



**EIS87583**

<b>CS</b>	Návod k použití   <b>Varná deska</b>	<b>2</b>
<b>ET</b>	Kasutusjuhend   <b>Pliidiplaat</b>	<b>27</b>
<b>FR</b>	Notice d'utilisation   <b>Table de cuisson</b>	<b>51</b>
<b>KA</b>	მომხმარებლის სახელმძღვანელო   <b>ღუმლის ზედაპირი</b>	<b>79</b>
<b>LV</b>	Lietošanas instrukcija   <b>Plīts</b>	<b>109</b>
<b>LT</b>	Naudojimo instrukcija   <b>Kaitlentė</b>	<b>134</b>
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi   <b>Płyta grzejna</b>	<b>158</b>
<b>RO</b>	Manual de utilizare   <b>Plită</b>	<b>185</b>
<b>RU</b>	Инструкция по эксплуатации   <b>Варочная панель</b>	<b>210</b>
<b>SK</b>	Návod na používanie   <b>Varný panel</b>	<b>238</b>
<b>UK</b>	Інструкція   <b>Варильна поверхня</b>	<b>263</b>



# Vítá vás Electrolux! Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič.



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

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

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	4
3. INSTALACE.....	6
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	9
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	11
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	12
7. TIPY A RADY.....	20
8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	21
9. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	22
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	24
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	25
12. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	26

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

### 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

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

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

## 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

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

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace

#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

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

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

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

## 2.2 Připojení k elektrické síti

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

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

## 2.3 Použití

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

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

indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.

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

#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru a výbuchu.

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

#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

## 3. INSTALACE

#### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 2.4 Čištění a údržba

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

## 2.5 Servis

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

## 2.6 Likvidace

#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

## 3.1 Před instalací spotřebiče

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

Sériové číslo .....

### 3.2 Vestavné varné desky

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

### 3.3 Připojovací kabel

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

#### ⚠ VAROVÁNÍ!

Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.

#### ⚠ POZOR!

Připojení pomocí kontaktů zástrček jsou zakázána.

#### ⚠ POZOR!

Konce vodičů nevrtejte ani nepájejte. Je to zakázáno.

#### ⚠ POZOR!

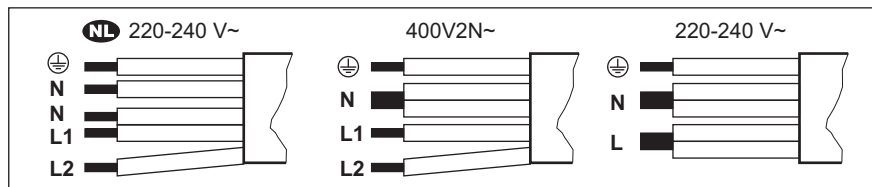
Nepřipojujte kabel bez kabelové izolační koncovky.

#### Jednofázové zapojení

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

#### Dvoufázové zapojení

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

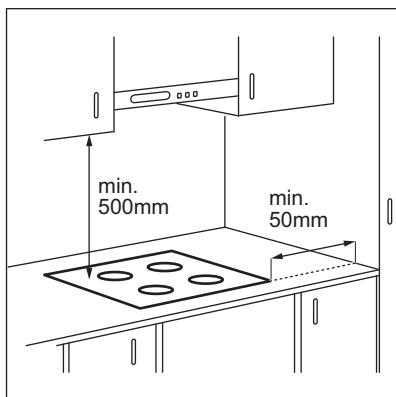


<b>NL</b> 220 - 240 V~	Dvoufázové zapojení: 400 V2N~	Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~
5x1,5 mm <sup>2</sup>	5x1,5 mm <sup>2</sup> nebo 4x2,5 mm <sup>2</sup>	5x1,5 mm <sup>2</sup> nebo 3x4 mm <sup>2</sup>
Zelený – žlutý	Zelený – žlutý	Zelený – žlutý
N Modrý a modrý	N Modrý a modrý	N Modrý a modrý

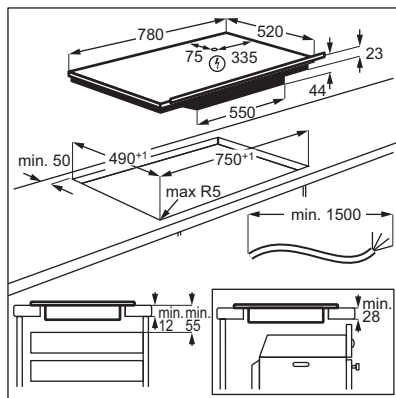
<b>NL</b> 220 - 240 V~		Dvofázové zapojení: 400 V2N~		Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm <sup>2</sup>		5x1,5 mm <sup>2</sup> nebo 4x2,5 mm <sup>2</sup>		5x1,5 mm <sup>2</sup> nebo 3x4 mm <sup>2</sup>	
L1	Černý	L1	Černý	L	Černý a hnědý
L2	Hnědý	L2	Hnědý		

### 3.4 Sestava

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



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



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

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

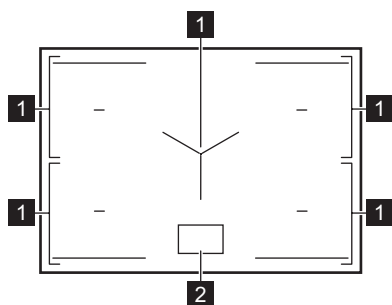
How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation





## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Uspořádání varné plochy



1 Indukční varná zóna

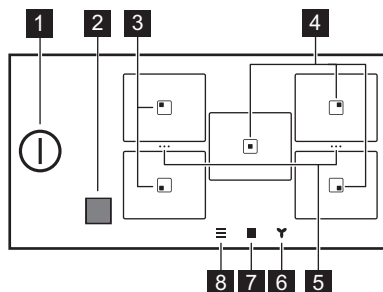
2 Ovládací panel




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

### 4.2 Uspořádání ovládacího panelu

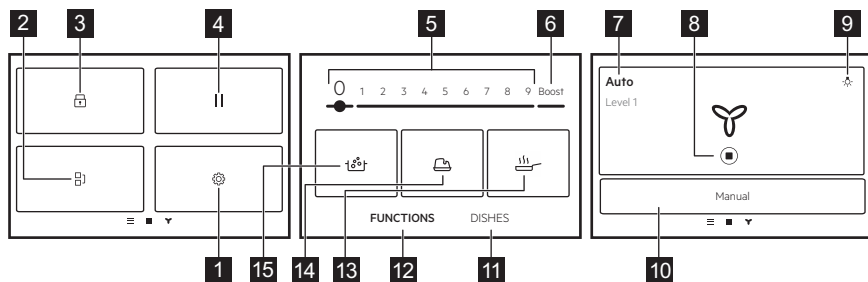
Hlavní zobrazení

















Symbol	Popis
1 ①	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2 ■	Okénko pro infračervený vysílač funkce Hob²Hood. Nezakrývejte ho.
3 ■	Zóna s funkcemi Smažení a Vaření.
4 ■	Zóna s funkcí Vaření.
5 ...	Zkratka pro Bridge. Slouží ke sloučení dvou bočních varných zón a vytvoření jedné varné zóny nebo k rozdělení sloučených zón.
6 Y	Slouží k nastavení funkce odsavače par.
7 ■	Otevření přehledu zón.

Symbol	Popis
8 	Otevření Nabídka.

## Rozšířené zobrazení



Symbol	Popis
1 	Nastavení. Slouží k otevření nastavení varné desky.
2 	Bridge. Slouží ke spojení obou varných zón na straně, které pak fungují jako jediná.
3 	Lock. Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
4 	Pause. Slouží k přepnutí všech zapnutých varných zón na nejnižší teplotu.
5 1 - 9	Slouží k nastavení teploty.
6 	Slouží k zapnutí nastavení maximálního tepelného výkonu.
7 	Návod / Auto Zobrazuje aktuální nastavení ventilátoru odsavače par.
8 	Slouží k zastavení/restartování odsavače par.
9 	Slouží k zapnutí nebo vypnutí odsavače par.
10 	Návod / Auto Slouží k přepnutí do manuálního nebo automatického režimu odsavače par.
11 	Pokrmý Slouží k volbě přednastavených automatických programů pro různé druhy potravin.
12 	FUNKCE Slouží k volbě automatických programů pro různé způsoby přípravy.
13 	Smažení. Slouží ke smažení s automaticky ovládaným nastavením tepla podle druhu jídla.
14 	Rozpouštění. Slouží k rozpouštění různých potravin, např. čokolády nebo másla.
15 	Vaření. Slouží k automatickému přizpůsobení teploty vody tak, aby nepřekypěla z hrnce, jakmile dosáhne bodu varu.

## Navigaci displeje

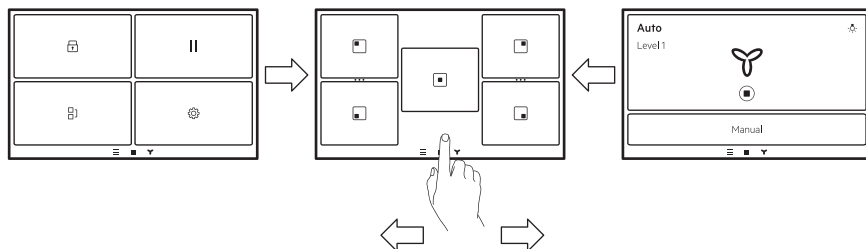
Symbol	Popis
OK	K potvrzení volby nebo nastavení.
X	Slouží k zavření vyskakovacího okna.
^ v	Slouží ke sbalení/rozbalení pokynů na displeji.
☐	Slouží k zapnutí / vypnutí funkce.
< >	Slouží k přechodu zpět/vpřed o jednu úroveň v rámci Nabídka.

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### ⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 Navigace displejem



Pro navigaci mezi obrazovkami klepněte na symboly v dolní části displeje. Potažením doleva můžete také spravovat nastavení pro Hob<sup>2</sup>Hood nebo doprava pro dosažení Nabídka.

### 5.2 První připojení k síti

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

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

### 5.3 Použití displeje

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

displej. Rychlost gesta určuje rychlost pohybu obrazovky.

- Procházení se může samo zastavit nebo jej lze okamžitě přerušit dotykem displeje.
- Lze změnit většinu parametrů zobrazených na displeji, když stisknete příslušné symboly.
- Ke zvolení požadované funkce nebo času můžete procházet seznamem a/nebo se dotknout funkce, kterou chcete zvolit.
- Když je varná deska zapnutá a některé symboly se přestanou na displeji zobrazovat, opět se jej dotkněte. Všechny symboly se opět rozsvítí.

- U některých funkcí se při jejich spuštění zobrazí vyskakovací okno s dodatečnými informacemi.

## 5.4 FlexPower

FlexPower definuje celkový výkon varné desky v mezích pojistek domácí instalace.




Ve výchozím nastavení spotřebič pracuje na nejvyšší možný výkon. Maximální výkon můžete změnit, pokud instalace nepodporuje plný výkon.

### POZOR!

Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti.



Pokud je výkon nižší než 2000 W, nelze aktivovat žádné automatické programy (Pokrmy nebo FUNKCE).


1. Ujistěte se, že jsou všechny varné zóny vypnuté.
2. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
3. Vyberte Nastavení > Nastavení > FlexPower a zvolte příslušnou úroveň výkonu.
4. Stiskněte  nebo . Výběr potvrďte podle pokynů na displeji.

## 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

### 6.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- Všechny varné zóny jsou vypnuté.
- Po zapnutí varné desky jste nenastavili tepelný výkon.
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte předmět nebo očistěte ovládací panel.
- Varná deska se příliš zahřeje (např. při vyvaření obsahu pánve). Před dalším použitím varné desky nechte varnou zónu vychladnout.
- používáte nesprávný typ varné nádoby nebo se na dané zóně nenachází žádná varná nádoba. Indukční varná zóna se automaticky deaktivuje po 50 sekundách.
- Nevypnete varnou zónu nebo nezměníte tepelný výkon. Po určité době se zobrazí hlášení a varná deska se vypne.

**Vztah mezi tepelným výkonem a dobou, po níž se varná deska vypne:**

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



Při použití Smažení se varná deska vypne po 1,5 hodině. U varné desky Rozpouštění se vypne po šesti hodinách.

### 6.3 Detekce nádoby

Tato funkce detekuje, zda byly na varné zóny umístěny hrnce, a vypne varné zóny, pokud již není možné varné nádoby detekovat.

- Pokud nejprve položíte nádobí na varnou zónu a poté varnou desku zapnete, zobrazí se na přehledu příslušné varné zóny šedý pruh.
- Tento pruh se nezobrazí, pokud na varné zóně není žádná varná nádoba nebo ji nelze detekovat z důvodu jejího nesprávného umístění nebo nevhodného materiálu.

- Odstraníte-li nádobu z aktivované varné zóny a dočasně ji odložíte, začne blikat příslušný přehled varných zón. Pokud varnou nádobu nepostavíte zpět na zapnutou varnou zónu do 120 sekund, varná zóna se automaticky vypne. Chcete-li pokračovat ve vaření, ujistěte se, že nádobu položíte zpět na varnou zónu před vypršením uvedeného časového limitu.

## 6.4 Používání varných zón

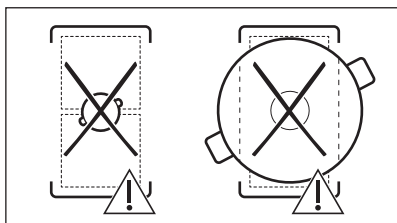
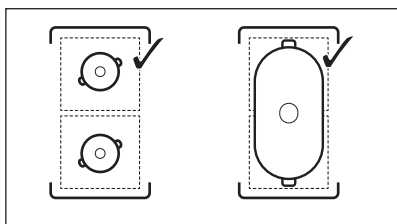
Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby.



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

Varnou zónu aktivujete stisknutím příslušného symbolu zóny nebo umístěním varné nádoby doprostřed varné zóny a stisknutím příslušného symbolu zóny. Na displeji se zobrazí dostupné programy. Nastavte tepelný výkon nebo zvolte jednu z automatických funkcí. Chcete-li se vrátit k hlavnímu zobrazení, stiskněte **X** v pravém horním rohu.

Pomocí Bridge můžete s velkými varnými nádobami vařit na dvou varných zónách zároveň.

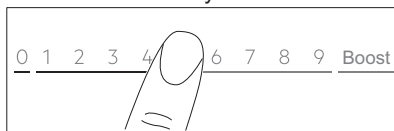


Když jsou ostatní varné zóny aktivní, nastavení výkonu pro zónu, kterou chcete používat, může být omezeno. Viz část „Řízení výkonu“.

## 6.5 Tepelný výkon

1. Zapněte varnou desku.
2. Položte nádobu na vybranou varnou zónu a stiskněte příslušný symbol zóny.
3. Stiskněte nebo posuňte prstem k nastavení tepelného výkonu.

Ikony úrovně výkonu 1-9 se zvětší a pruh pod nimi se změní na červený, čímž se označí aktuální nastavení výkonu. Po výběru úrovně výkonu se obrazovka změní na rozšířené zobrazení obrazovky.



Nastavení tepelného výkonu můžete také změnit na obrazovce přehledu zón. Chcete-li přejít na obrazovku s přehledem zón, dotkněte se středu rozšířeného zobrazení obrazovky. Ke změně nastavení tepelného výkonu stiskněte **—** nebo **+**. Chcete-li otevřít rozšířené zobrazení obrazovky, klepněte na úroveň výkonu.

## 6.6 Boost

Tato funkce poskytne indukčním varným zónám další výkon. Funkci lze zapnout pro indukční varnou zónu pouze na omezenou dobu. Po uplynutí této doby se indukční varná zóna automaticky přepne zpět na nejvyšší tepelný výkon.

1. Zvolte varnou zónu.
2. Funkci zapnete stisknutím symbolu Boost.

Funkce se vypne automaticky. K ručnímu vypnutí této funkce zvolte zónu a změňte její nastavení tepelného výkonu na 0.



Funkce Boost nefunguje, když je aktivní funkce Bridge nebo když je napájení v jedné fázi nedostatečné (viz „Řízení výkonu“).



Pro hodnoty maximální délky viz „Technické údaje“.

## 6.7 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)

### VAROVÁNÍ!

Dokud kontrolka / / svítí, hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

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

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

- pokračovat ve vaření,

- uchovat teplé,

- zbytkové teplo.

Může se také zobrazovat kontrolka:

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

Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

## 6.8 Režim Uchovat teplé

Tato funkce slouží k uchování teploty jídla při nastavení nízké teploty.

Režim Uchovat teplé je k dispozici pouze v případě, že je varná zóna po dokončení vaření stále teplá (s ikonou viditelného zbytkového tepla) a varné nádoby na zóně zůstávají. Tato funkce nefunguje u studené varné zóny.

1. Stisknutím zapnete Režim Uchovat teplé.

Funkce Režim Uchovat teplé funguje, dokud není vypnutá.

2. Funkci vypnete stisknutím v levém horním rohu displeje.

V případě potřeby můžete nastavit časovač. Viz „Funkce časovače“.

## 6.9 Časovač



### Časovač ECO Timer

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

K úspoře energie se ohříváč varné zóny vypne před zazněním Časovač ECO Timer. Rozdíl v provozní době závisí na nastavení teploty a délce přípravy jídla.

Tuto funkci můžete použít, když je zapnutá varná zóna. Funkci lze nastavit u každé zóny zvlášť.

1. Nejprve nastavte teplotu pro danou varnou zónu a poté nastavte funkci.
  2. Stiskněte symbol zóny.
  3. Stiskněte .
- Na displeji se zobrazí okno nabídky časovače.
4. Zaškrtněte Stop zónu políčko pro zapnutí funkce.
  5. Nastavte čas.
  6. Potvrďte stisknutím OK.

Volbu lze také zrušit zvolením **X**.

Během přípravy můžete změnit nastavení Časovač ECO Timer:

stiskněte s hodnotou časovače a poté stiskněte UPRAVIT.

Když časovač vyprší, zazní zvukový signál a zobrazí se vyskakovací okno. Dotkněte se OK k zastavení signálu.


Funkci vypnete změnou nastavení tepelného výkonu na **0**. Alternativně, stiskněte s hodnotou časovače, stiskněte **X** a potvrďte vaši volbu, když se zobrazí vyskakovací okno.



### Timer


Tuto funkci můžete použít, když je varná zóna zapnutá.

Funkce nemá vliv na žádnou jinou souběžně pracující funkci.


1. Zvolte kteroukoliv varnou zónu. Na displeji se zobrazí příslušný posuvník.
2. Stiskněte .  
Na displeji se zobrazí okno nabídky časovače.
3. Odškrtněte políčko Stop zónu pro zapnutí funkce.
4. Nastavte čas.
5. Potvrďte stisknutím OK.

Volbu lze také zrušit zvolením **X**.

Během přípravy můžete

změnit nastavení Timer: stiskněte  s hodnotou časovače a poté stiskněte UPRAVIT.


Když časovač vyprší, zazní zvukový signál a zobrazí se vyskakovací okno. Dotkněte se OK k zastavení signálu.

Chcete-li funkci vypnout, Stiskněte  s hodnotou časovače, stiskněte **X** a potvrďte svou volbu, když se objeví vyskakovací okno.

## 6.10 / ... Bridge

Tato funkce spojí dvě varné zóny, které pak fungují jako jedna se stejným nastavením tepelného výkonu. Můžete ji použít k přípravě pokrmů na velkých varných nádobách.


Varná nádoba musí zakrývat středy obou zón. Je-li nádoba umístěna mezi oběma středy zón, funkce se nezapne.

1. Položte varnou nádobu na varné zóny.
2. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka a zvolte Bridge. Můžete také stisknout zástupce ... v přehledu zón.
3. Nastavte tepelný výkon.

Pokyny pro vypnutí funkce, dotkněte se zkratky ... . Varné zóny budou opět fungovat nezávisle.




## 6.11 Pause

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

Když je funkce zapnutá, lze použít pouze symboly tlačítek  a POKRAČOVAT.

Všechny ostatní symboly na ovládacím panelu jsou uzamčeny.



Tato funkce nevypne funkce časovače. Po ukončení funkce časovače klepněte kdekoli na obrazovce a zvukový signál vypněte.

1. Stisknutím  otevřete Nabídka.
2. Funkci zapnete stisknutím symbolu  .  
Nastavení ohřevu se sníží na  (Režim Uchovat teple).  
Pro deaktivaci funkce stiskněte POKRAČOVAT.

Předchozí nastavení teploty se obnoví.

## 6.12 Lock

Když varná deska pracuje, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodně změně tepelného výkonu.


1. Nastavte tepelný výkon.
2. Stisknutím  otevřete Nabídka.
3. Funkci zapnete stisknutím symbolu  .  
Funkci vypnete stisknutím a podržením ODEMKNOUT na 4 sekundy .



Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

## 6.13 Child Lock

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

1. Stisknutím  otevřete Nabídka.
2. Vyberte Nastavení > Nastavení > Child Lock.
3. Zapněte spínač a stiskněte písmena E-U-O v abecedním pořadí pro zapnutí této funkce.

Funkci vypnete vypnutím spínače.

Po aktivaci může nějakou dobu trvat, než funkce začne fungovat.

## 6.14 FUNKCE: Smažení

Tato funkce vám umožňuje nastavit vhodný tepelný výkon pro smažení vašich potravin. Tato varná deska upravuje teplotu pro různé druhy potravin a udržuje ji během vaření.

Jakmile je nastaven ohřev, není nutné provádět žádné ruční nastavení teploty.

**⚠ POZOR!**

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

1. Položte nádobu bez oleje / tuku na jednu z varných zón na levé straně. Můžete použít jednu varnou zónu nebo spojit obě zóny pomocí Bridge.
2. Zvolte FUNKCE > Smažení.
3. Vyberte stupeň smažení.
4. V případě potřeby nastavte funkci časovače.

Časovač se spustí okamžitě.

Jakmile pánev dosáhne požadované teploty, zazní zvukový signál a zobrazí se vyskakovací okno. Nyní můžete do pánve vložit olej a potraviny. Okno zavřete a začnete smažit stisknutím OK. Chcete-li funkci zastavit ručně, stiskněte na ovládací liště 0.

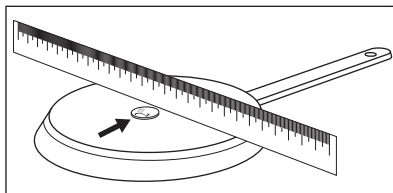
Tipy a rady:

- Řiďte se pokyny na displeji ohledně toho, kdy převrátit jídlo nebo jak nastavit teplotu.
- Podle potřeby můžete měnit výchozí stupeň ohřevu.
- U silných kusů potravin nebo syrových brambor použijte během prvních 10 minut smažení pokličku.
- Těžké pánve se mohou zahřívat déle.
- Laminované pánve používejte u nízkého teplotního stupně, abyste zabránili poškození a přehřátí varné nádoby.
- Nepoužívejte tenké smaltované nádoby. Může se přehřát a poškodit.

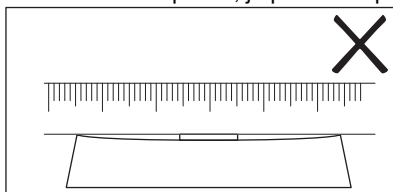
### Správné pánve pro funkci Smažení

Používejte pouze pánve s rovným dnem. Postup kontroly správnosti nádoby:

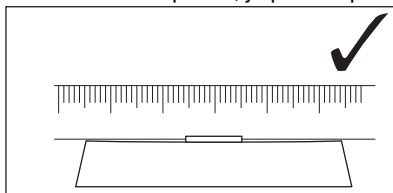
1. Položte pánev dnem vzhůru.
2. Na dno pánve položte měрку.
3. Zkuste mezi měрку a dno pánve vložit minci o hodnotě 1, 2 nebo 5 eurocentů (nebo jakoukoli minci podobné tloušťky, přibližně 1,7 mm).



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



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



### 6.15 FUNKCE: Vaření

Tato funkce automaticky nastaví úroveň ohřevu tak, aby se voda po dosažení bodu varu nevyvařila.



Tato funkce je dostupná u všech varných zón. Pokud je na varné zóně, kterou chcete použít, jakékoliv zbytkové teplo (I/II/III), funkce se nespustí. Chcete-li funkci použít, vyčkejte, dokud zóna nevychladne.

Tato funkce nefunguje s nepřílnavým nádobím.

**⚠ POZOR!**


Funkci nepoužívejte s prázdnými nádobami. Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

1. Na varnou zónu položte hrnec naplněný alespoň 1 l vody.
2. Zvolte FUNKCE > Vaření.



3. V případě potřeby nastavte funkci časovače.

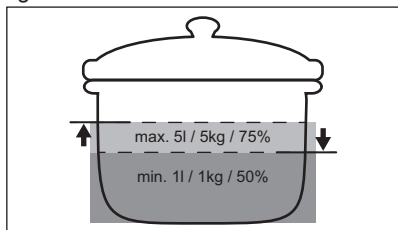
Časovač se spustí okamžitě.

4. Funkci ručně vypnete stisknutím  v levém horním rohu displeje.

Po dosažení bodu varu varná deska automaticky sníží tepelný výkon. V tomto okamžiku ji můžete podle potřeby upravit také ručně.

Tipy a rady:

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



- K zajištění nejlepších výsledků vařte pouze celé, neloupané brambory střední velikosti. Brambory příliš nepěchujte.
- Vyvarujte se tvorbě vnějších vibrací (např. vzniklých používáním mixéru nebo položením mobilního telefonu vedle varné desky), když je funkce spuštěná.
- V závislosti na druhu potravin a nádobí můžete upravit nastavení přěvu po dosažení bodu varu.
- Po dosažení bodu varu přidejte sůl.
- Pro úsporu energie přiklopíme pokličkou.


## 6.16 FUNKCE: Rozpouštění

Tuto funkci můžete použít k rozpouštění potravin, např. čokolády nebo másla.

### POZOR!

Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

1. Položte varnou nádobu na varnou zónu.
2. Zvolte FUNKCE > Rozpouštění.
3. V případě potřeby nastavte funkci časovače.
4. Stiskněte OK.

Funkci ručně vypnete stisknutím  v levém horním rohu displeje.

## 6.17 Pokrmy



Tato funkce vám pomůže připravit různé potraviny pomocí přednastavených programů určených pro konkrétní kategorie potravin. Dostupnost programů závisí na varné zóně.

### POZOR!

Během provozu funkce nenechávejte varnou desku bez dozoru.

1. Položte varnou nádobu na varnou zónu. Můžete použít jednu varnou zónu nebo spojit dvě zóny pomocí Bridge.
2. Zvolte Pokrmy.
3. Zvolte typ potravin.
4. V případě potřeby nastavte funkci časovače.
5. Řiďte se pokyny na displeji. V závislosti na typu potravin a zvoleném programu můžete nastavit a upravit podrobnosti, např. úroveň výkonu, úroveň tepla pro smažení atd.

Tipy a rady:

- Nejčastěji připravované pokrmy se automaticky přidávají do seznamu Nejvíce uvařeno.
- Některé pokrmy mají dlouhé názvy, které nelze v seznamu plně zobrazit. Úplný název pokrmu zobrazíte stisknutím tlačítka „...“.
- Programy můžete ručně přidat do seznamu Obíbené .
- Některé programy můžete skryt stisknutím . Chcete-li obnovit programy, přejděte na Nastavení > Nastavení > Pokrmy.

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

Jedná se o automatickou funkci, která spojí varnou desku k příslušnému odsavači par. Jak varná deska, tak odsavač par jsou vybaveny infračerveným vysílačem. Rychlost ventilátoru se řídí a je nastavována automaticky na základě nastavení režimu a teploty nejteplejší varné nádoby na varné desce. Ventilátor můžete ovládat také ručně z varné desky nebo ze samotného odsavače par.






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






U některých odsavačů par může být funkce ve výchozím nastavení vypnuta. V takových případech nejprve zapněte funkci na odsavači par a poté na varné desce. Více informací viz návod k použití odsavače par.


### Nastavení automatického režimu ventilátoru

Chcete-li nastavit odsavač par do automatického režimu, vyberte si z následujících nastavených rychlostí ventilátoru: Režim 2 – Režim 6. Odsavač par reaguje vždy, když používáte varnou desku. Volbou režimu 1 můžete varnou desku nastavit tak, aby se zapnulo pouze osvětlení.

1. Stiskněte .
2. Zvolte Nastavení > Hob<sup>2</sup>Hood.
3. Zapněte spínač a zapněte odsavač par. Všechny automatické režimy se zobrazují jako seznam.
4. Zvolte režim.
5. Stisknutím  nebo  volbu uložte a odejděte.

Chcete-li zkontrolovat aktuální rychlost ventilátoru, stiskněte . Úroveň otáček ventilátoru je viditelná v levém horním rohu displeje. Chcete-li ventilátor vypnout,

stiskněte . Ventilátor zapnete stisknutím .

Automatické režimy	Automatické osvětlení	Vaření <sup>1)</sup>	Smažení <sup>2)</sup>
		Rychlost ventilátoru	
	Vyp	-	-
Režim 1	Zap	-	-
Režim 2 <sup>3)</sup>	Zap	1	1
Režim 3	Zap	-	1
Režim 4	Zap	1	1
Režim 5	Zap	1	2
Režim 6	Zap	2	3


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

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

<sup>3)</sup> Tento režim zapne ventilátor a osvětlení a nezávisí na teplotě.

### Nastavení režimu ručního ventilátoru

Úroveň otáček ventilátoru můžete nastavit ručně.




1. Stiskněte .
  2. Stiskněte Návod.
- Zobrazí se ovládací lišta s aktuálními otáčkami ventilátoru.
3. Stisknutím nebo posunutím prstu nastavte otáčky ventilátoru.

Maximální otáčky ventilátoru zapnete stisknutím Boost. Ventilátor běží určitou dobu v režimu Boost. Po uplynutí této doby se úroveň otáček ventilátoru automaticky změní na úroveň 3. Pro ruční deaktivaci Boost stiskněte 0.


### Osvětlení odsavače par



Varnou desku můžete nastavit tak, aby se při jejím zapnutí automaticky zapnulo i osvětlení. K tomu nastavte automatický režim na 1–6. Osvětlení odsavače par můžete také zapnout nebo vypnout ručně.



### Ruční zapnutí osvětlení

1. Stiskněte .
2. Stisknutím  zapnete osvětlení.  
Osvětlení vypnete opětovným stisknutím .

## 6.19 Jazyk

1. Stisknutím  otevřete Nabídka.
2. Vyberte Nastavení > Nastavení > Jazyk.
3. Ze seznamu zvolte jazyk.


Výběr uložíte stisknutím  nebo . Poté zvolte ANO ve vyskakovacím okně.

Zvolíte-li nesprávný jazyk, stiskněte  > . Zobrazí se seznam. Vyberte první možnost zleva nahoře a poté druhou možnost zprava nahoře. Procházejte seznam a ze seznamu zvolte správný jazyk. Když se objeví vyskakovací okno, vyberte možnost vpravo.

## 6.20 Tóny tlačítek / Hlasitost

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


Můžete také zvolit úroveň hlasitosti.

1. Stisknutím  na displeji otevřete Nabídka.
2. Vyberte: Nastavení > Nastavení > Tóny tlačítek / Hlasitost.
3. Zvolte příslušnou možnost.  
Nastavení se uloží automaticky.

## 6.21 Jas

Můžete změnit jas displeje.

Lze zvolit 5 stupně jasu, 1 je nejnižší a 5 je nejvyšší.

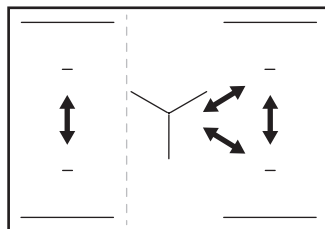
1. Stisknutím  otevřete Nabídka.
2. Vyberte Nastavení > Nastavení > Jas.
3. Zvolte příslušnou úroveň.  
Nastavení se uloží automaticky.

## 6.22 Řízení výkonu

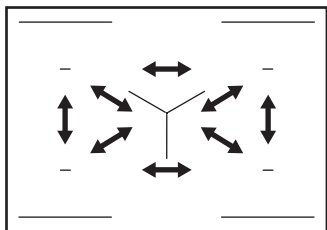
Pokud je aktivních několik zón a příkon překročí mez elektrického napájení, tato funkce rozdělí dostupný výkon mezi všechny varné zóny (připojené ke stejné fázi). Varná

deska ovládá nastavení ohřevu, aby chránila pojistky v domovní instalaci.

- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce. Každá fáze má maximální elektrické zatížení 3 680 W. Pokud varná deska dosáhne meze maximálního dostupného výkonu v rámci jedné fáze, výkon varných zón se automaticky sníží.
- Vždy je upřednostňováno nastavení tepelného výkonu varné zóny, která byla zvolena jako první (nebo varné zóny využívající FUNKCE či Pokrmy). Zbývající výkon bude rozdělen mezi ostatní varné zóny podle pořadí výběru.
- Barva ovládací lišty zobrazuje dostupné možnosti nastavení teploty:
  - červená – zobrazení aktuálního nastavení teploty,
  - bílá – maximální dostupné nastavení tepelného výkonu,
  - světle šedá – nastavení tepelného výkonu není k dispozici (funkce Řízení výkonu je zapnutá).
- Pokud není vyšší tepelný výkon dostupný, snižte jej nejprve pro ostatní varné zóny. Pro možné kombinace rozložení výkonu mezi varné zóny viz obrázek.



Pokud je celkový výkon varné desky omezený (1500 W – 6000 W), funkce rozdělí dostupný výkon mezi všechny varné zóny. Viz kapitola „Před prvním použitím“ > „FlexPower“.



## 7. TIPY A RADY

### ⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Nádobí



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

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

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

#### Materiál nádobí

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

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

- voda na varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu začne velmi rychle vřít.

- dno varné nádoby přitahuje magnet.

#### Rozměry nádobí

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



Viz „Technické údaje“.

## 7.2 Hluk během provozu

### Pokud slyšíte:

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

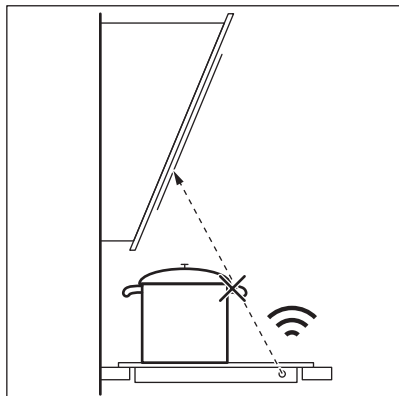
**Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu.**

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

Když používáte varnou desku s touto funkcí:

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

Níže znázorněný odsavač par je pouze ilustrativní.




Okénko pro infračervený vysílač funkce Hob<sup>2</sup>Hood udržujte čisté.



Ostatní dálkově ovládané spotřebiče mohou blokovat signál. Nepoužívejte v blízkosti varné desky žádné takové spotřebiče, dokud je funkce Hob<sup>2</sup>Hood zapnutá.

### Kuchyňské odsavače par s funkcí Hob<sup>2</sup>Hood

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

## 8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 8.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití vyčistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Vždy používejte škrabku doporučenou pro varné desky se skleněným povrchem. Škrabku používejte pouze jako další nástroj k čištění skla po standardním čištění.



### VAROVÁNÍ!

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

### 8.2 Čištění varné desky

- **Odstraňte okamžitě:** roztavený plast, plastovou fólii, sůl, cukr a potraviny s cukrem, jinak by znečištění mohlo varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.
- **Odstraňujte až po vychladnutí varné desky:** stopy vodního kamene, stopy vody, tukové skvrny, kovové lesklé zabarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím

prostředkem. Po vyčištění varnou desku vytřete do sucha měkkým hadříkem.


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





## 9. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 9.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Nenastavili jste tepelný výkon do 60 sekund.	Zapněte varnou desku znovu a do 60 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Funkce Pause je zapnutá.	Viz „Denní používání“.
Displej nereaguje na dotyk.	Část displeje je zakrytá nádobami umístěnými příliš blízko displeje. Na displeji je nějaká tekutina nebo předmět.	Odstraňte předměty. Přesuňte hrnce mimo displej. Displej očistěte a vyčkejte, dokud spotřebič nevychladne. Odpojte varnou desku od síťového napájení. Po jedné minutě varnou desku opět zapojte.
Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něco blokuje pole snímače  .	Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač pod povrchem varné desky.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Nelze nastavit nejvyšší tepelný výkon.	Na nejvyšší tepelný výkon je již nastavena jiná zóna.	Nejprve snižte výkon druhé zóny.
	Funkce FlexPower úroveň je příliš nízká.	Změňte maximální výkon v Nabídka. Viz „Před prvním použitím“.

<b>Problém</b>	<b>Možná příčina</b>	<b>Řešení</b>
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, velké nádoby použijte na zadních varných zónách.
Hob <sup>2</sup> Hood nefunguje.	Zakryli jste ovládací panel.	Odstraňte předmět z ovládacího panelu.
Hob <sup>2</sup> Hood obrazovka není viditelná.	Hob <sup>2</sup> Hood je v nastavení vypnuto.	Přejděte do nastaveníHob <sup>2</sup> Hood a funkci zapněte.
Hob <sup>2</sup> Hood pracuje, ale pouze svítí osvětlení.	Aktivovali jste Režim 1.	Změňte režim na režim 1 – režim 6 nebo vyčkejte na spuštění automatického režimu.
Hob <sup>2</sup> Hood režimy 1–6 fungují, ale osvětlení je vypnuté.	Může být problém s žárovkou.	Obraťte se na autorizované servisní středisko.
Když se dotknete sensorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
Byl nastaven nesprávný jazyk.	Omylem jste změnili jazyk.	Postupujte podle pokynů v části „Denní používání“, „Jazyk“ a změňte nesprávný jazyk.
Varná zóna se vypne.	Automatické vypnutí vypne varnou zónu.	Varnou desku vypněte a znovu ji zapněte. Viz „Denní používání“.
Zobrazí se  a hlášení.	funkce Lock je zapnutá.	Viz „Denní používání“.
Zobrazí se E - U - O.	Je zapnutá funkce Child Lock.	Viz „Denní používání“.
Lišta úrovně napájení bliká.	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nádobí není vhodné.	Používejte vhodné nádoby. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý.	Používejte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.
 se rozsvítí.	Elektrické připojení je vadné.	Odpojte varnou desku od sítě a zkontrolujte připojení. Viz „Instalace“.
 se rozsvítí.	Snímač teploty zóny detekuje příliš vysokou nebo příliš nízkou teplotu.	Nechte varnou zónu vychladnout nebo zvýšte okolní teplotu nad 15 °C. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
 se rozsvítí.	Chladič ventilátor je zablokovaný.	Ujistěte se, že ventilátor nic neblokuje. Pokud ventilátor nic neblokuje a problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Je slyšet nepřetržité pípání.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.

Problém	Možná příčina	Řešení
Nádoba se ohřeje déle než 5 minut.	Dno varné nádoby není kompatibilní s indukční varnou deskou.	Používejte varné nádoby se správným dnem (plochým, magnetickým). Viz část „Tipy a rady“.
	Funkce FlexPower snižuje maximální výkon.	Viz „Denní používání“, Řízení výkonu.
Funkce Vaření se nespustí.	V této zóně je stále aktivní zbytkové teplo.	Vyčkejte, dokud se zóna neochladí, nebo použijte jinou, studenou zónu
Funkce Vaření se nezastaví.	V hrnci nemusí být dostatek vody (vibrace nelze detekovat) nebo je voda již příliš teplá.	Použijte minimálně 1 studené vody na nádobu.
Funkce Vaření se náhle zastaví.	Varná nádoba není kompatibilní s funkcí. Tato funkce nemůže detekovat vibrace vzniklé vroucí vodou. Varná nádoba může být pro varnou zónu příliš malá.	S touto funkcí nepoužívejte nádobí s nepřilnavým povrchem. Převařte více vody nebo přepněte na studenou zónu. Nepřidávejte sůl, dokud voda nedosáhne bodu varu. Ujistěte se, že průměr nádoby odpovídá velikosti varné zóny. Postavte varnou nádobu na střed varné zóny.
Ohřev pomocí funkce Smažení trvá dlouho.	Varná nádoba je příliš malá, příliš těžká nebo je dno nerovné.	Viz „Tipy a rady“.

## 9.2 Pokud problém nemůžete vyřešit...


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

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

## 10. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 10.1 Typový štítek

Model EIS87583  
Typ 62 D5A 01 AA  
Indukce 7.35 kW  
Sériové č. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 283 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Vyrobeno v: Německu  
7.35 kW  


### 10.2 Technické údaje varné zóny

Varná zóna	Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W]	Boost [W]	Boost maximální délka [min]	Průměr varné nádoby [mm]
Levá přední	2300	3200	10	125 - 210



Varná zóna	Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W]	Boost [W]	Boost maximální délka [min]	Průměr varné nádoby [mm]
Levá zadní	2300	3200	10	125 - 210
Vzadu uprostřed	2300	3200	10	125 - 210
Pravá přední	2300	3200	10	125 - 210
Pravá zadní	2300	3200	10	125 - 210

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

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

## 11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 11.1 Informace o výrobku

Označení modelu	EIS87583	
Typ varné desky	Vestavná varná deska	
Počet varných zón	5	
Technologie ohřevu	Indukce	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Vzadu uprostřed	21.0 cm
Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny	Levá přední	D 22.3 cm Š 21.8 cm
Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny	Levá zadní	D 22.3 cm Š 21.8 cm
Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny	Pravá přední	D 22.3 cm Š 21.8 cm
Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny	Pravá zadní	D 22.3 cm Š 21.8 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední Levá zadní Vzadu uprostřed Pravá přední Pravá zadní	180.8 Wh/kg 184.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 189.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)	184.7 Wh/kg	


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


### 11.2 Úspora energie

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

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

## 12. 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.

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



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	27
2. OHUTUSJUHISED.....	29
3. PAIGALDAMINE.....	31
4. TOOTE KIRJELDUS.....	33
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	35
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	37
7. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	45
8. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	46
9. VEAOTSING.....	46
10. TEHNILISED ANDMED.....	49
11. ENERGIATÖHUSUS.....	50
12. JÄÄTMEKÄITLUS.....	50

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

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

### 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

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

## 1.2 Üldine ohutus

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

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

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

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine

#### **HOIATUS!**

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

#### **HOIATUS!**

Kehavigastuse või seadme kahjustamise oht.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Tihendage kapi löikepinnad hermeetikuga, et niiskus ei tekitaks pundumist.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised

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

## 2.2 Elektriühendus

### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

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

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

## 2.3 Kasutamine

### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

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

- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistuspinna ja keedunõu vahel, välja arvatud juhul, kui selle seadme tootja on määranud teisiti.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.

**⚠ HOIATUS!**

Tulekahju ja plahvatuse oht.

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

**⚠ HOIATUS!**

Seadme kahjustamise oht.

- Ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge pange kuuma panni katet pliidi klaaspinnale.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge aktiveerige keeduväljasid tühjade keedunõudega ega ilma keedunõudeta.
- Valumalmist või kahjustatud põhjaga kööginõud võivad tekitada klaasile/ klaaskeraamikale kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.

## 2.4 Puhastus ja hooldus

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

## 2.5 Hooldus

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

## 2.6 Kõrvaldamine

**⚠ HOIATUS!**

Vigastus- või lämbumisoht.

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

## 3. PAIGALDAMINE

**⚠ HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 3.1 Enne paigaldamist

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

Seerianumber .....

### 3.2 Integreeritud pliigid

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

### 3.3 Ühenduskaabel

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

#### ⚠ HOIATUS!

Kõik vajalikud elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.

#### ⚠ ETTEVAATUST!

Ühendamine kontaktpistikute kaudu on keelatud.

#### ⚠ ETTEVAATUST!

Ärge puurige ega jootke juhtmeotsi. See on keelatud.

#### ⚠ ETTEVAATUST!

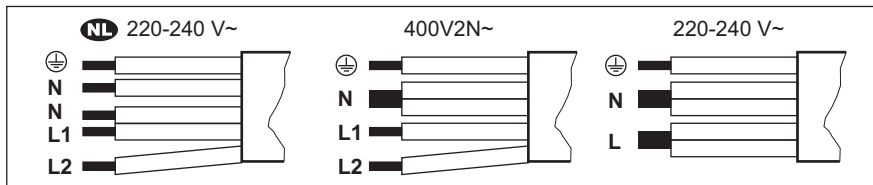
Ärge ühendage kaablit ilma kaabliotsa muhvita.

#### Ühefaasiline ühendus

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

#### Kahefaasiline ühendus

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

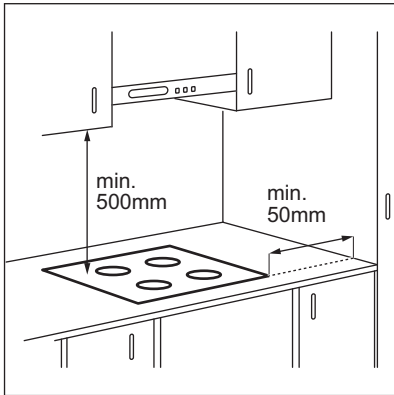


NL 220 - 240 V~		Kahefaasiline ühendus: 400 V2N~		Ühefaasiline ühendus: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm <sup>2</sup>		5x1,5 mm <sup>2</sup> või 4x2,5 mm <sup>2</sup>		5x1,5 mm <sup>2</sup> või 3x4 mm <sup>2</sup>	
	Roheline - kollane		Roheline - kollane		Roheline - kollane
N	Sinine ja sinine	N	Sinine ja sinine	N	Sinine ja sinine
L1	Must	L1	Must	L	Must ja pruun
L2	Pruun	L2	Pruun		

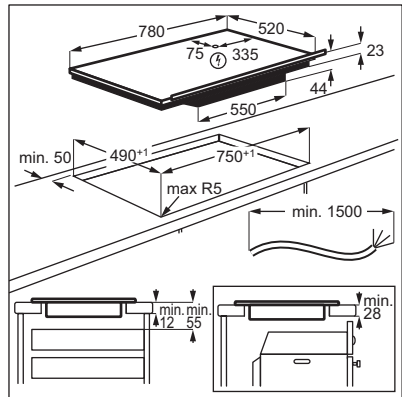


### 3.4 Monteerimine

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




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



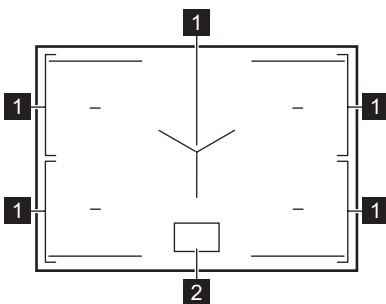
Leidke videoõpetus "Kuidas paigaldada Electroluxi induktsioonpliiti – töölaua paigaldamine", tippides otsinguaknasse alloleval joonisel toodud täispika nime.

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

How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation 

## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Keeduala paigutus



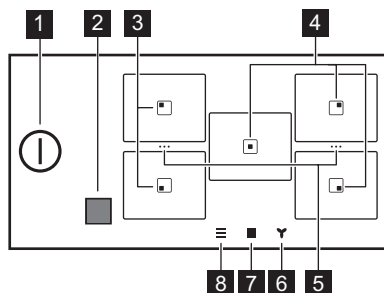
- 1 Induktsioonkeeduväli
- 2 Juhtpaneel



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

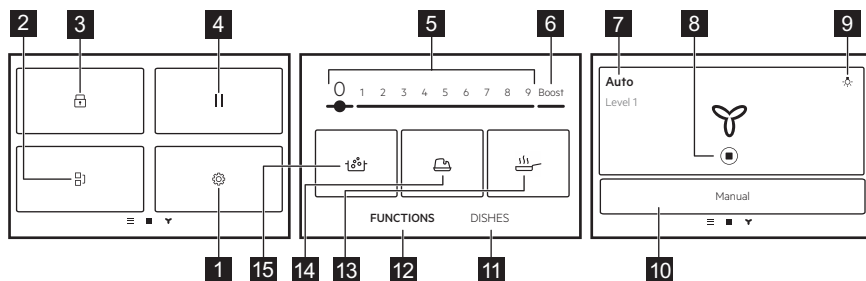
## 4.2 Juhtpaneeli paigutus










### Põhivaade






Sümbol	Kirjeldus
1	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
2	Hob <sup>2</sup> Hood infrapuna signaali andmesideterminali aken. Ärge seda kinni katke.
3	Väli Pannil praadimine ja Keetmine funktsioonidega.
4	Väli Keetmine funktsiooniga.
5	Otsetee Sildühendus. Kahe külgsme keeduvälja liitmiseks ühe keeduvälja loomiseks või ühendatud väljade jagamiseks.
6	Õhupuhasti funktsioonide seadmiseks.
7	Keeduvälja ülevaate avamiseks.
8	Menüü avamiseks.

### Laiendatud vaade



Sümbol	Kirjeldus
1 	Seaded. Pliidi sätete avamiseks.
2 	Sildühendus. Kahe külgmise keeduala ühendamiseks, et kasutada neid ühe alana.
3 	Lukk. Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
4 	Pause. Kõigi töötavate keedualade seadmiseks madalaimale soojusastmele.
5 1 - 9	Soojusastme määramiseks.
6 Boost	Maksimaalse kuumuse seade aktiveerimiseks.
7 Manuaalne / Auto	Õhupuhasti ventilaatori jooksva seade näitamiseks.
8 	Õhupuhasti käivitamiseks/taaskäivitamiseks.
9 	Õhupuhasti sisse- ja väljalülitamiseks.
10 Manuaalne / Auto	Õhupuhasti käsitsi režiimi või automaatrežiimi sisselülitamiseks.
11 Toidud	Erinevat tüüpi toiduainete jaoks eelseadistatud automaatprogrammide valimiseks.
12 FUNKTSIOONID	Automaatprogrammide valimiseks erinevate toiduvalmistamisviiside jaoks.
13 	Pannil praadimine. Erinevat tüüpi toiduainete praadimiseks automaatselt juhitud kuumusastmetega.
14 	Sulatus. Erinevate toiduainete (nt šokolaad, või) sulatamiseks.
15 	Keetmine. Funktsioon reguleerib automaatselt vee temperatuuri, nii et see ei kee pärast keemistemperatuurini jõudmist enam edasi.

## Ekraanil navigeerimine

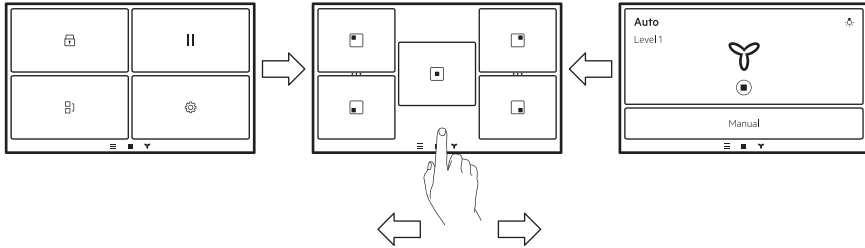
Sümbol	Kirjeldus
OK	Valiku või sätte kinnitamiseks.
X	Hüplikakna sulgemiseks.
	Ekraanil kuvatavate juhiste ahendamiseks / laiendamiseks.
	Valikute aktiveerimiseks/deaktiveerimiseks.
	Menüüs Menüü ühe tasandi võrra tagasi/edasi liikumiseks.

## 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 5.1 Ekraanil navigeerimine



Ekraanide vahel navigeerimiseks puudutage ekraani allosas olevaid sümboleid. Samuti võite nipsata vasakule, et hallata Hob<sup>2</sup>Hood seadeid või paremale, et jõuda Menüü.

## 5.2 Esmakordne ühendamine vooluvõrku

Pliidi vooluvõrku ühendamisel tuleb seadistada Keel, Heledus ja Helitugevus.

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

## 5.3 Ekraani kasutamine

- Kasutatakse ainult tagantvalgusega sümboleid.
- Antud valiku aktiveerimiseks puudutage ekraanil vastavat sümboolit.
- Valitud funktsioon lülitub sisse, kui eemaldate sõrme ekraanilt.
- Saadaolevates valikutes liikumiseks kasutage kiireid liigutusi või tõmmake sõrmega üle ekraani. Liigutuste kiirus sõltub sellest, kui kiiresti ekraaniobjektid liiguvad.
- Kerimine võib peatuda ise või saate selle ise kohe peatada, kui puudutate ekraani.
- Enamikku ekraanil kuvatavaid parameetreid saate muuta, kui vastavaid sümboleid puudutate.
- Sobiva funktsiooni või aja valimiseks võite liikuda läbi loendi ja/või puudutada soovitud valikut.
- Kui pliiit on sisse lülitatud ja mõned sümboolid ekraanilt kaovad, puudutage ekraanil uuesti mistahes kohta. Kõik sümboolid tulevad tagasi.

- Mõne funktsiooni käivitamisel ilmub ekraanile hüpikaken täiendava teabega.

## 5.4 FlexPower

FlexPower määratleb pliidi poolt kasutatava koguvõimsuse majapidamise elektrikaitsmete võimsuse piires.




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

### ⚠ ETTEVAATUST!

Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsesele.

### i

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


1. Veenduge, et kõik keeduväljad on välja lülitatud.
2. Puudutage ekraanil , et avada Menüü.
3. Valige Seaded > Seadistamine > FlexPower ja valige sobiv võimsustase.
4. Puudutage  või  Järgige oma valiku kinnitamiseks ekraanil kuvatavaid juhiseid.

## 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

### 6.2 Automaatne väljalülitus

**Funktsioon lülitab pliidi automaatselt välja kui:**

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

**Kuumusastme ja pliidi väljalülitumise aja suhe:**

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

### i

Kui kasutate Pannil praadimine lülitub pliit 1,5 tunni pärast välja. Sulatus korral lülitub pliit välja 6 tunni pärast.

### 6.3 Kööginõu tuvastamine

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

- Kui asetate kööginõud esmalt keeduväljale ja seejärel aktiveerite pliidi, ilmub vastava keeduvälja ülevaatele hall riba.
- Riba ei ilmu, kui keeduväljal ei ole kööginõusid või kui kööginõusid ei ole võimalik tuvastada nende vale paigutuse või sobimatu materjali tõttu.
- Kui eemaldate kööginõud sisselülitatud keeduväljalt ja asetate need ajutiselt kõrvale, hakkavad vastava juhtriiba kohal olevad näidikud vilkuma. Kui te ei aseta kööginõusid sisselülitatud keeduväljale tagasi 120 sekundi jooksul, lülitub keeduväli automaatselt välja. Toiduvalmistamise jätkamiseks asetage kööginõud kindlasti näidatud ajavahemiku jooksul keeduväljale tagasi.

### 6.4 Keeduväljade kasutamine

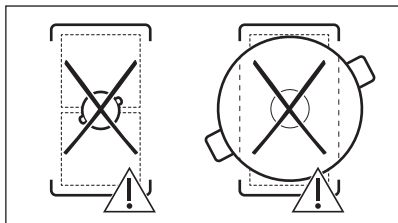
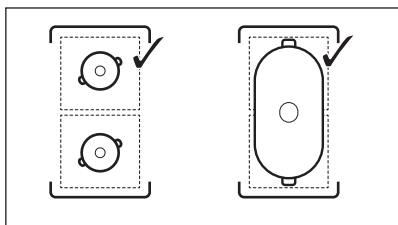
Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.

### i

Veenduge, et kasutate induktsioonpliidi jaoks sobivaid keedunõusid. Lisateavet erinevate nõutüüpide kohta leiate jaotisest "Vihjeid ja näpunäiteid". Kööginõu suurust kontrollige jaotises "Tehnilised andmed".

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

Sildühendus funktsiooni abil saate toitu valmistada kahele keeduväljale korraga asetatud suurte kööginõudega.

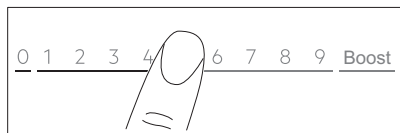


Kui teised keeduväljad on aktiveeritud, võib soovitud keeduvälja kuumuse tase olla piiratud. Vt jaotist "Toitehaldus".

## 6.5 Kuumusastme

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

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



Kuumustusseadet saate muuta ka välja ülevaatekraanil. Välja ülevaatekraanile minemiseks puudutage laiendatud ekraanivaate keskosa. Kuumustusaseme muutmiseks puudutage  $\text{—}$  või  $\text{+}$ . Laiendatud ekraanivaate avamiseks puudutage võimsustaset.

## 6.6 Boost

See funktsioon võimaldab induktioonkeeduväljadel täiendavat võimsust kasutada. Funktsiooni saab induktioonkeeduvälja jaoks aktiveerida ainult piiratud aja jooksul. Selle aja möödudes lülitub induktioonkeeduväli automaatselt tagasi kõrgeimale kuumusastmele.

1. Valige keeduväli.
2. Funktsiooni käivitamiseks puudutage Boost.

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



Võimendusfunktsioon ei toimi, kui sillafunktsioon on aktiivne või kui ühe faasi võimsus on ebapiisav (vt "Toitehaldus").



Maksimaalse kestuse nägemiseks vt jaotist "Tehnilised andmed".

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



### HOIATUS!

Niikaua kui indikaator  $\text{|||} / \text{||} / \text{|}$  on sees, kaasneb põletusohut jääkkuumuse tõttu.

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

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

$\text{|||}$  - jätka valmistamist,

$\text{||}$  - soojashoidmine,

$\text{|}$  - jääkkuumus.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

- külgnematel keeduväljadel, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta,
- kui keedunõu pannakse külmale keedualale,


- kui pliit on deaktiveeritud, kuid keeduväli on endiselt kuum.

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.


## 6.8 Soojashoidmise režiim

See funktsioon hoiab toidu soojana madala temperatuuri seadega.

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

1. Soojashoidmise režiim aktiveerimiseks puudutage .

Soojashoidmise režiim töötab kuni väljalülitamiseni.

2. Funktsiooni peatamiseks puudutage ekraani vasakus ülanurgas .

Vajadusel saate seadistada taimeri. Vaadake „Taimeri seadistamine“.

## 6.9 Taimeri seadistamine




### ECO Timer

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

Energia säästmiseks lülitub keeduvälja kütteseade välja enne ECO Timer helisignaali kostmist. Tööaja erinevus sõltub kuumuse seade tasemest ja toiduvalmistusperioodi pikkusest.

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

1. Kõigepealt valige sobiva keeduala kuumusaste ja seejärel valige funktsioon.
  2. Puudutage keeduala sümbolit.
  3. Vajutage .
- Ekraanile ilmub taimeri menüüaken.
4. Funktsiooni aktiveerimiseks märkige Stop-tsoon ruut .
  5. Seadke kellaage.
  6. Kinnitamiseks puudutage nuppu OK.

Soovi korral võite valida **X**, et valik tühistada. ECO Timer sätteid saate toiduvalmistamise

ajal muuta: puudutage  taimeri väärtust, seejärel puudutage MUUDA.

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


Funktsiooni välja lülitamiseks seadke kuumusastme väärtuseks **0**. Teise


võimalusena puudutage  taimeri väärtust, puudutage **X** ja kinnitage oma valik, kui ilmub hüpikaken.

## Timer


Seda funktsiooni saate kasutada, kui keeduväli on aktiveeritud.

Funktsioon ei mõjuta muid samaaegselt töötavaid funktsioone.

1. Valige mõni keeduala. Ekraanil kuvatakse vastav liugriba.
  2. Vajutage .
- Ekraanile ilmub taimeri menüüaken.
3. Funktsiooni aktiveerimiseks eemaldage ruudust Stop-tsoon tähistus .
  4. Seadke kellaage.
  5. Kinnitamiseks puudutage nuppu OK.

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


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

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

## 6.10 / ... Sildühendus


See funktsioon ühendab kaks keeduala ja need töötavad ühe, sama kuumustaset kasutava alana. Saate seda kasutada suurte kööginõudega toiduvalmistamiseks.

Kööginõu peab katma mõlema välja keskpunkte. Kui kööginõu jääb kahe keeduvälja keskosade vahele, ei lülitu funktsioon sisse.



1. Asetage keedunõu keeduväljadele.
2. Puudutage ekraanil  Menüü avamiseks ja valige Sildühendus. Võite puudutada ka otseteed \*\*\* keeduvälja ülevaates.
3. Seadke kuumusaste.  
Funktsiooni deaktiveerimiseks puudutage otseteed \*\*\*. Keeduväljad jätkavad toimimist teineteisest sõltumatult.


## 6.11 || Pause

See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.

Kui funktsioon töötab saab kasutada ainult  ja TAASALUSTA nuppude Kõik muud juhtpaneeli sümbolid on lukustatud.

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

1. Puudutage nuppu , et avada jaotis Menüü.
2. Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu .



Kuumutusastet langetatakse kuni  (Soojashoidmise režiim).

Funktsiooni deaktiveerimiseks puudutage TAASALUSTA.

Eelmised kuumutusseedad taastatakse.

## 6.12 Lukk

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

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


Funktsiooni väljalülitamiseks all vajutage ja hoidkemAVA 4 sekundit all.



Kui lülitate pliidi välja, deaktiveerite ka selle funktsiooni.

## 6.13 Child Lock

See funktsioon hoiab ära pliidi juhusliku sisselülitamise.

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

Funktsiooni väljalülitamiseks lülitage lüliti välja.

Pärast aktiveerimist võib funktsiooni toimimine veidi aega võtta.

## 6.14 FUNKTSIOONID: Pannil praadimine

See funktsioon võimaldab teil määrata toidu praadimiseks sobiva kuumusastme. Pliit reguleerib temperatuuri eri tüüpi toiduainete järgi ja hoiab seda kogu toiduvalmistamise ajal. Kui kuumuse seadistustase on määratud, pole temperatuuri käsitsi reguleerimine vajalik.



### ETTEVAATUST!

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

1. Asetage ilma õlita/rasvata pann ühele vasakpoolsele keeduväljale. Võite kasutada ühte keeduvälja või ühendada mõlemad tsoonid, kasutades Sildühendus.
2. Valige FUNKTSIOONID > Pannil praadimine.
3. Valige praadimistase.  
Eelkuumutamine algab.
4. Seadistage vajadusel taimeri funktsioon. Taimer alustab kohe pöördloendust.  
Kui pann saavutab ettenähtud temperatuuri, kostub helisignaal ja kuvatakse hüpinkaken. Nüüd saate pannile panna õli ja toiduained. Akna sulgemiseks ja praadimise alustamiseks puudutage OK. Funktsiooni käsitsi peatamiseks puudutage juhtribal 0.



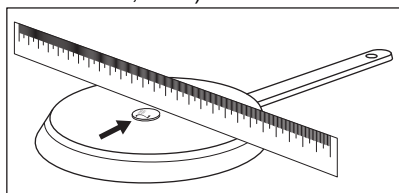
Vihjed ja näpunäited:

- Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid toidu ümberpööramise või kuumuse taseme reguleerimise kohta.
- Kuumuse vaikseadet saab vajadusel muuta.
- Paksude toiduainete või toorete kartulite jaoks kasutage praadimise esimese 10 minuti jooksul kaant.
- Raskete pannide kuumutamiseks võib kuluda kauem aega.
- Kasutage lamineeritud panne alati madalal kuumussastmel, et vältida nõude ülekuumenemist ja kahjustamist.
- Ärge kasutage õhukesi emailitud kööginõusid. Need võivad üle kuumeneda ja saada kahjustusi.

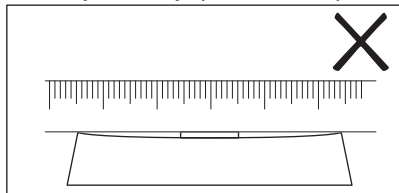
### Sobivad pannid Pannil praadimine funktsiooni jaoks

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

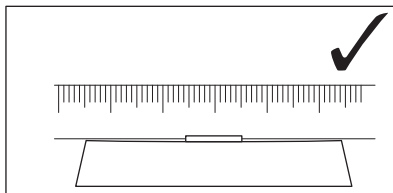
1. Keerake nõu tagurpidi.
2. Pane panni põhjale joonlaud.
3. Proovige panna joonlauda ja panni põhja vahele 1-, 2- või 5-eurose münt (või mis tahes sarnase paksusega münt, umbes 1,7 mm).



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




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



### 6.15 FUNKTSIOONID: Keetmine


See funktsioon reguleerib automaatselt kuumuse seadistustaset nii et vesi ei kee pärast keemispunkti saavutamist enam edasi.



Funktsioon on saadaval kõigil keeduväljadel. Kui keeduväljal, mida te soovite kasutada, on eelmisest kasutusest veel jääkuumust (  ), siis funktsioon ei käivitu. Funktsiooni kasutamiseks oodake, kuni väli jahtub. See funktsioon ei tööta mittenakkuva pealispinnaga kööginõudega.

#### ETTEVAATUST!

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

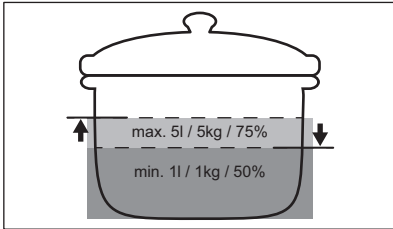
1. Asetage keedualale vähemalt 1 l veega täidetud pott.
2. Valige FUNKTSIOONID > Keetmine.
3. Seadistage vajadusel taimer funktsioon. Taimer alustab kohe pöördloendust.
4. Funktsiooni käsitsi peatamiseks puudutage ekraani vasakus ülانurgas .

Kui keemistemperatuur on saavutatud, vähendab pliit automaatselt kuumuse seadistustaset. Sel hetkel saate seda vajadusel ka käsitsi reguleerida.

Vihjed ja näpunäited:

- Funktsioon sobib kõige paremini vee ja kartulite keetmiseks.
- Funktsioon ei pruugi nõuetekohaselt töötada veekeedukannudega ja kiirkeedupottidega.
- Täitke pool kuni kolmveerand potist külma kraaniveega, jättes 4 cm poti servast tühjaks. Ärge kasutage vähem kui 1 ega

rohkem kui 5 liitrit vett. Veenduge, et vee (või vee ja kartulite) kogukaal jääb vahemikku 1–5 kg.




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

## 6.16 FUNKTSIOONID: Sulatus

Seda funktsiooni võite kasutada toiduainete sulatamiseks (nt šokolaad, või).

### ETTEVAATUST!

Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

1. Asetage nõu kahele keeduväljale.
  2. Valige FUNKTSIOONID > Sulatus.
  3. Seadistage vajadusel taimeri funktsioon.
  4. Puudutage OK.
- Funktsiooni käsitsi peatamiseks puudutage ekraani vasakus ülannurgas .

## 6.17 Toidud



See funktsioon aitab teil valmistada erinevaid toite, kasutades eelseadistatud programme, mis on ettenähtud kindlatele toidukategooriatele. Programmide saadavus on olenev keeduväljast.

### ETTEVAATUST!

Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.

1. Asetage nõu kahele keeduväljale. Võite kasutada ühte keeduvälja või ühendada mõlemad väljad, kasutades Sildühendust.
2. Valige Toidud.
3. Valige toiduaine tüüp.
4. Seadistage vajadusel taimeri funktsioon.
5. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid. Olenevalt toiduaine tüübist ja valitud programmist saate määrata ja muuta detaile, nt. küpsusaste, praadimise kuumuse tase jne.

Vihjed ja näpunäited:

- Kõige sagedamini valmistatud toidud lisatakse automaatselt Enim valmistatud loendisse.
- Mõnedel roogadel on pikad nimed, mida ei saa ekraanil täielikult kuvada. Roa täisnime vaatamiseks puudutage "...".
- Programme saate Lemmikud  loendisse käsitsi lisada.
- Teatud programme saate peita, puudutades . Programmide taastamiseks minge Seaded > Seadistamine > Toidud.

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

See on automaatne funktsioon, mis ühendab pliidi sobiva õhupuhastiga. Nii pliidi kui ka õhupuhastil on infrapuna-signaalkommunikaator. Ventilatori pöörlemiskiirus määratakse automaatselt vastavalt valitud režiimi sättele ja pliidi oleva kõige kuumema keedunõu temperatuurile. Ventilatorit saate pliidi või õhupuhastilt juhtida ka käsitsi.



Kui muudate puhastilt ventilatori pöörlemiskiirust, lülitatakse vaikeühendus pliidiga välja. Funktsiooni sisselülitamiseks lülitage mõlemad seadmed välja ja seejärel uuesti sisse.



Mõne õhupuhasti puhul võib funktsioon vaikimisi olla keelatud. Sellistel juhtudel aktiveerige funktsioon esmalt õhupuhastil, seejärel pliidiil. Lisateavet leiate õhupuhasti kasutusjuhendist.

## Ventilaatori automaatrežiimi seadistamine

Õhupuhasti automaatrežiimile seadmiseks valige järgmiste ventilaatori pöörlemiskiiruste vahel: Režiim 2 - Režiim 6. Õhupuhasti reageerib alati, kui kasutate pliiti. Valides 1 režiimi, saate pliiti seadistada ainult valgustit sisse lülitama.

1. Vajutage
2. Valige Seaded > Hob<sup>2</sup>Hood.
3. Õhupuhasti aktiveerimiseks lülitage lülitit sisse.

Kõik automaatrežiimid kuvatakse loendina.

4. Valige režiim.
5. Valiku salvestamiseks ja lahkumiseks puudutage või .

Praeguse ventilaatori pöörlemiskiiruse

taseme kontrollimiseks puudutage .

Ventilaatori pöörlemiskiiruse tase on näha ekraani vasakus ülanurgas. Ventilaatori

väljalülitamiseks puudutage .

Ventilaatori sisselülitamiseks puudutage .

Automaat- režiimid	Auto- maatne tuli	Keetmi- ne <sup>1)</sup>	Praadi- mine <sup>2)</sup>
		Ventilaatori kiirus	
	Väljas	-	-
Režiim 1	Sees	-	-
Režiim 2 <sup>3)</sup>	Sees	1	1
Režiim 3	Sees	-	1
Režiim 4	Sees	1	1
Režiim 5	Sees	1	2

Automaat- režiimid	Auto- maatne tuli	Keetmi- ne <sup>1)</sup>	Praadi- mine <sup>2)</sup>
Ventilaatori kiirus			
Režiim 6	Sees	2	3

1) Pliit tuvastab keemisprotsessi ja seadistab ventilaatori pöörlemiskiiruse vastavalt automaatrežiimile.

2) Pliit tuvastab praadimisprotsessi ja seadistab ventilaatori pöörlemiskiiruse vastavalt automaatrežiimile.

3) See režiim aktiveerib ventilaatori ja valgustuse ega sõltu temperatuurist.

## Ventilaatori käsitsi töörežiimi seadmine

Ventilaatori pöörlemiskiirust saab reguleerida ka käsitsi.

1. Vajutage .
2. Vajutage Manuaalne.

Juhtriba kuvatakse koos ventilaatori praeguse pöörlemiskiirusega.

3. Ventilaatori kiiruse määramiseks puudutage või libistage sõrme.

Ventilaatori maksimaalse pöörlemiskiiruse

taseme aktiveerimiseks puudutage Boost.

