

**EIT60443X**

|           |                                                      |            |
|-----------|------------------------------------------------------|------------|
| <b>SQ</b> | Udhëzimet për përdorim   <b>Vatër gatimi</b>         | <b>2</b>   |
| <b>HR</b> | Upute za uporabu   <b>Ploča za kuhanje</b>           | <b>22</b>  |
| <b>CS</b> | Návod k použití   <b>Varná deska</b>                 | <b>42</b>  |
| <b>ET</b> | Kasutusjuhend   <b>Pliidiplaat</b>                   | <b>62</b>  |
| <b>KA</b> | მომხმარებლის სახელმძღვანელო   <b>ღუმლის ზედაპირი</b> | <b>82</b>  |
| <b>LV</b> | Lietošanas instrukcija   <b>Plīts</b>                | <b>105</b> |
| <b>LT</b> | Naudojimo instrukcija   <b>Kaitlentė</b>             | <b>125</b> |
| <b>МК</b> | Упатство за ракување   <b>Плоча за готвење</b>       | <b>145</b> |
| <b>RO</b> | Manual de utilizare   <b>Plită</b>                   | <b>167</b> |
| <b>RU</b> | Инструкция по эксплуатации   <b>Варочная панель</b>  | <b>187</b> |
| <b>SR</b> | Упутство за употребу   <b>Плоча за кување</b>        | <b>210</b> |
| <b>SK</b> | Návod na používanie   <b>Varný panel</b>             | <b>231</b> |
| <b>SL</b> | Navodila za uporabo   <b>Kuhalna plošča</b>          | <b>251</b> |
| <b>UK</b> | Інструкція   <b>Варильна поверхня</b>                | <b>270</b> |



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



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

### PËRMBAJTJA

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| 1. INFORMACIONI I SIGURISË.....         | 2  |
| 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....          | 4  |
| 3. INSTALIMI.....                       | 7  |
| 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....           | 8  |
| 5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....      | 10 |
| 6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....          | 10 |
| 7. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....           | 15 |
| 8. KUJDESI DHE PASTRIMI.....            | 18 |
| 9. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....           | 18 |
| 10. TË DHËNAT TEKNIKE.....              | 20 |
| 11. EFIKASITETI ENERGJETIK.....         | 20 |
| 12. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN..... | 21 |

## 1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

### 1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave vulnerabël

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

mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.

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

## **1.2 Siguria e përgjithshme**

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

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

## 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

### 2.1 Instalimi



#### **PARALAJMËRIM!**

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.



#### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik plagosjeje ose dëmtim i pajisjes.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.

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

## 2.2 Lidhja elektrike



### PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet të tokëzohet.
- Përpara se të kryeni ndonjë veprim, sigurohuni që pajisja të jetë shkëputur nga rryma.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Sigurohuni që pajisja të instalohet në rregull. Kabloja ose spina elektrike e lirë ose e papërshtatshme (nëse ka) mund ta nxehtë shumë terminalin.
- Përdorni kabllon e duhur elektrike.
- Mos lejoni të ngatërrohet kabloja elektrike.
- Sigurohuni që të jetë instaluar tokëzimi.

- Vendoseni kabllon në mbërthyesen e lirim të tensionit.
- Sigurohuni që kabloja ose spina elektrike (nëse ka) të mos prekë pajisjen e nxehtë ose enët e nxehta të gatimit, kur e lidhni pajisjen në prizë.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni spinën ose kabllon elektrike (nëse vlen për rastin) ose në kabllon elektrike. Kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit ose me një elektrikist për ndërrimin e kablos elektrike të dëmtuar.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.

## 2.3 Përdorimi



### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegieesh dhe goditjeje elektrike.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Hiqni të gjithë paketimin, etiketimin dhe filmin mbrojtës (nëse ka) para përdorimit për herë të parë.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Vendosni zonën e gatimit në “fikur” pas çdo përdorimi.

- Mos vendosni takëmë ose kapakë tenxheresh në zonat e gatimit. Ato mund të nxehen.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujën.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Nëse sipërfaqja e pajisjes është e plasarit, shkëputeni menjëherë pajisjen nga priza. Bëni këtë për të parandaluar ndonjë tronditje elektrike.
- Përdoruesit me stimulues kardiak duhet të mbajnë një distancë minimale prej 30 cm nga zonat e gatimit me induksion kur pajisja është në punë.
- Kur futni ushqim në ujë të nxehtë, mund të krijohen spërkatje.
- Mos përdorni fletë alumini apo materiale të tjera midis sipërfaqes së gatimit dhe enëve të gatimit, përveç rasteve kur specifikohet ndryshe nga prodhuesi i kësaj pajisjeje.
- Përdorni vetëm aksesoret e rekomanduar nga prodhuesi për këtë pajisje.

#### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik zjarri dhe shpërthimi.

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

#### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Mos i mbani enët e nxehta të gatimit në panelin e kontrollit.
- Mos vendosni kapak të nxehtë tiganin në një sipërfaqe të xhamit të pianurës.
- Mos i lini enët e gatimit të thahen duke zier.

- Bëni kujdes të mos lini sende apo enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë bosh apo pa enë fare.
- Enët e gatimit prej gize apo me fund të dëmtuar mund të shkaktojnë gërvishtje në xham / qeramikën e xhamit. Ngrijini gjithnjë lart këto sende kur t'ju duhet t'i lëvizni në sipërfaqen e gatimit.

## 2.4 Kujdesi dhe pastrimi

- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Fikeni pajisjen dhe lëreni të ftohet para se ta pastroni.
- Mos përdorni spërkatësin e ujit dhe avullin për të pastruar pajisjen.
- Pastrojeni pajisjen me copë të butë e të njomë. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, tako pastruese gërryese, solucione apo sende metalike, përveç nëse specifikohet ndryshe.

## 2.5 Shërbimi

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

## 2.6 Hedhja

#### **PARALAJMËRIM!**

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

- Kontakti autoritetin tuaj vendor për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.

- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidheni atë.

### 3. INSTALIMI



#### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

#### 3.1 Përpara instalimit

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

Numri i serisë .....

#### 3.2 Planurat inkaso

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

#### 3.3 Kabloja e linjës

- Pianura vjen me një kablo elektrike.
- Për të zëvendësuar kabllon e dëmtuar të rrjetit, përdorni llojin e kabllit: H05V2V2-F i cili përballon një temperaturë prej 90 °C apo më të lartë. Teli njësh duhet të ketë diametër prej minimumi 1,5 mm<sup>2</sup>. Flisni me qendrën lokale të shërbimit. Kabloja elektrike duhet zëvendësuar vetëm nga një elektrikist i kualifikuar.



#### PARALAJMËRIM!

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



#### KUJDES!

Lidhjet përmes prizave të kontaktit janë të ndaluara.



#### KUJDES!

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



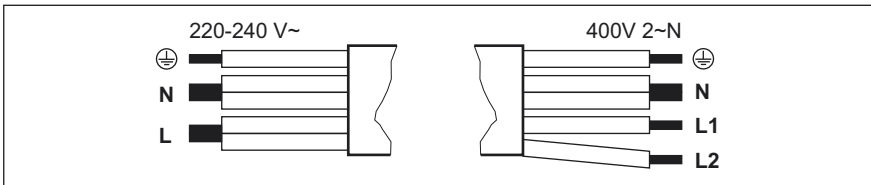
#### KUJDES!

Mos e lidhni kabllon pa fashetën e fundit të kablllos.

#### Lidhja me një fazë

1. Hiqni fashetën e fundit të kablllos nga teli i zi dhe ai kaf.
2. Hiqni izolimin e fundit të zi dhe atij kaf të kablllos.
3. Bashkoni skajet e kablllos së zi dhe kafe.
4. Vendosni një fashetë të re në fundin e përbashkët të kablllos (nevojitet vegël e posaçme).

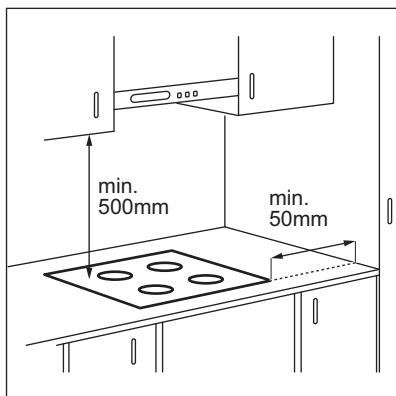
#### Seksioni ndërkabllor 2 x 1,5 mm<sup>2</sup>



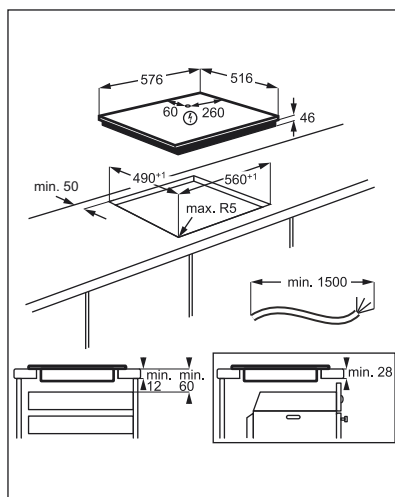
| Lidhja me një fazë: 220 - 240 V~ |                      | Lidhja me dy faza: 400 V 2 ~ N |    |
|----------------------------------|----------------------|--------------------------------|----|
|                                  | E gjelbër - e verdhë | E gjelbër - e verdhë           |    |
| N                                | Blu dhe blu          | Blu dhe blu                    | N  |
| L                                | E zezë dhe kafe      | E zezë                         | L1 |
|                                  |                      | Kafe                           | L2 |

### 3.4 Montimi

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



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



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



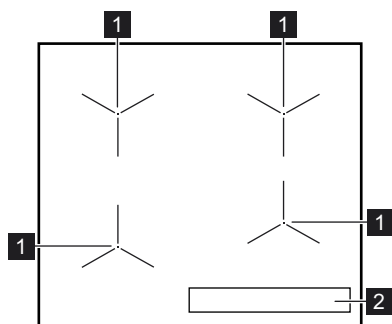
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation



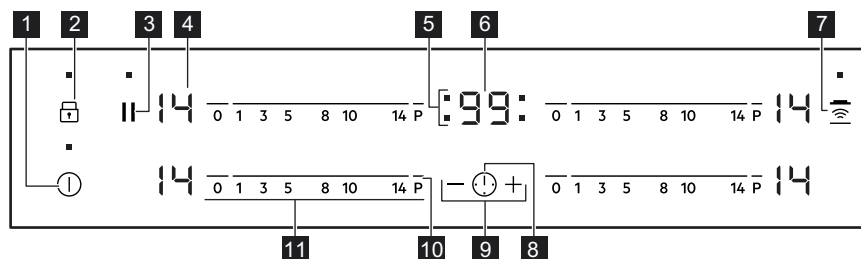
## 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

### 4.1 Skema e sipërfaqes së gatimit



- 1 Zona e gatimit me induksion
- 2 Paneli i kontrollit

## 4.2 Paraqitja e panelit të kontrollit



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

| Fusha e sensorit | Funksioni                                  | Komenti                                                             |
|------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 1 ①              | Aktiv /Joaktiv                             | Për të aktivizuar dhe çaktivizuar pianurën.                         |
| 2 ②              | Kyçje / Pajisja për sigurinë e fëmijës     | Për të bllokuar/zhblokuar panelin e kontrollit.                     |
| 3                | Pauzë                                      | Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.                       |
| 4 -              | Ekran i cilësimit të nxehtësisë            | Për të treguar cilësimin e nxehtësisë.                              |
| 5 -              | Treguesit e kohëmatësit në zonat e gatimit | Për të treguar se për cilën zonë po vendosni kohën.                 |
| 6 -              | Ekran i kohëmatësit                        | Për të treguar kohën në minuta.                                     |
| 7 ③              | Hob²Hood                                   | Për të aktivizuar dhe çaktivizuar modalitetin manual të funksionit. |
| 8 ④              | -                                          | Për të zgjedhur zonën e gatimit.                                    |
| 9 +, -           | -                                          | Për të shtuar ose pakësuar kohën.                                   |
| 10 P             | PowerBoost                                 | Për të aktivizuar funksionin.                                       |
| 11 -             | Shiriti i komandimit                       | Për të vendosur cilësimin e nxehtësisë.                             |

## 4.3 Ekranet e cilësimit të nxehtësisë

| Ekran    | Përshkrimi                          |
|----------|-------------------------------------|
| ⑤        | Zona e gatimit është e çaktivizuar. |
| ⑥ 1 - 14 | Zona e gatimit është në punë.       |
| ⑦ ⑧      | Pauzë është aktive.                 |

| Ekрани  | Përshkrimi                                                                                                      |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Nxehja automatike është aktive.                                                                                 |
|         | PowerBoost është aktive.                                                                                        |
| + numri | Ka një keqfunksionim.                                                                                           |
| /  /    | OptiHeat Control (treguesi 3-hapësh i nxehtësisë së mbetur): vazhdoni gatimin/mbani ngrohtë/nxehtësia e mbetur. |
|         | Kyçje / Pajisja për sigurinë e fëmijës vihet në punë.                                                           |
|         | Enë gatimi jo e duhur ose shumë e vogël ose mbi zonën e gatimit nuk ka enë.                                     |
|         | Fikja automatike është aktive.                                                                                  |

## 5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 5.1 Kufizimi i fuqisë

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

Pianura vjen e programuar në nivelin më të lartë të disponueshëm të energjisë.

#### Për të pakësuar ose shtuar nivelin e fuqisë:

1. Çaktivizoni pianurën.
2. Shtypni dhe mbani shtypur për 3 sekonda. Ekрани ndizet dhe fiket.
3. Shtypni dhe mbani shtypur për 3 sekonda. Shfaqet ose .
4. Shtypni . Shfaqet P72 .

5. Prekni / të kohëmatësit për të vendosur nivelin e energjisë.

#### Nivelet e fuqisë

Referojuni kapitullit "Të dhëna teknike".



### KUJDES!

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

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

## 6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 6.1 Aktivizimi dhe çaktivizimi

Prekni për 1 sekondë për ta aktivizuar ose për ta çaktivizuar vatrën e gatimit.

