvýšení výkonu dodá indukčním varným zónám více elektrické energie. Funkci Zvýšení výkonu lze zapnout na omezenou dobu (viz kapitola „Technické informace“). Poté se indukční varná zóna automaticky přepne na nejvyšší teplotu.

Funkci zapnete dotykem **P**, a poté se v kroužku zobrazí **P**. Jak se zóna více zahřívá, mění se barva kroužku.

Funkci vypnete změnou nastavení teploty.

4.8 Řízení výkonu

Řízení výkonu rozděljuje výkon mezi dvě párové varné zóny (viz obrázek). Funkce Zvýšení výkonu nastaví maximální výkon jedné varné zóny z páru. Výkon druhé varné zóny z páru se automaticky sníží. Displej varné zóny se sníženým výkonem se mění v rozmezí dvou úrovní.



4.9 Časovač

Časovač má 3 časové funkce: Odpočítávač, Časový spínač a Minutka. Funkci časovače zvolíte tak, že se několikrát dotknete **⌚**, dokud se nezobrazí ukazatel požadované funkce.

⌚ Odpočítávač

Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny. Spustí se automaticky a na displeji se zobrazí v příslušné varné zóně pod tepelným nastavením.

- **Reset** funkce Odpočítávač provedete dotykem **⌚**, dokud se nezobrazí symbol funkce Odpočítávač **⌚**. Poté ze seznamu pomocí tlačítek se šipkami zvolte varnou zónu a volbu potvrďte dotykem **OK**.

⏸ → Časový spínač

Funkci Časový spínač použijte k nastavení délky zapnutí varné zóny při jednom vaření.

Dvojitým dotykem **⌚** vyvolejte funkci Časový spínač. Poté ze seznamu pomocí tlačítek se šipkami zvolte varnou zónu a volbu potvrďte dotykem **OK**. Pomocí tlačítek se šipkami nastavte čas a nastavení potvrďte dotykem **OK**. Když uplyne nastavený čas, varná zóna se vypne.

- **Vypnutí zvukového signálu:** stiskněte **⌚**

🔔 Minutka

Trojitým dotykem **⌚** vyvolejte funkci Minutka. Pomocí tlačítek se šipkami nastavte čas. Zobrazí se ukazatel funkce Minutka. Když uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál.

- **Vypnutí zvukového signálu:** stiskněte **⌚**

4.10 STOP+GO

Funkce STOP_{GO} přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší teplotu (II).

Při zapnutí funkce STOP_{GO} nelze měnit tepelné nastavení.

Funkce STOP_{GO} nevypne funkci časovače.

- Tuto funkci **zapnete** zmáčknutím STOP_{GO} . Zobrazí se symbol II .
- Tuto funkci **vypnete** zmáčknutím STOP_{GO} . Zapne se předchozí zvolené tepelné nastavení.

4.11 Blokování tlačítek

Když jsou varné zóny zapnuté, můžete zablokovat ovládací panel, ale nikoliv I . Zabrání tak náhodné změně nastavení teploty. První nastavení teploty.

Tuto funkci zapnete stisknutím I . Zobrazí se symbol I .

Časovač zůstane zapnutý.

Tuto funkci vypnete stisknutím I . Zapne se předchozí zvolené nastavení teploty.

Funkci také vypnete vypnutím spotřebiče.

4.12 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití spotřebiče.

Zapnutí dětské bezpečnostní pojistky:

- Na čtyři sekundy se dotkněte I , když jsou všechny varné zóny vypnuté a spotřebič se

vypíná. Na displeji se zobrazí hlášení, že je aktivní dětská bezpečnostní pojistka.

- Pomocí I spotřebič vypněte.

Vypnutí dětské bezpečnostní pojistky

- Pomocí I zapněte spotřebič.
- Dotkněte se I a poté **OK**.

Vyřazení dětské bezpečnostní pojistky na jedno vaření

- Pomocí I zapněte spotřebič. Dotkněte se $\wedge$ a $\vee$.
- **Do 10 sekund nastavte teplotu.** Nyní můžete spotřebič použít. Když spotřebič vypnete pomocí I , dětská bezpečnostní pojistka se opět zapne.

4.13 Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace

Zapněte spotřebič. Dotkněte se **OK** a poté pomocí tlačítek se šipkami nastavte tóny. Nastavení potvrďte stisknutím **OK**. Pomocí tlačítek se šipkami zvolte možnosti. Nastavení potvrďte stisknutím **OK**.