Ventilaator töötab teatud aja Boost režiimis.

Pärast seda seatakse ventilaatori pöörlemiskiiruseks automaatselt 3.

Boost käsitsi väljalülitamiseks vajutage 0.

## Õhupuhasti valgusti

Saate pliidiplaadi seadistada nii, et see

aktiveeriks valgusti automaatselt sisse, kui

pliidiplaadi aktiveerite. Selleks seadke automaatrežiim tasemele 1. režiim - 6. režiim.

Samuti saate õhupuhasti valgustit käsitsi sisse või välja lülitada.

## Valgusti käsitsi sisse lülitamine

1. Vajutage .
  2. Valgusti sisselülitamiseks puudutage .
- Puudutage uuesti , et seade välja lülitada.

## 6.19 Keel

1. Menüü avamiseks puudutage .
2. Valige Seaded > Seadistamine > Keel.
3. Valige loendist sobiv keel.

Valiku salvestamiseks puudutage X või <. Seejärel valige hüppikaknas JAH.

Kui valite vale keele, puudutage ≡ > ⚙️. Ilmub loend. Valige vasakpoolsest ülaosast esimene valik, seejärel paremalt ülalt teine valik. Kerige loendis allapoole, et leida sobiv keel. Kui ilmub hüppikaken, valige paremal olev valik.

## 6.20 Nuputoonid / Helitugevus

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

Saate valida ka helitugevuse taseme.

1. ≡ avamiseks puudutage ekraanil nuppu Menüü.
  2. Valige Seaded > Seadistamine > Nuputoonid / Helitugevus.
  3. Valige sobiv valik.
- Säte salvestatakse automaatselt.

## 6.21 Heledus

Saate muuta ekraani heledust.

Valida saate 5 heledusastme vahel, kusjuures 1 on madalaim ja 5 kõrgeim.

1. Menüü avamiseks puudutage ≡.
  2. Valige Seaded > Seadistamine > Heledus.
  3. Valige sobiv tase.
- Säte salvestatakse automaatselt.

## 6.22 Toitehaldus

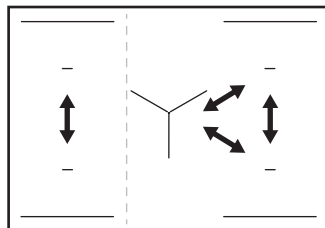
Kui mitu ala on aktiivsed ja tarbitav võimsus ületab toitepinge piirväärtuse, jagab see funktsioon saadaoleva võimsuse kõigi keedualade vahel (mis on ühendatud sama faasiga). Pliit reguleerib kuumusastmeid, et kaitsta kodupaigaldiste kaitsmeid.

- Keedualad rühmitatakse vastavalt nende asukohale ja pliidi faaside arvule. Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3680W. Kui pliit saavutab maksimaalse saadaoleva võimsustaseme ühel faasil, vähendatakse automaatselt keeduala võimsust.
- Esmalt valitud keeduvälja (või FUNKTSIOONID või Toidud kasutava

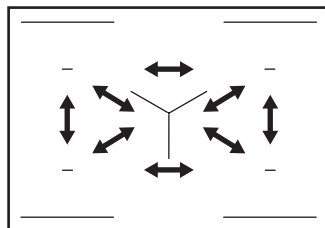
keeduvälja) kuumuse seadistus on alati esikohal. Ülejäänud võimsus jagatakse teiste keeduväljade vahel vastavalt valiku järjestusele.

- Juhtriba värv näitab saadaolevaid kuumuse seadistuse valikuid:
  - red - näitavad praegust kuumuse seadet,
  - valge - maksimaalne saadaolev kuumuse seade,
  - helehall – kuumuse seade pole saadaval (Toitehaldus töötab).
- Kui kõrgem kuumustase pole saadaval, vähendage kõigepealt muude keedualade oma.

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



Kui pliidi koguvõimsus on piiratud (1500 W – 6000 W), jaotab funktsioon saadaoleva võimsuse kõigi keeduväljade vahel. Vaadake peatükki "Enne esmakordset kasutamist" > "FlexPower".



## 7. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Keedunõud



Induktsiooniladel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsiooniladega sobivaid nõusid.

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

#### Keedunõu materjal

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

#### Keedunõud võib induktsioonpliidiplaadil kasutada, kui:

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

#### Keedunõu mõõtmed

- Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.
- Keeduala tõhusus sõltub keedunõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.
- Nii ohutuse kui ka optimaalsete toiduvalmistulemuste huvides ärge kasutage keedunõusid, mis on suuremad jaotises "Keedualade spetsifikatsioon"

nimetatutest. Väldige toiduvalmistamise ajal keedunõude hoidmist juhtpaneeli läheduses. See võib mõjutada juhtpaneeli funktsioneerimist või võib juhuslikult aktiveerida pliidiplaadi funktsioonid.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

### 7.2 Müra töötamise ajal

#### Kui kuulete:

- pragunemise heli: kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- vilistav heli: kasutate suure võimsusega keeduvälja ja kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- pirin: kasutate suurt võimsust.
- klõpsud: toimuvad elektrilised lülitused, kööginõu tuvastatakse pärast selle paigutamist pliidile.
- susisemine, sumin: ventilaator töötab.

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

### 7.3 Näpunäiteid Hob<sup>2</sup>Hood kasutamiseks

Kui kasutate pliidiplaati funktsiooniga:

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

**Pilt pliidikubust on illustratiivne.**



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



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

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

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



## 8. PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 8.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage alati klaaspinnaga pliitide jaoks soovitatud kaabitsat. Kasutage kaabitsat ainult lisavahendina klaasi puhastamiseks pärast tavapärasit puhastusprotseduuri.



### HOIATUS!

Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.

### 8.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulanud plast, plastkile, sool, suhkur ja suhkrut sisaldavad toiduained, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinna ja liigutage selle tera pliidi pinnal.
- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvapekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuvahendiga. Pärast puhastamist pühkige pliit pehme lapiga kuivaks.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidi pinda.


## 9. VEAOTSING







### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 9.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaati ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik.	Kontrollige, kas pliidiplaati on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vt ühendusskeemi.
	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Te ei ole 60 sekundi jooksul kuumustaset valinud.	Käivitage pliit uuesti ja seadke kuumustaste vähemalt 60 sekundi jooksul.
	Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala.	Puudutage ainult ühte puuteala.
	Pause on sisse lülitatud.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Ekraan ei reageeri puudutusele.	Osa ekraanist on kaetud või asetsevad nõud ekraanile liiga lähedal. Ekraanile on sattunud vedelikku või mõni ese.	Eemaldage objektid. Viige potid ekraanist eemale. Puhastage ekraan ja oodake, kuni seade on jahtunud. Eemaldage pliidiplaati vooluvõrgust. Lülitage pliit vooluvõrku tagasi 1 minuti pärast.
Kostab helisignaali ja pliidiplaati lülitub välja. Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaali.	Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.	Eemaldage andurialadelt mistahes esemed.
Pliidiplaati lülitub välja.	Olete asetanud midagi andurialale  .	Eemaldage andurialalt mistahes esemed.
Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Väli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või on pliidi pinna all olev sensor kahjustunud.	Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
Te ei saa kõrgeimat kuumustaset valida.	Teisel keedualal on juba kõrgeim kuumustase valitud.	Vähendage esmalt teise keeduala võimsust.
	Kuvatakse FlexPower tase on liiga madal.	Muutke maksimaalset võimsust Menüü. Vt jaotist "Enne esmakordset kasutamist".
Andurialad muutuvad kuumaks.	Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtelementidele liiga lähedale.	Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele.
Hob <sup>2</sup> Hood ei tööta.	Olete juhtpaneeli kinni katnud.	Eemaldage juhtpaneelilt mistahes esemed.
Hob <sup>2</sup> Hood ekraan ei ole nähtav.	Hob <sup>2</sup> Hood on seadetes välja lülitatud.	Minge seadete menüüsse Hob <sup>2</sup> Hood ja aktiveerige funktsioon.
Hob <sup>2</sup> Hood töötab, kuid ainult tuli põleb.	Olete sisse lülitanud 1. režiimi.	Valige režiimiks 1. režiim - 6. režiim või oodake, kuni käivitub automaatne režiim.
Hob <sup>2</sup> Hood Režiimi 1 - 6 töötavad, kuid sisevalgustus ei põle.	Probleem võib olla ka valgusti pirnis.	Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Kui puudutate paneeli anduralasid, puudub heli.	Helid on välja lülitatud.	Lülitage heli sisse. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Valitud on vale keel.	Keelt on kogemata muudetud.	Vale keele muutmiseks järgige jaotistes "Igapäevane kasutamine", "Keel" toodud juhiseid.
Keeduala lülitub välja.	Automaatne väljalülitus lülitab keeduvälja välja.	Lülitage pliidiplaat välja ja uuesti sisse. Vt jaotist „Igapäevane kasutamine“.
Ilmuvad  ja teade.	Lukk on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Ilmuvad E - U - O.	Child Lock on sisse lülitatud.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Võimsustaseme riba vilgub.	Alal ei ole ühtegi keedunõud.	Asetage alale kööginõu.
	Kasutate ebasobivat nõud.	Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Nõu põhja läbimõõt on liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
 hakkab tööle.	Elektriühendus on vigane.	Ühendage pliit vooluvõrgust lahti ja kontrollige ühendust. Vt jaotist "Pai-galdamine".
 hakkab tööle.	Välja temperatuuriandur tuvastab liiga kõrge või liiga madala temperatuuri.	Laske keeduväljal jahtuda või tõstke ümbritseva õhu temperatuur üle 15°C. Kui probleem püsib, pöörduge hoolduskeskusse.
 hakkab tööle.	Jahutusventilaator on blokeeritud.	Veenduge, et miski ei blokeeri ventilaatorit. Kui ventilaatorit ei blokeeri miski ja probleem püsib, võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
Võite kuulda pidevat helisignaali.	Elektriühendus ei ole nõuetekohane.	Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida.
Kööginõu kuumeneb kauem kui 5 minutit.	Kööginõu põhi ei sobi kasutamiseks induktsioonpliidil.	Kasutage nõuetekohase põhjaga (lame, magnetiline) kööginõusid. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Kuvatakse FlexPower vähendab maksimaalset võimsust.	Vt jaotist „Igapäevane kasutamine“, Toitehaldus.
Keetmine funktsioon ei käivitu.	Sellel väljal on endiselt jääkkuumus.	Oodake, kuni väli jahtub, või kasutage mõnda muud külma välja.
Keetmine funktsioon ei peatu.	Potis ei pruugi olla piisavalt vett (vi-bratsiooni ei ole võimalik tuvastada) või vesi on juba liiga soe.	Kasutage vähemalt 1 l külma vett poti kohta.



Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Keetmine funktsioon peatub ootamatult.	Keedunõud ei ühildu selle funktsiooniga. Funktsioon ei suuda tuvastada keeva vee tekitatud vibratsiooni. Keedunõud võivad olla keeduvälja jaoks liiga väikesed.	Ärge kasutage seda funktsiooni nakkekindla pinnakattega kööginõudega. Keetke rohkem vett või liikuge külmale väljale. Ärge lisage soola enne, kui vesi jõuab keemistemperatuurini. Veenduge, et keedunõu läbimõõt vastaks keeduvälja suurusele. Pange keedunõu valitud keeduvälja keskele.
Pannil praadimine funktsiooniga kuumutamine võtab kaua aega.	Kööginõu on liiga väikene, liiga raske või põhi on ebatasane.	Vaadake jaotist "Nõuanded ja näpunäited".

## 9.2 Kui te ei leia lahendust ...

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

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

# 10. TEHNILISED ANDMED

## 10.1 Andmesilt

Mudel EIS87583  
Tüüp 62 D5A 01 AA  
Induktsioon 7.35 kW  
Seerianr .....  
ELECTROLUX

Tootekood (PNC) 949 599 283 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Valmistatud: Saksamaal  
7.35 kW



## 10.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (maks. soojusaste) [W]	Boost [W]	Boost maksimumkestus [min]	Kööginõu läbimõõt [mm]
Vasak eesmine	2300	3200	10	125 - 210
Vasak tagumine	2300	3200	10	125 - 210
Keskmine tagaosa	2300	3200	10	125 - 210
Parem eesmine	2300	3200	10	125 - 210
Parem tagumine	2300	3200	10	125 - 210

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

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

# 11. ENERGIATÕHUSUS

## 11.1 Tooteteave

Mudeli tunnus	EIS87583	
Pliidi tüüp	Sisseehitatud pliit	
Toidukuumtöötlemisvööndite arv	5	
Kuumutustehnoloogia	Induktsioon	
Ringikujuliste toidukuumtöötlemisvööndite läbimõõt (Ø)	Keskmine tagaosa	21.0 cm
Mitte-ringikujulise toidukuumtöötlemisvööndi pikkus (P) ja laius (L)	Vasak eesmine	P 22.3 cm L 21.8 cm
Mitte-ringikujulise toidukuumtöötlemisvööndi pikkus (P) ja laius (L)	Vasak tagumine	P 22.3 cm L 21.8 cm
Mitte-ringikujulise toidukuumtöötlemisvööndi pikkus (P) ja laius (L)	Parem eesmine	P 22.3 cm L 21.8 cm
Mitte-ringikujulise toidukuumtöötlemisvööndi pikkus (P) ja laius (L)	Parem tagumine	P 22.3 cm L 21.8 cm
Toidukuumtöötlemisvööndi energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasak eesmine	180.8 Wh/kg
	Vasak tagumine	184.4 Wh/kg
	Keskmine tagaosa	184.4 Wh/kg
	Parem eesmine	189.4 Wh/kg
	Parem tagumine	184.4 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)	184.7 Wh/kg	


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

## 11.2 Energiasäästlik

Alljärgnevate soovitude järgimisel saate igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.

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

# 12. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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

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



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

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	51
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	54
3. INSTALLATION.....	56
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	58
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	61
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	62
7. CONSEILS.....	71
8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	73
9. DÉPANNAGE.....	73
10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	76
11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	77
12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	78

## 1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

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

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

## **1.2 Sécurité générale**

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

couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.

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

dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation

#### **AVERTISSEMENT!**

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

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou de dommages matériels.

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

### 2.2 Branchement électrique

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.

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

## 2.3 Utilisation

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

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

des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.

- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

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

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

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

## 2.4 Entretien et nettoyage

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

## 2.5 Service

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

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

## 2.6 Mise au rebut

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

# 3. INSTALLATION

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 3.1 Avant l'installation

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

Numéro de série .....

## 3.2 Tables de cuisson intégrées

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

## 3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble :

H05V2V2-F qui supporte une température de 90 °C ou plus. Un seul fil doit avoir une coupe transversale minimale conformément au tableau ci-dessous. Contactez votre service après-vente. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

### **AVERTISSEMENT!**

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

### **ATTENTION!**

Les connexions au moyen de fiches de contact sont interdites.

### **ATTENTION!**

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

### **ATTENTION!**

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

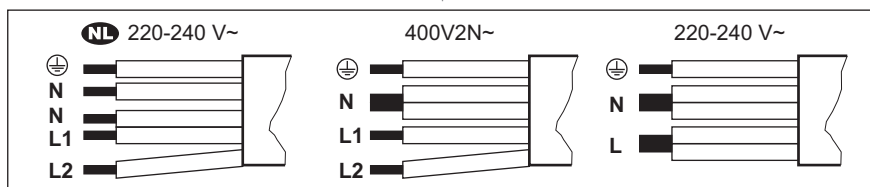


### Raccordement monophasé

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

### Raccordement biphasé

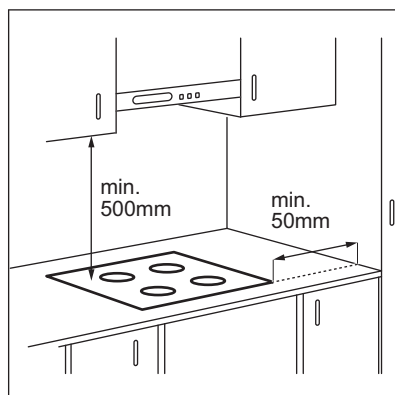
1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles bleu.
3. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).



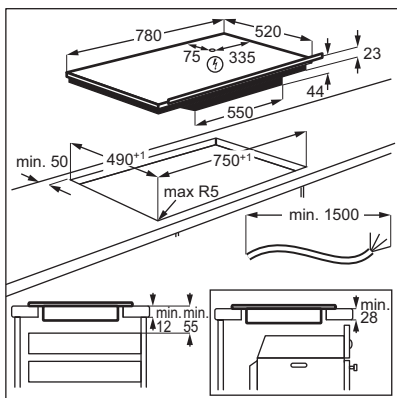
<b>NL</b> 220 - 240 V~	Raccordement biphasé: 400 V2N~	Raccordement monophasé: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup> ou 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup> ou 3 x 4 mm <sup>2</sup>
Vert - jaune	Vert - jaune	Vert - jaune
N Bleu et bleu	N Bleu et bleu	N Bleu et bleu
L1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

### 3.4 Assemblage

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



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



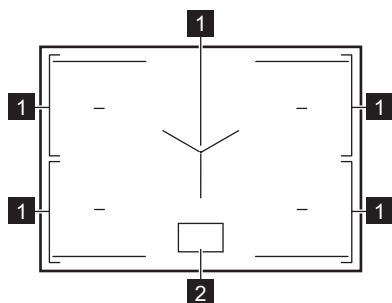
Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction Electrolux - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Agencement des zones de cuisson

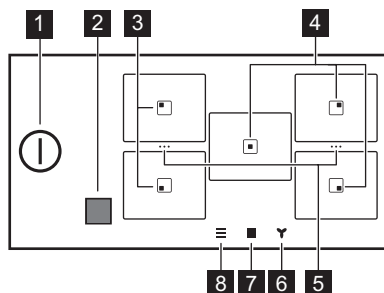


- 1** Zone de cuisson à induction
- 2** Bandeau de commande

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

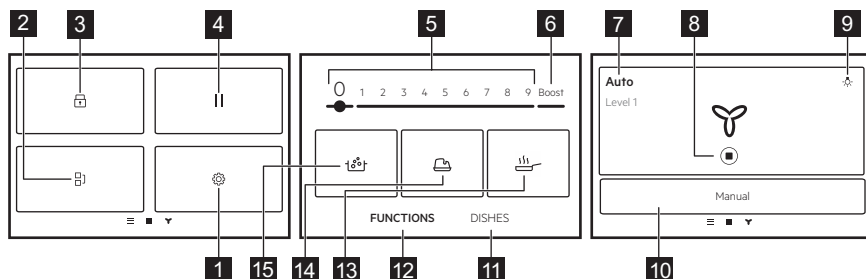
## 4.2 Configuration du bandeau de commande










### Vue principale






Symbole	Description
1	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	Fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob®Hood. Ne la couvrez pas.
3	Zone avec fonctions Poêlée et Cuisson.
4	Zone avec fonction Cuisson.
5	Un raccourci pour Bridge. Pour fusionner deux zones de cuisson latérales afin de créer une zone de cuisson ou de diviser les zones fusionnées.
6	Pour régler les fonctions de la hotte.
7	Pour ouvrir la vue d'ensemble de la zone.
8	Pour ouvrir le Menu.

### Réglages



Symbole	Description
<b>1</b> 	Configurations. Pour ouvrir les réglages de la table de cuisson.
<b>2</b> 	Bridge. Pour coupler deux zones de cuisson juxtaposées afin qu'elles fonctionnent comme une seule.
<b>3</b> 	Lock. Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande.
<b>4</b> 	Pause. Pour sélectionner le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.
<b>5</b> 1 - 9	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
<b>6</b> Boost	Pour activer le niveau de cuisson maximum.
<b>7</b> Manuel / Auto	Pour afficher le réglage actuel du ventilateur de la hotte.
<b>8</b> 	Pour arrêter/redémarrer la hotte.
<b>9</b> 	Pour allumer et éteindre la lumière de la hotte.
<b>10</b> Manuel / Auto	Pour passer en mode manuel ou automatique de la hotte.
<b>11</b> Plats	Pour sélectionner des programmes automatiques prédéfinis pour différents types d'aliments.
<b>12</b> FONCTIONS	Pour sélectionner des programmes automatiques pour différentes méthodes de cuisson.
<b>13</b> 	Poêlée. Pour frire avec des niveaux de cuisson contrôlés automatiquement adapté à différents types d'aliments.
<b>14</b> 	Fondre. Pour faire fondre différents produits comme du chocolat ou du beurre.
<b>15</b> 	Cuisson. Pour ajuster automatiquement la température de l'eau pour qu'elle ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition.

## Navigation dans l'affichage

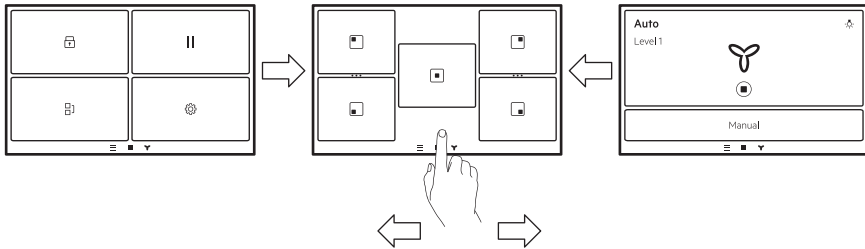
Symbole	Description
OK	Pour confirmer une sélection ou un réglage.
X	Pour fermer la fenêtre contextuelle.
	Pour réduire/développer les instructions à l'écran.
	Pour activer/désactiver l'option.
	Pour avancer/reculer d'un niveau dans le Menu.

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Navigation dans l'affichage



Pour naviguer entre les écrans, appuyez sur les symboles en bas de l'écran. Vous pouvez également faire glisser vers la gauche pour gérer les paramètres de Hob<sup>2</sup>Hood ou vers la droite pour atteindre le Menu.

### 5.2 Premier branchement à l'alimentation secteur

Lorsque vous branchez la table de cuisson à l'alimentation, vous devez définir la Langue, la Affichage Luminosité et le Volume.

Vous pouvez modifier le paramètre dans Menu > Configurations > Configuration. Reportez-vous à « Utilisation quotidienne ».

### 5.3 Utilisation de l'affichage

- Seuls les symboles éclairés peuvent être utilisés.
- Pour activer une option, appuyez sur le symbole correspondant sur l'affichage.
- La fonction choisie s'active lorsque vous retirez votre doigt de l'affichage.
- Pour faire défiler les options disponibles, faites un geste rapide, ou passez votre doigt sur l'affichage. La vitesse de votre geste détermine la vitesse de défilement de l'écran.
- Le défilement peut s'arrêter de lui-même, ou vous pouvez l'arrêter immédiatement en touchant l'affichage.

- Vous pouvez changer la plupart des paramètres affichés en touchant les symboles correspondants.
- Pour sélectionner la fonction souhaitée ou l'heure, vous pouvez faire défiler la liste et/ou toucher l'option que vous souhaitez choisir.
- Lorsque la table de cuisson est allumée et que certains symboles disparaissent, touchez à nouveau l'écran. Tous les symboles reviennent.
- Pour certaines fonctions, une fenêtre contextuelle contenant des informations supplémentaires s'affiche dès que vous les activez.

### 5.4 FlexPower

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




Lorsque l'appareil vous est livré, sa puissance est réglée à son plus haut niveau. Vous pouvez modifier la puissance maximale si votre installation ne supporte pas la pleine puissance.

### **ATTENTION!**

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



Si le niveau de puissance est inférieur à 2000 W, vous ne pouvez activer aucun programme automatique (Plats ou FONCTIONS).


1. Vérifiez que toutes les zones de cuisson sont désactivées.
2. Sur l'affichage, appuyez sur  pour ouvrir le Menu.
3. Sélectionnez Configurations > Configuration > FlexPower et choisissez le niveau de puissance approprié.
4. Appuyez sur  ou . Suivez les instructions affichées pour confirmer votre sélection.

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Activation et désactivation

Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

### 6.2 Arrêt automatique

**La fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :**

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de puissance après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- la table de cuisson devient trop chaude (par ex. lorsqu'une casserole chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous utilisez un récipient inadapté, ou qu'il n'y a pas de récipient sur une zone. La zone de cuisson à induction se désactive automatiquement au bout de 50 secondes.
- vous ne désactivez pas une zone de cuisson, ou ne changez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, un

message s'affiche et la table de cuisson s'éteint.

**La relation entre le réglage de la température et le délai après lequel la table de cuisson se désactive :**

Réglages de la température	La table de cuisson se met à l'arrêt après
1 - 2	6 heures
3 - 5	5 heures
6	4 heures
7 - 9	1,5 heure



Lorsque vous utilisez Poêlée la table de cuisson s'éteint au bout d'une heure et demie. Pour Fondre, la table de cuisson s'éteint au bout de 6 heures.

### 6.3 Détection de récipient

Cette fonction détecte si des récipients ont été placés sur les zones de cuisson et désactive les zones de cuisson si l'ustensile de cuisine n'est plus détectable.

- Si vous placez d'abord un ustensile de cuisine sur une zone de cuisson, puis activez la table de cuisson, une barre grise apparaît sur la vue d'ensemble de la zone de cuisson correspondante.
- La barre ne s'affiche pas s'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou si l'ustensile ne peut pas être détecté en raison d'un mauvais positionnement ou d'un matériau inadapté.

- Si vous retirez l'ustensile d'une zone de cuisson activée et le mettez de côté de manière temporaire, l'aperçu de la zone de cuisson correspondant commencera à clignoter. Si vous ne remplacez pas l'ustensile sur la zone de cuisson activée dans les 120 secondes, la zone de cuisson se désactive automatiquement. Pour reprendre la cuisson, veuillez à replacer l'ustensile de cuisine sur les zones de cuisson avant le délai indiqué.

## 6.4 Utilisation des zones de cuisson

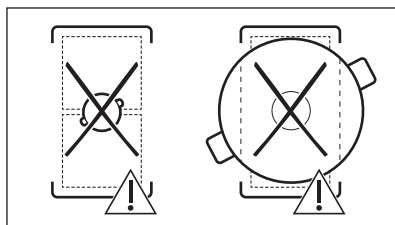
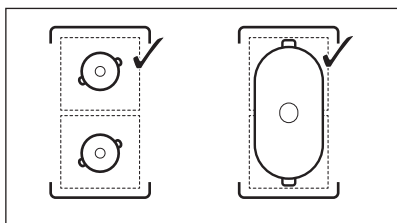
Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.



Assurez-vous que l'ustensile de cuisine est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au chapitre « Conseils ». Vérifiez la taille de l'ustensile de cuisine dans les « Données techniques ».

Pour activer la zone de cuisson, placez l'ustensile de cuisine au centre de la zone de cuisson et appuyez sur le symbole de la zone concernée. Les programmes disponibles s'affichent. Réglez le niveau de chaleur ou sélectionnez l'une des fonctions automatiques. Pour revenir à la vue principale, appuyez sur **X** dans le coin supérieur droit.

Les ustensiles de cuisine de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps à l'aide de la fonction Bridge.

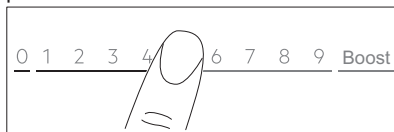


Lorsque d'autres zones de cuisson sont activées, le niveau de cuisson de la zone que vous souhaitez utiliser peut être limité. Reportez-vous à la section Fonction « Gestionnaire de puissance »

## 6.5 Réglages de la température

1. Activez la table de cuisson.
2. Placez la casserole sur la zone de cuisson sélectionnée et appuyez sur le symbole de zone correspondant.
3. Appuyez ou faites glisser votre doigt sur le curseur pour régler le niveau de cuisson.

Les icônes de niveau de puissance 1-9 deviennent plus grandes et la barre ci-dessous devient rouge pour indiquer le réglage de puissance actuel. Lorsque le niveau de puissance est sélectionné, l'écran passe à la vue d'écran étendue.



Vous pouvez également modifier le niveau de cuisson à l'écran de présentation de la zone. Pour accéder à l'écran d'aperçu de la zone, appuyez sur le centre de la vue d'écran agrandie. Pour modifier le niveau de chaleur, appuyez sur **-** ou **+**. Pour ouvrir la vue d'écran agrandie, appuyez sur le niveau de puissance.

## 6.6 Boost

Cette fonction permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pendant une durée limitée. Après ce temps, la zone de cuisson à induction revient automatiquement

au réglage du niveau de cuisson le plus élevé.

1. Sélectionner la zone de cuisson.
2. Appuyez sur Boost pour activer la fonction.

La fonction se désactive automatiquement. Pour désactiver cette fonction manuellement, sélectionnez la zone et remplacez le niveau de cuisson par 0.




La fonction Boost ne fonctionne pas lorsque la fonction Bridge est active ou lorsque la puissance dans une phase est insuffisante (reportez-vous à la section « Gestionnaire de puissance »).



Pour connaître les valeurs de durée maximales, reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

## 6.7 OptiHeat Control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)

### AVERTISSEMENT!


Tant que l'indicateur  est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

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

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

 - poursuivre cuisson,

 - maintien au chaud,

 - chaleur résiduelle.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur une zone de cuisson froide,


- lorsque la table de cuisson est à l'arrêt mais que la zone de cuisson est encore chaude.

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


## 6.8 Mode Maintien au chaud

Cette fonction maintient les aliments au chaud avec le réglage de température basse.

Mode Maintien au chaud est disponible uniquement lorsque la zone de cuisson est encore chaude après la fin du processus de cuisson (avec une icône de chaleur résiduelle visible) et que l'ustensile de cuisine reste sur la zone. La fonction n'est pas activée avec une zone de cuisson froide.

1. Appuyez sur  pour activer le Mode Maintien au chaud.

Le Mode Maintien au chaud fonctionne jusqu'à ce qu'il soit éteint.

2. Pour arrêter la fonction, appuyez sur  dans le coin supérieur gauche de l'affichage.

Vous pouvez régler un minuteur, si nécessaire. Reportez-vous à la section « Options du minuteur ».

## 6.9 Réglages minuteur




### ECO Timer

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

Pour économiser de l'énergie, le chauffage de la zone de cuisson s'éteint avant que le ECO Timer retentisse. La différence de temps de cuisson dépend du niveau de cuisson et de la durée de cuisson.

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la zone de cuisson est activée. Vous pouvez régler cette fonction pour chaque zone de cuisson séparément.

1. Définissez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson concernée, puis réglez la fonction.
2. Touchez le symbole de la zone.
3. Appuyez sur .




La fenêtre du menu du minuteur apparaît sur l'affichage.

4. Cochez la Zone d'arrêt case pour activer la fonction.
5. Réglez l'heure.
6. Appuyez sur OK pour confirmer.


Vous pouvez également choisir **X** pour annuler votre sélection.

Vous pouvez modifier les réglages ECO

Timer pendant la cuisson : appuyez sur  avec la valeur du minuteur, puis appuyez sur MODIFIER.

Lorsque le minuteur est écoulé un signal retentit et , une fenêtre contextuelle apparaît . Appuyez sur OK pour arrêter le signal.

Pour désactiver la fonction, réglez le niveau de cuisson sur **0**. Vous pouvez également

appuyer sur  à gauche de la valeur du minuteur, appuyer sur **X** à côté et confirmer votre choix quand une fenêtre contextuelle apparaît.


## Timer

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la zone de cuisson est activée.

La fonction n'a aucun effet sur toute autre fonction activée simultanément.

1. Sélectionnez n'importe quelle zone de cuisson.

Le bandeau de sélection correspondant apparaît sur l'affichage.

2. Appuyez sur .


La fenêtre du menu du minuteur apparaît sur l'affichage.

3. Décochez la Zone d'arrêt case pour activer la fonction.
4. Réglez l'heure.
5. Appuyez sur OK pour confirmer.


Vous pouvez également choisir **X** pour annuler votre sélection.

Vous pouvez modifier

les réglages Timer pendant la cuisson :

appuyez sur  avec la valeur du minuteur, puis appuyez sur MODIFIER.


Lorsque le minuteur est écoulé un signal retentit et , une fenêtre contextuelle apparaît . Appuyez sur OK pour arrêter le signal.

Pour désactiver la fonction, Appuyez sur  avec la valeur du minuteur, appuyez sur **X** et confirmez votre choix lorsqu'une fenêtre contextuelle apparaît.

## 6.10 / ... Bridge


Cette fonction couple deux zones de cuisson, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule, avec le même niveau de cuisson. Vous pouvez l'utiliser pour cuisiner avec de grands ustensiles de cuisine.

L'ustensile de cuisine doit couvrir les centres des deux zones. Si l'ustensile de cuisine se trouve entre les deux centres, la fonction ne s'active pas.


1. Posez un ustensile de cuisine sur les zones de cuisson.
2. Appuyez sur  sur à l'écran pour ouvrir le Menu et sélectionnez Bridge. Vous pouvez également appuyer sur le raccourci \*\*\* dans la vue d'ensemble de la zone.
3. Sélectionnez le niveau de cuisson. Pour désactiver la fonction, appuyez sur le raccourci \*\*\*. Les zones de cuisson reprennent leur fonctionnement de manière indépendante.


## 6.11 || Pause

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

Lorsque la fonction opère uniquement en  et que les touches REPRENDRE et les peuvent être utilisés. Tous les autres symboles du panneau de commande sont verrouillés.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur. Lorsque la fonction minuterie se termine, appuyez n'importe où à l'écran pour arrêter le signal sonore.

1. Touchez  pour ouvrir le Menu.
2. Appuyez sur || pour activer la fonction.



Le niveau de cuisson est abaissé à  (Mode Maintien au chaud).

Pour désactiver la fonction, appuyez sur **REPRENDRE**.

Les réglages de chauffage précédents seront restaurés.

## 6.12 Lock

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


1. Sélectionnez le niveau de cuisson.
2. Appuyez sur  pour ouvrir le Menu.
3. Appuyez sur  pour activer la fonction. Pour désactiver la fonction, et maintenez enfoncé **DÉVERROUILLER** pendant 4 secondes.



Lorsque vous mettez à l'arrêt la table de cuisson, vous désactivez également cette fonction.

## 6.13 Child Lock

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

1. Appuyez sur  pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Child Lock.
3. Tournez le sélecteur sur Marche/Arrêt et appuyez sur les lettres E-U-O dans l'ordre alphabétique pour activer la fonction.

Pour désactiver la fonction, éteignez l'interrupteur.

Le démarrage de la fonction peut prendre un certain temps après l'activation.

## 6.14 FONCTIONS: Poêlée

Cette fonction vous permet de régler le niveau de chauffe approprié pour faire frire vos aliments. La table de cuisson ajuste la température selon différents types d'aliments et la maintient tout au long de la cuisson. Une fois le niveau de cuisson réglé, aucun

réglage manuel de la température n'est nécessaire.

### ATTENTION!

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

1. Placez une poêle sans huile/graisse sur l'une des zones de cuisson sur le côté gauche. Vous pouvez utiliser une seule zone de cuisson ou connecter les deux zones à l'aide de Bridge.
2. Sélectionnez **FONCTIONS > Poêlée**.
3. Choisissez un niveau de friture.

Début de préchauffage :

4. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.

Le minuteur démarre immédiatement.

Une fois que la casserole atteint la température souhaitée, un signal sonore retentit et une fenêtre contextuelle apparaît. Vous pouvez mettre de l'huile et des aliments à l'intérieur de la poêle maintenant. Pour fermer la fenêtre et commencer à frire, appuyez sur **OK**. Pour arrêter la fonction manuellement, appuyez sur **0** dans la barre de commande.

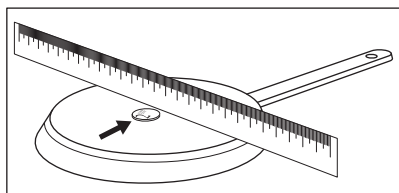
Conseils :

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

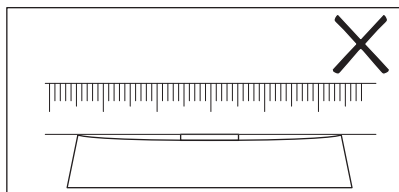
## Récipients adaptés à la fonction Poêlée

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

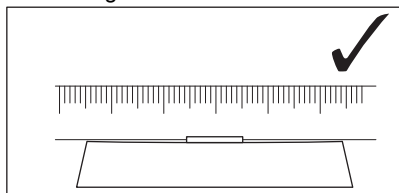
1. Retournez votre récipient.
2. Placez une règle sur le fond de la casserole.
3. Essayez de placer une pièce de 1, 2 ou 5 centimes d'euro (ou toute pièce d'épaisseur similaire, soit environ 1,7 mm) entre la règle et le dessous de la casserole.



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



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



## 6.15 FONCTIONS : Cuisson

Cette fonction ajuste automatiquement le niveau de cuisson pour que l'eau ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition.




La fonction est disponible sur toutes les zones de cuisson. En cas de chaleur résiduelle (I/II/III) sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser, la fonction est désactivée. Attendez que la zone refroidisse pour utiliser la fonction. Cette fonction ne fonctionne pas avec les récipients anti-adhésifs.

### ATTENTION!

N'utilisez pas cette fonction avec un récipient vide. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activité.

1. Placez une casserole remplie d'au moins 1 l d'eau sur la zone de cuisson.
2. Sélectionnez FONCTIONS > Cuisson.
3. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.

Le minuteur démarre immédiatement.

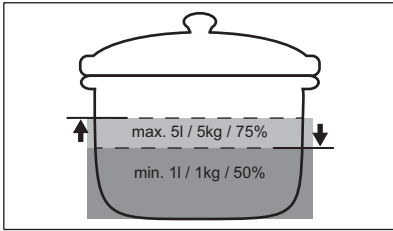
4. Pour arrêter la fonction manuellement, appuyez sur  dans le coin supérieur gauche de l'affichage.

Une fois le point d'ébullition atteint, la table de cuisson réduit automatiquement le niveau de cuisson. À ce stade, vous pouvez également le régler manuellement si nécessaire.

Conseils :

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

est compris entre 1 et 5 kg.



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


## 6.16 FONCTIONS : Fondre

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire fondre des produits comme du chocolat ou du beurre.

### ATTENTION!

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

1. Posez un ustensile de cuisine sur la zone de cuisson.
2. Sélectionnez FONCTIONS > Fondre.
3. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.
4. Appuyez sur OK.

Pour arrêter la fonction manuellement, appuyez sur  dans le coin supérieur gauche de l'affichage.

## 6.17 Plats



Cette fonction vous aide à préparer différents aliments à l'aide de programmes prédéfinis dédiés à des catégories d'aliments spécifiques. La disponibilité des programmes dépend de la zone de cuisson.

### ATTENTION!

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

1. Posez un ustensile de cuisine sur la zone de cuisson. Vous pouvez utiliser une seule zone de cuisson ou connecter deux zones latérales à l'aide de Bridge.
  2. Sélectionnez Plats.
  3. Sélectionnez le type d'aliment.
  4. Réglez une fonction de minuterie, si nécessaire.
  5. Suivez les instructions qui s'affichent.
- En fonction du type d'aliment et du programme sélectionné, vous pouvez définir et modifier les détails, par exemple le niveau de cuisson, le niveau de chaleur pour la friture, etc.

Conseils :

- Les plats les plus souvent cuits sont automatiquement ajoutés à la liste des Les plus préparés.
- Certains plats ont des noms longs qui ne peuvent pas être affichés entièrement dans la liste. Pour afficher le nom complet d'un plat, appuyez sur « ... ».
- Vous pouvez ajouter manuellement des programmes à la liste de Mes programmes .
- Vous pouvez masquer certains programmes en appuyant sur . Pour restaurer les programmes, accédez à Configurations > Configuration > Plats.

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

Il s'agit d'une fonction automatique permettant de relier la table de cuisson à une hotte appropriée. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie et adaptée automatiquement en fonction du réglage du

mode et la température de l'ustensile de cuisine le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson et la hotte elle-même.



Si vous changez la vitesse de ventilateur de la hotte, la connexion par défaut avec la table de cuisson sera désactivée. Pour réactiver la fonction, éteignez et rallumez les deux appareils.



Sur certaines hottes, la fonction peut être désactivée par défaut. Dans ce cas, activez d'abord la fonction sur la hotte, puis sur la table de cuisson. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.

## Réglage du mode de ventilation automatique

Pour régler la hotte en mode automatique, choisissez l'une des vitesses de ventilateur suivantes : Mode 2 - Mode 6. La hotte réagit dès que vous faites fonctionner la table de cuisson pour activer uniquement l'éclairage en sélectionnant le mode 1.

1. Appuyez sur
2. Sélectionnez Configurations > Hob<sup>2</sup>Hood.
3. Allumez un interrupteur pour activer la hotte.

Tous les modes automatiques apparaissent sous forme de liste.

4. Choisissez le mode.
5. Appuyez sur ou pour enregistrer la sélection et quitter.

Pour vérifier le niveau de vitesse actuel du ventilateur, appuyez sur . Le niveau de vitesse du ventilateur est visible dans le coin supérieur gauche de l'affichage. Pour éteindre le ventilateur, appuyez sur . Pour allumer le ventilateur, appuyez sur .

Modes automatiques	Éclairage automatique	Ébullition <sup>1)</sup>	Friture <sup>2)</sup>
			Vitesse du ventilateur
	Désactivé	-	-
Mode 1	En fonctionnement	-	-
Mode 2 <sup>3)</sup>	En fonctionnement	1	1
Mode 3	En fonctionnement	-	1
Mode 4	En fonctionnement	1	1
Mode 5	En fonctionnement	1	2
Mode 6	En fonctionnement	2	3

<sup>1)</sup> La table de cuisson détecte le processus d'ébullition et définit la vitesse de ventilation en fonction du mode automatique.

<sup>2)</sup> La table de cuisson détecte le processus de friture et définit la vitesse de ventilation en fonction du mode automatique.

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

## Réglage du mode de ventilation manuel

Vous pouvez régler la vitesse du ventilateur manuellement.




1. Appuyez sur .
  2. Appuyez sur Manuel.
- Une barre de contrôle apparaît avec la vitesse actuelle du ventilateur.
3. Touchez ou faites glisser votre doigt pour régler le niveau de vitesse du ventilateur.
- Pour activer le niveau de vitesse maximum du ventilateur, appuyez sur Boost. Le ventilateur fonctionne en mode Boost pendant un certain temps.

Après ce laps de temps, le niveau de vitesse du ventilateur passe automatiquement à 3. Pour désactiver Boost manuellement, appuyez sur 0.


## Éclairage de la hotte



Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement la lumière dès que vous allumez la table de cuisson. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur Mode 1 - Mode 6. Vous pouvez également activer ou désactiver manuellement la lumière de la hotte.



### Activer l'éclairage manuellement

1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur  pour allumer la lumière. Pour mettre éteindre la lumière, appuyez à nouveau sur .

## 6.19 Langue

1. Appuyez sur  pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Langue.
3. Choisissez la langue dans la liste.


Pour enregistrer la sélection, appuyez sur  ou . Puis choisissez OUI dans la fenêtre contextuelle.

Si vous avez choisi la mauvaise langue, appuyez sur  > . Une liste s'affiche. Sélectionnez la première option en haut à gauche, puis la deuxième option en haut à droite. Faites défiler vers le bas pour choisir la langue appropriée dans la liste. Lorsque la fenêtre contextuelle apparaît, choisissez l'option à droite.

## 6.20 Son touches / Volume

Vous pouvez choisir le type de sons que vous entendrez en faisant fonctionner la table de cuisson, ou même les désactiver. Vous pouvez choisir entre un clic (par défaut) ou un bip.

Vous pouvez également choisir le niveau de volume.


1. Appuyez sur  sur l'affichage pour ouvrir le Menu.

2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Son touches/Volume.
3. Choisissez l'option appropriée. Le paramètre est enregistré automatiquement.

## 6.21 Affichage Luminosité

Vous pouvez modifier la luminosité de l'affichage.

Il y a 5 des niveaux de luminosité, 1 étant le plus bas et 5 le plus élevé.

1. Appuyez sur  pour ouvrir le Menu.
2. Sélectionnez Configurations > Configuration > Affichage Luminosité.
3. Choisissez le niveau approprié. Le paramètre est enregistré automatiquement.

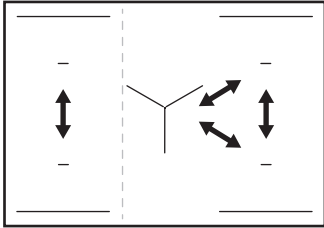
## 6.22 Gestionnaire de puissance

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

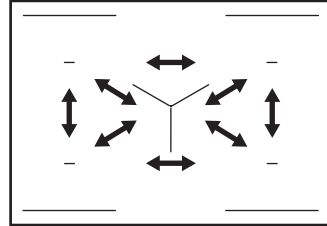
- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 680 W. Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible dans une phase, la puissance des zones de cuisson est automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en premier (ou d'une zone de cuisson utilisant FONCTIONS ou Plats) est toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les autres zones de cuisson selon l'ordre de sélection.
- La couleur du bandeau de commande indique les options de réglage de la température disponibles :
  - rouge - le niveau de cuisson actuel.
  - blanc - le niveau de cuisson maximum disponible,

- gris clair - le niveau de cuisson indisponible (fonctionnement de Gestionnaire de puissance).
- Si un niveau de cuisson supérieur n'est pas disponible, commencez par réduire le niveau des autres zones de cuisson.

Reportez-vous à l'illustration pour connaître les combinaisons de distribution de puissance entre les zones de cuisson.



Si la puissance totale de la table de cuisson est limitée (1500 W - 6000 W), la fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation > FlexPower ».



## 7. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Récipients de cuisson



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

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

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

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

#### Matériaux des récipients de cuisson

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

#### Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

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

#### Dimensions des récipients de cuisson

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.
- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.

- Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux, n'utilisez pas de récipient plus grand qu'indiqué dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

## 7.2 Bruits pendant le fonctionnement

### Si vous entendez :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- cliquetis : une commutation électrique se produit, l'ustensile de cuisine est détecté après l'avoir placé sur la table de cuisson.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

**Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.**

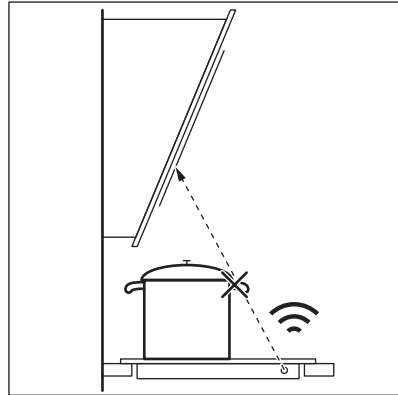
## 7.3 Conseils pour la fonction Hob<sup>2</sup>Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière directe du soleil.
- Ne pointez pas de lumière halogène sur le bandeau de la hotte.

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

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




Veillez à ce que la fenêtre du communicateur du signal infrarouge Hob<sup>2</sup>Hood reste propre.



D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque Hob<sup>2</sup>Hood est actif.

### Hottes dotées de la fonction Hob<sup>2</sup>Hood

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



## 8. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un produit de nettoyage spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.

### AVERTISSEMENT!

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

### 8.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le sucre et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.


## 9. DÉPANNAGE





### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Reportez-vous au schéma de connexion.

Problème	Cause possible	Solution
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans les 60 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	La fonction Pause est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
L'affichage ne répond pas au toucher.	Une partie de l'affichage est recouverte, ou les récipients sont placés trop près de l'affichage. Du liquide ou un objet se trouvent sur l'affichage.	Retirez les objets. Éloignez les récipients de l'affichage. Avant de nettoyer l'affichage, attendez que l'appareil refroidisse. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Au bout d'une minute, rebranchez la table de cuisson.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible  .	Retirez l'objet de la touche sensible.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur situé sous la surface de la table de cuisson est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Impossible d'activer le niveau de cuisson maximal.	Une autre zone est déjà réglée sur le niveau de cuisson maximal.	Commencez par réduire la puissance de l'autre zone.
	La fonction FlexPower le niveau est trop bas.	Changez la puissance maximale dans le Menu. Reportez-vous à « Avant la première utilisation ».
Les touches sensibles deviennent chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Hob <sup>2</sup> Hood ne fonctionne pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
Hob <sup>2</sup> Hood l'écran n'est pas affiché.	Hob <sup>2</sup> Hood est désactivé dans les paramètres.	Aller aux paramètres/Hob <sup>2</sup> Hood et activez la fonction.
Hob <sup>2</sup> Hood est activé, mais seule la lumière s'allume.	Vous avez activé le Mode 1.	Choisissez un mode entre Mode 1 et Mode 6 ou attendez que le mode automatique démarre.

Problème	Cause possible	Solution
Hob <sup>2</sup> Hood Les modes 1 à 6 sont activés, mais l'éclairage est éteint.	Il peut y avoir un problème avec l'ampoule.	Contactez un service après-vente agréé.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Vous avez sélectionné la mauvaise langue.	Vous avez modifié la langue par erreur.	Suivez les instructions dans « Utilisation quotidienne », « Langue » pour modifier la langue si nécessaire.
La zone de cuisson se désactive.	L'Arrêt automatique désactive la zone de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et puis de nouveau en fonctionnement. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
 et un message s'affichent.	Lock est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
E - U - O apparaît.	La Child Lock est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
La barre de niveau de puissance clignote.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Posez un récipient sur la zone.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
 s'affiche.	La connexion électrique est défectueuse.	Débranchez la table de cuisson du secteur et vérifiez la connexion. Reportez-vous au chapitre « Installation ».
 s'affiche.	Le capteur de température de zone détecte une température trop élevée ou trop basse.	Laissez la zone de cuisson refroidir ou augmentez la température ambiante au-dessus de 15 °C. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
 s'affiche.	Le ventilateur de refroidissement est bloqué.	Assurez-vous que rien ne bloque le ventilateur. Si rien ne bloque le ventilateur et que le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
Le récipient chauffe plus de 5 min.	Le fond du récipient n'est pas compatible avec l'induction.	Utilisez un ustensile de cuisine avec un fond homologué (plat, magnétique). Reportez-vous au chapitre « Conseils ».

Problème	Cause possible	Solution
	La fonction FlexPower réduit la puissance maximale.	Reportez-vous à la section « Utilisation quotidienne », Gestionnaire de puissance.
La fonction Cuisson ne démarre pas.	La chaleur résiduelle est toujours active sur cette zone.	Attendez que la zone se refroidisse ou utilisez une autre zone froide
La fonction Cuisson ne s'arrête pas.	Il se peut que le réservoir ne contienne pas assez d'eau (les vibrations ne peuvent pas être détectées) ou que l'eau soit déjà trop chaude.	Utilisez au moins 1 l d'eau froide par casserole.
La fonction Cuisson s'arrête soudainement.	L'ustensile de cuisine n'est pas compatible avec la fonction. La fonction ne peut pas détecter les vibrations produites par l'eau bouillante. L'ustensile de cuisine est peut-être trop petit pour la zone de cuisson.	N'utilisez pas un ustensile de cuisine anti-adhésif avec cette fonction. Faites bouillir plus d'eau ou passez à une zone froide. N'ajoutez pas de sel avant que l'eau n'atteigne le point d'ébullition. Assurez-vous que le diamètre de l'ustensile de cuisine correspond à la taille de la zone de cuisson. Placez l'ustensile de cuisine au centre de la zone de cuisson sélectionnée.
Le préchauffage avec la fonction Poêlée prend beaucoup de temps.	Les ustensiles de cuisine sont trop petits, trop lourds ou le fond est irrégulier.	Reportez-vous à la section « Conseils et astuces ».

## 9.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

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

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

## 10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 10.1 Plaque signalétique

Modèle EIS87583  
Type 62 D5A 01 AA  
Induction 7.35 kW  
Numéro de série.....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 283 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Fabriqué en : Allemagne  
7.35 kW



## 10.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	Boost [W]	Boost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière central	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	2300	3200	10	125 - 210
Arrière droite	2300	3200	10	125 - 210

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

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas les diamètres indiqués dans le tableau.

## 11. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 11.1 Informations produits

Identification du modèle	EIS87583	
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré	
Nombre de zones de cuisson	5	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Arrière central	21.0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Avant gauche	L 22.3 cm l 21.8 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Arrière gauche	L 22.3 cm l 21.8 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Avant droite	L 22.3 cm l 21.8 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Arrière droite	L 22.3 cm l 21.8 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	180.8 Wh/kg
	Arrière gauche	184.4 Wh/kg
	Arrière central	184.4 Wh/kg
	Avant droite	189.4 Wh/kg
	Arrière droite	184.4 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	184.7 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables

de cuisson - Méthodes de mesure des performances.


## 11.2 Économie d'énergie


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

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

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

## 12. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

**FR** Concerne la France uniquement :



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

# კეთილი იყოს თქვენი მოზრდნება Electrolux-ში! მადლობას გიხდით ჩვენი დანადგარის არჩევისათვის.



მიიღეთ მოხმარების შესახებ რჩევები, ბროშურები, პრობლემის დროს დახმარება, სერვისისა და შეკეთების შესახებ ინფორმაცია:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

## შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	79
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	82
3. მონტაჟი.....	85
4. პროდუქტის აღწერა.....	87
5. პირველ გამოყენებამდე.....	89
6. ყოველდღიური გამოყენება.....	90
7. მინიშნებები და რჩევები.....	100
8. მოვლა და დასუფთავება.....	102
9. პრობლემის აღმოფხვრა.....	103
10. ტექნიკური მონაცემები.....	106
11. ენერგოეფექტურობა.....	107
12. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	108

## 1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და მოხმარებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებულ ინსტრუქციებს. მწარმოებელი პასუხისმგებელი არ არის არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების დროს მიყენებულ რაიმე სახის ზიანზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე მომავალი გამოყენებისთვის.

### 1.1 ბავშვებისა და დაუცველი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის გამოყენება შეუძლიათ ბავშვებს 8 წლის ასაკიდან და შეზღუდული ფიზიკური, გრძნობითი ან მენტალური შესაძლებლობის მქონე ან გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან

დაკავშირებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ დაკავშირებულ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.

- ბავშვები უნდა იყვნენ ზედამხედველობის ქვეშ, რათა არ ითამაშონ მოწყობილობით.
- იქონიეთ შეფუთვა ბავშვებისგან მოშორებით და განკარგეთ იგი სათანადოდ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. მოაშორეთ ბავშვები და შინაური ცხოველები მოწყობილობას გამოყენების ან გაგრილების პროცესში.
- თუ მოწყობილობას გააჩნია ბავშვების უსაფრთხოების აპარატი, იგი უნდა ჩაირთოს.
- ბავშვებმა არ უნდა დაასუფთაონ და მოიხმარონ მოწყობილობა უფროსების ზედამხედველობის გარეშე.

## 1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება (საშუალო) საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. საჭიროა სიფრთხილე გაცხელებულ ელემენტებთან შეხების თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ღუმელზე უმეთვალყურეოდ დატოვებული, ცხიმით ან ზეთით საჭმლის მზადება შეიძლება სახიფათო იყოს და ხანძარი გამოიწვიოს.



- კვამლი გადახურების ნიშანია. არასდროს გამოიყენოთ წყალი საჭმლის მოსამზადებელი ცეცხლის ჩასაქრობად. გამორთეთ მოწყობილობა და დაფარეთ ალი, მაგ., ცეცხლის საფარით ან ხუფით.
- გაფრთხილება: მოწყობილობას დენი არ უნდა მიეწოდებოდეს გარე გადართვის მექანიზმით, როგორც არის ტაიმერი, ან არ უნდა იყოს დაკავშირებული სქემაზე, რომელიც რეგულარულად ირთვება ან ითიშება კომუნალური მოხმარების მიერ.
- სიფრთხილე: საჭიროა საჭმლის მომზადების პროცესის მეთვალყურეობა (საჭმლის მომზადების ავტომატური ფუნქციების შემთხვევაშიც კი). მოკლევადიანი მზადების პროცესი გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ უნდა იყოს.
- გაფრთხილება: ხანძრის საფრთხე: არ შეინახოთ ნივთები სამზარეულო ზედაპირებზე.
- მეტალის საგნები, როგორცაა დანები, ჩანგლები, კოვზები და სახურავები არ უნდა განთავსდეს ღუმლის ზედაპირზე, რადგან შეიძლება გაცხელდეს.
- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- არ გამოიყენოთ ორთქლით სარეცხი საშუალება მოწყობილობის გასაწმენდად.
- გამოყენების შემდეგ გამორთეთ ღუმლის ზედაპირი კონტროლით და ნუ დაეყრდნობით მხოლოდ დეტექტორს.
- თუ მინის კერამიკული / მინის ზედაპირი გაიფხაჭნა, გამორთეთ მოწყობილობა და გათიშეთ შტეფსელიდან. თუ მოწყობილობა პირდაპირ არის დაკავშირებული დენტან გამანაწილებლის საშუალებით, მოხსენით მცველი მოწყობილობის დენის წყაროდან გამოსართავად. ნებისმიერ შემთხვევაში, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, მისი შეცვლა უნდა მოხდეს მწარმოებლის, მისი ავტორიზებული სერვისის

ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირების მიერ, რათა თავიდან იქნას აცილებული საფრთხე.

- გაფრთხილება: გამოიყენეთ მხოლოდ ღუმლის მწარმოებლის მიერ დამზადებული, ინსტრუქციაში რეკომენდებული ან მოწყობილობას მოყოლილი ღუმლის მცველები. არასათანადო მცველების გამოყენებამ შეიძლება უბედური შემთხვევები გამოიწვიოს.

## 2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

### 2.1 მონტაჟი

#### **⚠ გაფრთხილება!**

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

#### **⚠ გაფრთხილება!**

დაზიანების ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- მიჰყევით დამონტაჟების ინსტრუქციებს, რომელიც მოწყობილობას მოჰყვება.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.
- ტენის შეღწევის თავიდან ასაცილებლად, კარადის გახსნილი ზედაპირები დალუქეთ ჰერმეტიკით, რათა არ გამოიწვიოს დაბერვა.
- დაიცავით მოწყობილობის ქვედა ნაწილი ორთქლისა და ტენისგან.
- არ დაამონტაჟოთ მოწყობილობა კართან ან ფანჯრის ქვეშ. ეს თავიდან აგაცილებთ ცხელი ქვაბის გადმოვარდნას მოწყობილობიდან კარის ან ფანჯრის გაღებისას.

- თითოეულ მოწყობილობას ქვემოდან აქვს გამაგრებელი ვენტილატორები.
- თუ მოწყობილობა უჯრის ზემოთაა დაყენებული:
  - ნუ შეინახავთ მცირე ზომის ნაწილებს ან ქაღალდის ფურცლებს, რომლებიც მოწყობილობამ შეიძლება ჩაითრიოს, რადგან მათ შეიძლება დააზიანონ გამაგრებელი ვენტილატორები ან გაგრილების სისტემა.
  - დატოვეთ მოწყობილობის ძირსა და უჯრაში შენახულ ნაწილებს შორის 2 სმ მანძილი.
- მოაცილეთ ნებისმიერი გამყოფი პანელი, რომლებიც კარადაში, მოწყობილობის ქვეშაა დამონტაჟებული.

### 2.2 ელექტრო შეერთება

#### **⚠ გაფრთხილება!**

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრული შეერთებები უნდა გაიყვანოს კვალიფიცირებულმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იყოს დამიწებული.
- ნებისმიერი ოპერაციის დაწყებამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია დენის წყაროდან.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღიყზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.

- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა სწორად არის დამონტაჟებული. მოშვებულმა ან არასწორად დაყენებულმა ელექტრო სადენმა ან შტეფსელმა (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) შეიძლება ტერმინალი ძალიან გააცხელოს.
- გამოიყენეთ სწორი ელექტრო სადენი.
- არ გადახართთ ელექტროსადენი.
- დარწმუნდით, რომ დამცველი დაყენებულია.
- გამოიყენეთ სადენის დამჭერი.
- დარწმუნდით, რომ ქსელის კაბელი ან ჩანგალი, მოწყობილობის როზეტში ჩართვისას(ასეთის არსებობის შემთხვევაში) არ ეხება ცხელ მოწყობილობას ან ცხელ ჭურჭელს.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესართებლიანი გადამყვანები და დამაგრებლებები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ ქსელის ჩანგალს (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) ან ქსელის კაბელს. დაზიანებული ქსელის კაბელის გამოსაცვლელად, დაუკავშირდით ჩვენს ავტორიზებულ სერვის ცენტრს ან ელექტრიკოსს.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღმდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოდებული ზრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქონდეს

კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.

- თუ ეკრანზე ჩნდება კოდი E3, დაუყოვნებლივ გამოართეთ ქურის პანელი და შეამოწმეთ, სწორია თუ არა ელექტროკავშირისა და ქსელის ძაბვა.

## 2.3 გამოყენება

### გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- პირველი გამოყენებამდე მოაცილეთ მთელი შეფუთვა, იარღიყები და დამცავი ფირი (ასეთის არსებობის შემთხვევაში).
- დარწმუნდით, რომ სავენტელაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეტესადაც ურეოდ.
- ყოველი გამოყენების შემდეგ საჭმლის მომზადების ზონა დააყენეთ „გამორთულზე“.
- არ დადოთ დანა-ჩანგალი ან ქვაბის თავსახური სამზარეულო ზონაზე. ისინი შეიძლება გასურდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- თუ მოწყობილობის ზედაპირი გაიფხაჭხა, დაუყოვნებლივ გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან. ეს არის დენის დარტყმის თავიდან ასაცილებლად.
- კარდმოსტიმულატორის მქონე მომხმარებლებმა უნდა დაიცვან მინიმუმ 30 სმ-ის დისტანცია ინდუქციური სამზარეულო ზონიდან, როცა მოწყობილობა მუშაობის პროცესშია.
- საკვები პროდუქტის ცხელ ზეთში ჩადებისას, ზეთი შეიძლება აშეფდეს.
- არ მოათავსოთ ალუმინის ფოლგა ან სხვა მასალები საჭმლის მომზადების ზედაპირსა და ჭურჭელს შორის, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული ამ მოწყობილობის მწარმოებლის მიერ.

- გამოიყენეთ მხოლოდ მწარმოებლის მიერ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული აქსესუარები.

**⚠ გარფთხილება!**  
ხანძრისა და აფეთქების რისკი.

- განურებულმა ცხიმებმა და ზეთმა შეიძლება აალებადი ორთქლი გამოუშვას. მოარიდეთ ცეცხლი ან ცხელი საგნები ცხიმსა და ზეთს მზადებისას.
- ცხელი ზეთის მიერ გამოშვებულმა ორთქლმა შეიძლება უეცარი აალება გამოიწვიოს.
- გამოყენებულმა ზეთმა, რომელიც საკვების ნარჩენებს შეიცავს შეიძლება გაცილებით დაბალ ტემპერატურაზე გამოიწვიოს ხანძარი, ვიდრე პირველად გამოყენებულმა ზეთმა.
- არ დადოთ აალებადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალებად პროდუქტებთან ერთად მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.

**⚠ გარფთხილება!**  
მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ნუ გააჩერებთ სამზარეულოს ცხელ ჭურჭელს მართვის პანელზე.
- ნუ დადებთ ტაფის ცხელ თავსახურს ჭურის მიწის ზედაპირზე.
- ნუ დაუშვებთ სამზარეულოს ჭურჭლის ამოშრობამდე დუღილს.
- გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ მოწყობილობაზე არ დაგივარდეთ საგნები ან სამზარეულოს ჭურჭელი. ზედაპირი შეიძლება დაზიანდეს.
- ნუ ჩართავთ საჭმლის მომზადების ზონებს ცარიელი ჭურჭლით ან ჭურჭლის გარეშე.
- თუჯის ან დაზიანებული ძირის მქონე ჭურჭელმა შეიძლება გამოიწვიოს ნაკაწრების გაჩენა შუშის / შუშის კერამიკულ ზედაპირზე. ყოველთვის ასწიეთ ეს ნივთები მათი ჭურის ზედაპირზე გადაადგილებისას.

## 2.4 მოვლა და დასუფთავება

- ზედაპირის მასალის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად

რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა.

- გაწმენდამდე, გამოორთეთ მოწყობილობა და დააცადეთ რომ გაცივდეს.
- არ გამოიყენოთ წყლის სპრეი და ორთქლი მოწყობილობის გასაწმენდად.
- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ტილოები, გამსხვავლები ან ლითონის ნივთები, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული.

## 2.5 სერვისი

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.
- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.

## 2.6 განკარგვა

**⚠ გარფთხილება!**  
დაზიანებისა ან დაზიანების რისკი.

- იმის შესახებ, თუ როგორ უნდა მოახდინოთ მოწყობილობის სწორი უტილიზაცია ინფორმაციის მისაღებად, დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ უწყებას.
- გამოორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.
- გადაჭერით მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახეთ.

### 3. მონტაჟი

#### **⚠ გარფთხილება!**

ინილეთ უსაფრთხოების თავები.

#### 3.1 დაყენებამდე

ჭურის დაყენებამდე, ჩაიწერეთ ინფორმაცია ქვემოთ მითითებული ტექნიკური მონაცემების ფირფიტიდან: ტექნიკური მონაცემების ფირფიტა განლაგებულია ჭურის ქვედა ნაწილში.

სერიული  
ნომერი .....

#### 3.2 ჩაშენებული ჭურები

ჩაშენებული ჭურები გამოიყენეთ მხოლოდ მას შემდეგ, რაც ჭურას სწორ, სტანდარტებთან შესაბამის ჩაშენებულ ბლოკებში და სამუშაო ზედაპირებზე დააყენებთ .

#### 3.3 დამაკავშირებელი კაბელი

- ჭურას მოყვება დამაკავშირებელ კაბელი და.
- დაზიანებული ქსელის კაბელის გამოსაცვლელად, გამოიყენეთ კაბელის ტიპი: H05V2V2-F რომელიც უძლებს 90 °C გრადუსს ან უფრო მაღალ ტემპერატურას. ცალ კაბელს უნდა ჰქონდეს მინიმალური განივი კვეთი, რომელიც შეესაბამება ქვემოთ მოცემულ ცხრილს. დაუკავშირდით ადგილობრივ მომსახურების ცენტრს. შემაერთებელი სადენი შეიძლება შეცვალოს მხოლოდ კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.

#### **⚠ გარფთხილება!**

ელექტრული შეერთებები კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა უნდა გაიყვანოს.

#### **⚠ ფრთხილად!**

შეერთებების საკონტაქტო შტეფსელით გაყვანა დაუშვებელია.

#### **⚠ ფრთხილად!**

არ გახვრიტოთ ბურღით და არ მიარჩილოთ სადენის ბოლოები. აკრძალულია.

#### **⚠ ფრთხილად!**

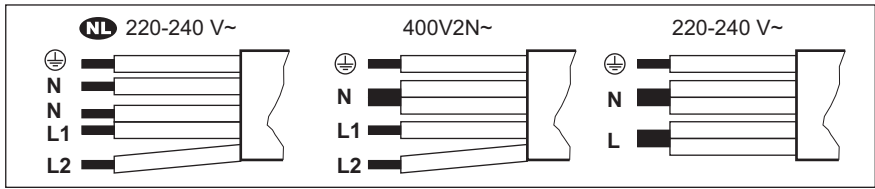
სადენი არ შეაერთოთ სადენის სახშობის გარეშე.

#### ერთფაზიანი კავშირი

1. შავი, ყავისფერი და ლურჯი კაბელებიდან მოხსენით კაბელის სახშობი.
2. მოაცილეთ იზოლაციის ნაწილი ყავისფერი, შავი და ლურჯი კაბელების ბოლოებს.
3. დააერთეთ შავი და ყავისფერი კაბელების ბოლოები.
4. დამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).
5. დააერთეთ ორი ლურჯი კაბელის ბოლოები.
6. დამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).

#### ორფაზიანი კავშირი

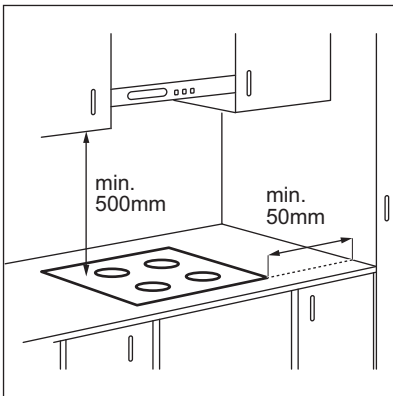
1. ლურჯი კაბელებიდან მოხსენით კაბელის სახშობი.
2. მოაცილეთ იზოლაციის ნაწილი ლურჯი კაბელების ბოლოებს.
3. დააერთეთ ორი ლურჯი კაბელის ბოლოები.
4. დამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).



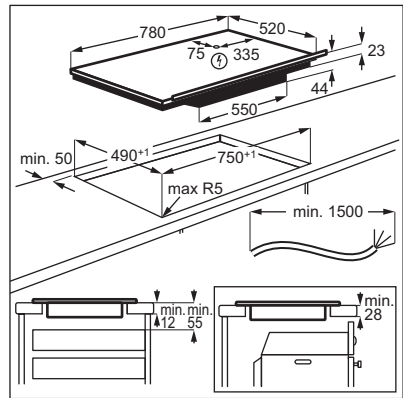
<b>NL</b> 220 - 240 ვ~	ორფაზიანი შეერთება: 400 ვ2N~	ერთფაზიანი შეერთება: 220 - 240 ვ~
5x1,5 მმ²	5x1,5 მმ² ან 4x2,5 მმ²	5x1,5 მმ² ან 3x4 მმ²
⊕ მწვანე - ყვითელი	⊕ მწვანე - ყვითელი	⊕ მწვანე - ყვითელი
N ლურჯი და ლურჯი	N ლურჯი და ლურჯი	N ლურჯი და ლურჯი
L1 შავი	L1 შავი	L ზავი და ყავისფერი
L2 ყავისფერი	L2 ყავისფერი	

### 3.4 აწყობა

თუ ქურას გამწოვის ქვეშ დაამონტაჟებთ, გთხოვთ, იხილოთ გამწოვის მონტაჟის ინსტრუქციები, რათა დაიცვათ მოწყობილობებს შორის მინიმალური მანძილი.



თუ მოწყობილობა უჯრის ზემოთაა დაყენებული, ქურის ვენტელაციამ საკვების მომზადების პროცესში შეიძლება გააცხელოს უჯრაში შენახული საგნები.



იპოვეთ ვიდეო ინსტრუქცია „როგორ დავაყენოთ Electrolux-ის ინდუქციური ქურა - სამუშაო მაგიდაზე დაყენება“ ქვემოთ მოცემულ სურათზე მითითებული სრული სახელის შეყვანით.