## 6.2 Fikja automatike

**Funksioni e çaktivizon pianurën automatikisht nëse:**

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

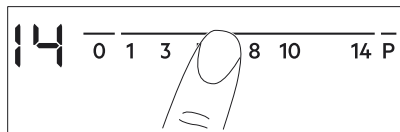
**Lidhja ndërmjet cilësimit të nxehtësisë dhe kohës pas së cilës çaktivizohet pianura:**

| Cilësimi i nxehtësisë                                                                  | Pianura çaktivizohet pas |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|  1 - 3 | 6 orësh                  |
| 4 - 7                                                                                  | 5 orësh                  |
| 8 - 9                                                                                  | 4 orësh                  |
| 10 - 14                                                                                | 1,5 orë                  |

## 6.3 Cilësimi i nxehtësisë

Për të caktuar ose për të ndryshuar cilësimin e nxehtësisë:

Prekni shiritin e kontrollit në cilësimin e duhur të nxehtësisë ose lëvizni gishtin përgjatë shiritit të kontrollit derisa të arrini cilësimin e duhur të nxehtësisë.



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

### ⚠ PARALAJMËRIM!

 /  /  Për sa kohë që treguesi është i ndezur, ka rrezik djegiesh nga nxehtësia e mbetur.

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

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

 - vazhdoni gatimin,

 - mbani ngrohtë,

 - nxehtësia e mbetur.

Treguesi mund të shfaqet edhe:

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

Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.

## 6.5 Përdorimi i zonave të gatimit

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

## 6.6 Nxehta automatike

Përdorni funksionin për të arritur një cilësim të dëshiruar të ngrohjes brenda një kohe më të shkurtër. Kur të aktivizohet funksioni, zona e gatimit funksionon në cilësimin më të lartë të ngrohjes në fillim dhe më pas vazhdon të funksionojë në cilësimin e dëshiruar të ngrohjes.



Për të aktivizuar funksionin, zona e gatimit duhet të jetë e ftohtë.

### Për të aktivizuar funksionin për një zonë

**gatimi:** prekni **P** (ndizet **P**). Prekni menjëherë cilësimin e dëshiruar të nxehtësisë. Pas 3 sekondash **P** ndizet.

**Për të çaktivizuar funksionin:** ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.

## 6.7 PowerBoost

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



Referojuni kapitullit "Të dhëna teknike".

### Për të aktivizuar funksionin për një zonë

**gatimi:** prekni **P**. **P** ndizet.

**Për të çaktivizuar funksionin:** ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.

## 6.8 Kohëmatësi

### • Kohëmatësi me numërim mbrapsht

Mund ta përdorni këtë funksion për të caktuar kohëzgjatjen e një sesiioni të vetëm gatimi.

Në fillim vendosni cilësimin e nxehtësisë për zonën e gatimit, më pas vendosni funksionin.

**Për të vendosur zonën e gatimit:** prekni vazhdimisht derisa të ndizet treguesi i zonës së gatimit.

**Për të aktivizuar funksionin:** prekni **+** të kohëmatësit për të caktuar kohën (00 - 99 minuta). Kur treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë, koha fillon të zbresë.

**Për të parë kohën e mbetur:** prekni për të caktuar zonën e gatimit. Treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë. Në ekran shfaqet koha e mbetur.

**Për të ndryshuar orën:** prekni për të caktuar zonën e gatimit. Prekni **+** ose **-**.

**Për të çaktivizuar funksionin:** prekni për të caktuar zonën e gatimit dhe më pas prekni **-**. Koha e mbetur shkon mbrapsht deri në **00**. Treguesi i zonës së gatimit zhduket.



Kur përfundon numërimi mbrapsht, bie një sinjal akustik dhe pulson **00**. Zona e gatimit çaktivizohet.

**Për të ndaluar tingullin:** prekni .

### • CountUp Timer

Mund ta përdorni këtë funksion për të monitoruar kohëzgjatjen e punës së zonës së gatimit.

**Për të vendosur zonën e gatimit:** prekni vazhdimisht derisa të ndizet treguesi i zonës së gatimit.

**Për të aktivizuar funksionin:** prekni **-** të kohëmatësit. **UP** shfaqet. Kur treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë, koha fillon të rritet. Ekran kalon mes **UP** dhe kohës së numëruar (në minuta).

### Për të parë kohën e punës së zonës së

**gatimit:** prekni për të caktuar zonën e gatimit. Treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë. Ekran tregon kohën e funksionimit të zonës.

**Për të çaktivizuar funksionin:** prekni dhe më pas prekni **+** ose **-**. Treguesi i zonës së gatimit zhduket.

### • Kujtuesi i minutave

Mund ta përdorni këtë funksion kur pianura aktivizohet dhe zonat e gatimit nuk funksionojnë. Ekran i cilësimit të nxehtësitë shfaq **0**.

**Për të aktivizuar funksionin:** prekni dhe më pas prekni **+** ose **-** të kohëmatësit për të caktuar kohën. Kur koha përfundon, bie një sinjal akustik dhe pulson **00**.

**Për të ndaluar tingullin:** prekni .



Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e zonave të gatimit.

## 6.9 Pauzë

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

Kur funksioni vihet në punë, të gjitha simbolet e tjera në panelet e kontrollit bllokohen.

Funksioni nuk i ndalon funksionet e kohëmatësit.

### 1. Për të aktivizuar funksionin: shtypni .

ndizet. Cilësimi i nxehtësisë është ulur në 1.

### 2. Për të çaktivizuar funksionin: shtypni .

Ndizet cilësimi i mëparshëm i nxehtësisë .

## 6.10 Kyçje

Mund ta bllokoni panelin e kontrollit gjatë funksionimit të zonave të gatimit. Kjo parandalon ndryshimin aksidental të cilësimit të nxehtësisë.

### Vendosni në fillim cilësimin e nxehtësisë.

**Për të aktivizuar funksionin:** prekni . ndizet për 4 sekonda. Kohëmatësi mbetet i ndezur.

**Për të çaktivizuar funksionin:** prekni . Aktivizohet cilësimi i mëparshëm i nxehtësisë.



Kur çaktivizoni pianurën, çaktivizoni edhe këtë funksion.

## 6.11 Pajisja për sigurinë e fëmijës

Ky funksion parandalon përdorimin aksidental të pianurës.

**Për të aktivizuar funksionin:** aktivizoni pianurën me . Mos caktoni asnjë cilësim nxehtësie. Prekni për 4 sekonda. ndizet. Çaktivizoni pianurën me .

**Për të çaktivizuar funksionin:** aktivizoni pianurën me . Mos caktoni asnjë cilësim nxehtësie. Prekni për 4 sekonda. ndizet. Çaktivizoni pianurën me .

**Për të anuluar funksionin vetëm për një sesion gatimi:** aktivizoni pianurën me . ndizet. Prekni për 4 sekonda. **Caktoni cilësimin e nxehtësisë në 10 sekonda.** Ju mund ta përdorni pianurën. Kur çaktivizoni pianurën me , funksioni vazhdon të funksionojë.

## 6.12 OffSound Control (Aktivizimi dhe çaktivizimi i tingujve)

Çaktivizoni pianurën. Prekni për 3 sekonda. Ekranin ndizet dhe fiket. Prekni për 3 sekonda. ose ndizet. Prekni të kohëmatësit për të zgjedhur një nga më poshtë:

- - tingujt janë të çaktivizuar

- - tingujt janë të aktivizuar

Për të konfirmuar zgjedhjen, prisni derisa pianura të çaktivizohet automatikisht.

Kur funksioni të caktohet në , ju mund t'i dëgjoni tingujt vetëm kur:

- prekni
- Kujtuesi i minutave ulet
- Kohëmatësi me numërim mbrapsht ulet
- vendosni diçka në panelin e kontrollit.

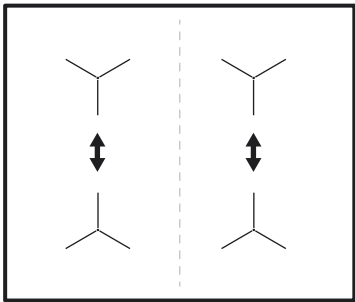
## 6.13 Menaxhimi i energjisë

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

- Zonat e gatimit grupohen sipas vendndodhjes dhe numrit të fazave në pianurë. Secila fazë ka një ngarkesë maksimale elektrike prej (3700 W). Nëse pianura arrin kufirin e energjisë maksimale të disponueshme brenda një faze, energjia e zonave të gatimit reduktohet automatikisht.

- Cilësimi i ngrohjes i zonës së gatimit të zgjedhur të fundit merr gjithnjë përparësi. Energjia e mbetur do të ndahet mes zonave të aktivizuara më parë me radhën e kundërt të zgjedhjes.
- Afishimi i cilësimit të nxehtësisë së zonave të reduktuara alternohet mes cilësimit të zgjedhur të nxehtësisë dhe cilësimit të nxehtësisë së reduktuar.
- Prisni derisa ekrani të ndalojë së pulsuar ose reduktoni cilësimin e ngrohjes së zonës së gatimit të zgjedhur së fundmi. Zonat e gatimit do të vijojnë në punojnë me cilësimin e ngrohjes së reduktuar. Ndryshojni manualisht cilësimet e ngrohjes së zonave të gatimit, nëse është nevoja.

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



### 6.14 Hob²Hood

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



Për shumicën e aspiratorëve, sistemi në distancë është fillimisht i çaktivizuar. Aktivizojeni atë para përdorimit të funksionit. Për më shumë informacion shihni manualin e përdorimit të aspirorit.

### Përdorimi automatik i funksionit

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

### Regjimët automatike

|                          | Dritë<br>automati<br>ke | Zierja <sup>1)</sup>        | Skuqja <sup>2)</sup>        |
|--------------------------|-------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Regjimi H0               | Fikur                   | Fikur                       | Fikur                       |
| Regjimi H1               | Ndezur                  | Fikur                       | Fikur                       |
| Regjimi H2 <sup>3)</sup> | Ndezur                  | Shpejtësia e ventilatorit 1 | Shpejtësia e ventilatorit 1 |
| Regjimi H3               | Ndezur                  | Fikur                       | Shpejtësia e ventilatorit 1 |
| Regjimi H4               | Ndezur                  | Shpejtësia e ventilatorit 1 | Shpejtësia e ventilatorit 1 |
| Regjimi H5               | Ndezur                  | Shpejtësia e ventilatorit 1 | Shpejtësia e ventilatorit 2 |
| Regjimi H6               | Ndezur                  | Shpejtësia e ventilatorit 2 | Shpejtësia e ventilatorit 3 |

- <sup>1)</sup> Pianura e dikton procesin e zierjes dhe e aktivizon shpejtësinë e ventilatorit në përputhje me regjimin automatik.
- <sup>2)</sup> Pianura e dikton procesin e skuqjes dhe e aktivizon shpejtësinë e ventilatorit në përputhje me regjimin automatik.
- <sup>3)</sup> Ky regjim aktivizon ventilatorin dhe drita nuk mbështetet mbi temperaturën.

### Ndryshimi i regjimit automatik

1. Çaktivizoni pianurën.
2. Shtypni për 3 sekonda. Ekrani ndizet dhe fiket.
3. Shtypni për 3 sekonda.
4. Shtypni disa herë derisa të ndizet.

5. Shtypni  të kohëmatësit për të zgjedhur një regjim automatik.



Për ta vënë aspiratorin në punë drejtpërdrejt nga paneli i aspiratorit, çaktivizoni regjimin automatik të funksionit.



Pasi të mbaroni gatimin dhe të çaktivizoni pianurën, ventilatori i aspiratorit mund të vijojë të punojë për njëfarë kohe. Pas kësaj kohe, sistemi e çaktivizon ventilatorin automatikisht dhe jua ndalon aktivizimin aksidental të ventilatorit për 30 sekondat e pasuese.

### Caktimi manual i shpejtësisë së ventilatorit

Funksionin mund ta vini në punë edhe manualisht. Për t'a bërë atë, shtypni  kur pianura të jetë aktive. Kjo çaktivizon funksionimin automatik të funksionit dhe ju

lejon ta ndryshoni manualisht shpejtësinë e ventilatorit. Kur shtypni , e rrisni shpejtësinë e ventilatorit me një njësi. Nëse, pasi të keni arritur një nivel të lartë, shtypni sërish , shpejtësinë e ventilatorit e caktoni në 0, që në vijim çaktivizon ventilatorin e aspiratorit. Për ta nisur ventilatorin përsëri me shpejtësi ventilimi 1, shtypni .



Për të aktivizuar funksionimin automatik të funksionit, çaktivizoni dhe aktivizoni sërish pianurën.

### Aktivizimi i dritës

Mund ta caktoni pianurën që ta aktivizojë automatikisht dritën kur të aktivizoni pianurën. Për ta bërë këtë, caktojeni regjimin automatik në H1 – H6.



Drita në aspirator çaktivizohet 2 minuta pas çaktivizimit të pianurës.

## 7. UDHËZIME DHE KËSHILLA



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 7.1 Enë gatimi



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

Përdorni zonat e gatimit me induksion me enë të përshtatshme.

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

### Materiali i enës së gatimit

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

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

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

### Dimensionet e enës së gatimit

- Zonat e gatimit me induksion u përshtaten automatikisht përmasave të bazamentit të enëve.
- Efikasiteti i zonës së gatimit lidhet me diametrin e enës së gatimit. Enët me diametër më të vogël se diametri minimal thithin vetëm një pjesë të energjisë së krijuar nga zona e gatimit.
- Për arsye sigurie dhe rezultate të gatimit, mos përdorni enë gatimi më të madhe sesa dimensionet e treguara në

„Specifikimi i zonave të gatimit“. Shmangni mbajtjen e enëve të gatimit afër panelit të kontrollit gjatë seancës së gatimit. Kjo mund të ndikojë në funksionimin e panelit të kontrollit ose të aktivizojë aksidentalisht funksionet e pianurës.



Referojuni kapitullit “Të dhënat teknike”.