Když je tato funkce aktivní, uslyšíte zvukovou signalizaci pouze, když:

- se dotknete I
- se dokončí funkce Minutka
- se ukončí funkce Časový spínač
- něco položíte na ovládací panel.

5. UŽITEČNÉ RADY A TIPY



INDUKČNÍ VARNÉ ZÓNY

U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo v nádobách velmi rychle.

5.1 Nádobý pro indukční varné zóny



Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

Materiál nádobí

- **vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označeno jako vhodné výrobcem).

- **nevhodné:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

Nádoba je pro indukční varnou desku vhodná, jestliže ...

- ... se malé množství vody na indukční varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu velmi rychle ohřeje.
- ... magnet přilne na dno nádoby.



Dno nádobí musí být zcela rovné a co nejtlustší.

5.2 Použití varných zón



DŮLEŽITÉ

Nádobu položte na kříž, který je označen na povrchu varné desky. Zakryjte celý kříž. Magnetická část dna nádoby musí mít v průměru nejméně 125 mm. Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby. S velkými nádobami můžete vařit na dvou varných zónách zároveň.

5.3 Zvuky během používání

Jestliže slyšíte

- praskání: nádoba je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte jednu varnou zónu nebo několik varných zón na vysoký výkon a nádoby jsou vyrobeny z různých materiálů (sendvičové dno).
- hučení: používáte vysoký výkon.
- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.
- syčení, bzučení: pracuje ventilátor.

Popsané zvuky jsou normální a neznamenaají žádnou závadu spotřebiče.

5.4 Úspora energie



Jak ušetřit energii

- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Nádobu postavte na varnou zónu, a teprve potom ji zapněte.

- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.



Výkon varné zóny

Výkon varné zóny závisí na průměru varné nádoby. Nádoby s menším než minimálním průměrem přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou. Minimální průměry viz kapitola „Technické informace“.

5.5 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.

5.6 Příklady použití spotřebiče pro přípravu jídel

Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie příslušené 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 následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas	Tipy	Nominální spotřeba energie
 1	K uchování teploty již připraveného jídla	podle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou	3 %
1 - 3	Holandská omáčka, rozpouštění: máslo, čokoláda, želatiny	5 - 25 min	Čas od času zamíchejte	3 – 8 %
1 - 3	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce	10 - 40 min	Vařte s pokličkou	3 – 8 %
3 - 5	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotevých jídel	25 - 50 min	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během ohřívání občas zamíchejte.	8 – 13 %

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas	Tipy	Nominální spotřeba energie
5 - 7	Podušení zeleniny, ryb, masa	20 - 45 min	Přidejte několik lžic tekutiny	13 – 18 %
7 - 9	Vaření brambor v páře	20 - 60 min	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor	18 – 25 %
7 - 9	Vaření většího množství jídla, dušeného masa se zeleninou a polévek	60 - 150 min	Až 3 l vody a přísady	18 – 25 %
9 - 12	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jišky, vajec, palačinek a koblih	dle potřeby	V polovině doby obraťte	25 – 45 %
12 - 13	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky	5 - 15 min	V polovině doby obraťte	45 – 64 %
14	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků			100 %
P	Vaření velkých množství vody. Funkce posílení výkonu je zapnutá.			

6. ČISTĚNÍ A ÚDRŽBA

Spotřebič čistěte po každém použití.
Nádoby používejte vždy s čistou spodní stranou.



Škrábance nebo tmavé skvrny na sklokeramické desce nemají vliv na její funkci.

Odstranění nečistot:

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

- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí spotřebiče:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Použijte speciální čisticí přípravek na sklokeramiku.
- Povrch varné desky je vybaven horizontálními drážkami. Spotřebič vyčistěte vlhkým hadříkem a trochou mycího prostředku jemnými tahy **zleva doprava**.
- Poté **spotřebič otřete do sucha čistým hadříkem**.