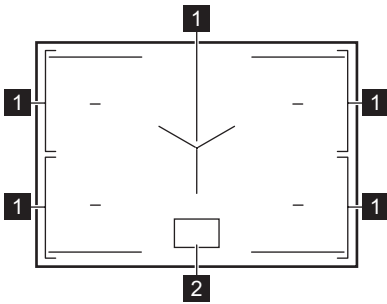
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



## 4. პროდუქტის აღწერა

### 4.1 საჭმლის მოსამზადებელი ზედაპირის განლაგება



**1** საკვების მომზადების ინდუქციური ზონა

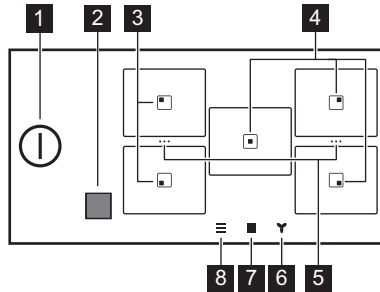
**2** კონტროლის პანელი



საჭმლის მომზადების ზონების ზომების შესახებ დეტალური ინფორმაციის მისაღებად, იხელმძღვანელეთ „ტექნიკური მონაცემებით“.

### 4.2 მართვის პანელის განლაგება

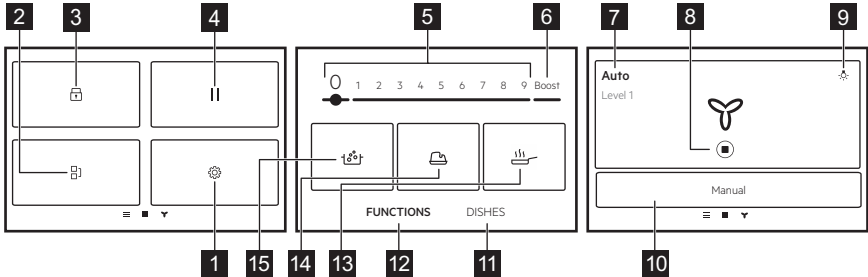
მთავარი ხედი



სიმბოლო	აღწერა
<b>1</b> ①	ქურის აქტივაცია და დეაქტივაცია.
<b>2</b> ■	Hob2Hood-ის ინფრაწითელი სიგნალის კომუნიკატორის ფანჯარა. არ დააფაროთ.
<b>3</b> ■	ზონა Pan-frying (ტაფაზე შეწვა)ით და Boiling (მონარმვა) ფუნქციებით.
<b>4</b> ■	ზონა Boiling (მონარმვა) ფუნქციებით.
<b>5</b> ...	Bridge-ის მალსახმობი. ორი გვერდითი საჭმლის მომზადების ზონის გაერთიანება ერთი საჭმლის მომზადების ზონის შესაქმნელად ან გაერთიანებული ზონების გაყოფა.
<b>6</b> Y	გამწოვის ფუნქციების დასაყენებლად.




სიმბოლო	აღწერა
7 ■	ზონების მიმოხილვის რეჟიმის გასახსნელად.
8 ≡	Menu (მენიუ)-ის გასახსნელად.

### გაფართოებული ხელი






სიმბოლო	აღწერა
1 ⚙	პარამეტრები. ქურის პარამეტრების გასახსნელად.
2 🌉	Bridge. საჭმლის მომზადების ორი გვერდითი ზონის დასაკავშირებლად, რათა მათ ერთ მთლიან ზონად შექმნონ მუშაობა.
3 🔒	Lock (ჩაკეტვა). მართვის პანელის დასაბლოკად / განსაბლოკად.
4	Pause (პაუზა). ყველაზე დაბალი სიმბურვალის პარამეტრზე მომუშავე საჭმლის მოსამზადებელი ყველა ზონის დასაყენებლად.
5 1 - 9	გაცხელების პარამეტრის დასაყენებლად.
6 Boost (სიმძლავრის მომატება)	მაქსიმალური ტემპერატურული რეჟიმის გასააქტიურებლად.
7 Manual (მექანიკური) / Auto (ავტო)	გამწოვის ვენტილატორის მიმდინარე პარამეტრის საჩვენებლად.
8 ⏻	გამწოვის საჩერებლად / გადასატვირთად.
9 ☀	გამწოვის განათების ჩასართავად ან გამოსართავად.
10 Manual (მექანიკური) / Auto (ავტო)	გამწოვის ხელის ან ავტომატურ რეჟიმზე გადასასვლელად.
11 Dishes (კერძები)	სხვადასხვა ტიპის საჭმლისთვის პროგრამების ავტომატურად შესარჩევად.
12 FUNCTIONS (ფუნქციები)	მომზადების სხვადასხვა მეთოდისთვის პროგრამების ავტომატურად შესარჩევად.




სიმბოლო	აღწერა
13 	Pan-frying (ტაფაზე შეწვა). სიმზურვალის ავტომატურად კონტროლირებული დონეებით შესაწავად, რომლებიც განკუთვნილია სხვადასხვა ტიპის საკვებისთვის.
14 	Melting (დნობა). სხვადასხვა პროდუქტების გასადნობად, მაგალითად, შოკოლადის ან კარაქის.
15 	Boiling (მობარშვა). წყლის ტემპერატურის ავტომატური დარეგულირება, რათა დუღილის წერტილის მიღწევის შემდეგ ის არ გადააუღდეს.

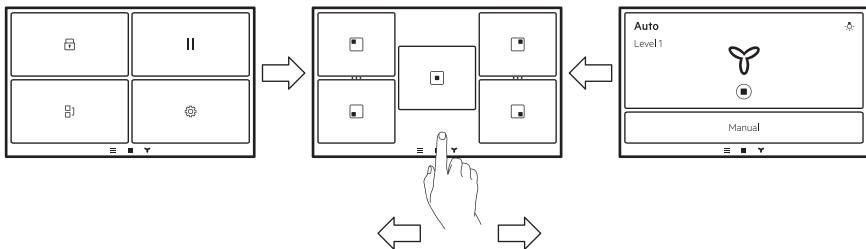
### ეკრანზე ნავიგაცია

სიმბოლო	აღწერა
OK	არჩევანის ან პარამეტრის დადასტურება.
X	კონტექსტური ფანჯრის დასახურად.
	ეკრანზე ინსტრუქციების დაკვიცვა / გაშლა.
	ფუნქციის გასააქტიურებლად / გამოსართავად.
	Menu (მენიუ)-ში ერთი დონით უკან დასაბრუნებლად / წინ გადასასვლელად.

## 5. პირველ გამოყენებამდე

 **გარფთხილება!**  
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 5.1 ეკრანზე ნავიგაცია



ეკრანებს შორის გადაადგილებისთვის, შეეხეთ სიმბოლოებს ეკრანის ქვედა ნაწილში. თქვენ ასევე შეგიძლიათ გადაფურცლოთ მარცხნივ Hob®Hood-ის პარამეტრების სამართავად ან მარჯვნივ, Menu (მენიუ)-ზე გადასასვლელად.

## 5.2 ელექტროქსელთან პირველი დაკავშირება

როდესაც ქურას ელექტროქსელთან აკავშირებთ, უნდა დააყენოთ პარამეტრები Language (ენა), Brightness (სიკაშკაშე) და Volume (ხმა).

თქვენ შეგიძლიათ შეცვალოთ პარამეტრი აქ: Menu (მენიუ) > Settings (პარამეტრები) > Setup (აწყობა). იხილეთ განყოფილება „ყოველდღიური გამოყენება“.

## 5.3 ეკრანის გამოყენება

- შესაძლებელია მხოლოდ განათებული სიმბოლოების გამოყენება.
- სასურველი ფუნქციის გასააქტიურებლად შეეხეთ შესაბამის სიმბოლოს ეკრანზე.
- არჩეული ფუნქცია გააქტიურდება, როდესაც ეკრანიდან თითის აიღებთ.
- ხელმისაწვდომი ვარიანტების გადასახვევად გამოიყენეთ სწრაფი შესტი ან გადაუსვით თითი ეკრანს. შესტის სიჩქარე განსაზღვრავს ეკრანის გადახვევის სისწრაფს.
- გადახვევა შეიძლება შეწყდეს თავისთავად ან შეგიძლიათ დაუყოვნებლივ შეაჩეროთ ეკრანის შეეხებით.
- ეკრანზე ასახული პარამეტრების უმეტესობა შესაბამისი სიმბოლოს შეეხებით შეგიძლიათ შეცვალოთ.
- საჭირო ფუნქციის ან დროის ასარჩევად შეგიძლიათ გადახვიოთ სია და / ან სასურველ ვარიანტს შეეხოთ.
- როდესაც ქურის გააქტიურებისას ზოგიერთი სიმბოლო ქრება ეკრანიდან, კვლავ შეეხეთ მას. ყველა სიმბოლო კვლავ გამოჩნდება.

- ზოგიერთი ფუნქციების გამშვებისას, კონტექსტური ფანჯარა გამოჩნდება დამატებითი ინფორმაციით.

## 5.4 FlexPower

FlexPower განსაზღვრავს, თუ რა ოდენობის სიმძლავრეს მოიხმარს ქურა ჯამურად, სახლში დამონტაჟებული დამცველების ზღვრულ დიაპაზონში.




თავდაპირველად მოწყობილობა მუშაობს მაქსიმალური სიმძლავრით. შეგიძლიათ შეცვალოთ მაქსიმალური სიმძლავრე, თუ სისტემაში მზარს სრული სიმძლავრე მზარდაუჭერელია.

### ფრთხილად!

დარწმუნდით, რომ შერჩეული სიმძლავრე სახლში დამონტაჟებულ დამცველებთან თავსებადია.



თუ სიმძლავრის დონე 2000 ვტ-ზე დაბალია, თქვენ ვერ გაააქტიურებთ ვერც ერთ ავტომატურ პროგრამას (Dishes (კერძები) ან FUNCTIONS (ფუნქციები)).


1. დარწმუნდით, რომ ყველა საჭმლის მომზადების ზონა გამორთულია.
2. შეეხეთ ეკრანზე -ს შემდეგის გასახსნელად: Menu (მენიუ).
3. აირჩიეთ Settings (პარამეტრები) > Setup (აწყობა) > FlexPower და აირჩიეთ შესაბამისი სიმძლავრის დონე.
4. შეეხებით აირჩიეთ  ან . თქვენ იარჩევანის დასადასტურებლად მიჰყევით ეკრანზე მითითებებს.

## 6. ყოველდღიური გამოყენება

### გარფრთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 6.1 აქტივაცია და დეაქტივაცია

1 წამით შეეხეთ -ს ქურის გასააქტიურებლად ან დეაქტივირებისათვის.

### 6.2 ავტომატური გამორთვა

ეს ფუნქცია ქურას ავტომატურად გამორთავს, თუ:

- ყველა კონფორი გამორთულია,
- არ დაგიყენებიათ გაცხელების პარამეტრი ქურის ჩართვის შემდეგ,
- რაიმე დაღვარეთ ან დადეთ მართვის პანელზე 10 წამზე მეტი ხნით (ტაფა, ტილო, ა.შ.). გაისმის ხმოვანი სიგნალი

- და ქურა გამოირთვება. მოაცილეთ საგანი ან გაწმინდეთ მართვის პანელი.
- ქურა ძალიან ცხელდება (მაგ., ტაფის ამოშრობამდე დუღილის შემთხვევაში) აცადეთ კონფორს გაგრილება ქურის ხელახლა გამოყენებამდე.
- თქვენ იყენებთ არასწორ ჭურჭელს ან მოცემულ ზონაში ჭურჭელი არ არის. ინდუქციური საჭმლის მომზადების ზონა 50 წამში ავტომატურად ითიშება.
- თქვენ არ გამორთეთ კონფორი ან შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი. გარკვეული დროის შემდეგ ეკრანზე აისახება შეტყობინება და ქურა გამოირთვება.

**ურთიერთკავშირი გაცხელების პარამეტრსა და დროს შორის, რომლის შემდეგ ქურა გამოირთვება.**

სიმზურვალის პარამეტრი	ქურა გამოირთვება
1 - 2	6 საათში
3 - 5	5 საათში
6	4 საათში
7 - 9	1.5 საათში

**i** როდესაც გამოიყენება Pan-frying (ტაფაზე შეწვა), ქურის პანელი 1,5 საათში ითიშება. Melting (დნობა) გამოიყენებისას, ქურის პანელი 6 საათში ითიშება.

### 6.3 ქვების აღმოჩენა

ეს ფუნქცია განსაზღვრავს, არის თუ არა ქვები საჭმლის მომზადების ზონებზე და გამორთავს საჭმლის მომზადების ზონებს, თუ ჭურჭელს აღარ აღმოაჩენს.

- თუ ჭურჭელს ჯერ საჭმლის მომზადების ზონაზე დადებთ და შემდეგ ქურას გააქტიურებთ, შესაბამისი სამზარეულოს ზონის მიმოხილვაზე ნაცრისფერი ზოლი გამოჩნდება.
- ზოლი არ გამოჩნდება, თუ საჭმლის მომზადების ზონაზე ჭურჭელი არ არის ან მისი აღმოჩენა შეუძლებელია ჭურჭლის არასწორი განლაგების ან შეუფერებელი მასალის გამო.

- თუ საჭმლის მომზადების გააქტიურებული ზონიდან აიღებთ ჭურჭელს და დროებით გვერდით გადადგამთ შესაბამისი ზონის მიმოხილვა ციმციმს დაიწყებს. თუ 120 წამის განმავლობაში ჭურჭელს საჭმლის მომზადების გააქტიურებულ ზონაზე არ დააბრუნებთ, საჭმლის მომზადების ზონა ავტომატურად დაქტივირდება. საჭმლის მომზადების გასაგრძელებლად, მითითებული დროის გასვლამდე ჭურჭელი საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში დააბრუნეთ.

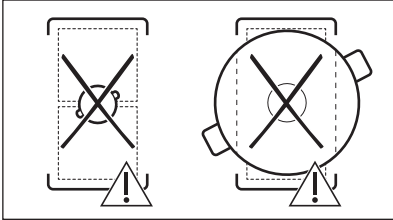
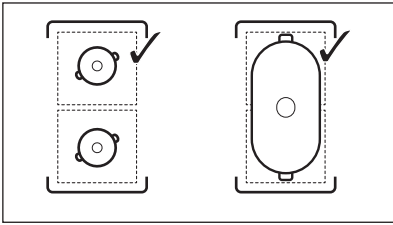
### 6.4 საჭმლის მომზადების ზონების გამოყენება

ინდუქციური საჭმლის მომზადების ზონების სამზარეულოს ჭურჭლის ძირის ზომას ავტომატურად ერგება.

**i** დარწმუნდით, რომ ჭურჭელი ინდუქციური ქურებისთვის შესაფერისია. ჭურჭლის ტიპების შესახებ დამატებითი ინფორმაციის მისაღებად იხილეთ განყოფილება „მინიშნებები და რჩევები“. შეამოწმეთ ჭურჭლის ზომა განყოფილებაში „ტექნიკური მონაცემები“.

საჭმლის მომზადების ზონის გასააქტიურებლად მოათავსეთ ჭურჭელი საჭმლის მომზადების ზონის ცენტრში და შეეხეთ შესაბამისი ზონის სიმბოლოს. ხელმისაწვდომი პროგრამები ეკრანზე გამოჩნდება. დააყენეთ ტემპერატურული პარამეტრის დონე ან აირჩიეთ ერთ-ერთი ავტომატური ფუნქცია. მთავარ ხედზე დასაბრუნებლად შეხებით აირჩიეთ X ზედა მარჯვენა კუთხეში.

შეგიძლიათ კერძი დიდი ზომის ჭურჭლით მოამზადოთ, რომელსაც ერთდროულად საჭმლის მოსამზადებელ ორ ზონაზე მოათავსებთ, რისთვისაც უნდა გამოიყენოთ Bridge.

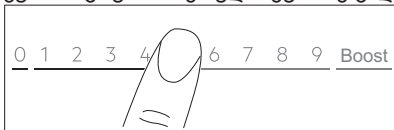


როდესაც საჭმლის მომზადების სხვა ზონები აქტიურია, ტემპერატურული პარამეტრი იმ ზონისთვის, რომლის გამოყენებაც გსურთ, შეიძლება შეზღუდული იყოს. იხილეთ „Power Management (სიმძლავრის მართვა)“.

### 6.5 სიმბურვალის პარამეტრი

1. ჩართეთ ქურა.
2. დადგით ქვაბი არჩეულ საჭმლის მომზადების ზონაზე და შენებით აირჩიეთ შესაბამისი ზონის სიმბოლო.
3. ტემპერატურულ რეჟიმის დასაყენებლად შეეხეთ ეკრანს ან გაასრიალეთ თითი.

სიმძლავრის დონის ხატულები 1-9 უფრო დიდი ხდება და ქვედა ზოლი წითლდება და სიმძლავრის მიმდინარე პარამეტრს ასახავს. სიმძლავრის დონის არჩევას ეკრანი გაფართოებულ რეჟიმზე გადადის.



ასევე შეგიძლიათ შეცვალოთ ტემპერატურული რეჟიმის პარამეტრი ზონების მიმოხილვის ეკრანზე. ზონის მიმოხილვის ეკრანზე გადასასვლელად, გაფართოებული ეკრანის ცენტრს შეეხეთ. ტემპერატურული რეჟიმის დონის შესაცვლელად შეეხეთ აირჩიეთ — ან +.

გაფართოებული ეკრანის გასახსნელად სიმძლავრის დონეს შეეხეთ.

### 6.6 Boost (სიმძლავრის მომატება)

ეს ფუნქცია საჭმლის მომზადების ინდუქციურ ზონებს მეტი სიმძლავრით უზრუნველყოფს. ფუნქციის გააქტიურება საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონისათვის მხოლოდ დროის შეზღუდული პერიოდითაა შესაძლებელი. ამ დროის შემდეგ საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონა ავტომატურად შეამცირებს სიმბურვალის უმაღლეს პარამეტრს.

1. საჭმლის მომზადების ზონის არჩევა.
2. ფუნქციის გასააქტიურებლად შენებით აირჩიეთ Boost (სიმძლავრის მომატება).

ფუნქცია ავტომატურად გამოირთვება. ფუნქციის გამოსართავად აირჩიეთ ზონა და გადართეთ მისი ტემპერატურული პარამეტრი 0-ზე.



Boost არ მუშაობს, როდესაც ხიდის ფუნქცია აქტიურია ან როდესაც ერთ ფაზაში არასაკმარისი სიმძლავრეა (იხილეთ განყოფილება „კვების მენეჯმენტი“).



მაქსიმალური ხანგრძლივობის მნიშვნელობები იხილეთ განყოფილებაში „ტექნიკური მონაცემები“.

### 6.7 OptiHeat Control (ნარჩენი სიციხის 3 საფეხურიანი ინდიკატორი)



მანამ სანამ III/II/I ინდიკატორი ჩართულია, ნარჩენი სითბოსგან დამწვრობის რისკი არსებობს.

საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონები წარმოქმნის სწორედ იმ ოდენობის სიმბურვალეს, რაც სამზარეულოს ჭურჭლის ძირზეა საჭირო მზადების პროცესში. მინაკრამიკა თბება ჭურჭლის სიმბურვალის ზემოქმედებით.

ინდიკატორები გამოჩნდება მამინ, როდესაც საკვების მომზადების ზონა ცხელია. ისინი საკვების თქვენ მიერ ამჟამად გამოყენებული მომზადების დონებისთვის ნარჩენი სიციხის დონეს აჩვენებენ.

III - საკვების მომზადების გაგრძელება,

II - სითბოს შენარჩუნება,

I - ნარჩენი სიციხე.

ინდიკატორი შეიძლება ასევე გამოჩნდეს:


- გვერდით მდებარე საჭმლის მომზადების ზონებისთვისაც, თუნდაც თქვენ მათ არ იყენებდეთ,
- როდესაც ცხელი ჭურჭელი საჭმლის მომზადების ცივ ზონაზე დევს,
- როდესაც ჭურა გამორთულია, მაგრამ საჭმლის მომზადების ზონა ჯერ ისევ ცხელია.

ინდიკატორი ითიშება, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა გრილდება.


## 6.8 Keep Warm mode (თბილად შენახვის რეჟიმი)

ეს ფუნქცია საკვებს თბილად შესანახად დაბალი ტემპერატურული პარამეტრის გამოყენებით.

Keep Warm mode (თბილად შენახვის რეჟიმი) ხელმისაწვდომია მხოლოდ იმ შემთხვევაში, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა ჯერ კიდევ თბილია საჭმლის მომზადების პროცესის დასრულების შემდეგ (ნარჩენი სითბოს ნატულის ასახვით) და ჭურჭელი ზონაში რჩება. ფუნქცია არ მუშაობს ცივ საჭმლის მომზადების ზონაში.

1. შეხებით აირჩიეთ , რათა გააქტიუროთ Keep Warm mode (თბილად შენახვის რეჟიმი).

Keep Warm mode (თბილად შენახვის რეჟიმი) გამორთვამდე მუშაობს.

2. ფუნქციის შესაჩერებლად ეკრანის ზედა მარცხენა კუთხეში ხელით შეხებით აირჩიეთ .

საჭიროების შემთხვევაში შეგიძლიათ ტაიმერის დაყენება. იხილეთ განყოფილება „ტაიმერის პარამეტრები“.


## 6.9 ტაიმერის პარამეტრები

### ECO Timer (ეკო ტაიმერი)


გამოიყენეთ ეს ფუნქცია, რომ მიუთითოთ, თუ რამდენ ხანს უნდა იმუშაოს საჭმლის მოსამზადებელმა ზონამ საჭმლის მომზადების ერთი სესიის განმავლობაში.

ელექტროენერჯის დაზოგვის მიზნით, სამზარეულოს ზონის გამათბობელი ითიშება ECO Timer (ეკო ტაიმერი) ფუნქციის ხმოვან სიგნალამდე. მუშაობის დროის განსხვავება დამოკიდებულია ტემპერატურული პარამეტრის დონესა და საჭმლის მომზადების ხანგრძლივობაზე.

ამ ფუნქციის გამოყენება შესაძლებელია, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა გააქტიურებულია. ფუნქცია შეგიძლიათ ყოველი საჭმლის მომზადების ზონისთვის ცალ-ცალკე დააყენოთ.


1. ჯერ დააყენეთ ტემპერატურული რეჟიმი საჭმლის მომზადების შესაბამისი ზონისთვის, შემდეგ კი დააყენეთ ფუნქცია.
  2. შეხებით ზონის სიმბოლოს.
  3. შეხებით .
- ეკრანზე ტაიმერის მენიუს ფანჯარა გამოჩნდება.
4. მონიშნეთ Stop zone (ზონის შეჩერება) ველი ფუნქციის გასააქტიურებლად.
  5. დროის დაყენება.
  6. დასადასტურებლად შეხებით აირჩიეთ OK (კარგი).

ასევე შეგიძლიათ აირჩიოთ **X** თქვენი არჩევანის გასაუქმებლად. შეგიძლიათ შეცვალოთ ECO Timer (ეკო ტაიმერი) პარამეტრები საჭმლის მომზადების პროცესში: შეხებით აირჩიეთ

 ტაიმერის მნიშვნელობით, შემდეგ კი შეხებით აირჩიეთ EDIT (რედაქტირება).

როდესაც ტაიმერის დრო იწურება, ისმის სიგნალი და კონტექსტური ფანჯარა ჩნდება. შეხებით აირჩიეთ OK (კარგი) სიგნალის შესაჩერებლად.


ფუნქციის გამოსართავად: დააყენეთ ტემპერატურული პარამეტრი 0-ზე.


ალტერნატივის სახით შეხებით აირჩიეთ  ტაიმერის მნიშვნელობით, შეხებით აირჩიეთ **X** და დაადასტურეთ თქვენი არჩევანი, როდესაც კონტექსტური ფანჯარა გამოჩნდება.

## Timer (ტაიმერი)


ამ ფუნქციის გამოყენება შესაძლებელია, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა გააქტიურებულია.

ფუნქცია არ მოქმედებს ნებისმიერ სხვა ფუნქციაზე, რომელიც ერთდროულად მუშაობს.

1. აირჩიეთ ნებისმიერი საჭმლის მომზადების ზონა.  
შესაბამისი სლაიდერი გამოჩნდება ეკრანზე.
2. შეეხეთ .  
ეკრანზე ტაიმერის მენიუს ფანჯარა გამოჩნდება.
3. გააუქმეთ Stop zone (ზონის შეჩერება) ველის მონიშვნა ფუნქციის გასაქტიურებლად.
4. დროის დაყენება.
5. დასადასტურებლად შეხებით აირჩიეთ OK (კარგი).

ასევე შეგიძლიათ აირჩიოთ **X** თქვენი არჩევანის გასაუქმებლად. შეგიძლიათ შეცვალოთ Timer (ტაიმერი) პარამეტრები საჭმლის მომზადების პროცესში: შეხებით აირჩიეთ  ტაიმერის მნიშვნელობით, შემდეგ კი შეხებით აირჩიეთ EDIT (რედაქტირება).

როდესაც ტაიმერის დრო იწურება, ისმის სიგნალი და კონტექსტური ფანჯარა ჩნდება. შეხებით აირჩიეთ OK (კარგი) სიგნალის შესაჩერებლად.


ფუნქციის შეხებით აირჩიეთ  ტაიმერის მნიშვნელობით, შეხებით აირჩიეთ **X** და დაადასტურეთ თქვენი არჩევანი, როდესაც კონტექსტური ფანჯარა გამოჩნდება.

## 6.10 / ... Bridge

ეს ფუნქცია ერთმანეთთან საჭმლის მომზადების ორ ზონას აკავშირებს და


მათ, როგორც ერთ ტემპერატურულ რეჟიმში ამუშავებს. მისი გამოყენება შეგიძლიათ დიდი ზომის ჭურჭელში საჭმლის მოსამზადებლად.

ჭურჭელი ორივე ზონის ცენტრს უნდა ფარავდეს. თუ ჭურჭელი ორ ცენტრს შორის მდებარეობს, ფუნქცია არ ჩაირთვება.



1. მოათავსეთ ჭურჭელი საჭმლის მომზადების ზონებზე.
2. შეხებით აირჩიეთ  ეკრანზე Menu (მენიუ)-ის გასახსნელად და აირჩიეთ Bridge. ასევე შეგიძლიათ შეეხოთ მალსახმობს ... ზონის მიმოხილვაში.
3. დააყენეთ ტემპერატურის პარამეტრი. ფუნქციის გამოსართავად, შეხებით აირჩიეთ მალსახმობი ... საჭმლის მომზადების ზონები დამოუკიდებლად განაახლებს მუშაობას.

## 6.11 || Pause (პაუზა)

ეს ფუნქცია ყველა კონფორს, რომელიც მუშაობს მინიმალურ გაცხელების პარამეტრზე დააყენებს.

როდესაც ფუნქცია მუშაობს, მხოლოდ -ს და RESUME (გაგრძელება) ღილაკების შეგიძლიათ გამოიყენოთ. მართვის პანელზე არსებული ყველა სხვა სიმბოლო დაბლოკილია.

ფუნქცია არ აჩერებს ტაიმერის ფუნქციებს. ტაიმერის ფუნქციის მუშაობის დასრულების შემდეგ, შეეხეთ ეკრანის ნებისმიერ წერტილს აკუსტიკური სიგნალის შესაჩერებლად.



1. შეეხეთ -ს იმისათვის, რომ გახსნათ Menu (მენიუ).
2. შეეხეთ || ფუნქციის აქტივაციისთვის. ტემპერატურული რეჟიმი დაყენებულია  (Keep Warm mode (თბილად შენახვის რეჟიმი)).  
ფუნქციის დეაქტივაციისთვის შეხებით RESUME (გაგრძელება).

წინა ტემპერატურული პარამეტრები აღდგება.



## 6.12 Lock (ჩაკეტვა)

თქვენ შეგიძლიათ დაბლოკოთ მართვის პანელი ქურის პანელის მუშაობის დროს. ამით აიცილებთ გაცხელების პარამეტრის შემთხვევით შეცვლას.


1. დააყენეთ ტემპერატურის პარამეტრი.
2. შეეხეთ ნიშანს , რათა გახსნათ Menu (მენიუ).
3. შეეხეთ  ფუნქციის აქტივაციისთვის. ფუნქციის გამოსართავად, ხანგრძლივად დააჭირეთ UNLOCK (განბლოკვა)-ს 4 წამის განმავლობაში.



ქურის გამორთვისას, თქვენ ასევე გამორთავთ ამ ფუნქციას.

## 6.13 Child Lock (ბავშვისთვის დაბლოკვა)

ეს ფუნქცია ალკვეთს ქურის შემთხვევით მუშაობას.

1. შეეხეთ ნიშანს , რათა გახსნათ Menu (მენიუ).
2. აირჩიეთ Settings (პარამეტრები) > Setup (აწყობა) > Child Lock (ბავშვისთვის დაბლოკვა).
3. ჩართეთ გადამრთველი და ფუნქციის გასააქტიურებლად შეეხეთ ასოებს E-U-O ანბანური თანმიმდევრობით.

ფუნქციის გამორთვისთვის გამორთეთ გადამრთველი.

გააქტიურების შემდეგ ფუნქციის ამუშავებას შეიძლება გარკვეული დრო დასჭირდეს.

## 6.14 FUNCTIONS (ფუნქციები): Pan-frying (ტაფაზე შეწვა)

ეს ფუნქცია საჭმლის შეწვისთვის სათანადო ტემპერატურული რეჟიმის დაყენების საშუალებას გაძლევთ. ქურა არეგულირებს ტემპერატურას სხვადასხვა ტიპის საკვების შესაბამისად და ინარჩუნებს მას მთელი მომზადების პერიოდის განმავლობაში. გაცხელების პარამეტრის დაყენების შემდეგ, ტემპერატურის ხელით რეგულირება აღარ არის საჭირო.

### ფრთხილად!

გამოიყენეთ მხოლოდ ცივი სამზარეულოს ჭურჭელი. არ დატოვით ქურის პანელი უყურადღებოდ, როდესაც ფუნქცია მუშაობს.

1. დადგით ტაფა ზეთის / ცხიმის გარეშე საჭმლის მოსამზადებელ ერთ-ერთ ზონაზე მარცხენა მხარეს. შეგიძლიათ გამოიყენოთ საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონა ან დააკავშიროთ ორივე ზონა, რასაც უზრუნველყოფს Bridge.
2. აირჩიეთ FUNCTIONS (ფუნქციები) > Pan-frying (ტაფაზე შეწვა).
3. აირჩიეთ შეწვის დონე. წინასწარი გახურება იწყება.
4. საჭიროების შემთხვევაში, დააყენეთ ტაიმერის ფუნქცია.

ტაიმერი დაუყოვნებლივ იწყებს ათვლას. როდესაც ტაფა განსაზღვრულ ტემპერატურას მიაღწევს, გამოიციმა აკუსტიკური სიგნალის ხმა და კონტექსტური ფანჯარა გამოჩნდება. ახლა შეგიძლიათ ტაფაზე ზეთი და საკვები დაამატოთ. ფანჯრის დასახურად და შეწვის დასაწყებად შეეხეთ აირჩიეთ OK (კარგი). ფუნქციის მოქმედების შესაწყვეტად შეეხეთ აირჩიეთ 0-ს მართვის პანელზე.

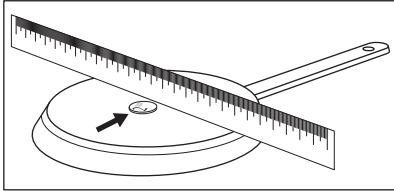
მინიშნებები და რჩევები:

- მიჰყევით ეკრანზე გამოსახულ ინსტრუქციას, თუ როდის უნდა გადააბრუნოთ საკვები ან შეცვალოთ ტემპერატურული პარამეტრი.
- საჭიროების შემთხვევაში, შეგიძლიათ სიმზურვალის ნაგულისხმევი დონე შეცვალოთ.
- საკვების სქელი ნაჭრების ან ნედლი კარტოფილის შემთხვევაში, შეწვის პირველი 10 წუთის განმავლობაში გამოიყენეთ თავსახური.
- მძიმე ტაფების გაცხელებას, შესაძლოა, მეტი დრო დასჭირდეს.
- სამზარეულოს ჭურჭლის გადახურებისა და დაზიანებისგან დასაცავად, გამოიყენეთ სიმზურვალის დაბალი დონის მქონე ლამინირებული ტაფები.
- არ გამოიყენოთ თხელი ემალირებული ჭურჭელი. ის შეიძლება გადახურდეს და დაზიანდეს.

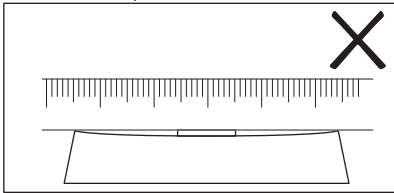
## სწორი ტაფები Pan-frying (ტაფაზე შეწვა) ფუნქციისთვის

გამოიყენეთ მხოლოდ ბრტყელძირიანი ტაფები. იმის შესამოწმებლად, შესაფერისია თუ არა ტაფა:

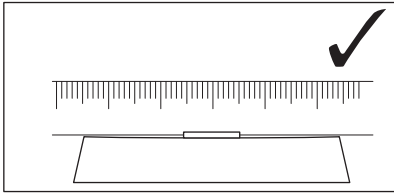
- დადეთ თქვენი ტაფა თავდაყირა.
- დაადეთ ტაფას ძირზე სახაზავი.
- სცადეთ სახაზავსა და ტაფის ძირს შორის 1, 2 ან 5 ევროცენტის (ან მსგავსი სისქის, დაახ. 1,7 მმ) მონეტის მოთავსება.



a. თუ სახაზავსა და ტაფას შორის მონეტის ჩადება შეძელით, ტაფა არასწორია.



b. თუ სახაზავსა და ტაფას შორის მონეტას ვერ დებთ, ტაფა სწორია.



## 6.15 ქვით FUNCTIONS (ფუნქციები): Boiling (მოხარშვა)

ეს ფუნქცია არეგულირებს ტემპერატურული პარამეტრის დონეს, რათა წყალი დუღილის წერტილის მიღწევის შემდეგ არ დაშრეს.



ფუნქცია ნებისმიერი საჭმლის მომზადების ზონისთვისაა ხელმისაწვდომი. საჭმლის მოსამზადებელ ზონაზე ნარჩენი

სითბოს (I/II/III) არსებობის შემთხვევაში ფუნქცია არ ჩაირთვება. აცადეთ მოსამზადებელ ზონას გაგრილდეს, რათა შეძლოთ ფუნქციის გამოყენება.

ფუნქცია არ მუშაობს მიწვის საწინააღმდეგო ჭურჭლის შემთხვევაში.

### ⚠ ფრთხილად!

არ გამოიყენოთ ფუნქცია ცარიელი ჭურჭლის შემთხვევაში. არ დატოვოთ ჭურის პანელი უყურადღებოდ, როდესაც ფუნქცია მუშაობს.

- მომზადების ზონაზე მოათავსეთ მინიმუმ 1 ლ წყლით სავსე ქვაბი.
- აირჩიეთ FUNCTIONS (ფუნქციები) > Boiling (მოხარშვა).
- საჭიროების შემთხვევაში, დააყენეთ ტაიმერის ფუნქცია.

ტაიმერი დაუყოვნებლივ იწყებს ათვლას.

- ფუნქციის შესაჩერებლად ეკრანის ზედა მარცხენა კუთხეში ხელით

შეეხეთ სიმბოლოს (⏏).

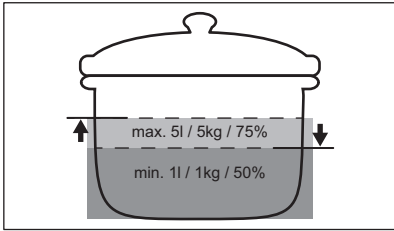
დუღილის ტემპერატურის მიღწევის შემდეგ, ქურა ავტომატურად ამცირებს სიმზურვალის დონეს. ამ დროს, საჭიროებისამებრ, მისი ხელით კორექტირებაც შეგიძლიათ.

მინიშნებები და რჩევები:

- ფუნქცია ყველაზე კარგად წყლის ასადუღებლად და კარტოფილის მოსამზადებლად მუშაობს.
- ფუნქციამ შეიძლება გამართულად არ იმუშაოს ქურის ზედაპირის ჩაიდნებისა და ესპრესოს სახარშების შემთხვევაში.
- ქვაბის ნახევარი ან სამი მეოთხედი ისე აავსეთ ონკანის ცივი წყლით, რომ კიდიდან 4 სმ ცარიელი დარჩეს. არ გამოიყენოთ 1 ლიტრზე ნაკლები და 5 ლიტრზე მეტი წყალი. წყლის (ან წყლისა და კარტოფილის) მთლიანი



წონა უნდა იყოს 1-იდან 5 კგ-მდე.




- საუკეთესო შედეგების მისაღწევად მოამზადეთ მხოლოდ მთელი, გაუფჟკენელი, საშუალო ზომის კარტოფილები. დარწმუნდით, რომ კარტოფილი ძალიან მჭიდროდ არ ჩაალაგეთ.
- ფუნქციის მსვლელობისას მოერიდეთ გარე ვიბრაციებს (მაგ., არ გამოიყენოთ ბლენდერი და არ დადოთ მობილური ტელეფონი ქურის პანელის გვერდით).
- საკვებისა და ჭურჭლის ტიპის მიხედვით, შეგიძლიათ ტემპერატურული რეჟიმი დუღილის წერტილის მიღწევის შემდეგ დაარეგულიროთ.
- დამატეთ მარილი მას შემდეგ, რაც დუღილის წერტილი მიიღწევა.
- ენერჯის დასაზოგად გამოიყენეთ თავსახური.

## 6.16 FUNCTIONS (ფუნქციები): Melting (დნობა)

ამ ფუნქციის გამოყენება შეგიძლიათ პროდუქტების გასადნობად, მაგალითად, შოკოლადის ან კარაქის.

### ფრთხილად!

არ დატოვოთ ქურის პანელი უყურადღებოდ, როდესაც ფუნქცია მუშაობს.

1. მოათავსეთ ჭურჭელი საჭმლის მომზადების ზონაზე.
2. აირჩიეთ FUNCTIONS (ფუნქციები) > Melting (დნობა).
3. საჭიროების შემთხვევაში, დააყენეთ ტაიმერის ფუნქცია.
4. შეეხეთ ღილაკს OK (კარგი).  
ფუნქციის შესაჩერებლად ეკრანის ზედა მარცხენა კუთხეში ხელით შეეხეთ სიმბოლოს .



## 6.17 Dishes (კერძები)

ეს ფუნქცია გენმარებათ სხვადასხვა საკვების მომზადებაში წინასწარ დაყენებული პროგრამების გამოყენებით, რომლებიც კონკრეტული საკვების კატეგორიებისთვისაა განკუთვნილი. პროგრამების ხელმისაწვდომობა საჭმლის მომზადების ზონაზე დამოკიდებულია.

### ფრთხილად!

არ დატოვოთ ქურის პანელი უყურადღებოდ, როდესაც ფუნქცია მუშაობს.

1. მოათავსეთ ჭურჭელი საჭმლის მომზადების ზონაზე. შეგიძლიათ გამოიყენოთ საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონა ან დააკავშიროთ ორი გვერდითი ზონა, რასაც უზრუნველყოფს Bridge.
2. აირჩიეთ Dishes (კერძები).
3. საკვების ტიპის არჩევა.
4. საჭიროების შემთხვევაში, დააყენეთ ტაიმერის ფუნქცია.
5. მიჰყევით მითითებებს ეკრანზე. საკვების ტიპისა და არჩეული პროგრამის მიხედვით შეგიძლიათ დააყენოთ და შეცვალოთ პარამეტრები, მაგ. მზაობის დონე, შეწვის სიმზურვალის დონე და ა.შ. მინიშნებები და რჩევები:

- კერძები, რომლებიც ყველაზე ხშირად მზადდება ავტომატურად ემატება სიას Most Cooked (მაქსიმალურად მზა).
- ზოგიერთ კერძს გრძელი სახელები აქვს, რომლებიც სრულად არ არის ნაჩვენები სიაში. კერძის სრული სახელის სანახავად, შეხებით აირჩიეთ „...“.
- შეგიძლიათ ხელით დაამატოთ პროგრამები სიაში Favourites (რჩეულები) .
- თქვენ შეგიძლიათ დამალოთ გარკვეული პროგრამები, ამისათვის შეხებით აირჩიეთ . პროგრამების აღსადგენად გადადით Settings (პარამეტრები) > Setup (აწყობა) > Dishes (კერძები).

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


ეს არის ავტომატური ფუნქცია, რომელიც ქურას შესაფერის გამწოვთან აკავშირებს. ქურასა და გამწოვში, ორივეში წარმოდგენილია ინფრაწითელი სიგნალის გადამცემი მექანიზმი. ვენტილატორის სიჩქარე ავტომატურად განისაზღვრება და რეგულირდება რეჟიმის პარამეტრისა და ქურაზე განთავსებული ყველაზე ცხელი ჭურჭლის ტემპერატურის საფუძველზე. ვენტილატორის მართვა ხელით ქურიდან ან თვით გამწოვიდანაა შესაძლებელი.




**i** გამწოვზე ვენტილატორის სიჩქარის შეცვლის შემთხვევაში, ქურასთან ნაგულისხმევი კავშირი გაუქმდება. ფუნქციის ხელახლა გასააქტიურებლად გამორთეთ და ხელახლა ჩართეთ ორივე მოწყობილობა.


**i** ზოგიერთ გამწოვებში ფუნქცია შეიძლება ნაგულისხმევად იყოს გამორთული. ასეთ შემთხვევებში ჩართეთ ფუნქცია ჯერ გამწოვზე, შემდეგ კი ქურაზე. დამატებითი ინფორმაციისთვის, იხილეთ გამწოვის მომხმარებლის სახელმძღვანელო.

### ვენტილატორის ავტომატურ რეჟიმში დაყენება

გამწოვის ავტომატურ რეჟიმში გადასაყვანად, ვენტილატორის შემდეგი დაყენებული სიჩქარეებიდან ერთ-ერთი აირჩიეთ: რეჟიმი 2 - რეჟიმი 6. გამწოვი რეაგირებს ყოველთვის, როდესაც ქურას ამუშავებთ. შეგიძლიათ დააყენოთ ქურა მხოლოდ განათების ჩართვაზე, 1 რეჟიმის არჩევით.

1. შეეხეთ 
  2. აირჩიეთ Settings (პარამეტრები) > Hob<sup>2</sup>Hood.
  3. ჩართეთ გადამრთველი გამწოვის გასააქტიურებლად.
- ყველა ავტომატური რეჟიმი სიის სახით აისახება.
4. რეჟიმის არჩევა.


5. შეხებით აირჩიეთ **X** ან **<** არჩევნის შესაძლებლობა და გადით. ვენტილატორის სიჩქარის მიმდინარე დონის შესამოწმებლად შეხებით აირჩიეთ . ვენტილატორის სიჩქარის დონე ეკრანის ზედა მარცხენა კუთხეში აისახება. ვენტილატორის გამოსართავად შეხებით აირჩიეთ . ვენტილატორის ჩასართავად შეხებით აირჩიეთ .

ავტომატური რეჟიმები	ავტომატური განათება	მოხარშვა 1)	შეწვა 2)
ვენტილატორის სიჩქარე			
 OFF	გამორთვა	-	-
რეჟიმი 1	ჩართვა	-	-
რეჟიმი 2 3)	ჩართვა	1	1
რეჟიმი 3	ჩართვა	-	1
რეჟიმი 4	ჩართვა	1	1
რეჟიმი 5	ჩართვა	1	2
რეჟიმი 6	ჩართვა	2	3

- 1) ქურა ამოიწმობს დუღილის პროცესს და ვენტილატორის სიჩქარეს ავტომატური რეჟიმის შესაბამისად აყენებს.
- 2) ქურა ამოიწმობს შეწვის პროცესს და ვენტილატორის სიჩქარეს ავტომატური რეჟიმის შესაბამისად აყენებს.
- 3) ეს რეჟიმი ააქტიურებს ვენტილატორსა და განათებას და არ არის ტემპერატურაზე დამოკიდებული.

### ვენტილატორის ხელის რეჟიმის დაყენება

ვენტილატორის სიჩქარის დარეგულირება ხელითაც შეგიძლიათ.




1. შეეხეთ .
2. შეეხეთ Manual (მექანიკური). ეკრანზე აისახება მართვის პანელი ვენტილატორის მიმდინარე სიჩქარით.
3. შეეხეთ ეკრანს ან გაასრიალეთ თითო ვენტილატორის სიჩქარის დონის დასაყენებლად.

ვენტილატორის სიჩქარის მაქსიმალური დონის დასაყენებლად შეხებით აირჩიეთ Boost (სიმძლავრის მომატება). ვენტილატორი იმუშავებს Boost (სიმძლავრის მომატება) რეჟიმში გარკვეული დროის განმავლობაში. ამ დროის შემდეგ ვენტილატორის სიჩქარის დონე ავტომატურად გადადის 3-ზე. Boost (სიმძლავრის მომატება)-ის ხელით გამოსართავად დააჭირეთ 0-ს.


## ჭურის განათება



თქვენ ჭურაზე შეგიძლიათ განათების ავტომატური გააქტიურება მაშინ, როდესაც ჭურას გააქტიურებთ. ამისთვის დააყენეთ ავტომატური რეჟიმი 1 - რეჟიმი 6. ასევე შეგიძლიათ ხელით ჩართოთ ან გამორთოთ ჭურის განათება.



### განათების ხელით გააქტიურება

1. შეხეთ .
2. შეხებით აირჩიეთ  განათების ჩასართავად. მოწყობილობის გამოსართავად ხელახლა აირჩიეთ შეხებით .

## 6.19 Language (ენა)

1. შეხეთ ნიშანს , რათა გახსნათ Menu (მენიუ).
2. აირჩიეთ Settings (პარამეტრები) > Setup (აწყობა) > Language (ენა).
3. სიდან ენა აირჩიეთ.


არჩევნის შესანახად შეხებით აირჩიეთ  ან  შემდეგ კონტაქტურ ფანჯარაში აირჩიეთ YES (დიახ).

თუ არასწორი ენა აირჩიეთ, შეხებით აირჩიეთ  > . სია აისახება. აირჩიეთ მარცხნივ ზემოდან პირველი ვარიანტი, შემდეგ მარცხნივ ზემოდან მეორე ვარიანტი. გადადით ქვემოთ, რათა სიდან სწორი ენა აირჩიოთ. როდესაც კონტაქტური ფანჯარა გამოჩნდება, აირჩიეთ ვარიანტი მარჯვნივ.

## 6.20 Key Tones (ღილაკის ტონები) / Volume (ხმა)

შეგიძლიათ აირჩიოთ ხმის ტიპი, რომელსაც თქვენი ჭურა გამოსცემს ან მთლიანად გამორთოთ ხმები. შეგიძლიათ ტკაცუნის (ნაგულისხმევი) ან სიგნალი აირჩიოთ.


ასევე შეგიძლიათ ხმის დონე აირჩიოთ.

1. შეხეთ ეკრანზე  შემდეგის გასახსნელად: Menu (მენიუ).
2. აირჩიეთ Settings (პარამეტრები) > Setup (აწყობა) > Key Tones (ღილაკის ტონები) / Volume (ხმა).
3. აირჩიეთ შესაბამისი ვარიანტი. პარამეტრი ავტომატურად შეინახება.

## 6.21 Brightness (სიკაშკაშე)

ეკრანის სიკაშკაშე შეგიძლიათ შეცვალოთ.

არსებობს 5 სიკაშკაშის დონეები, სადაც 1 არის ყველაზე დაბალი და 5 ყველაზე მაღალი.

1. შეხეთ ნიშანს , რათა გახსნათ Menu (მენიუ).
2. აირჩიეთ Settings (პარამეტრები) > Setup (აწყობა) > Brightness (სიკაშკაშე).
3. აირჩიეთ შესაბამისი დონე. პარამეტრი ავტომატურად შეინახება.

## 6.22 Power Management (სიმძლავრის მართვა)

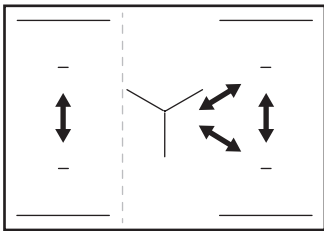
თუ რამდენიმე ზონა გააქტიურდება და მოხმარებული სიმძლავრე სიმძლავრის შეზღუდვის ფარგლებს აღემატება, მოცემული ფუნქცია ხელმისაწვდომ სიმძლავრეს საკვების მომზადების ყველა ზონაზე გაანაწილებს (უკავშირდება იმავე ფაზას). ჭურა სახლის ინსტალაციის დნობადი მცველების დასაცავად აკონტროლებს გაცხელების პარამეტრებს.

- საკვების მომზადების ზონები დაჯგუფებულია მდებარეობის და ჭურის ფაზების რაოდენობის მიხედვით. თითოეული ფაზის მაქსიმალური ელექტროლი დატვირთვაა 3680 ვტ. თუ ჭურა ერთ ფაზაში მიაღწევს მაქსიმალური არსებული სიმძლავრის ზღვარს, საკვების მომზადების ზონების

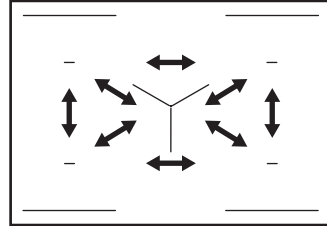
სიმძლავრე ავტომატურად შემცირდება.

- პირველად არჩეული საჭმლის მოსამზადებელი ზონის (ან FUNCTIONS (ფუნქციები) თუ Dishes (კერძები) გამოყენებით არჩეული საჭმლის მოსამზადებელი ზონის) ტემპერატურული რეჟიმი ყოველთვის პრიორიტეტულია. ნარჩენი სიმძლავრე საჭმლის მოსამზადებელ სხვა ზონებს შორის არჩეული თანამიმდევრობით განაწილდება.
- მართვის პანელის ფერი ტემპერატურული პარამეტრის ხელმისაწვდომ ვარიანტებს აჩვენებს:
  - წითელი – მიმდინარე ტემპერატურულ პარამეტრს,
  - თეთრი – მაქსიმალურად ხელმისაწვდომ ტემპერატურულ პარამეტრს,
  - ღია ნაცრისფერი – მიუწვდომელი ტემპერატურული რეჟიმი (Power Management (სიმძლავრის მართვა) მუშაობს).
- თუ უფრო მაღალი ტემპერატურული პარამეტრი მიუწვდომელია, ჯერ შეამცირეთ იგი სხვა საჭმლის მომზადების ზონებისთვის.

როდესაც სიმძლავრე შეიძლება განაწილდეს საკვების მომზადების ზონებზე შესაძლო კომბინაციებისთვის იხილეთ ილუსტრაცია.



თუ გაჭურის ჯამური სიმძლავრე შეზღუდულია (1500 ვტ-6000 ვტ) ფუნქცია ხელმისაწვდომ სიმძლავრეს საჭმლის მოსამზადებელ ყველა ზონას შორის ანაწილებს. იხილეთ თავი „პირველ გამოყენებამდე“ > „FlexPower“.



## 7. მინიშნებები და რჩევები

### ⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

## 7.1 სამზარეულოს ჭურჭელი

**i**

საკვების მომზადების ინდუქციური ზონებისთვის სამზარეულოს ჭურჭელში ძლიერი ელექტრომაგნიტური ველი სწრაფად წარმოქმნის მაღალ ტემპერატურას.

გამოიყენეთ საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები სამზარეულოს სათანადო ჭურჭლით.

- გადახურების თავიდან ასაცილებლად და ზონების ეფექტურობის გასაუმჯობესებლად ჭურჭელი უნდა იყოს მაქსიმალურად სქელი და ბრტყელი.
- Pan-frying (ტაფაზე შეწვა) ფუნქციისთვის გამოიყენეთ მხოლოდ ბრტყელი ძირიანი ტაფები.
- ქურის პანელის ზედაპირზე დადებამდე დარწმუნდით, რომ ჭურჭლის ძირები სუფთა და მშრალია.
- ყოველთვის ყურადღებით იყავით, რომ არ გაასრიალოთ ან მიადოთ ჭურჭელი მინის კიდებებსა და კუთხეებზე, რადგან მინის ზედაპირი შეიძლება მოტყდეს ან დაზიანდეს.

### სამზარეულოს ჭურჭლის მასალა

- **სწორი:** თუჯი, ფოლადი, ემალერებული ფოლადი, უჟანგავი ფოლადი, მრავალმრიანი ძირი (მწარმოებლის მიერ გაკეთებული სწორი ნიშნულებით).
- **არასწორია:** ალუმინი, სპილენძი, თითბერი, მინა, კერამიკა, ფაიფური.

### სამზარეულოს ჭურჭელი შესაფერისია ინდუქციური ქურისთვის, თუ:

- წყალი ძალიან სწრაფად დუღდება ზონაში, რომელიც დაყენებულია გაცხელების მაქსიმალურ ტემპერატურაზე.
- მაგნიტი იზიდავს სამზარეულო ჭურჭლის ძირს.

### სამზარეულოს ჭურჭლის ზომები

- საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები ავტომატურად ადაპტირდება სამზარეულოს ჭურჭლის ძირის ზომაზე.
- საკვების მომზადების ზონის ეფექტიანობა დაკავშირებულია

სამზარეულოს ჭურჭლის დიამეტრთან. მინიმალურზე მცირე დიამეტრის მქონე ჭურჭელი მიიღებს საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონის მიერ გამომუშავებული ენერჯის მხოლოდ ნაწილს.

- უსაფრთხოების დაცვის მიზნით და ოპტიმალური შედეგის მისაღებად ნუ გამოიყენებთ იმაზე დიდ ჭურჭელს, ვიდრე მიითვებულა „საჭმლის მომზადების ზონების სპეციფიკაციებში“. მოერიდეთ ჭურჭლის მართვის პანელთან მიახლოებას საჭმლის მომზადების დრო. ამან შესაძლოა იმოქმედოს მართვის პანელის მუშაობაზე ან შემთხვევით გაააქტიუროს ქურის ფუნქციები.

**i**

იხილეთ “ტექნიკური მონაცემები”.

## 7.2 ხმაური მუშაობის დროს

### თუ გესმით:

- ბზარის ხმა: ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (მრავალფენიანი ძირი).
- სასტვენის ხმა: იყენებთ კონფორს მაღალი სიმძლავრის დონით და ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (მრავალფენიანი ძირი).
- გუგუნო: იყენებთ ენერჯის მაღალ დონეს.
- ტკაცუნები: ელექტრო გადართვა სრულდება, ქურაზე მოთავსების შემდეგ ხდება ქვების აღმოჩენა.
- შიშინი, ზუზუნო: მუშაობს ვენტელატორი.

**ხმები ნორმალურია და არ მიუთითებს რაიმე გაუმართაობაზე.**

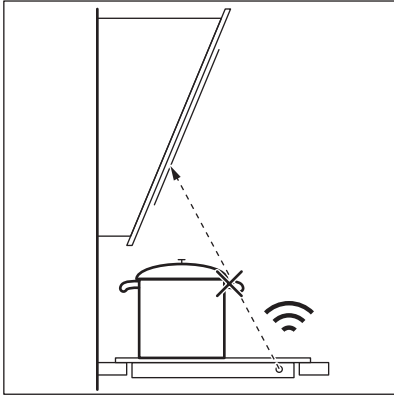
## 7.3 მინიშნებები და რჩევები შემდეგისთვის: Hob²Hood

როდესაც ამუშავებთ ქურას ფუნქციით:

- მოარიდეთ გამწოვის პანელი მზის პირდაპირ სხივებს.
- ნუ მინახებთ ჰალოგენის განათებას გამწოვის პანელს.
- ნუ დაფარავთ ქურის მართვის პანელს.
- ნუ შეუშლით ხელს ქურასა და გამწოვს შორის სიგნალის მიმოცვლას (მაგ.:

ხელით, ჭურჭლის სახურავით თუ მაღალი ქვაბით). იხილეთ გამოსახულება.

**ქვემოთ ნაჩვენებია გამწოვი მხოლოდ საილუსტრაციო მიზნებით.**



იქონიეთ Hob<sup>2</sup>Hood ინფრაწითელი სიგნალის ფანჯარა სუფთა მდგომარეობაში.



დისტანციურად მართვადმა სხვა მოწყობილობებმა, შესაძლოა, დაბლოკონ სიგნალი. ჭურის სიახლოვეს ნუ გამოიყენებთ მდებარე ასეთი მოწყობილობებს სანამ Hob<sup>2</sup>Hood ჩართულია.

**ღუმლის გამწოვები Hob<sup>2</sup>Hood ფუნქციით**

ამ ფუნქციით მომუშავე ღუმლის გამწოვების სრული ასორტიმენტის სანახავად გთხოვთ ეწვიოთ ჩვენს სამომხმარებლო ვებსაიტს. Electrolux-ის ღუმლის გამწოვებს, რომლებიც ამ ფუნქციით არიან აღჭურვილები, უნდა ჰქონდეთ სიმბოლო

**8. მოვლა და დასუფთავება**

**⚠ გარფთხილება!**

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

**8.1 ზოგადი ინფორმაცია**

- გაწმინდეთ ჭურა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სუფთა ძირის მქონე სამზარეულოს ჭურჭელი.
- ზედაპირზე არსებული ნაკარები ან მუქი ლაქები ჭურის მუშაობაზე ზემოქმედებას არ ახდენენ.
- გამოიყენეთ ჭურის პანელის შესაფერისი სპეციალური საწმენდი საშუალება.
- ყოველთვის გამოიყენეთ მინისზედაპირიანი ჭურის პანელებისთვის რეკომენდებული საფხეკი. საფხეკი გამოიყენეთ, როგორც მხოლოდ დამატებითი ხელსაწყო გაწმენდის სტანდარტული

პროცედურის შესრულების შემდეგ მინის გასასუფთავებლად.

**⚠ გარფთხილება!**

დანები ან ლითონის სხვა ნებისმიერი ბასრი ხელსაწყო მინის ზედაპირის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ.

**8.2 გაასუფთავეთ ჭურის პანელის**

- **დაუყოვნებლივ მოაცილეთ:** გამდნარი პლასტმასი, პლასტიკური ფოლგა, მარილი, შაქარი და შაქრის შემცველი საჭმელი, წინააღმდეგ შემთხვევაში ჭუჭყმა შესაძლოა ჭურის დაზიანება გამოიწვიოს. მოერიდეთ დამწვრობის მიღებას. გამოიყენეთ ჭურის სპეციალური საფხეკი შუშის ზედაპირზე მახვილი კუთხის პოზიციით და ამოძრავეთ პირი ზედაპირზე.



- მოაშორეთ ქურის საკმარისად გაგრილების შემდეგ: კირის ლაქები, წყლის ლაქები, ცხიმის ლაქები, მზზინავი ლითონისებრი ლაქა. ქურის პანელი გაწმინდეთ სველი ტილოთი და არააბრაზიული სარეცნი საშუალებით. გაწმენდის შემდეგ ქურის პანელი სველი ტილოთი გაამშრალეთ.

- მოაცილეთ მზზინვარე ლითონზე გაუფერულებული ადგილები: გამოიყენეთ ძმრიანი წყლის ხსნარი და ჩვრით გაწმინდეთ შუშის ზედაპირი.

## 9. პრობლემის აღმოფხვრა

### ⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 9.1 რა უნდა გავაკეთო თუ...

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
ქურის ჩართვა ან ამუშავება ვერ ხერხდება.	ქურა არ არის მიერთებული ან არასწორადაა მიერთებული დენის წყაროსთან.	შეამოწმეთ, არის თუ არა ქურა სწორად დაკავშირებული ელექტროქსელთან. იხილეთ დაკავშირების სქემა.
	მცველი გადაიწვა.	დარწმუნდით, რომ გაუმართაობის მიზეზს მცველი წარმოადგენს. თუ ამნთები ისევ აგრძელებს ჩაქრობას, დაუკავშირდით კვალიფიცირებულ ელექტრიკს.
	თქვენ არ დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 60 წამზე.	კვლავ გაააქტიურეთ ქურა და დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 60 წამზე ნაკლებ დროზე.
	თქვენ ერთდროულად შეეხეთ 2 ან მეტ სენსორულ ველს.	შეეხეთ მხოლოდ ერთ სენსორულ ველს.
	Pause (პაუზა) მუშაობს.	იხილეთ „ყოველდღიური გამოყენება“.
ეკრანი შეხებაზე არ რეაგირებს.	ეკრანის ნაწილი დაფარულია ან ქვაბები ეკრანთან ძალიან ახლოსაა განთავსებული. ეკრანში მოხვდა სითხე ან რაიმე საგანი.	ამოიღეთ ეს საგნები. მოაშორეთ ეკრანს ქვაბები. გაასუფთავეთ ეკრანი და დაელოდეთ სანამ მოწყობილობა გაცივდება. გამოართეთ ქურა ელექტრული კვებიდან. 1 წუთის შემდეგ კვლავ შეაერთეთ ქურა.
გაისმის ხმოვანი სიგნალი და ქურა გამოირთვება. ქურის გამორთვისას გაისმის ხმოვანი სიგნალი.	თქვენ რაღაც განათავსეთ ერთ ან მეტ სენსორულ ველზე.	მოაცილეთ საგანი სენსორული ველებიდან.
კონფორი დეაქტივირდება.	თქვენ განათავსებთ რაღაცას სენსორულ ველზე ①.	მოაცილეთ საგანი სენსორული ველიდან.

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი არ ირთვება.	ზონა არ ცხელდება, რადგან მხოლოდ ცოტა ხნის განმავლობაში მუშაობდა ან ქურის ზედაპირის ქვეშ სენსორია დაზიანებული.	თუ ზონა საკმარისად დიდხანს მუშაობდა იმისთვის, რომ გახვლებულიყო, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს.
უმადლესი ტემპერატურული პარამეტრის გააქტიურება შეუძლებელია.	სხვა ზონაზე უკვე დაყენებულია უმაღლესი ტემპერატურული პარამეტრი.	ჯერ სხვა ზონის სიმძლავრე შეამცირეთ.
	ეს FlexPower დონე ძალიან დაბალია.	შეცვალეთ მაქსიმალური სიმძლავრე Menu (მენიუ). იხილეთ თავი „პირველ გამოყენებამდე“.
სენსორის ველები ცხელდება.	ჭურჭელი ზედმეტად დიდია ან ის ზედმეტად ახლოს არის მოთავსებული მართვის მოწყობილობასთან.	დიდი ჭურჭელი განათავსეთ უკანა კონფორმზე, თუ შესაძლებელია.
Hob²Hood არ მუშაობს.	მართვის პანელი დაფარულია.	მოაცილეთ საგანი მართვის პანელს.
Hob²Hood ეკრანი არ ჩანს.	Hob²Hood პარამეტრებიდანაა გამორთული.	გადადით პარამეტრებზე/ Hob²Hood და გააქტიურეთ ფუნქცია.
Hob²Hood მუშაობს, მაგრამ მხოლოდ შუქია ჩართული.	თქვენ გააქტიურეთ რეჟიმი 1.	შეცვალეთ რეჟიმი რეჟიმი 1 - რეჟიმი ნან დაელოდეთ ავტომატური რეჟიმის გაშვებას.
Hob²Hood 1 - 6 რეჟიმები მუშაობს, მაგრამ შუქი გამორთულია.	შეიძლება ნათურას აქვს რაიმე პრობლემა.	დაუკავშირდით თქვენს ავტორიზებულ სერვისცენტრს.
პანელის სენსორულ ველებთან შეხებისას ხმა არ ისმის.	ხმები გამორთულია.	ჩართეთ ხმები. იხილეთ „ყოველდღიური გამოყენება“.
არასწორი ენაა დაყენებული.	თქვენ შეცდომით შეცვალეთ ენა.	მიჰყევით თავში „ყოველდღიური გამოყენება“ მოცემულ ინსტრუქციას, „Language (ენა)“ არასწორი ენის შესაცვლელად.
საჭმლის მომზადების ზონა ითიშება.	ავტომატური გამორთვა ფუნქცია ახდენს საჭმლის მოსამზადებელი ზონის დეაქტივაციას.	მოაზინეთ ქურის დეაქტივაცია და შემდეგ ისევ გააქტიურეთ. იხილეთ „ყოველდღიური გამოყენება“.
 და შეტყობინება აისახება.	Lock (ჩაკეტვა) ფუნქცია მუშაობს.	იხილეთ „ყოველდღიური გამოყენება“.
E - U - O შეტყობინება აისახება.	Child Lock (ბავშვისთვის დაბლოკვა) ფუნქცია მუშაობს.	იხილეთ „ყოველდღიური გამოყენება“.
სიმძლავრის დონის ზოლი ციმციმებს.	ზონაზე არ არის სამზარეულოს ჭურჭელი.	მოათავსეთ სამზარეულოს ჭურჭელი ზონაზე
	ჭურჭელი არაა შესაფერისი.	გამოიყენეთ შესაფერისი ჭურჭელი. იხ. „რჩევები და მინიმუმები“.



პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
	ჭურჭლის ძირის დიამეტრი ძალიან პატარაა ზონისთვის.	გამოიყენეთ სწორი გარშემოწერილობის მქონე ჭურჭელი. იხელმძღვანელეთ „ტექნიკური მონაცემებით“.
E3 ჩაირთვება.	ელექტროქსელთან კავშირი გაუშართავია.	გამოაერთეთ ქურა ელექტროქსელიდან და შეამოწმეთ კავშირი. იხ. "მონტაჟი".
E4 ჩაირთვება.	ზონის ტემპერატურის სენსორი აფიქსირებს ძალიან მაღალ ან ძალიან დაბალ ტემპერატურას.	აცადეთ საჭმლის მომზადების ზონას გაციება ან გაზარდეთ გარემოს ტემპერატურა 15 °C-ზე მაღლა. თუ პრობლემა არ აღმოფხვრა, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
E7 ჩაირთვება.	გამაგრებელი ვენტილატორი დაბლოკილია.	დარწმუნდით, რომ ვენტილატორს არაფერი ბლოკავს. თუ ვენტილატორი არაფრით არ არის დაბლოკილი და პრობლემა ნარჩუნდება, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
შეგიძლიათ გაიგონოთ უწყვეტი მოკლენმოვანი სიგნალი.	ელექტრული კავშირი არასწორია.	გამორთეთ ქურა ელექტრული კვებიდან. მიმართეთ კვალიფიცირებულ ელექტრიკოსს მონტაჟის შემოწმებისთვის.
ჭურჭელი 5 წუთზე მეტხანს ცხელდება.	ჭურჭლის ძირი არ არის ინდუქციურ ქურასთან თავსებადი.	გამოიყენეთ შესაფერისი ძირის მქონე ჭურჭელი (ბრტყელი, მაგნიტური). იხილეთ „რჩევები და მითითებები“.
	ეს FlexPower ამცირებს მაქსიმალურ სიმძლავრეს.	იხილეთ თავი „ყოველდღიური გამოყენება“, Power Management (სიმძლავრის მართვა).
Boiling (მოხარშვა) ფუნქცია არ აქტიურდება.	ამ ზონაში ნარჩენი სითბო კვლავ აქტიურია.	დაელოდეთ ზონის გაციებას ან გამოიყენეთ სხვა ცივი ზონა.
Boiling (მოხარშვა) ფუნქცია არ ჩერდება.	შეიძლება ქვაბში არ იყოს საკმარისი წყალი (ვიბრაცია ვერ შეინიშნება) ან წყალი უკვე ზედმეტად ცხელი იყოს.	გამოიყენეთ მინიმუმ 1 ლიტრი წყალი თითოეულ ქვაბზე.
Boiling (მოხარშვა) ფუნქცია მოულოდნელად ჩერდება.	ჭურჭელი ფუნქციასთან შეუთავსებელია. ფუნქციას არ შეუძლია მდულარე წყლის ვიბრაციის დაფიქსირება. ჭურჭელი საჭმლის მომზადების ზონისთვის შეიძლება ზედმეტად პატარა იყოს.	ამ ფუნქციასთან არ გამოიყენოთ მიწვის საწინააღმდეგო ძირის მქონე ჭურჭელი. ააღუღეთ მეტი წყალი ან გადაადით ცივი ზონაზე. არ დაამატოთ წყალი, სანამ წყალი დუღილს არ დაიწყებს. დარწმუნდით, რომ ჭურჭლის დიამეტრი საჭმლის მომზადების ზონის ზომას შეესაბამება. მოათავსეთ ჭურჭელი საჭმლის მომზადების ზონის ცენტრში.

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
Pan-frying (ტაფაზე შეწვა) ფუნქციით გაცხელებას დიდი დრო სჭირდება.	ჭურჭელი ძალიან პატარაა, ძალიან მძიმეა ან ძირი არათანაბარია.	იხილეთ განყოფილება „მინიშნებები და რჩევები“.

## 9.2 თუ პრობლემის აღმოფხვრის გზას ვერ პოულობთ...

თუ პრობლემის აღმოფხვრის გზას თავად ვერ პოულობთ, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გადაეცით ტექნიკური მონაცემების ფირფიტაზე ასახული მონაცემები. დარწმუნდით, რომ კონფორი სწორედ ამუშავეთ. თუ ტექნიკურ

მომსახურებას არ აწარმოებს სერვისის ტექნიკოსი ან დილერი, ეს მოსმასხურება არ იქნება უფასო, ასევე გარანტიის მოქმედების პერიოდში. ინფორმაცია საგარანტიო პერიოდისა და ავტორიზებული სერვის ცენტრების შესახებ მითითებულია საგარანტიო ბროშურაში.

# 10. ტექნიკური მონაცემები

## 10.1 ქარხნული პასპორტი

მოდელი EIS87583

ტიპი 62 D5A 01 AA  
ინდუქცია 7.35 კვტ  
სერ. # .....  
ELECTROLUX

პროდუქტის რიცხობრივი კოდი (PNC) 949 599 283 00  
220 - 240 ვ / 400 ვ 2N, 50 ჰც  
მწარმოებელი ქვეყანა:: გერმანიაში  
7.35 კვტ  
CE

## 10.2 საჭმლის მომზადების ზონების ტექნიკური მახასიათებლები

საკვების მომზადების ზონა	ნომინალური სიმძლავრე (მაქსიმალური გაცხელების პარამეტრი) [ვტ]	Boost (სიმძლავრის მომატება) [ვტ]	Boost (სიმძლავრის მომატება) მაქსიმალური ხანგრძლივობა [წთ]	სამზარეულოს ჭურჭლის დიამეტრი [მმ]
მარცხენა წინა	2300	3200	10	125 - 210
მარცხენა უკანა	2300	3200	10	125 - 210
შუა უკანა	2300	3200	10	125 - 210
მარჯვენა წინა	2300	3200	10	125 - 210
მარჯვენა უკანა	2300	3200	10	125 - 210

საკვების მომზადების ზონების სიმძლავრე, შესაძლოა, ოდნავ განსხვავდებოდეს ცხრილში მითითებული ზომებისგან. ისინი

განსხვავდება სამზარეულოს ჭურჭლის მასალისა და განზომილებების მიხედვით.