7.2 Zhurmat gjatë punës

Nëse arrini të dëgjoni:

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

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

7.3 Òko Timer (Kohëmatësi Eco)

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

7.4 Shembuj të aplikacioneve të gatimit

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



Të dhënat në tabelë janë vetëm orientuese.

| Cilësimet e nxehtësisë | Përdorni që të:                                                         | Koha (minuta) | Ndihmë                                                                                                            |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| - 1                    | Mbajeni ushqimin e gatuar të ngrohtë.                                   | sipas nevojës | Vendosni kapakun mbi enën e gatimit.                                                                              |
| 1 - 3                  | Salcë Hollandaise, shkrirje: gjalpë, çokollatë, xhelatinë.              | 5 - 25        | Përzijejeni herë pas here.                                                                                        |
| 2 - 3                  | Mpiksje: omëleta të shkrifëta, vezë të pjekura.                         | 10 - 40       | Gatuani me kapakun të vendosur.                                                                                   |
| 3 - 5                  | Zierje orizi dhe gatesa me bazë qumështi; ngrohje ushqimesh të gatshme. | 25 - 50       | Shtoni të paktën dy herë lëng sa orizi, trazojini gatimet me qumësht ne mes të kohës së gatimit.                  |
| 5 - 7                  | Zieni zarzavatet, peshkun, mishin.                                      | 20 - 45       | Shtoni disa lugë ujë. Kontrolloni sasinë e ujit gjatë procesit.                                                   |
| 7 - 9                  | Zieni patate dhe zarzavate të tjera.                                    | 20 - 60       | Mbuloni fundin e tenxheres me 1-2 cm ujë. Kontrolloni nivelin e ujit gjatë procesit. Mbajeni kapakun në tenxhere. |
| 7 - 9                  | Gatuani sasi më të mëdha ushqimesh, gjellërash dhe supash.              | 60 - 150      | Deri në 3 l lëng plus përbërësit.                                                                                 |

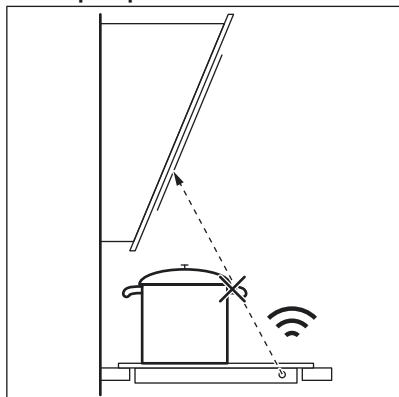
| Cilësimet e nxehtësisë | Përdorni që të:                                                                                                                             | Koha (minuta) | Ndihmë                          |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------|
| 9 - 12                 | Skuqje e lehtë: eskallop, copa mishi me djathë e proshutë, kotëleta, qofte, salsicë, mëlçi, brumë salcash, vezë, petulla, petulla të ëmbla. | sipas nevojës | Kthejeni kur është e nevojshme. |
| 12 - 13                | Skuqje e mirë, qofte me patate, fileto mishi, biftekë.                                                                                      | 5 - 15        | Kthejeni kur është e nevojshme. |
| 14                     | Zierje e ujit, gatimi i makaronave, përcëllimi i mishit (gulas, rosto e majme, patate të pjekura mirë.                                      |               |                                 |
| <b>P</b>               | Zierje sasish të mëdha uji. PowerBoost është i aktivizuar.                                                                                  |               |                                 |

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

Kur përdorni pianurën me këtë funksion:

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

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



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

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

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

## 8. KUJDESI DHE PASTRIMI

### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 8.1 Informacion i përgjithshëm

- Pastrojeni pianurën pas çdo përdorimi.
- Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.
- Gërvishtjet ose njollat e errëta mbi sipërfaqe nuk ndikojnë në mënyrën e funksionimit të pianurës.
- Përdorni një pastrues të veçantë të përshtatshëm për sipërfaqen e pianurës.
- Përdorni një kruajtëse të veçantë për xhamin.

### 8.2 Pastrimi i pllakës së gatimit

- **Hiq menjëherë:** plastikë të shkrirë, celofan, sheqer dhe ushqime me sheqer,

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

## 9. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 9.1 Çfarë duhet bërë nëse...

| Problemi                                               | Shkaku i mundshëm                                                          | Ndreqja                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë pianurën. | Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë. | Kontrolloni nëse pianura është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik.                                                                   |
|                                                        | Është djegur siguresa.                                                     | Sigurohuni që siguresa të ketë shkaktuar keqfunksionimin. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar. |
|                                                        | Nuk e vendosët cilësimin e nxehtësisë për 10 sekonda.                      | Aktivizoni përsëri pianurën dhe vendosni cilësimin e nxehtësisë në më pak se 10 sekonda.                                               |
|                                                        | Ju prekët 2 ose më shumë fusha sensori në të njëjtën kohë.                 | Prekni vetëm një fushë sensori.                                                                                                        |
|                                                        | Pauzë është aktive.                                                        | Referojuni "Pause".                                                                                                                    |
|                                                        | Ka ujë ose njolla yndyre në panelin e kontrollit.                          | Pastroni panelin e kontrollit.                                                                                                         |

| Problemi                                                                                                         | Shkaku i mundshëm                                                                            | Ndreqja                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dëgjohej një sinjal konstant bip.                                                                                | Lidhja elektrike nuk është e saktë.                                                          | Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Kërkojini një elektrikisti të kualifikuar të kontrollojë instalimin.                                                                                                                                   |
| Tingëllon një sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura.<br>Tingëllon një sinjal akustik kur çaktivizohet pianura. | Vendosët diçka mbi një a më shumë prej fushave me sensor.                                    | Hiqni objektin nga fushat me sensor.                                                                                                                                                                                                               |
| Pianura çaktivizohet.                                                                                            | Vendosët diçka mbi fushën me sensor ①.                                                       | Hiqni objektin nga fusha me sensor.                                                                                                                                                                                                                |
| Treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk ndizet.                                                                      | Zona nuk është e nxehtë, sepse ka punuar vetëm për pak kohë ose sensori është i dëmtuar.     | Nëse zona ka funksionuar mjaftueshëm për të qenë e nxehtë, flisni me një qendër të shërbimit të autorizuar.                                                                                                                                        |
|                                                                                                                  | Ju përdorni një tenxhere shumë të lartë që bllokton sinjalin.                                | Përdorni një enë më të vogël, ndryshoni zonën e gatimit ose përdoreni aspiratorin manualisht.                                                                                                                                                      |
| Nxehja automatike nuk aktivizohet.                                                                               | Është vendosur cilësimi i nxehtësisë më të lartë.                                            | Cilësimi i nxehtësisë më të lartë ka të njëjtin fuqi si funksioni.                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                  | Zona është e nxehtë.                                                                         | Lëreni zonën të ftohet mjaftueshëm.                                                                                                                                                                                                                |
| Cilësimi i nxehtësisë alternohet mes dy niveleve.                                                                | Menaxhimi i energjisë është aktiv.                                                           | Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".                                                                                                                                                                                                    |
| Paneli i kontrollit bëhet i nxehtë në prekje.                                                                    | Enët e gatimit janë shumë të mëdha ose ju i keni vendosur shumë pranë panelit të kontrollit. | Nëse është e mundur, vendosini enët e mëdha në zonat e pasme të gatimit.                                                                                                                                                                           |
| Nuk bie asnjë sinjal kur prekni fushat me sensor të panelit.                                                     | Sinjalet janë të çaktivizuara.                                                               | Aktivizoni tingullin. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".                                                                                                                                                                              |
| Ⓛ ndizet.                                                                                                        | Pajisja për sigurinë e fëmijës ose Kyçe funksionon.                                          | Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".                                                                                                                                                                                                    |
| Ⓣ ndizet.                                                                                                        | Nuk ka enë mbi zonë.                                                                         | Vendosni enë mbi zonë.                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                  | Ena është e papërshtatshme.                                                                  | Përdorni enë gatimi të përshtatshme për një pianurë me induksion. Drejtojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".                                                                                                                                   |
|                                                                                                                  | Diametri i bazamentit të enës është tepër i vogël për zonën.                                 | Përdorni enë me dimensione të sakta. Referojuni kapitullit "Të dhënat teknike".                                                                                                                                                                    |
| ⓔ dhe një numër afishohet.                                                                                       | Ka një gabim në pianurë.                                                                     | Çaktivizojeni pianurën dhe aktivizojeni sërish pas 30 sekondash. Nëse ⓔ ndizet sërish, shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Pas 30 sekondave, lidhjeni sërish pianurën. Nëse problemi vazhdon, flisni me qendrën e autorizuar të shërbimit. |

9.2 Nëse nuk gjeni zgjidhje...

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar. Jepni të dhënat nga etiketa e vlerësimeve. Jepni gjithashtu kodin prej tri shkronjave shifrore për qeramikën e xhamit (gjendet në qoshe të sipërfaqes së xhamit) dhe shfaqet një

mesazh gabimi. Sigurohuni që e keni vendosur pianurën në punë siç duhet. Nëse jo, shërbimi nga një teknik ose sipërmarrës nuk do të jetë falas, edhe gjatë kohës së garancisë. Informacioni rreth kohës së garancisë dhe qendrave të autorizuar të shërbimit gjenden në librezën e garancisë.

10. TË DHËNAT TEKNIKE

10.1 Tabela e parametrave

Modeli EIT60443X  
Lloji 61 B4A 00 AA  
Induksion 7.2 kW  
Nr. i ser. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 492 690 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Prodhuar në: Rumani  
7.2 kW  


10.2 Specifikimi i zonës së gatimit

| Zona e gatimit   | Fuqia nominale (cilësimi maksimal i nxehtësisë) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost kohëzgjatja maksimale [min] | Diametri i enës së gatimit [mm] |
|------------------|-----------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------|---------------------------------|
| Majtas përpara   | 2300                                                | 3700           | 10                                     | 180 - 210                       |
| Majtas mbrapa    | 1800                                                | 2800           | 10                                     | 145 - 180                       |
| Djathtas përpara | 1400                                                | 2500           | 4                                      | 125 - 145                       |
| Djathtas mbrapa  | 1800                                                | 2800           | 10                                     | 145 - 180                       |

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

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

11. EFIKASITETI ENERGJETIK

11.1 Informacion i produktit

|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| Identifikimi i modelit    | EIT60443X      |
| Lloji i pianurës          | Pianurë inkaso |
| Numri i zonave të gatimit | 4              |
| Teknologji ngrohjeje      | Induksion      |

|                                                           |                  |             |
|-----------------------------------------------------------|------------------|-------------|
| Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø)                 | Majtas përpara   | 21.0 cm     |
|                                                           | Majtas mbrapa    | 18.0 cm     |
|                                                           | Djathtas përpara | 14.5 cm     |
|                                                           | Djathtas mbrapa  | 18.0 cm     |
| Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking) | Majtas përpara   | 178.4 Wh/kg |
|                                                           | Majtas mbrapa    | 174.4 Wh/kg |
|                                                           | Djathtas përpara | 183.2 Wh/kg |
|                                                           | Djathtas mbrapa  | 184.9 Wh/kg |
| Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)          |                  | 180.2 Wh/kg |

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

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

## 11.2 Kursim energji

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

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

## 12. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

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

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

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



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| 1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI..... | 22 |
| 2. SIGURNOSNE UPUTE.....         | 24 |
| 3. POSTAVLJANJE.....             | 27 |
| 4. OPIS PROIZVODA.....           | 28 |
| 5. PRIJE PRVE UPORABE.....       | 30 |
| 6. SVAKODNEVNA UPORABA.....      | 30 |
| 7. SAVJETI.....                  | 35 |
| 8. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....    | 37 |
| 9. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....    | 38 |
| 10. TEHNIČKI PODACI.....         | 39 |
| 11. ENERGETSKA UČINKOVITOST..... | 40 |
| 12. BRIGA ZA OKOLIŠ.....         | 41 |

## 1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

### 1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba

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

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

## **1.2 Opća sigurnost**

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

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

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Instalacija



#### **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.



#### **UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljeda ili oštećenja uređaja.

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

- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
  - Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
  - Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
  - Izrezane površine zabrtvite sredstvom za brtvljenje kako biste spriječili bubrenje uzrokovano vlagom.
  - Donji dio uređaja zaštitite od pare i vlage.
  - Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj se način sprječava pad vrućeg posuđa s uređaja kada se vrata ili prozor otvore.
  - Svaki uređaj na dnu ima ventilatore za hlađenje.
  - Ako je uređaj postavljen iznad ladice:
    - Ne pohranjujte male komade ili listove papira koji bi se mogli uvući, jer mogu oštetiti ventilatore za hlađenje ili oštetiti rashladni sustav.
    - Osigurajte udaljenost od najmanje 2 cm između dna uređaja i dijelova pohranjenih u ladici.
  - Uklonite sve razdvajajuće ploče u ormariću ispod uređaja.
- Pazite da kabel napajanja ili utikač (ako postoji) ne dodiruju vrući uređaj ili vruće posuđe kada priključujete uređaj u obližnju utičnicu.
  - Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
  - Pripazite da ne oštetite utikač (ako postoji) ili naponski kabel. Za zamjenu kabela napajanja kontaktirajte ovlašteni servis ili električara.
  - Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
  - Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
  - Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
  - Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
  - Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
  - Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.

## 2.2 Električni priključak



### UPOZORENJE!

Rizik od požara i strujnog udara.

- Električni priključak mora izvesti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Prije obavljanja svih zahvata provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj pravilno postavljen. Labavi i neispravni spojevi kabela napajanja ili utikača (ako postoji) mogu prouzročiti zagrijavanje priključka.
- Koristite ispravan kabel za električnu mrežu.
- Ne dopustite da se kabel električne mreže zapetlja.
- Provjerite je li instalirana zaštita od udara.
- Osigurajte kabel sa stezaljkom za rasterećenje.

## 2.3 Primjena



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opekline, električnog udara.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Prije prve uporabe uklonite ambalažu, naljepnice i zaštitne folije (ako postoje).
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Nakon svake uporabe zonu kuhanja postavite na "isključeno".
- Ne stavljajte pribor za jelo ili poklopce posuda na zone kuhanja. Mogu postati vrući.

- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Ako je površina uređaja napukla, odmah iskopčajte uređaj iz napajanja. To će spriječiti strujni udar.
- Dok uređaj radi korisnici s ugrađenim elektrostimulatorom srca moraju biti udaljeni najmanje 30 cm od indukcijskih zona kuhanja.
- Kad hranu stavite u vruće ulje, može doći do prskanja.
- Ne koristite aluminijsku foliju ili druge materijale između površine za kuhanje i posuđa, osim ako nije drugačije navedeno od strane proizvođača uređaja.
- Koristite samo dodatke koje je preporučio proizvođač ovog uređaja.



#### **UPOZORENJE!**

Opasnost od požara i eksplozije.

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



#### **UPOZORENJE!**

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Ne držite vruće posuđe na upravljačkoj ploči.
- Ne stavljajte vrući poklopac na staklenu površinu ploče za kuhanje.
- Ne dopustite da posuđe tijekom kuhanja ostane suho.
- Pazite da predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Ne aktivirajte zone za kuhanje s praznim posuđem ili bez posuđa na njima.

- Posuđe od lijevanog željeza ili s oštećenim dnom može ogrebat staklo / staklokeramiku. Uvijek podignite ove predmete kad ih morate premjestiti na površinu za kuhanje.