7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Problém	Možná příčina	Řešení
Spotřebič nelze zapnout ani používat.		Zapněte spotřebič znovu a maximálně do 10 sekund nastavte teplotu.
	Dotkli jste se dvou nebo více senzorových tlačítek současně.	Dotkněte se pouze jednoho senzorového tlačítka.
	Funkce STOP+GO je zapnutá.	Viz kapitola „Denní používání“.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Ozve se zvukový signál a spotřebič se vypne. Když je spotřebič vypnutý, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Ukazatel zbytkového tepla nemění barvy.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Funkce automatického ohřevu nefunguje.	Varná zóna je horká.	Nechte varnou zónu dostatečně vychladnout.
	Je nastavena nejvyšší teplota.	Nejvyšší stupeň teploty má stejný výkon jako funkce automatického ohřevu.
Nastavení teploty kolísá mezi dvěma nastaveními.	Je zapnutá funkce řízení výkonu.	Viz „Řízení výkonu“.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li nutné vařit ve velkých nádobách, postavte je na zadní varné zóny.
Při dotyku senzorových tlačítek nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci (Viz „Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace“).
Podsvícení je zapnuté, ale kontrast displeje je špatný.	Na displeji je položené horké nádobí.	Předmět odstraňte a nechte spotřebič dostatečně vychladnout. Pokud se kontrast nezlepší, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Zobrazí se II a textové hlášení.	Je zapnutá funkce automatického vypnutí.	Vypněte spotřebič a znovu jej zapněte.
Rozsvítí se  .	Je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky nebo blokování tlačítek.	Viz kapitola „Denní používání“.
Zobrazí se ?.	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Nádoba není vhodná.	Použijte vhodnou nádobu.
	Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý.	Použijte varné nádoby se správnými rozměry.
	Nádoba nezakrývá kříž / čtverec.	Zakryjte celý kříž / čtverec.
Zobrazí se E a číslo.	Porucha spotřebiče.	Spotřebič na chvíli odpojte z elektrické sítě. Vypojte pojistku v domácí elektroinstalaci. Opět ji připojte. Jestliže se E opět rozsvítí, obraťte se na místní autorizovaný servis.
Zobrazí se E4 .	U spotřebiče došlo k chybě, protože se vyvalila voda z nádoby. Zafungovala ochrana proti přehřátí varné zóny a funkce automatického vypnutí.	Vypněte spotřebič. Odstraňte horkou nádobu. Po přibližně 30 sekundách varnou zónu opět zapněte. Pokud byl problém ve varné nádobě, chybové hlášení se na displeji přestane zobrazovat, může se však dále zobrazovat ukazatel zbytkového tepla. Nechte nádobu dostatečně vychladnout a dle části „Nádoby pro indukční varné zóny“ zkontrolujte, zda je tato nádoba vhodná pro použití s tímto spotřebičem.

Pokud problém nemůžete vyřešit s pomocí výše uvedených pokynů sami, obraťte se prosím na svého prodejce nebo na oddělení péče o zákazníky. Uveďte údaje z typového štítku, kód ze tří číslic a písmen pro sklokeramiku (je v rohu varné desky) a chybové hlášení, které se zobrazuje.

Ujistěte se, že jste spotřebič používali správným způsobem. Pokud ne, budete muset návštěvu technika z poprodejního servisu nebo prodejce zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o zákaznickém servisu a záručních podmínkách jsou uvedeny v záruční příručce.

8. INSTALACE



UPOZORNĚNÍ

Viz kapitoly o bezpečnosti.



Před instalací spotřebiče

Před instalací spotřebiče si poznamenejte všechny údaje, které jsou uvedeny vespod na typovém štítku. Typový štítek se nachází na spodní straně skříně spotřebiče.

- Model
- Výrobní číslo (PNC)
- Sériové číslo (S.N.)