საკვების მომზადების საუკეთესო შედეგებისთვის, დიამეტრი არ უნდა

## 11. ენერგოეფექტურობა

### 11.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ

მოდელის იდენტიფიკაცია	EIS87583	
საზურავის ტიპი	ჩამენებული ბრტყელი საზურავი	
საჭმლის მოსამზადებელი ზონების რაოდენობა	5	
გათბობის ტექნოლოგია	ინდუქცია	
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონების დიამეტრი (Ø)	შუა უკანა	21.0 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონის სიგრძე (L) და სიგანე (W)	მარცხენა წინა	L 22.3 სმ W 21.8 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონის სიგრძე (L) და სიგანე (W)	მარცხენა უკანა	L 22.3 სმ W 21.8 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონის სიგრძე (L) და სიგანე (W)	მარჯვენა წინა	L 22.3 სმ W 21.8 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონის სიგრძე (L) და სიგანე (W)	მარჯვენა უკანა	L 22.3 სმ W 21.8 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონის ენერგომომხარება (EC electric cooking)	მარცხენა წინა მარცხენა უკანა შუა უკანა მარჯვენა წინა მარჯვენა უკანა	180.8 ვტსთ/კგ 184.4 ვტსთ/კგ 184.4 ვტსთ/კგ 189.4 ვტსთ/კგ 184.4 ვტსთ/კგ
საზურავის ენერგომომხარება (EC electric hob)	184.7 ვტსთ/კგ	

IEC / EN 60350-2 - სახლში საჭმლის მოსამზადებელი ელექტრომწყობილობები - მე-2 ნაწილი: საზურავები - წარმადობის გაზომვის მეთოდები.



### 11.2 ენერჯის დაზოგვით

თუ ქვემოთ მითითებულ რჩევებს გაითვალისწინებთ, შეძლებთ ენერჯის საკვების ყოველდღიურად მომზადებისას დაზოგვას.

- წყლის გაცხელებისას, გამოიყენეთ მხოლოდ თქვენთვის საჭირო რაოდენობა.

- შეძლებისდაგვარად, სამზარეულოს ჭურჭელს ყოველთვის დაახურეთ თავსახური.
- სამზარეულოს ჭურჭელი საკვების მომზადების ზონის ცენტრში მოათავსეთ.
- ნარჩენი სიცხე გამოიყენეთ საკვების სითბოს შესანარჩუნებლად ან მის გასადნობად.

## 12. გარემოსდაცვითი პრობლემები

გადაამუშავეთ საგნები სიმბოლოთი .  
ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის  
კონტეინერებში გადასამუშავებლად.  
ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის  
ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და  
ელექტრონული მოწყობილობების  
ნარჩენების გადამუშავებით. არ  
გადაყაროთ  სიმბოლოთი მონიშნული

მოწყობილობები საყოფაცხოვრებო  
ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ  
პროდუქტი ადგილობრივ  
გადასამუშავებელ დაწესებულებაში ან  
დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ  
ოფისს.

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



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	109
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	111
3. UZSTĀDĪŠANA.....	113
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	115
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	117
6. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	119
7. PADOMI UN IETEIKUMI.....	127
8. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	128
9. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	129
10. TEHNISKIE DATI.....	132
11. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	132
12. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	133

## 1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

### 1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

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

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

## 1.2 Vispārīgā drošība

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

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

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana

#### BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

#### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādi un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāgētās skapīša virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādi ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Katrai ierīcei apakšā ir dzesēšanas ventilators.
- Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes:
  - Neglabājiet mazus priekšmetus vai papīra lapas, kuras varētu izvilkt, tādējādi sabojājot dzesēšanas ventilatorus vai dzesēšanas sistēmu.
  - Starp ierīces apakšdaļu un atvilktnē esošajiem priekšmetiem atstājiet vismaz 2 cm attālumu.
- Noņemiet visus atdalošos paneļus, kas uzstādīti skapīti zem ierīces.

## 2.2 Pieslēgums elektrotīklam

### BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Visi elektriskie savienojumi jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīci jāiezmē .
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi uzstādīta. Vaļīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmērīgu sakaršanu.
- Izmantojiet pareizu elektrības padeves vadu.
- Neļaujiet elektrības padeves vadam satīties.
- Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta trieciena aizsardzība.
- Kabeļa stiprinājumam izmantojiet vada atslototāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni (ja tāds ir) un strāvas kabeli. Sazinieties ar mūsu pilnvaroto servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzī, drošinātāji (no turētājiem

izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzī un savienotāji.

- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Ja E3 kods parādās ekrānā, nekavējoties atvienojiet plīts virsmu un pārbaudiet, vai elektroenerģijas pieslēgums un tīkla spriegums ir pareizi.

## 2.3 Lietošana

### BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pirms pirmās lietošanas, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī "Izslēgts".
- Nenovietojiet galda piederumus un gatavošanas trauku vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.
- Ievietojot pārtiku karstā eļļā, tā var izšļakstīties.
- Neizmantojiet alumīnija foliju vai citus materiālus starp gatavošanas virsmu un ēdiena gatavošanas traukiem, ja vien ierīces ražotājs nav norādījis citādāk.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei ražotāja ieteiktos papildpiederumus.



### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

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

### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ierīces bojājumu risks.

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

## 2.4 Apkope un tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.

- Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet ūdens smidzinātāju un tvaika tīrītāju.
- Tīriet ierīci ar mitru mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus, ja vien nav norādīts citādi.

## 2.5 Serviss

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

## 2.6 Utilizācija

### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

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

# 3. UZSTĀDĪŠANA

### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 3.1 Pirms uzstādīšanas

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

Sērijas numurs .....

## 3.2 Iebūvējamas plītis

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

## 3.3 Strāvas padeves kabelis

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

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Visi elektrisko savienojumu darbi ir jāveic kvalificētam elektriķim.

### ⚠ UZMANĪBU!

Savienojumi, izmantojot kontaktspraudņus ir aizliegti.

### ⚠ UZMANĪBU!

Neurbiet un nelodējiet vadu galus. Tas ir aizliegts.

### ⚠ UZMANĪBU!

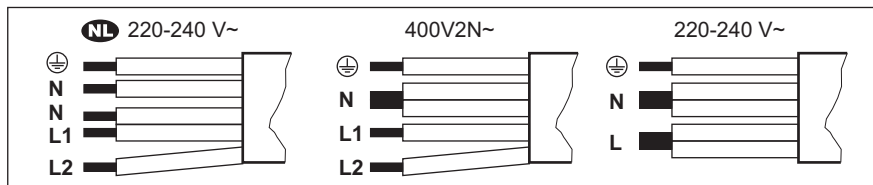
Neveidojiet kabeļa savienojumus bez kabeļa gala uznavas.

### Vienfāzes pieslēgums

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

### Divfāzu pieslēgums

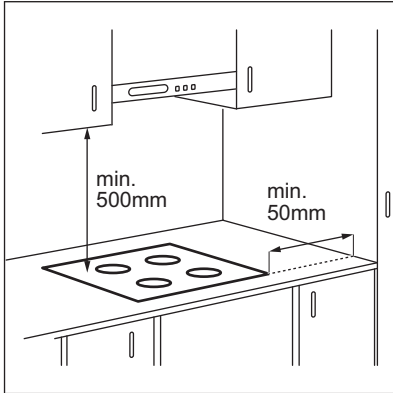
1. Atvienojiet kabeļa gala uznavu no zilās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no zilās krāsas vadu galiem
3. Savienojiet divu zilo vadu galus.
4. Izmantojiet jaunu vada gala uznavu uz savienotā vada gala (nepieciešams īpašs instruments).



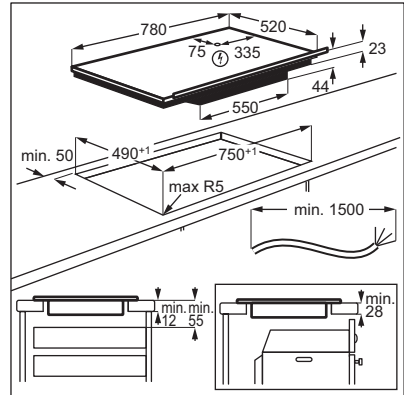
<b>NL</b> 220 - 240 V~	Divfāzu pieslēgums 400 V2N~	Vienfāzes pieslēgums: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup> vai 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup> vai 3 x 4 mm <sup>2</sup>
Dzeltens — zaļš	Dzeltens — zaļš	Dzeltens — zaļš
N Zils un zils	N Zils un zils	N Zils un zils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

### 3.4 Montāža

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




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



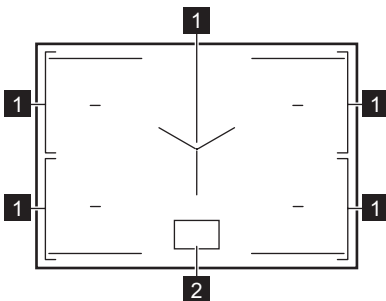
Meklējiet video pamācību “Electrolux indukcijas plīts virsmas uzstādīšana — uzstādīšana un virsmas”, ievadot pilnu turpmāk redzamajā attēlā norādīto nosaukumu.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation 

## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



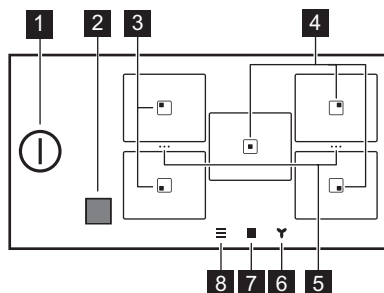
- 1 Indukcijas gatavošanas zona
- 2 Vadības panelis



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

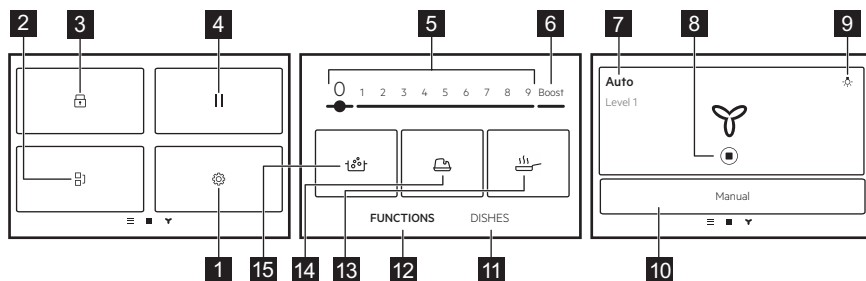
## 4.2 Vadības paneļa izkārtojums










### Galvenais skats






Simbols	Apraksts
1	Piļts virsmas aktivizācija vai deaktivizācija.
2	Hob²Hood infrasarkanā signāla sakaru lodziņš. Neaizsedziet to.
3	Zona ar Cepšana pannā un Vārīšana funkcijām.
4	Zona ar Vārīšana funkciju.
5	Bridge īsceļš. Divu sānu gatavošanas zonu apvienošana, lai izveidotu vienu lielāku gatavošanas zonu, vai apvienotu zonu sadalīšana.
6	Tvaika nosūcēja funkciju iestatīšana.
7	Zonas pārskata atvēršana.
8	Izvēlne atvēršana.

### Paplašinātais skats



Simbols	Apraksts
1 	Iestatījumi. Tvaika nosūcēja iestatījumu atvēršana.
2 	Bridge. Divu vienas puses gatavošanas zonu apvienošana, lai tās darbotos kā viena.
3 	Lock. Vadības panela bloķēšana/atbloķēšana.
4 	Pause. Visu darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.
5 1 - 9	Iestata sildīšanas pakāpi.
6 Boost	Maksimālās karsēšanas pakāpes aktivizēšana.
7 Manuāli / Auto	Pašreizējā tvaika nosūcēja ventilatora iestatījuma parādīšana.
8 	Tvaika nosūcēja izslēgšana/restartēšana.
9 	Tvaika nosūcēja apgaismojuma ieslēgšana un izslēgšana.
10 Manuāli / Auto	Tvaika nosūcēja pārslēgšana uz manuālo vai automātisko režīmu.
11 Ēdieni	Iepriekš iestatītu automātisko programmu atlasīšana dažādiem ēdienu veidiem.
12 FUNKCIJAS	Automātisko programmu atlase dažādām gatavošanas metodēm.
13 	Cepšana pannā. Lai ceptu ar automātiski kontrolētām sildīšanas pakāpēm, kas paredzētas dažādiem pārtikas veidiem.
14 	Kausēšana. Šo funkciju var lietot, lai kausētu dažādus produktus, piem., šokolādi vai sviestu.
15 	Vārišana. Lai automātiski noregulētu ūdens temperatūru, lai tas nepārvārtos pāri katla malām, kad sasniegts vārišanās punkts.

## Displeja navigācija

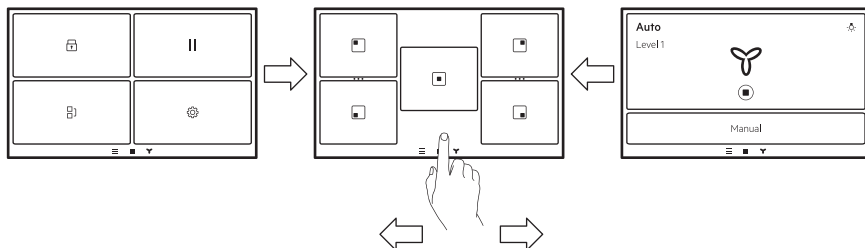
Simbols	Apraksts
OK	Izvēles un iestatījumu apstiprināšana.
X	Lai aizvērtu uznirstošo lodziņu.
	Displejā redzamo norādījumu aizvēršana/izvēršana.
	Iespējas aktivizēšana/deaktivizēšana.
	Došanās par vienu līmeni atpakaļ/uz priekšu izvēlnē Izvēlne.

## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 5.1 Displeja navigācija



Lai pārvietotos starp ekrāniem, pieskarieties simboliem displeja apakšdaļā. Varat arī vilkt pa kreisi, lai pārvaldītu Hob<sup>2</sup>Hood iestatījumus, vai pa labi, lai sasniegtu Izvēlne.

## 5.2 Pirmreizējā pieslēgšana elektrotīklam

Kad pieslēdzat plīts virsmu elektrotīklam, jūms jāiestata Valoda, Displeja spilgtums un Skaļums.

Jūs varat mainīt iestatījumu sadaļā Izvēlne > Iestatījumi > Uzstādīšana. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".

## 5.3 Displeja lietošana

- Var izmantot tikai simbolus ar aizmugurģaismojumu.
- Lai aktivizētu konkrētu iespēju, pieskarieties pie attiecīgā simbola displejā.
- Izvēlētā funkcija aktivizējas, kad jūs noņemat pirkstu no displeja.
- Lai ritinātu pieejamās iespējas, lietojiet ātru žestu vai velciet pirkstu pa displeju. Žesta stiprums nosaka, cik ātri ekrāns kustas.
- Ritināšana var apstāties pati par sevi, vai arī jūs varat to apstādināt nekavējoties, pieskaroties displejam.
- Jūs varat mainīt lielāko daļu no displejā redzamajiem parametriem, kad pieskaraties atbilstošajiem simboliem.
- Lai iestatītu nepieciešamo funkciju vai laiku, jūs varat ritināt sarakstu un/vai pieskarties iespējai, kuru gribat izvēlēties.
- Kad plīts virsma ir aktivizēta un daži simboli pazūd no displeja, pieskarieties displejam atkārtoti. Visi simboli tiks atkal ieslēgti.

- Kad iedarbināt atsevišķas funkcijas, parādīsies uzturētais lodziņš ar papildu informāciju.

## 5.4 FlexPower

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




Parasti ierīce darbojas visaugstākajā iespējamajā jaudas līmenī. Maksimālo jaudas līmeni var mainīt, ja elektrosistēma nevar nodrošināt pilnu jaudu.

### ⚠ UZMANĪBU!

Pārliecinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu.



Ja jaudas līmenis ir zemāks par 2000 W, jūs nevarat aktivizēt nevienu automatisko programmu (Ēdieni vai FUNKCIJAS).

1. Pārliecinieties, ka visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas.
2. Pieskarieties pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
3. Atlasiet Iestatījumi > Uzstādīšana > FlexPower un izvēlieties atbilstošu jaudas līmeni.
4. Pieskarieties  vai . Izpildiet displejā redzamos norādījumus, lai apstiprinātu savu izvēli.

## 6. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie  vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

### 6.2 Automātiskā izslēgšanās

**Funkcija automātiski izslēdz plīts virsmu, ja:**

- ir izslēgtas visas gatavošanas zonas;
- neiestatāt karsēšanas iestatījumu pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, divieli utt.). Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Noņemiet priekšmetu vai noīriet vadības paneli.
- plīts virsma pārāk sakarst (piemēram, kad katls ir izvārijies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkārtoti izmantojat plīts virsmu.
- jūs izmantojat nepareizus ēdiena gatavošanas traukus vai arī uz konkrētās zonas nav ēdiena gatavošanas trauku. Indukcijas gatavošanas zona automātiski izslēdzas pēc 50 sekundēm.
- jūs neizslēdzat gatavošanas zonu vai maināt karstuma iestatījumu. Pēc kāda laika parādās ziņojums un plīts izslēdzas.

**Attiecība starp karsēšanas iestatījumu un laiku, pēc kura plīts virsma izslēdzas:**

Karsēšanas iestatījums	Plīts virsma izslēdzas pēc
1 - 2	6 stundām
3 - 5	5 stundām
6	4 stundām
7 - 9	pusotras stundas



Lietojot Cepšana pannā, plīts virsma izslēdzas pēc 1,5 stundām. Kausēšana plīts virsma izslēdzas pēc 6 stundām

### 6.3 Katlu noteikšana

Šī funkcija nosaka, vai gatavošanas trauki ir novietoti uz gatavošanas zonām, un izslēdz gatavošanas zonas, ja gatavošanas trauki vairs uz tām neatrodas.

- Ja vispirms novietojat traukus uz gatavošanas zonas un pēc tam aktivizējat plīts virsmu, attiecīgās gatavošanas zonas pārskatā tiek parādīta pelēka josla.
- Josla neparādīsies, ja uz gatavošanas zonas neatrodas gatavošanas trauks vai gatavošanas trauku nevar noteikt nepareiza novietojuma vai nepiemērota materiāla dēļ.
- Noņemot gatavošanas trauku no aktivizētas gatavošanas zonas un īslaicīgi novietojot to citviet, sāks mirgot atbilstošās gatavošanas zonas pārskata josla. Nenovietojot gatavošanas trauku atpakaļ uz aktivizētās gatavošanas zonas 120 sekunžu laikā, attiecīgā gatavošanas zona tiek automātiski deaktivizēta. Lai atsāktu gatavošanu, novietojiet gatavošanas trauku atpakaļ uz gatavošanas zonām, pirms beidzas norādītais gaidīšanas laiks.

### 6.4 Gatavošanas zonu lietošana

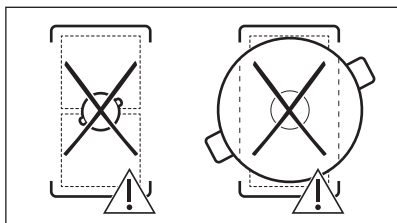
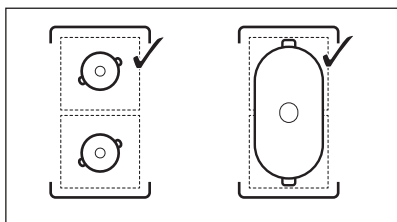
Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram.



Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas trauks ir piemērots lietošanai ar indukcijas plīts virsmas. Lai iegūtu plašāku informāciju par ēdiena gatavošanas veidiem, skatiet sadaļu Padomi un ieteikumi. Pārbaudiet ēdiena gatavošanas trauka izmēru sadaļā "Tehniskie dati".

Lai aktivizētu gatavošanas zonu, novietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonas centrā un pieskarieties attiecīgās zonas simbolam. Displejā tiek parādītas pieejamās programmas. Iestatiet karstuma līmeni vai izvēlieties kādu no automātiskajām funkcijām. Lai atgrieztos galvenajā skatā, pieskarieties **X** augšējā labajā stūrī.

Varat gatavot, izmantojot lielu ēdiena gatavošanas trauku, novietojot to uz divām gatavošanas zonām vienlaikus, izmantojot Bridge.

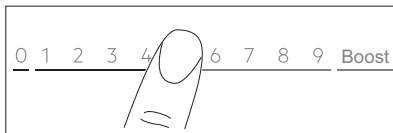


Kad ir aktīvas citas zonas, zonas, kuru vēlaties izmantot, karsēšanas pakāpe var būt ierobežota. Skatiet sadaļu Jaudas pārvaldība.

### 6.5 Karsēšanas iestatījums

1. Ieslēdziet plīts virsmu.
2. Nolieciet katlu uz izvēlētās gatavošanas zonas un pieskarieties attiecīgās zonas simbolam.
3. Pieskarieties vai velciet ar pirkstu, lai iestatītu sildīšanas iestatījumus.

Jaudas līmeņa ikonas 1-9 kļūst lielākas, un zemāk esošā josla kļūst sarkana, lai norādītu pašreizējo jaudas iestatījumu. Kad ir atlasīts jaudas līmenis, ekrāns tiek mainīts uz izvērsto ekrāna skatu.



Siltuma iestatījumu varat mainīt arī zonas pārskata ekrānā. Lai pārietu uz zonas pārskata ekrānu, pieskarieties izvērstā ekrāna skata centra daļā. Lai mainītu siltuma līmeni, pieskarieties **—** vai **+**. Lai atvērtu izvērsto ekrāna skatu, pieskarieties jaudas līmenim.

### 6.6 Boost

Šī funkcija nodrošina vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Funkciju indukcijas gatavošanas zonai var aktivizēt tikai uz ierobežotu laiku. Pēc šī laika indukcijas gatavošanas zona automātiski tiek iestatīta atpakaļ uz augstāko karsēšanas līmeni.

1. Atlasiet gatavošanas zonu.
2. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie Boost.

Funkcija izslēdzas automātiski. Lai izslēgtu funkciju manuāli, izvēlieties zonu un mainiet tās sildīšanas iestatījumu uz 0.



Boost nedarbojas, kad ir aktivizēta Bridge funkcija vai jauda kādā posmā nav pietiekama (sk. "Jaudas pārvaldība").



Lai aplūkotu maksimālās darbības ilguma vērtības, skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

### 6.7 OptiHeat Control (trīspakāpu atlikušā siltuma indikators)



#### BRĪDINĀJUMS!

Kamēr indikators **|||/||/|** turpina degt, pastāv apdegumu risks no atlikušā siltuma.

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



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

||| — turpināt gatavošanu,

|| — siltuma uzturēšana,

| — atlikušais siltums.

Indikatori var arī iedegties:


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

Indikatora nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.


## 6.8 Siltuma uzturēšanas režīms

Šī funkcija uztur ēdienu siltu ar zemas temperatūras iestatījumu.

Siltuma uzturēšanas režīms ir pieejams tikai tad, ja gatavošanas zona pēc gatavošanas procesa beigām joprojām ir silta (ar redzamu atlikušā siltuma ikonu) un ēdiena gatavošanas trauks paliek uz zonas. Funkcija nedarbojas ar aukstu gatavošanas zonu.

1. Pieskarieties , lai aktivizētu plīts virsmu Siltuma uzturēšanas režīms.

Siltuma uzturēšanas režīms darbojas līdz tiek izslēgta.

2. Lai apturētu funkciju, pieskarieties  displeja augšējā kreisajā stūrī.

Ja nepieciešams, varat iestaīt taimeri. Skatiet sadaļu "Taimera iespējas".

## 6.9 Taimera iespējas



### ECO Timer

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

Lai taupītu enerģiju, gatavošanas zonas sildītājs izslēdzas pirms atskan ECO Timer skaņa. Darbības laika atšķirība ir atkarīga no

siltuma iestatījuma līmeņa un gatavošanas darbības ilguma.

Šo funkciju var izmantot, kad gatavošanas zona ir ieslēgta. Funkciju var iestatīt katrai gatavošanas zonai atsevišķi.

1. Iestatiet attiecīgās gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi un pēc tam funkciju.
2. Pieskarieties zonas simbolam.

3. Nospiediet .

Displejā parādīsies taimera izvēlnes logs.


4. Atzīmējiet izvēles rūtiņu Zonas izslēgšanās, lai aktivizētu funkciju.

5. Iestatiet laiku.

6. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties OK.



Jūs varat arī atsaukt savu izvēli ar .

Gatavošanas laikā varat mainīt ECO Timer

iestatījumus: pieskarieties  ar taimera vērtību, pēc tam pieskarieties REDIGĒT.

Kad taimeris beidzas, atskan signāls un tiek parādīts uznirstošais logs. Pieskarieties OK, lai apturētu signālu.

Lai izslēgtu funkciju, iestatiet karsēšanas


pakāpi uz 0. Varat arī pieskarties pie  ar taimera vērtību, pieskarieties pie  un apstiprināt savu izvēli, kad parādās uznirstošais logs.

## Timer

Varat izmantot šo funkciju, kad gatavošanas zona ir aktivizēta.

Funkcija neietekmē nevienu citu funkciju, kas darbojas vienlaikus.

1. Izvēlieties jebkuru gatavošanas zonu. Displejā parādīsies attiecīgais slīdnis.

2. Nospiediet .

Displejā parādīsies taimera izvēlnes logs.


3. Noņemiet atzīmi Zonas izslēgšanās no izvēles rūtiņas, lai aktivizētu funkciju.

4. Iestatiet laiku.


5. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties OK.

Jūs varat arī atsaukt savu izvēli ar .

Gatavošanas laikā varat mainīt Timer

iestatījumus: pieskarieties  ar taimera vērtību, pēc tam pieskarieties REDIGĒT.


Kad taimeris beidzas, atskan signāls un tiek parādīts uznirstošais logs. Pieskarieties OK, lai apturētu signālu.

Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties  ar taimera vērtību, pieskarieties **X** un apstipriniet savu izvēli, kad parādās uznirstošais logs.

## 6.10 / ... Bridge

Šī funkcija apvieno divas gatavošanas zonas, un tās darbojas kā viena ar to pašu sildīšanas pakāpi. Varat to izmantot, lai gatavotu ar lieliem ēdiena gatavošanas traukiem.


Ēdiena gatavošanas traukam jānosedz abu zonu centri. Ja ēdiena gatavošanas trauks atrodas starp abiem centriem, funkcija netiks aktivizēta.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonām.
2. Pieskarieties  displejā, lai atvērtu Izvēlne un atlasiet Bridge. Varat arī pieskarties saīšnei ... zonas pārskatā.
3. Iestatiet karstumu.



Lai deaktivizētu funkciju: pieskarieties saīšnei ... Gatavošanas zonas atsāks darboties atsevišķi.


## 6.11 Pause

Visas darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.

Ja funkcija darbojas, var izmantot tikai  un ATSĀKT pogas var izmantot. Visi pārējie simboli uz vadības panela ir bloķēti.

Šī funkcija neaptur taimera funkcijas. Kad taimera funkcija beidzas, pieskarieties jebkurā ekrāna vietā, lai apturētu skaņas signālu.

1. Pieskarieties , lai atvērtu Izvēlne.
2. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie .



Karstuma iestatījums ir pazemināts uz  (Siltuma uzturēšanas režīms).

Lai izslēgtu šo funkciju, pieskarieties ATSĀKT.

Tiks atjaunoti iepriekšējie siltuma iestatījumi.

## 6.12 Lock

Jūs varat bloķēt vadības paneli plīts virsmas darbības laikā. Tas novērsīs nejaušu karsēšanas iestatījuma maiņu.

1. Iestatiet karstumu.
2. Pieskarieties , lai atvērtu Izvēlne.
3. Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie .


Lai deaktivizētu funkciju, , nospiediet un turiet ATBLOĶĒT 4 sekundes.



Izslēdzot plīts virsmu, tiek deaktivizēta šī funkcija.

## 6.13 Bērnu drošība

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts virsmas darbināšanu.

1. Pieskarieties , lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet iestatījumi > Uzstādīšana > Bērnu drošība.
3. Pagrieziet slēdzi ieslēgšanas pozīcijā un pieskatieties pie burtiem E-U-O alfabētiskā secībā, lai aktivizētu funkciju.

Lai deaktivizētu funkciju, pagrieziet slēdzi pozīcijā izslēgt.

Pēc aktivizēšanas var pāriet kāds laiks, līdz funkcija darbosies.

## 6.14 FUNKCIJAS: Cepšana pannā

Šī funkcija ļauj iestatīt atbilstošu siltuma iestatījumu ēdiena cepšanai. Šī funkcija pielāgo plīts virsmas temperatūru dažādiem ēdienu veidiem un uztur to gatavošanas laikā. Kad karsēšanas iestatījuma līmenis ir iestatīts, manuāla temperatūras regulēšana nav nepieciešama.

### UZMANĪBU!

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

1. Novietojiet pannu ar eļļu/taukvielām uz vienas no gatavošanas zonām kreisajā pusē. Jūs varat izmantot vienu

gatavošanas zonu vai apvienot abas gatavošanas zonas, izmantojot Bridge.

2. Izvēlieties FUNKCIJAS > Cepšana pannā.
3. Izvēlieties cepšanas līmeni.
4. Iepriekšēja karsēšana sākas.
4. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.

Taimeris nekavējoties ieslēdzas. Kad panna ir sasniegusi paredzēto temperatūru, atskan skaņas signāls un tiek parādīts uznirstošais logs. Tagad pannā varat iepilināt eļļu un ievietot pārtiku. Lai aizvērtu uznirstošo logu un sāktu cepšanu, pieskarieties OK. Lai manuāli apturētu funkciju, vadības joslā pieskarieties 0.

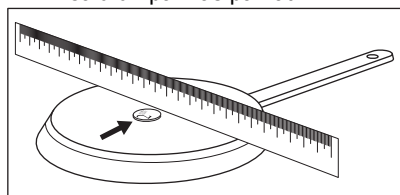
Padomi un ieteikumi

- Izpildiet displejā redzamos norādījumus par to, kad ēdiens ir jāapgriež vai kad jāregulē karsēšanas līmenis.
- Jūs varat mainīt noklusējuma sildīšanas pakāpi, ja nepieciešams.
- Biezu sastāvdaļu gabalu vai zaļu kartupeļu gadījumā izmantojiet vāku pirmajās 10 cepšanas minūtēs.
- Smagas pannas sasilst ilgāk.
- Izmantojiet laminētas pannas uz zema sildīšanas līmeņa, lai novērstu pārkaršanu un ēdiena gatavošanas trauku bojāšanu.
- Neizmantojiet plānus emaljētus gatavošanas traukus. Tie var pārkarst un tikt sabojāti.

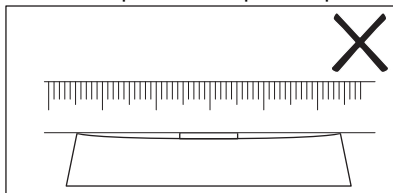
Pareizo pannu izvēle Cepšana pannā funkcijai

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

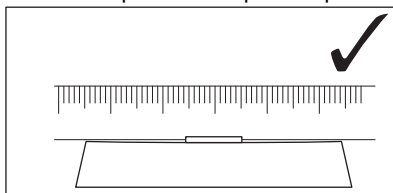
1. Novietojiet pannu ar apakšu uz augšu.
2. Novietojiet lineālu uz pannas pamatnes.
3. Mēģiniet ievietot 1, 2 vai 5 centu monētu (vai jebkuru citu tāda paša biezuma monētu, aptuveni 1,7 mm biezumā) starp lineālu un pannas pamatni.



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



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



## 6.15 FUNKCIJAS: Vārīšana

Šī funkcija automātiski pielāgo karsēšanas iestatījuma līmeni, lai ūdens nepārvārītos, kad tas sasniedz vārīšanās punktu.



Funkcija ir pieejama visās gatavošanas zonās. Ja gatavošanas zonai, kuru vēlaties lietot, ir atlikušais siltums (I/II/III), funkcija ir atspējota. Lai izmantotu funkciju, nogaidiet, līdz zona atdziest. Funkcija nedarbojas ar nepiedegošiem ēdiena gatavošanas traukiem.




### UZMANĪBU!

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

1. Uz gatavošanas zonas novietojiet katlu, kas piepildīts ar vismaz 1 l ūdens.
2. Atlasiet FUNKCIJAS > Vārīšana.
3. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.

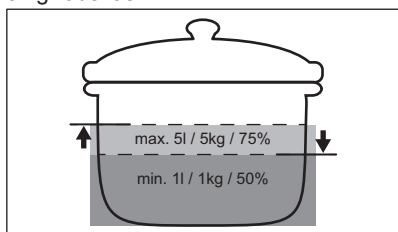
Taimeris nekavējoties ieslēdzas.

4. Lai manuāli apturētu funkciju, pieskarieties  displeja augšējā kreisajā stūrī.

Kad ir sasniegts vārīšanās punkts, plīts virsma automātiski samazina karsēšanas iestatījuma līmeni. Šajā brīdī jūs to varat pielāgot arī manuāli, ja nepieciešams.

Padomi un ieteikumi

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



- Lai panāktu vislabākos rezultātus, vāriet tikai veselus, nemizotus vidēja izmēra kartupeļus. Nesalieciet kartupeļus pārāk blīvi.
- Centieties neradīt ārējas vibrācijas (piem., lietojot blenderi vai novietojot mobilo tālruni blakus plīts virsmai), kad darbojas funkcija.
- Atkarībā no ēdiena veida un gatavošanas traukiem var pielāgot sildīšanas pakāpi, kad ūdens sācis vārīties.
- Kad ūdens sācis vārīties, pievienojiet sāli.
- Izmantojiet vāku, lai taupītu elektroenerģiju.

## 6.16 FUNKCIJAS: Kausēšana


Šo funkciju var lietot, lai kausētu produktus, piem., šokolādi vai sviestu.

### UZMANĪBU!

Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas.
2. Izvēlieties FUNKCIJAS > Kausēšana.
3. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.

## 4. Pieskarities OK (Labi).

Lai manuāli apturētu funkciju, pieskarities  displeja augšējā kreisajā stūrī.

## 6.17 Ēdieni



Šī funkcija palīdz sagatavot dažādus ēdienus, izmantojot iepriekš iestatītas programmas, kas paredzētas noteiktām pārtikas kategorijām. Programmu pieejamība ir atkarīga no gatavošanas zonas.

### UZMANĪBU!

Neatstājiet plīts virsmu bez uzraudzības, kamēr darbojas funkcija.

1. Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas. Jūs varat izmantot vienu gatavošanas zonu vai apvienot divas sānu gatavošanas zonas, izmantojot Bridge.
2. Atlasiet Ēdieni.
3. Izvēlieties ēdiena veidu.
4. Iestatiet taimera funkciju, ja nepieciešams.
5. Ievērojiet displejā redzamās norādes. Atkarībā no ēdiena veida un izvēlētajās programmas varat iestatīt un modificēt detaļas, piem. gatavības līmenis, cepšanas karsēšanas līmenis utt.

Padomi un ieteikumi

- Visbiežāk gatavotie ēdieni tiek automātiski pievienoti Vislabāk pagatavotais sarakstam.
- Dažiem ēdieniem ir gari nosaukumi, kurus nevar pilnībā parādīt sarakstā. Lai skatītu pilnu ēdiena nosaukumu, lūdzu, pieskarities "...".
- Programmas var manuāli pievienot Biežāk lietotie  sarakstam.
- Varat paslēpt noteiktas programmas, pieskaroties . Lai atjaunotu programmas, dodieties uz Iestatījumi > Uzstādīšana > Ēdieni.

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

Tā ir automātiska funkcija, kas savieno plīts virsmu un piemērotu tvaika nosūcēju. Plīts virsmai un tvaika nosūcējam ir infrasarkanā signāla komunikācijas ierīce. Ventilatora ātrums tiek noteikts un pielāgots automātiski,

pamatojoties uz režīma iestatījumu un uz plīts karstāko gatavošanas trauku temperatūru. Ventilatoru var darbināt arī manuāli no plīts virsmas vai paša tvaika nosūcēja.



Mainot ventilatora ātrumu no plīts virsmas, noklusējuma savienojums ar plīti virsmu tiks deaktivizēts. Lai atkārtoti aktivizētu šo funkciju, izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet abas ierīces.



Dažiem tvaika nosūcējiem šī funkcija var būt atspējota pēc noklusējuma. Šādos gadījumos aktivizējiet funkciju vispirms uz tvaika nosūcēja, pēc tam uz plīts virsmas. Plašāka informācija pieejama tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatā.

## Automātiskā ventilatora režīma iestatīšana

Lai iestatītu tvaika nosūcēju automātiskā režīmā, izvēlieties kādu no šiem iestatītajiem ventilatora ātrumiem: Režīms 2 — režīms 6. Tvaika nosūcējs reaģē ikreiz, kad sākat izmantot plīts virsmu. Varat iestatīt, ka plīts virsma aktivizē tikai apgaismojumu, izvēloties 1 režīmu.

1. Nospiediet
2. Izvēlieties iestatījumi > Hob<sup>2</sup>Hood.
3. Ieslēdziet slēdzi, lai aktivizētu tvaika nosūcēju.

Visi automātiskie režīmi tiek parādīti kā saraksts.

4. Atlasiet režīmu.
5. Pieskarieties vai , lai saglabātu atlasīto izietu.

Lai pārbaudītu pašreizējo ventilatora ātruma līmeni, pieskarieties . Ventilatora ātruma līmenis ir redzams displeja augšējā kreisajā stūrī. Lai izslēgtu ventilatoru, pieskarieties . Lai ieslēgtu ventilatoru, pieskarieties .

Automātiskie režīmi	Automātiskais apgaismojums	Vārīšana <sup>1)</sup>	Cepšana <sup>2)</sup>
		Ventilatora darbības ātrums	
	Izslēgts	-	-
Režīms 1	Ieslēgts	-	-
Režīms 2 <sup>3)</sup>	Ieslēgts	1	1
Režīms 3	Ieslēgts	-	1
Režīms 4	Ieslēgts	1	1
Režīms 5	Ieslēgts	1	2
Režīms 6	Ieslēgts	2	3

1) Plīts virsma konstatē vārīšanās procesu un iestata ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

2) Plīts virsma konstatē cepšanas procesu un iestata ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

3) Šis režīms aktivizē ventilatoru un apgaismojumu, un tas nav atkarīgs no temperatūras.

## Manuālā ventilatora režīma iestatīšana

Jūs varat pielāgot ventilatora darbības ātrumu manuāli.

1. Nospiediet .
2. Nospiediet Manuāli.

Parādās vadības josla ar pašreizējo ventilatora ātrumu.


3. Pieskarieties vai velciet ar pirkstu, lai iestatītu ventilatora ātruma līmeni.


Lai aktivizētu maksimālo ventilatora ātruma līmeni, pieskarieties Boost. Ventilators noteiktu laiku darbojas Boost režīmā. Pēc šī laika beigām ventilatora darbības ātruma līmenis automātiski pārslēdzas uz 3. Lai deaktivizētu Boost manuāli, nospiediet 0.

## Tvaika nosūcēja apgaismojums


Jūs varat iestatīt, lai plīts virsma automātiski ieslēgtu apgaismojumu, ikreiz, kad jūs ieslēdzat plīts virsmu. Lai to izdarītu, iestatiet automātisko režīmu, sākot no 1 režīma līdz 6 režīmam. Varat arī manuāli aktivizēt vai deaktivizēt apgaismojumu uz tvaika nosūcēja.


## Apgaismojuma manuāla ieslēgšana



1. Nospiediet .
2. Pieskarities , lai ieslēgtu apgaismojumu.

Lai izslēgtu apgaismojumu, atkārtoti pieskarities simbolam .

## 6.19 Valoda

1. Pieskarities , lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Iestatījumi > Uzstādīšana > Valoda.
3. Izvēlieties valodu no saraksta.


Lai saglabātu izvēli, pieskarities **X** vai .  
Pēc tam uznirstošajā logā izvēlieties JĀ.

Ja izvēlējāties nepareizo valodu, pieskarities  > . Parādīsies saraksts. Atlasiet pirmo opciju no augšas pa kreisi, pēc tam otro opciju no augšas labajā pusē. Ritiniet uz leju, lai no saraksta izvēlētos pareizo valodu. Kad tiek parādīts uznirstošais logs, izvēlieties opciju labajā pusē.

## 6.20 Taustiņu skaņas signāls / Skaļums

Jūs varat izvēlēties, kāda veida skaņa atskan no plīts virsmas, vai izslēgt to pavisam. Jūs varat izvēlēties klikšķi (noklusējuma režīms) vai pīkstieni.


Varat arī izvēlēties skaļuma līmeni.

1. Pieskarities pie  displejā, lai atvērtu Izvēlne.
2. Izvēlieties Iestatījumi > Uzstādīšana > Taustiņu skaņas signāls / Skaļums.
3. Izvēlieties atbilstošu iespēju. Iestatījums tiek saglabāts automātiski.

## 6.21 Displeja spilgtums

Varat mainīt displeja spilgtumu.

Ir pieejami 5 spilgtuma līmeņi: 1 ir viszemākais, un 5 ir visaugstākais.

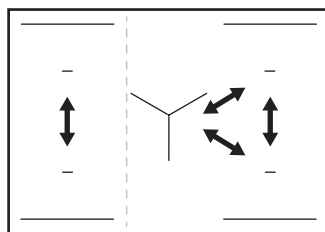
1. Pieskarities , lai atvērtu Izvēlne.
2. Atlasiet Iestatījumi > Uzstādīšana > Displeja spilgtums.
3. Izvēlieties atbilstošu pakāpi. Iestatījums tiek saglabāts automātiski.

## 6.22 Jaudas pārvaldība

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

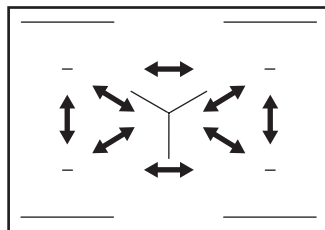
- Gatavošanas zonas ir grupētas atbilstoši to atrašanās vietai un plīts virsmas fāžu skaitam. Katras fāzes maksimālā elektrības slodze ir 3680 W. Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo vienas fāzes strāvas apjomu, gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta.
- Pirmās izvēlētās gatavošanas zonas (vai gatavošanas zonas, izmantojot FUNKCIJAS vai Ēdieni) karsēšanas iestatījums vienmēr ir prioritāte. Atlikusī jauda tiks sadalīta starp pārējām gatavošanas zonām atbilstoši izvēles secībai.
- Vadības joslas krāsa parāda pieejamās karsēšanas iestatījumu opcijas:
  - sarkans - pašreizējais karsēšanas iestatījums,
  - balts - maksimālais pieejamais karsēšanas iestatījums,
  - gaiši pelēks — nepieejamais karsēšanas iestatījums (darbojas Jaudas pārvaldība).
- Ja augstāka sildīšanas pakāpe nav pieejama, vispirms samaziniet to citām gatavošanas zonām.

Aplūkojiet ilustrāciju ar iespējamajām kombinācijām, kurās jauda var tikt sadalīta starp gatavošanas zonām.



Ja plīts kopējā jauda ir ierobežota (1500 W – 6000 W), šī funkcija sadala pieejamo jaudu

starp visām gatavošanas zonām. Skatiet nodaļu "Pirms pirmās lietošanas reizes" > "FlexPower".



## 7. PADOMI UN IETEIKUMI

### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Ēdiena gatavošanas trauki



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

Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.

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

#### Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

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

**Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītai, ja:**

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

#### Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

- Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram.
- Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par minimālo saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.
- Drošības apsvērumu dēļ un, lai sasniegtu optimālus ēdiena gatavošanas rezultātus, neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas lielāki par sadaļā "Gatavošanas zonu specifikācija" norādītajiem izmēriem. Ēdiena gatavošanas laikā nenovietojiet ēdiena gatavošanas traukus pārāk tuvu vadības panelim. Tas var ietekmēt vadības paneļa darbību vai izraisīt nejaušu plīts virsmas funkciju aktivizēšanu.



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

### 7.2 Trokšņi darbības laikā:

#### Ja dzirdat:

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

gatavošanas trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem ("sendviča" uzbūve);

- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis;
- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana, plīts nosaka, ka uz tās novietots ēdiena gatavošanas trauks;
- svilpšana, dūkoņa: darbojas ventilators.

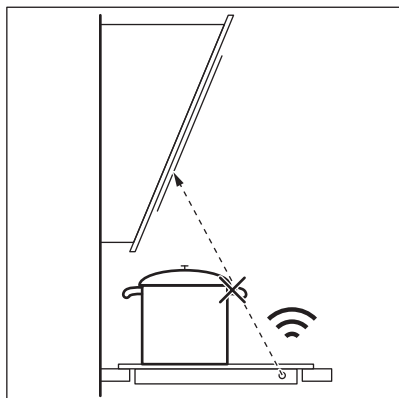
**Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi.**

### 7.3 Padomi un ieteikumi Hob<sup>2</sup>Hood izmantošanai

Darbinot plīts virsmu ar funkciju

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

**Nosūcēja attēls tālāk ir tikai ilustratīviem nolūkiem.**




Uzturiet Hob<sup>2</sup>Hood infrasarkanā signāla komunikācijas ierīces lodziņu tīru.



Citas tālvadības ierīces var bloķēt signālu. Nelietojiet šādas ierīces plīts virsmas tuvumā, kamēr darbojas Hob<sup>2</sup>Hood.

### Tvaika nosūcēji ar funkciju Hob<sup>2</sup>Hood

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

## 8. APRŪPE UN TĪRĪŠANA

### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 8.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīru apakšu.



- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Izmantojiet plīts virsmām īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.
- Vienmēr izmantojiet ieteicamo skrāpi plīts virsmām ar stikla virsmu. Izmantojiet skrāpi tikai kā papildu piederumu stikla tīrīšanai pēc standarta tīrīšanas procedūras.

### **BRĪDINĀJUMS!**

Stikla virsmas tīrīšanai neizmantojiet nažus vai citus asus metāla piederumus.

## 8.2 Plīts tīrīšana

- **Nekavējoties notīriet:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, sāli, cukuru

un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā neīrums var izraisīt gatavošanas virsmas bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

- **Notīriet, kad virsma ir pietiekoši atdzisusi:** kalķakmens apļus, ūdens apļus, tauku traipus, spožu metālisku virsmu krāsu izmaiņas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīts virsmu sausu ar mīkstu drānu.
- **Notīriet spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.



# 9. PROBLĒMRISINĀŠANA




### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 9.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas.	Plīts virsma nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pieslēgta elektrotīklam. Skatiet savienojuma diagrammu.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
	Jūs neiestatījāt karsēšanas pakāpi 60 sekunžu laikā.	Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 60 sekunžu laikā iestatiet karsēšanas pakāpi.
	Jūs pieskārties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.	Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.
	Pause aktivizēta.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Displejs nereaģē uz pieskārienu.	Displeja daļa ir aizklāta, vai katliņi novietoti pārāk tuvu displejam. Uz displeja ir izlījis šķidrums vai atrodas kāds priekšmets.	Noņemiet uz tā novietotos priekšmetus. Noņemiet gatavošanas traukus no displeja. Notīriet displeju; nogaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi. Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Pēc 1 minūtes atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas padevei.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoriem ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukumiem.
Plīts virsma tiek deaktivizēta.	Uz sensora lauka  ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensora lauka.
Neiedegas atlikušā siltuma indikators.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku vai sensors zem plīts virsmas ir bojāts.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarusī, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Jūs nevarat aktivizēt augstāko sildīšanas pakāpi.	Cita zona jau iestatīta, izmantojot augstāko sildīšanas pakāpi.	Vispirms samaziniet šīs zonas jaudu.
	Iedegas indikatori FlexPower līmenis ir pārāk zems.	Pārslēdziet maksimālo jaudu uz Izvēlne. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās lietošanas reizes".
Sensora lauks sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk liels vai novietots pārāk tuvu vadības elementiem.	Ja tas ir iespējams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām.
Hob <sup>2</sup> Hood nedarbojas.	Nosegts vadības panelis.	Noņemiet priekšmetu, kas nosedz vadības paneli.
Hob <sup>2</sup> Hood ekrāns nav redzams.	Hob <sup>2</sup> Hood iestatījumos ir izslēgts.	Dodieties uz iestatījumiem/Hob <sup>2</sup> Hood un aktivizējiet funkciju.
Hob <sup>2</sup> Hood darbojas, bet ir ieslēgta tikai gaisma.	Jūs aktivizējāt režīmu 1.	Pārslēdziet režīmu uz režīmu 1 līdz 6vai nogaidiet, kamēr ieslēdzas automātiskais režīms.
Hob <sup>2</sup> Hood Darbojas režīmi 1 līdz 6, bet gaisma ir izslēgta.	Var būt radusies problēma ar spuldzi.	Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, neatskan skaņas signāls.	Skaņas signāli ir deaktivizēti.	Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Iestatīta nepareiza valoda.	Valodu var mainīt nejauši.	Izpildiet sadaļā "Ikdienas lietošana", "Valoda" sniegtos norādījumus, lai mainītu nepareizi izvēlētu valodu.
Gatavošanas zona tiek izslēgta.	Automātiskā izslēgšanās deaktivizē gatavošanas zonu.	Deaktivizējiet plīts virsmu un aktivizējiet to atkārtoti. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Parādās  un ziņojums.	Lock funkcija.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Parādās E - U - O.	Darbojas funkcija Bērnu drošība.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Jaudas līmeņa josla mirgo.	Uz zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks.	Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz attiecīgās gatavošanas zonas.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai.	Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".
Iedegas  .	Elektrības savienojumā ir kļūme.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla un pārbaudiet savienojumu. Skatiet sadaļu „Uzstādīšana”.
Iedegas  .	Zonas temperatūras sensors nosaka pārāk augstu vai pārāk zemu temperatūru.	Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist vai paaugstiniet apkārtējās vides temperatūru virs 15 °C. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Iedegas  .	Dzesēšanas ventilators ir nosprostots.	Pārliedzinieties, ka nekas neaizsprosto ventilatoru. Ja ventilatoru nekas neaizsprosto un problēma joprojām pastāv, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls.	Nepareizs pieslēgums elektrotīklam.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Palūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu.
Gatavošanas trauki uzkarst ilgāk nekā 5 minūtēs.	Gatavošanas trauka apakša nav sadērīga ar indukcijas plīts virsmu.	Izmantojiet gatavošanas traukus ar atbilstošu (plakanu, magnētisku) apakšu. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
	Iedegas indikatori FlexPower samazina maksimālo jaudu.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana", Jaudas pārvaldība.
Neieslēdzas funkcija Vārīšana.	Šajā zonā joprojām ir aktīvs atlikušais siltums.	Pagaidiet, līdz zona atdziest, vai izmantojiet citu auksto zonu.
Netiek apturēta funkcija Vārīšana.	Katlā var būt par maz ūdens (vibrācijas nevar noteikt) vai ūdens jau ir pārāk silts.	Katrā katlā izmantojiet vismaz 1 l auksta ūdens.
Pēkšņi tiek apturēta funkcija Vārīšana.	Ēdiena gatavošanas trauks nav sadērīgs ar funkciju. Funkcija nevar verdoša ūdens radītās vibrācijas. Ēdiena gatavošanas trauks var būt pārāk mazs gatavošanas zonai.	Neizmantojiet nepiedegošus ēdiena gatavošanas traukus, lietojot šo funkciju. Uzvāriet vairāk ūdens vai pārejiet uz aukstu zonu. Nepievienojiet sāli, pirms ūdens nav sasniedzis vārīšanās punktu. Pārliedzinieties, vai gatavošanas trauku diametrs atbilst gatavošanas zonas izmēram. Ēdiena gatavošanas traukus lieciet gatavošanas zonas centrā.
Uzsildīšana ar funkciju Cepšana pannā aizņem ilgu laiku.	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk mazs, pārāk smags vai tā apakša ir nelīdzena.	Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi" pilnajā lietotāja rokasgrāmatas versijā tiešsaistē.

## 9.2 Ja nevarat rast risinājumu...

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet tehnisko datu plāksnītē redzamos

datus. Pārliedzinieties, ka jūs pareizi darbināt plīts virsmu. Pretējā gadījumā tehnika vai izplatītāja nodrošinātā apkalpošana nebūs pieejama bez maksas arī garantijas perioda laikā. Informācija par garantijas periodu un

pilnvaroto servisa centru ir norādīta garantijas grāmatiņā.

## 10. TEHNISKIE DATI

### 10.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis EIS87583  
Veids 62 D5A 01 AA  
Indukcija 7.35 kW  
Sēr. Nr. ....  
ELECTROLUX

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 599 283 00  
220 - 240 V/400 V 2 N, 50 Hz  
Ražots: Vācijā  
7.35 kW



### 10.2 Gatavošanas zonu specifikācija

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	Boost [W]	Boost maksimālais darbības laiks [min]	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm]
Kreisā priekšā	2300	3200	10	125 - 210
Kreisā aizmugurē	2300	3200	10	125 - 210
Aizmugurējā vidējā	2300	3200	10	125 - 210
Labā priekšā	2300	3200	10	125 - 210
Labā aizmugurē	2300	3200	10	125 - 210

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

Lai gūtu optimālus gatavošanas rezultātus, izmantojiet tādas ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par tabulā norādīto diametru.

## 11. ENERGOEFĒKTIVITĀTE

### 11.1 Produkta informācija

Modeļa identifikācija	EIS87583	
Plīts virsmas veids	Iebūvētā plīts virsma	
Gatavošanas zonu skaits	5	
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija	
Apālo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Aizmugurējā vidējā	21.0 cm
Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platums (P)	Kreisā priekšā	G 22.3 cm P 21.8 cm

Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platums (P)	Kreisā aizmugurē	G 22.3 cm P 21.8 cm
Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platums (P)	Labā priekšā	G 22.3 cm P 21.8 cm
Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platums (P)	Labā aizmugurē	G 22.3 cm P 21.8 cm
Energijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Kreisā priekšā	180.8 Wh/kg
	Kreisā aizmugurē	184.4 Wh/kg
	Aizmugurējā vidējā	184.4 Wh/kg
	Labā priekšā	189.4 Wh/kg
	Labā aizmugurē	184.4 Wh/kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)		184.7 Wh/kg


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


## 11.2 Enerģijas taupīšana

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

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

## 12. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

# Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį! Dėkojame, kad išsirinkote mūsų prietaisą.



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

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	134
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	136
3. ĮRENGIMAS.....	138
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	140
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	142
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	144
7. PATARIMAI.....	151
8. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	153
9. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	153
10. TECHNINIAI DUOMENYS.....	156
11. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	156
12. APLINKOS APSAUGA.....	157

## 1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

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

## 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

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

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

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas

#### ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

#### ĮSPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

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

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



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

## 2.2 Elektros pajungimas

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

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

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

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

## 2.3 Naudojimas

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

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

atstumu nuo veikiančių indukcinų kaitviečių.

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

#### **ĮSPĖJIMAS!**

Gaisro ir sprogdimo pavojus.

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

#### **ĮSPĖJIMAS!**

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių gaminimo indų ant valdymo skydelio.
- Nedėkite karšto gaminimo indo dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Nepalikite tuščio gaminimo indo ant įkaitintos kaitvietės.
- Būkite atsargūs ir ant prietaiso nenumeskite indų ar kitų daiktų. Galite pažeisti paviršius.
- Nejunkite kaitviečių be gaminimo indų arba su tuščiais indais.
- Ketaus gaminimo indai arba indai pažeistų dugnu gali subraižyti stiklo / stiklo keramikos paviršius. Jei tokį indą norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

## 3. ĮRENGIMAS

#### **ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

## 2.4 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurškite vandeniu.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.

## 2.5 Paslauga

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

## 2.6 Utilizavimas

#### **ĮSPĖJIMAS!**

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti įrenginį, susisieki su atitinkama vietos įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.

## 3.1 Prieš įrengiant

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

Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

### 3.2 Įmontuojamos kaitlentės

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

### 3.3 Sujungimo kabelis

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

#### ⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Visus elektros sujungimo darbus privalo vykdyti kvalifikuotas elektrikas.

#### ⚠️ DĖMESIO

Prijungimas per kontaktų kištukus draudžiamas.

#### ⚠️ DĖMESIO

Nekeiskite ir nelituokite laidų galų. Tai griežtai draudžiama.

#### ⚠️ DĖMESIO

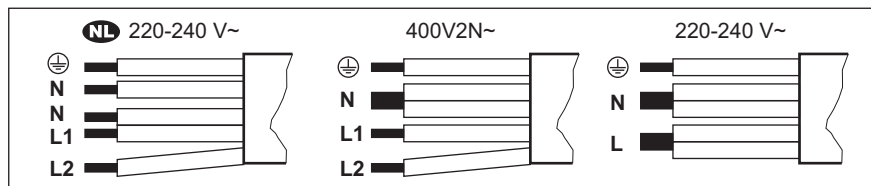
Nejunkite kabelio be jo galinės movos.

#### Vienfazė jungtis

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

#### Dvifazė jungtis

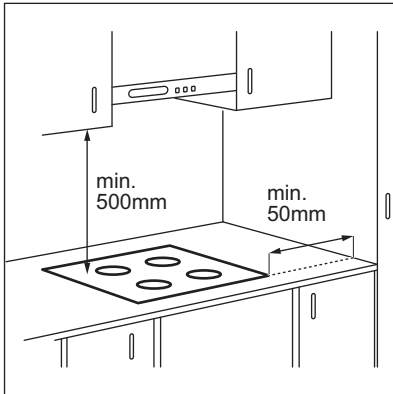
1. Nuo mėlyno laido nuimkite galinę movą.
2. Mėlyno laido galuose nuimkite izoliacijos sluoksnį.
3. Sujunkite dviejų mėlyno laidų galus.
4. Ant laidų galų uždėkite naują galinę movą (reikalingas specialus įrankis).



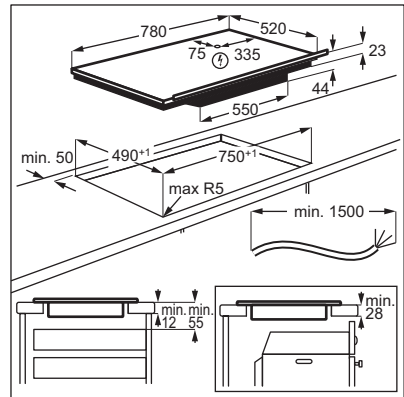
<b>NL</b> 220 - 240 V~	Dvifazė jungtis: 400 V2N~	Vienfazė jungtis: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup> arba 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup> arba 3 x 4 mm <sup>2</sup>
⊕ Žalias-geltonas	⊕ Žalias-geltonas	⊕ Žalias-geltonas
N Mėlynas ir mėlynas	N Mėlynas ir mėlynas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

### 3.4 Surinkimas

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



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



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



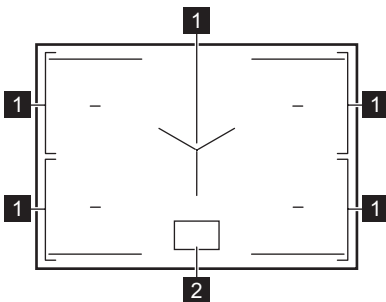
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation



## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Kaitinimo paviršių planas



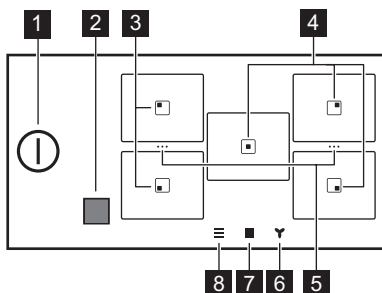
- 1 Indukcinė kaitvietė
- 2 Valdymo skydelis



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

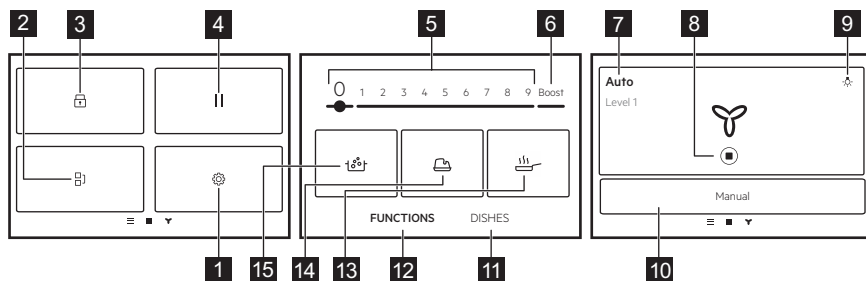
## 4.2 Valdymo skydelio išdėstymas










### Pagrindinis rodinys






Simbolis	Aprašymas
1	Ijungti ir išjungti kaitlentę.
2	Hob²Hood infraraudonųjų spindulių perdavimo langelis. Neuždenkite jo.
3	Kaitvietė su funkcijomis Kepimas keptuvėje ir Virimas.
4	Kaitvietė su funkcija Virimas.
5	Nuoroda į Bridge. Sujungti dvi šonines kaitvietes į vieną zoną arba sujungtoms kaitvietėms atskirti.
6	Nustatyti gartraukio funkcijas.
7	Atverti kaitviečių apžvalga.
8	Atverti Meniu.

### Išplėstasis rodinys



Simbolis	Aprašymas
<b>1</b> 	Nuostatos. Atverti kaitlentės nuostatas.
<b>2</b> 	Bridge. Sujungti dvi šonines kaitvietes, kad veiktų kaip viena.
<b>3</b> 	Užraktas. Užrakinti / atrakinti valdymo skydelį.
<b>4</b> 	Pause. Sumažinti visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausios.
<b>5</b> 1 - 9	Nustato kaitinimo lygį.
<b>6</b> Boost	Įjungti maksimalaus karščio nuostatą.
<b>7</b> Rankinis nustatymas / Auto	Parodyti esamą gartraukio ventilatoriaus nuostatą.
<b>8</b> 	Sustabdyti / iš naujo paleisti gartraukį.
<b>9</b> 	Gartraukio apšvietimui įjungti ir išjungti.
<b>10</b> Rankinis nustatymas / Auto	Perjungti į rankinį arba automatinį gartraukio režimą.
<b>11</b> Patiekalai	Pasirinkti iš anksto nustatytas automatines programas skirtingoms maisto rūšims.
<b>12</b> FUNKCIJOS	Pasirinkti automatines programas įvairiems maisto gaminimo būdams.
<b>13</b> 	Kepimas keptuvėje. Kepti įvairius patiekalus su automatiškai kontroliuojamais kaitinimo lygiais.
<b>14</b> 	Tirpinimas. Šią funkciją galite naudoti skirtingiems produktams, pvz., šokoladui arba sviestui tirpinti.
<b>15</b> 	Virimas. Kad pasiektus virimo tašką, vandens temperatūra būtų reguliuojama automatiškai ir neviršytų reikiamos.

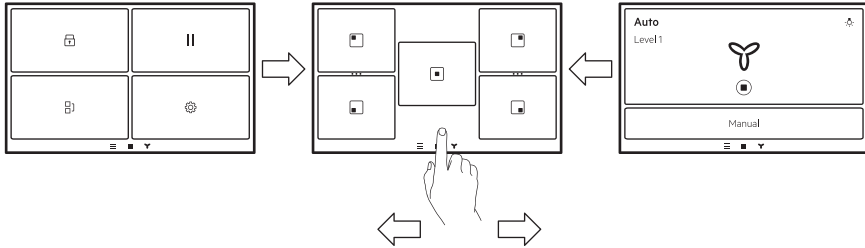
## Naršymas ekrane

Simbolis	Aprašymas
OK	Pasirinkimui arba nustatymui patvirtinti.
X	Užverti išskylantįjį langą.
	Suskleisti / išplėsti nurodymus ekrane.
	Įjungti / išjungti parinktį.
	Grįžti vienu Menu lygiu atgal / pereiti pirmyn.

## 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

 **ĮSPĖJIMAS!**  
Žr. saugos skyrius.

## 5.1 Naršymas ekrane



Norėdami keisti ekranus, bakstelėkite ekrano apačioje esančius simbolius. Taip pat galite nuslinkti į kairę Hob<sup>2</sup>Hood nuostatoms tvarkyti arba į dešinę, kad pasiektumėte Meniu.

## 5.2 Pirmasis prijungimas prie maitinimo tinklo

Prijungę kaitlentę prie elektros tinklo nustatykite Kalba, Ryškumas ir Garsumas.

Nustatymus galite pakeisti čia: Meniu > Nustatymai > Parinktys. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.

## 5.3 Ekranų naudojimas

- Galima naudoti tik apšviestus simbolius.
- Norėdami įjungti parinktį, ekrane palieskite atitinkamą simbolį.
- Patraukus pirštą nuo ekrano, pasirinkta funkcija įjungžiama.
- Norėdami slinkti galimomis parinktimis, tai darykite greitu judesiu arba braukite pirštą per ekraną. Judesio greitis lemia ekrano judėjimo greitį.
- Slinkimas gali sustoti pats arba jūs jį galite sustabdyti patys, palietę ekraną.
- Jūs galite pakeisti daugumą ekrane rodomų parametru, kai paliečiate atitinkamus simbolius.
- Norėdami pasirinkti reikiamą funkciją arba laiką, tai galite padaryti slinkdami sąrašu ir (arba) paliesdami norimą pasirinkti parinktį.
- Kai kaitlentė veikia ir tam tikri simboliai iš ekrano dingsta, palieskite jį vėl. Vėl rodomi visi simboliai.
- Tam tikroms funkcijoms, kai jas įjungiate, bus rodomas išskylantysis langas su papildoma informacija.

## 5.4 FlexPower

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

Gamykloje nustatomas didžiausias prietaiso galios lygis. Jei instaliacija maksimalios galios nepalaiko, maksimalią galią galima pakeisti.

### ⚠ DĖMESIO

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



Jeigu galios lygis žemesnis kaip 2000 W, negalėsite įjungti jokių automatinių programų (Patiekalai ar FUNKCIJOS).


- Pasirūpinkite, kad visos kaitvietės būtų išjungtos.
- Ekrane palieskite , kad atvertumėte Meniu.
- Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > FlexPower ir pasirinktumėte tinkamą galios lygį.
- Palieskite arba . Laikytės ekrane pateikiamų nurodymų savo pasirinkimui patvirtinti.

## 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite  1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

### 6.2 Automatinis išsijungimas

**Funkcija automatiškai išjungia viryklę, jeigu:**

- išjungtos visos kaitvietės;
- įjungę kaitlentę nenustatėte kaitros lygio;
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite ant valdymo skydelio padėtą daiktą.
- per daug įkaista viryklė (pvz., jei kaitinate tuščią prikaistuvį). Prieš toliau naudodamiesi virykle palaukite, kol kaitvietė atvės.
- naudojate netinkamą prikaistuvį arba ant kaitvietės neuždėtas prikaistus. Indukcinė kaitvietė automatiškai išsijungia po 50 sekundžių.
- neišjungėte kaitvietės arba pakeitėte kaitros lygį. Po tam tikro laiko rodomas pranešimas ir kaitlentė išsijungia.

**Kaitros parinktį atitinkantis laikas, po kurio viryklė išsijungia:**

Kaitros parinktis	Viryklė išsijungia po
1 - 2	6 val.
3 - 5	5 val.
6	4 val.
7 - 9	1,5 val.

### i

Kai naudojate Kepimas keptuvėje, kaitlentė išsijungs po 1,5 valandos. Kai naudojate Tirpinimas, kaitlentė išsijungs po 6 valandų.

### 6.3 Gaminimo indo aptikimas

Ši funkcija aptinka, ar puodai buvo padėti ant kaitviečių, o jeigu gaminimo indai nebeaptinkami, išjungia tas kaitvietes.

- Jeigu pirmiausia padedate gaminimo indą ant kaitvietės, o paskui įjungiate kaitlentę, atitinkamos kaitvietės apžvalgoje atsiranda pilka juosta.
- Juosta neatsiras, jeigu kaitvietėje nėra gaminimo indo arba jo neįmanoma aptikti, nes jis netinkamai padėtas arba yra iš netinkamos medžiagos.
- Jeigu nuimsite gaminimo indą nuo įjungtos kaitvietės ir laikinai padėsite kitur, virš atitinkamos kaitvietės pradės mirksėti apžvalga. Jeigu per 120 sekundžių nepadėsite gaminimo indo atgal ant kaitvietės, ji automatiškai išsijungs. Jeigu norite tęsti maisto gaminimą, padėkite gaminimo indą atgal ant kaitvietės prieš pasibaigiant skirtajam laikui.

### 6.4 Kaitviečių naudojimas

Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal gaminimo indo dugno dydį.

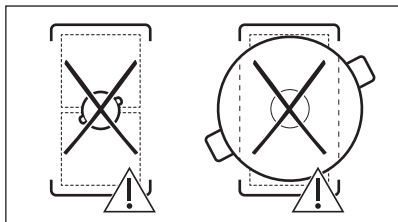
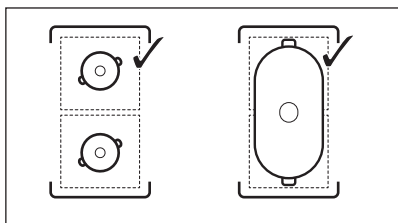
### i

Patikrinkite, ar prikaistuvis tinkamas naudoti ant indukcinų kaitlenčių. Daugiau informacijos apie gaminimo indų rūšis pateikta skyriuje „Naudingi patarimai“. Patikrinkite gaminimo indo dydį skyrelyje „Techniniai duomenys“.

Jei norite įjungti kaitvietę, padėkite prikaistuvį kaitvietės centre ir palieskite atitinkamos srities simbolį. Ekране atsiranda galimos programos. Nustatykite karščio lygį arba pasirinkite vieną iš automatiinių funkcijų. Norėdami grįžti į pagrindinį rodinį, viršutiniame dešiniajame kampe palieskite **X**.

Naudodamiesi funkcija Bridge galite sujungti dvi kaitvietes ir ant jų gaminti maistą dideliame gaminimo inde.



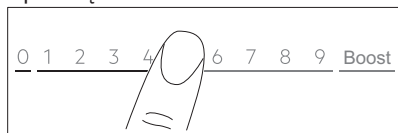


Kai įjungtos kitos kaitvietės, gali būti ribojami kaitviete norimi naudoti karščio lygiai. Žr. „Galios valdymas“.

### 6.5 Kaitros parinktis

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Padėkite puodą ant pasirinktos kaitvietės ir palieskite atitinkamos srities simbolį.
3. Palieskite arba braukite pirštu, kad nustatytumėte karščio lygį.

Galios lygio piktogramos 1-9 padidėja, o juosta apačioje paraudonuoja, parodydama esamą galios nuostatą. Kai pasirinkamas galios lygis, vaizdas ekrane pasikeičia į išplėstinį.



Karščio lygį galite pakeisti ir kaitviečių apžvalgos ekrane. Norėdami nueiti į kaitviečių apžvalgos ekraną, palieskite išplėstinio vaizdo vidurį. Norėdami pakeisti karščio lygį, palieskite  $\text{—}$  arba  $\text{+}$ . Norėdami atverti išplėstinį ekrano vaizdą, palieskite galios lygį.