## **2.4 Održavanje i čišćenje**

- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Prije čišćenja isključite uređaj i ostavite ga da se ohladi.
- Za čišćenje uređaja nemojte koristiti raspršivač vode i paru.
- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nemojte koristiti abrazivna sredstva, abrazivne jastučiće za čišćenje, otapala ili metalne predmete, osim ako nije drugačije navedeno.

## **2.5 Servis**

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

## **2.6 Zbrinjavanje**



#### **UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.

### 3. POSTAVLJANJE

#### ⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

#### 3.1 Prije postavljanja

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

Serijski broj .....

#### 3.2 Ugradne ploče za kuhanje

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

#### 3.3 Priključni kabel

- Ploča za kuhanje isporučuje se s priključnim kabelom.
- Za zamjenu oštećenog kabela napajanja koristite vrstu kabela: H05V2V2-F koji podnosi temperaturu od 90 °C ili više. Pojedinačna žica mora imati promjer od najmanje 1,5 mm<sup>2</sup>. Obratite se svom lokalnom servisnom centru. Priključni kabel može zamijeniti samo kvalificirani električar.

#### ⚠ UPOZORENJE!

Sve električne priključke mora izvesti kvalificirani električar.

#### ⚠ OPREZ!

Zabranjeno je spajanje preko kontaktnih utikača.

#### ⚠ OPREZ!

Nemojte bušiti niti lemiti krajeve žice. To je zabranjeno.

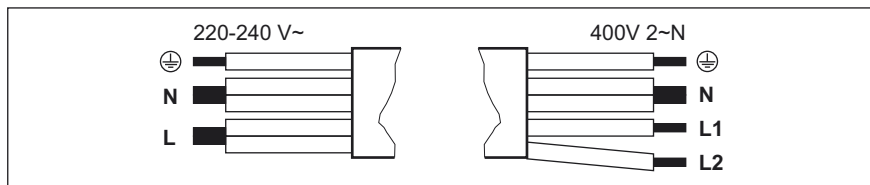
#### ⚠ OPREZ!

Ne spajajte kabel bez čahure na kraju kabela.

#### Monofazni priključak

1. Uklonite čahuru s kabela s crnih i smeđih žica.
2. Uklonite izolaciju s krajeva smeđih i crnih kabela.
3. Spojite crne i smeđe krajeve kabela.
4. Postavite novu čahuru na kraj žice na zajednički kraj kabela (zahtijeva poseban alat).

**Presjek kabela 2 x 1,5 mm<sup>2</sup>**



#### Monofazni priključak: 220 - 240 V~



Žuta - zelena

N

Plava i plava

L

Crna i smeđa

#### Dvofazni priključak: 400 V 2 ~ N

Žuta - zelena



Plava i plava

N

Crna

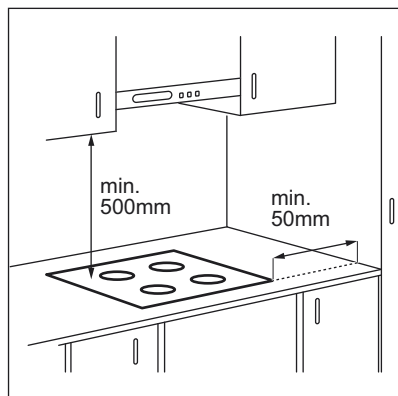
L1

Smeđa

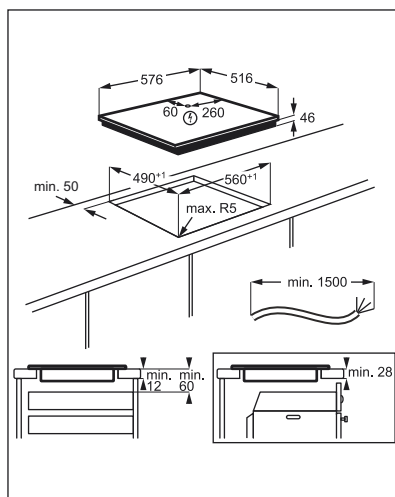
L2

### 3.4 Montaža

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



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



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



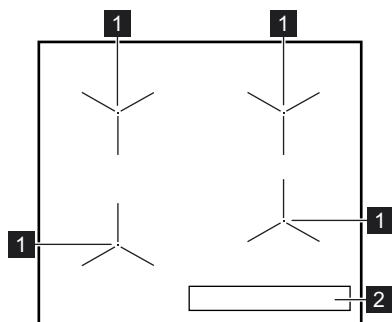
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation



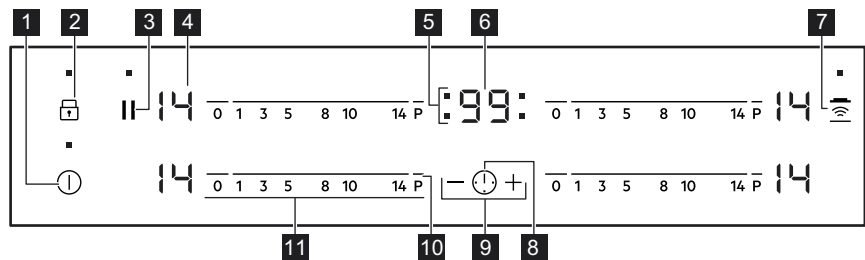
## 4. OPIS PROIZVODA

### 4.1 Raspored površine za kuhanje



- 1 Indukcijska zona kuhanja
- 2 Upravljačka ploča

4.2 Izgled upravljačke ploče



Koristite polja senzora za rukovanje uređajem. Zasloni, indikatori i zvukovi govore koje funkcije rade.

| Polje sen- zora | Funkcija                              | Napomena                                                       |
|-----------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 1 ①             | Uključeno /Isključeno (uklj./ isklj.) | Za uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje.              |
| 2               | Blokiranje / Uređaj za zaštitu djece  | Za zaključavanje/otključavanje upravljačke ploče.              |
| 3               | Pauza                                 | Za uključivanje i isključivanje funkcije.                      |
| 4 -             | Prikaz stupnjeva kuhanja              | Za prikaz stupnja kuhanja.                                     |
| 5 -             | Indikatori tajmera zona kuha- nja     | Za prikaz zone za koju ste postavili vrijeme.                  |
| 6 -             | Zaslon tajmera                        | Za prikaz vremena u minutama.                                  |
| 7               | Hob²Hood                              | Za uključivanje i isključivanje ručnog načina rada funkci- je. |
| 8               | -                                     | Za odabir zone kuhanja.                                        |
| 9 +, -          | -                                     | Za povećanje ili smanjenje vremena.                            |
| 10 P            | PowerBoost                            | Za uključivanje funkcije.                                      |
| 11 -            | Upravljačka traka                     | Za postavljanje stupnja kuhanja.                               |

4.3 Zasloni stupnja kuhanja

| Prikaz | Opis                        |
|--------|-----------------------------|
|        | Zona kuhanja je isključena. |
|        | Polje kuhanja radi.         |
|        | Pauza radi.                 |

| Prikaz     | Opis                                                                                                                |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | Automatsko zagrijavanje radi.                                                                                       |
|            | PowerBoost radi.                                                                                                    |
| + znamenka | Došlo je do kvara.                                                                                                  |
| /  /       | OptiHeat Control (3 korak Indikator preostale topline) : nastavak kuhanja / održavanje topline / preostala toplina. |
|            | Blokiranje / Uređaj za zaštitu djece radi.                                                                          |
|            | Posuđe nije prikladno, premalo je ili nema posuđa na zoni kuhanja.                                                  |
|            | Automatsko isključivanje radi.                                                                                      |

## 5. PRIJE PRVE UPORABE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 5.1 Ograničenje snage

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

Ploča za kuhanje postavljena je prema zadanim postavkama na najveću moguću vrijednost.

#### Za smanjenje ili povećanje razine snage:

1. Isključite ploču za kuhanje.
2. Pritisnite i zadržite 3 sekunde. Zaslom se uključuje i isključuje.
3. Pritisnite i zadržite 3 sekunde. ili se pojavljuje.

4. Pritisnite . P72 se pojavljuje.

5. Pritisnite / tajmer za podešavanje vrijednosti.

#### Razine snage

Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".



### OPREZ!

Provjerite odgovara li odabrana snaga instalaciji osigurača u domaćinstvu.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

## 6. SVAKODNEVNA UPORABA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Uključivanje i isključivanje

Dodirnite na 1 sekundu za uključivanje ili isključivanje ploče kuhanja.

## 6.2 Automatsko isključivanje

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

- sve zone kuhanja su isključene,
- niste postavili stupanj kuhanja nakon uključivanja ploče za kuhanje,
- prolili ste nešto po upravljačkoj ploči ili na nju postavili nešto dulje od 10 sekundi (lonac, krpu, itd.). Oglašava se zvučni signal i ploča za kuhanje se isključuje. Uklonite predmet ili očistite upravljačku ploču.
- ploča za kuhanje previše se zagrijava (npr. kad iz lonca sve iskipi). Pustite da se zona kuhanja ohladi prije ponovne upotrebe ploče za kuhanje.
- koristite neprikladno posuđe. Prikazuje se simbol  a nakon 2 minute zona kuhanja automatski se isključuje.
- ne isključite zonu kuhanja i ne promijenite stupanj kuhanja. Nakon nekog vremena uključuje se  a ploča za kuhanje se isključuje.

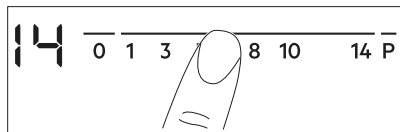
**Veza između stupnja kuhanja i vremena nakon kojeg se ploča za kuhanje isključuje:**

| Stupanj kuhanja                                                                          | Ploča za kuhanje isključuje se nakon |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|  , 1 - 3 | 6 sati                               |
| 4 - 7                                                                                    | 5 sati                               |
| 8 - 9                                                                                    | 4 sata                               |
| 10 - 14                                                                                  | 1,5 sat                              |

## 6.3 Stupanj kuhanja

Postavljanje ili promjena stupnja kuhanja:

Dodirnite upravljačku traku na odgovarajućem stupnju kuhanja ili pomičite prst po upravljačkoj traci dok ne dosegnete ispravan stupanj kuhanja.



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

### ⚠ UPOZORENJE!

 /  /  Sve dok je indikator uključen, postoji opasnost od opekline od preostale topline.

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

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

-  - nastavak kuhanja,
-  - održavanje topline,
-  - preostala toplina.

Indikator se također može pojaviti:

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

Indikator nestaje kad se zona za kuhanje ohladi.

## 6.5 Korištenje zona kuhanja

Posuđe stavite na sredinu odabrane zone. Indukcijske zone kuhanja prilagođavaju se veličini dna posuđa.

## 6.6 Automatsko zagrijavanje

Koristite funkciju kako biste u kraćem vremenu postigli željenu postavku topline. Kada je funkcija uključena, zona kuhanja na početku radi na najvišoj postavci topline, a zatim nastavlja raditi na željenoj postavci topline.



Da aktivirate funkciju, zona kuhanja mora biti hladna.

**Za uključivanje funkcije za zonu kuhanja:** dodirnite **P** (pojavljuje se ). Odmah

dodirnite željeni stupanj kuhanja. Nakon 3 sekunde pojavljuje se .

**Za isključivanje funkcije:** promijenite postavku topline.

## 6.7 PowerBoost

Ta funkcija indukcijskim zonama kuhanja stavlja na raspolaganje više snage. Tu funkciju može se uključiti za indukcijske zone kuhanja samo za ograničeno vrijeme. Nakon toga, indukcijska zona kuhanja automatski se prebacuje na najviši stupanj zagrijavanja.



Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

**Za uključivanje funkcije za zonu kuhanja:** dodirnite **P**.  se uključuje.

**Za isključivanje funkcije:** promijenite stupanj kuhanja.

## 6.8 Tajmer

### • Tajmer odbrojavanja

Ovu funkciju možete koristiti za postavljanje dužine trajanja jednog kuhanja.

Prvo postavite stupanj kuhanja za zonu kuhanja, zatim postavite funkciju.

**Za odabir zone kuhanja:** dodirnite  više puta dok se ne pojavi indikator zone kuhanja.

**Za uključivanje funkcije:** dodirnite  tajmera za postavljanje vremena (00 - 99 minuta). Kada indikator zone kuhanja počne bljeskati, vrijeme se odbrojava.

**Za pregled preostalog vremena:** dodirnite  za postavljanje zone kuhanja. Indikator zone kuhanja počinje bljeskati. Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.

**Promjena vremena:** dodirnite  za postavljanje zone kuhanja. Dodirnite  ili .

**Za isključivanje funkcije:** dodirnite  za postavljanje zone kuhanja i zatim dodirnite . Preostalo vrijeme se odbrojava do 00. Indikator zone kuhanja nestaje.



Kada odbrojavanje završi, oglašava se zvučni signal i bljeska 00. Zona kuhanja se isključuje.

**Za isključivanje zvuka:** dodirnite .

### • CountUp Timer

Ovu funkciju možete koristiti za nadzor trajanja rada zone kuhanja.

**Za odabir zone kuhanja:** dodirnite  više puta dok se ne pojavi indikator zone kuhanja.

**Za uključivanje funkcije:** dodirnite  tajmera.  se uključuje. Kad indikator zone kuhanja počne bljeskati, vrijeme se odbrojava. Na zaslonu se naizmjenično prikazuje  i proteklo vrijeme (u minutama).

### Kako biste vidjeli koliko dugo zona

**kuhanja radi:** dodirnite  za postavljanje zone kuhanja. Indikator zone kuhanja počinje bljeskati. Zaslon pokazuje koliko dugo zona radi.

**Za isključivanje funkcije:** dodirnite  i zatim dodirnite  ili . Indikator zone kuhanja nestaje.

### • Zvučni alarm

Tu funkciju možete koristiti kad je ploča za kuhanje uključena i zone kuhanja ne rade. Na zaslon stupnja kuhanja prikazuje se .

**Za uključivanje funkcije:** dodirnite  a zatim dodirnite  ili  tajmera za postavljanje vremena. Kada odbrojavanje završi, oglašava se zvučni signal i bljeska 00.

**Za isključivanje zvuka:** dodirnite .



Ta funkcija nema utjecaja na rad zona kuhanja.

## 6.9 Pauza

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

Kad funkcija radi, svi ostali simboli na upravljačkim pločama su zaključani.

Funkcija ne zaustavlja funkcije tajmera.