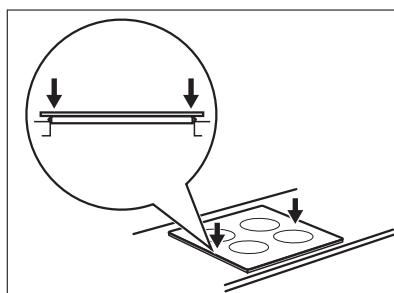
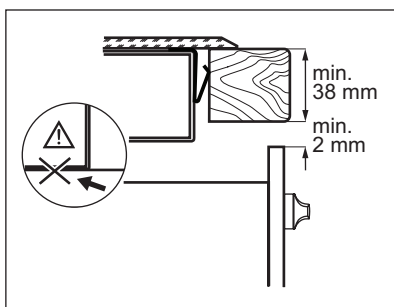
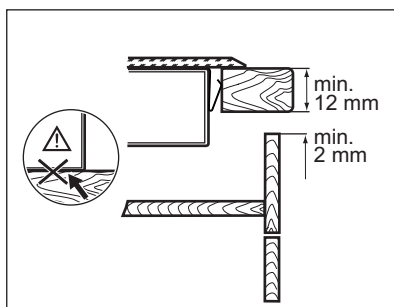
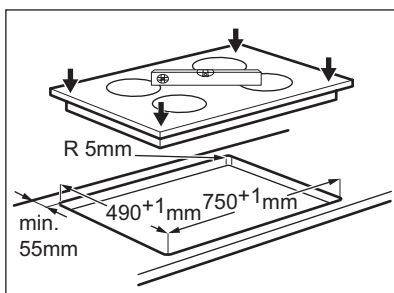
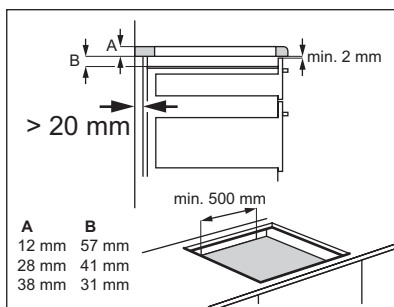
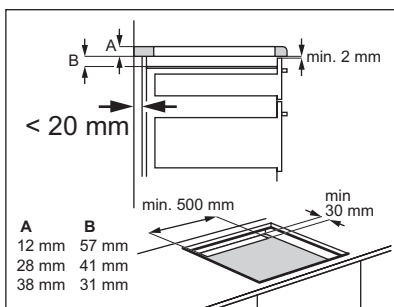
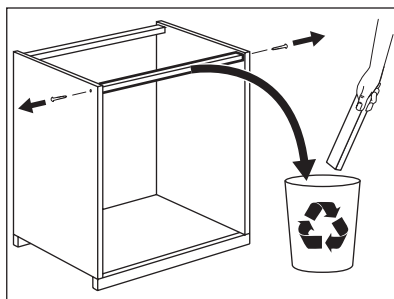
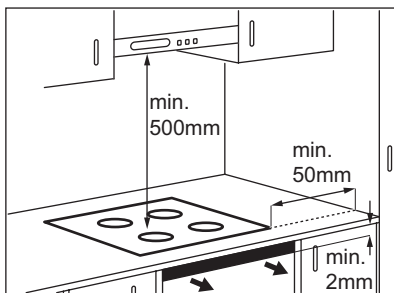
8.1 Vestavné spotřebiče

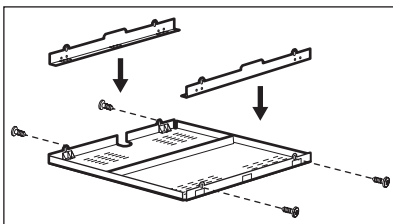
- Vestavné spotřebiče se smí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

8.2 Spojovací kabel

- Spotřebič se dodává s připojovacím kabelem.
- Poškozený síťový kabel vyměňte za speciální kabel (typ H05BB-F max. teplota 90 °C; nebo vyšší). obraťte se na místní autorizované servisní středisko.

8.3 Montáž





Pokud používáte ochrannou skříň (doplňkové příslušenství¹⁾), není nutné zachovat přední prostor pro proudění vzduchu o šířce 2 mm a instalovat ochranné dno přímo pod spotřebičem. Ochrannou skříň nelze použít, pokud spotřebič instalujete nad troubou.

- 1) Ochranná skříň nemusí být v některých zemích v nabídce. Obratě se prosím na svého místního dodavatele.

9. TECHNICKÉ INFORMACE

Modell EHL8840FOG

Typ 58 GBD C3 AU

Induction 7,4 kW

Ser.Nr.

Electrolux

Prod.Nr. 949 596 051 00

220 - 240 V 50 - 60 Hz

Made in Germany

7,4 kW



Výkon varných zón

Varná zóna	Nominální výkon (maximální nastavení teploty) [W]	Zapnutá funkce zvýšení výkonu [W]	Délka chodu funkce zvýšení výkonu [min]	Minimální průměr nádoby [mm]
Pravá zadní	2300 W	3200 W	10	125
Pravá přední	2300 W	3200 W	10	125
Levá zadní	2300 W	3200 W	10	125
Levá přední	2300 W	3200 W	10	125

Výkon varných zón se může nepatrně lišit od údajů uvedených v této tabulce. Mění se na základě materiálu a průměru varných nádob.

10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem .

Obaly vyhodte 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.

www.electrolux.com/shop



892947844-F-032013