### 6.6 Boost

Ši funkcija suteikia daugiau galios indukcinėms kaitvietėms. Funkciją indukcinėi kaitviete galima įjungti tik ribotam laikui. Šiam

laikui praėjus indukcinė kaitvietė automatiškai sugrįžta prie aukščiausios karščio nuostatos.

1. Pasirinkite kaitvietę.
2. Palieskite Boost, kad įjungtumėte funkciją.

Funkcija išsijungia automatiškai. Jeigu norite išjungti funkciją rankiniu būdu, pasirinkite kaitvietę ir pakeiskite jos karščio lygį į 0.



Funkcija „Boost“ neveikia, kai įjungta funkcija „Bridge“ arba kai vienos fazės galios nepakanka (žr. „Galios valdymas“).



Didžiausias trukmės reikšmės rasite skyriuje „Techniniai duomenys“.

### 6.7 OptiHeat Control (3 lygių karščio indikatorius)

#### ⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Kol indikatorius  $\text{|||}$ / $\text{||}$ / $\text{|}$  šviečia, kyla nusideginimo pavojus, nes atitinkamos kaitvietės dar nespėjo atvėsti.

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

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

$\text{|||}$  – tęsti maisto gaminimą,

$\text{||}$  – šilumos palaikymas,

$\text{|}$  – likutinis karštis.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indiktorius,


- net jei jos nenaudojate,
- kai pastatote įkaitintą prikaistuvį ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.

Indikatorius išsijungia kaitviete atvėsus.


### 6.8 $\text{☰}$ Šilumos palaikymo režimas

Ši funkcija palaiko maistą šiltą naudojantis žemos temperatūros nuostata.

Šilumos palaikymo režimas yra prieinama tik tada, kai kaitvietė tebėra šilta po pasibaigusio maisto gaminimo proceso (matoma liekamojo karščio piktograma) ir prikaistuvis lieka ant kaitvietės. Ši funkcija neveikia, kai kaitvietė šalta.

1. Norėdami įjungti Šilumos palaikymo režimas, palieskite .

Šilumos palaikymo režimas veikia iki išjungiamo.

2. Norėdami sustabdyti funkciją, viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite .

Jeigu reikia, galite nustatyti laikmatį. Žr. „Laikmačio parinktys“.

## 6.9 Laiko nustatymai





### ECO laikmatis

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


Kad būtų taupoma energija, kaitvietės šildytuvus išsijungia prieš pasigirstant ECO laikmatis. Veikimo trukmės skirtumas priklauso nuo karščio lygio ir maisto gaminimo trukmės.

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitvietė yra įjungta. Kiekvienai kaitvietei galite atskirai nustatyti funkciją.

1. Pirmiausiai nustatykite atitinkamos kaitvietės, o po to – funkcijos kaitinimo lygį.
  2. Palieskite kaitvietės simbolį.
  3. Palieskite .
- Ekrane rodomas laikmačio meniu langas.
4. Norėdami įjungti funkciją, pažymėkite langelį Išjungti kaitvietę.
  5. Nustatykite laiką.
  6. Palieskite OK, kad patvirtintumėte.


Taip pat galite pasirinkti  ir atšaukti savo pasirinkimą.


ECO laikmatis nuostatas galite keisti

gamindami maistą: palieskite  laikmačio vertei nustatyti, o paskui palieskite REDAGUOTI.

Kai laikmatis baigia skaičiuoti, pasigirsta signalas ir mirksi, atsiranda išskylantysis langas. Norėdami išjungti signalą, palieskite OK.

Norėdami šią funkciją išjungti, nustatykite


karščio lygį 0. Arba palieskite  su


laikmačio verte, palieskite  ir patvirtinkite savo pasirinkimą, kai rodomas išskylantysis langas.


## Laikmatis

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitvietė įjungta.



Ši funkcija neturi poveikio jokiai kitai kartu veikiančiai funkcijai.

1. Pasirinkite bet kokią kaitvietę. Atitinkamas slankiklis bus rodomas ekrane.
  2. Palieskite .
- Ekrane rodomas laikmačio meniu langas.
3. Norėdami įjungti funkciją, pažymėkite langelį Išjungti kaitvietę.
  4. Nustatykite laiką.
  5. Palieskite OK, kad patvirtintumėte.

Taip pat galite pasirinkti  ir atšaukti savo pasirinkimą.

Laikmatis nuostatas galite keisti gamindami maistą: palieskite  laikmačio vertei nustatyti, o paskui palieskite REDAGUOTI.


Kai laikmatis baigia skaičiuoti, pasigirsta signalas ir mirksi, atsiranda išskylantysis langas. Norėdami išjungti signalą, palieskite OK.

Norėdami išjungti funkciją, Palieskite  su laikmačio verte, palieskite  ir patvirtinkite savo pasirinkimą, kai atsiranda išskylantysis langas.

## 6.10 / ... Bridge


Ši funkcija sujungia dvi kaitvietes ir jos veikia kaip viena tuo pačiu kaitinimo lygiu. Galite tai naudoti maistui gaminti dideliuose gaminimo induose.

Gaminimo indas turi uždengti abiejų kaitviečių centrus. Jeigu gaminimo indas yra tarp dviejų centrų, funkcija nebus įjungta.




1. Uždėkite gaminimo indą ant kaitviečių.
2. Ekране palieskite , kad atvertumėte Meniu, ir pasirinkite Bridge. Taip pat galite paliesti nuorodą \*\*\* kaitviečių apžvalgoje.
3. Nustatykite kaitros parinktį. Norėdami išjungti funkciją, palieskite nuorodą \*\*\*. Kaitvietės pratęs veikimą atskirai.

## 6.11 || Pause

Ši funkcija sumažina visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausio kaitros lygio.

Kai funkcija veikia, galima naudoti tik  ir TĖSTI mygtukus. Visi kiti simboliai valdymo skydelyje yra užrakinti.



Ši funkcija laikmačio neišjungia. Kai laikmačio funkcija pasibaigia, palieskite bet kurią ekrano vietą garso signalui išjungti.

1. Palieskite  ir atverkite Meniu.
2. Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Kaitros nustatymas sumažinamas iki  (Šilumos palaikymo režimas). Norėdami išjungti funkciją, palieskite TĖSTI.

Bus gražintos ankstesnės karščio nuostatos.

## 6.12 Užraktas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitlentė veikia. Taip išvengsite atsitiktinio šlidymo nustatymų pakeitimo.


1. Nustatykite kaitros parinktį.
2. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.
3. Palieskite , kad įjungtumėte funkciją. Norėdami išjungti funkciją, paspauskite ir palaikykite ATRAKINTI 4 sekundes.



Išjungę kaitlentę, išjungsite ir šią funkciją.

## 6.13 Vaikų užraktas

Ši funkcija apsaugo kaitlentę nuo atsitiktinio įjungimo.

1. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai > Parinkty > Vaikų užraktas.

3. Įjunkite jungiklį ir palieskite raides E-U-O abėcėlės tvarka, kad įjungtumėte funkciją. Norėdami išjungti funkciją, išjunkite jungiklį.

Po įjungimo funkcija gali pradėti veikti po tam tikro laiko.

## 6.14 FUNKCIJOS: Kepimas keptuvėje

Ši funkcija leidžia nustatyti maistui kepinti tinkamą kaitros lygį. Kaitlentė reguliuoja temperatūrą skirtingos rūšies patiekalams ir išlaiko ją ruošiant maistą. Kai nustatysite karščio lygį, rankiniu būdu reguliuoti temperatūros nebereikės.

### DĖMESIO

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

1. Padėkite gaminimo indą be aliejaus / riebalų ant kairės pusės kaitvietės. Galite naudoti vieną kaitvietę arba pasitelkę funkciją Bridge apjungti dvi.
2. Pasirinkite FUNKCIJOS > Kepimas keptuvėje.
3. Pasirinkite kepimo lygį. Pradedamas išankstinis įkaitinimas.
4. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.

Laikmatis iškart pradeda veikti.

Kai keptuvė pasiekia numatytąją temperatūrą, pasigirsta signalas ir atsiranda iškylantysis langas. Dabar į keptuvę galite įpilti aliejaus ir sudėti maistą. Norėdami užverti langą ir pradėti kepimą, palieskite OK. Norėdami sustabdyti funkciją rankiniu būdu, valdymo juostoje paspauskite 0.

Gudrybės ir patarimai

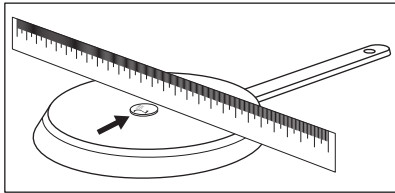
- Laikykites nurodymų ekране, kada apversti maistą arba pakoreguoti karščio lygį.
- Jeigu reikia, galite pakeisti numatytąjį kaitinimo lygį.
- Jei naudojate stambesnius maisto gabalus arba žalias bulves, pirmąsias 10 minučių naudokite dangtį.
- Sunkūs gaminimo indai kaista ilgiau.
- Naudodami gaminimo indus laminuotais paviršiais rinkitės žemesnį kaitros lygį, kad neperaikintumėte ir nepažeistumėte indų.

- Nenaudokite plonų emaliuotų gaminimo indų. Jie gali perkaisti ir prarasti funkcionalumą.

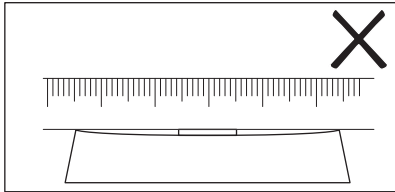
## Funkcijai Kepimas keptuvėje tinkami gaminimo indai

Naudokite tik keptuves lygiu dugnu. Patikrinkite, ar gaminimo indas yra tinkamas.

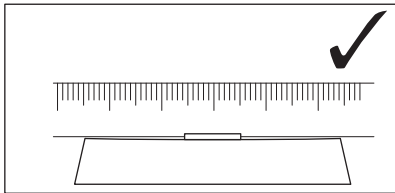
1. Padėkite savo keptuvę apverstą.
2. Ant gaminimo indo dugno padėkite liniuotę.
3. Tarp liniuotės ir gaminimo indo dugno pabandykite įkišti 1, 2 arba 5 euro centų (ar bet kokią kitą maždaug 1,7 mm storio) monetą.



- a. Gaminimo indas nėra tinkamas, jei moneta telpa tarp liniuotės ir pakeistuvio dugno.



- b. Gaminimo indas yra tinkamas, jei moneta netelpa tarp liniuotės ir pakeistuvio dugno.



## 6.15 FUNKCIJOS: Virimas

Ši funkcija sureguliuoja karščio lygį, kad vanduo vėl neužvirtų pasiekus virimo temperatūrą.




Ši funkcija galima visose kaitvietėse. Jeigu pageidaujama kaitvietė vis dar įkaitusi (I/II/III), funkcijos įjungti negalėsite. Jei norite naudoti funkciją, palaukite, kol kaitvietė atvės. Nenaudokite šios funkcijos su prikaistuviais nepridegančiais paviršiais.

### DĖMESIO

Nenaudokite funkcijos su tuščiais prikaistuviais. Kai ši funkcija veikia, nepalikite viryklės be priežiūros.

1. Ant kaitvietės padėkite puodą su bent 1 l vandens.
2. Pasirinkite: FUNKCIJOS > Virimas.
3. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.

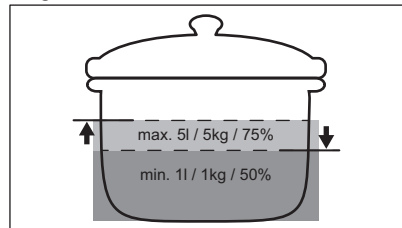
Laikmatis iškart pradeda veikti.

4. Norėdami sustabdyti funkciją rankiniu būdu, viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite .

Kai pasiekiami virimo temperatūra, kaitlentė automatiškai sumažina karščio lygį. Šiuo metu tai galite nustatyti ir rankiniu būdu.

Gudrybės ir patarimai

- Ši funkcija geriausiai tinka užvirinti vandenį ar išvirti bulves.
- Funkcija gali neveikti tinkamai su arbatinukais ar espreso kavinukais.
- Pripildykite pusę ar tris ketvirčius puodo šalto vandens iš čiaupo, kad iki puodo viršaus liktų 4 cm. Nenaudokite mažiau kaip 1 ar daugiau kaip 5 litrų vandens. Pasirūpinkite, kad vandens (arba bendras vandens ir bulvių) svoris būtų nuo 1 iki 5 kg.



- Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, virkite tik nepjaustytas, neluptas vidutinio

dydžio bulves. Pasirūpinkite, kad bulvės puode nebūtų suspaustos.

- Kol funkcija veikia, stenkitės nesukelti išorinių vibracijų (nenaudokite trintuvo, šalia kaitlentės nelaikykite mobiliojo telefono).
- Priklausomai nuo maisto rūšies ir naudojamų puodų, pasiekus virimo temperatūrą galite nustatyti kitą kaitros lygį.
- Druską berkite vandeniui užvirus.
- Naudokite dangtį, kad taupytumėte energiją.


## 6.16 FUNKCIJOS: Tirpinimas

Šią funkciją galite naudoti produktams tirpinti, pvz., šokoladui arba sviestui.

### DĖMESIO

Kai ši funkcija veikia, nepalikite kaitlentės be priežiūros.

1. Uždėkite gaminimo indą ant kaitvietės.
2. Pasirinkite FUNKCIJOS > Tirpinimas.
3. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.
4. Palieskite OK.

Norėdami sustabdyti funkciją rankiniu būdu, viršutiniame dešiniajame ekrano kampe palieskite .

## 6.17 Patiekalai

Ši funkcija padeda Jums gaminti skirtingą maistą naudojantis iš anksto nustatytomis programomis, skirtomis konkrečioms maisto kategorijoms. Programų prieinamumas priklauso nuo kaitvietės.



### DĖMESIO

Kai ši funkcija veikia, nepalikite kaitlentės be priežiūros.

1. Uždėkite gaminimo indą ant kaitvietės. Galite naudoti vieną kaitvietę arba pasitelkę funkciją Bridge sujungti dvi šonines kaitvietes.
2. Pasirinkite Patiekalai.
3. Pasirinkite maisto rūšį.
4. Jeigu reikia, nustatykite laikmačio funkciją.
5. Vykdykite ekrane pateiktus nurodymus.

Atsižvelgiant į maisto rūšį ir pasirinktą programą, galite nustatyti ir keisti parametrus, pvz., pagaminimo lygį, kepimo karščio lygį ir kt.

Gudrybės ir patarimai

- Dažniausiai gaminami patiekalai automatiškai įtraukiami į Daugiausiai gaminta sąrašą.
- Kai kurių patiekalų pavadinimai per ilgi, tad sąrašė neįmanoma pateikti viso pavadinimo. Jei norite pamatyti visą patiekalo pavadinimą, palieskite daugtaškį „...“.
- Galite rankiniu būdu įtraukti programas į Mėgstamiausios  sąrašą.
- Galite paslėpti tam tikras programas paliesdami . Norėdami atkurti programas, eikite į Nustatymai > Parinktys > Patiekalai.

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

Tai yra automatinė funkcija, kuri sujungia kaitlentę su tinkamu gartraukiu. Viryklė ir gartraukis turi infraraudonųjų spindulių signalų perdavimo-priėmimo sistemas. Ventilatoriaus greitis nustatomas ir koreguojamas automatiškai, pagal pasirinktą režimą ir labiausiai įkautusio prikaistuvio temperatūrą. Ventilatorių taip pat galite valdyti rankiniu būdu patys iš kaitlentės arba ant paties gartraukio.

### i



Jeigu pakeisite ventilatoriaus greitį gartraukyje, numatytasis ryšys su kaitlente bus išjungtas. Norėdami vėl aktyvinti šią funkciją, vėl išjunkite ir įjunkite abu prietaisus.




### i


Kai kuriuose gartraukiuose ši funkcija pagal numatytąsias nuostatas gali būti išjungta. Tokiais atvejais pirmiausia įjunkite funkciją gartraukyje, o paskui kaitlenteje. Daugiau informacijos rasite gartraukio naudojimo instrukcijoje.

## Automatinio ventiliatoriaus režimo nustatymas.

Norėdami nustatyti automatinį gartraukio režimą, pasirinkite vieną iš šių nustatytųjų ventiliatoriaus greičių: Režimas 2 – režimas 6. Gartraukis veiks kiekvieną kartą, kai naudositės virykle. Jūs galite nustatyti kaitlentę, kad apšvietimas būtų įjungtas tik pasirinkus režimą 1.

1. Palieskite .
2. Pasirinkite Nustatymai > Hob<sup>2</sup>Hood.
3. Gartraukį įjunkite mygtuku.
4. Pasirinkite režimą.
5. Palieskite **X** arba , kad išsaugotumėte pasirinkimą ir išeitumėte.


Norėdami patikrinti esamą ventiliatoriaus greičio lygį, palieskite . Ventiliatoriaus greičio lygis rodomas ekrano viršutiniame kairiajame kampe. Norėdami išjungti ventiliatorių, palieskite . Norėdami įjungti ventiliatorių, palieskite .

Automatiniai režimai	Automatinis apšvietimas	Virimas <sup>1)</sup>	Kepimas <sup>2)</sup>
		Ventiliatoriaus greitis	
	Išjungta	-	-
Režimas 1	Ijungta	-	-
Režimas 2 <sup>3)</sup>	Ijungta	1	1
Režimas 3	Ijungta	-	1
Režimas 4	Ijungta	1	1
Režimas 5	Ijungta	1	2
Režimas 6	Ijungta	2	3

- 1) Kaitlentė aptinka virimo procesą ir pagal automatinį režimą nustato ventiliatoriaus greitį.
- 2) Kaitlentė aptinka kepimo procesą ir pagal automatinį režimą nustato ventiliatoriaus greitį.
- 3) Šis režimas įjungia ventiliatorių bei apšvietimą ir nepriklauso nuo temperatūros.

## Rankinio ventiliatoriaus režimo nustatymas



Ventiliatoriaus greitį galite reguliuoti rankiniu būdu.


1. Palieskite .
  2. Palieskite Rankinis nustatymas.
- Atsiranda valdymo juosta su nurodytu esamu ventiliatoriaus greičiu.
3. Palieskite arba paslinkite pirštu, kad nustatytumėte ventiliatoriaus greičio lygį.
- Norėdami įjungti maksimalų ventiliatoriaus greičio lygį, palieskite Boost. Ventiliatorius veikia režimu Boost tam tikrą laiką. Tam laikui praėjus, ventiliatoriaus greičio lygis automatiškai pasikeičia į 3. Norėdami išjungti Boost rankiniu būdu, paspauskite 0.

## Gartraukio apšvietimas


Galite pasirinkti, kad kaitlentė įjungtų apšvietimą automatiškai, kai tik aktyvuojate kaitlentę. Kad tai galėtumėte padaryti, pakeiskite automatinį režimą į 1–6 režimą. Gartraukio apšvietimą galite įjungti ir išjungti patys.


### Apšvietimo įjungimas rankiniu būdu



1. Palieskite .
2. Norėdami įjungti apšvietimą, palieskite .

Norėdami išjungti apšvietimą, dar kartą palieskite .

## 6.19 Kalba

1. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > Kalba.
3. Iš sąrašo pasirinkite kalbą.


Norėdami išsaugoti parinktį, palieskite **X** arba . Paskui išskylančiame lange pasirinkite TAIP.

Jeigu pasirinkote netinkamą kalbą, palieskite  > . Atsiranda sąrašas. Pasirinkite pirmąją parinktį viršuje kairėje, o paskui antrąją parinktį viršuje dešinėje. Slinkite žemyn ir iš sąrašo pasirinkite tinkamą kalbą. Kai atsiranda išskylančiasis langas, pasirinkite parinktį dešinėje.

## 6.20 Mygtukų tonai / Garsumas

Jūs galite pasirinkti savo kaitlentės skleidžiamą garsą arba visiškai jį išjungti. Galite rinktis spragtelėjimą (numatytasis) arba pypsėjimą.


Taip pat galite pasirinkti garsumo lygį.

1. Ekrane palieskite , kad atidarytumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > Mygtukų tonai / Garsumas.
3. Pasirinkite atitinkamą parinktį. Nuostata išsaugoma automatiškai.

## 6.21 Ryškumas

Galite pakeisti ekrano ryškumą.

Galimi 5 ryškumo lygiai: 1 yra žemiausias, o 5 – aukščiausias.

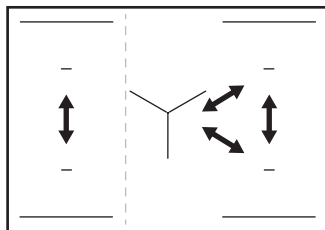
1. Palieskite , kad atvertumėte Meniu.
2. Pasirinkite Nustatymai > Parinktys > Ryškumas.
3. Pasirinkite atitinkamą lygį. Nuostata išsaugoma automatiškai.

## 6.22 Galios valdymas

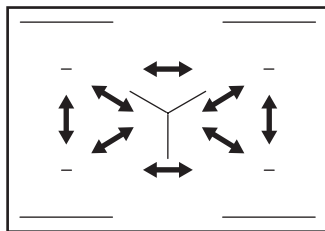
Jei aktyvios kelios kaitvietės ir vartojama galia viršija energijos šaltinio galimybes, ši funkcija paskirsto galią tarp visų kaitviečių (prijungtų prie tos pačios fazės). Kaitlentėje įdiegta kaitinimo kontrolė, skirta apsaugoti namų elektros instaliaciją ir saugiklius.

- Kaitvietės grupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Didžiausia kiekvienos fazės apkrova yra 3 860 W. Vienos fazės kaitlentei pasiekus turimos galios ribą, kaitviečių galia automatiškai sumažinama.
- Pirmenybė visada teikiama pirmiausiai pasirinktos kaitvietės (arba FUNKCIJOS / Patiekalai naudojančios kaitvietės) karščio nustatymui. Likusi galia kitoms kaitvietėms bus paskirstoma pagal pasirinkimo eilės tvarką.

- Valdymo juostos spalva rodo galimas karščio nustatymo parinktis:
    - raudona – esamas karščio lygis;
    - balta – maksimali galima karščio nuostata;
    - šviesiai pilka – neprieinama karščio nuostata (veikia Galios valdymas).
  - Jeigu didesnis kaitinimo lygis negalimas, pirmiausia sumažinkite kitų kaitviečių kaitinimo lygius.
- Paveikslėlyje pavaizduotos galimos kombinacijos, leidžiančios galią paskirstyti kaitvietėms.



Jeigu kaitlentės bendroji galia ribota (1500 W–6000 W), funkcija paskirsto turimą galią visoms kaitvietėms (žr. skyrių „Prieš naudojant pirmąkart“ > „FlexPower“.



## 7. PATARIMAI

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 7.1 Indai



Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcinės kaitvietės naudokite tik su joms pritaikytais indais.

- Kad kaitvietės neperkaistų ir gerai funkcionuotų, prikaistuvio dugnas turi kiek įmanoma storesnis ir lygesnis.
- Funkcijai Kepimas keptuvėje naudokite tik lygaus dugno prikaistuvius.
- Ant kaitlentės statykite tik švaraus ir lygaus dugno prikaistuvius.
- Nestumdykite prikaistuvių ant stiklinio kaitlentės paviršiaus, jos kraštų, kampų, kad nepažeistumėte.

### Indų tipai ir jų medžiagos

- **Tinkamos medžiagos:** ketus, plienas, emaliuotasis plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinka).
- **Netinkamos medžiagos:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

### Indai yra tinkami naudoti su indukcinė virykle, jeigu:

- ant kaitvietės vanduo tokiame inde užverda labai greitai, jei pasirenkamas didžiausios kaitros nustatymas;
- magnetas prikimba prie indo dugno.

### Indo matmenys

- Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio.
- Kaitvietės veiksmingumas priklauso nuo indo skersmens. Mažesnio nei nustatyta skersmens indui perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos energijos.
- Siekiant užtikrinti saugumą ir pasiekti geriausių rezultatų, nenaudokite didesnių indų, nei nustatyta skyriuje „Kaitviečių specifikacija“. Gamindami maistą stenkitės nelaikyti indų arti valdymo skydelio. Tai gali įtakoti valdymo skydelio veikimą, taip pat galite atsitiktinai įjungti tam tikras viryklės funkcijas.



Žr. „Techniniai duomenys“.

## 7.2 Veikiant girdimi garsai

### Jei girdite:

- traškėjimą: gaminimo indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- švilpimą: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir puodą, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- dūzgimą: naudojate didelę galią;
- spragsėjimas: vyksta elektrinis perjungimas, aptiktas gaminimo indas, kai jį pastote ant kaitlentės;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.

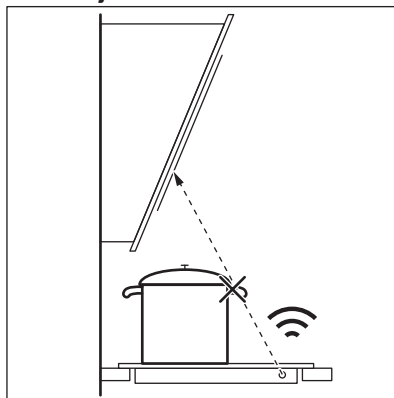
**Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo.**

## 7.3 Naudingi patarimai dėl Hob<sup>2</sup>Hood

Jei kaitlentę naudosite su šia funkcija:

- Apsaugokite gartraukio skydelį nuo tiesioginės saulės šviesos.
- Nenukreipkite halogeno šviesos į gartraukio valdymo skydelį.
- Neuždenkite kaitlentės valdymo skydelio.
- Neužblokuokite signalo tarp kaitlentės ir gartraukio (pvz., ranka, prikaistuvio rankena ar aukštu puodu). Žr. paveikslėlį.

**Toliau pateiktas kaitlentės vaizdas yra tik iliustracija.**



Neužblokuokite Hob<sup>2</sup>Hood infraraudonųjų spindulių signalų.





Kiti nuotoliniu būdu valdomi prietaisai gali užblokuoti signalą. Nenaudokite tokių prietaisų šalia kaitlentės, kol įjungta Hob<sup>2</sup>Hood funkcija.

### Gartraukiai su Hob<sup>2</sup>Hood funkcija

Visus su šia funkcija suderinamus gartraukius rasite mūsų klientams skirtoje interneto svetainėje. Su šia funkcija suderinami „Electrolux“ gartraukiai žymimi simboliu

## 8. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 8.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.
- Naudokite specialias kaitlentėms valyti skirtas priemones.
- Naudokite tik stiklinio paviršiaus kaitlentėms skirtą grandiklį. Grandiklį naudokite tik po standartinės valymo procedūros, kaip papildomą įrankį stikliui nuvalyti.

### ĮSPĖJIMAS!

Stikliniam paviršiui valyti nenaudokite peilių ir kitų aštrių metalinių įrankių.

### 8.2 Kaitlentės valymas

- **Nedelsiant pašalinkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, plėvelę, druską, cukrų ar cukringą maistą. Šie nešvarumai gali pakenkti viryklei. Būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte. Naudokite specialią viryklės grandyklę – pridėkite prie stiklo ir palenkę arčiau paviršiaus stumkite paviršiumi.
- **Kaitlentei pakankamai atvėsus** kalkių, riebalų ir vandens dėmes bei atnaujinkite spalvą pakeitusias vietas. Kaitlentę valykite drėgna šluoste ir švelnia valymo priemone. Nuvalytą kaitlentę nusauskinkite minkšta šluoste.
- **Išvalykite žvilgančias pakitusios spalvos vietas:** stiklinį paviršių valykite vandens ir acto tirpalu.

## 9. TRIKČIŲ ŠALINIMAS





### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 9.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Veiksmai
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar viryklė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.

Problema	Galima priežastis	Veiksmai
	Nenustatėte 60 sekundžių kaitinimo režimo.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir per 60 sek. pasirinkite kaitinimo lygį.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.	Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.
	Pause įsijungia.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Ekranas nereaguoja į palietimą.	Uždengta dalis ekrano arba per arti ekrano pastatyti puodai. Ant ekrano yra šiek tiek skysčio arba uždėtas daiktas.	Nuimkite daiktus. Patraukite puodus nuo ekrano. Nuvalykite ekraną, palaukite, kol prietaisas atvės. Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Praėjus 1 minūtei, vėl prijunkite kaitlentę.
Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuomet, kai kaitlentė išsijungia.	Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas.	Nuimkite objektą nuo kaitviečių.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklinio skydelio ①.	Nuimkite uždėtą objektą nuo kaitviečių.
Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė pernelyg trumpai, arba sugedęs po kaitlente esantis jutiklis.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Jūs negalite įjungti didžiausio kaitinimo lygio.	Kitai kaitvietei jau nustatytas didžiausias kaitinimo lygis.	Pirmausia sumažinkite kitos kaitvietės galią.
	Funkcija FlexPower lygis yra per žemas.	Pasirinkite Meniu ir pakeiskite maksimalią galią. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmą kartą“.
Kaitvietės įkaito.	Padėtas pernelyg didelis indas arba padėtas indas yra per arti valdymo skydelio.	Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių.
Hob <sup>2</sup> Hood neveikia.	Uždengėte valdymo skydelį.	Nuimkite ant valdymo skydelio uždėtą objektą.
Hob <sup>2</sup> Hood ekranas nematomas.	Hob <sup>2</sup> Hood išjungta nuostatose.	Eikite į nustatymus/Hob <sup>2</sup> Hood ir įjunkite funkciją.
Hob <sup>2</sup> Hood veikia, bet šviečia tik lemputė.	Jūs aktyvinote 1 režimą.	Pasirinkite 1–6 režimą arba palaukite, kol įsijungs automatinis režimas.
Hob <sup>2</sup> Hood Veikia 1–6 režimai, bet apšvietimas išjungtas.	Gali būti perdegusi lemputė.	Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Liečiant mygtukus nesigirdi garsinių signalų.	Garsas yra išjungtas.	Įjunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Buvo nustatyta netinkama kalba.	Jūs per klaidą pakeitėte kalbą.	Laikykites skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Kalba nurodymų, kur nurodoma, kaip pakeisti netinkamą kalbą.
Kaitvietė išsijungia.	Maisto ruošimo zoną išaktyvina funkcija Automatinis išsijungimas.	Išjunkite viryklę ir vėl ją įjunkite. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.

<b>Problema</b>	<b>Galima priežastis</b>	<b>Veiksmai</b>
Rodoma  ir pranešimas.	Užraktas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Pasirodo E - U - O.	Įsijungia Vaikų užraktas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Galios lygio juosta mirksi.	Ant kaitvietės neuždėtas indas.	Uždėkite ant kaitvietės indą.
	Netinkamas indas.	Pasirinkite tinkamą indą. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Per mažas indo dugno skersmuo.	Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“.
Įsijungia  .	Elektros jungtis yra netinkama.	Atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo ir patikrinkite jungtį. Skaitykite skyrių „Montavimas“.
Įsijungia  .	Kaitviečių temperatūros jutiklis aptinka per aukštą arba per žemą temperatūrą.	Leiskite kaitviete atvėsti arba sušilti iki aukštesnės kaip 15 °C temperatūros. Jeigu problemos pašalinti nepavyks, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Įsijungia  .	Aušinimo ventiliatorius užstotas.	Pasirūpinkite, kad niekas neužstotų ventiliatoriaus. Jeigu ventiliatoriaus niekas neužstoja ir nesklendumas išlieka, kreipkitės į įgaliotąjį remonto paslaugų centrą.
Išgirsite nuolatinį garsinį signalą.	Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistemą patikrintų profesionalus elektrikas.
Gaminimo indai kaista ilgiau kaip 5 min	Gaminimo indo dugnas netinka indukcinei kaitlentei.	Naudokite gaminimo indus tinkamu (plokščiu, įsmagnetinančiu) dugnu. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Funkcija FlexPower sumažina maksimalią galią.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“, Galios valdymas.
Virimas funkcija nepradeda veikti.	Ši kaitvietė tebėra karšta.	Palaukite, kol kaitvietė atvės, arba naudokite kitą šaltą kaitvietę.
Virimas funkcija neišsijungia.	Puode gali būti nepakankamai vandens (nejmanoma aptikti virpesių) arba vanduo jau per karštas.	Puode turi būti ne mažiau kaip 1 l šalto vandens.
Virimas funkcija staiga sustoja.	Gaminimo indas netinkamas funkcijai. Funkcija negali aptikti verdančio vandens virpesių. Gaminimo indas gali būti per mažas kaitviete.	Nenaudokite šios funkcijos su nepriegandžiais gaminimo indais. Virkite daugiau vandens arba perekite prie šaltos kaitvietės. Nepilkite druskos, kol vanduo neužvirė. Pasirūpinkite, kad gaminimo indo skersmuo atitiktų kaitvietės dydį. Uždėkite gaminimo indą ant kaitvietės vidurio.
Naudojant funkciją Kepimas keptuvėje šildymas trunka ilgiau.	Gaminimo indas yra per mažas, per sunkus arba jo dugnas nelygus.	Žr. „Patarimai“.

## 9.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate...

Jeigu patiems problemas pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nurodykite vardinėje lentelėje pateiktus duomenis. Pasirūpinkite, kad kaitlentę naudotumėte tinkamai. Jei prietaiso techninės

priežiūros ar remonto darbus atliks neįgaliotas techninės priežiūros atstovas, papildomi darbai bus mokami, net ir garantinio aptarnavimo laikotarpiu. Informacija apie garantinį laikotarpį ir įgaliotuosius techninės priežiūros centrus pateikta garantinėje knygelėje.

## 10. TECHNINIAI DUOMENYS

### 10.1 Vardinė lentelė

Modelis EIS87583  
Tipas 62 D5A 01 AA  
Indukcija 7.35 kW  
Serijos nr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 283 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Pagaminta: Vokietijoje  
7.35 kW



### 10.2 Kaitvietės techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) [W]	Boost [W]	Boost didžiausia trukmė [min]	Puodo skersmuo [mm]
Kairioji priekinė	2300	3200	10	125 - 210
Kairioji galinė	2300	3200	10	125 - 210
Vidurinė galinė	2300	3200	10	125 - 210
Dešinioji priekinė	2300	3200	10	125 - 210
Dešinioji galinė	2300	3200	10	125 - 210

Faktinė kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje nurodytų duomenų. Ji priklauso nuo gaminimo indo dydžio ir medžiagos.

Norėdami pasiekti optimalių maisto gaminimo rezultatų, naudokite gaminimo indus, kurių skersmuo ne didesnis nei nurodytas lentelėje.

## 11. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 11.1 Informacija apie gaminį

Modelio identifikatorius	EIS87583
Kaitlentės tipas	Integruojama viryklė
Kaitviečių skaičius	5
Kaitinimo technologija	Indukcija

Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Vidurinė galinė	21.0 cm
Neapskritų kaitviečių ilgis (I) ir plotis (P)	Kairioji priekinė	I 22.3 cm P 21.8 cm
Neapskritų kaitviečių ilgis (I) ir plotis (P)	Kairioji galinė	I 22.3 cm P 21.8 cm
Neapskritų kaitviečių ilgis (I) ir plotis (P)	Dešinioji priekinė	I 22.3 cm P 21.8 cm
Neapskritų kaitviečių ilgis (I) ir plotis (P)	Dešinioji galinė	I 22.3 cm P 21.8 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė	180.8 Wh/kg
	Kairioji galinė	184.4 Wh/kg
	Vidurinė galinė	184.4 Wh/kg
	Dešinioji priekinė	189.4 Wh/kg
	Dešinioji galinė	184.4 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)		184.7 Wh/kg


IEC / EN 60350-2 – būtiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitlentės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.


## 11.2 Energijos taupymas

Jei laikysitės toliau pateiktų patarimų, kiekvieną kartą ruošdami maistą galėsite sutaupyti energijos.

- Jei šildote vandenį, naudokite tik būtiną vandens kiekį.
- Jei įmanoma, indus visada uždenkite.
- Uždėkite indą tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba ištirpinti naudokite likutinį kaitviečių karštį.

## 12. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

**Witamy w świecie marki Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.**



wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	158
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	161
3. INSTALACJA.....	163
4. OPIS URZĄDZENIA.....	166
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	168
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	169
7. WSKAZÓWKI I PORADY.....	178
8. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	179
9. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	180
10. DANE TECHNICZNE.....	182
11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	183
12. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	184

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

### 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w

zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## **1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa**

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Dym wskazuje na przegrzanie. Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć

urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenia nie wolno zasilać przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- **PRZESTROGA:** Proces gotowania musi być nadzorowany (nawet funkcje pieczenia automatycznego). Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztucze lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazda. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub określonych w instrukcji przez producenta urządzenia jako



odpowiednich, lub dostarczonych z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja

#### OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

#### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie szafki przed pęcznieniem od wilgoci za pomocą odpowiedniego uszczelniacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
  - Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkodzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.
  - Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a elementami przechowywanymi w szufladzie.

- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

### 2.2 Podłączenie elektryczne

#### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie należy uziemić.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania się styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania się przewodu zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciążającego na przewodzie.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykał rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Jeśli na ekranie pojawi się kod E3, należy natychmiast odłączyć płytę grzejną i sprawdzić, czy podłączenie elektryczne i napięcie sieciowe są prawidłowe.

## 2.3 Sposób używania

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.

- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Ma to zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Gorący olej może pryskać podczas wkładania do niego żywności.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów między powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określił inaczej.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.

### OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z bardzo gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.

- Należy uważać, aby nie dopuścić do upadku przedmiotów lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- Naczynia z żeliwa lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.

## 2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.
- Urządzenia nie wolno czyścić myjką parową ani wodą pod ciśnieniem.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów, chyba że określono inaczej.

## 2.5 Usługi

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym

centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

## 2.6 Utylizacja

### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

# 3. INSTALACJA

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 3.1 Przed instalacją

Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe informacje umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Numer seryjny .....

## 3.2 Płyty grzejne do zabudowy

Płyty grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

## 3.3 Przewód zasilający

- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F który wytrzymuje temperaturę co najmniej 90°C. Pojedynczy przewód musi mieć minimalny przekrój zgodnie z poniższą tabelą. Skontaktować się z miejscowym punktem

serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

**⚠ OSTRZEŻENIE!**

Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.

**⚠ UWAGA!**

Połączenia za pomocą wtyczek stykowych są zabronione.

**⚠ UWAGA!**

Nie wiercić ani nie lutować końcówek. Jest to zabronione.

**⚠ UWAGA!**

Nie podłączać przewodu bez tulei przewodu.

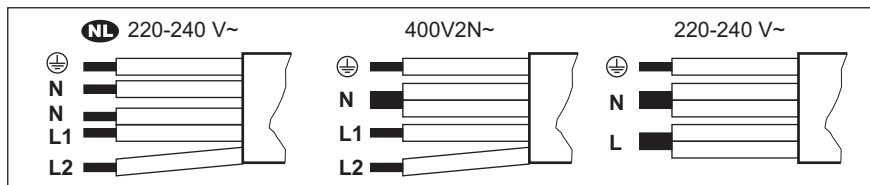
**Połączenie jednofazowe**

1. Zdjąć tulejki z końcówek z przewodów czarnego, brązowego i niebieskiego.

2. Usunąć część izolacji z końcówek przewodów czarnego, brązowego i niebieskiego.
3. Podłączyć końcówki przewodów czarnego i brązowego.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).
5. Połączyć końcówki dwóch przewodów niebieskich.
6. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).

**Połączenie dwufazowe**

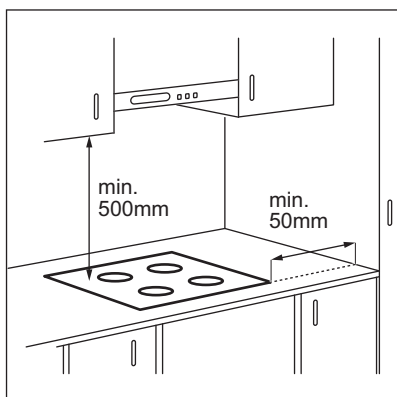
1. Zdjąć tulejkę z końcówki przewodów niebieskich.
2. Usunąć część izolacji z końcówek przewodu niebieskiego.
3. Połączyć końcówki dwóch przewodów niebieskich.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).



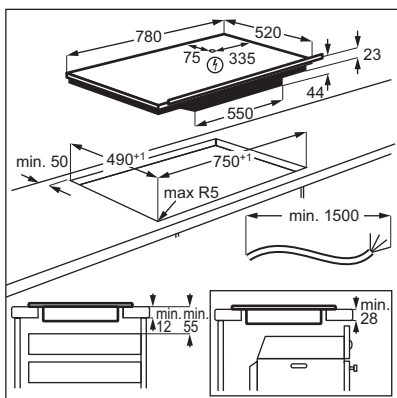
<b>NL</b> 220 - 240 V~	Połączenie dwufazowe: 400 V2N~	Połączenie jednofazowe: 220 - 240 V~
5x1,5 mm <sup>2</sup>	5x1,5 mm <sup>2</sup> lub 4x2,5 mm <sup>2</sup>	5x1,5 mm <sup>2</sup> lub 3x4 mm <sup>2</sup>
Zielony – żółty	Zielony – żółty	Zielony – żółty
N Niebieski i niebieski	N Niebieski i niebieski	N Niebieski i niebieski
L1 Czarny	L1 Czarny	L Czarny i brązowy
L2 Brązowy	L2 Brązowy	

**3.4 Montaż**

W przypadku montażu płyty grzejnej pod okapem należy zapoznać się z informacjami na temat minimalnej odległości między urządzeniami zawartymi w instrukcji instalacji okapu.



Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, wentylator płyty grzejnej może spowodować nagrzewanie przedmiotów w szufladzie podczas procesu gotowania.



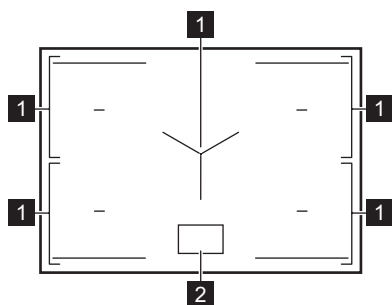
Znajdź film instruktażowy „Instalacja płyty indukcyjnej Electrolux – instalacja na blacie roboczym”, wpisując pełną nazwę pokazaną na poniższym rysunku.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation 

## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Układ powierzchni gotowania



**1** Indukcyjne pole grzejne

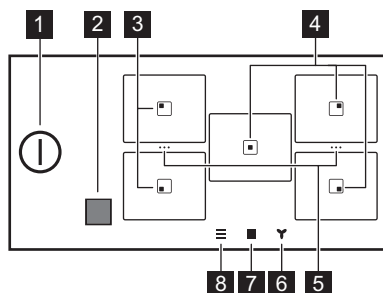
**2** Panel sterowania




Szczegółowe informacje dotyczące wielkości pól grzejnych znajdują się w rozdziale „Dane techniczne”.

### 4.2 Układ panelu sterowania

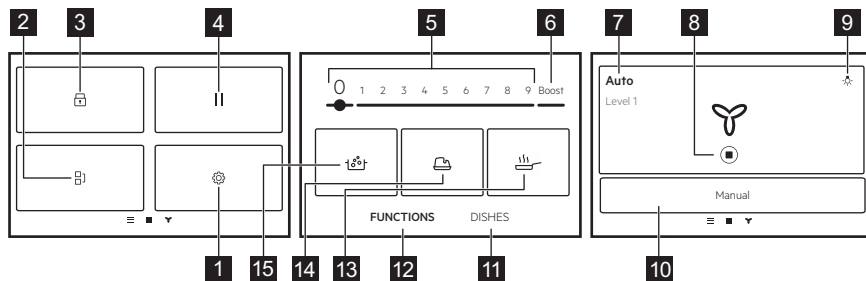
Widok główny















Symbol	Opis
<b>1</b> ①	Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.
<b>2</b> ■	Okienko emitera sygnałów w podświetleni funkcji Hob <sup>2</sup> Hood. Nie należy go zakrywać.
<b>3</b> □	Pole z funkcjami Smażenie na patelni i Gotowanie.
<b>4</b> □	Pole z funkcją Gotowanie.
<b>5</b> ...	Skrót do Bridge. Połączenie dwóch sąsiednich pól grzejnych, aby utworzyć jedną powierzchnię grzejną lub podzielić połączone pola.
<b>6</b> ☘	Ustawianie funkcji okapu.
<b>7</b> ■	Otwieranie przeglądu pola.

Symbol	Opis
8 	Aby otworzyć Menu.

## Widok rozszerzony



Symbol	Opis
1 	Ustawienia. Otwieranie ustawień płyty grzejnej.
2 	Bridge. Połączenie obu bocznych pól grzejnych, aby działały jako jedno pole.
3 	Blokada. Blokowanie / odblokowanie panelu sterowania.
4 	Pauza. Przesłanie wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania.
5 1 - 9	Ustawianie mocy grzania.
6 Boost	Włączanie maksymalnego ustawienia mocy grzania.
7  Tryb ręczny / Auto	Pokazanie aktualnego ustawienia wentylatora okapu.
8 	Zatrzymanie/ ponowne uruchamianie okapu.
9 	Włączanie i wyłączenie oświetlenia w okapie.
10  Tryb ręczny / Auto	Przełączanie okapu na tryb ręczny lub automatyczny.
11 	Potrawy Wybór zadanych programów automatycznych dla różnych rodzajów żywności.
12 FUNKCJE	Wybór programów automatycznych dla różnych metod gotowania.
13 	Smażenie na patelni. Do smażenia z automatycznie regulowanymi poziomami ciepła, przeznaczonymi do różnych rodzajów potraw.
14 	Roztapianie. Roztapianie różnych produktów, np. czekolady lub masła.
15 	Gotowanie. Aby automatycznie dostosować temperaturę wody tak, aby nie wykipiiała po osiągnięciu temperatury wrzenia.

## Poruszanie się po wyświetlaczu

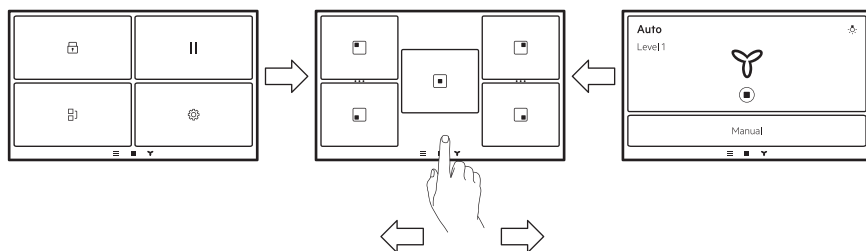
Symbol	Opis
OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
X	Zamknięcie wyskakującego okienka.
^ v	Zwijanie/ rozwijanie instrukcji na wyświetlaczu.
☐	Włączanie/wyłączanie tej opcji.
< >	Przechodzenie do poprzedniego/następnego poziomu w Menu.

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Poruszanie się po wyświetlaczu



Aby poruszać się między ekranami, należy dotknąć symboli u dołu wyświetlacza. Można również przesunąć palcem w lewo, aby zarządzać ustawieniami Hob<sup>2</sup>Hood lub w prawo, aby uzyskać dostęp do Menu.

### 5.2 Pierwsze podłączenie do sieci

Po podłączeniu urządzenia do zasilania należy ustawić następujące parametry: Język, Jasność i Głośność.

Ustawienie można zmienić w Menu > Ustawienia > Konfiguracja. Patrz „Codzienne użytkowanie”.

### 5.3 Korzystanie z wyświetlacza

- Aktywne są tylko podświetlone symbole.
- Aby włączyć daną opcję, należy dotknąć odpowiedniego symbolu na wyświetlaczu.

- Wybrana funkcja włączy się po zdjęciu palca z wyświetlacza.
- Aby przewinąć dostępne opcje, należy użyć szybkiego gestu lub przesunąć palcem po wyświetlaczu. Szybkość gestu wpływa na szybkość przewijania ekranu.
- Przewijanie może zatrzymać się samoistnie lub można je przerwać, dotykając wyświetlacza.
- Dotykając odpowiednich symboli, można zmienić większość parametrów widocznych na wyświetlaczu.



- Aby wybrać żadaną funkcję lub czas, można przewinąć listę i/lub dotknąć wybranej opcji.
- Gdy płyta grzejna jest włączona, a niektóre symbole znikną z wyświetlacza, należy ponownie go dotknąć. Wszystkie symbole powrócą.
- Przy uruchamianiu niektórych funkcji na wyświetlaczu pojawia się wyskakujące okienko z dodatkowymi informacjami.

## 5.4 FlexPower

FlexPower określa całkowitą energię elektryczną zużywaną przez płytę grzejną w granicach zabezpieczeń instalacji domowej.




Początkowo urządzenie jest ustawione na najwyższą możliwą moc. Jeśli instalacja nie umożliwia wykorzystania pełnej mocy, można zmienić maksymalną moc urządzenia.

### UWAGA!

Należy upewnić się, że wybrana moc nie powoduje przekroczenia wartości prądu znamionowego bezpieczników w instalacji domowej.



Jeśli moc jest niższa niż 2000 W, nie można włączyć żadnych programów automatycznych (Potrawy ani FUNKCJE).


1. Upewnić się, że wszystkie pola grzejne są wyłączone.
2. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.
3. Wybrać opcję Ustawienia > Konfiguracja > FlexPower i wybrać odpowiedni poziom mocy.
4. Dotknąć  lub . Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu, aby potwierdzić ten wybór.

## 6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Włączanie i wyłączanie

Dotknąć  przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.

### 6.2 Samoczynne wyłączenie

**Funkcja wyłącza płytę grzejną automatycznie, jeśli:**

- wszystkie pola grzejne są wyłączone;
- po włączeniu płyty grzejnej nie ustawiono mocy grzania;
- panel sterowania został zalany lub od ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (garnek, ściereczka itp). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Zdjąć przedmiot lub wyciszyć panel sterowania.

- płyta grzejna nagrzewa się zbyt mocno (np. gdy wygotowała się zawartość garnka). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- użyto nieodpowiedniego naczynia lub nie ma naczynia na danym polu grzejnym. Indukcyjne pole grzejne wyłącza się automatycznie po 50 sek..
- nie można wyłączyć pola grzejnego lub zmienić ustawienia mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się komunikat i urządzenie wyłącza się.

**Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem wyłączenia płyty grzejnej:**

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłącza się po
1 - 2	6 godz.
3 - 5	5 godz.

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłącza się po
6	4 godz.
7 - 9	1,5 godz.



Gdy korzysta się z Smażenie na patelni, płyta grzejnej wyłącza się po 1,5 godz. Przy Roztapianie płyta grzejna wyłącza się po 6 godz.

### 6.3 Wykrywanie naczyń

Funkcja ta sprawdza, czy na polach grzejnych ustawiono naczynia, i wyłącza pola grzejne, na których już nie wykrywa naczyń.

- Jeśli naczynie najpierw ustawi się na polu grzejnym, a potem włączy płytę grzejną, na ekranie tego pola grzejnego pojawi się szary pasek.
- Pasek ten nie pojawi się, jeśli na polu grzejnym nie ma naczynia lub nie można wykryć naczynia z powodu jego nieprawidłowego umieszczenia lub nieodpowiedniego materiału.
- Jeśli naczynie na chwilę zdejmie się z włączonego pola grzejnego i odstawi na bok, wskaźniki przeglądu tego pola grzejnego zaczną migać. Jeśli w ciągu 120 sekund na włączonym polu grzejnym nie postawi się z powrotem garnka, pole to wyłączy się automatycznie. Aby wznowić gotowanie, należy pamiętać, aby postawić naczynie z powrotem na polach grzejnych we wskazanym czasie.

### 6.4 Używanie pola grzejnego

Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.

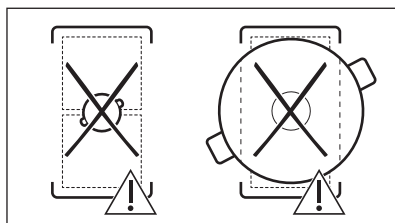
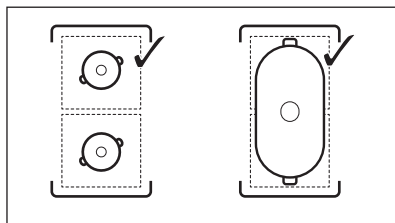


Upewnić się, że naczynie jest odpowiednie do płyt indukcyjnych. Więcej informacji na temat rodzajów naczyń – patrz „Wskazówki i porady”. Sprawdzić wielkość naczynia w rozdziale „Dane techniczne”.

Aby włączyć pole grzejne, należy umieścić naczynie na jego środku i dotknąć jego

symbolu. Na wyświetlaczu pojawią się dostępne programy. Ustawić poziom mocy grzania lub wybrać jedną z funkcji automatycznych. Aby powrócić do widoku głównego, należy dotknąć **X** w prawym górnym rogu.

Można gotować w dużych naczyniach ustawiając je jednocześnie na dwóch polach grzejnych przy użyciu Bridge.

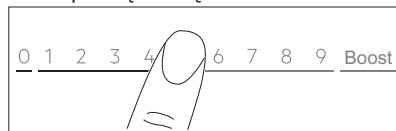




Gdy działają inne pola grzejne, zakres ustawień mocy dla wybranego pola może być ograniczony. Patrz punkt „Zarządzanie energią”.

### 6.5 Ustawienie mocy grzania

1. Włączyć płytę grzejną.
2. Umieścić naczynie na wybranym polu grzejnym i dotknąć odpowiedniego symbolu pola.
3. Dotknąć lub przesunąć palcem po suwaku, aby ustawić moc grzania.

Ikony mocy 1-9 powiększają się, a pasek poniżej zmienia kolor na czerwony wskazując aktualne ustawienie mocy. Po wybraniu mocy ekran przełącza się na widok rozszerzony.



Można również zmienić ustawienie mocy grzania na ekranie przeglądu pola grzejnego. Aby przejść do ekranu przeglądu pola, należy dotknąć środka rozszerzonego widoku ekranu. Aby zmienić moc grzania, należy dotknąć  lub . Aby otworzyć rozszerzony widok ekranu, dotknąć odpowiedniej mocy.

## 6.6 Boost

Funkcja dodatkowo zwiększa moc indukcyjnych pól grzejnych. W indukcyjnym polu grzejnym funkcję tę można włączyć tylko na ograniczony czas. Po upływie tego czasu indukcyjne pole grzejne automatycznie powraca do najwyższego ustawienia mocy grzania.

1. Wybór pola grzejnego.
2. Dotknąć Boost, aby włączyć funkcję. Funkcja wyłączy się automatycznie. Aby wyłączyć tę funkcję ręcznie, należy wybrać pole grzejne i zmienić jego ustawienie mocy grzania na 0.




Funkcja Boost nie działa, gdy włączona jest funkcja Bridge lub gdy moc jednej fazy jest niewystarczająca (patrz „Zarządzanie energią”).



Informacje o maksymalnym czasie działania funkcji znajdują się w części „Dane techniczne”.


## 6.7 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)

### OSTRZEŻENIE!

Gdy świeci się wskaźnik , występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Ciepło z naczyńia podgrzewa płytę ceramiczną.

Wskaźniki te pojawiają się, gdy pole grzejne jest gorące. Pokazują one ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych:

 - dalsze gotowanie,

 - podtrzymywanie temp,

 - ciepło resztkowe.

Może również pojawić się wskaźnik:



- dla sąsiadujących pól grzejnych, nawet jeśli nie są używane,
- gdy gorące naczynie zostanie umieszczone na zimnym polu grzejnym,
- gdy płyta grzejna jest wyłączona, ale pole grzejne jest nadal gorące.

Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.

## 6.8 Keep warm

Funkcja ta służy do podtrzymywania temperatury, aby potrawa pozostawała ciepła.

Funkcja Keep warm jest dostępna tylko wtedy, gdy pole grzejne jest nadal ciepłe po zakończeniu gotowania (widać ikonę ciepła resztkowego), a naczynie pozostaje na polu grzejnym. Funkcja ta nie działa przy zimnym polu grzejnym.

1. Dotknąć  aby włączyć Keep warm. Funkcja Keep warm działa do czasu jej wyłączenia.
2. Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć  w lewym górnym rogu wyświetlacza. W razie potrzeby można ustawić timer. Patrz „Opcje timera”.

## 6.9 Opcje timera

### ECO Timer

Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego podczas danego cyklu gotowania.

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim odezwie się ECO Timer. Różnica w czasie pracy zależy od ustawienia mocy grzania i czasu trwania pieczenia.


Funkcji tej można używać, gdy pole grzejne jest włączone. Funkcję można ustawić oddzielnie dla każdego pola grzejnego.

1. Najpierw wybrać moc grzania dla odpowiedniego pola grzejnego, a następnie ustawić funkcję.
2. Dotknąć symbolu pola.


3. Dotknąć .

Na wyświetlaczu pojawi się okienko menu zegara.

4. Zaznaczyć Wyłącz pole grzejne pole wyboru, aby włączyć tę funkcję.
5. Ustawić czas.
6. Dotknąć OK, aby potwierdzić.



Można także wybrać , aby anulować wybór.

Ustawienia ECO Timer można zmienić w

trakcie pieczenia: dotknąć  z wartością timera, a potem dotknąć EDYCJA.

Gdy upłynie czas timera rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wyskakujące okienko. Dotknąć OK, aby wyłączyć ten sygnał.


Aby wyłączyć tę funkcję, należy ustawić moc


grzania na 0. Albo dotknąć  z wartością timera, dotknąć  i potwierdzić wybór gdy pojawi się wyskakujące okienko.


## Timer

Funkcji tej można używać, gdy pole grzejne jest włączone.



Funkcja nie ma wpływu na inne jednocześnie działające funkcje.

1. Wybrać dowolne pole grzejne. Na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni suwak.
2. Dotknąć .
3. Odnaczyć Wyłącz pole grzejne pole, aby włączyć tę funkcję.
4. Ustawić czas.
5. Dotknąć OK, aby potwierdzić.

Można także wybrać , aby anulować wybór.

Ustawienia Timer można zmienić w trakcie pieczenia: dotknąć  z wartością timera, a potem dotknąć EDYCJA.


Gdy upłynie czas timera rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wyskakujące okienko. Dotknąć OK, aby wyłączyć ten sygnał.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć  z wartością timera, dotknąć  i potwierdzić wybór, gdy pojawi się wyskakujące okienko.

## 6.10 / ... Bridge

Funkcja ta łączy dwa pola grzejne, które działają jak jedno pole grzejne z tym samym ustawieniem mocy grzania. Można jej używać do gotowania w dużych naczyniach kuchennych.


Naczynie powinno zakrywać środki obu pól grzejnych. Jeśli naczynie stoi pomiędzy ich dwoma środkami, funkcja ta nie włączy się.

1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych.
2. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu i wybrać Bridge. Można również dotknąć skrótu ... w widoku ogólnym pola.
3. Ustawić moc grzania.


Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć skrótu ... . Pola grzejne będą odciążone niezależnie.


## 6.11 || Pauza

Ta funkcja przestawia wszystkie włączone pola grzejne na najniższą moc grzania.

Gdy funkcja ta działa, można używać wyłącznie symboli przycisków  i WZNÓW. Wszystkie pozostałe symbole na panelu sterowania są zablokowane.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara: Po zakończeniu działania funkcji timera dotknąć dowolnego miejsca na ekranie, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.



1. Dotknąć , aby otworzyć Menu.
2. Dotknąć || , aby włączyć funkcję.

Ustawienie mocy grzania jest obniżone do  (Keep warm). Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć WZNÓW.

Poprzednie ustawienia mocy grzania zostaną przywrócone.

## 6.12 Blokada

Podczas pracy płyty grzejnej można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.


1. Ustawić moc grzania.
2. Dotknąć , aby otworzyć Menu.
3. Dotknąć , aby włączyć funkcję. Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć i przytrzymać ODBLOKIJ przez 4 sek..



Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

## 6.13 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu włączeniu płyty grzejnej.

1. Dotknąć , aby otworzyć Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Blokada uruchomienia.
3. Aby włączyć tę funkcję, należy włączyć przełącznik i dotknąć liter E-U-O w kolejności alfabetycznej.

Aby wyłączyć funkcję, należy ustawić przełącznik w położeniu wyłączenia.

Uruchomienie funkcji po jej włączeniu może zająć trochę czasu.

## 6.14 FUNKCJE: Smażenie na patelni

Funkcja ta umożliwia ustawienie mocy grzania odpowiedniej do smażenia potraw. Płyta grzejna dostosowuje tę temperaturę do różnych rodzajów potraw i utrzymuje ją przez cały czas gotowania. Po ustawieniu mocy grzania nie jest konieczna ręczna regulacja temperatury.



### UWAGA!

Używać wyłącznie zimnych naczyń. Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustawić naczynie bez oleju/tłuszczu na jednym z pól grzejnych po lewej stronie. Można użyć jednego pola grzejnego lub połączyć oba pola za pomocą Bridge.

2. Wybrać FUNKCJE > Smażenie na patelni.
3. Wybrać poziom smażenia. Start podgrzewania.
4. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.

Timer uruchamia się natychmiast.

Gdy naczynie osiągnie żądaną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się wyskakujące okienko. Teraz do naczynia można dodać olej i potrawę. Aby zamknąć to okienko i rozpocząć smażenie, należy dotknąć OK. Aby wyłączyć funkcję ręcznie, należy dotknąć 0 na pasku sterowania.

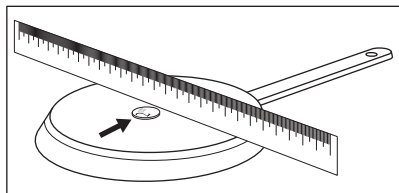
Wskazówki i porady:

- Postępować zgodnie z instrukcją na wyświetlaczu, aby dowiedzieć się, kiedy odwrócić potrawę lub dostosować poziom grzania.
- W razie potrzeby można zmienić domyślną moc grzania.
- Grube kawałki żywności lub surowe ziemniaki należy przykryć pokrywką podczas pierwszych 10 minut smażenia.
- Nagrzewanie ciężkich naczyń może potrwać dłużej.
- Naczynia wielowarstwowe należy używać przy małej mocy grzania, aby nie dopuścić do ich uszkodzenia.
- Nie używać cienkich naczyń emaliowanych. Mogą ulec przegrzaniu i uszkodzeniu.

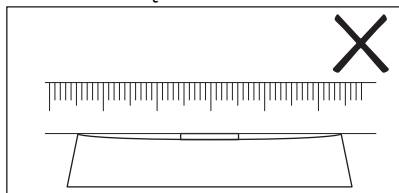
Odpowiednie naczynia do korzystania z funkcji Smażenie na patelni

Należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem. Aby sprawdzić, czy naczynie jest prawidłowe:

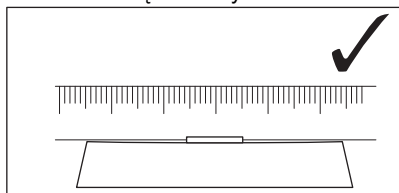
1. Odwrócić naczynie do góry dnem.
2. Umieścić linijkę na dnie naczynia.
3. Spróbować wsunąć monetę 1, 2 lub 5 eurocentów (lub inną monetę o podobnej grubości około 1,7 mm) między linijkę a dno naczynia.



- a. Naczynie nie nadaje się, jeśli między linijką a dno naczynia można wsunąć monetę.






- b. Naczynie nadaje się, jeśli między linijką a dnem naczynia nie można wsunąć monety.



## 6.15 FUNKCJE Gotowanie

Funkcja ta automatycznie dostosowuje moc grzania, aby woda nie wykipiała, gdy osiągnie temperaturę wrzenia.



Funkcja ta jest dostępna we wszystkich polach grzejnych. Jeśli wybrane pole grzejne ( /  /  ) zawiera jeszcze ciepło resztkowe, funkcja jest wyłączona. Zaczekać, aż pole grzejne ostygnie, aby użyć funkcji. Funkcja ta nie działa z naczyniami nieprzewierającymi.




### UWAGA!

Nie używać tej funkcji z pustymi naczyniami. Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Umieścić na polu grzejnym naczynie napełnione co najmniej 1 l wodą.
2. Wybrać FUNKCJE > Gotowanie.
3. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.

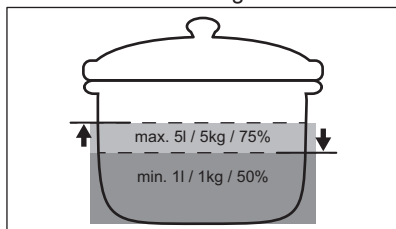
Timer uruchamia się natychmiast.

4. Aby wyłączyć tę funkcję ręcznie, należy dotknąć  w lewym górnym rogu wyświetlacza.

Po osiągnięciu temperatury wrzenia płyta grzejna automatycznie obniży ustawienie mocy grzania. W tym momencie można również dostosować je ręcznie w razie potrzeby.

Wskazówki i porady:

- Funkcja ta najlepiej nadaje się do gotowania wody i gotowania ziemniaków.
- Funkcja może nie działać prawidłowo, gdy korzysta się z czajnika lub kawiarki.
- Napełnić naczynie między połową a trzema czwartymi pojemności zimną wodą, tak aby jej poziom znajdował się 4 cm poniżej górnej krawędzi. Użyć od 1 do 5 litrów wody. Łączny ciężar wody (lub wody i ziemniaków) powinien mieścić się w zakresie od 1 do 5 kg.



- Aby uzyskać najlepsze efekty, należy gotować tylko całe, nieobrane, średniej wielkości ziemniaki. Nie układać ziemniaków w naczyniu zbyt ściśle.
- Podczas działania tej funkcji należy unikać powodowania nadmiernych drgań zewnętrznych (np. od użycia blendera lub telefonu komórkowego położonego obok płyty grzejnej).
- W zależności od rodzaju produktu i naczynia można dostosować moc grzania po osiągnięciu temperatury wrzenia.
- Sól dodawać dopiero po osiągnięciu temperatury wrzenia.
- Używać pokrywki, aby oszczędzać energię.


## 6.16 FUNKCJE Roztapianie

Funkcji tej można używać do roztapiania różnych produktów, np. czekolady lub masła.

### UWAGA!

Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych.
2. Wybrać FUNKCJE > Roztapianie.
3. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.
4. Dotknąć OK.

Aby wyłączyć tę funkcję ręcznie, należy dotknąć  w lewym górnym rogu wyświetlacza.

## 6.17 Potrawy

Funkcja ta pomaga w przygotowywaniu różnych potraw przy użyciu wstępnie ustawionych programów przeznaczonych dla określonych kategorii żywności. Dostępność programów zależy od pola grzejnego.

### UWAGA!



Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych. Można użyć jednego pola grzejnego lub połączyć dwa pola za pomocą Bridge.
2. Wybrać Potrawy.
3. Wybrać rodzaj potrawy.
4. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.
5. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

W zależności od rodzaju potrawy i wybranego programu można ustawić i modyfikować szczegóły, np. poziom dogotowania potraw, poziom grzania do smażenia itp.

Wskazówki i porady:

- Najczęściej gotowane potrawy są automatycznie dodawane do listy. Najczęściej przyrządzane.
- Niektóre potrawy mają długie nazwy, których nie można w pełni wyświetlić na liście. Aby wyświetlić pełną nazwę potrawy, należy dotknąć „...”.

- Programy można dodawać ręcznie do listy Ulubione .
- Niektóre programy można ukryć, dotykając . Aby je przywrócić, należy przejść do Ustawienia > Konfiguracja > Potrawy.

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

Jest to funkcja automatyczna służąca do połączenia płyty grzejnej z odpowiednim okapem. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczerwieni. Prędkość wentylatora jest zadawana i ustawiana automatycznie stosownie do ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej. Możliwe jest również ręczne sterowanie wentylatorem z płyty grzejnej lub samego okapu.




Jeśli zmieni się prędkość wentylatora okapu, domyślne połączenie z płytą grzejną zostaje wyłączone. Aby ponownie włączyć tę funkcję, należy wyłączyć oba urządzenia i ponownie je włączyć.



W niektórych okapach funkcja ta może być domyślnie wyłączona. W takim przypadku należy włączyć funkcję najpierw na okapie, a następnie na płycie grzejnej. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

## Ustawianie automatycznego trybu wentylatora

Aby ustawić okap w trybie automatycznym, należy wybrać jedno z następujących ustawień prędkości wentylatora: Tryb 2 - Tryb 6. Okap reaguje na każde działanie płyty grzejnej. Można ustawić płytę grzejną, aby włączała tylko oświetlenie – w tym celu należy wybrać 1.

1. Dotknąć .
2. Wybrać Ustawienia > Hob<sup>2</sup>Hood.
3. Włączyć przełącznik, aby włączyć okap.







Wszystkie tryby automatyczne są wyświetlane jako lista.

4. Wybrać tryb.

5. Dotknąć **X** lub **<**, aby zapisać wybór i wyjść.

Aby sprawdzić aktualną prędkość

wentylatora, należy dotknąć . Prędkość wentylatora widać w lewym górnym rogu wyświetlacza. Aby wyłączyć wentylator, należy dotknąć . Aby włączyć wentylator, należy dotknąć .

Tryby auto- matyczne	Oświet- lenie auto- matycz- ne	Gotowa- nie <sup>1)</sup>	Smaże- nie <sup>2)</sup>
		Prędkość wentylato- ra	
	Wył.	-	-
Tryb 1	Wł.	-	-
Tryb 2 <sup>3)</sup>	Wł.	1	1
Tryb 3	Wł.	-	1
Tryb 4	Wł.	1	1
Tryb 5	Wł.	1	2
Tryb 6	Wł.	2	3

1) Płyta grzejna rozpoznaje proces gotowania i ustawia prędkość wentylatora zgodnie z trybem automatycznym.

2) Płyta grzejna rozpoznaje proces smażenia i ustawia prędkość wentylatora zgodnie z trybem automatycznym.

3) W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.

## Ustawianie trybu ręcznego wentylatora

Prędkość wentylatora można również regulować ręcznie.

1. Dotknąć .

2. Dotknąć Tryb ręczny.

Pojawi się pasek regulacji z bieżącą prędkością wentylatora.

3. Dotknąć lub przesunąć palcem, aby ustawić prędkość wentylatora.

Aby włączyć maksymalną prędkość wentylatora, należy dotknąć Boost. Przez


pewien czas wentylator pracuje w trybie Boost. Po upływie tego czasu ustawienie prędkości wentylatora automatycznie zmienia się na 3. Aby wyłączyć Boost ręcznie, należy nacisnąć 0.


## Oświetlenie w okapie

Płyta grzejna umożliwia automatyczne włączanie oświetlenia podczas uruchamiania płyty grzejnej. W tym celu należy ustawić tryb automatyczny na tryb 1 - tryb 6. Oświetlenie okapu można również włączać lub wyłączać ręcznie.


### Ręczne włączanie oświetlenia

1. Dotknąć .

2. Aby włączyć oświetlenie, należy dotknąć .

Aby wyłączyć oświetlenie, należy ponownie dotknąć .