**1. Za uključivanje funkcije:** pritisnite  .  
 pojavljuje se. Postavka topline je spuštena na 1.

**2. Za isključivanje funkcije:** pritisnite  .  
Uključuje se prethodna postavka topline .

## 6.10 Blokiranje

Možete zaključati upravljačku ploču tijekom rada zona kuhanja. To sprječava nehotičnu promjenu stupnja kuhanja.

**Najprije podesite stupanj kuhanja.**

**Za uključivanje funkcije:** dodirnite  .  se uključuje u trajanju od 4 sekunde. Tajmer ostaje uključen.

**Za isključivanje funkcije:** dodirnite  .  
Prethodna postavka se uključuje.



Kada isključite ploču za kuhanje, isključit ćete i ovu funkciju.

## 6.11 Uređaj za zaštitu djece

Ova funkcija sprječava nehotično uključivanje ploče za kuhanje.

**Za uključivanje funkcije:** uključite ploču za kuhanje pomoću  . Ne postavljajte nijedan stupanj kuhanja. Dodirnite  u trajanju od 4 sekunde.  se uključuje. Isključite ploču za kuhanje pomoću  .

**Za isključivanje funkcije:** uključite ploču za kuhanje pomoću  . Ne postavljajte nijedan stupanj kuhanja. Dodirnite  u trajanju od 4 sekunde.  se uključuje. Isključite ploču za kuhanje pomoću  .

**Za premošćenje funkcije za samo jedno vrijeme kuhanja:** uključite ploču za kuhanje pomoću  .  se uključuje. Dodirnite  u trajanju od 4 sekunde. **Postavite stupanj kuhanja u sljedećih 10 sekundi.** Možete rukovati pločom za kuhanje. Kad isključite

ploču za kuhanje pomoću  funkcija ponovno radi.

## 6.12 OffSound Control (Uključivanje i isključivanje zvukova)

Isključite ploču za kuhanje. Dodirnite  u trajanju od 3 sekunde. Zaslom se uključuje i isključuje. Dodirnite  na 3 sekunde.

Uključuje se  ili . Dodirnite  tajmera za odabir jednog od sljedećeg:

-  - zvukovi su isključeni
-  - zvukovi su uključeni

Za potvrdu odabira pričekajte dok se ploča za kuhanje automatski isključi.

Kada je funkcija postavljena na  zvuk se oglašava samo kada:

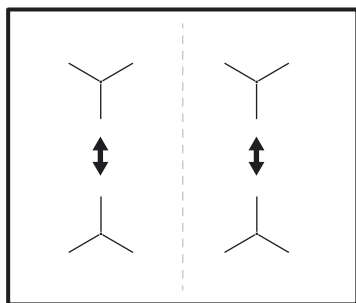
- dodirnete 
- Zvučni alarm pada
- Tajmer odbrojanja pada
- stavite nešto na upravljačku ploču.

## 6.13 Upravljanje snagom

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

- Zone kuhanja grupirane su u skladu s lokacijom i brojem faza u ploči za kuhanje. Svaka faza ima maksimalno opterećenje od (3700 W). Ako ploča za kuhanje dosegne maksimalno ograničenje raspoložive snage unutar jedne faze, snaga zona kuhanja će se automatski smanjiti.
- Postavka topline zadnje odabrane zone kuhanja uvijek je prioritet. Preostala snaga podijelit će se između prethodno aktiviranih zona kuhanja obrnutim redoslijedom odabira.
- Zaslom postavke topline u smanjenim zonama mijenja se između početno odabrane postavke topline i postavke smanjene topline.
- Pričekajte dok se na zaslonu zaustavi bljeskanje ili smanjite postavku topline zadnje odabrane zone kuhanja. Zone kuhanja nastaviti će raditi s postavkom

smanjene topline. Ako je potrebno, ručno promijenite postavke topline zona kuhanja. Pogledajte ilustraciju mogućih kombinacija u kojima se snaga može rasporediti između zona kuhanja.



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

To je napredna automatska funkcija koja spaja ploču za kuhanje na posebnu kuhinjsku napa. I ploča za kuhanje i kuhinjska napa imaju komunikaciju preko infracrvenog signala. Brzina ventilatora automatski se definira na temelju postavke načina rada i temperature najtoplijeg posuđa na ploči za kuhanje. Ventilatorom također možete ručno upravljati i sa ploče za kuhanje.



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

### Automatsko upravljanje funkcijom

Za automatsko upravljanje funkcijom, postavite automatski način rada na H1 - H6. Ploča za kuhanje izvorno je postavljena na H5. Napa reagira svaki put kad koristite ploču za kuhanje. Ploča za kuhanje automatski prepoznaje temperaturu posuđa i prilagođava brzinu ventilatora.

### Automatski načini rada

|          | Automat-sko svjet-lo | Vrenje <sup>1)</sup> | Prženje <sup>2)</sup> |
|----------|----------------------|----------------------|-----------------------|
| Način H0 | Isključeno           | Isključeno           | Isključeno            |
| Način H1 | Uključeno            | Isključeno           | Isključeno            |

|                        | Automat-sko svjet-lo | Vrenje <sup>1)</sup>  | Prženje <sup>2)</sup> |
|------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Način H2 <sup>3)</sup> | Uključeno            | Brzina ven-tilatora 1 | Brzina ven-tilatora 1 |
| Način H3               | Uključeno            | Isključeno            | Brzina ven-tilatora 1 |
| Način H4               | Uključeno            | Brzina ven-tilatora 1 | Brzina ven-tilatora 1 |
| Način H5               | Uključeno            | Brzina ven-tilatora 1 | Brzina ven-tilatora 2 |
| Način H6               | Uključeno            | Brzina ven-tilatora 2 | Brzina ven-tilatora 3 |

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

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

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

### Promjena automatskog načina rada

1. Isključite ploču za kuhanje.
2. Pritisnite na 3 sekunde. Zaslon se uključuje i isključuje.
3. Pritisnite na 3 sekunde.
4. Pritisnite nekoliko puta dok se ne pojavi .
5. Pritisnite tajmera za odabir automatskog načina rada.



Da biste direktno upravljali napom na ploči nape, isključite automatski način rada funkcije.



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

### Ručno upravljanje brzinom ventilatora

Funkcijom također možete ručno upravljati.

Da biste to učinili, pritisnite  kad je ploča za kuhanje uključena. To isključuje automatski rad funkcije i omogućuje vam ručnu promjenu brzine ventilatora. Pritiskom na  povećavate brzinu ventilatora za jedan. Kad dosegnete intenzivnu razinu i ponovno pritisnete , postavite ćete brzinu ventilatora na 0 što isključuje ventilator nape. Za ponovno uključivanje ventilatora na brzinu 1 pritisnite .



Za automatsko aktiviranje rada funkcije, isključite ploču za kuhanje i ponovno je uključite.

### Uključivanje svjetla

Ploču za kuhanje možete postaviti tako da automatski uključi svjetlo kad god uključite ploču za kuhanje. Da biste to učinili, postavite automatski način rada na H1 - H6.



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

## 7. SAVJETI



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 7.1 Posuđe



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

Koristite indukcijska polja za kuhanje s prikladnim posuđem.

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

#### Materijal posuđa

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

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

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

#### Dimenzije posuđa

- Indukcijske polja za kuhanje automatski se prilagođavaju dimenzijama dna posuđa.
- Učinkovitost polja za kuhanje povezano je s promjerom posuđa. Posuđe s promjerom manjim od minimalnog prima samo dio snage koju stvara polje za kuhanje.
- Iz sigurnosnih razloga i zbog optimalnih rezultata kuhanja, nemojte koristiti posuđe veće od navedenog u "Specifikacija polja kuhanja". Izbjegavajte držanje posuđa u blizini upravljačke ploče tijekom kuhanja. To može utjecati na rad upravljačke ploče ili slučajno aktivirati funkcije ploče za kuhanje.



Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci".

### 7.2 Buka tijekom rada

#### Ako čujete:

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

- posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
- brujanje: koristite visoku razinu električne snage.
  - škljocanje: događa se električno prebacivanje.
  - pištanje, zujanje: radi ventilator.
- Zvukovi su uobičajena pojava i ne ukazuju na kvar uređaja.**

### 7.3 Öko Timer (Eko Tajmer)

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

### 7.4 Primjeri primjene za kuhanje

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



Podaci u tablici služe samo kao smjernice.

| Postavka topli-<br>ne                                                                | Koristi se za:                                                                                                                                 | Vrijeme<br>(min)   | Savjeti                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Održavanje kuhane hrane toplom.                                                                                                                | prema po-<br>trebi | Stavite poklopac na posuđe.                                                                             |
| 1 - 3                                                                                | Umak Hollandaise, topljeni: maslac, čokolada, želatina.                                                                                        | 5 - 25             | Pomiješajte s vremena na vrijeme.                                                                       |
| 2 - 3                                                                                | Stvrdnite: pahuljasti omlet, pečena jaja.                                                                                                      | 10 - 40            | Kuhajte poklopljeno.                                                                                    |
| 3 - 5                                                                                | Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, za-<br>grijavanje gotovih jela.                                                                           | 25 - 50            | Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku promiješajte na pola postupka kuhanja.  |
| 5 - 7                                                                                | Dinstano povrće, riba, meso.                                                                                                                   | 20 - 45            | Dodajte nekoliko žlica vode. Provjerite količinu vode tijekom procesa.                                  |
| 7 - 9                                                                                | Krumpiri na pari i drugo povrće.                                                                                                               | 20 - 60            | Dno posude prekrijte s 1-2 cm vode. Provjerite razinu vode tijekom procesa. Posudu držite poklopljenom. |
| 7 - 9                                                                                | Kuhajte veće količine hrane, variva i ju-<br>ha.                                                                                               | 60 - 150           | Do 3 l tekućine plus sastojci.                                                                          |
| 9 - 12                                                                               | Lagano prženje: odresci, teleći cordon-<br>bleu, kotleti, mljeveno meso u tijestu,<br>kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačin-<br>ke, uštipci. | prema po-<br>trebi | Po potrebi okrenite.                                                                                    |
| 12 - 13                                                                              | Jako prženje, prženi naribani krumpir,<br>kare odresci, odresci.                                                                               | 5 - 15             | Po potrebi okrenite.                                                                                    |
| 14                                                                                   | Zakuhaite vodu, skuhaite tjesteninu, zapecite meso (gulaš, pečenje u loncu), ispržite čips.                                                    |                    |                                                                                                         |
| <b>P</b>                                                                             | Zakuhaite velike količine vode. PowerBoost je uključen.                                                                                        |                    |                                                                                                         |

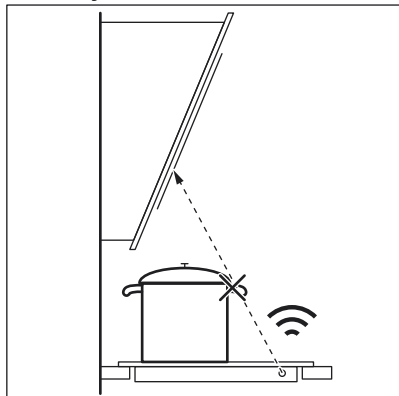
### 7.5 Savjeti i preporuke za Hob²Hood

Kada upravljate pločom za kuhanje s funkcijom:

- Zaštitite ploču nape od izravne sunčeve svjetlosti.
- Ne gledajte u halogeno svjetlo na ploči nape.

- Ne prekrivajte upravljačku ploču ploče za kuhanje.
- Ne prekidajte signal između ploče za kuhanje i nape (na primjer rukom, ručicom posuđa ili visokim loncem). Pogledajte sliku.

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



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

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

Cijeli asortiman napa štednjaka koje rade s ovom funkcijom potražite na našoj internetskoj stranici namijenjenoj potrošačima. Nape štednjaka Electrolux koje rade s ovom funkcijom moraju imati oznaku



## **8. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE**



### **UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### **8.1 Opće informacije**

- Očistite ploču za kuhanje nakon svake uporabe.
- Uvijek koristite posuđe za kuhanje s čistim dnom.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ne utječu na rad ploče za kuhanje.
- Koristite posebno sredstvo za čišćenje površine ploče za kuhanje.
- Upotrijebite posebnu strugalicu za staklo.

### **8.2 Čišćenje ploče za kuhanje**

- **Odmah uklonite:** rastoplenu plastiku, plastičnu foliju, sol, šećer i hranu sa

šećerom, u protivnom prljavština može oštetiti ploču za kuhanje. Vodite računa da ne dođe do opekline. Koristite posebni strugač za staklenu površinu pod oštrim kutom i oštricu pomičite po površini.

- **Uklonite kad se ploča dovoljno ohladi:** krugove od kamenca, krugove od vode, mrlje od masnoće, sjajne metalne promjene boje. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i neabrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja ploču za kuhanje posušite mekom krpom.
- **Uklonite sjajne metalne promjene boje:** koristite otopinu vode s octom i očistite staklenu površinu krpom.