## 6.19 Język

1. Dotknąć , aby otworzyć Menu.

2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Język.

3. Wybrać język z tej listy.


Aby zapisać wybór, należy dotknąć **X** lub **<**. Następnie wybrać TAK w wyskakującym oknie.

W razie pomyłki w wyborze języka, należy dotknąć  > . Pojawi się lista. Najpierw wybrać pierwszą od góry opcję z lewej strony, potem pierwszą od góry opcję z prawej strony. Przewinąć w dół, aby wybrać z listy odpowiedni język. Gdy pojawi się wyskakujące okienko, wybrać opcję po prawej stronie.

## 6.20 Dźwięki przycisków / Głośność

Możliwy jest wybór dźwięków emitowanych przez płytę grzejną lub ich całkowite wyłączenie. Dostępne ustawienia to klikanie (domyślne) lub sygnały dźwiękowe.

Można również wybrać poziom głośności.

1. Dotknąć  na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.




- Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Dźwięki przycisków / Głośność.
- Wybrać odpowiednią opcję.  
Ustawienie to zostaje automatycznie zapisane.

## 6.21 Jasność

Można zmienić ustawienie jasności wyświetlacza.

Do wyboru są 5 jasności wyświetlacza od najniższej 1 do najwyższej 5.

- Dotknąć , aby otworzyć Menu.
- Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Jasność.
- Wybrać odpowiednie ustawienie.  
Ustawienie to zostaje automatycznie zapisane.

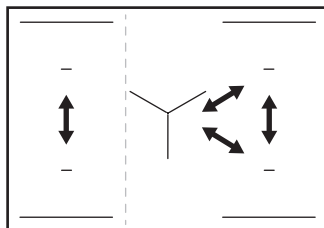
## 6.22 Zarządzanie energią

Jeśli włączone jest kilka pól grzejnych, a pobór mocy przekracza ograniczenia zasilania, funkcja ta dzieli dostępną moc pomiędzy wszystkie pola grzejne (zasilane z tej samej fazy). Płyta grzejna steruje ustawieniami mocy grzania, aby nie wyzwolić bezpieczników instalacji domowej.

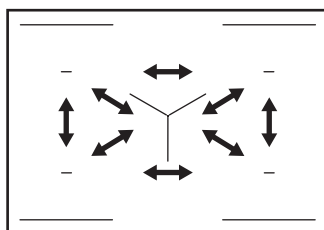
- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi 3680 W. Jeśli płyta grzejna osiągnie maksymalną dostępną moc jednej fazy, moc pól grzejnych zostanie automatycznie zmniejszona.
- Priorytetowe jest zawsze ustawienie mocy grzania pola grzejnego wybranego jako pierwsze (lub pola grzejnego przy użyciu FUNKCJE lub Potrawy). Pozostała moc zostanie rozdzielona pomiędzy pozostałymi polami grzejnymi zgodnie z wybraną kolejnością.
- Kolor paska sterowania pokazuje dostępne opcje mocy grzania:

- czerwony – aktualne ustawienie mocy grzania,
- biały – maksymalna dostępna moc grzania,
- jasnoszary – niedostępne ustawienie grzania (działa Zarządzanie energią).
- Jeśli niedostępna jest wyższa moc grzania, należy najpierw zmniejszyć ją dla innych pól grzejnych.

Informacje dotyczące możliwych kombinacji mocy grzania można znaleźć na ilustracji.



Jeśli całkowita moc płyty grzejnej jest ograniczona (1500W–6000 W), funkcja ta rozdziela dostępną moc między wszystkie pola grzejne. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” > „FlexPower”.



## 7. WSKAZÓWKI I PORADY

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Naczynia



Silne pole elektromagnetyczne z indukcyjnego pola grzejnego bardzo szybko wytwarza ciepło w naczyniu.

Na indukcyjnych polach grzejnych należy używać odpowiednich naczyń.

- Aby zapobiec przegrzaniu i poprawić działanie pól grzejnych, naczynie musi być jak najgrubsze i jak najbardziej płaskie.
- Do funkcji Smażenie na patelni należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.
- Należy zawsze uważać, aby nie przesunąć ani nie trzeć naczynia o krawędzie i narożniki szkła, ponieważ może to spowodować odprysnięcie lub uszkodzenie powierzchni szkła.

#### Materiał naczyń

- **prawidłowe:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (z odpowiednim oznaczeniem producenta).
- **nieprawidłowe:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

#### Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes jest przyciągany przez dno naczynia.

#### Wymiary naczyń

- Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania

tylko część energii generowanej przez pole grzejne.

- Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Specyfikacja pól grzejnych”. Podczas gotowania należy unikać umieszczania naczyń w pobliżu panelu sterowania. Może to mieć wpływ na działanie panelu sterowania lub spowodować przypadkowe włączenie funkcji płyty grzejnej.



Patrz „Dane techniczne”.

### 7.2 Hałas podczas pracy

#### Jeśli słysząc:

- trzaski: naczynie wykonane jest z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizdanie: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- buczenie: ustawiono wysoką moc grzania.
- klikanie: następuje przełączanie elektryczne, naczynie jest wykrywane po jego umieszczeniu na płycie grzejnej.
- syczenie, brzęczenie: wentylator pracuje.

**Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.**

### 7.3 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob<sup>2</sup>Hood

Obsługa płyty grzejnej za pomocą funkcji:

- Zabezpieczyć panel okapu przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.
- Nie kierować żarówki halogenowej na panel okapu.
- Nie należy zasłaniać panelu sterowania płyty grzejnej.
- Nie zakłócać sygnału między płytą grzejną a okapem (np. poprzez zasłonięcie dłonią, uchwytem naczynia lub wysokim naczyniem). Patrz ilustracja.

**Poniższy okap jest przykładowy.**




Utrzymywać w czystości okienko emitera sygnałów w podczerwieni funkcji Hob<sup>2</sup>Hood.



Inne urządzenia sterowane zdalnie mogą zakłócać sygnał. Nie należy używać tego typu urządzeń w pobliżu płyty grzejnej, jeśli włączono funkcję Hob<sup>2</sup>Hood.

### Okapy kuchenne z funkcją Hob<sup>2</sup>Hood

Pełną ofertę okapów kuchennych współpracujących z tą funkcją można znaleźć w naszej witrynie internetowej dla klientów. Okapy kuchenne Electrolux, które działają z tą funkcją, muszą posiadać symbol .

## 8. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 8.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować specjalne środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Zawsze używać skrobaka zalecanego do płyt grzejnych o szklanej powierzchni. Skrobak należy stosować wyłącznie jako dodatkowe narzędzie do czyszczenia szkła po czyszczeniu standardowym.



### OSTRZEŻENIE!

Do czyszczenia szklanej powierzchni nie wolno używać noży ani innych ostrych, metalowych narzędzi.

### 8.2 Czyszczenie płyty grzejnej


- **Wyjąć natychmiast:** stopiony plastik, folię, sól, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą uszkodzić płytę grzejną. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwać po niej ostrzem.
- **Usuwać, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** pierścienie po kamieniu, pierścienie po wodzie, plamy tłuszczu, błyszczące metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usunąć błyszczące metaliczne odbarwienia:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.




## 9. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 9.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować.	Płyty grzejnej nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płytę grzejną podłączono prawidłowo do zasilania. Patrz schemat połączeń.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	W ciągu 60 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie włączyć płytę grzejną i ustawić moc grzania w ciągu maksymalnie 60 sekund.
	Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
Wyświetlacz nie reaguje na dotyk.	Włączona jest funkcja Pauza.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
	Część wyświetlacza jest zakryta lub naczynia są ustawione zbyt blisko wyświetlacza. Na wyświetlaczu jest jakiś płyn lub przedmiot.	Usunąć przedmioty. Odsunąć naczynia od wyświetlacza. Oczyścić wyświetlacz i poczekać, aż urządzenie ostygnie. Odłączyć płytę grzejną od zasilania elektrycznego. Po upływie 1 minuty ponownie ją podłączyć.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Umieszczono przedmiot na jednym lub większej liczbie pól czujników.	Zdjąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłączy się.	Na polu czujnika znajduje się przedmiot  .	Zdjąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub doszło do uszkodzenia czujnika pod powierzchnią płyty grzejnej.	Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Nie można włączyć największej mocy grzania.	Inne pole grzejne jest ustawione na największą moc grzania.	Najpierw należy zmniejszyć moc drugiego pola grzejnego.
	Funkcja FlexPower zbyt niski poziom.	Zmiana mocy maksymalnej zasilania w Menu. Zobacz „Przed pierwszym użyciem”.

<b>Problem</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>	<b>Środek zaradczy</b>
Pola czujników nagrzewają się do wysokiej temperatury.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterujących.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Hob <sup>2</sup> Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	Usunąć przedmiot z panelu sterowania.
Hob <sup>2</sup> Hood ekran jest niewidoczny.	Hob <sup>2</sup> Hood jest wyłączony w ustawieniach.	Przejsć do ustawień/Hob <sup>2</sup> Hood i włączyć tę funkcję.
Hob <sup>2</sup> Hood funkcja jest włączona, ale działa tylko oświetlenie.	Włączono Tryb 1.	Zmienić tryb na Tryb 1 - Tryb 6 lub zaczekać, aż uruchomi się tryb automatyczny.
Hob <sup>2</sup> Hood Działają tryby 1 – 6, ale oświetlenie jest wyłączone.	Prawdopodobnie problem jest związany z żarówką oświetlenia.	Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Ustawiono niewłaściwy język.	Przypadkowo zmieniono język.	Aby zmienić niewłaściwy język, należy postępować zgodnie z instrukcją w punkcie „Codzienne użytkowanie”, „Język”.
Pole grzejne wyłącza się.	Funkcja Samoczynne wyłączenie wyłącza pole grzejne.	Wyłączyć i ponownie włączyć płytę grzejną. Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Wyświetla się  oraz komunikat.	Blokada działa.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Pojawia się E – U – O.	Włączona jest Blokada uruchomienia.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Pasek poziomu mocy miga.	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiednie naczynie. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.
Włączy się  .	Połączenie elektryczne jest wadliwe.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania i sprawdzić to połączenie. Patrz „Instalacja”.
Włączy się  .	Czujnik temperatury pola wykrywa temperaturę zbyt wysoką lub zbyt niską.	Pozostawić pole grzejne do ostygnięcia lub podnieść temperaturę otoczenia powyżej 15°C. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Właczy się <b>E7</b> .	Wentylator chłodzący jest zablokowany.	Upewnić się, że nic nie blokuje wentylatora. Jeśli wentylator nie jest przez nic zablokowany i problem nie ustępuje, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Słyszalny jest ciągły sygnał dźwiękowy.	Nieprawidłowe podłączenie elektryczne.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania elektrycznego. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.
Naczynia nagrzewają się dłużej niż 5 minut.	Dno naczynia nie jest kompatybilne z płytą indukcyjną.	Używać naczyń z odpowiednim (płaskim, magnetycznym) dnem. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Funkcja FlexPower zmniejsza maksymalną moc zasilania.	Zobacz Codzienne użytkowanie, Zarządzanie energią.
Funkcja Gotowanie nie włącza się.	W tym polu grzejmym nadal pozostaje ciepło resztkowe.	Poczekać, aż pole grzejne ostygnie, lub użyć innego, zimnego pola.
Funkcja Gotowanie nie wyłącza się.	W garnku może brakować wody (nie można wykryć wibracji) lub woda jest już zbyt ciepła.	Użyć co najmniej 1 l zimnej wody na garnek.
Funkcja Gotowanie nagle się wyłącza.	Naczynie nie spełnia warunków tej funkcji. Funkcja nie wykrywa drgań wywołanych wrzeniem wody. Naczynie może być zbyt małe dla tego pola grzejnego.	Funkcji tej nie należy używać do naczyń z powłoką zapobiegającą przywieraniu. Zagotować więcej wody lub przełączyć się na jakieś zimne pole. Nie dodawać soli, do czasu aż woda osiągnie punkt wrzenia. Upewnić się, że średnica naczynia odpowiada wielkości pola grzejnego. Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego.
Nagrzewanie przy użyciu funkcji Smażenie na patelni zajmuje dużo czasu.	Naczynie jest zbyt małe, zbyt ciężkie lub ma nierówne dno.	Patrz „Wskazówki i porady”.

## 9.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Podać dane z tabliczki znamionowej. Upewnić się,

że płyta grzejna była prawidłowo użytkowana. Jeśli nie, naprawę wykona odpłatnie pracownik serwisu lub sprzedawca – również w okresie gwarancyjnym. Informacje na temat okresu gwarancyjnego i autoryzowanych punktów serwisowych znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

## 10. DANE TECHNICZNE

### 10.1 Tabliczka znamionowa

Model EIS87583

Numer produktu (PNC) 949 599 283 00

Typ 62 D5A 01 AA  
 Indukcja 7.35 kW  
 Nr seryjny.....  
 ELECTROLUX

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
 Wyprodukowano w: Niemczech  
 7.35 kW



## 10.2 Parametry pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	Boost [W]	Maksymalny czas funkcji Boost [min]	Średnica naczynia [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Środkowe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Prawe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Prawe tylne	2300	3200	10	125 - 210

Moc pól grzejnych może różnić się od wartości podanych w tabeli. Zmienia się ona w zależności od materiałów i wymiarów naczyń.

W celu uzyskania optymalnych efektów gotowania należy stosować naczynia o średnicy nie większej niż podano w tabeli.

## 11. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 11.1 Informacje o produkcie

Dane identyfikacyjne modelu	EIS87583	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	5	
Technologia grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Środkowe tylne	21.0 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Lewe przednie	Dł. 22.3 cm Szer. 21.8 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Lewe tylne	Dł. 22.3 cm Szer. 21.8 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Prawe przednie	Dł. 22.3 cm Szer. 21.8 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Prawe tylne	Dł. 22.3 cm Szer. 21.8 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie	180.8 Wh/kg
	Lewe tylne	184.4 Wh/kg
	Środkowe tylne	184.4 Wh/kg
	Prawe przednie	189.4 Wh/kg
	Prawe tylne	184.4 Wh/kg


IEC / EN 60350-2 – elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2: Płyty grzejne – metody pomiaru wydajności.


### 11.2 Oszczędzanie energii

Postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami, można zaoszczędzić energię podczas codziennego gotowania.

- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.
- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
- Naczynia stawiać na środku pola grzejnego.
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy lub ją stopić.

## 12. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.



**Bine ați venit la Electrolux! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.**



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

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

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	185
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	188
3. INSTALAREA.....	190
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	192
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	194
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	195
7. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	203
8. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	205
9. DEPANAREA.....	205
10. DATE TEHNICE.....	208
11. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	208
12. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	209

## 1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

## 1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- AVERTISMENT: Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Fumul este un indicator al supraîncălzirii. Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătire. Opriți aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- AVERTISMENT: Aparatul nu trebuie să fie alimentat de la un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator, și nu trebuie conectat la un circuit care este cuplat și decuplat în mod regulat de rețea.

- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat (chiar și funcțiile de gătire automată). Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, centrul de service autorizat sau persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea

#### **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafețele dulapului cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Fiecare aparat are ventilatoare de răcire în partea de jos.
- Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar:
  - Nu depozitați niciun obiect mic sau foi de hârtie care ar putea fi aspirate, deoarece acestea pot deteriora ventilatoarele de răcire sau pot afecta sistemul de răcire.
  - Păstrați o distanță de minim 2 cm între baza aparatului și obiectele depozitate în sertar.
- Scoateți toate panourile de separare instalate în cabinet sub aparat.

### 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician.
- Aparatul trebuie legat la masă.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Asigurați-vă că aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherile (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea terminalului.
- Utilizați cablul de alimentare electrică corect.
- Nu permiteți încălzirea cablului de alimentare electrică.
- Asigurați-vă că este instalată o protecție împotriva șocurilor.
- Utilizați clema de detensionare de pe cablu.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la o priză.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă este cazul) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.

- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- În cazul în care codul E3 apare pe ecran, deconectați imediat plita și verificați dacă conexiunea electrică și tensiunea de alimentare sunt corecte.

### 2.3 Utilizarea

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de accidentare, arsuri și electrocutare.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și foliile protectoare (dacă este cazul) înainte de prima utilizare.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Setați zona de gătit la „Off” (Oprit) după fiecare utilizare.
- Nu puneți tacâmuri sau capace pentru oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Astfel, veți preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebuie să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.
- Când puneți alimente în ulei fierbinte, uleiul poate să sară.

- Nu utilizați folie de aluminiu sau alte materiale între suprafața de gătit și vas, cu excepția cazului în care producătorul acestui aparat specifică altfel.
- Utilizați doar accesorii recomandate de producător pentru acest aparat.

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și explozie.

- Grăsimile și uleiul, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul foarte fierbinte îi eliberează pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.
- Nu puneți un capac fierbinte pentru vase pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața se poate deteriora.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.
- Vasele de gătit din fontă sau cu fund deteriorat pot zgâria sticla / suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

### 2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Nu folosiți apă pulverizată și aparatul de curățat cu abur pentru curățarea aparatului.

- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu utilizați produse abrazive, bureți de curățare abrazivi, solvenți sau obiecte metalice, cu excepția cazului în care se specifică altfel.

## 2.5 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.
- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații

privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

## 2.6 Eliminare

### AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.

## 3. INSTALAREA

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 3.1 Înaintea instalării

Înaintea instalării plitei, notați informațiile de mai jos aflate pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a plitei.

Numărul de serie .....

### 3.2 Plitele încorporate

Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

### 3.3 Cablu de conectare

- Plita este furnizată cu un cablu de conexiune.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, folosiți următorul tip de cablu: H05V2V2-F care rezistă la o temperatură de 90 °C sau mai mare. Un singur cablu trebuie să aibă o secțiune transversală minimă, în conformitate cu tabelul de mai jos. Contactați centrul de service local. Cablul de conectare poate fi înlocuit doar de un electrician calificat.

### AVERTISMENT!

Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.

### ATENȚIE!

Conexiunile prin intermediul fișelor de contact sunt interzise.

### ATENȚIE!

Nu găuriți și nu lipiți capetele firelor. Acest lucru este interzis.

### ATENȚIE!

Nu conectați cablul fără manșonul cablului.

### Conexiune cu o fază

1. Scoateți manșonul cablului de pe firele negru, maro și albastru.
2. Îndepărtați o parte a izolației capetelor de cablu maro, negru și albastru.
3. Conectați capetele cablurilor negre și maro.
4. Aplicați un nou manșon al capătului firului pe capătul fiecărui fir (este necesară o sculă specială).
5. Conectați capetele a două cabluri albastre.

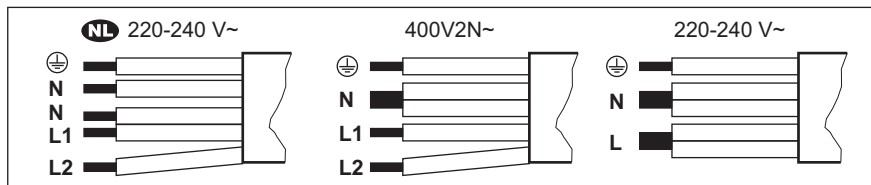
6. Aplicați un nou manșon al capătului firului pe capătul fiecărui fir (este necesară o sculă specială).

### Conexiune cu două faze

1. Scoateți manșonul de la capătul cablului de pe firele albastre.
2. Îndepărtați o parte a izolației capetelor de cablu albastre.

3. Conectați capetele a două cabluri albastre.

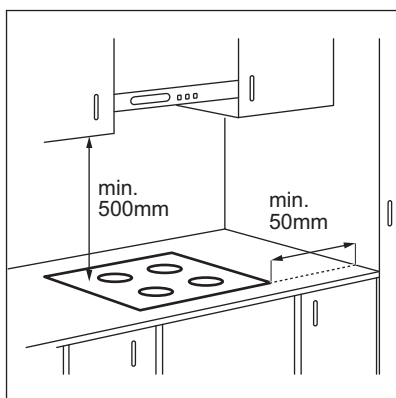
4. Aplicați un nou manșon al firului de capăt pe capătul firului partajat (este necesară o sculă specială).



<b>NL</b> 220 - 240 V~	Conexiune cu două faze: 400 V2N~		Conexiune cu o fază: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm <sup>2</sup>	5x1,5 mm <sup>2</sup> sau 4x2,5 mm <sup>2</sup>		5x1,5 mm <sup>2</sup> sau 3x4 mm <sup>2</sup>	
Verde - galben		Verde - galben		Verde - galben
N Albastru și albastru	N	Albastru și albastru	N	Albastru și albastru
L1 Negru	L1	Negru	L	Negru și maro
L2 Maro	L2	Maro		

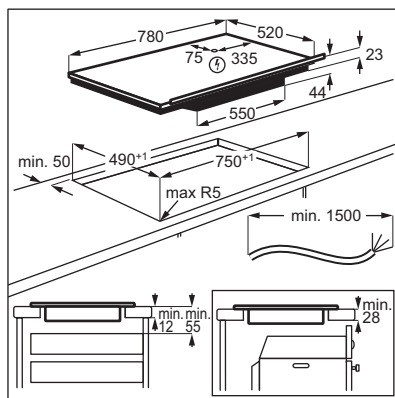
### 3.4 Asamblare

Dacă instalați plita sub o hotă, consultați instrucțiunile de instalare a hotei pentru a afla distanța minimă dintre aparate.



Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar, ventilația plitei poate încălzi articolele

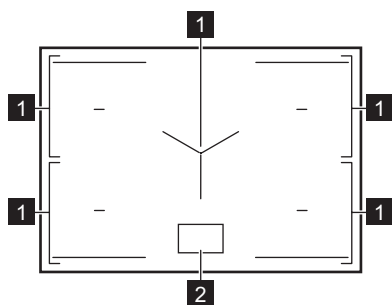
depozitate în sertar pe durata procesului de gătire.



Găsiți tutorialul video „Instalarea plitei cu inducție Electrolux - Instalarea pe blatul de lucru” prin introducerea numelui complet indicat în graficul de mai jos.

## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Aranjarea suprafeței de gătire



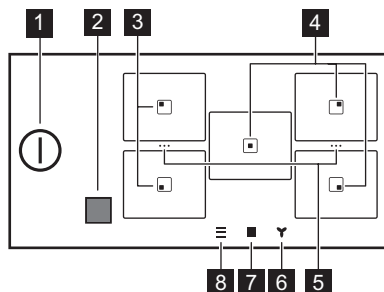
- 1** Zonă de gătit prin inducție
- 2** Panou de comandă






Pentru informații detaliate privind dimensiunile zonelor de gătire, consultați „Date tehnice”.





### 4.2 Structura panoului de comandă

Vedere principală

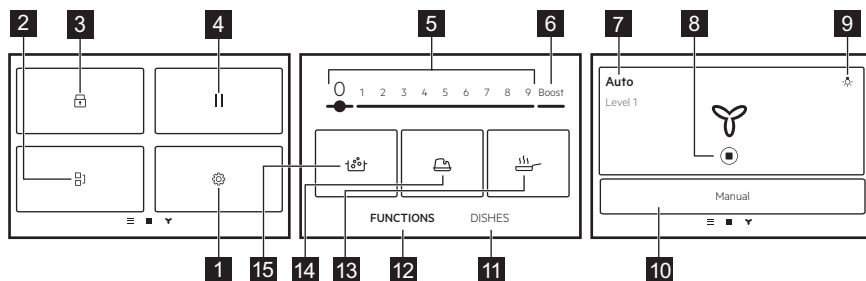








Simbol	Descriere
<b>1</b> 	Pentru activarea și dezactivarea plitei.
<b>2</b> 	Fereastra Hob <sup>2</sup> Hood comunicatorului cu semnal infraroșu. Nu o acoperiți.
<b>3</b> 	Zonă cu funcții Prăjire la tigaie și Fierbere.






Simbol	Descriere
4 	Zonă cu funcție Fierbere.
5 ...	O comandă rapidă pentru Bridge. Pentru a uni două zone de gătire laterale cu scopul de a crea o singură zonă de gătire sau pentru a împărți zonele unite.
6 	Pentru a seta funcțiile hotei.
7 	Pentru a deschide prezentarea generală a zonei.
8 	Pentru a deschide Meniu.




## Vizualizare extinsă



Simbol	Descriere
1 	Setări. Pentru a deschide setările plitei.
2 	Bridge. Pentru a conecta două zone de gătire din partea stângă, astfel încât să funcționeze ca o singură zonă.
3 	Lock. Pentru blocarea / deblocarea panoului de comandă.
4 	Pause. Pentru setarea tuturor zonelor de gătit care funcționează la setarea minimă de încălzire.
5 1 - 9	Pentru a seta nivelul de căldură.
6 Boost	Pentru a activa nivelul maxim de încălzire.
7 Manual / Auto	Pentru a afișa setarea curentă a ventilatorului hotei.
8 	Pentru a opri/reporni hota.
9 	Pentru a aprinde sau stinge iluminarea hotei.
10 Manual / Auto	Pentru a comuta la modul manual sau automat al hotei.
11 Prepare	Pentru a selecta programe automate presetate pentru diferite tipuri de preparate.
12 FUNCȚII	Pentru a selecta programe automate pentru diferite metode de gătire.

Simbol	Descriere
13 	Prăjire la tigaie. Pentru a prăji diferite tipuri de alimente cu niveluri de încălzire controlate automat.
14 	Topire. Pentru a topi diferite produse, de ex. ciocolată sau unt.
15 	Fierbere. Pentru a regla automat temperatura apei, astfel încât să nu clocotească după ce a atins punctul de fierbere.

## Navigarea prin afișaj

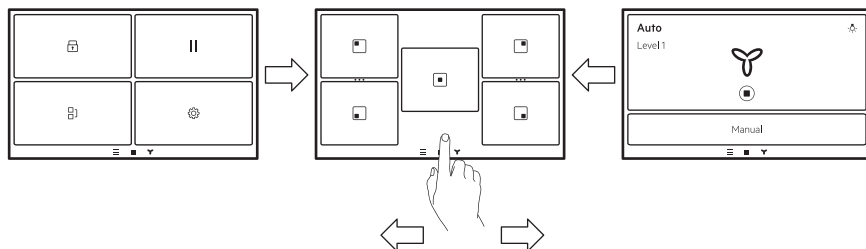
Simbol	Descriere
OK	Pentru confirmarea selecției sau setării.
X	Pentru a închide fereastra pop-up.
	Pentru a restrânge/extinde instrucțiunile de pe afișaj.
	Pentru a activa / dezactiva opțiunea.
	Pentru a reveni / înainte cu un nivel la Meniu.

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Navigarea pe afișaj



Pentru a naviga între ecrane, atingeți simbolurile din partea de jos a afișajului. De asemenea, puteți glisa spre stânga pentru a gestiona setările pentru Hob<sup>2</sup>Hood sau la dreapta pentru a accesa Meniu.

### 5.2 Prima conectare la rețeaua electrică

Atunci când conectați plita la sursa de curent, trebuie să setați Limbă, Strălucire și Volumul.

Puteți modifica setarea în Meniu > Setări > Configurare. Consultați „Utilizarea zilnică”.

### 5.3 Utilizarea afișajului

- Pot fi utilizate numai simbolurile cu iluminare de fundal.
- Pentru a activa o anumită opțiune, atingeți simbolul corespunzător de pe afișaj.
- Funcția selectată este activată atunci când luați degetul de pe afișaj.
- Pentru a derula prin opțiunile disponibile utilizați un gest rapid sau trageți cu degetele pe suprafața afișajului. Viteza gestului determină viteza cu care se mișcă ecranul.
- Derularea se poate opri singură sau o puteți opri dumneavoastră, imediat ce atingeți afișajul.
- Puteți modifica majoritatea parametrilor prezentați pe afișaj, atunci când atingeți simbolurile relevante.
- Pentru a selecta funcția sau ora dorită, puteți derula prin listă și/sau puteți atinge opțiunea pe care doriți să o alegeți.
- Atunci când plita este activată și unele simboluri dispar de pe afișaj, atingeți-l din nou. Toate simbolurile apar din nou.
- Pentru anumite funcții, atunci când le porniți, apare o fereastră pop-up cu informații suplimentare.

### 5.4 FlexPower

FlexPower definește puterea totală utilizată de hotă, în limitele siguranțelor de instalare disponibile în locuință.


Inițial, aparatul funcționează la cel mai înalt nivel de putere posibil. Puteți modifica puterea maximă dacă instalația nu acceptă puterea maximă.

#### ATENȚIE!

Asigurați-vă că puterea selectată este adecvată pentru siguranțele instalate în locuință.

#### i

Dacă nivelul de putere este mai mic de 2000 W, nu puteți activa niciun program automat (Preparate sau FUNCȚII).


1. Asigurați-vă că toate zonele de gătire sunt dezactivate.
2. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
3. Selectați Setări > Configurare > FlexPower și alegeți nivelul de putere corespunzător.
4. Atingeți < sau X. Urmați instrucțiunile de pe afișaj pentru a confirma selecția.

## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ

#### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Activarea și dezactivarea

Atingeți  timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva plita.

### 6.2 Oprirea automată

**Funcția dezactivează plita automat dacă:**

- toate zonele de gătit sunt dezactivate,
- nu setați nivelul de căldură după activarea plitei,

- vărsați sau puneți ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă, etc.). Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- plita se încinge prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza din nou plita.
- folosiți vase neadecvate sau nu există niciun vas pe o anumită zonă. Zona de gătit cu inducție se dezactivează automat după 50 de secunde.
- Nu dezactivați o zonă de gătire sau nu modificați nivelul de căldură. După o

perioadă de timp pe plită apare un mesaj, iar aceasta se dezactivează.

### Relația dintre nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:

Nivelul de căldură	Plita se dezactivează după
1 - 2	6 ore
3 - 5	5 ore
6	4 ore
7 - 9	1,5 ore



Atunci când utilizați Prăjire la tigaie, aceasta se dezactivează după 1,5 ore. Pentru Topire, plita se dezactivează după 6 ore.

### 6.3 Detectarea vaselor

Această funcție detectează dacă au fost plasate vase pe zonele de gătire și dezactivează zonele de gătire dacă vasul nu mai este detectabil.

- Dacă puneți mai întâi vasul pe o zonă de gătire și apoi activați plita, o bară gri apare în prezentarea generală a zonei de gătire corespunzătoare.
- Bara nu va apărea dacă nu există niciun vas pe zona de gătire sau dacă vasul nu poate fi detectat din cauza amplasării incorecte sau a materialului inadecvat.
- Dacă scoateți vasul dintr-o zonă de gătire activată și îl puneți deoparte temporar, descrierea zonei de gătire aferente va începe să clipească. Dacă nu puneți vasul înapoi pe zona de gătire activată în decurs de 120 de secunde, zona de gătire se va dezactiva automat. Pentru a relua gătitul, asigurați-vă că puneți vasele din nou pe zonele de gătire înainte de expirarea timpului indicat.

### 6.4 Utilizarea zonei de gătire

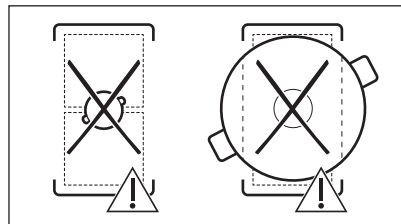
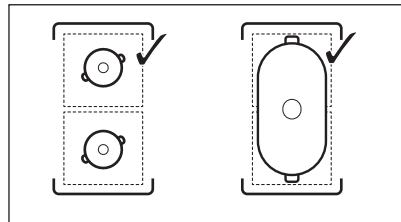
Zonele de gătit cu inducție se adaptează automat la dimensiunile bazei vasului.



Asigurați-vă că vasul de gătit este adecvat pentru plitele cu inducție. Pentru mai multe informații privind tipurile de vase, consultați „Informații și sfaturi”. Verificați dimensiunea vasului de gătit în „Date tehnice”.

Pentru a activa zona de gătire, puneți vasul în centrul zonei de gătire și atingeți simbolul relevant zonei. Programele disponibile apar pe afișaj. Setări nivelul de încălzire sau selectați una dintre funcțiile automate. Pentru a reveni la vizualizarea principală, atingeți **X** din colțul din dreapta sus.

Puteți găti cu vasele mari puse pe două zone de gătire simultan utilizând Bridge.



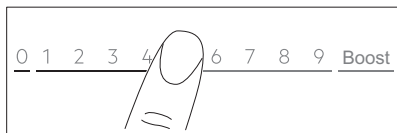
Atunci când alte zone de gătire sunt active, nivelul de încălzire pentru zona pe care doriți să o utilizați poate fi limitat. Consultați secțiunea „Management putere”.

### 6.5 Nivelul de căldură

1. Activați plita.
2. Puneți vasul pe zona de gătire selectată și atingeți simbolul zonei relevante.
3. Atingeți sau glisați cu degetul pentru a seta nivelul de încălzire.

Pictogramele nivelului de putere 1-9 devin mai mari, iar bara de dedesubt devine, roșie pentru a indica setarea curentă de putere.

Atunci când este selectat nivelul de putere, ecranul se schimbă în vizualizarea extinsă a ecranului.



De asemenea, puteți modifica nivelul de încălzire pe ecranul de prezentare generală a zonei. Pentru a accesa ecranul de prezentare generală a zonei, atingeți centrul vizualizării extinse a ecranului. Pentru a modifica nivelul de încălzire, atingeți  $-$  sau  $+$ . Pentru a deschide vizualizarea extinsă a ecranului, atingeți nivelul de putere.

## 6.6 Boost

Această funcție oferă mai multă putere zonelor de gătire prin inducție. Funcția poate fi activată pentru zona de gătit cu inducție doar pentru o perioadă limitată de timp. După această perioadă de timp, zona de gătit cu inducție revine automat la setarea maximă de.

1. Selectați zona de gătire.
2. Atingeți Boost pentru a activa funcția. Funcția se dezactivează automat. Pentru a dezactiva manual funcția, selectați zona și modificați setarea de încălzire la 0.



Boost nu funcționează atunci când funcția Bridge este activă sau când puterea dintr-o fază este insuficientă (consultați „Management putere”).



Pentru valorile maxime ale duratei, consultați „Date tehnice”.

## 6.7 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)



### AVERTISMENT!

Cât timp indicatorul  $|||$ / $||$ / $|$  este aprins, există riscul de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru procesul de gătire direct în baza vasului. Vitroceramica este încălzită de căldura vasului.

Indicatoarele apar când o zonă de gătire este fierbinte. Prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment:

$|||$  - Continuare gătire,

$||$  - menține cald,

$|$  - căldura reziduală.

Este posibil să apară și indicatorul:


- pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le utilizați,
- când vasul fierbinte este pus pe o zonă de gătire rece,
- când plita este dezactivată, dar zona de gătit este încă fierbinte.

Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.


## 6.8 Modul Menține cald

Această funcție păstrează mâncarea caldă cu setarea de temperatură scăzută.

Modul Menține cald este disponibil numai atunci când zona de gătire mai este caldă după procesul de gătire finalizat (semnalat cu o pictogramă pentru căldură reziduală vizibilă) și vasul rămâne pe zonă. Funcția nu are efect cu zone de gătire reci.

1. Atingeți  pentru a activa Modul Menține cald.

Modul Menține cald funcționează până când este oprit.

2. Pentru a opri funcția, atingeți  în colțul din stânga sus al afișajului.

Puteți seta un temporizator, dacă este necesar. Consultați „Opțiuni cronometru”.


## 6.9 Cronometru

### ECO Timer

Folosiți această funcție pentru a specifica durata de funcționare a unei zone de gătire în timpul unei singure sesiuni de gătire.

Pentru a economisi energie, încălzitorul zonei de gătire se dezactivează înainte de sunetul ECO Timer. Diferența de durată de funcționare depinde de nivelul de încălzire și de durata operațiunii de gătire.

Puteți utiliza această funcție atunci când zona de gătire este activată. Puteți seta funcția separat pentru fiecare zonă de gătire.

1. Setati mai întâi nivelul de căldură pentru zona de gătire respectivă și după aceea setati funcția.
  2. Atingeți simbolul zonei.
  3. Atingeți .
- Fereastra meniului cronometru apare pe afișaj.
4. Bifați caseta Stop zona pentru a activa funcția.
  5. Setarea timpului.
  6. Atingeți OK pentru a confirma.


De asemenea, puteți alege **X** să anulați selecția.

Puteți modifica setările ECO Timer în timpul

gătutului: atingeți  cu valoarea timerului, apoi atingeți EDITARE.

Atunci când timer atinge limita, este emis un semnal sonor și acesta , iar o fereastră pop-up apare. Atingeți OK pentru a opri semnalul.

Pentru a dezactiva funcția, setati nivelul de

încălzire la **0**. Alternativ, atingeți  cu valoarea timerului, atingeți **X** și confirmați alegerea atunci când apare o fereastră pop-up.

### Timer

Puteți utiliza această funcție atunci când zona de gătire este activată.

Funcția nu are niciun efect asupra niciunei alte funcții care funcționează concomitent.

1. Selectați orice zonă de gătire.

Glisorul relevant apare pe afișaj.


2. Atingeți .

Fereastra meniului cronometru apare pe afișaj.


3. Debifați caseta Stop zona pentru a activa funcția.
4. Setarea timpului.
5. Atingeți OK pentru a confirma.

De asemenea, puteți alege **X** să anulați selecția.

Puteți modifica Setările Timer în timpul gătirii:

atingeți  cu valoarea cronometrului, apoi atingeți EDITARE.


Atunci când timer atinge limita, este emis un semnal sonor și acesta , iar o fereastră pop-up apare. Atingeți OK pentru a opri semnalul.

Pentru a dezactiva funcția, Atingeți  cu valoarea cronometrului, atingeți **X** și confirmați alegerea atunci când apare o fereastră pop-up.

## 6.10 / ... Bridge


Această funcție conectează două zone de gătit care vor funcționa ca una cu același nivel de căldură. O puteți folosi pentru a găti cu vase mari.

Vasul trebuie să acopere centrele ambelor zone. Dacă vasul se află între cele două centre, funcția nu va fi activată.

1. Puneți vasul pe cele două zone de gătire.
  2. Atingeți  pe afișaj pentru a accesa Meniu și selectați Bridge. De asemenea, puteți atinge comanda rapidă ... din prezentarea zonei.
  3. Setati nivelul de căldură.
- Pentru a dezactiva funcția, atingeți comanda rapidă ... . Zonele de gătire își reiau funcționarea independent.

## 6.11 || Pause


Această funcție setează toate zonele de gătit care funcționează la cel mai scăzut nivel de căldură.


Atunci când funcția este activă numai butoanele simbolurilor  și RELUARE pot fi

folosite. Toate celelalte simboluri de pe panoul de comandă sunt blocate.

Funcția nu oprește funcțiile cronometrului. La finalul perioadei de timer, atingeți oriunde pe ecran pentru a opri semnalul acustic.

1. Atingeți  pentru a deschide Meniu.

2. Pentru activarea funcției atingeți .

Setarea de încălzire este scăzută la   
(Modul Menține cald).


Pentru a dezactiva funcția, atingeți  
RELUARE.


Setările anterioare de încălzire vor fi  
restabilete.

## 6.12 Lock

Puteți bloca panoul de comandă în timp ce plita funcționează. Acesta previne modificarea accidentală a nivelului de putere.

1. Setăți nivelul de căldură.

2. Atingeți  pentru a deschide Meniu.

3. Pentru activarea funcției atingeți .

Pentru a dezactiva funcția, și apăsați și mențineți apăsat DEBLOCARE timp de 4 secunde.



Când dezactivați plita, dezactivați și această funcție.

## 6.13 Child Lock

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

1. Atingeți  pentru a deschide Meniu.

2. Selectați Setări > Configurare > Child Lock.

3. Porniți comutatorul și atingeți literele E-U-O în ordine alfabetică pentru a activa funcția.

Pentru a dezactiva funcția, opriți comutatorul.

După activare, poate dura puțin timp pentru ca funcția să aibă efect.

## 6.14 FUNCȚII Prăjire la tigaie

Această funcție vă permite să setați un nivel adecvat de căldură pentru a prăji alimentele. Plita ajustează temperatura pentru diferite

tipuri de preparate și o menține pe durata gătirii. După setarea nivelului de încălzire, nu mai este necesară ajustarea manuală a temperaturii.

### ATENȚIE!

Folosii doar vase reci.

Nu lăsați plita nesupravegheată în timpul funcționării funcției.

1. Puneți o cratiță fără ulei/grăsime pe una dintre zonele de gătire din partea stângă. Puteți utiliza o singură zonă de gătire sau puteți conecta ambele zone folosind Bridge.

2. Selectați FUNCȚII > Prăjire la tigaie.

3. Alegeți un nivel de prăjire.

Preîncălzirea va începe.

4. Setăți o funcție cronometru, dacă este necesar.

Cronometrul va porni imediat.

După ce cratița atinge temperatura dorită, este emis un semnal acustic și apare o fereastră pop-up. Acum puteți introduce ulei și alimente în cratiță. Pentru a închide fereastra și a începe prăjirea, atingeți OK. Pentru a opri manual funcția, atingeți 0 de pe bara de comandă.

Sfaturi și recomandări:

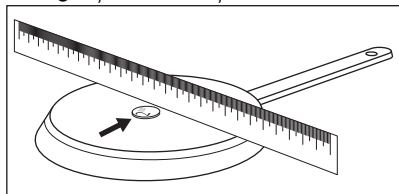
- Urmați instrucțiunile de pe afișaj legate de momentul în care să întoarceți alimentele sau pentru a regla nivelul de încălzire.
- Pentru modifica nivelul implicit de căldură, dacă este necesar.
- Pentru bucăți groase de alimente sau cartofi cruzi, folosiți un capac în primele 10 minute de prăjire.
- Încălzirea vaselor grele poate dura mai mult.
- Utilizați cratițe laminate cu nivelurile scăzute de căldură pentru a preveni deteriorarea sau supra-încălzirea vasului.
- Nu folosiți vase emailate subțiri. Acestea pot fi supraîncălzite și deteriorate.

Cratițe adecvate pentru funcția Prăjire la tigaie

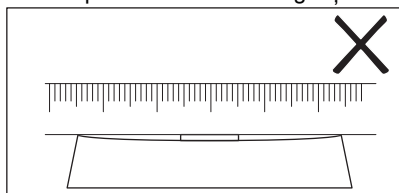
Utilizați numai cratițe cu fundul plat. Pentru a verifica dacă cratița este corectă:

1. Întoarceți cratița cu baza în sus.
2. Puneți o riglă la baza cratiței.

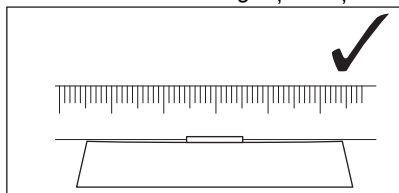
3. Încercați să puneți o monedă de 1, 2 sau 5 Euro cenți (sau orice monedă cu o grosime similară, aprox. 1,7 mm) între riglă și cratiță.



- a. Cratița este incorectă dacă puteți pune moneda între riglă și cratiță.



- b. Cratița este corectă dacă puteți pune moneda între riglă și cratiță.



### 6.15 FUNCȚII: Fierbere


Această funcție reglează automat nivelul de setare a încălzirii astfel încât apa să nu fiarbă după ce a ajuns la punctul de fierbere.



Funcția este disponibilă pe toate zonele de gătire. Dacă există căldură reziduală (I/II/III) pe zona de gătire pe care doriți să o utilizați, funcția este dezactivată. Așteptați până când zona se răcește pentru a utiliza funcția. Funcția nu funcționează cu vase neaderente.

### ATENȚIE!

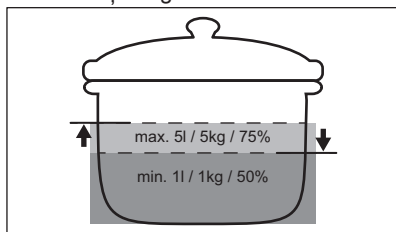
Nu utilizați funcția cu vase goale. Nu lăsați plita nesupravegheată în timpul funcționării funcției.

1. Puneți un vas umplut cu cel puțin 1 l de apă pe zona de gătire.
2. Selectați FUNCȚII > Fierbere.
3. Setati o funcție cronometru, dacă este necesar.  
Cronometrul va porni imediat.
4. Pentru a opri manual funcția, atingeți  în colțul din stânga sus al afișajului.

După ce punctul de fierbere a fost atins, plita reduce automat setarea nivelului de încălzire. În acest moment puteți să ajustați manual, după cum este necesar.

Sfaturi și recomandări:

- Funcția este cea mai potrivită pentru fierberea apei și gătirea cartofilor.
- Este posibil ca funcția să nu funcționeze corect cu ibrice și cu vase de espresso pentru aragaz.
- Puneți apă rece în vas, până la un nivel cuprins între jumătate și trei sferturi. Lăsați un spațiu de 4 cm până la marginea vasului. Folosiți cel puțin 1 litru și cel mult 5 litri de apă. Aveți grijă ca greutatea totală a apei (sau a apei și a cartofilor) să fie între 1 și 5 kg.



- Pentru rezultate optime, fierbeți numai cartofi întregi, de mărime medie și necurățați de coajă. Asigurați-vă că nu aglomerați prea mult cartofii.
- Evitați să produceți vibrații externe în timpul utilizării funcției (de ex., nu utilizați blenderul și nu așezați telefonul mobil lângă plită).
- În funcție de tipul de aliment și de vasul de gătire, puteți regla nivelul de căldură după ce a fost atins punctul de fierbere.



- Adăugați sare după ce punctul de fierbere a fost atins.
- Folosiți un capac pentru a economisi energie.


## 6.16 FUNCȚII: Topire

Puteți utiliza această funcție pentru topirea produselor, de ex. ciocolată sau unt.

### ATENȚIE!

Nu lăsați plita nesupravegheată în timpul funcționării funcției.

1. Puneți vasul pe zona de gătire.
2. Selectați FUNCȚII > Topire.
3. Setați o funcție cronometru, dacă este necesar.
4. Atingeți OK.

Pentru a opri manual funcția, atingeți  în colțul din stânga sus al afișajului.

## 6.17 Preparete

Această funcție vă ajută să preparați diferite alimente utilizând programe prestabilite dedicate anumitor categorii de alimente. Disponibilitatea programelor depinde de zona de gătire.



### ATENȚIE!

Nu lăsați plita nesupravegheată în timpul funcționării funcției.

1. Puneți vasul pe zona de gătire. Puteți utiliza o singură zonă de gătire sau puteți conecta două zone folosind Bridge.
2. Selectați Preparete.
3. Selectați tipul de aliment.
4. Setați o funcție cronometru, dacă este necesar.
5. Urmează instrucțiunile de pe afișaj. În funcție de tipul de aliment și de programul selectat, puteți seta și modifica detalii, de ex. nivelul de gătire, nivelul de încălzire pentru prăjire etc.

Sfaturi și recomandări:

- Preparetele gătite cel mai des sunt adăugate automat la lista Aproape gătit.
- Unele preparate au nume lungi, care nu pot fi afișate complet în listă. Pentru a vizualiza numele complet al unui preparat, atingeți „...”.

- Puteți adăuga manual programe în lista de Favorite .
- Puteți ascunde anumite programe atingând . Pentru a restabili programele, accesați Setări > Configurare > Preparete.

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

Este o funcție automată care conectează plita la o hotă potrivită. Atât plita cât și hota au un sistem de comunicare cu semnale în infraroșu. Viteza ventilatorului este definită și reglată automat în funcție de setarea modului și de temperatura celor mai fierbinți vase de pe plită. De asemenea, puteți utiliza manual ventilatorul de pe plită sau de pe hotă.

### i




Dacă modificați viteza ventilatorului pe hotă, conexiunea implicită cu plita va fi dezactivată. Pentru a reactiva funcția, opriți și porniți din nou ambele aparate.


### i



La unele hote, funcția poate fi dezactivată în mod implicit. În astfel de cazuri, activați mai întâi funcția pe hotă, apoi pe plită. Pentru mai multe informații, consultați manualul de utilizare al hotei.


## Setarea modului automat pentru ventilator

Pentru a seta hota la un mod automat, alegeți dintre următoarele viteze setate ale ventilatorului: Modul 2 - Modul 6. Hota reacționează de fiecare dată când utilizați plita. Puteți seta plita să activeze doar lumina, selectând modul 1.

1. Atingeți .
2. Selectați Setări > Hob<sup>2</sup>Hood.
3. Porniți un comutator pentru a activa hota. Toate modulele automate apar sub formă de listă.
4. Alegeți modul.
5. Atingeți  sau  pentru a salva selecția și a părăsi.

Pentru a verifica nivelul curent de viteză a ventilatorului, atingeți . Nivelul vitezei ventilatorului este vizibil în colțul din stânga

sus al afișajului. Pentru a opri ventilatorul, atingeți . Pentru a porni ventilatorul, atingeți .

Moduri activate	Iluminare automată	Fierbere <sup>1)</sup>	Prăjire <sup>2)</sup>
		Viteză ventilator	
	Oprit	-	-
Mod 1	Pornit	-	-
Mod 2 <sup>3)</sup>	Pornit	1	1
Mod 3	Pornit	-	1
Mod 4	Pornit	1	1
Mod 5	Pornit	1	2
Mod 6	Pornit	2	3

1) Plita detectează procesul de fierbere și setează viteza ventilatorului în conformitate cu modul automat.

2) Plita detectează procesul de prăjire și setează viteza ventilatorului în conformitate cu modul automat.

3) Modul activează ventilatorul și lumina și nu se bazează pe temperatură.

## Setarea modului ventilator manual

Puteți regla nivelul vitezei ventilatorului manual.

1. Atingeți .

2. Atingeți Manual.

Apare o bară de comandă cu viteza curentă a ventilatorului.

3. Atingeți sau glisați cu degetul pentru a seta nivelul de viteză al ventilatorului.

Pentru a activa nivelul maxim de viteză al ventilatorului atingeți Boost. Ventilatorul funcționează în modul Boost pentru o anumită perioadă de timp. După această perioadă de timp, nivelul vitezei ventilatorului se modifică automat la treapta 3. Pentru a dezactiva Boost manual, apăsați 0.

## Lumină hotă

Puteți seta plita să activeze automat lumina de fiecare dată când activați plita. Pentru a face acest lucru, setați modul automat la 1 - Mod 6. De asemenea, puteți activa sau dezactiva manual lumina de pe hotă.


## Activarea manuală a luminii

1. Atingeți .

2. Atingeți  pentru a aprinde lumina.

Pentru a stinge lumina, atingeți  din nou.

## 6.19 Limbă

1. Atingeți  pentru a deschide Meniu.

2. Selectați Setări > Configurare > Limbă.

3. Alegeți limba din listă.

Pentru a salva selecția, atingeți  sau . Apoi, alegeți DA în fereastra pop-up.


Dacă alegeți limba greșită, atingeți  > .

Va apărea o listă. Selectați prima opțiune din partea din stânga sus, apoi a doua opțiune din partea din dreapta sus. Derulați în jos pentru a alege limba corectă din listă. Atunci când apare fereastra pop-up, alegeți opțiunea din dreapta.

## 6.20 Tonul de la taste/Volumul

Puteți alege tipul de sunet emis de plită sau să opriți sunetele complet. Puteți alege între clic (implicit) sau bip.

De asemenea, puteți alege nivelul volumului.

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.

2. Selectați Setări > Configurare > Tonul de la taste / Volumul.

3. Alegeți opțiunea corespunzătoare.

Setarea este salvată automat.

## 6.21 Strălucire

Puteți modifica luminozitatea afișajului.

Există 5 niveluri de luminozitate, 1 fiind cel mai scăzut, iar 5 fiind cel mai ridicat.

1. Atingeți  pentru a deschide Meniu.

2. Selectați Setări > Configurare > Strălucire.

3. Alegeți nivelul corespunzător.

Setarea este salvată automat.

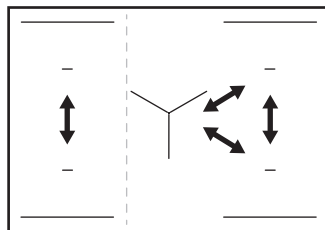
## 6.22 Management putere

Dacă sunt active zone multiple și puterea consumată depășește limita de alimentare cu curent, această funcție împarte puterea

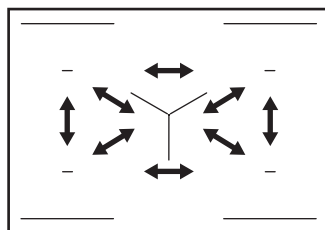
disponibilă între toate zonele de gătire (conectat la aceeași fază).. Plita controlează setările de încălzire pentru a proteja siguranțele instalației casnice.

- Zonele de gătire sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită. Fiecare fază are o capacitate electrică maximă de 3680W. Dacă plita atinge limita maximă de putere disponibilă în cadrul unei faze, puterea zonelor de gătire va fi redusă automat.
- Setarea de încălzire a zonei de gătire selectate prima dată (sau a unei zone de gătire care utilizează FUNCȚII sau Preparete) este întotdeauna prioritară. Puterea rămasă va fi împărțită între celelalte zone de gătit, în ordinea selectării.
- Culoarea barei de comandă indică opțiunile disponibile pentru setările de încălzire:
  - roșu - nivelul curent de încălzire,
  - alb - nivelul maxim disponibil de încălzire,
  - gri deschis - nivelul de încălzire indisponibil (Management putere este activ).
- Dacă nu este disponibil un nivel de căldură mai mare, reduceți mai întâi nivelul de căldură pentru celelalte zone de gătit.

Consultați imaginea pentru eventualele combinații în care puterea poate fi distribuită între zonele de gătire.



Dacă puterea totală a plitei este limitată (1500 W - 6000 W), funcția distribuie puterea disponibilă între toate zonele de gătire. Consultați capitolul „Înainte de prima utilizare” > „FlexPower”.



## 7. INFORMAȚII ȘI SFATURI

### ⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 7.1 Vase de gătit



Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldura în vasul de gătit.

Folosii zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

- Pentru a preveni supraîncălzirea și pentru a îmbunătăți performanța zonelor, vasul trebuie să fie cât mai gros și mai plat posibil.
- Doar pentru funcția Prăjire la tige, utilizați numai vase cu fundul plat.
- Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.
- Aveți întotdeauna grijă să nu glisați sau să frecăți vasul pe marginile și colțurile sticlei, deoarece aceasta poate ciobli sau deteriora suprafața sticlei.

#### Materialul vaselor de gătit

- **corect:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inoxidabil, bază cu mai multe straturi (cu un marcaj corect de la producător).
- **incorect:** aluminiu, cupru, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

**Vasele sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:**

- apa fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- un magnet trage de baza vasului.

#### Dimensiunile vaselor

- Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.
- Eficiența zonei de gătit depinde de diametrul vasului. Vasele cu diametre mai mici decât cea minimă primesc numai parțial puterea generată de zona de gătit.
- Din motive de siguranță și pentru rezultate optime la gătire, nu utilizați vase mai mari decât cele indicate în „Specificațiile zonelor de gătit”. Evitați să țineți vasul aproape de panoul de comandă în timpul gătirii. Acest lucru poate afecta funcționarea panoului de comandă sau poate activa accidental funcțiile plitei.



Consultați „Date tehnice”.

## 7.2 Zgomote în timpul funcționării

### Dacă auziți:

- zgomot ca o pocnitură: vasul este făcut din materiale diferite (construcție tip sandviș).
- zgomot de fluierat: folosiți o zonă de gătire cu nivel ridicat de putere, iar vasul este făcut din materiale diferite (construcție „sandviș”).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.
- clic: comutarea electrică are loc, vasul este detectat după ce îl puneți pe plită.
- șuierat, bâzâit: ventilatorul funcționează.

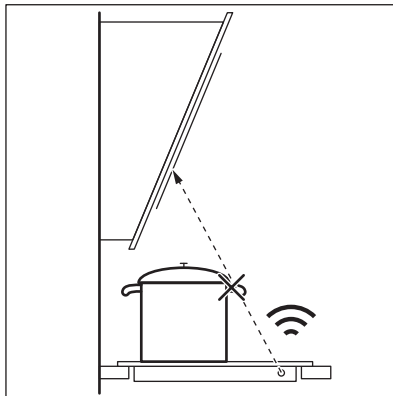
**Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune.**

## 7.3 Sfaturi utile pentru Hob<sup>2</sup>Hood

Atunci când utilizați plita cu funcția:

- Protejați panoul hotei de lumina directă a soarelui.
- Nu puneți lumină cu halogen pe panoul hotei.
- Nu acoperiți panoul de comandă al plitei.
- Nu întrerupeți semnalul dintre plită și hotă (de ex. cu mâna, cu mânerul unui vas sau cu un vas înalt). Consultați imaginea.

**Hota prezentată mai jos are doar scop ilustrativ.**



Păstrați curată fereastra pentru Hob<sup>2</sup>Hood comunicatorul prin semnal infraroșu.



Alte aparate controlate prin telecomandă pot bloca semnalul. Nu folosiți niciun astfel de aparat în apropierea plitei când Hob<sup>2</sup>Hood este pornit.

### Plitele aragazelor cu funcția Hob<sup>2</sup>Hood

Pentru a găsi gama completă de hote care funcționează cu această caracteristică, consultați site-ul web pentru consumatori. Hotele Electrolux care funcționează cu această trebuie să fie prevăzute cu simbolul



## 8. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 8.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra funcționării plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Utilizați întotdeauna o racletă recomandată pentru plitele cu suprafață de sticlă. Utilizați racleta numai ca instrument suplimentar pentru curățarea sticlei după procedura standard de curățare.

### AVERTISMENT!

Nu utilizați cuțite sau alte instrumente metalice ascuțite pentru a curăța suprafața de sticlă.

### 8.2 Curățarea plitei

- **Îndepărtați imediat:** plasticul topit, folia de plastic, zahărul și alimentele cu zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.
- **Îndepărtați-le atunci când plita este suficient de rece:** roșii, ketchup, maioneză, muștar, inele de calcar, inele de apă, pete de grăsime, decolorare metalică strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție de apă cu oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă.



## 9. DEPANAREA

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 9.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică. Consultați schema de conectare.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
	Nu ați setat nivelul de încălzire timp de 60 de secunde.	Porniți plita din nou și setați nivelul de încălzire în mai puțin de 60 de secunde.
	Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un singur câmp cu senzor.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Pause funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
Afișajul nu reacționează la atingere.	O parte a afișajului este acoperită sau vasele sunt așezate prea aproape de afișaj. Pe afișaj este puțin lichid sau un obiect.	Scoateți obiectele. Îndepărtați vasele de afișaj. Curățați afișajul, așteptați să se răcească aparatul. Deconectați plita de la rețeaua electrică. După 1 minut, conectați din nou plita.
Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Când plita este dezactivată este emis un semnal acustic.	Ați pus ceva pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Plita se dezactivează.	Ați pus ceva pe câmpul cu senzor 	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp sau senzorul de sub suprafața plitei s-a defectat.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apălați la un Centru de service autorizat.
Nu puteți activa cel mai ridicat nivel de căldură.	O altă zonă este deja setată la nivelul de căldură cel mai ridicat.	Mai întâi reduceți puterea celorlalte zone.
	FlexPower Nivelul este prea scăzut.	Modificați puterea maximă din Meniu. Consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”.
Câmpurile cu senzori devin încinse.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.
Hob <sup>2</sup> Hood nu funcționează.	Ați acoperit panoul de comandă.	Îndepărtați obiectul din panoul de comandă.
Ecranul Hob <sup>2</sup> Hood nu este vizibil.	Este Hob <sup>2</sup> Hood oprit din setări.	Mergeți la setări/Hob <sup>2</sup> Hood și activați funcția.
Hob <sup>2</sup> Hood funcționează, însă doar lumina este aprinsă.	Ați activat Mod 1.	Modificați modul la Modul 1 - Modul 6 sau așteptați până când începe modul automat.
Hob <sup>2</sup> Hood Modulile 1 - 6 , dar iluminarea este oprită.	Becul s-ar putea să fie ars.	Contactați un Centru de service autorizat.
Nu există sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Sunetele sunt dezactivate.	Activați sunetele. Consultați capitolul „Utilizare zilnică”.
A fost setată o limbă greșită.	Ați schimbat limba din greșeală.	Urmați instrucțiunile din „Utilizarea zilnică”, „Limbă” pentru a schimba limba greșită.
O zonă de gătire se dezactivează.	Oprirea automată dezactivează zona de gătire.	Dezactivați plita și activați-o din nou. Consultați capitolul „Utilizare zilnică”.
 și un mesaj se aprinde.	Lock funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
Apare E - U - O.	Funcția Child Lock este activă.	Consultați „Utilizarea zilnică”.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Bara de nivel al puterii clipește.	Pe zonă nu există niciun vas.	Puneți vasele pe zonă.
	Vasul este nepotrivit.	Folosiți vase adecvate. Consultați „Informații și sfaturi”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă.	Folosiți vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”.
<b>E3</b> se aprinde.	Conexiunea electrică este defectă.	Deconectați plita de la rețea și verificați conexiunea. Consultați „Instalarea”.
<b>E4</b> se aprinde.	Senzorul de temperatură a zonei detectează o temperatură prea ridicată sau prea scăzută.	Lăsați zona de gătire să se răcească sau creșteți temperatura ambianță la peste 15°C. Dacă problema persistă, contactați Centrul de service autorizat.
<b>E7</b> se aprinde.	Ventilatorul de răcire este blocat.	Asigurați-vă că ventilatorul nu este obturat de niciun obiect. Dacă ventilatorul nu este obturat de nimic și problema persistă, contactați Centrul de service autorizat.
Se aude un semnal sonor bip constant.	Conexiunea electrică nu este corectă.	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația.
Vasele se încălzesc mai mult de 5 min.	Fundul vasului nu este compatibil cu inducția.	Folosiți vase cu o bază adecvată (plată, magnetică). Consultați „Informații și sfaturi”.
	FlexPower reduce puterea maximă.	Consultați „Utilizare zilnică”, Management putere.
Funcția de Fierbere nu pornește.	Căldura reziduală este încă activă pe această zonă.	Așteptați până când zona se răcește sau utilizați o altă zonă rece
Funcția de Fierbere nu se oprește.	Este posibil să nu fie suficientă apă în vas (vibrațiile nu pot fi detectate) sau apa este deja prea caldă.	Folosiți cel puțin 1 l de apă rece per vas.
Funcția de Fierbere se oprește brusc.	Vasul nu este compatibil cu funcția. Funcția nu poate detecta vibrațiile produse de apa care fierbe. Este posibil ca vasul să fie prea mic pentru zona de gătire.	Nu utilizați vase neaderente cu această funcție. Fierbeți mai multă apă sau treceți la o zonă rece. Nu adăugați sare înainte ca apa să ajungă la punctul de fierbere. Asigurați-vă că diametrul vasului corespunde dimensiunii zonei de gătire. Puneți vasul în centrul zonei de gătire selectate.
Încălzirea cu funcția de Prăjire la tigaie durează mult timp.	Vasele de gătit sunt prea mici, prea grele sau partea inferioară este neuniformă.	Consultați „Informații și sfaturi”.

## 9.2 Dacă nu puteți găsi o soluție...

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau

unui Centru de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Asigurați-vă că ați utilizat corect plita. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția

tehnicianului de la centrul de service sau a distribuitorului, chiar și în perioada de garanție. Informațiile despre perioada de

garanție și Centrele de service autorizate se regăsesc în cartea de garanție.

## 10. DATE TEHNICE

### 10.1 Plăcuță cu date tehnice

Model EIS87583  
Tip 62 D5A 01 AA  
Inducție 7.35 kW  
Nr. ser.....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 283 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Fabricat în: Germania  
7.35 kW



### 10.2 Specificațiile zonei de gătire

Zonă de gătire	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	Boost [W]	Boost durată maximă [min]	Diametru vas [mm]
Stânga față	2300	3200	10	125 - 210
Stânga spate	2300	3200	10	125 - 210
Mijloc spate	2300	3200	10	125 - 210
Dreapta față	2300	3200	10	125 - 210
Dreapta spate	2300	3200	10	125 - 210

Puterea zonelor de gătire poate diferi cu valori foarte mici față de datele din tabel. Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

Pentru rezultate optime la gătire, folosiți vase care nu sunt mai mari decât diametrul specificat în tabel.

## 11. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 11.1 Informații produs

Identificarea modelului	EIS87583	
Tipul plitei	Plită încorporată	
Numărul zonelor de gătire	5	
Tehnologie de încălzire	Inducție	
Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø)	Mijloc spate	21.0 cm
Lungimea (L) și lățimea (W) zonei de gătire necirculare	Stânga față	L 22.3 cm W 21.8 cm



Lungimea (L) și lățimea (W) zonei de gătire necirculare	Stânga spate	L 22.3 cm W 21.8 cm
Lungimea (L) și lățimea (W) zonei de gătire necirculare	Dreapta față	L 22.3 cm W 21.8 cm
Lungimea (L) și lățimea (W) zonei de gătire necirculare	Dreapta spate	L 22.3 cm W 21.8 cm
Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking)	Stânga față	180.8 Wh/kg
	Stânga spate	184.4 Wh/kg
	Mijloc spate	184.4 Wh/kg
	Dreapta față	189.4 Wh/kg
	Dreapta spate	184.4 Wh/kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)		184.7 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței.


## 11.2 Economii de energi


Puteți economisi energie în timpul gătirii zilnice dacă urmați recomandările de mai jos.

- Pentru încălzirea apei, utilizați numai cantitatea de care aveți nevoie.

- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capacul pe vas.
- Puneți vasul direct în centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau pentru a le topi folosiți căldura reziduală.

## 12. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

**Добро пожаловать в Electrolux! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.**



Найти инструкции по эксплуатации, а также рекомендации по использованию, устранению неисправностей, техническом обслуживании и ремонте:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	210
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	213
3. УСТАНОВКА.....	216
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	218
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	220
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	221
7. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	230
8. УХОД И ЧИСТКА.....	232
9. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	232
10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	235
11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	236
12. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	237

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность за травмы/ущерб, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения

соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

## **1.2 Общая безопасность**

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- Дым является признаком перегрева. Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключающие устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включающиеся и выключающиеся поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления (даже в автоматическом режиме). Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности/на поверхности стекла выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

- В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка

#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора или получения травмы.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей

кухонной посуды при открывании двери или окна.

- На дне каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
- При установке прибора над выдвижным ящиком:
  - Не храните небольшие предметы или листы бумаги, которые могут быть затянуты внутрь и повредить вентиляторы охлаждения или ухудшить работу системы охлаждения.
  - Между прибором и предметами, хранящимися в ящике, обязательно должен быть зазор размером не менее 2 см.
- Уберите какие бы то ни было разделительные панели, установленные в мебели под прибором.

### 2.2 Подключение к электросети

#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Если на табличке с техническими данными отсутствует.

- Перед выполнением каких-либо операций с прибором его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка, которая неплотно держится в розетке (если это применимо к данному прибору), может привести к перегреву контактов.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.
- Используйте оправку кабеля.
- При подключении прибора к розетке убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Убедитесь, что вилка сетевого кабеля (если это применимо) или сетевой кабель не повреждены. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в наш авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели,

- предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Если на экране отображается код E3, немедленно отключите варочную панель, проверьте правильность подключения к электросети, а также напряжение в ней.

## 2.3 Использование

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.

- Горячее масло может разбрызгиваться, когда вы помещаете в него пищевые продукты.
- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.
- Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем для этого прибора.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Риск возгорания и взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности.

Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.

## 2.4 Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и дайте ему остыть.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду и пар.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы, если не указано иное.

## 2.5 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

## 2.6 Утилизация

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные органы управления.
- Отключите прибор от сети электропитания.

- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

## 3. УСТАНОВКА

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер .....

### 3.2 Встраиваемые варочные панели

Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

### 3.3 Соединительный кабель

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного кабеля питания используйте кабель следующего типа: H05V2V2-F, который выдерживает температуру 90 °C и выше. Минимальное сечение каждого провода кабеля должно соответствовать сечению, указанному в таблице ниже. Обратитесь в местный сервисный центр. Замену сетевого шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.

### ВНИМАНИЕ!

Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Запрещается использовать шнуры со штепсельными вилками для подключения прибора.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не сверлить и не паять концы проводов. Это запрещено.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не подключайте кабель без концевой гильзы.

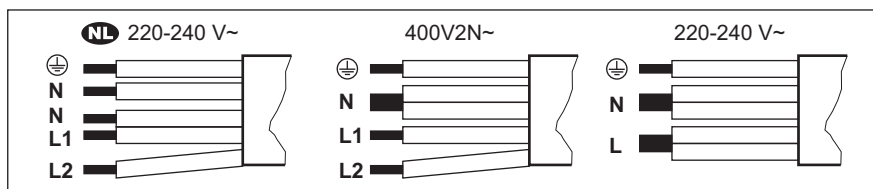
### Однофазное подключение

1. Снимите гильзы с концов проводов черного, коричневого и синего цвета.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов черного, коричневого и синего цвета.
3. Подсоедините концы проводов черного и коричневого цвета.
4. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).
5. Подсоедините концы двух синих проводов.
6. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).

### Двухфазное подключение

1. Удалите концевые гильзы с проводов синего цвета.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов синего цвета.
3. Подсоедините концы двух синих проводов.
4. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).

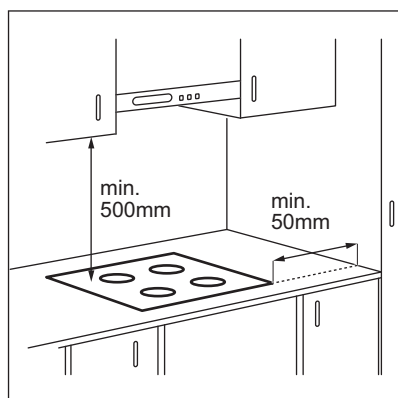




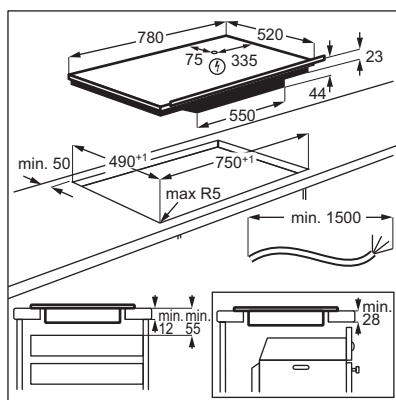
<b>NL</b> 220 - 240 В~	<b>Двухфазное подключение: 400 В2N~</b>		<b>Однофазное подключение: 220 - 240 В~</b>	
5 x 1,5 мм <sup>2</sup>	5 x 1,5 мм <sup>2</sup> или 4 x 2,5 мм <sup>2</sup>		5 x 1,5 мм <sup>2</sup> или 3 x 4 мм <sup>2</sup>	
Зеленый – желтый				Зеленый – желтый
N Синий и синий	N	N Синий и синий	N	Синий и синий
L1 Черный	L1	L1 Черный	L	Черный и коричневый
L2 Коричневый	L2	L2 Коричневый		

### 3.4 Сборка

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкцией по установке вытяжки, в которых приведены данные о минимальном расстоянии между приборами.



В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции варочной поверхности может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.



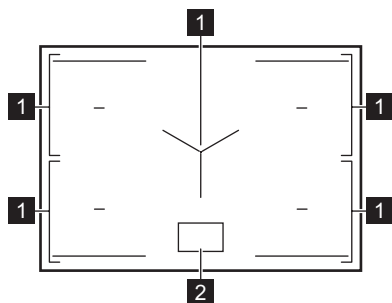
Найдите видеоинструкцию «Установка индукционной варочной панели Electrolux — установка в столешницу». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



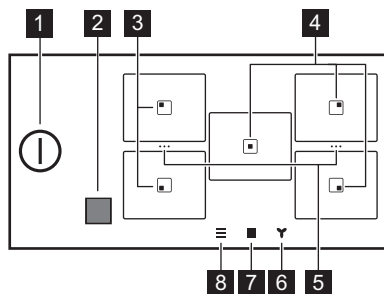
- 1 Индукционные конфорки
- 2 Панель управления




Подробные сведения о размерах конфорок см. в главе «Технические данные».

### 4.2 Расположение панели управления

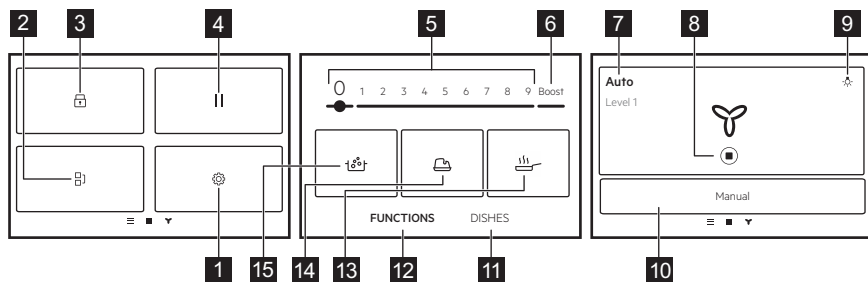
#### Основное меню












Символ	Описание
1	Включение и выключение варочной панели.
2	Окошко коммутатора инфракрасных сигналов системы Hob <sup>2</sup> Hood. Не закрывайте его посторонними предметами.
3	Зона с функциями Жарение и Варка.
4	Зона с функцией Варка.
5	Ярлык для Bridge. Объединение двух расположенных рядом конфорок для создания одной конфорки или разделения объединенных конфорок.
6	Настройка функций вытяжки.
7	Открытие экрана данных конфорки.

Символ	Описание
8 	Открытие Меню.

## Расширенный вид



Символ	Описание
1 	Настройки. Открытие настроек варочной панели.
2 	Bridge. Объединение двух левых конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка.
3 	Lock. Блокировка / разблокировка панели управления.
4 	Пауза. Перевод всех работающих конфорок на минимальный уровень нагрева.
5 1 - 9	Установка мощности нагрева.
6 Boost	Включение максимального уровня нагрева.
7 Ручной режим / Auto	Отображение текущей настройки вентилятора вытяжки.
8 	Остановка / перезапуск вытяжки.
9 	Включение или выключение освещения вытяжки.
10 Ручной режим / Auto	Переключение вытяжки в ручной или автоматический режим.
11 Блюда	Выбор предустановленных автоматических программ для различных видов блюд.
12 ФУНКЦИИ	Выбор автоматических программ для различных способов приготовления.
13 	Жарение. Жарение продуктов с автоматическим контролем уровней нагрева для приготовления различных видов блюд.
14 	Растапливание. Растапливание различных продуктов, например, шоколада или сливочного масла.
15 	Варка. Для автоматической регулировки температуры воды, чтобы она не переливалась по достижении точки кипения.

## Навигация по дисплею

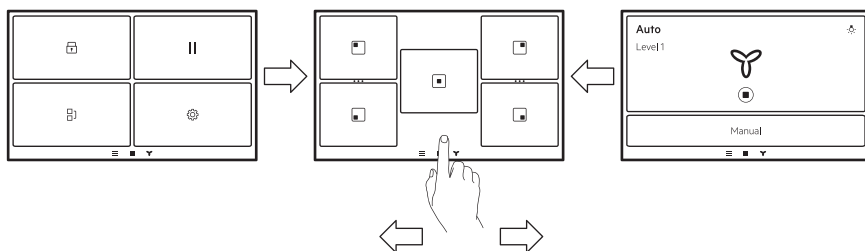
Символ	Описание
OK	Для подтверждения выбора или настроек.
X	Для закрытия всплывающего окна.
^ / v	Свертывание или развертывание инструкций на дисплее.
☐ / ☐	Включение или выключение опции.
< / >	Перемещение на один уровень вперед или назад по Меню.

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Навигация по дисплею



Для перехода между экранами коснитесь символов в нижней части дисплея. Также можно провести пальцем влево для настройки функции Hob<sup>2</sup>Hood или вправо для перехода к Меню.

### 5.2 Первое подключение к электросети

При первом подключении варочной панели к сети электропитания необходимо установить Выбрать язык, Яркость и громкость.

Данные настройки можно изменить в меню Меню > Настройки > Настройка. См. раздел «Ежедневное использование».

### 5.3 Использование дисплея

- Можно использовать только подсвеченные символы.

- Для включения выбранной опции коснитесь соответствующего символа на дисплее.
- Выбранная функция запускается при отрыве пальца от дисплея.
- Для прокрутки доступных опций используйте быстрый жест или проведите пальцем по дисплею. Скорость при выполнении жеста определяет скорость прокрутки экрана.
- Прокрутка может прекратиться автоматически, а также ее можно немедленно прервать, коснувшись дисплея.

- Большую часть выводимых на дисплей параметров можно изменить, коснувшись соответствующих символов.
- Для выбора требуемой функции или значения времени можно прокрутить список или/или коснуться опции, которую необходимо выбрать.
- Если при включенной варочной панели какие-либо символы исчезли с дисплея, коснитесь его снова. На дисплее появляются все символы.
- После установки ряда функций на дисплей выводится всплывающее окно с дополнительными сведениями.

## 5.4 FlexPower

FlexPower определяет общий уровень используемой варочной панелью мощности в пределах установленных в доме предохранителей.




Заводская настройка прибора соответствует максимальному уровню мощности. Если подключение не позволяет использовать полную мощность, ее можно изменить.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на домашнем электрощите.



Если уровень мощности ниже 2000 Вт, активировать какие-либо автоматические программы (Блюда или ФУНКЦИИ) невозможно.


1. Убедитесь, что все конфорки выключены.
2. Коснитесь  на дисплее, чтобы открыть Меню.
3. Выберите Настройки > Настройка > FlexPower, и выберите подходящий уровень мощности
4. Коснитесь  или . Для подтверждения выбора следуйте инструкциям на дисплее.

## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Включение или выключение

Коснитесь на одну секунду , чтобы включить или выключить варочную панель.

### 6.2 Автоматическое выключение

**Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:**

- выключены все конфорки;
- не установлен уровень нагрева после включения варочной панели;
- панель управления чем-либо залита, или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, и

варочная панель выключается. Удалите предмет или очистите панель управления.

- Варочная панель становится слишком горячей (например, когда жидкость в кастрюле полностью выкипает). Перед использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- используется неподходящая кухонная посуда, или на конкретной конфорке отсутствует посуда. Индукционная конфорка выключается автоматически через 50 секунд.
- Вы не выключили конфорку и не изменили уровень нагрева. Через некоторое время выдается значок, и варочная панель выключается.

**Соотношение уровня нагрева и времени, после которого варочная панель выключается:**

Настройки нагрева	Варочная панель выключается через
1 - 2	6 часов
3 - 5	5 часов
6	4 часа
7 - 9	1,5 часа



При использовании Жарение варочная панель выключается через 1,5 часа. В режиме Растапливание варочная панель выключается через 6 часов.

### 6.3 Обнаружение посуды

Данная функция определяет наличие кухонной посуды на конфорках и выключает их, если во время приготовления не обнаружено посуды.

- Если вы поставите посуду на конфорку до включения прибора, на экране данных этой конфорки отобразится панель управления серого цвета.
- Панель не отображается, если на конфорке нет посуды или посуда не обнаруживается из-за неправильного размещения или неподходящего материала.
- Если вы снимите посуду с включенной конфорки и на время уберете ее в сторону, экран данных соответствующей конфорки начнет мигать. Если вы не поставите посуду обратно на включенную конфорку в течение 120 секунд, конфорка автоматически выключится. Чтобы возобновить процесс приготовления, обязательно поместите посуду обратно на конфорки до истечения указанного времени.

### 6.4 Использование конфорок

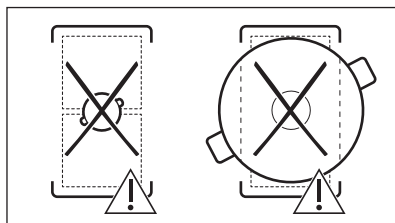
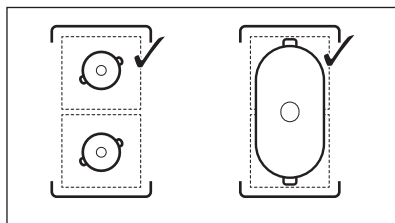
Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.



Убедитесь, что ваша посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях. Подробнее о типах посуды см. в главе «Указания и рекомендации». Проверьте размеры посуды в главе «Технические данные».

Для включения конфорки поместите посуду в центр конфорки и коснитесь символа соответствующей конфорки. На дисплее отобразятся доступные программы. Установите уровень нагрева или выберите одну из автоматических функций. Чтобы вернуться в основное меню, в правом верхнем углу коснитесь **X**.

С помощью функции Bridge кухонная посуда большого размера может нагреваться двумя конфорками одновременно.



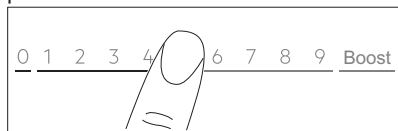
В случае работы других конфорок уровень нагрева нужной конфорки может быть ограничен. См. раздел «Система управления мощностью».

### 6.5 Настройки нагрева

1. Включите варочную панель.
2. Установите кастрюлю на выбранную конфорку и коснитесь символа соответствующей конфорки.

3. Коснитесь или проведите пальцем, чтобы установить требуемый уровень нагрева.

Значки уровней мощности 1-9 увеличиваются, а панель управления светится красным цветом и отображает текущую мощность. При выборе уровня мощности экран переходит в расширенный режим.



Уровень нагрева можно также изменить на экране данных конфорки. Чтобы перейти на экран данных конфорки, коснитесь центра расширенного экрана. Для изменения уровня нагрева коснитесь — или +. Чтобы открыть расширенный экран, коснитесь уровня мощности.

## 6.6 Boost

Данная функция усиливает нагрев на индукционных конфорках. Данная функция может быть включена для индукционной конфорки только в течение ограниченного времени. По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически возвращается к максимальному уровню нагрева.

1. Выберите конфорку.
2. Коснитесь Boost, чтобы включить функцию.

Функция включается автоматически. Чтобы вручную отключить эту функцию, выберите конфорку и измените уровень нагрева на «0».




Функция «Boost» не работает, если включена функция «Bridge» или недостаточно мощности в одной фазе (см. раздел «Система управления мощностью»).



Максимальные значения продолжительности приведены в Главе «Технические данные».

## 6.7 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Пока горит индикатор , существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

Если конфорка еще горячая, включаются индикаторы. Они показывают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок:

 — продолжить приготовление;

 — поддержание тепла;

 — остаточное тепло.

Индикатор может также включиться:


- для соседних конфорок, даже если они не используются;
- когда на холодную конфорку помещают горячую посуду;
- когда варочная панель выключена, но конфорка еще горячая.

Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.


## 6.8 Режим поддержания тепла

Данная функция сохраняет блюда в теплом состоянии при низком значении температуры.

Режим поддержания тепла можно использовать только в том случае, если конфорка еще теплая после завершения процесса приготовления (отображается значок остаточного тепла) и посуда стоит на конфорке. Данная функция не работает при холодной конфорке.

1. Коснитесь  для включения Режим поддержания тепла.

Режим поддержания тепла работает до тех пор, пока не выключится.

2. Для выключения функции коснитесь  в верхнем левом углу дисплея.

При необходимости можно установить таймер. См. главу «Опции таймера».

## 6.9 Опции таймера




### ECO Timer


Данная функция используется для задания продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.

Для экономии энергии конфорка выключается до ECO Timer звуковых сигналов. Разница между временем работы зависит от уровня нагрева и продолжительности процесса приготовления.


Данную функцию можно использовать, когда конфорка включена. Функцию можно задать для каждой отдельной конфорки.

1. Сначала установите уровень нагрева соответствующей конфорки, а затем установите параметры данной функции.
2. Коснитесь символа конфорки.
3. Коснитесь .

На дисплее появится меню таймера.



4. Чтобы включить функцию, установите флажок Выключить конфорку.
5. Установите время.
6. Коснитесь ОК для подтверждения. Выбор также можно отменить касанием .

Вы можете изменить настройки функции ECO Timer во время приготовления:

коснитесь  рядом с таймером, а затем выберите РЕДАКТИРОВАТЬ.

По истечении времени таймера раздается звуковой сигнал и отображается всплывающее окно. Коснитесь ОК, чтобы отключить звуковой сигнал.

Чтобы выключить данную функцию, установите уровень нагрева на 0. Другой



вариант: коснитесь  рядом со значением таймера, затем коснитесь  и

подтвердите свой выбор в открывшемся всплывающем окне.


## Timer

Данную функцию можно использовать, когда конфорка включена.



Функция не влияет на другие одновременно работающие функции.

1. Выберите любую конфорку. При этом на дисплее появляется соответствующий регулятор.
2. Коснитесь .
3. Чтобы включить данную функцию, уберите флажок Выключить конфорку.
4. Установите время.
5. Коснитесь ОК для подтверждения. Выбор также можно отменить касанием .

Вы можете изменить настройки функции Timer во время приготовления: коснитесь

 рядом с таймером, а затем выберите РЕДАКТИРОВАТЬ.


По истечении времени таймера раздается звуковой сигнал и отображается всплывающее окно. Коснитесь ОК, чтобы отключить звуковой сигнал.

Для выключения функции Коснитесь  рядом с таймером, выберите  и подтвердите свой выбор при появлении всплывающего окна.

## 6.10 / ... Bridge

Эта функция служит для объединения двух конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка и имеют тот же уровень нагрева. Данную функцию можно использовать для приготовления в большой посуде.

Посуда должна накрывать центры обеих конфорок. Если посуда расположена между двумя центрами, данная функция не включается.

1. Поставьте посуду на две конфорки.
2. На дисплее коснитесь , чтобы открыть Меню, и выберите Bridge.




Также можно коснуться ярлыка \*\*\* на экране данных конфорки.



3. Установите уровень нагрева. Для выключения функции коснитесь ярлыка \*\*\*. Конфорки начнут снова работать независимо друг от друга.


## 6.11 || Пауза

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.

Когда функция работает, можно использовать только  и кнопки ВОЗОБНОВИТЬ. Все остальные символы на панели управления заблокированы.

Данная функция не отключает функции таймера. По окончании работы таймера коснитесь любого места на экране, чтобы выключить звуковой сигнал.



1. Коснитесь , чтобы открыть Меню.
2. Коснитесь , чтобы включить функцию.

Уровень нагрева будет понижен до значения  (Режим поддержания тепла). Чтобы выключить функцию, коснитесь ВОЗОБНОВИТЬ.

Будут восстановлены предыдущие настройки нагрева.

## 6.12 Lock

Во время работы варочной панели можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение уровня нагрева.

1. Установите уровень нагрева.
2. Коснитесь , чтобы открыть Меню.
3. Коснитесь , чтобы включить функцию.


Для выключения этой функции нажмите и удерживайте РАЗБЛОКИРОВАТЬ в течение 4 секунд.



При выключении варочной поверхности данная функция также выключается.

## 6.13 Child Lock

Эта функция предотвращает случайное использование варочной поверхности.

1. Коснитесь , чтобы открыть Меню.
2. Выберите Настройки > Настройка > Child Lock.
3. Для включения функции включите переключатель и коснитесь букв E-U-O в алфавитном порядке.

Чтобы отключить данную функцию, установите переключатель в положение «ВЫКЛ».

После включения может пройти некоторое время, прежде чем функция начнет работать.

## 6.14 ФУНКЦИИ: Жарение

Эта функция позволяет задать нужный уровень нагрева для жарки продуктов. Варочная панель подбирает температуру для разных видов блюд и поддерживает ее в процессе приготовления. После установки уровня мощности нагрева ручная регулировка температуры не требуется.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используйте только холодную посуду. Не оставляйте варочную панель без присмотра во время работы данной функции.

1. Поставьте сковороду без масла и жира на одну из холодных конфорок слева. Готовить можно на одной конфорке или подключить обе конфорки с помощью Bridge.
2. Выберите ФУНКЦИИ > Жарение.
3. Выберите уровень жарки. Начинается предварительный разогрев.
4. При необходимости установите таймер.

Включается таймер.

Когда сковорода разогреется до нужной температуры, раздастся звуковой сигнал и отобразится всплывающее окно. Теперь можно наливать масло и выкладывать продукты на сковороду. Чтобы закрыть окно и начать жарку, коснитесь ОК. Чтобы остановить функцию вручную, нажмите «0» на панели управления.

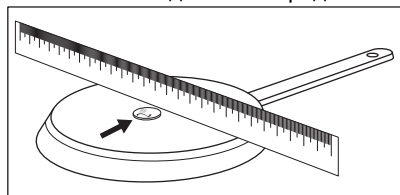
## Указания и рекомендации

- Переворачивайте продукты или регулируйте уровень нагрева в соответствии с инструкциями на дисплее.
- При необходимости уровень нагрева по умолчанию можно изменить.
- При жарке толстых кусочков или сырого картофеля закройте сковороду крышкой на первые 10 минут.
- Если сковорода тяжелая, нагрев может занять больше времени.
- Используйте кухонную посуду из листового металла для приготовления блюд при низком уровне нагрева во избежание ее повреждения.
- Не используйте тонкую эмалированную посуду. Она может перегреться и повредиться.

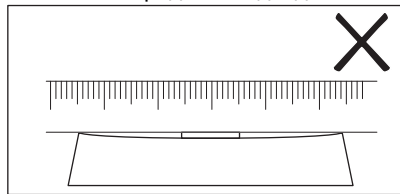
## Подходящие сковороды для функции Жарение

Используйте кухонную посуду только с плоскими днищами. Чтобы проверить посуду на совместимость с функцией:

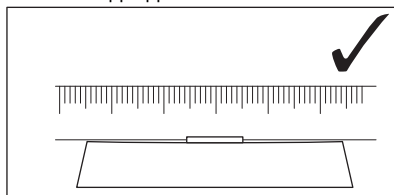
1. Переверните сковороду вверх дном.
2. Установите линейку на дно сковороды.
3. Постарайтесь поместить монету 1, 2 или 5 евроцента (или с аналогичной толщиной — примерно 1,7 мм) между линейкой и дном сковороды.



- a. Если монету можно поместить между линейкой и сковородой, сковорода не подходит.



- b. Если монета не помещается между линейкой и сковородой, сковорода подходит.



## 6.15 ФУНКЦИИ Варка

Данная функция автоматически регулирует уровень нагрева, чтобы вода не переливалась по достижении точки кипения.



Данная функция доступна на всех конфорках. Если в конфорке, которую вы хотите использовать, еще сохранилось остаточное тепло (I/II/III), функция отключается.

Подождите, пока конфорка остынет, чтобы воспользоваться этой функцией.

Эта функция не работает посудой с антипригарным покрытием.




### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте эту функцию с пустой посудой. Не оставляйте варочную панель без присмотра во время работы данной функции.

1. Поместите на конфорку кастрюлю, заполненную как минимум 1 л водой.
2. Выберите ФУНКЦИИ > Варка.
3. При необходимости установите таймер.

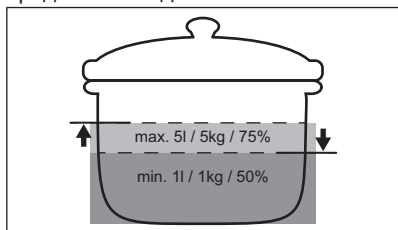
Включается таймер.

4. Чтобы остановить функцию вручную, коснитесь  в верхнем левом углу дисплея.

По достижении точки кипения варочная панель автоматически снижает уровень мощности нагрева. При необходимости его также можно отрегулировать вручную.

Указания и рекомендации

- Эта функция лучше всего подходит для кипячения воды и варки картофеля.
- При использовании чайников и гейзерных кофеварок функция может работать некорректно.
- Наполните кастрюлю холодной водой до половины или на три четверти, но не выше 4 см до ее края. Не используйте менее одного или более пяти литров воды. Общий вес воды (или воды и картофеля) должен находиться в пределах от 1 до 5 кг.



- Для оптимальных результатов берите только целый неочищенный картофель средних размеров. Позаботьтесь о том, чтобы посуда не была слишком плотно наполнена картофелем.
- Во время работы функции не создавайте сторонние вибрации, например блендером, и не оставляйте мобильный телефон рядом с прибором.
- В зависимости от вида блюда и посуды можно отрегулировать уровень нагрева после закипания.
- Когда вода закипит, добавьте соль.
- Используйте крышку для экономии энергии.


## 6.16 ФУНКЦИИ Растапливание

Данную функцию можно использовать для растапливания продуктов, например шоколада или сливочного масла.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не оставляйте варочную панель без присмотра во время работы данной функции.

1. Поставьте посуду на конфорку.
2. Выберите ФУНКЦИИ > Растапливание.
3. При необходимости установите таймер.
4. Нажмите ОК.

Чтобы остановить функцию вручную, коснитесь  в верхнем левом углу дисплея.

## 6.17 Блюда



Данная функция помогает готовить продукты с помощью предварительно заданных программ, предназначенных для определенных категорий блюд. Доступность программ зависит от конфорки.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не оставляйте варочную панель без присмотра во время работы данной функции.

1. Поставьте посуду на конфорку. Готовить можно на одной конфорке или подключить две конфорки с помощью Bridge.
2. Выберите Блюда.
3. Выберите вид продукта.
4. При необходимости установите таймер.
5. Следуйте указаниям на дисплее. В зависимости от вида продукта и выбранной программы можно задать и изменить детали приготовления, например, уровень готовности, уровень нагрева для жарки и т. д.

Указания и рекомендации

- Наиболее частоготавливаемые блюда автоматически добавляются в список Наиболее популярные.
- Некоторые блюда имеют длинные названия, которые не могут быть полностью отображены в списке. Чтобы просмотреть полное название блюда, коснитесь «...».
- Программы можно добавлять в список Любимые программы  вручную.
- Чтобы скрыть ненужные программы, коснитесь . Чтобы восстановить программы, выберите Настройки > Настройка > Блюда.

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

Эта функция использует автоматику, которая связывает варочную панель с

вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически в зависимости от настроек режима работы и температуры самой горячей кухонной посуды на варочной панели. Вентилятором также можно управлять вручную с варочной панели или вытяжки.



При изменении скорости работы вентилятора на вытяжке соединение по умолчанию с варочной панелью отключается. Чтобы заново включить эту функцию, выключите и включите оба устройства.



На некоторых вытяжках данная функция по умолчанию может быть отключена. В таких случаях сначала включите функцию на вытяжке, а затем — на варочной панели. Более подробная информация приведена в руководстве пользователя к вытяжке.

## Автоматическая настройка вентилятора

Чтобы установить вытяжку в автоматический режим, выберите одну из следующих заданных скоростей вентилятора: Режимы: 2–6. Вытяжка реагирует при каждом включении варочной поверхности. Предусмотрен режим работы варочной панели, включающий только освещение: 1.

1. Коснитесь
2. Выберите Настройки > Nov²Hood.
3. Нажмите переключатель, чтобы включить вытяжку.

Все автоматические режимы отображаются в виде списка.

4. Выберите режим.
5. Коснитесь или , чтобы сохранить выбранную настройку и выйти.

Чтобы посмотреть текущую скорость вентилятора, коснитесь . Скорость

вентилятора отображается в верхнем левом углу дисплея. Для выключения вентилятора коснитесь . Для включения вентилятора коснитесь

Автоматические режимы	Автоматическое за-жигание	Варка <sup>1)</sup>	Жарение <sup>2)</sup>
		Скорость вентилятора	
	Выкл	-	-
Режим 1	Вкл	-	-
Режим 2 <sup>3)</sup>	Вкл	1	1
Режим 3	Вкл	-	1
Режим 4	Вкл	1	1
Режим 5	Вкл	1	2
Режим 6	Вкл	2	3

1) Варочная панель фиксирует процесс кипения и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.

2) Варочная панель фиксирует процесс жарки и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.

3) В этом режиме вентилятор и освещение включаются вне зависимости от температуры.

## Ручная настройка скорости вентилятора

Скорость вентилятора также можно регулировать вручную.

1. Коснитесь .
2. Коснитесь Ручной режим. Появится панель управления с текущей скоростью вентилятора.
3. Коснитесь или проведите пальцем, чтобы установить скорость вентилятора.

Чтобы установить максимальную скорость вентилятора, коснитесь Boost. Вентилятор работает в режиме Boost в течение определенного времени. По истечении этого времени уровень скорости вентилятора автоматически меняется на 3. Чтобы отключить Boost вручную, нажмите 0.

## Освещение вытяжки

Вы можете настроить автоматическое включение освещения на варочной поверхности при каждом ее включении. Для этого установите автоматический режим, выбрав вариант от Режима 1 до Режима 6. Кроме того, можно вручную включить или выключить освещение на вытяжке.

### Ручное включение освещения

1. Коснитесь
2. Чтобы включить освещение, коснитесь

Чтобы выключить освещение, снова коснитесь

## 6.19 Выбрать язык

1. Коснитесь , чтобы открыть Меню.
2. Выберите Настройки > Настройка > Выбрать язык.
3. Выберите язык из списка.

Чтобы сохранить выбор, коснитесь или . Затем выберите ДА во всплывающем окне.

В случае неверного выбора языка коснитесь > . Появится список. Выберите первый вариант вверху слева, а второй — вверху справа. Прокрутите вниз для выбора из списка правильного языка. Когда отобразится всплывающее окно, выберите нужный вариант справа.

## 6.20 Тоны кнопок / громкость

Можно выбрать вид звуковых сигналов, выдаваемых варочной панелью, или полностью выключить звуковую сигнализацию. Можно выбрать между щелчками (значение по умолчанию) и тонами.

Также можно выбрать уровень громкости звукового сигнала.

1. Коснитесь на дисплее, чтобы открыть Меню.
2. Выберите Настройки > Настройка > Тоны кнопок / громкость.
3. Выберите подходящую опцию.

Настройка сохранится автоматически.

## 6.21 Яркость

Имеется возможность изменения яркости дисплея.

Имеется 5 уровня яркости: «1» — самый низкий, а «5» — самый высокий.

1. Коснитесь , чтобы открыть Меню.
2. Выберите Настройки > Настройка > Яркость.
3. Выберите подходящий уровень. Настройка сохранится автоматически.

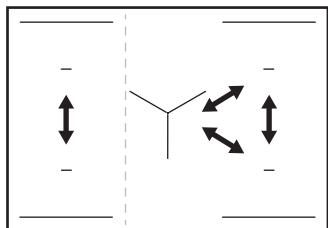
## 6.22 Система управления мощностью

Если при включении нескольких конфорок потребляемая мощность превышает ограничение электропитания, функция распределяет доступную мощность между всеми конфорками (в одной фазе). Варочная панель контролирует степень нагрева для защиты плавких предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

- Конфорки объединяются в группы согласно местоположению и номеру этапов варочной панели. Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу составляет 3680 Вт. Если варочная панель достигает максимальной доступной мощности в одной фазе, мощность конфорок автоматически уменьшается.
- Уровень нагрева первой выбранной конфорки (или конфорки, использующей ФУНКЦИИ или Блюда) всегда имеет приоритет. Оставшаяся мощность делится между другими конфорками в соответствии с порядком их выбора.
- Цвет панели управления показывает доступные параметры настройки нагрева:
  - красный — текущее значение уровня нагрева,
  - белый — максимальное значение уровня нагрева,
  - светло-серый — недоступный уровень нагрева (работает Система управления мощностью).

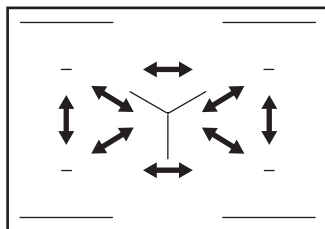
- Если уровень нагрева недоступен, сначала понизьте нагрев других конфорок.

Возможные сочетания распределения мощности конфорок см. на рисунке.



Если общая мощность варочной панели ограничена (1500 Вт – 6000 Вт), функция

распределяет доступную мощность между всеми конфорками. См. главу «Перед первым использованием» > «FlexPower».



## 7. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 7.1 Посуда



В индукционных конфорках используется электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

- Во избежание перегрева и для более эффективной работы конфорок посуда должна быть с толстыми стенками и плоским дном.
- Для функции Жарение используйте только сковороды с плоским дном.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь, что дно посуды сухое и чистое.
- Старайтесь не задевать кухонной посудой край и углы стекла так как это может привести к появлению сколов

или повреждению стеклянной поверхности.

### Материал посуды

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя).
- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

### Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

- вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева;
- магнит притягивается к дну посуды.

### Размеры посуды

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с дном, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.
- По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов

приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорок. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.



См. «Технические данные».

## 7.2 Шумы во время работы

Если вы слышите:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гудение: используется высокий уровень мощности.
- пощелкивание: раздается щелчок электрического переключателя, идет определение посуды после того, как ее поставили на варочную панель.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.

**Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности.**

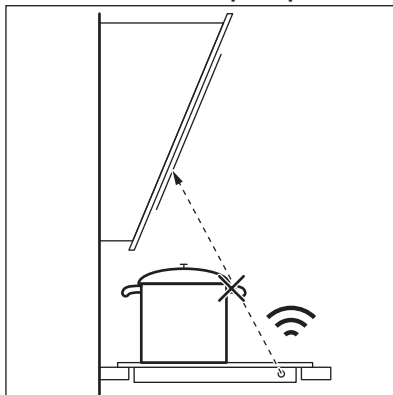
## 7.3 Указания и рекомендации по использованию Hob<sup>2</sup>Hood

При использовании варочной панели с функцией:

- Обеспечьте защиту панели вытяжки от прямого солнечного света.
- Не направляйте на панель вытяжки галогеновую лампу.
- Не накрывайте панель управления варочной панели.

- Не перекрывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой, ручкой кухонной посуды или высокой кастрюлей). См. рисунок.

**Изображение вытяжки приведено ниже только в качестве примера.**



Обеспечьте чистоту окошка Hob<sup>2</sup>Hood для инфракрасных сигналов системы.



Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте такие приборы рядом с варочной панелью во время работы Hob<sup>2</sup>Hood.

### Вытяжки, поддерживающие функцию Hob<sup>2</sup>Hood

Для ознакомления с полным ассортиментом вытяжек, работающих с этой функцией, просмотрите наш веб-сайт. Вытяжки Electrolux, поддерживающие эту функцию, должны иметь символ

## 8. УХОД И ЧИСТКА

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 8.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.
- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных поверхностей.
- Используйте только скребок, предназначенный для варочных панелей со стеклянной поверхностью. Используйте скребок только в качестве дополнительного инструмента после проведения стандартной очистки стекла.

### ВНИМАНИЕ!

Не используйте ножи и другие острые металлические инструменты для очистки стеклянной поверхности.

### 8.2 Очистка варочной панели

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять**

**немедленно:** расплавленная пластмасса, полиэтиленовая пленка, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар. В противном случае эти загрязнения могут привести к повреждению поверхности варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять, только если поверхность варочной панели достаточно остыла:** известковый налет, круги от воды, пятна жира, пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После очистки вытрите варочную панель насухо мягкой тканью.
- **Для удаления пятен с металлическим отливом, изменяющим первоначальный цвет поверхности:** протрите стеклянную поверхность тканью, смоченной в растворе воды с уксусом.


## 9. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



## 9.1 Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Варочная панель не включается или не работает.	Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети. См. схему подключения.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель постоянно срабатывает, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Уровень нагрева не задавался в течение 60 секунд.	Повторно включите варочную панель и менее чем через 60 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.
	Прибор находится в режиме Пауза.	См. раздел «Ежедневное использование».
Дисплей не реагирует на касания.	Часть дисплея закрыта, или кастрюли расположены слишком близко к дисплею. На дисплее имеется жидкость или стоит какой-либо предмет.	Удалите посторонние предметы. Отодвиньте посуду в сторону от дисплея. Очистите дисплей и дождитесь охлаждения прибора. Отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 1 минуту снова включите варочную панель.
Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается.	На один или несколько датчиков положили посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчиков.
Варочная панель выключается.	На сенсоре  оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчика.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик под плоскостью варочной панели.	Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Не удается включить максимальный уровень нагрева.	Другая конфорка уже работает на максимальном уровне нагрева. Функция FlexPower слишком низкий уровень.	Сначала уменьшите мощность другой конфорки. Измените значение максимальной мощности в Меню. См. главу «Перед первым использованием».
Датчики нагреваются.	Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
Hob <sup>2</sup> Hood не работает.	Панель управления накрыта.	Снимите посторонний предмет с панели управления.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Hob²Hood экран не отображается.	Hob²Hood выключена в настройках.	Перейдите в меню настроек/Hob²Hood и включите функцию.
Hob²Hood работает, но включено только освещение.	Был включен режим Режим 1.	Измените режим на Режим 1–Режим били дождитесь включения автоматического режима.
Hob²Hood Работают режимы 1–6, но освещение выключено.	Возможно, лампа неисправна.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
При нажатии на датчики панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. «Ежедневное использование».
Выбран неподходящий язык.	Случайно был изменен язык.	Следуйте инструкциям в главе «Ежедневное использование» и перейдите в раздел «Выбрать язык» для выбора правильного языка.
Конфорка отключается.	Функция Автоматическое выключение выключает конфорку.	Выключите варочную панель и снова включите ее. См. раздел «Ежедневное использование».
Высвечивается символ  и сообщение.	Lock работает.	См. раздел «Ежедневное использование».
Отображаются буквы E–U–O.	Функция Child Lock («Защита от детей») работает.	См. раздел «Ежедневное использование».
Индикатор уровня мощности мигает.	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. «Указания и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».
Загорится  .	Неисправность электрического соединения.	Отключите варочную панель от сети электропитания и проверьте соединение. См. раздел «Установка».
Загорится  .	Датчик температуры конфорки показывает слишком высокую или слишком низкую температуру.	Дайте конфорке остыть или поднимите температуру окружающей среды выше 15°C. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Загорится  .	Вентилятор охлаждения не работает.	Проверьте, не мешает ли что-то вентилятору. Если вентилятору ничего не мешает и неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Раздается постоянный звуковой сигнал.	Неправильное подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.
Разогрев посуды занимает более 5 минут.	Посуда с таким дном не подходит для использования на индукционных варочных панелях.	Используйте посуду с правильным (плоским, магнитным) дном. См. «Указания и рекомендации».
	Функция FlexPower уменьшает максимальную мощность.	См. главу Система управления мощностью в разделе «Ежедневное использование».
Функция Варка не включается.	На этой конфорке все еще присутствует остаточное тепло.	Подождите, пока конфорка остынет, или используйте другую холодную конфорку.
Функция Варка не выключается.	Возможно, в кастрюле недостаточно воды (вибрация не обнаруживается) или вода уже слишком теплая.	В кастрюле должно быть не менее 1 л холодной воды.
Функция Варка внезапно выключается.	Посуда не подходит для использования данной функции. Функция не обнаруживает вибрации от кипящей воды. Возможно, посуда слишком маленькая для данной конфорки.	Не используйте эту функцию с пустой посудой. Закипятите больше воды или переставьте на холодную конфорку. Не добавляйте соль, пока вода не достигнет точки кипения. Убедитесь, что диаметр посуды соответствует размеру конфорки. Разместите кухонную посуду в центре конфорки.
Нагрев с помощью функции Жарение занимает много времени.	Посуда слишком маленькая, слишком тяжелая или дно неровное.	См. «Указания и рекомендации».

## 9.2 Если проблему не удалось решить...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными. Убедитесь, что варочная панель

эксплуатировалась правильно. В случае неправильной эксплуатации прибора техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Информация о гарантийном сроке и авторизованных сервисных центрах приведена в гарантийном свидетельстве.

## 10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 10.1 Табличка с техническими данными

Модель EIS87583

Продуктовый номер (PNC) 949 599 283 00

Тип 62 D5A 01 AA  
Индукционная 7.35 кВт  
Серийный №.....  
ELECTROLUX

220 - 240 В / 400 В 2N, 50 Гц  
Изготовлено в: Германия  
7.35 кВт



## 10.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт]	Boost [Вт]	Максимальная продолжительность Boost [мин]	Диаметр посуды [мм]
Левая передняя	2300	3200	10	125 - 210
Левая задняя	2300	3200	10	125 - 210
Задняя средняя	2300	3200	10	125 - 210
Правая передняя	2300	3200	10	125 - 210
Задняя правая	2300	3200	10	125 - 210

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она меняется в зависимости от материала и размера кухонной посуды.

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную посуду, диаметр которой не превышает указанный в таблице.

## 11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 11.1 Технические данные

Модель	EIS87583	
Тип конфорочной (варочной) панели	Встраиваемая варочная панель	
Количество рабочих зон и/или участков	5	
Технология нагрева	Индукция	
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Задняя средняя	21.0 см
Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка (длина L; ширина W)	Левая передняя	L 22.3 см W 21.8 см
Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка (длина L; ширина W)	Левая задняя	L 22.3 см W 21.8 см
Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка (длина L; ширина W)	Правая передняя	L 22.3 см W 21.8 см

Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка (длина L; ширина W)	Задняя правая	L 22.3 см W 21.8 см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking, E <sub>sw</sub> )	Левая передняя	180.8 Вт·ч/кг
	Левая задняя	184.4 Вт·ч/кг
	Задняя средняя	184.4 Вт·ч/кг
	Правая передняя	189.4 Вт·ч/кг
	Задняя правая	184.4 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, E <sub>Chob</sub> )		184.7 Вт·ч/кг

IEC / EN 60350-2 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы измерений эксплуатационных характеристик.


## 11.2 Энергосбережение


Вы можете экономить электроэнергию во время ежедневного приготовления пищи, следуя приведенным ниже рекомендациям.

- Когда вы нагреваете воду, используйте только необходимое количество.

- По возможности всегда накрывайте кухонную посуду крышками.
- Размещайте кухонную посуду непосредственно в центре выбранной конфорки.
- Для поддержания блюда в теплом состоянии и для растапливания продуктов используйте остаточное тепло.

## 12. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

# Vitajte vo svete Electrolux! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	238
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	240
3. INŠTALÁCIA.....	243
4. POPIS VÝROBKU.....	245
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	247
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	248
7. TIPY A RADY.....	256
8. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	258
9. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV.....	258
10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	261
11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	261
12. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	262

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- **UPOZORNENIE:** Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- Dym je indikáciou prehriatia. Na hasenie požiaru pri varení nikdy nepoužívajte vodu. Spotrebič vypnite a plameň zakryte napr. požiarnou pokrývkou alebo pokrievkou.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.
- **VÝSTRAHA:** Proces prípravy jedla musí byť pod dohľadom (dokonca aj funkcie automatického pečenia). Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.

- **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odpojte spotrebič od sieťového napájania vybratím poistky. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **UPOZORNENIE:** Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšt môže spôsobiť nehody.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Montáž



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy



používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.

- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydatiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Každý spotrebič má v dolnej časti chladiace ventilátory.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou:
  - Neskladujte v nej malé kúsky alebo háčky papiera, ktoré by sa mohli vťahnuť, pretože by mohli poškodiť chladiace ventilátory alebo ovplyvniť činnosť chladiaceho systému.
  - Medzi spodkom spotrebiča a predmetmi skladovanými v zásuvke zachovajte vzdialenosť minimálne 2 cm.
- Odoberte prípadné oddelovacie panely inštalované v skrinke pod spotrebičom.

## 2.2 Zapojenie do elektrickej siete

### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť zohriatie vývodného kábla.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zamotal.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite svorku na odľahčenie ťahu na kábli.

- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do zásuvky, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho spotrebiča alebo horúceho kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak je k dispozícii) alebo sieťový kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený prívodný elektrický kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykcom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Ak sa na obrazovke zobrazí kód E3, okamžite odpojte varný panel a skontrolujte, či je elektrické zapojenie a sieťové napätie správne.

## 2.3 Použitie

### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, štítky a ochrannú fóliu (ak sa používajú).

- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Po každom použití vypnite varnú zónu.
- Na varné zóny nepokladajte príbor ani pokrievky panvíc. Môžu sa zahriať na vysokú teplotu.
- Spotrebič neobsluhujte s mokkými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, okamžite ho odpojte od napájania. Zabrániť tým zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používatelia s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.
- Nepoužívajte hliníkovú fóliu ani iné materiály medzi varnou plochou a kuchynským riadom, pokiaľ výrobca tohto spotrebiča neurčí inak.
- Používajte len príslušenstvo odporúčané výrobcom pre tento spotrebič.

#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý obsahuje zvyšky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nekladte na ovládací panel.

- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadli na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s prázdny kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie skla/sklokeramiky. Keď tieto predmety potrebujete posunúť mimo varného povrchu, zdvihnite ich.

## 2.4 Ošetrovanie a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebiča ho vypnite a nechajte vychladnúť.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Pokiaľ nie je uvedené inak, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

## 2.5 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.
- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam domácich spotrebičov, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

## 2.6 Likvidácia

#### **VAROVANIE!**

Riziko zranenia alebo udusenia.

- Informácie o spôsobe likvidácie spotrebiča získate na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

## 3. INŠTALÁCIA

### ⚠ VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 3.1 Pred inštaláciou

Pred nainštalovaním varného panela si zapíšte informácie uvedené dolu na typovom štítku. Typový štítok s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane varného panela.

Sériové číslo .....

### 3.2 Zabudovateľné varné panely

Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

### 3.3 Pripájací kábel

- Varný panel sa dodáva s pripájacím káblom.
- Pri výmene poškodeného sieťového kábla použite kábel typu: H05V2V2-F ktorý odolá teplote 90 °C alebo vyššej. Jedna žila kábla musí mať minimálny priemer v súlade s tabuľkou nižšie. Obráťte sa na miestne servisné stredisko. Výmenu pripájacieho kábla môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

### ⚠ VAROVANIE!

Všetky práce súvisiace so zapojením do elektrickej siete musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.

### ⚠ UPOZORNENIE!

Pripojenia cez svorkovnice sú zakázané.

### ⚠ UPOZORNENIE!

Konce drôtov nevŕtajte ani nespájajte. Je to zakázané.

### ⚠ UPOZORNENIE!

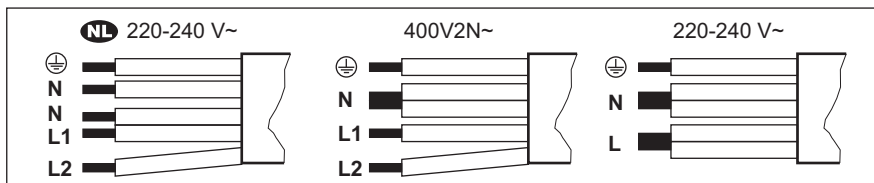
Nepripájajte kábel bez koncovky kábla.

#### Jednofázové pripojenie

1. Odstráňte koncovku kábla z čiernej, hnedej a modrej žily.
2. Odstráňte časť izolácie z hnedej, čierneho a modrého konca kábla.
3. Spojte konce čierneho a hnedej kábla.
4. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).
5. Spojte konce dvoch modrých káblov.
6. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).

#### Dvojfázové pripojenie

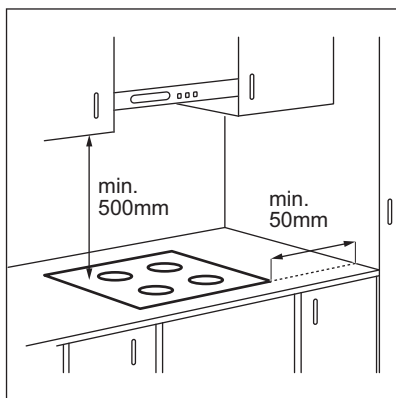
1. Odstráňte koncovku kábla z modrých žíl.
2. Odstráňte časť izolácie z modrých koncov kábla.
3. Spojte konce dvoch modrých káblov.
4. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).



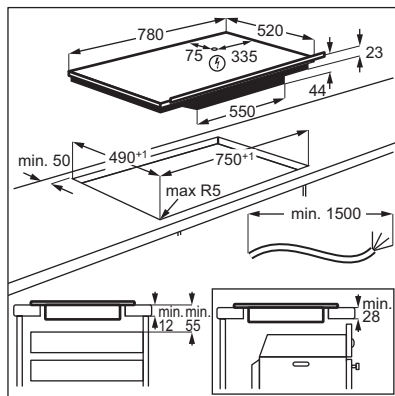
NL 220 - 240 V~		Dvojfázové pripojenie: 400 V2N~		Jednofázové pripojenie: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm <sup>2</sup>		5 x 1,5 mm <sup>2</sup> alebo 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>		5 x 1,5 mm <sup>2</sup> alebo 3 x 4 mm <sup>2</sup>	
⊕	Zelený – žltý	⊕	Zelený – žltý	⊕	Zelený – žltý
N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý
L1	Čierny	L1	Čierny	L	Čierny a hnedý
L2	Hnedý	L2	Hnedý		

### 3.4 Montáž

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.




Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zohriať predmety uložené v zásuvke.



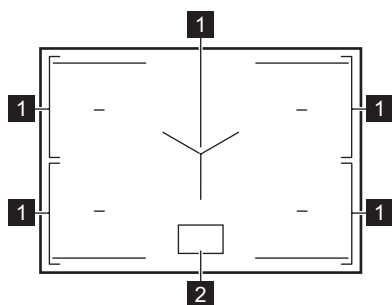
Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel Electrolux – inštalácia pracovnej dosky“ nájdete zadaním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.

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

How to install your Electrolux  
 Induction Hob - Worktop installation 

## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Rozloženie varnej plochy



1 Indukčná varná zóna

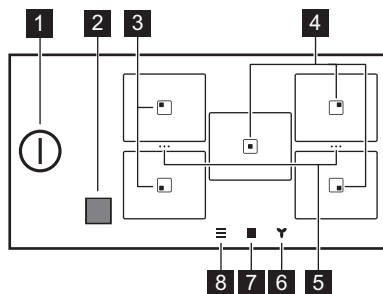
2 Ovládací panel




Podrobné informácie o veľkostiach varných zón si pozrite v časti „Technické údaje“.

### 4.2 Rozvrhnutie ovládacieho panela

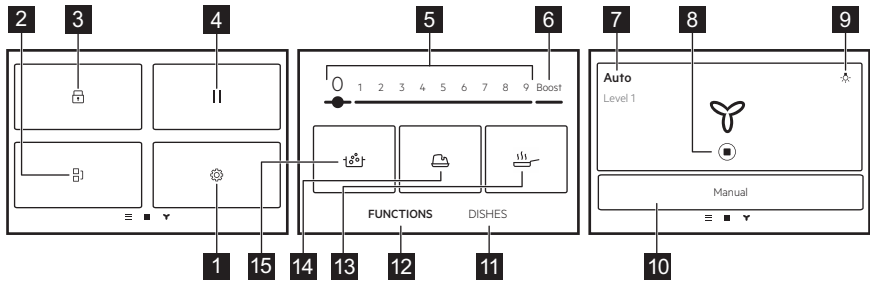
Hlavné zobrazenie













Symbol	Popis
1	Zapnutie a vypnutie varného panela.
2	Okno komunikátora infračerveného signálu Hob <sup>2</sup> Hood. Neprikrývajte.
3	Zóna s funkciami Vyprážanie na panvici a Varenie.
4	Zóna s funkciou Varenie.
5	Skratka funkcie Bridge. Zlúčenie dvoch bočných varných zón na vytvorenie jednej varnej oblasti alebo rozdelenie zlúčených zón.
6	Nastavenie funkcií odsávača pár.
7	Otvorenie prehľadu zón.

Symbol	Popis
8 	Otvorenie časti Ponuka.

## Rozšírené zobrazenie



Symbol	Popis
1 	Nastavenia. Otvorenie nastavení varného panela.
2 	Bridge. Prepojenie dvoch bočných varných zón, aby fungovali ako jedna.
3 	Blokovanie. Zablokovanie/odblokovanie ovládacieho panela.
4 	Pozastavenie. Nastavenie všetkých zapnutých varných zón na najnižší stupeň ohrevu.
5 1 - 9	Nastavenie varného stupňa.
6 Boost	Aktivácia maximálneho varného stupňa.
7 Manuálne / Auto	Zobrazenie aktuálneho nastavenia ventilátora odsávača pár.
8 	Zastavenie/reštartovanie odsávača pár.
9 	Zapnutie alebo vypnutie osvetlenia odsávača pár.
10 Manuálne / Auto	Prepnutie na manuálny alebo automatický režim odsávača pár.
11 	Pokrmý Výber prednastavených automatických programov pre rôzne druhy potravín.
12 FUNKCIE	Výber automatických programov pre rôzne spôsoby varenia.
13 	Vyprážanie na panvici. Vyprážanie s automaticky ovládanými varnými stupňami určenými pre rôzne druhy potravín.
14 	Roztopenie. Roztopenie rôznych potravín, napr. čokolády alebo masla.
15 	Varenie. Na automatickú úpravu teploty vody tak, aby neprekypela po dosiahnutí bodu varu.

## Navigácia na displeji

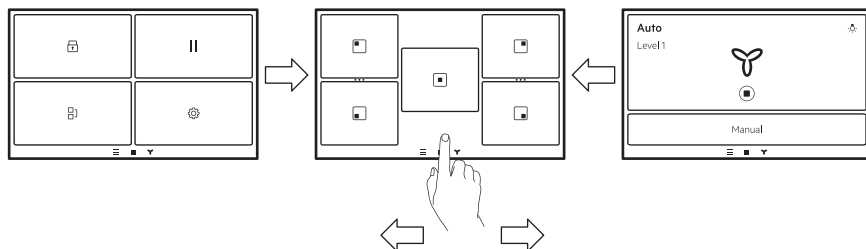
Symbol	Popis
OK	Potvrdenie výberu alebo nastavenia.
X	Zatvorenie automaticky otváraného okna.
^ v	Zbalenie/rozbalenie pokynov na displeji.
☐	Aktivácia/deaktivácia voliteľnej funkcie.
⟨ ⟩	Prechod o jednu úroveň späť/dopredu v časti Ponuka.

## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM

### ⚠ VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Navigácia na displeji



Ak chcete prechádzať medzi obrazovkami, klepnite na symboly v dolnej časti displeja. Môžete tiež potiahnuť prstom doľava a spravovať nastavenia funkcie Hob<sup>2</sup>Hood alebo doprava a prejsť do časti Ponuka.

### 5.2 Prvé zapojenie do elektrickej siete

Po zapojení varného panela do elektrickej siete je potrebné nastaviť Jazyk, Jas a Hlasitosť.

Nastavenie môžete zmeniť v časti Ponuka > Nastavenia > Nastavenie. Prečítajte si časť Každodenné používanie.

### 5.3 Používanie displeja

- Použiť môžete vždy len podsvietené symboly.
- Na zapnutie danej voliteľnej funkcie sa dotknite príslušného symbolu na displeji.

- Zvolená funkcia sa zapne, keď zdvihnete prst z displeja.
- Na posúvanie v zozname dostupných funkcií použite rýchly pohyb alebo potiahnite prst po displeji. Rýchlosť pohybu určuje rýchlosť posúvania obrazovky.
- Posúvanie sa zastaví samovoľne alebo ho môžete zastaviť okamžitým dotykom displeja.
- Väčšinu parametrov zobrazených na displeji môžete zmeniť dotykom príslušných symbolov.

- Požadovanú funkciu alebo čas môžete nastaviť posúvaním zoznamu a/alebo dotykom možnosti, ktorú chcete vybrať.
- Keď je varný panel zapnutý a niektoré zo symbolov sa na displeji prestanú zobrazovať, dotknite sa ho opäť. Všetky symboly sa znova rozsvietia.
- Pri spustení niektorých funkcií sa zobrazí automaticky otvárané okno s dodatočnými informáciami.

## 5.4 FlexPower

FlexPower určuje, koľko energie používa varný panel celkovo v rámci limitov ističov domovej elektroinštalácie.




Spotrebič je pôvodne nastavený na najvyššiu možnú úroveň výkonu. Môžete zmeniť maximálny výkon ak inštalácia nepodporuje plný výkon.

### UPOZORNENIE!

Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poistkám v domových rozvodoch.



Ak je úroveň výkonu nižšia ako 2 000 W, nie je možné aktivovať žiadne automatické programy (Pokrmý ani FUNKCIE).


1. Uistite sa, že všetky varné zóny sú deaktivované.
2. Dotknutím sa tlačidla  na displeji otvorte ponuku Ponuka.
3. Zvoľte funkciu Nastavenia > Nastavenie > FlexPower a zvoľte vhodnú úroveň výkonu.
4. Dotknite sa tlačidla  alebo . Podľa pokynov na displeji potvrdte výber.

## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Zapnutie a vypnutie

Ak chcete varný panel zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa tlačidla  na 1 sekundu.

### 6.2 Automatické vypínanie

Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:

- sú všetky varné zóny vypnuté,
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň,
- rozležete alebo položíte niečo na ovládaci panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte predmet alebo vyčistite ovládaci panel.
- varná doska sa príliš zohreje (napr. keď panvica vyvrie). Pred opätovným použitím

varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.

- používate nesprávny kuchynský riad alebo nie je na danej zóne žiaden riad. Indukčná varná zóna sa po 50 sekundách automaticky deaktivuje.
- nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po čase sa zobrazí hlásenie a varný panel sa vypne.

**Vzťah medzi varným stupňom a časom, po uplynutí ktorého sa varný panel vypne:**

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 5	5 hodinách
6	4 hodinách
7 - 9	1,5 hodinách





Pri použití funkcie Vyprážanie na panvici sa varný panel deaktivuje po uplynutí 1,5 hodiny. Pri funkcii Roztopenie sa varný panel deaktivuje po 6 hodinách.

### 6.3 Detekcia hrnca

Táto funkcia zistí, či sú na varných zónach položené hrnce. Ak sa už nedá zistiť kuchynský riad, funkcia varné zóny deaktivuje.

- Ak najskôr položíte kuchynský riad na varnú zónu a potom aktivujete varný panel, v prehľade príslušnej varnej zóny sa zobrazí sivý pruh.
- Pruh sa nezobrazí, ak sa na varnej zóne nenachádza kuchynský riad alebo ho nemožno zistiť z dôvodu jeho nesprávneho umiestnenia alebo nevhodného materiálu.
- Ak odstránite kuchynský riad z aktivovanej varnej zóny a dočasne ho odložíte nabok, prehľad príslušnej varnej zóny začne blikať. Ak do 120 sekúnd neumiestnite kuchynský riad späť na aktivovanú varnú zónu, varná zóna sa automaticky deaktivuje. Ak chcete pokračovať vo varení, položte kuchynský riad späť na varné zóny pred uplynutím uvedeného časového limitu.

### 6.4 Používanie varných zón

Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.

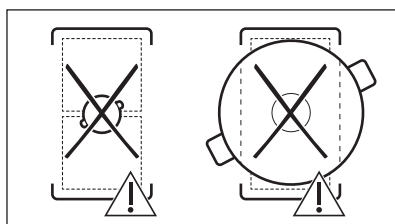
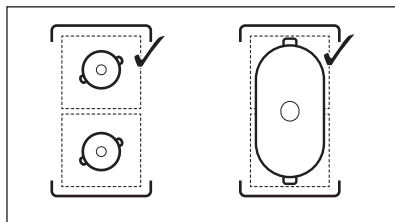


Uistite sa, že kuchynský riad je vhodný pre indukčné varné panely. Ďalšie informácie o typoch kuchynského riadu nájdete v časti Rady a tipy. Skontrolujte veľkosť kuchynského riadu v časti Technické údaje.

Ak chcete aktivovať varnú zónu, položte kuchynský riad doprostred varnej zóny a dotknite sa symbolu príslušnej zóny. Na displeji sa zobrazia dostupné programy. Nastavte úroveň ohreву alebo vyberte jednu z automatických funkcií. Ak chcete prejsť

späť na hlavné zobrazenie, dotknite sa tlačidla **X** v pravom hornom rohu.

Pomocou funkcie Bridge môžete variť s veľkým kuchynským riadom položeným na dvoch varných zónach súčasne.

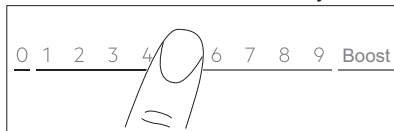


Keď sú aktívne iné varné zóny, varný stupeň zóny, ktorú chcete použiť, môže byť obmedzený. Prečítajte si časť Riadenie výkonu.


### 6.5 Varný stupeň

1. Aktivujte varný panel.
2. Položte hrniec na zvolenú varnú zónu a dotknite sa symbolu príslušnej zóny.
3. Dotykom alebo posunutím prsta nastavte varný stupeň.

Ikony úrovne výkonu 1-9 sa zväčšia a pruh nižšie sa sfarbí načerveno, čo indikuje aktuálne nastavenie výkonu. Po výbere úrovne výkonu sa obrazovka zmení na rozšírené zobrazenie obrazovky.



Varný stupeň tiež môžete zmeniť na obrazovke prehľadu zón. Ak chcete prejsť na obrazovku prehľadu zón, dotknite sa stredu rozšíreného zobrazenia obrazovky. Ak chcete

zmeniť úroveň ohrevu, dotknite sa tlačidla — alebo . Ak chcete otvoriť rozšírené zobrazenie obrazovky, dotknite sa úrovne výkonu.

## 6.6 Boost

Táto funkcia poskytuje indukčným varným zónam vyšší výkon. Funkciu možno pre indukčnú varnú zónu aktivovať len na obmedzený čas. Potom sa indukčná varná zóna automaticky nastaví späť na najvyšší varný stupeň.

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotknite sa tlačidla Boost, čím funkciu aktivujete.

Funkcia sa vypne automaticky. Ak chcete funkciu deaktivovať manuálne, vyberte zónu a zmeňte jej varný stupeň na 0.




Funkcia Boost nefunguje, keď je aktívna funkcia Bridge alebo keď je výkon v rámci jednej fázy nedostatočný (pozrite si časť „Riadenie výkonu“).



Maximálne hodnoty trvania nájdete v tabuľke „Technické údaje“.

## 6.7 OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla)

### VAROVANIE!

Pokiaľ je zapnutý ukazovateľ , hrozí riziko popálenia zvyškovým teplom.

Indukčné varné zóny generujú teplo potrebné na varenie priamo v dne kuchynského riadu. Sklokeramika sa ohrieva teplom kuchynského riadu.

Indikátory sa zobrazia, keď je varná zóna horúca. Zobrazujú úroveň zvyškového tepla pre varné zóny, ktoré práve používate:

 - pokračovať vo varení,

 - uchovať teplé,

 - zvyškové teplo.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:



- pre susedné varné zóny aj v prípade, ak ich nepoužívate;
- keď položíte horúci kuchynský riad na studenú varnú zónu;
- keď je varný panel vypnutý, ale varná zóna je stále horúca.

Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

## 6.8 Režim udržiavania tepla

Táto funkcia uchováva teplotu jedla pri nízkom nastavení teploty.

Režim udržiavania tepla je k dispozícii len vtedy, keď je varná zóna ešte stále teplá po dokončení procesu varenia (s viditeľnou ikonou zvyškového tepla) a kuchynský riad zostane na zóne. Pri chladnej varnej zóne funkcia nepracuje.

1. Dotknite sa tlačidla , čím aktivujete Režim udržiavania tepla. Režim udržiavania tepla je v prevádzke, kým sa nevypne.
2. Ak chcete funkciu zastaviť, dotknite sa tlačidla  v ľavom hornom rohu displeja. V prípade potreby môžete nastaviť časovač. Informácie nájdete v časti Funkcie časovača.


## 6.9 Voliteľné funkcie časovača

### ECO Timer

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétne varenie.

Na úsporu energie sa pred zaznením signálu funkcie ECO Timer deaktivuje ohrievač varnej zóny. Rozdiel v čase prevádzky závisí od úrovne varného stupňa a trvania procesu varenia.


Túto funkciu je možné použiť, keď je aktivovaná varná zóna. Funkciu môžete nastaviť pre každú varnú zónu samostatne.

1. Najprv nastavte varný stupeň pre príslušnú varnú zónu a potom nastavte funkciu.
2. Dotknite sa symbolu zóny.
3. Dotknite sa .

Na displeji sa zobrazí okno ponuky časovača.


4. Začiarknutím políčka Zastaviť zónu funkciu aktivujete.
5. Nastavte čas.
6. Dotykom OK potvrdte nastavenie.

Ak chcete nastavenie zrušiť, zvolte **X**.  
Nastavenia funkcie ECO Timer možno

zmeniť počas varenia: dotknite sa tlačidla  s hodnotou časovača a potom tlačidla UPRAVIŤ.

Keď časovač uplynie, zaznie signál a zobrazí sa kontextové okno. Dotknite sa tlačidla OK, čím signál zastavíte.

Ak chcete funkciu deaktivovať, nastavte varný stupeň 0. Prípadne sa dotknite

tlačidla  s hodnotou časovača, potom tlačidla **X** a keď sa zobrazí kontextové okno, potvrdte výber.

## Timer

Túto funkciu je možné použiť, keď je varná zóna aktivovaná.

Funkcia nemá vplyv na žiadnu inú funkciu zapnutú súbežne.


1. Zvolte ľubovoľnú varnú zónu.  
Na displeji sa zobrazí príslušný posuvný ovládač.

2. Dotknite sa .


Na displeji sa zobrazí okno ponuky časovača.

3. Zrušením začiarknutia políčka Zastaviť zónu funkciu aktivujete.
4. Nastavte čas.
5. Dotykom OK potvrdte nastavenie.

Ak chcete nastavenie zrušiť, zvolte **X**.  
Nastavenia funkcie Timer možno zmeniť

počas varenia: dotknite sa tlačidla  s hodnotou časovača a potom tlačidla UPRAVIŤ.


Keď časovač uplynie, zaznie signál a zobrazí sa kontextové okno. Dotknite sa tlačidla OK, čím signál zastavíte.

Ak chcete funkciu deaktivovať, dotknite sa tlačidla  s hodnotou časovača, potom tlačidla **X** a keď sa zobrazí kontextové okno, potvrdte výber.

## 6.10 / ... Bridge

Táto funkcia spája dve varné zóny, ktoré potom fungujú ako jedna s rovnakým varným stupňom. Funkciu môžete použiť na varenie s veľkým kuchynským riadom.

Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón. Ak sa kuchynský riad nachádza medzi dvomi stredmi, funkcia sa neaktivuje.

1. Položte kuchynský riad na varné zóny.
2. Dotknite sa tlačidla  na displeji, čím sa otvorí Ponuka, a vyberte položku Bridge.


Môžete sa tiež dotknúť skratky \*\*\* v prehľade zón.

3. Nastavte varný stupeň.

Ak chcete funkciu deaktivovať, dotknite sa skratky \*\*\*. Varné zóny budú pracovať samostatne.


## 6.11 || Pozastavenie


Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižší varný stupeň.

Keď je funkcia zapnutá, možno použiť len tlačidlá  a POKRAČOVAŤ. Všetky ostatné symboly na ovládacom paneli sú zablokované.

Funkcia nezastaví funkcie časovača. Po skončení funkcie časovača klepnutím kdekôľvek na obrazovke zastavíte zvukový signál.

1. Dotknite sa , aby ste otvorili Ponuka.

2. Funkciu zapnete dotykom tlačidla .



Varný stupeň sa zníži na úroveň  (Režim udržiavania tepla).

Ak chcete funkciu deaktivovať, dotknite sa tlačidla POKRAČOVAŤ.

Obnovia sa predchádzajúce varné stupne.

## 6.12 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varného panela. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene stupňa ohrevu.

1. Nastavte varný stupeň.
2. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.
3. Funkciu zapnete dotykom tlačidla .


Ak chcete funkciu deaktivovať, stlačte a 4 sekundy podržte tlačidlo ODBLOKOVÁŤ.



Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

## 6.13 Detská poistka

Táto funkcia zabraňuje náhodnému spusteniu varnej dosky.

1. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.
2. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > Detská poistka.
3. Zapnite prepínač a dotknite sa písmen E-U-O v abecednom poradí, čím funkciu aktivujete.

Ak chcete funkciu deaktivovať, vypnite vypínač.

Spustenie funkcie po aktivácii môže chvíľu trvať.

## 6.14 FUNKCIE: Vyprážanie na panvici

Táto funkcia umožňuje nastaviť vhodnú úroveň ohrevu na vyprážanie jedla. Varný panel prispôsobí teplotu rôznym druhom potravín a zachováva ju počas celého varenia. Po nastavení úrovne varného stupňa už nie je potrebná manuálna úprava teploty.



### UPOZORNENIE!

Používajte len studený kuchynský riad. Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Na jednu z varných zón na ľavej strane položte panvicu bez oleja/tuku. Môžete použiť jednu varnú zónu alebo obe zóny prepojiť pomocou funkcie Bridge.
2. Vyberte položky FUNKCIE > Vyprážanie na panvici.
3. Vyberte úroveň vyprážania. Spustí sa predhrievanie.
4. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.

Ľahko sa spustí časovač.

Keď panvica dosiahne určenú teplotu, zaznie zvukový signál a zobrazí sa kontextové okno. Teraz môžete na panvicu naliať olej a položiť

jedlo. Ak chcete okno zavrieť a spustiť vyprážanie, dotknite sa tlačidla OK. Ak chcete funkciu zastaviť manuálne, dotknite sa tlačidla 0 na ovládacom paneli.

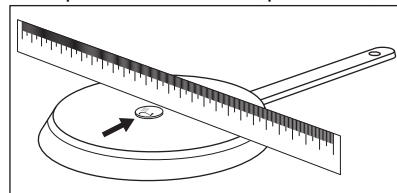
Rady a tipy:

- Podľa pokynov na displeji jedlo včas obráťte alebo upravte úroveň ohrevu.
- V prípade potreby môžete zmeniť predvolenú úroveň ohrevu.
- Pri hrubých kusoch jedla alebo surových zemiakoch používajte počas prvých 10 minút vyprážania veľa oleja.
- Ťažké panvice sa môžu zohrievať dlhšie.
- Viacvrstvé panvice používajte pri nízkej úrovni ohrevu, aby nedošlo k prehriatiu a poškodeniu kuchynského riadu.
- Nepoužívajte tenký smaltovaný riad. Môže sa prehriať a poškodiť.

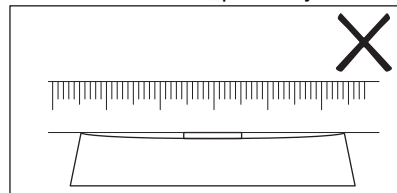
## Vhodné panvice pre funkciu Vyprážanie na panvici

Používajte iba panvice s plochým dnom. Kontrola vhodnosti panvice:

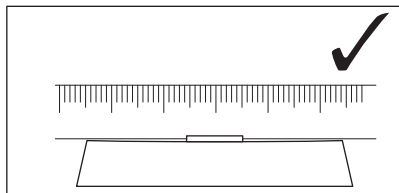
1. Panvicu otočte hore dnom.
2. Na dno panvice položte pravítko.
3. Medzi pravítko a dno panvice skúste vložiť mincu s hodnotou 1, 2 alebo 5 eurocentov (alebo ľubovoľnú mincu s podobnou hrúbkou, približne 1,7 mm).



- a. Ak môžete medzi pravítko a panvicu mincu vložiť, panvica je nevhodná.




- b. Ak mincu medzi pravítko a panvicu vložiť nemôžete, panvica je vhodná.



## 6.15 FUNKCIE: Varenie

Táto funkcia automaticky upravuje úroveň varného stupňa, aby sa voda ďalej nevarila po dosiahnutí bodu varu.




Funkcia je k dispozícii na všetkých varných zónach. V prípade zvyškového tepla na varnej zóne, ktorú chcete použiť () , je funkcia vypnutá. Ak chcete použiť funkciu, počkajte, kým zóna vychladne.

Funkcia nefunguje s riadom s nelepivou povrchovou úpravou.



### UPOZORNENIE!

Funkciu nepoužívajte s prázdny riadom. Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

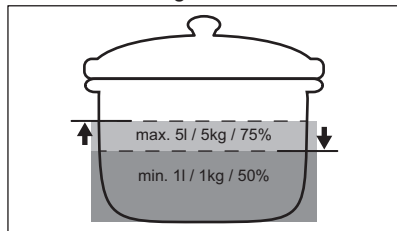
1. Na varnú zónu položte hrniec, ktorý obsahuje aspoň 1 l vody.
  2. Vyberte FUNKCIE > Varenie.
  3. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.
- Ľhneď sa spustí časovač.
4. Ak chcete funkciu zastaviť manuálne, dotknite sa tlačidla  v ľavom hornom rohu displeja.

Po dosiahnutí bodu varu varný panel automaticky zníži úroveň varného stupňa. Teraz ho môžete podľa potreby upraviť aj manuálne.

Rady a tipy:

- Funkcia je najvhodnejšia na varenie vody a zemiakov.
- Funkcia nemusí fungovať správne pre kanvice na vodu a nádoby na espresso.
- Naplňte polovicu až tri štvrtiny hrnca studenou vodou z vodovodu, pričom ponechajte prázdne 4 cm od okraja.

Nepoužite menej ako 1 alebo viac ako 5 litrov vody. Skontrolujte, či je celková hmotnosť vody (alebo vody a zemiakov) v rozmedzí 1 – 5 kg.



- Na dosiahnutie najlepších výsledkov varte iba celé, neošúpané zemiaky strednej veľkosti. Uistite sa, že ste zemiaky nevložíli príliš natesno.
- Vyhňte sa tvorbe externých vibrácií (napr. z používania mixéra alebo položenia mobilného telefónu vedľa spotrebiča) pri spustenej funkcii.
- V závislosti od druhu jedla a kuchynského riadu môžete upraviť varný stupeň po dosiahnutí bodu varu.
- Po dosiahnutí bodu varu pridajte soľ.
- Na úsporu energie použite veko.

## 6.16 FUNKCIE: Roztopenie


Túto funkciu môžete použiť na rozpúšťanie potravín, napr. čokolády alebo masla.