## 9. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 9.1 Što učiniti ako ...

| Problem                                                                                                | Mogući uzrok                                                                  | Rješenje                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ne možete uključiti ili koristiti ploču za kuhanje.                                                    | Ploča za kuhanje nije priključena na napajanje ili nije pravilno priključena. | Provjerite je li ploča za kuhanje ispravno priključena na napajanje.                                             |
|                                                                                                        | Osigurač je pregorio.                                                         | Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač pregori opet i opet, obratite se kvalificiranom električaru. |
|                                                                                                        | Postavku grijanja ne postavljate na 10 sekundi.                               | Ponovno uključite ploču za kuhanje i postavite vrijednost topline na manje od 10 sekundi.                        |
|                                                                                                        | Dodirnuli ste 2 ili više senzorskih polja u isto vrijeme.                     | Dodirnite samo jedno polje senzora.                                                                              |
|                                                                                                        | Pauza uključeno.                                                              | Pogledajte poglavlje "Pauza".                                                                                    |
| Možete čuti stalni zvučni signal.                                                                      | Na upravljačkoj ploči postoje mrlje od vode ili masti.                        | Očistite upravljačku ploču.                                                                                      |
|                                                                                                        | Električna veza nije ispravna.                                                | Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Obratite se kvalificiranom električaru kako bi provjerio instalaciju.  |
|                                                                                                        | Stavite nešto na jedno ili više senzorskih polja.                             | Uklonite predmet sa polja senzora.                                                                               |
| Oglašava se zvučni signal i ploča se isključuje.<br>Oglašava se zvučni signal kad se ploča isključuje. |                                                                               |                                                                                                                  |
| Ploča se isključuje.                                                                                   | Nećime ste prekrili polje senzora<br>①.                                       | Uklonite predmet sa polja senzora.                                                                               |
| Indikator zaostale topline ne svijetli.                                                                | Polje nije vruće jer je radilo samo kratko vrijeme ili je senzor oštećen.     | Ako je zona radila dovoljno dugo da bi se zagrijala, obratite se ovlaštenom servisu.                             |
| Automatsko zagrijavanje ne radi.                                                                       | Koristite vrlo visok lonac koji blokira signal.                               | Koristite manji lonac, promijenite zonu kuhanja ili ručno upravljajte napom.                                     |
|                                                                                                        | Postavljena je najveća postavka topline.                                      | Najviša postavka topline ima istu snagu kao i funkcija.                                                          |
|                                                                                                        | Zona je vruća.                                                                | Neka se polje dovoljno ohladi.                                                                                   |
| Postavka topline mijenja se između dvije razine.                                                       | Upravljanje snagom radi.                                                      | Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".                                                                      |
| Upravljačka ploča postaje vruća na dodir.                                                              | Posuđe je preveliko ili ste ga stavili preblizu upravljačkoj ploči.           | Ako je moguće, veliko posuđe stavite na stražnja polja.                                                          |

| Problem                                                                                               | Mogući uzrok                                         | Rješenje                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nema zvuka kad dodirnete polja senzora na ploči.                                                      | Zvukovi su isključeni.                               | Uključite zvukove. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  pojavljuje se.       | Uređaj za zaštitu djece ili Blokiranje je uključeno. | Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  pojavljuje se.       | Na zoni nema posuđa.                                 | Stavite posuđe na zonu kuhanja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                       | Posuđe nije odgovarajuće.                            | Koristite posuđe prikladno za indukcijske ploče. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke".                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                       | Promjer dna posuđa premali je za polje za kuhanje.   | Koristite posuđe s točnim dimenzijama. Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci".                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  i broj su prikazani. | Došlo je do pogreške u ploči za kuhanje.             | Isključite i nakon 30 sekundi ponovno uključite ploču za kuhanje. Ako se  ponovno pojavi, ploču za kuhanje iskopčajte iz mrežnog napajanja. Nakon 30 sekundi, ponovno spojite ploču za kuhanje. Ako i dalje dolazi do problema, obratite se ovlaštenom servisnom centru. |

## 9.2 Ako ne možete pronaći rješenje...

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru. Navedite podatke s nazivne pločice. Također navedite šifru koja se sastoji od tri slova za staklokeramiku (nalazi se u kutu staklene površine) i poruku

o pogrešci koja se pojavi. Budite sigurni da ste pravilno rukovali pločom za kuhanje. Ako niste, servis kojeg će obaviti servisni tehničar ili zastupnik neće biti besplatan ni za vrijeme jamstvenog roka. Informacije o jamstvenom roku i ovlaštenim servisnim centrima nalaze se u jamstvenoj knjižici.

## 10. TEHNIČKI PODACI

### 10.1 Natpisna pločica

Model EIT60443X  
Vrsta 61 B4A 00 AA  
Indukcija 7.2 kW  
Ser.Nr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 492 690 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Proizvedeno u: Rumunjskoj  
7.2 kW



## 10.2 Specifikacije polja za kuhanje

| Zona kuhanja    | Nominalna snaga (maksimalno pod-ešavanje topline) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimalno tra-<br>janje [min] | Promjer posuđa [mm] |
|-----------------|-------------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------|---------------------|
| Lijeva prednja  | 2300                                                  | 3700           | 10                                        | 180 - 210           |
| Lijeva stražnja | 1800                                                  | 2800           | 10                                        | 145 - 180           |
| Desna prednja   | 1400                                                  | 2500           | 4                                         | 125 - 145           |
| Desna stražnja  | 1800                                                  | 2800           | 10                                        | 145 - 180           |

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

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

## 11. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 11.1 Informacije o proizvodu

|                                                          |                                                                      |                                                          |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Identifikacija modela                                    | EIT60443X                                                            |                                                          |
| Vrsta ploče za kuhanje                                   | Ugradbena ploča za kuha-<br>nje                                      |                                                          |
| Broj zona za kuhanje                                     | 4                                                                    |                                                          |
| Toplinska tehnologija                                    | Indukcija                                                            |                                                          |
| Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø)                      | Lijeva prednja<br>Lijeva stražnja<br>Desna prednja<br>Desna stražnja | 21.0 cm<br>18.0 cm<br>14.5 cm<br>18.0 cm                 |
| Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking) | Lijeva prednja<br>Lijeva stražnja<br>Desna prednja<br>Desna stražnja | 178.4 Wh/kg<br>174.4 Wh/kg<br>183.2 Wh/kg<br>184.9 Wh/kg |
| Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)    | 180.2 Wh/kg                                                          |                                                          |

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

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

### 11.2 Ploča za uštedu

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

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

## 12. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

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

## 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.....                  | 42 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....                    | 44 |
| 3. INSTALACE.....                               | 46 |
| 4. POPIS SPOTŘEBIČE.....                        | 49 |
| 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....                    | 50 |
| 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....                         | 51 |
| 7. TIPY A RADY.....                             | 55 |
| 8. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....                        | 57 |
| 9. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....                      | 58 |
| 10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....                        | 59 |
| 11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....                   | 60 |
| 12. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ..... | 61 |

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

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

## 2.2 Připojení k elektrické síti

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

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

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

## 2.3 Použijte

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Neměřte 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 nádoby nekládejte 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 hořlavinami.

#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

## 2.4 Čištění a údržba

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

- Před čištěním spotřebiče 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. INSTALACE

#### **VAROVÁNÍ!**

Viz kapitoly o bezpečnosti.

## 3.1 Před instalací spotřebiče

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

štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

Sériové číslo .....

## 3.2 Vestavné varné desky

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

## 3.3 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- K výměně poškozeného síťového kabelu použijte následující typ kabelu: H05V2V2-F který je odolný vůči teplotě 90 °C nebo vyšší. Jednotlivé vodiče musí mít průměr minimálně 1,5 mm<sup>2</sup>. Obrat'te 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 kontaktních zástrček jsou zakázána.

### POZOR!

Konce vodičů nevrtejte ani nepájejte. Je to zakázáno.

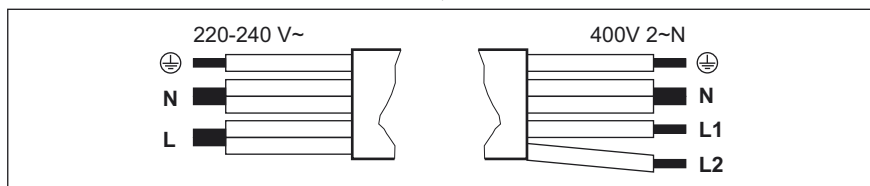
### POZOR!

Nepřipojujte kabel bez kabelové izolační koncovky.

### Jednofázové zapojení

1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z černého a hnědého vodiče.
2. Odstraňte izolaci z konců hnědého a černého kabelu.
3. Spojte černé a hnědé konce kabelu.
4. Použijte novou kabelovou izolační koncovku na obvyklý konec vodiče (je třeba speciální nástroj).

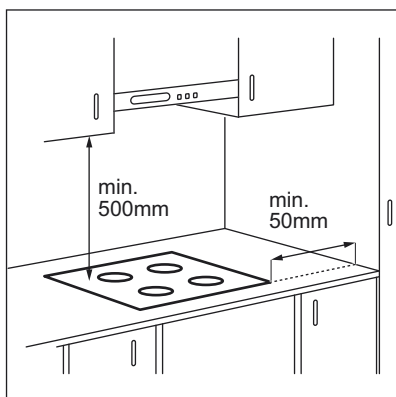
**Průřez kabelu 2 x 1,5 mm<sup>2</sup>**



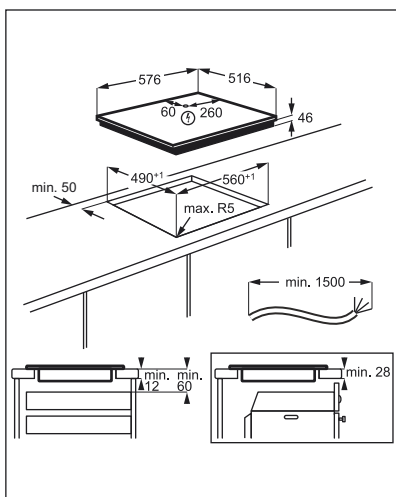
| Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~ |                | Dvofázové zapojení: 400 V 2 ~ N |    |
|------------------------------------|----------------|---------------------------------|----|
|                                    | Zelený – žlutý | Zelený – žlutý                  |    |
| N                                  | Modrý a modrý  | Modrý a modrý                   | N  |
| L                                  | Černý a hnědý  | Černý                           | L1 |
|                                    |                | Hnědý                           | L2 |

## 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.



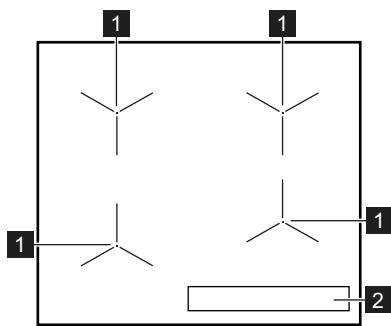
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation



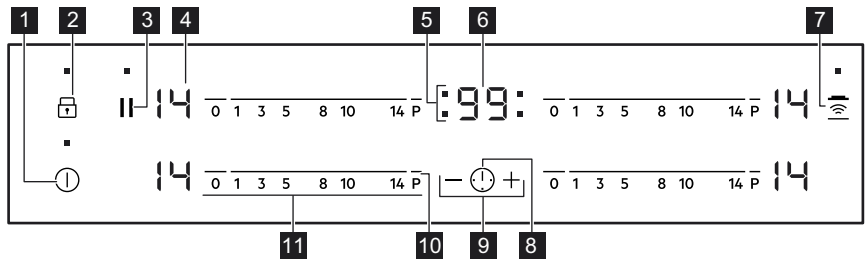
## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Uspořádání varné plochy



- 1 Indukční varná zóna
- 2 Ovládací panel

### 4.2 Uspořádání ovládacího panelu

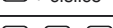


K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

| Senzorové tlačítko | Funkce                               | Poznámka                                              |
|--------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 1 ①                | Zap / Vyp                            | Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.               |
| 2 ②                | Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka | Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu. |
| 3                  | Pauza                                | Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.                    |
| 4 -                | Displej nastavení teploty            | Ukazuje nastavení teploty.                            |
| 5 -                | Ukazatele časovače varných zón       | Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas.            |
| 6 -                | Displej časovače                     | Ukazuje čas v minutách.                               |

|    | Senzorové tlačítko                                                                | Funkce         | Poznámka                                             |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------|
| 7  |  | Hob²Hood       | Slouží k zapnutí a vypnutí manuálního režimu funkce. |
| 8  |  | -              | Slouží k volbě varné zóny.                           |
| 9  |  | -              | Slouží ke zvýšení nebo snížení času.                 |
| 10 |  | PowerBoost     | Slouží k zapnutí funkce.                             |
| 11 | -                                                                                 | Ovládací lišta | Slouží k nastavení teploty.                          |

### 4.3 Displeje nastavení teploty

| Displej                                                                                    | Popis                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | Varná zóna je vypnutá.                                                                                           |
|            | Varná zóna je zapnutá.                                                                                           |
|            | Je zapnutá funkce Pauza.                                                                                         |
|            | Je zapnutá funkce Automatický ohřev.                                                                             |
|            | Je zapnutá funkce PowerBoost.                                                                                    |
|  + číslice | Došlo k poruše.                                                                                                  |
|            | OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla): pokračovat ve vaření / uchovat teplé / zbytkové teplo. |
|            | Je zapnutá funkce Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka.                                                          |
|            | Nevhodná nádoba, příliš malá nádoba nebo na varné zóně není žádná nádoba.                                        |
|           | Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.                                                                           |

## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 Omezení výkonu

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

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

### Chcete-li výkon snížit nebo zvýšit:

1. Vypněte varnou desku.
2. Stiskněte a podržte  po dobu tří sekund. Displej se rozsvítí a zhasne.
3. Stiskněte a podržte  po dobu tří sekund. Zobrazí se  nebo .
4. Stiskněte . Zobrazí se P72 .
5. Stisknutím  /  na časovači nastavte výkon.

## Stupně výkonu

Viz část „Technické údaje“.

### ⚠ POZOR!

Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W

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

## 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

### ⚠ VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím ① 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 teplotu,
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- se deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- použijete nevhodné nádoby. Symbol  se rozsvítí a za dvě minuty se varná zóna automaticky vypne.
- po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se rozsvítí  a varná deska se vypne.

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

| Nastavení teploty | Varná deska se vypne po |
|-------------------|-------------------------|
|-------------------|-------------------------|

 1 - 3

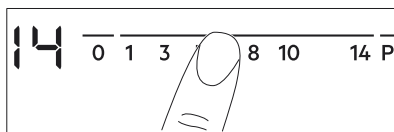
6 hodinách

| Nastavení teploty | Varná deska se vypne po |
|-------------------|-------------------------|
| 4 - 7             | 5 hodinách              |
| 8 - 9             | 4 hodinách              |
| 10 - 14           | 1,5 hodině              |

### 6.3 Nastavení teploty

Nastavení nebo změna teploty:

Stiskněte ovládací lištu u požadovaného nastavení teploty nebo posuňte prstem po ovládací liště až k požadovanému nastavení teploty.



### 6.4 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.

## 6.5 Použití varných zón

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

## 6.6 Automatický ohřev

Funkci použijte k dosažení požadované teploty za kratší dobu. Když je funkce zapnutá, varná zóna funguje zpočátku při maximálním tepelném výkonu a poté pokračuje dle požadovaného nastavení.



Chcete-li funkci zapnout, varná zóna musí být chladná.

**Pokyny pro aktivaci funkce pro varnou zónu:** stiskněte **P** (rozsvítí se ). Ihned stiskněte požadované nastavení teploty. Po 3 sekundách se rozsvítí .

**Pokyny pro vypnutí funkce:** změňte nastavení teploty.

## 6.7 PowerBoost

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



Viz část „Technické údaje“.

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

**Vypnutí funkce:** změňte nastavení teploty.

## 6.8 Časovač

### • Odpočítávání času

Tuto funkci můžete použít k nastavení délky jednoho vaření.

Nejprve nastavte teplotu pro danou varnou zónu, poté nastavte funkci.