### UPOZORNENIE!

Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Položte kuchynský riad na varnú zónu.
2. Vyberte FUNKCIE > Roztopenie.
3. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.
4. Stlačte tlačidlo OK.

Ak chcete funkciu zastaviť manuálne, dotknite sa tlačidla  v ľavom hornom rohu displeja.

## 6.17 Pokrmý



Táto funkcia umožňuje pripravovať rôzne pokrmy pomocou prednastavených programov určených pre konkrétne kategórie pokrmov. Dostupnosť programov závisí od varnej zóny.

## UPOZORNENIE!

Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Položte kuchynský riad na varnú zónu. Môžete použiť jednu varnú zónu alebo prepojiť dve bočné zóny pomocou funkcie Bridge.
2. Vyberte Pokrmy.
3. Vyberte typ jedla.
4. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.
5. Postupujte podľa pokynov na displeji. V závislosti od druhu jedla a vybratého programu môžete nastaviť a upraviť podrobnosti, napr. úroveň prepečenia, úroveň ohrevu pri vyprážaní atď.

Rady a tipy:

- Najčastejšie pripravované pokrmy sa automaticky pridajú do zoznamu Najviac uvarené.
- Niektoré jedlá majú dlhé názvy, ktoré sa v zozname nedajú úplne zobrazit'. Ak chcete zobrazit' celý názov jedla, dotknite sa tlačidla „...“.
- K dispozícii je možnosť manuálne pridávať programy do zoznamu Obľúbené .
- Niektoré programy môžete skryť tak, že sa dotknúte tlačidla . Ak chcete programy obnovit', prejdite na položky Nastavenia > Nastavenie > Pokrmy.

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

Ide o automatickú funkciu, ktorá prepája varný panel s vhodným odsávačom pár. Varný panel aj odsávač pár komunikujú infračerveným signálom. Rýchlosť ventilátora sa určuje a upravuje automaticky na základe nastavenia režimu a teploty najhorúcejšieho kuchynského riadu na varnom paneli. Ventilátor môžete ovládať aj manuálne prostredníctvom samotného varného panela alebo odsávača pár.




Ak zmeníte rýchlosť ventilátora na odsávači pár, predvolené pripojenie k varnému panelu sa deaktivuje. Funkciu znova aktivujete zapnutím a vypnutím oboch spotrebičov.





Pri niektorých odsávačoch pár môže byť funkcia predvolene vypnutá. V takých prípadoch funkciu najskôr aktivujte na odsávači pár a potom na varnom paneli. Ďalšie informácie nájdete v návode na používanie odsávača pár.




## Nastavenie automatického režimu ventilátora

Ak chcete odsávač pár nastaviť na automatický režim, vyberte si z týchto nastavených rýchlostí ventilátora: Režim 2 – režim 6. Odsávač pár reaguje na každé použitie varného panela. Výberom položky Režim 1 môžete varný panel nastaviť tak, aby aktivoval len osvetlenie.

1. Dotknite sa .
2. Vyberte položky Nastavenia > Hob<sup>2</sup>Hood.
3. Zapnutím prepínača aktivujte odsávač pár.

Všetky automatické režimy sa zobrazia ako zoznam.

4. Vyberte režim.
5. Ak chcete výber uložiť a odísť, dotknite sa tlačidla  alebo .

Ak chcete skontrolovať aktuálnu úroveň rýchlosti ventilátora, dotknite sa tlačidla . Úroveň rýchlosti ventilátora je viditeľná v ľavom hornom rohu displeja. Ak chcete ventilátor vypnúť, dotknite sa tlačidla . Ak chcete ventilátor zapnúť, dotknite sa tlačidla .

Automatické režimy	Automatické osvetlenie	Varenie <sup>1)</sup>	Smaženie <sup>2)</sup>
		Rýchlosť ventilátora	
	Vyp.	-	-
Režim 1	Zap.	-	-
Režim 2 <sup>3)</sup>	Zap.	1	1
Režim 3	Zap.	-	1
Režim 4	Zap.	1	1
Režim 5	Zap.	1	2
Režim 6	Zap.	2	3

1) Varný panel zistí proces varenia a nastaví rýchlosť ventilátora v súlade s automatickým režimom.

2) Varný panel zistí proces vyprážania a nastaví rýchlosť ventilátora v súlade s automatickým režimom.

3) Tento režim zapne ventilátor s osvetlením nezávisle od teploty.

## Nastavenie manuálneho režimu ventilátora

Úroveň rýchlosti ventilátora môžete upraviť manuálne.

1. Dotknite sa
2. Dotknite sa Manuálne. Zobrazí sa ovládací panel s aktuálnou rýchlosťou ventilátora.
3. Dotykom alebo posunutím prsta nastavte úroveň rýchlosti ventilátora.

Ak chcete aktivovať maximálnu úroveň rýchlosti ventilátora, dotknite sa tlačidla Boost. Ventilátor určitý čas pracuje v režime Boost. Potom sa úroveň rýchlosti ventilátora automaticky zmení na 3. Ak chcete režim Boost deaktivovať manuálne, stlačte tlačidlo 0.

## Osvetlenie odsávača pár

Varný panel je možné nastaviť tak, aby sa svetlo zaplo automaticky vždy, keď zapnete varný panel. Ak to chcete urobiť, nastavte automatický režim na 1 – 6. Osvetlenie na odsávači pár môžete aktivovať alebo deaktivovať aj manuálne.

### Manuálna aktivácia osvetlenia

1. Dotknite sa
2. Dotknite sa tlačidla , čím zapnete osvetlenie. Ak chcete osvetlenie vypnúť, dotknite sa tlačidla znova.

## 6.19 Jazyk

1. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.
2. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > Jazyk.
3. V zozname vyberte jazyk.

Ak chcete výber uložiť, dotknite sa tlačidla alebo . Potom v kontextovom okne vyberte položku ÁNO.

Ak ste vybrali nesprávny jazyk, dotknite sa tlačidiel > . Zobrazí sa zoznam. Vyberte prvú možnosť zhora na ľavej strane a potom druhú možnosť zhora na pravej strane. Posuňte sa nadol a v zozname vyberte správny jazyk. Keď sa zobrazí kontextové okno, vyberte možnosť na pravej strane.

## 6.20 Tóny tlačidiel / Hlasitosť

Môžete si tiež vybrať zvukový signál varného panela alebo zvuky úplne vypnúť. Môžete si vybrať medzi kliknutím (štandardne) alebo pípnutím.

Môžete tiež vybrať úroveň hlasitosti.

1. Dotknite sa tlačidla na displeji. Otvorí sa Ponuka.
2. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > Tóny tlačidiel / Hlasitosť.
3. Zvoľte požadovanú možnosť. Nastavenie sa automaticky uloží.

## 6.21 Jas

Jas displeja môžete meniť.

K dispozícii sú 5 úrovne jasu, pričom 1 je najnižšia a 5 je najvyššia.

1. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.
2. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > Jas.
3. Zvoľte si požadovanú úroveň.



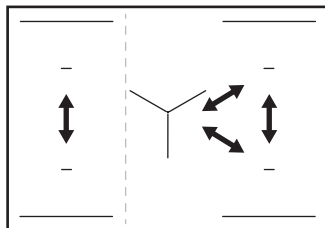
Nastavenie sa automaticky uloží.

## 6.22 Riadenie výkonu

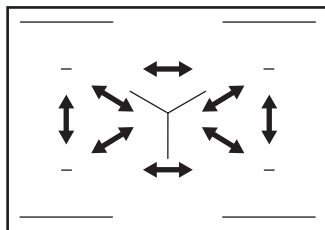
Ak je aktívnych viac zón a spotreba energie presahuje možnosti zdroja napájania, táto funkcia rozdelí dostupnú energiu medzi všetky varné zóny (pripojené k tej istej fáze). Varný panel zabezpečuje ovládanie varných stupňov v záujme ochrany poistiek v domových rozvodoch.

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz varného panela. Každá fáza má maximálnu elektrickú výkonovú kapacitu 3 680 W. Pokiaľ varný panel dosiahne hranicu maximálneho dostupného výkonu v rámci jednej fázy, výkon jednotlivých varných zón sa automaticky zníži.
- Prednosť má vždy varný stupeň varnej zóny, ktorá bola vybratá ako prvá (alebo varnej zóny, ktorá používa FUNKCIE alebo Pokrmy). Zostávajúci výkon sa rozdelí medzi ostatné varné zóny podľa poradia výberu.
- Farba ovládacieho panela indikuje dostupné možnosti varného stupňa:
  - červená – aktuálny varný stupeň,
  - biela – maximálny dostupný varný stupeň,
  - svetlo šedá – nedostupný varný stupeň (v prevádzke je funkcia Riadenie výkonu).
- Ak nie je k dispozícii vyšší varný stupeň, najprv ho znížte pre ostatné varné zóny.

Možné kombinácie rozdelenia výkonu medzi jednotlivé varné zóny nájdete na tomto obrázku.



Ak je celkový výkon varného panela obmedzený (1 500 W – 6 000 W), funkcia rozdelí dostupný výkon medzi všetky varné zóny. Informácie nájdete v kapitole „Pred prvým použitím“ > „FlexPower“.



## 7. TIPY A RADY

### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o ohľadne bezpečnosti.

### 7.1 Kuchynský riad

#### 

V prípade indukčných varných zón vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynskom riade veľmi rýchlo.

Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom.

- Ak chcete zabrániť prehriatiu a zvýšiť výkon zón, varné nádoby musia byť čo najviac hrubé a ploché.
- S funkciou Vyprážanie na panvici používajte len panvice s plochým dnom.
- Skôr ako položíte varné nádoby na povrch varného panela, uistite sa, že ich dno sú čisté a suché.
- Vždy dávajte pozor, aby ste neposúvali ani nešúchali kuchynský riad po okrajoch a rohoch skla, pretože sklenený povrch by mohol prasknúť alebo sa poškodiť.

#### **Materiál kuchynského riadu**



- **správne:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antiko-ro, viacvrstvé dno (so správnym označením od výrobcu).
- **nesprávne:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

**Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:**

- po nastavení varnej zóny na najvyšší stupeň ohrevu zovrie voda veľmi rýchlo.
- sa na dne kuchynského riadu prichytí magnet.

### Rozmery kuchynského riadu

- Indukčné varné zóny sa automaticky prispôsobujú veľkosti dna riadu.
- Účinnosť varnej zóny súvisí s priemerom kuchynského riadu. Kuchynský riad s priemerom dna menším ako minimálny rozmer absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.
- Z bezpečnostných dôvodov a na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia nepoužívajte kuchynský riad väčší, než je uvedené v časti „Špecifikácia varných zón“. Počas varenia nenechávajte kuchynský riad v blízkosti ovládacieho panela. Môže to mať vplyv na fungovanie ovládacieho panela alebo to môže náhodne aktivovať funkcie varného panela.



Pozrite si časť „Technické údaje“.

## 7.2 Zvuky počas prevádzky

### Ak počujete:

- praskanie: kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- bzučanie: používate vysokú úroveň výkonu.
- cvaknutie: elektrické spínanie, zistí sa kuchynský riad položený na varný panel.
- syčanie, bzučanie: ventilátor je v činnosti.

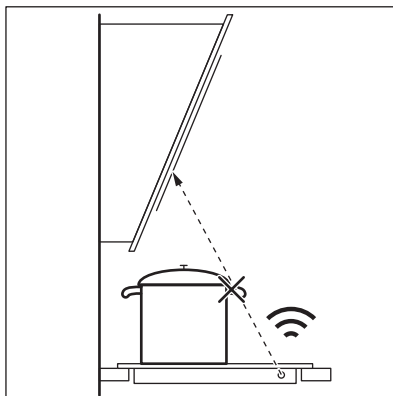
**Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.**

## 7.3 Rady a tipy týkajúce sa funkcie Hob<sup>2</sup>Hood

Pri používaní varného panela s funkciou:

- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným svetlom.
- Halogénové svetlo nesústreďte na panel odsávača pár.
- Ovládací panel varného panela nezakrývajte.
- Nerušte signál medzi varným panelom a odsávačom pár (napr. rukou, rukoväťou kuchynského riadu alebo vysokým hrncom). Pozrite si obrázok.

**Odsávač pár zobrazený nižšie slúži len na ilustráciu.**




Okienko komunikátora infračerveného signálu Hob<sup>2</sup>Hood udržiavajte čisté.



Iné spotrebiče ovládané na diaľku môžu blokovat' signál. Nepoužívajte takéto spotrebiče v blízkosti varného panela, keď je zapnutá funkcia Hob<sup>2</sup>Hood.

### Odsávače pár s funkciou Hob<sup>2</sup>Hood

Celý sortiment odsávačov pár, ktoré fungujú s touto funkciou, nájdete na našej spotrebiteľskej webovej stránke. Odsávače pár Electrolux, ktoré pracujú s touto funkciou, musia mať symbol .

## 8. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 8.1 Všeobecné informácie

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú to, ako varný panel funguje.
- Používajte špeciálny čistiaci prostriedok vhodný na povrch varného panela.
- Vždy používajte škrabku odporúčanú na varné panely so skleneným povrchom. Škrabku používajte len ako ďalší nástroj na čistenie skla po štandardnom postupe čistenia.

### VAROVANIE!

Na čistenie skleneného povrchu nepoužívajte nože ani žiadne iné ostré kovové nástroje.

### 8.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztavený plast, plastovú fóliu, soľ, cukor a potraviny s cukrom, inak môžu nečistoty poškodiť varný panel. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepel posúvajte po povrchu.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** škvrny od vodného kameňa a vody, tukové škvrny, lesklé kovové sfarbenie. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou a neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po vyčistení varný panel utrite dosucha mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové sfarbenie:** použite roztok vody s octom a vyčistite sklenený povrch handričkou.


## 9. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 9.1 Čo robiť, ak...

Problém	Možná príčina	Náprava
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania. Pozrite si schému pripojenia.
	Je vypálená poistka.	Uistite sa, že poruchu spôsobila poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Nastavenie ohrevu ste nenastavili na 60 sekúnd.	Znova aktivujte varný panel a do 60 sekúnd nastavte varný stupeň.
	Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí.	Dotýkajte sa iba jedného senzorového poľa.

Problém	Možná příčina	Náprava
	Pozastavenie je zapnuté.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Displej nereaguje na dotyk.	Časť displeja je zakrytá alebo sú hrnce umiestnené príliš blízko displeja. Na displeji je kvapalina alebo predmet.	Odstráňte predmety. Premiestnite hrnce mimo displeja. Displej vyčistite, počkajte, kým spotrebič nevychladne. Odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 1 minúte opäť pripojte varný panel.
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Zaznie zvukový signál, keď je varný panel vypnutý.	Umiestnili ste niečo na jedno alebo viaceré senzorové polia.	Odstráňte daný predmet zo senzorových pólí.
Varný panel sa vypne.	Umiestnili ste niečo na senzorové pole ①.	Odstráňte daný predmet zo senzorového póla.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.	Zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor pod povrchom varného panela.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho, aby sa zohriala, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Nemôžete zapnúť najvyšší varný stupeň.	Iná zóna je už nastavená na najvyšší varný stupeň.	Najprv znížte výkon na inej zóne.
	Indikátor FlexPower úroveň je príliš nízka.	Zmeňte maximálny výkon v časti Ponuka. Informácie nájdete v časti „Pred prvým použitím“.
Senzorové polia sa zahrievajú.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ho umiestňujete blízko k ovládacím prvkom.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Hob®Hood nefunguje.	Zakryli ste ovládací panel.	Odstráňte daný predmet z ovládacieho panela.
Hob®Hood Nezobrazuje sa obrazovka funkcie .	Hob®Hood Funkcia je vypnutá v nastaveniach.	Prejdite na nastavenia/Hob®Hood a zapnite funkciu.
Hob®Hood je v prevádzke, ale je zapnuté len osvetlenie.	Aktivovali ste režim 1.	Zmeňte režim na režim 1 – režim 6 alebo počkajte na spustenie automatického režimu.
Hob®Hood v prevádzke sú režimy 1 – 6, ale osvetlenie je vypnuté.	Môže ísť o problém so žiarovkou.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Pri dotyku senzorových pólí nezaznejú žiadne zvuky.	Zvuky sú vypnuté.	Zapnite zvuky. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Je nastavený nesprávny jazyk.	Omylom ste zmenili jazyk.	Podľa pokynov v časti „Každodenné používanie“, „Jazyk“ a zmeňte nesprávny jazyk.
Varná zóna sa vypne.	Automatické vypínanie vypne varnú zónu.	Deaktivujte varný panel a znova ho aktivujte. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Na displeji sa zobrazí hlásenie  a číslo.	Blokovanie je zapnuté.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.

Problém	Možná příčina	Náprava
Zobrazí sa E - U - O.	Je zapnutá Detská poistka.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Pruh úrovne výkonu bliká.	Na zóne nie je žiaden kuchynský riad. Kuchynský riad je nevhodný.	Položte na zónu kuchynský riad. Použite vhodný kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Dno riadu má pre danú zónu príliš malý priemer.	Použite riad so správnymi rozmermi. Pozrite si časť „Technické údaje“.
<b>E3</b> sa rozsvieti.	Elektrické pripojenie je chybné.	Odpojte varný panel od elektrickej siete a skontrolujte pripojenie. Pozrite si tému „Inštalácia“.
<b>E4</b> sa rozsvieti.	Snímač teploty zóny zistí príliš vysokú alebo príliš nízku teplotu.	Varnú zónu nechajte vychladnúť alebo zvýšte okolitú teplotu nad 15 °C. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
<b>E7</b> sa rozsvieti.	Chladiaci ventilátor je zablokovaný.	Uistite sa, že ventilátor nič neblokuje. Ak ventilátor nič neblokuje a problém pretrváva, kontaktujte autorizované servisné stredisko.
Znie neprerušované pípanie.	Elektrické pripojenie je nesprávne.	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.
Kuchynský riad sa zahrieva dlhšie než 5 minút.	Dno kuchynského riadu nie je kompatibilné s indukciou. Indikátor FlexPower znižuje maximálny výkon.	Použite kuchynský riad s vhodným dnom (plochým, magnetickým). Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“. Informácie nájdete v časti „Každodenné používanie“, Riadenie výkonu.
Funkcia Varenie sa nespúšťa.	Na tejto zóne je stále aktívne zvyškové teplo.	Počkajte, kým zóna nevychladne, alebo použite inú, chladnú zónu.
Funkcia Varenie sa nezastavuje.	V hrnci nemusí byť dostatok vody (nie je možné zistiť vibrácie) alebo je voda už príliš teplá.	Použite najmenej 1 l studenej vody na hrniec.
Funkcia Varenie sa náhle zastavila.	Kuchynský riad nie je s funkciou kompatibilný. Funkcia nemôže zistiť vibrácie spôsobené vriacou vodou. Kuchynský riad môže byť pre varnú zónu príliš malý.	S touto funkciou nepoužívajte kuchynský riad s nelepivou povrchovou úpravou. Uvarťe viac vody alebo použite chladnú zónu. Nepridávajte soľ, kým voda nedosiahne bod varu. Uistite sa, že priemer kuchynského riadu zodpovedá veľkosti varnej zóny. Kuchynský riad položte doprostred varnej zóny.
Ohrev s funkciou Vyprážanie na panvici trvá dlho.	Kuchynský riad je príliš malý, príliš ťažký alebo má nerovné dno.	Informácie nájdete v časti Rady a tipy.

## 9.2 Ak nenájdete riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte svojho predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uveďte údaje z typového štítku. Uistite sa, že ste varný panel používali správne. V opačnom

prípade nebude servisný zásah servisného technika alebo predajcu bezplatný, a to ani počas záručnej doby. Informácie o záručnej dobe a autorizovaných servisných strediskách sú uvedené v záručnej brožúre.

## 10. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 10.1 Typový štítok

Model EIS87583  
Typ 62 D5A 01 AA  
Indukcia 7.35 kW  
Sér. č. ....  
ELECTROLUX

Č. výrobu (PNC) 949 599 283 00  
220 - 240 V/400 V 2N, 50 Hz  
Vyrobené v Nemecku  
7.35 kW



### 10.2 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	Boost [W]	Boost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Ľavý predný	2300	3200	10	125 - 210
Ľavý zadný	2300	3200	10	125 - 210
Stredný zadný	2300	3200	10	125 - 210
Pravý predný	2300	3200	10	125 - 210
Pravý zadný	2300	3200	10	125 - 210

Výkon varných zón sa v malom rozsahu môže líšiť od údajov uvedených v tabuľke. Mení sa na základe materiálu a rozmerov kuchynského riadu.

Optimálne výsledky varenia dosiahnete tak, že budete používať riad s priemerom nie väčším ako sú údaje uvedené v tabuľke.

## 11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 11.1 informácie o výrobku

Identifikácia modelu	EIS87583
Typ varného panelu	Vstavaný varný panel
Počet varných zón	5
Technológia ohrevu	Indukcia
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Stredný zadný 21.0 cm

Dĺžka (D) a šírka (Š) neokrúhlej varnej zóny	Ľavý predný	D 22.3 cm Š 21.8 cm
Dĺžka (D) a šírka (Š) neokrúhlej varnej zóny	Ľavý zadný	D 22.3 cm Š 21.8 cm
Dĺžka (D) a šírka (Š) neokrúhlej varnej zóny	Pravý predný	D 22.3 cm Š 21.8 cm
Dĺžka (D) a šírka (Š) neokrúhlej varnej zóny	Pravý zadný	D 22.3 cm Š 21.8 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavý predný	180.8 Wh/kg
	Ľavý zadný	184.4 Wh/kg
	Stredný zadný	184.4 Wh/kg
	Pravý predný	189.4 Wh/kg
	Pravý zadný	184.4 Wh/kg
Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)		184.7 Wh/kg


IEC / EN 60350-2 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 2: Varné panely – metódy merania výkonu.


## 11.2 úspora energie

Pri každodennom varení môžete ušetriť energiu, ak budete postupovať podľa nižšie uvedených rád.

- Keď zohrievate vodu, použite len také množstvo, aké potrebujete.
- Na riad podľa možnosti vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte priamo do stredu varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na jeho roztopenie.

## 12. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

## Ласкаво просимо до Electrolux! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Може змінитися без оповіщення.

### ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	263
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	266
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	268
4. ОПИС ВИРОБУ.....	271
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	273
6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	274
7. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	283
8. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	284
9. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	285
10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	288
11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	289
12. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	289

## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати

поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

## **1.2 Загальна безпека**

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Дим є ознакою перегрівання. Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад



- таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.
- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно контролювати процес готування (навіть при автоматичних функціях готування). Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
  - **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
  - Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
  - Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
  - Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
  - Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
  - Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі живлення. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
  - Задля уникнення небезпеки в разі пошкодження електричного кабелю його заміну має здійснювати виробник, представник авторизованого сервісного центру або інша кваліфікована особа.
  - **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Захистіть зрізані сторони камери за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- На дні кожного приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.
- Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтеся вказаних нижче правил.
  - Не зберігайте невеликі шматки або аркуші паперу, які можуть потрапити всередину, оскільки вони можуть пошкодити охолоджувальні вентилятори або негативного вплинути на систему охолодження.
  - Слідкуйте за тим, щоб між дном приладу та речами, що зберігаються в шухляді, залишалося щонайменше 2 см.

- Зніміть розділювальні панелі, встановлені в шафі під приладом.

### 2.2 Під'єднання до електромережі

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні з'єднання мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземлений.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Переконайтеся, що прилад встановлено правильно. Незакріплений або невідповідний кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до нагрівання роз'ємів.
- Використовуйте відповідний кабель живлення.
- Не допускайте заплутування кабелю живлення.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте на кабелі кабельний затискач.
- Під час підключення приладу до розетки переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Стежте за тим, щоби не пошкодити штепсельну вилку (якщо є) або кабель живлення. Для заміни пошкодженого кабелю треба звернутися до нашого авторизованого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.

- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Якщо на екрані з'являється код E3, негайно від'єднайте варильну поверхню та перевірте правильність підключення до електромережі та напруги в мережі.

### 2.3 Користування

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо застосовно).
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте зону готування після кожного використання.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на конфорки. Вони можуть нагрітись.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.

- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дозволить запобігти враженню електричним струмом.
- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи приладу.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали між варильною поверхнею та посудом, якщо інше не вказано виробником цього приладу.
- Використовуйте лише аксесуари, рекомендовані виробником для цього приладу.

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та вибуху.

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх samozаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування.
- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не вмикайте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.

- Кухонний посуд із чавуну або з пошкодженим дном може подряпати скло/склокераміку. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.

## 2.4 Догляд та очищення

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Не використовуйте пароочищувачі та водяні розпилювачі для очищення приладу.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, абразивні серветки для очищення, розчинники або металеві предмети, якщо не вказано інше.

## 2.5 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру. Використовуйте лише оригінальні запасні частини.
- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються

окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

## 2.6 Утилізація

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу звертайтеся до місцевих органів влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

# 3. ВСТАНОВЛЕННЯ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 3.1 Перед встановленням

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з таблички з технічними даними. Ця табличка розташована внизу варильної поверхні.

Серійний номер .....

## 3.2 Вбудовані варильні поверхні

Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного

вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

## 3.3 З'єднувальний кабель

- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем .
- Щоби замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу: H05V2V2-F, який здатен витримувати температуру 90 °C чи вище. Один дріт повинен мати мінімальний поперечний переріз відповідно до таблиці нижче. Зверніться до місцевого сервісного центру. З'єднувальний кабель має замінюватися лише кваліфікованим електриком.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.

### ⚠ УВАГА

З'єднання через з'єднувальні штепселі заборонено.

### ⚠ УВАГА

Не просвердлюйте та не припаюйте кінці дротів. Це заборонено.

### ⚠ УВАГА

Не підключайте кабель без кінцевої кабельної муфти.

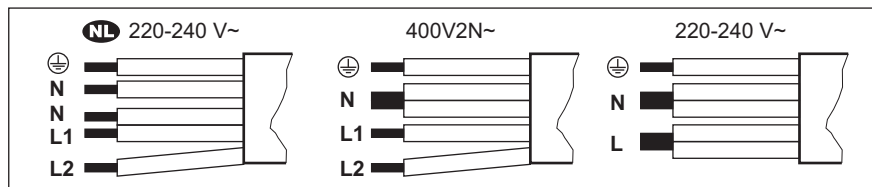
### Однофазне підключення

1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з чорного, коричневого та синього дротів.

2. Зніміть частину ізоляцію з кінців коричневого, чорного та синього кабелів.
3. З'єднайте кінці чорного та коричневого кабелів.
4. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).
5. З'єднайте кінці двох синіх кабелів.
6. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).

### Двофазне підключення

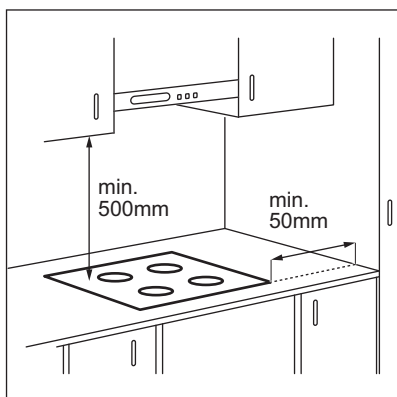
1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з синіх дротів.
2. Зніміть частину ізоляцію з кінців синіх кабелів.
3. З'єднайте кінці двох синіх кабелів.
4. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).



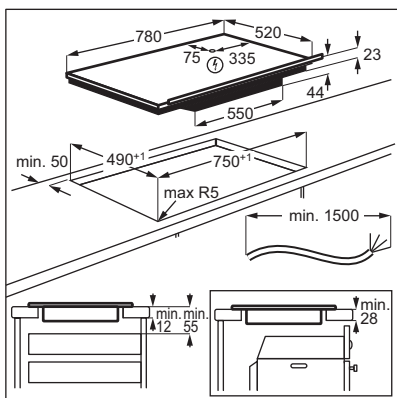
<b>NL</b> 220 - 240 В~	Двофазне підключення: 400 В2N~	Однофазне підключення: 220 - 240 В~
5 × 1,5 мм <sup>2</sup>	5 × 1,5 мм <sup>2</sup> або 4 × 2,5 мм <sup>2</sup>	5 × 1,5 мм <sup>2</sup> або 3 × 4 мм <sup>2</sup>
Зелений — жовтий	Зелений — жовтий	Зелений — жовтий
N Синій і синій	N Синій і синій	N Синій і синій
L1 Чорний	L1 Чорний	L Чорний і коричневий
L2 Коричневий	L2 Коричневий	

### 3.4 Збирання

Якщо варильна поверхня встановлюється під витяжкою, див. інструкції з монтажу витяжки, щоб дізнатися мінімальну відстань між приладами.



Якщо прилад встановлено над шухлядою, вентиляція варильної поверхні під час процесу готування може нагрівати речі, що зберігаються в шухляді.



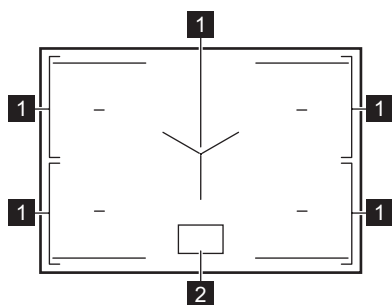
Знайдіть відео «Як встановити індукційну варильну поверхню Electrolux — Встановлення робочої поверхні», шляхом введення повної назви, зазначеної на малюнку нижче.

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

How to install your Electrolux  
 Induction Hob - Worktop installation 

## 4. ОПИС ВИРОБУ

### 4.1 Оснащення варильної поверхні



1 Індукційна зона нагрівання

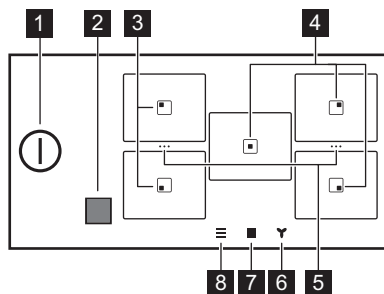
2 Панель керування




Детальна інформація про розміри зон нагрівання наведена в розділі «Технічні дані».

### 4.2 Структура панелі керування

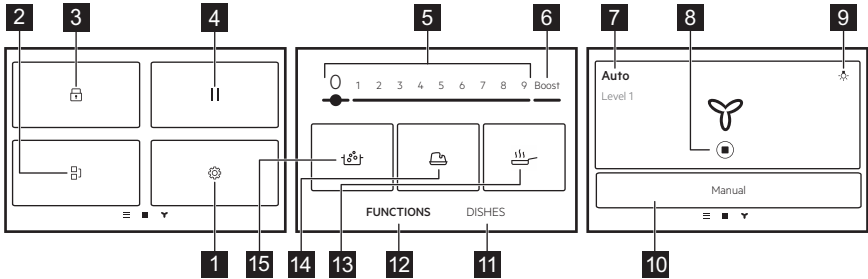
Основний вид



Символ	Опис
1	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2	Вікно для інфрачервоного сигналу Hob <sup>2</sup> Hood. Не накривайте його.
3	Зона з функціями Смаження та Варіння.
4	Зона з Варіння функцією.
5 ...	Ярлик для Bridge. Об'єднання двох зон нагрівання для створення однієї зони готування або розділення об'єднаних зон.
6	Встановлення функцій витяжки.
7	Щоб відкрити огляд зони.


Символ	Опис
8 	Щоб відкрити Меню.

## Розгорнутий вигляд






Символ	Опис
1 	Налаштування. Відкриття налаштувань варильної поверхні.
2 	Bridge. Поєднання двох зон готування, щоби вони працювали, як одна.
3 	Блокування. Блокування / розблокування панелі керування.
4 	Pause. Установлення для всіх зон готування, які працюють, режиму найнижчої температури.
5 1 - 9	Установлення ступеня нагрівання.
6 Boost	Увімкнути максимальний ступінь нагрівання.
7 Ручне налаштування / Auto	Відображення поточного налаштування вентилятора витяжки.
8 	Щоб зупинити/перезапустити витяжку.
9 	Увімкнення або вимкнення підсвітки витяжки.
10 Ручне налаштування / Auto	Для переходу в ручний або автоматичний режим витяжки.
11 Страви	Вибір попередньо встановлених автоматичних програм для різних типів продуктів.
12 ФУНКЦІЇ	Вибір автоматичних програм для різних методів готування.
13 	Смаження. Смаження різних видів продуктів з автоматичним контролем рівня нагрівання.
14 	Плавлення. Для розтоплення різних продуктів, наприклад шоколаду або масла.



Символ	Опис
15 	Варіння. Для автоматичного регулювання температури води, щоб вона не википіла після досягнення точки кипіння.

## Навігація по дисплею

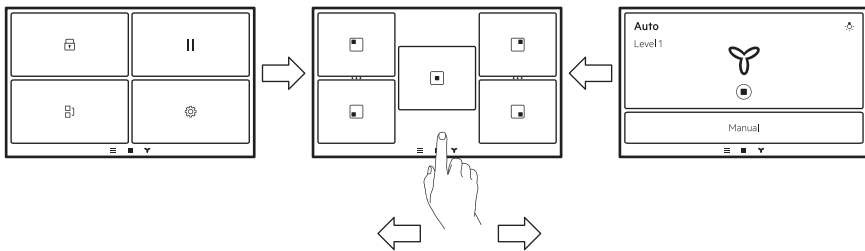
Символ	Опис
OK	Підтвердження вибору або налаштування.
X	Закриття спливаючого вікна.
	Згорнути/розгорнути інструкції на дисплеї.
	Увімкнення / вимкнення опції.
	Повернення /перехід на один рівень в Меню.

## 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 5.1 Навігація по дисплею



Для переміщення між екранами торкніться символів у нижній частині екрана. Ви також можете протягнути вліво, щоб керувати налаштуваннями Hob<sup>2</sup>Hood для або вправо для досягнення Меню.

### 5.2 Перше підключення до електромережі

Після підключення варильної поверхні до електромережі необхідно налаштувати Мова, Яскравість і Гучність.

Ви можете змінити налаштування в Меню > Налаштування > Установка. Див. розділ «Щоденне користування».

### 5.3 Використання дисплея

- Можна використовувати лише символи, що світяться.
- Для активації бажаної опції торкніться відповідного символу на дисплеї.
- Обрана функція активується, коли ви прибираєте палець з дисплея.

- Щоб прокрутити доступні опції, зробіть швидкий рух або перетягніть пальцем по дисплею. Швидкість руху визначає, з якою швидкістю рухатиметься екран.
- Прокручування може зупинитися саме по собі або можна зупинити його негайно, торкнувшись дисплея.
- Ви можете змінити більшість параметрів, що відображаються на дисплеї, торкнувшись відповідних символів.
- Щоб вибрати потрібну функцію чи час, можна прокрутити список та / або торкнутися того варіанту, який ви бажаєте обрати.
- Коли варильну поверхню увімкнено і деякі символи зникають з дисплея, торкніться його знову. Усі символи з'являються знову.
- При увімкненні певних функцій з'являється спливаюче вікно з додатковою інформацією.

## 5.4 FlexPower

FlexPower визначає загальну потужність варильної поверхні, яка відповідає обмеженням запобіжників у будинку.




Спочатку прилад працює на найвищому можливому рівні потужності. Максимальну потужність можна змінити, якщо установка не підтримує повну потужність.

### УВАГА

Переконайтеся в тому, що вибрана потужність відповідає потужності встановлених запобіжників.

### i

Якщо рівень потужності менше 2000 Вт, жодні автоматичні програми неможливо увімкнути (Страви або ФУНКЦІЇ).


1. Переконайтеся, що всі зони нагрівання вимкнені.
2. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
3. Виберіть: Налаштування > Установка > FlexPower, і виберіть відповідний рівень потужності.
4. Торкніться  або . Дотримуйтесь інструкцій на дисплеї, щоб підтвердити свій вибір.

## 6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Увімкнення та вимкнення

Торкніться і утримуйте  впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

### 6.2 Автоматичне вимкнення

**Функція автоматично вимикає варильну поверхню у разі, якщо:**

- усі зони нагрівання вимкнені,
- ви не встановлюєте ступінь нагрівання після увімкнення варильної поверхні,
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня

вимикається. Зніміть предмет або очистьте панель керування.

- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після википання усієї води в каструлі). Зачекайте, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- використовується невідходящий посуд або на даній зоні нагрівання немає посуду. Індукційна зона нагрівання автоматично вимикається через 50 секунд.
- Ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через певний час з'являється повідомлення, і варильна поверхня вимикається.

**Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого варильна поверхня вимикається:**

Ступені нагріву	Варильна поверхня вимикається через
1 - 2	6 годин
3 - 5	5 годин
6	4 години
7 - 9	1,5 години



При використанні Смаження варильна поверхня вимикається через 1,5 години. Для Плавлення варильної поверхні прилад вимикається через 6 годин.

### 6.3 Виявлення посуду

Ця функція визначає, чи були каструлі розміщені на зонах нагрівання, і вимикає зони нагрівання, якщо посуд більше не можна виявити.

- Якщо спочатку поставити посуд на зону нагрівання, а потім увімкнути варильну поверхню, на огляді відповідної зони нагрівання з'явиться сіра смуга.
- Смуга не з'явиться, якщо на зоні нагрівання немає посуду або його неможливо виявити через неправильне розміщення або непридатний матеріал.
- Якщо ви тимчасово приберете посуд з увімкненої зони готування, індикатори над відповідною зоною готування почнуть блимати. Якщо ви не поставите посуд назад на активовану зону готування протягом 120 секунд, зона готування автоматично вимкнеться. Щоб відновити готування, не забудьте знову поставити посуд на зону готування до закінчення зазначеного часу.

### 6.4 Користування зонами готування

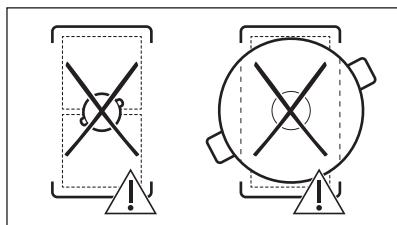
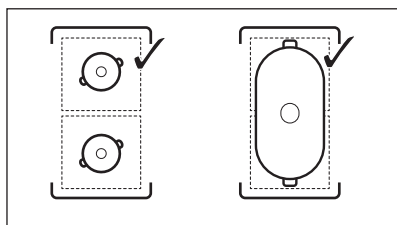
Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розмірів дна посуду.



Переконайтеся, що ваш посуд підходить для індукційних варильних поверхонь. Для додаткової інформації щодо типів посуду див. «Поради і рекомендації». Перевірте розмір посуду в розділі «Технічні дані».

Щоб увімкнути зону нагрівання, поставте посуд у центр зони нагрівання та торкніться відповідного символу зони нагрівання. На дисплеї з'являються доступні програми. Встановіть рівень нагрівання або виберіть одну з автоматичних функцій. Щоб повернутися до головного виду, торкніться **X** у верхньому правому куті.

За допомогою функції Bridge можна готувати у великому посуді, розміщеному на двох зонах нагрівання одночасно.

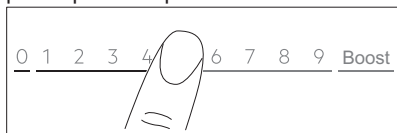


Коли активні інші зони підігріву, рівень нагрівання для зони, яку ви бажаєте використовувати, може бути обмежений. Див. розділ «Управління потужністю».

### 6.5 Ступені нагріву

1. Ввімкніть варильну поверхню.
2. Поставте посуд на обрану зону нагрівання та торкніться відповідного символу зони нагрівання.
3. Торкніться або проведіть пальцем для встановлення рівня нагрівання.

Символи рівня потужності 1-9 збільшуються, а панель нижче стає червоною, вказуючи поточне налаштування потужності. Коли вибрано рівень потужності, екран змінюється на розширений екран.



Ви також можете змінити налаштування нагрівання на екрані огляду зони. Щоб перейти до екрана огляду зони, торкніться центру розширеного екрана. Щоб змінити рівень нагрівання, торкніться  $\text{—}$  або  $\text{+}$ . Щоб відкрити розширений екран, торкніться рівня потужності.

## 6.6 Boost

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна активувати для індукційної зони нагрівання лише на обмежений час. Після цього індукційна зона нагрівання автоматично повертається до найвищого ступеня нагрівання.

1. Виберіть зону готування.
2. Щоб увімкнути цю функцію, торкніться Boost.

Функція вимикається автоматично. Щоб вимкнути функцію вручну, оберіть зону та змініть її рівень нагрівання на 0.



Функція Boost не працює, коли функція Bridge активна або коли потужність протягом однієї фази недостатня (див. розділ «Управління потужністю»).



Щоб дізнатися максимальні значення тривалості, див. розділ «Технічні дані».

## 6.7 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Поки світиться індикатор  $\text{III} / \text{II} / \text{I}$ , залишається ризик отримання опіків від залишкового підігріву.

Тепло для процесу готування їжі генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається від тепла посуду.

Індикатори з'являються, коли зона нагрівання гаряча. Вони показують рівень залишкового тепла в зонах нагрівання, які використовуються в даний час:

$\text{III}$  - продовжити готування,

$\text{II}$  - підтримання теплим,

$\text{I}$  - залишкове тепло.

Також може з'явитися індикатор:

- для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте,
- коли посуд стоїть на холодній зоні нагрівання,
- коли варильна поверхня вимкнена, але зона нагрівання ще гаряча.


Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.

## 6.8 Режим «Підтримання теплим»

Ця функція підтримує страву теплою з налаштуванням низької температури.

Режим «Підтримання теплим» доступна лише тоді, коли зона нагрівання ще тепла після завершення процесу готування (з піктограмою видимого залишкового тепла), а посуд залишається на зоні нагрівання. Ця функція не працює з холодною зоною нагрівання.

1. Торкніться , щоб увімкнути Режим «Підтримання теплим». Режим «Підтримання теплим» працює, доки не вимкнеться.

2. Щоб вимкнути функцію, торкніться  у верхньому лівому куті дисплея.  
За потреби можна встановити таймер.  
Див. розділ «Параметри таймера».

## 6.9 Налаштування таймера





### ECO Timer

За допомогою цієї функції можна встановити час, упродовж якого зона нагрівання працюватиме протягом одного сеансу готування.

Щоб заощадити електроенергію, нагрівач зони нагрівання вимикається до звукового ECO Timer сигналу. Різниця в часі роботи залежить від ступеня нагрівання та тривалості операції готування.

Цю функцію можна використовувати, коли зону нагрівання активовано. Можна встановлювати цю функцію для кожної зони окремо.

1. Спочатку встановіть рівень нагрівання для відповідної зони нагрівання, а потім налаштуйте функцію.
2. Торкніться символу зони нагрівання.
3. Торкніться   
На дисплеї з'являється вікно меню таймера.
4. Встановіть Зупинити зону прапорець, щоб активувати функцію.
5. Встановіть час.
6. торкніться ОК для підтвердження.



Також можна обрати , щоб скасувати вибір.

Налаштування можна змінити ECO Timer

під час готування: торкніться значення  таймера, а потім торкніться РЕДАГУВАТИ.

Коли таймер закінчиться, пролунає звуковий сигнал і спливаюче вікно.  
Торкніться , ОК щоб вимкнути сигнал.

Щоб деактивувати функцію, встановіть

ступінь нагрівання на 0. Або торкніться  на значенні таймера, торкніться  поряд з ним та підтвердіть вибір, коли з'явиться спливаюче вікно.

## Timer

Цю функцію можна використовувати, коли зону нагрівання активовано.

Ця функція не впливає на жодну іншу функцію, що працює одночасно.

1. Оберіть будь-яку зону нагрівання. Відповідний слайдер з'являється на дисплеї.


2. Торкніться 


На дисплеї з'являється вікно меню таймера.

3. Зніміть Зупинити зону прапорець, щоб активувати функцію.



4. Встановіть час.

5. торкніться ОК для підтвердження.

Також можна обрати , щоб скасувати вибір.

Налаштування можна змінити Timer під час готування: торкніться значення  таймера, а потім торкніться РЕДАГУВАТИ.

Коли таймер закінчиться, пролунає звуковий сигнал і спливаюче вікно.  
Торкніться , ОК щоб вимкнути сигнал.


Щоб вимкнути функцію, Торкніться значення  таймера, торкніться  та підтвердіть свій вибір, коли з'явиться спливаюче вікно.

## 6.10 / ... Bridge

Ця функція поєднує дві зони нагрівання – і вони працюють як одна з однаковим рівнем нагрівання. Її можна використовувати для готування з великим посудом.

Посуд має накрити центри обох зон. Якщо посуд розташовано між двома центрами, функція не активується.


1. Поставте посуд на зони нагрівання.

2. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню і оберіть Bridge. Також можна торкнутися ярлика ... в огляді зони.



3. Встановіть налаштування нагрівання. Щоб вимкнути функцію, торкніться ярлика ... Зони нагрівання відновлюються незалежно від роботи.


## 6.11 || Pause

Ця функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Коли функція працює, можна використовувати лише кнопки  та ПРОДОВЖИТИ. Усі інші символи на панелі керування заблоковані.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер». Коли виконання функції таймера закінчиться, торкніться будь-якого місця на екрані, щоб вимкнути звуковий сигнал.



1. Торкніться , щоб відкрити Меню.
2. Щоб увімкнути цю функцію, торкніться .

Ступінь нагрівання знижено до  (Режим «Підтримання теплим»). Щоб вимкнути функцію, торкніться ПРОДОВЖИТИ.

Попередні налаштування нагрівання буде відновлено.

## 6.12 Блокування

Можна заблокувати панель керування під час роботи варильної поверхні. Це запобігає випадковій зміні встановленого налаштування нагрівання.

1. Встановіть налаштування нагрівання.
2. Торкніться , щоб відкрити Меню.
3. Щоб увімкнути цю функцію, торкніться .


Щоб вимкнути функцію, натисніть і утримуйте РОЗБЛОКУВАТИ протягом 4 секунд.



При вимкненні варильної поверхні ця функція також вимикається.

## 6.13 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

1. Торкніться , щоб відкрити Меню.
2. Виберіть Налаштування > Установка > Захист від доступу дітей.

3. Щоб увімкнути функцію, увімкніть перемикач і торкніться літер E-U-O в алфавітному порядку.

Щоб вимкнути функцію, вимкніть перемикач.

Після активації функції може знадобитися деякий час.

## 6.14 ФУНКЦІЇ: Смаження

Ця функція дозволяє встановити відповідний рівень налаштування нагрівання для смаження продуктів. Варильна поверхня регулює температуру відповідно до різних видів продуктів та підтримує її протягом усього часу готування. Після встановлення рівня нагрівання регулювання температури вручну не потрібне.

### УВАГА

Використовуйте лише холодний посуд. Не залишайте варильну поверхню без нагляду під час роботи функції.

1. Поставте посуд без олії/жиру на одну з зон нагрівання з лівого боку. Можна використовувати одну зону нагрівання або з'єднати обидві зони за допомогою Bridge.
2. оберіть ФУНКЦІЇ > Смаження;
3. Виберіть рівень смаження. Попереднє прогрівання починається.
4. За потреби встановіть функцію таймера.

Таймер запускається негайно. Коли посуд досягне заданої температури, пролунає звуковий сигнал і з'явиться спливаюче вікно. Тепер ви можете покласти олію та продукти в сковорідку. Щоб закрити вікно та почати смаження, торкніться ОК. Щоб вимкнути функцію вручну, торкніться 0 на секторі керування.

Поради та рекомендації:

- Дотримуйтеся інструкцій на дисплеї щодо того, коли перевертати страву або регулювати рівень нагрівання.
- За потреби можна змінити рівень нагрівання за промовчанням.
- Для приготування товстих шматків їжі або сиріої картоплі використовуйте

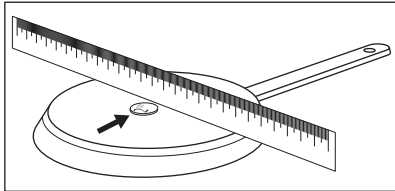
кришку протягом перших 10 хвилин смаження.

- Для нагрівання сильного посуду може знадобитися більше часу.
- Використовуйте багат шаровий посуд для низького рівня нагрівання, щоб запобігти перегріванню та пошкодженню посуду.
- Не використовуйте тонкий емальований посуд. Він може перегрітися та пошкодитися.

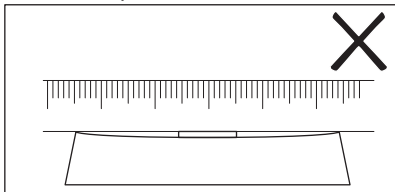
### Правильний посуд для функції Смаження

Користуйтеся лише каструлями з плоским дном. Щоб перевірити правильність посуду:

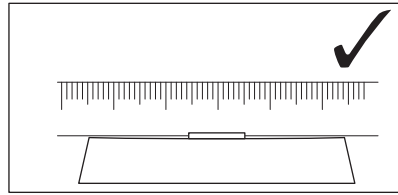
1. Переверніть посуд догори дном.
2. Поставте лінійку на дно посуду.
3. Спробуйте поставити монету номіналом 1, 2 або 5 євро (або будь-яку монету подібної товщини, прибл. 1,7 мм) між лінійкою та дном посуду.



- a.** Якщо ви можете поставити монетку між лінійкою та посудом, то посуд неправильний.



- b.** Якщо ви не можете поставити монету між лінійкою та посудом, то посуд правильний.



### 6.15 ФУНКЦІЇ: Варіння

Ця функція автоматично регулює рівень нагрівання таким чином, щоб вода не википіла після досягнення точки кипіння.




Ця функція доступна на всіх зонах готування. Якщо на зоні готування, яку ви хочете використовувати, є залишкове тепло (I/II/III), функція вимкнена. Зачекайте, доки зона охолоне, щоб скористатися функцією. Функція не працює з посудом з антипригарним покриттям.

#### УВАГА

Не використовуйте функцію з порожнім посудом. Не залишайте варильну поверхню без нагляду під час роботи функції.

1. Поставте на зону готування каструлю, наповнену щонайменше 1 л води.
2. Виберіть ФУНКЦІЇ > Варіння.
3. За потреби встановіть функцію таймера.

Таймер запускається негайно.

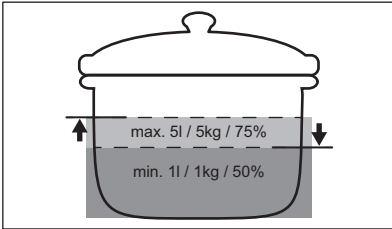
4. Щоб вимкнути функцію вручну, торкніться  у верхньому лівому куті дисплея.

Після досягнення точки кипіння варильна поверхня автоматично знижує ступінь нагрівання. На цьому етапі ви також можете відрегулювати його вручну за потреби.

Поради та рекомендації:

- Функція найкраще підходить для кип'ятіння води та приготування картоплі.

- Функція може не працювати належним чином для чайників і кавоварок для приготування на плиті.
- Заповніть посуд на половину або три чверті холодною водопровідною водою, залишаючи незаповненими 4 см від краю посуду. Не використовуйте менше 1 або більше 5 літрів води. Переконайтеся, що загальна вага води (або води та картоплі) знаходиться в діапазоні від 1 до 5 кг.



- Для досягнення найкращих результатів готуйте лише цілу, неочищену картоплю середнього розміру. Не кладіть картоплі занадто щільно.
- Намагайтеся не створювати зовнішніх вібрацій (напр., від використання блендера або розміщення мобільного телефону поблизу варильної поверхні) під час роботи функції.
- Залежно від типу страви та посуду можна налаштувати ступінь нагрівання після досягнення точки кипіння.
- Додайте сіль після досягнення точки кипіння.
- Використовуйте кришку для економії енергії.


## 6.16 ФУНКЦІЇ: Плавлення

Цю функцію можна використовувати для розтоплення продуктів, напр., шоколаду чи масла.

### УВАГА

Не залишайте варильну поверхню без нагляду під час роботи функції.

1. Поставте посуд на зони нагрівання.
2. Виберіть ФУНКЦІЇ > Плавлення.
3. За потреби встановіть функцію таймера.
4. Торкніться ОК.

Щоб вимкнути функцію вручну, торкніться  у верхньому лівому куті дисплея.

## 6.17 Страви

Ця функція допомагає готувати різні страви, використовуючи попередньо встановлені програми, призначені для певних категорій продуктів. Доступність програм залежить від зони нагрівання.



### УВАГА

Не залишайте варильну поверхню без нагляду під час роботи функції.

1. Поставте посуд на зони нагрівання. Можна використовувати одну зону нагрівання або з'єднати дві зони за допомогою Bridge.
2. Оберіть Страви.
3. Виберіть тип продукту.
4. За потреби встановіть функцію таймера.
5. Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї.

Залежно від типу продукту та обраної програми можна налаштувати та змінити деталі, наприклад рівень готовності, рівень нагрівання для смаження тощо.

Поради та рекомендації:

- Найчастіше приготовані страви автоматично додаються до списку Найпопулярніші страви.
- Деякі страви мають довгі назви, які не можуть бути повністю відображені в списку. Щоб переглянути повну назву страви, торкніться кнопки «...».
- Ви можете вручну додати програми до списку Улюблене .
- Ви можете приховати певні програми, торкнувшись . Щоб відновити програми, перейдіть до Налаштування > Установка > Страви.

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

Це автоматична функція, яка з'єднує варильну поверхню з відповідною витяжкою. Варильна поверхня та витяжка мають інфрачервоні приймачі. Швидкість вентилятора визначається та регулюється автоматично залежно від обраного режиму



та температури найгарячішого посуду на варильній поверхні. Ви також можете керувати вентилятором вручну з варильної поверхні або самої витяжки.



При зміні швидкості вентилятора витяжки встановлений за промовчанням зв'язок з варильною поверхнею буде деактивовано. Щоб поновити цю функцію, вимкніть та знову увімкніть обидва прилади.



У деяких витяжках функція може бути вимкнена за замовчуванням. У таких випадках спочатку активуйте функцію на витяжці, а потім на варильній поверхні. Для отримання додаткової інформації див. інструкцію з експлуатації витяжки.

## Налаштування автоматичного режиму вентилятора

Щоб перевести витяжку в автоматичний режим, виберіть одну з таких настройок швидкості вентилятора: Режим 2 - Режим 6. Витяжка починає працювати, коли працює варильна поверхня. Можна встановити лише підсвітку, обравши режим 1.

1. Торкніться
2. оберіть Налаштування > Нов²Hood;
3. Увімкніть перемикач, щоб активувати витяжку.

Усі автоматичні режими відображаються у вигляді списку.

4. Виберіть режим.
5. Торкніться або щоб зберегти вибір і вийти.

Щоб перевірити поточний рівень швидкості вентилятора, торкніться . Рівень швидкості вентилятора відображається у верхньому лівому куті дисплея. Щоб вимкнути вентилятор, торкніться . Щоб увімкнути вентилятор, торкніться .

Автоматичні режими	Автоматична підсвітка	Варка <sup>1)</sup>	Смаження <sup>2)</sup>
		Швидкість вентилятора	
	Вимк.	-	-
Режим 1	Увімк.	-	-
Режим 2 <sup>3)</sup>	Увімк.	1	1
Режим 3	Увімк.	-	1
Режим 4	Увімк.	1	1
Режим 5	Увімк.	1	2
Режим 6	Увімк.	2	3

1) Варильна поверхня розпізнає процес кипіння та налаштує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

2) Варильна поверхня розпізнає процес смаження та налаштує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

3) Цей режим активує вентилятор і підсвітку без урахування температури.

## Налаштування режиму ручного вентилятора

Можна налаштувати рівень швидкості вентилятора вручну.

1. Торкніться
2. Торкніться Ручне налаштування. З'являється сектор керування з поточною швидкістю вентилятора.
3. Торкніться або проведіть пальцем, щоб встановити рівень швидкості вентилятора.

Щоб увімкнути максимальний рівень швидкості вентилятора, торкніться Boost. Вентилятор працює в Boost режимі протягом певного часу. Після цього рівень швидкості вентилятора автоматично змінюється на 3. Щоб деактивувати функцію Boost вручну, натисніть 0.

## Підсвітка витяжки

Можна налаштувати автоматичне увімкнення підсвітки щоразу під час активації варильної поверхні. Для цього встановіть автоматичний режим на Режим


1 – Режим 6. Ви також можете вручну увімкнути або вимкнути підсвітку витяжки.

### Увімкнення підсвітки вручну



1. Торкніться 
2. Торкніться , щоб увімкнути світло.

Щоб вимкнути підсвітку, торкніться  ще раз.

### 6.19 Мова

1. Торкніться , щоб відкрити Меню.
2. Виберіть Налаштування > Установка > Мова.
3. Виберіть мову зі списку.


Щоб зберегти вибір, торкніться **X** або **<**. Потім виберіть ТАК у спливаючому вікні.

Якщо ви вибрали неправильну мову, торкніться  > . З'явиться список. Виберіть перший варіант зверху зліва, а другий варіант зверху справа. Прокрутіть вниз, щоб вибрати правильну мову зі списку. Коли з'явиться спливаюче вікно, виберіть параметр праворуч.

### 6.20 Сигнали кнопок управл / Гучність

Можна обрати тип звуку варильної поверхні або повністю вимкнути звук. Можна вибрати клацання (за промовчанням) або сигнал.


Можна також вибрати рівень гучності.

1. Торкніться  на дисплеї, щоб відкрити Меню.
2. Виберіть Налаштування > Установка > Сигнали кнопок управл / Гучність.
3. Оберіть бажану опцію. Налаштування зберігається автоматично.

### 6.21 Яскравість

Яскравість дисплея можна змінити.

Доступні 5 рівні яскравості: 1 — це найнижчий, 5 — це найвищий.

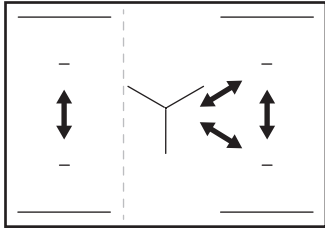
1. Торкніться , щоб відкрити Меню.
2. Виберіть Налаштування > Установка > Яскравість.
3. Оберіть бажаний рівень.

Налаштування зберігається автоматично.

### 6.22 Управління потужністю

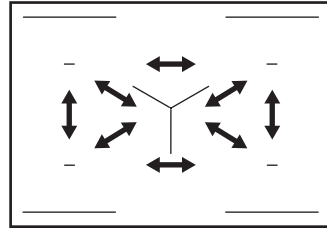
Якщо активні декілька зон, а споживана потужність перевищує можливості електромережі, ця функція розподіляє доступну потужність між усіма зонами готування (підключених до однієї фази). Варильна поверхня контролює налаштування підігріву для захисту запобіжників будинку.

- Зони готування згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Кожна фаза витримує максимальне електричне навантаження 3680 Вт. Якщо потужність варильної поверхні в межах однієї фази досягає максимально допустимого значення, потужність зон готування буде автоматично знижено.
  - Пріоритет завжди надається налаштуванню ступеню нагрівання тієї зони готування, яку було обрано першою (або зони нагрівання, що використовує ФУНКЦІЇ або Страви. Решту потужності буде розділено між іншими зонами готування відповідно до порядку їх вибирання.
  - Колір сектора керування показує доступні опції ступеня нагрівання:
    - червоний — поточний ступінь нагрівання;
    - білий — максимальний доступний ступінь нагрівання;
    - світло-сірий — недоступний ступінь нагрівання (працює Управління потужністю).
  - Якщо більш високий рівень нагрівання недоступний, слід знизити його спочатку для інших зон нагрівання.
- Можливі комбінації розподілу потужності між зонами готування зображено на ілюстрації.



Якщо загальна потужність варильної поверхні обмежена (1500 Вт – 6000 Вт), функція розподіляє доступну потужність між усіма зонами готування. Див. розділ

«Перед першим використанням» >  
«FlexPower».



## 7. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 7.1 Посуд



Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання вміст посуду нагрівається дуже швидко.

Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

- Щоб запобігти перегріванню та покращити ефективність роботи зон, посуд повинен бути якомога товстішим і рівнішим.
- Для функції Смаження використовуйте лише посуд із плоским дном.
- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.
- Завжди будьте обережні, щоб не ковзати та не терти посуд по краях і кутах скла оскільки це може призвести до сколів або пошкодження скляної поверхні.

#### Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, неіржавна сталь,

посуд з багат шаровим дном (позначений як придатний виробником).

- **не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

**Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:**

- вода швидко закипає в посуді на зоні, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання;
- до дна посуду притягується магніт.

#### Розміри посуду

- Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.
- Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд з діаметром менше мінімального отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання.
- З міркувань безпеки та для отримання оптимальних результатів готування не використовуйте посуд більшого розміру, ніж зазначено в розділі «Специфікації зон нагрівання». Не залишайте посуд близько до панелі керування під час процесу готування. Це може вплинути на функціонування панелі керування або випадково активувати функції варильної поверхні.



Див. розділ «Технічні дані».

## 7.2 Шум під час роботи

Якщо ви чуєте:

- потрiскування: посуд виготовлено з рiзних матерiалiв (конструкцiя «сендвiч»).
- свист: зону готування встановлено на високому рiвнi потужностi, крiм того, посуд виготовлено з рiзних матерiалiв (складається з багатьох шарiв).
- гудiння: встановлено високий рiвень потужностi.
- клацання: відбувається перемикання електроенергiї, посуд виявляється пiсля його розмiщення на варильнiй поверхнi.
- шипiння, дзижчання: працює вентилятор.

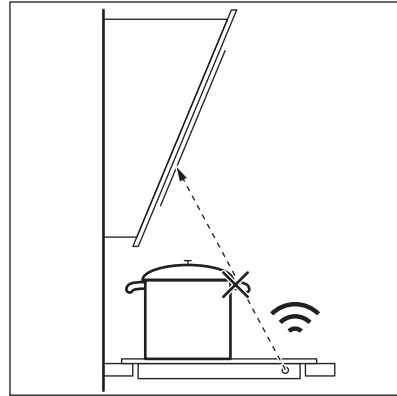
**Шуми є нормальними і не свiдчать про несправнiсть.**

## 7.3 Поради і рекомендації для Hob<sup>2</sup>Hood

Пiд час роботи варильної поверхнi з функцiєю:

- Захищайте панель витяжки вiд прямих сонячних променiв.
- Не освiтлюйте панель витяжки галогеновою лампою.
- Не накривайте панель управлiння варильної поверхнi.
- Не переривайте сигнал мiж варильною поверхнею та витяжкою (наприклад, рукою, ручкою посуду або високою каструлею). Див. малюнок.

**Витяжка зображена нижче лише з метою iлюстрацiї.**




Тримайте вiкно для Hob<sup>2</sup>Hood iнфрачервоного сигналу чистим.



iншi прилади з дистанцiйним керуванням можуть блокувати сигнал. Не використовуйте такі прилади поблизу варильної поверхнi пiд час роботи Hob<sup>2</sup>Hood.

### Витяжки плит з Hob<sup>2</sup>Hood функцiєю

Щоб ознайомитися з повним асортиментом витяжок для плит, якi працюють з цiєю функцiєю, звернiться до нашого веб-сайту для користувачiв. Витяжки Electrolux, якi пiдтримують цю функцiю, повиннi мати позначку .

## 8. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. роздiли з iнформацiєю щодо технiки безпеки.

### 8.1 Загальна iнформацiя

- Очищуйте варильну поверхню пiсля кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.

- Подряпини або темнi плями на поверхнi не впливають на роботу варильної поверхнi.
- Використовуйте спеціальний засiб для чищення, що пiдходить для цiєї варильної поверхнi.
- Завжди використовуйте шкребок, рекомендований для скляних варильних поверхонь. Використовуйте шкребок лише як додатковий iнструмент для

очищення скла після стандартної процедури очищення.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте ножі або будь-які інші гострі металеві інструменти для очищення скляної поверхні.

## 8.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаліть:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, соль, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків.

Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.

- **Видаліть, коли варильна поверхня достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, плями жиру, блискуче металеве знебарвлення. Очищуйте варильну поверхню вологою ганчіркою та неабразивним мийним засобом. Після очищення витріть варильну поверхню насухо м'якою ганчіркою.
- **Видалення блискучого металевого знебарвлення:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.



## 9. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 9.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі. Див. схему підключення.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Ви не встановили ступінь нагрівання протягом 60 секунд.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 60 секунд.
	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.
	Pause працює.	Див. розділ «Щоденне користування».

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Дисплей не реагує на дотики.	Частина дисплея накрита, або посуд розміщено занадто близько до дисплея. На дисплей потрапила рідина або сторонній предмет.	Приберіть ці предмети. Перемістіть посуд подалі від дисплея. Очистіть дисплей, зачекайте доки прилад охолоне. Від'єднайте прилад від електромережі. Через 1 хвилину знову підключіть варильну поверхню.
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вимикається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або кілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Ви поставили щось на сенсорну кнопку  .	Заберіть предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик під поверхню варильної панелі пошкоджено.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Не вдається увімкнути найвищий рівень нагрівання.	Для іншої зони вже встановлено найвищий рівень нагрівання.  Функція FlexPower рівень занадто низький.	Спочатку слід знизити потужність іншої зони.  Змініть максимальну потужність у Меню. Див. розділ «Перед першим використанням».
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має завеликий розмір або знаходиться занадто близько до панелі керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
Hob²Hood не працює.	Ви накрили панель керування.	Заберіть цей предмет із панелі керування.
Hob²Hood екран невидимий.	Hob²Hood вимкнено в налаштуваннях.	Перейдіть до налаштувань/Hob²Hood та увімкніть функцію.
Hob²Hood працює, але лише світиться підсвітка.	Ви активували Режим 1.	Змініть режим на Режим 1 – Режим бабо зачекайте, коли увімкнеться автоматичний режим.
Hob²Hood Режими 1–6 працюють, але підсвітка вимкнена.	Можливо, проблема викликана несправністю лампи.	Зверніться до авторизованого сервісного центру.
У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного звуку.	Звукові сигнали деактивовано.	Активуйте звукові сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».
Встановлено неправильну мову.	Ви помилково змінили мову.	Дотримуйтесь інструкцій у розділі «Щоденне користування», «Мова», щоб змінити неправильну мову.
Зона нагрівання вимикається.	Автоматичне вимикання вимикає зону нагрівання.	Вимкніть варильну поверхню й увімкніть її знову. Див. розділ «Щоденне користування».
З'являється  і повідомлення.	Блокування працює.	Див. розділ «Щоденне користування».

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
З'являється E – U – O.	Функція Захист від доступу дітей працює.	Див. розділ «Щоденне користування».
Панель рівня потужності блимає.	На зоні готування немає посуду.	Поставте посуд на зону готування.
	Невідповідний посуд.	Використовуйте відповідний посуд. Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування.	Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Технічні дані».
Відображається <b>E3</b> .	Підключення до електромережі несправне.	Від'єднайте варильну поверхню від мережі та перевірте підключення. Див. розділ «Установка».
Відображається <b>E4</b> .	Датчик температури зони виявляє занадто високу або занадто низьку температуру.	Дайте зоні нагрівання охолонути або підвищте температуру навколишнього середовища вище 15 °C. Якщо проблема повторюється, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Відображається <b>E7</b> .	Вентилятор охолодження заблокований.	Переконайтеся, що ніщо не блокує вентилятор. Якщо вентилятор нічим не заблокований, а проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Ви можете почути безперервний звуковий сигнал.	Неправильне підключення до електромережі.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.
Посуд нагрівається довше 5 хв.	Дно посуду не є сумісним з індукцією.	Використовуйте посуд з відповідним дном (пласким, з магнітного матеріалу). Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Функція FlexPower зменшує максимальну потужність.	Див. розділ «Щоденне користування», «Управління потужністю».
Функція Варіння не запускається.	Залишкове тепло все ще активно в цій зоні.	Зачекайте, доки зона охолоне, або використайте іншу, холодну зону.
Функція Варіння не зупиняється.	У посуді може бути недостатньо води (вібрації не виявляються) або вода вже занадто тепла.	Використовуйте мінімум 1 л холодної води на посуд.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Функція Варіння раптово зупиняється.	Посуд несумісний з функцією. Функція не може виявити вібрації, спричинені киплячою водою. Посуд може бути замалим для зони нагрівання.	Не використовуйте з цією функцією посуд із протипригарним покриттям. Закип'ятіть більшу кількість води або перейдіть на холодну зону. Не додавайте сіль до того, як вода досягне точки кипіння. Переконайтеся, що діаметр посуду відповідає розміру зони нагрівання. Поставте посуд у центр зони нагрівання.
Нагрівання за допомогою функції Смаження займає багато часу.	Посуд занадто малий, занадто важкий або дно нерівномірне.	Див. розділ «Поради та рекомендації».

## 9.2 Якщо ви не можете знайти рішення...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте інформацію з таблички з технічними даними. Переконайтеся, що ви правильно

користувались варильною поверхнею. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або дилера буде платним навіть у гарантійний період. Інформація про гарантійний період та авторизований сервісний центр вказані у гарантійному буклеті.

## 10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

### 10.1 Табличка з технічними даними

Модель EIS87583  
 Тип 62 D5A 01 AA  
 Індукція 7.35 кВт  
 Серійний номер .....  
 ELECTROLUX

Номер виробу (PNC) 949 599 283 00  
 220 - 240 В / 400 В 2N, 50 Гц  
 Вироблено в: Німеччині  
 7.35 кВт



### 10.2 Специфікація зон готування

Зона готування	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	Boost [Вт]	Boost максимальна тривалість [хв]	Діаметр посуду [мм]
Передня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Задня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Середня задня	2300	3200	10	125 - 210
Передня права	2300	3200	10	125 - 210
Задня права	2300	3200	10	125 - 210



Потужність зон готування може дещо відрізнятись від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється залежно від матеріалу та розмірів посуду.

Задля оптимальних результатів готування не використовуйте посуд, діаметр якого перевищує вказаний у таблиці.

## 11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 11.1 Інформація про виріб

Ідентифікатор моделі	EIS87583	
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня	
Кількість зон для готування	5	
Технологія підігріву	Індукція	
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Середня задня	21.0 см
Довжина (Д) та ширина (Ш) некруглої зони для готування	Передня ліва	Д 22.3 см Ш 21.8 см
Довжина (Д) та ширина (Ш) некруглої зони для готування	Задня ліва	Д 22.3 см Ш 21.8 см
Довжина (Д) та ширина (Ш) некруглої зони для готування	Передня права	Д 22.3 см Ш 21.8 см
Довжина (Д) та ширина (Ш) некруглої зони для готування	Задня права	Д 22.3 см Ш 21.8 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня ліва Задня ліва Середня задня Передня права Задня права	180.8 Вт•год/кг 184.4 Вт•год/кг 184.4 Вт•год/кг 189.4 Вт•год/кг 184.4 Вт•год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)	184.7 Вт•год/кг	


IEC / EN 60350-2 — Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 2: Варильні поверхні — Способи вимірювання продуктивності.

### 11.2 енергозбереження


Дотримуючись наведених нижче порад, ви можете зберігати енергію під час щоденного готування.

- Підігріваючи воду, наливайте лише потрібний об'єм.
- Якщо можливо, накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

## 12. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у

відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку

електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із

вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.



**electrolux.com**

867384563-A-512023



**CE**