**Nastavení varné zóny:** opakovaně stiskněte

, dokud nezačne blikat kontrolka varné zóny.

**Zapnutí funkce:** stiskněte **+** časovače a nastavte čas (00 - 99 minut). Když kontrolka varné zóny začne blikat, odpočítává se čas.

**Kontrola zbývajících času:** stisknutím  nastavte varnou zónu. Kontrolka varné zóny začne blikat. Na displeji se zobrazí zbývajících čas.

**Změna času:** stisknutím  nastavte varnou zónu. Stiskněte **+** nebo **-**.

**Vypnutí funkce:** stisknutím  nastavte varnou zónu a poté stiskněte **-**. Zbývajících čas se bude odpočítávat až do **00**. Kontrolka varné zóny zhasne.



Po dokončení odpočtu zazní zvukový signál a začne blikat **00**. Varná zóna se vypne.

**Vypnutí zvukové signalizace:** stiskněte .

### • CountUp Timer

Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny.

**Nastavení varné zóny:** opakovaně stiskněte

, dokud nezačne blikat kontrolka varné zóny.

**Zapnutí funkce:** stiskněte **-** časovače, rozsvítí se . Když kontrolka varné zóny začne blikat, počítá se čas. Displej přepíná zobrazení  a uplynulého času (v minutách).

**Kontrola délky provozu varné zóny:**

stisknutím  nastavte varnou zónu. Kontrolka varné zóny začne blikat. Na displeji se zobrazí délka provozu zóny.

**Vypnutí funkce:** stiskněte  a poté  nebo . Kontrolka varné zóny zhasne.

#### • Minutka

Tuto funkci můžete použít, když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna. Na displeji nastavení teploty se zobrazí .

**Zapnutí funkce:** stiskněte  a poté  nebo  časovače a nastavte čas. Po uplynutí času zazní zvukový signál a začne blikat **00**.

**Vypnutí zvukové signalizace:** stiskněte .



Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.

## 6.9 Pauza

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

Když je funkce zapnutá, všechny ostatní symboly na ovládacích panelech jsou zablokovány.

Tato funkce nevypne funkce časovače.

**1. Zapnutí funkce:** stiskněte tlačítko .

Rozsvítí se . Tepelný výkon je snížen na hodnotu 1.

**2. Pokyny pro vypnutí funkce:** stiskněte .

Zobrazí se předchozí nastavení teploty.

## 6.10 Zámek

Když jsou varné zóny zapnuté, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodné změně nastavení teploty.

**Nejprve nastavte tepelný výkon.**

**Zapnutí funkce:** stiskněte . Na čtyři sekundy se rozsvítí . Časovač zůstane zapnutý.

**Vypnutí funkce:** stiskněte . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.



Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

## 6.11 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

**Zapnutí funkce:** pomocí  zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte . Rozsvítí se . Pomocí  varnou desku vypněte.

**Vypnutí funkce:** pomocí  zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte . Rozsvítí se . Pomocí  varnou desku vypněte.

**Vyřazení funkce na jedno vaření:** pomocí  zapněte varnou desku. Rozsvítí se . Na čtyři sekundy stiskněte . **Do 10 sekund nastavte teplotu.** Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí , funkce se opět zapne.

## 6.12 OffSound Control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)

Vypněte varnou desku. Na tři sekundy stiskněte . Displej se rozsvítí a zhasne. Na tři sekundy stiskněte . Zobrazí se  nebo . Stisknutím  časovače zvolte jedno z těchto nastavení:

-  - zvuková signalizace je vypnutá
  -  - zvuková signalizace je zapnutá
- Pro potvrzení volby vyčkejte, než se varná deska automaticky vypne.

Když je tato funkce nastavena na , uslyšíte zvukovou signalizaci pouze když:

- stisknete 
- se dokončí funkce Minutka
- se dokončí funkce Odpočítávání času
- něco položíte na ovládací panel.

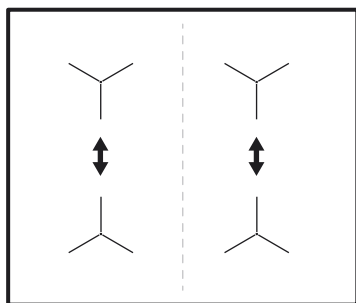
## 6.13 Řízení výkonu

Pokud je aktivních několik zón a přiklon 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 (3 700 W). Pokud varná deska dosáhne meze maximálního dostupného výkonu v rámci jedné fáze, výkon varných zón se automaticky sníží.
- Vždy se upřednostní nastavení ohřevu varné zóny, která byla zvolena jako poslední. Zbývající výkon se rozdělí mezi dříve aktivované varné zóny v opačném pořadí volby.
- Displej nastavení ohřevu varných zón se sníženým výkonem se mění mezi původně zvoleným nastavením ohřevu a sníženým nastavením ohřevu.
- Počkejte, dokud displej nepřestane blikat nebo snižte nastavení ohřevu varné zóny zvolené jako poslední. Varné zóny budou nadále fungovat se sníženým nastavením ohřevu. V případě potřeby manuálně změňte nastavení ohřevu varných zón.

Pro možné kombinace rozložení výkonu mezi varné zóny viz obrázek.



## 6.14 Hob²Hood

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



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

### Automatický chod funkce

Automatický chod funkce zapnete nastavením automatického režimu na H1–H6. Varná deska je ve výchozím stavu nastavená na H5. Odsavač par reaguje vždy, když používáte varnou desku. Varná deska automaticky rozpozná teplotu varných nádob a přizpůsobí rychlost ventilátoru.

### Automatické režimy

|                        | Automatické osvětlení | Vaření <sup>1)</sup>   | Smažení <sup>2)</sup>  |
|------------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|
| Režim H0               | Vyp                   | Vyp                    | Vyp                    |
| Režim H1               | Zap                   | Vyp                    | Vyp                    |
| Režim H2 <sup>3)</sup> | Zap                   | Rychlost ventilátoru 1 | Rychlost ventilátoru 1 |
| Režim H3               | Zap                   | Vyp                    | Rychlost ventilátoru 1 |
| Režim H4               | Zap                   | Rychlost ventilátoru 1 | Rychlost ventilátoru 1 |
| Režim H5               | Zap                   | Rychlost ventilátoru 1 | Rychlost ventilátoru 2 |
| Režim H6               | Zap                   | Rychlost ventilátoru 2 | Rychlost ventilátoru 3 |

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

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

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

### Změna automatického režimu

1. Vypněte varnou desku.
2. Stiskněte  na tři sekundy. Displej se rozsvítí a zhasne.
3. Stiskněte  na tři sekundy.

4. Několikrát stiskněte , dokud se nerozsvítí .
5. Stisknutím  časovače vyberte automatický režim.



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



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

### Manuální ovládání rychlosti ventilátoru

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

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



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

### Zapnutí osvětlení

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



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

## 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.

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

#### Materiál nádobí

- **vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označené jako vhodné výrobcem).
- **nehodné:** 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 Zvuky během používání

Jestliže slyšíte:

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

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

7.3 Ůko Timer (Ekologický časový spínač)

Za účelem úspory energie se topný článek varné zóny sám vypne dřív, než zazní signál

odpočítávání času. Rozdíl mezi dobou provozu závisí na nastavené teplotě a délce vaření.

7.4 Příklady použití při vaření

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



Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

| Tepelný výkon                                                                        | Použití:                                                                                                                          | Čas (min)   | Tipy                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Udržení teploty hotového jídla.                                                                                                   | dle potřeby | Nádobu zakryjte pokličkou.                                                                               |
| 1 - 3                                                                                | Holandská omáčka, rozpouštění másla, čokolády nebo želatiny.                                                                      | 5 - 25      | Čas od času zamíchejte.                                                                                  |
| 2 - 3                                                                                | Ztuhnutí nadýchaných omelet a volských ok.                                                                                        | 10 - 40     | Připravujte zakryté pokličkou.                                                                           |
| 3 - 5                                                                                | Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.                                                                    | 25 - 50     | Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte.          |
| 5 - 7                                                                                | Dušení zeleniny, ryb a masa v páře.                                                                                               | 20 - 45     | Přidejte několik lžic vody. Během dušení kontrolujte množství vody.                                      |
| 7 - 9                                                                                | Vaření brambor a jiné zeleniny.                                                                                                   | 20 - 60     | Naplňte dno hrnce 1–2 cm vody. Během vaření kontrolujte množství vody. Udržujte hrnec zakrytý pokličkou. |
| 7 - 9                                                                                | Příprava většího množství jídla, dušených pokrmů a polévek.                                                                       | 60 - 150    | Až 3 l tekutiny plus přísady.                                                                            |
| 9 - 12                                                                               | Mírné smažení: plátky masa, cordon bleu z telecího masa, kotlety, karbanátky, klobásy, játra, jíška, vejce, palačinky a koblížky. | dle potřeby | Podle potřeby otočte.                                                                                    |

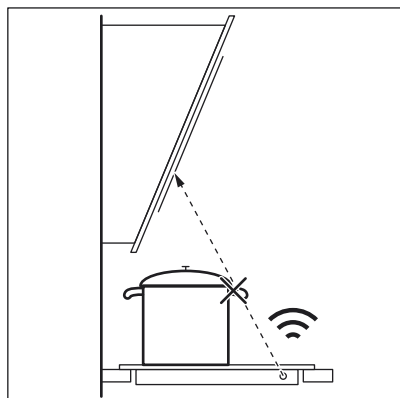
| Tepelný výkon | Použití:                                                                              | Čas (min) | Tipy                  |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------|
| 12 - 13       | Prudké smažení, opečená bramb. kaše, steak z roštěnce, steak.                         | 5 - 15    | Podle potřeby otočte. |
| 14            | Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků. |           |                       |
| P             | Vaření velkého množství vody. Je zapnuto PowerBoost.                                  |           |                       |

## 7.5 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.**



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.
- Na sklo použijte speciální škrabku.

### 8.2 Čištění varné desky

- **Odstraňte okamžitě:** roztavený plast, plastovou fólii, sůl, cukr a potraviny s

cukrem, jinak by znečištění mohlo varnou desku poškodit. Dávejte pozor, abyste se nepopálili. 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, kovově lesklé

zabarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.

- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a 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.                                                                    |
|                                                                                                 | 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 10 sekund.                                           | Zapněte varnou desku znovu a do 10 sekund nastavte tepelný výkon.                                                                        |
|                                                                                                 | Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.                              | Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.                                                                                                |
|                                                                                                 | Funkce Pauza je zapnutá.                                                               | Viz „Pauza“.                                                                                                                             |
|                                                                                                 | Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.                                       | Vyčistěte ovládací panel.                                                                                                                |
| Je slyšet nepřetržité pípání.                                                                   | Elektrické zapojení je nesprávné.                                                      | Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.                            |
| Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál. | Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.                                     | Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.                                                                                               |
| Varná deska se vypne.                                                                           | Něco blokuje pole snímače ①.                                                           | Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.                                                                                               |
| Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.                                                       | Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač. | Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.                       |
|                                                                                                 | Používáte velmi vysokou nádobu, která blokuje signál.                                  | Použijte menší nádobu, změňte varnou zónu nebo ovládejte odsavač par ručně.                                                              |

| Problém                                                                                                         | Možná příčina                                                                   | Řešení                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Funkce Automatický ohřev nefunguje.                                                                             | Je nastaven nejvyšší tepelný výkon.                                             | Nejvyšší nastavení teploty má stejný výkon jako funkce.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                 | Zóna je horká.                                                                  | Nechte zónu dostatečně vychladnout.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Nastavení tepelného výkonu kolísá mezi dvěma stupni.                                                            | Funkce Řízení výkonu je zapnutá.                                                | Viz „Denní používání“.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Ovládací panel se zahřívá na dotek.                                                                             | Nádoba je příliš velká nebo jste ji položili příliš blízko k ovládacímu panelu. | Je-li to možné, velké nádoby používejte na zadních varných zónách.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Když se dotknete senzorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál.                                  | Zvuková signalizace je vypnutá.                                                 | Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  se rozsvítí.                   | Je zapnutá Dětská bezpečnostní pojistka nebo Zámek.                             | Viz „Denní používání“.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  se rozsvítí.                   | Na varné zóně není žádná nádoba.                                                | Na varnou zónu postavte nádobu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                 | Nádobí není vhodné.                                                             | Používejte nádoby vhodné pro indukční varné desky. Viz část „Tipy a rady“.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                 | Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý.                                      | Používejte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  se rozsvítí a objeví se číslo. | U varné desky došlo k chybě.                                                    | Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud se znovu rozsvítí  , odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou desku opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko. |

## 9.2 Pokud problém nemůžete vyřešit...

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko. Uvedte údaje z typového štítku. U sklokeramické desky uveďte rovněž kód ze tří číslic a písmen (je v rohu skleněného povrchu) a chybové

hlášení, které se zobrazuje. 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 brožuře.

## 10. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 10.1 Typový štítek

Model EIT60443X  
Typ 61 B4A 00 AA  
Indukce 7.2 kW  
Sériové č. ....

PNC 949 492 690 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Vyrobeno v: , Rumunsko  
7.2 kW

ELECTROLUX



## 10.2 Technické údaje varné zóny

| Varná zóna   | Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximální délka [min] | Průměr varné nádoby [mm] |
|--------------|-----------------------------------------------|----------------|----------------------------------|--------------------------|
| Levá přední  | 2300                                          | 3700           | 10                               | 180 - 210                |
| Levá zadní   | 1800                                          | 2800           | 10                               | 145 - 180                |
| Pravá přední | 1400                                          | 2500           | 4                                | 125 - 145                |
| Pravá zadní  | 1800                                          | 2800           | 10                               | 145 - 180                |

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

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

## 11. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 11.1 Informace o výrobku

|                                                       |                      |             |
|-------------------------------------------------------|----------------------|-------------|
| Označení modelu                                       | EIT60443X            |             |
| Typ varné desky                                       | Vestavná varná deska |             |
| Počet varných zón                                     | 4                    |             |
| Technologie ohřevu                                    | Indukce              |             |
| Průměr kruhových varných zón (Ø)                      | Levá přední          | 21.0 cm     |
|                                                       | Levá zadní           | 18.0 cm     |
|                                                       | Pravá přední         | 14.5 cm     |
|                                                       | Pravá zadní          | 18.0 cm     |
| Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking) | Levá přední          | 178.4 Wh/kg |
|                                                       | Levá zadní           | 174.4 Wh/kg |
|                                                       | Pravá přední         | 183.2 Wh/kg |
|                                                       | Pravá zadní          | 184.9 Wh/kg |
| Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)        | 180.2 Wh/kg          |             |

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

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

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

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

## Tere tulemast Electroluxi 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.....              | 62 |
| 2. OHUTUSJUHISED.....           | 64 |
| 3. PAIGALDAMINE.....            | 66 |
| 4. TOOTE KIRJELDUS.....         | 69 |
| 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... | 70 |
| 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....   | 71 |
| 7. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....  | 75 |
| 8. PUHASTUS JA HOOLDUS.....     | 77 |
| 9. VEAOTSING.....               | 78 |
| 10. TEHNILISED ANDMED.....      | 79 |
| 11. ENERGIATÖHUSUS.....         | 80 |
| 12. JÄÄTMEKÄITLUS.....          | 81 |

## 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 kasutuskooormusi.
- 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 voluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.
- ETTEVAATUST: Toiduvalmistusprotsess. 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 lõikepinnad hermeetikuga, et niiskus ei tekitaks pundumist.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kõigi seadmete põhjas on jahutusventilaator.
- Kui seade paigaldatakse sahtli kohale:

- Ärge hoidke seal väikseid esemeid või pabereid, mida õhupuhasti võib sisse imeda, sest see võib kahjustada jahutusventilaatorit või jahutussüsteemi.
- Jälgige, et seadme põhja ja lahtris olevate asjade vahele jääks vähemalt 2 cm vaba ruumi.
- Eemaldage kõik seadme alla kappi paigaldatud eralduspaneelid.

## 2.2 Elektriühendus



### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

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

- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

## 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 plahvatusoht.

- 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 aured 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 majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

## 2.6 Kõrvaldamine

#### **HOIATUS!**

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- 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 pliidiid

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.  
Ühe juhtme läbimõõt peab olema  
minimaalselt 1,5 mm². Pöörduge  
lähimasse teeninduskeskusesse.  
Ühenduskaabli tohib välja vahetada ainult  
kvalifitseeritud elektrik.

**⚠ HOIATUS!**

Kõik vajalikud elektritööd peab tegema  
kvalifitseeritud elektrik.

**⚠ ETTEVAATUST!**

Ühendamine kontaktpistikute kaudu on  
keelatud.

**⚠ ETTEVAATUST!**

Ärge puurige ega jootke juhtmeotsi. See  
on keelatud.

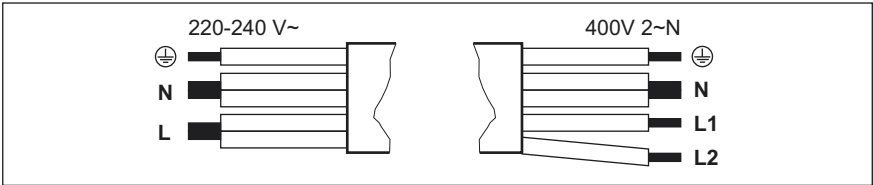
**⚠ ETTEVAATUST!**

Ärge ühendage kaablit ilma kaabliotsa  
muhvita.

**Ühefaasiline ühendus**

1. Eemaldage kaabliotsa muhv mustalt ja  
pruunilt juhtmelt.
2. Eemaldage isolatsioon mustalt ja pruunilt  
juhtmeotsalt.
3. Ühendage mustad ja pruunid kaabliotsad.
4. Paigaldage uus kaabliotsa muhv  
tavalisele kaabliotsale (vajalik on  
spetsiaalne tööriist).

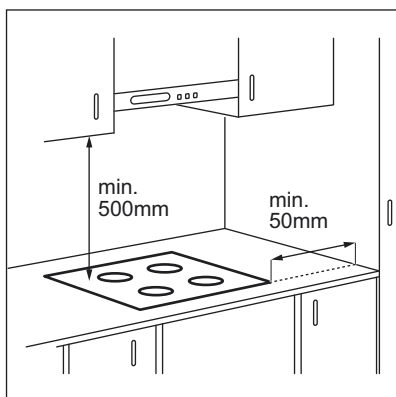
**Kaabli ristlõikepindala on 2 x 1,5 mm²**



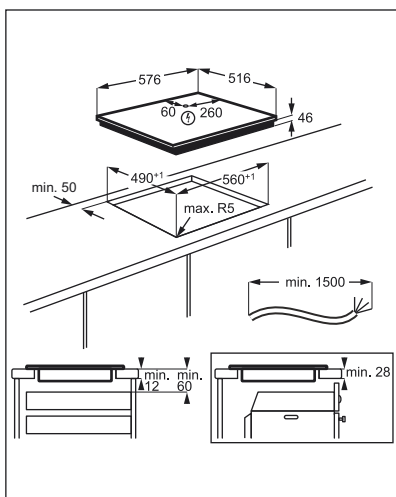
| Ühefaasiline ühendus: 220 - 240 V~                                               |                    | Kahefaasiline ühendus: 400 V 2 ~ N |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | Roheline - kollane | Roheline - kollane                 |  |
| N                                                                                | Sinine ja sinine   | Sinine ja sinine                   | N                                                                                 |
| L                                                                                | Must ja pruun      | Must                               | L1                                                                                |
|                                                                                  |                    | Pruun                              | L2                                                                                |

**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.



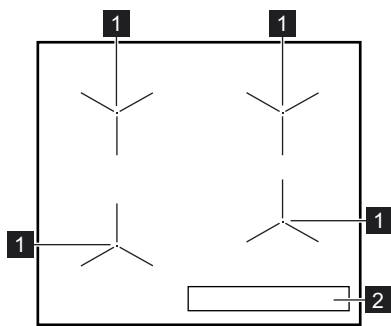
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation



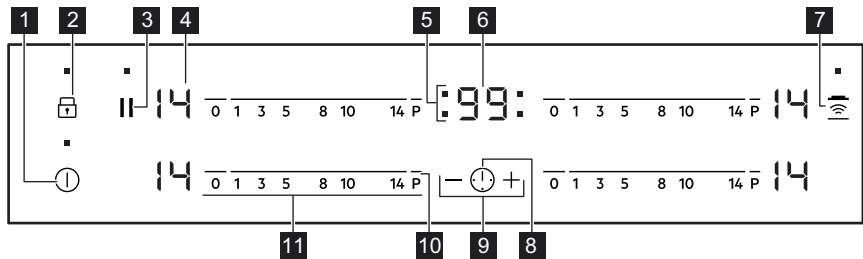
## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Keeduala paigutus



- 1 Induksioonkeeduväli
- 2 Juhtpaneel

### 4.2 Juhtpaneeli paigutus



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

| Sensorväli | Funktsioon                      | Märkus                                                 |
|------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 1 ①        | Sees / Väljas                   | Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.              |
| 2 ②        | Lukk / Lapselukk                | Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.                   |
| 3          | Paus                            | Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.               |
| 4 -        | Soojusastme näit                | Soojusastme näitamiseks.                               |
| 5 -        | Keeduväljade taimerindikaatorid | Näitab, millise välja jaoks aeg on määratud.           |
| 6 -        | Taimerinäidik                   | Aja näitamiseks minutites.                             |
| 7 ③        | Hob²Hood                        | Funktsiooni käitsirežiimi sisse- ja väljalülitamiseks. |

| Sensorväli | Funktsioon | Märkus                               |
|------------|------------|--------------------------------------|
| 8          | -          | Keeduvälja valimiseks.               |
| 9          | -          | Aja pikendamiseks või lühendamiseks. |
| 10 P       | PowerBoost | Funktsiooni sisselülitamiseks.       |
| 11 -       | Juhtriba   | Soojusastme määramiseks.             |

4.3 Soojusastme näit

| Ekraan   | Kirjeldus                                                                                                       |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | Keeduväli on välja lülitatud.                                                                                   |
| -        | Keeduväli on sisse lülitatud.                                                                                   |
|          | Paus on sees.                                                                                                   |
|          | Automaatne kuumutamine on sees.                                                                                 |
|          | PowerBoost on sees.                                                                                             |
| + number | Tegemist on rikkega.                                                                                            |
| /  /     | OptiHeat Control (3-astmeline jääkuumuse indikaator): toiduvalmistamise jätkamine / soojashoidmine / jääkuumus. |
|          | Lukk / Lapselukk on sees.                                                                                       |
|          | Sobimatu või liiga väike nõu, või ei ole keeduväljal üldse nõud.                                                |
|          | Automaatne väljalülitus on sees.                                                                                |

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

**HOIATUS!**  
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Võimsuse piirang

Võimsuse piirang määratleb, pliidiplaadi poolt kasutatava koguvõimsuse majapidamise elektrikaitsmete võimsuse piirides. Pliidiplaat on vaikimisi seatud võimalikult suurele võimsusastmele.

**Võimsusastme vähendamiseks või suurendamiseks:**

- 1. Lülitage pliit välja.
  - 2. Vajutage ja hoidke nuppu umbes 3 sekundit . Ekraan süttib ja kustub.
  - 3. Vajutage ja hoidke nuppu umbes 3 sekundit . Ilmub või . Ilmub
  - 4. Vajutage nuppu . Ilmub P72 .
  - 5. Puudutage taimeril nuppu / , et valida võimsusaste.
- Võimsustasemed**
- Vt jaotist "Tehnilised andmed".

### ⚠ ETTEVAATUST!

Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsele.

- P72 – 7 200 W
- P15 – 1 500 W
- P20 – 2 000 W

- P25 – 2 500 W
- P30 – 3 000 W
- P35 – 3 500 W
- P40 – 4 000 W
- P45 – 4 500 W
- P50 – 5 000 W
- P60 – 6 000 W

## 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### ⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel ①.

### 6.2 Automaatne väljalülitus

**Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:**

- kõik keedualad on välja lülitatud,
- pärast pliidi käivitamist ei määrata soojusastet,
- kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Kõlab helisignaali ja pliit lülitub välja. Eemaldage objekt või puhastage juhtpaneel.
- Pliit läheb liiga kuumaks (nt nõu on kuivalt plaadil). Enne kui pliiti uuesti kasutama hakkate, laske keedualal maha jahtuda.
- kasutate sobimatut keedunõud. Sümbol  süttib ja 2 minuti pärast lülitub keeduväli automaatselt välja.
- te pole keeduala välja lülitanud või soojusastet muutnud. Mõne aja möödudes süttib  ja pliit lülitub välja.

**Soojusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:**

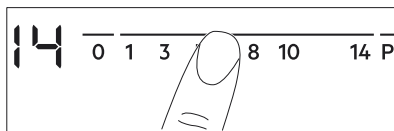
| Soojusaste                                                                               | Pliit lülitub välja pärast |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|  1 - 3 | 6 tundi                    |
| 4 - 7                                                                                    | 5 tundi                    |

| Soojusaste | Pliit lülitub välja pärast |
|------------|----------------------------|
| 8 - 9      | 4 tundi                    |
| 10 - 14    | 1,5 tundi                  |

### 6.3 Soojusaste

Soojusastme määramiseks või muutmiseks:

Puudutage juhtriba sobiva kuumusastme juures või liigutage juhtribal sõrme, kuni jõuate õige kuumusastmeni.



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

#### ⚠ HOIATUS!

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

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

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

-  - jätka valmistamist,
-  - soojashoidmine,

 - jääkkuumus.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

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

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

## 6.5 Keedualade kasutamine

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

## 6.6 Automaatne kuumutamine

Kasutage seda funktsiooni soovitud kuumusastme kiiremaks saavutamiseks. Kui see funktsioon on sees, töötab keeduväli kõigepealt kõrgeimal kuumusastmel, jätkates seejärel tööd soovitud kuumusastmel.



Funktsiooni aktiveerimiseks peab keeduväli olema külm.

**Keeduala funktsiooni aktiveerimiseks:**

puudutage **P** (süttib ). Puudutage kohe soovitud soojusastet. 3 sekundi pärast süttib .

**välja lülitamiseks:** muutke kuumusastet.

## 6.7 PowerBoost

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



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

**Keeduala jaoks funktsiooni**

**sisselülitamiseks:** puudutage **P**.  süttib.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** muutke soojusastet.

## 6.8 Taimer

### • Pöördloendus

Seda funktsiooni võite kasutada ühe küpsetusessiooni pikkuse valimiseks.

Kõigepealt valige keeduvälja soojusaste, seejärel funktsioon.

**Keeduvälja valimine:** puudutage järjest , kuni ilmub keeduvälja indikaator.

**Funktsiooni sisselülitamiseks:** puudutage taimeril nuppu , et valida aeg (00-99 minutit). Kui keeduvälja indikaator hakkab vilkuma, toimub aja pöördloendus.

**Järelejäänud aja kontrollimiseks:**

puudutage  keeduvälja valimiseks. Keeduvälja indikaator hakkab vilkuma. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.

**Aja muutmiseks:** puudutage  keeduvälja valimiseks. Puudutage  või .

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** puudutage  keeduvälja valimiseks ja siis puudutage . Järelejäänud aega loetakse tagurpidi kuni näiduni **00**. Keeduvälja indikaator kustub.



Kui aeg saab täis, vilgub **00** ja kostab helisignaali. Keeduväli lülitub välja.

**Heli peatamine:** puudutage .

### • CountUp Timer

Selle funktsiooni abil saate määrata, kui kaua keeduväli töötab.

**Keeduvälja valimine:** puudutage järjest , kuni ilmub keeduvälja indikaator.

**Funktsiooni sisselülitamiseks:** puudutage taimeril . Ilmub . Kui keeduvälja indikaator hakkab vilkuma, toimub aja loendus. Ekraanil vaheldub  ja loendatud aeg (minutites).

**Et vaadata, kui kaua keeduväli töötab:**

puudutage  keeduvälja valimiseks. Keeduvälja indikaator hakkab vilkuma. Ekraanil kuvatakse aeg, kui kaua keeduväli töötab.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** puudutage

⌚ ja seejärel **+** või **—** Keeduvälja indikaator kustub.

• **Minutilugeja**

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

Soojusastme ekraanil kuvatakse **0**.

**Funktsiooni sisselülitamiseks:** puudutage

taimeril ⌚ ja siis puudutage **+** või **—**, et valida aeg. Kui aeg saab täis, kostab helisignaali ja **00** vilgub.

**Heli peatamine:** puudutage ⌚.



See funktsioon ei mõjuta keeduväljade tööd.

## 6.9 Paus

See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.

Kui funktsioon töötab, on juhtpaneelil kõik muud sümbolid lukustatud.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

**1. Funktsiooni sisselülitamiseks:** vajutage nuppu **||**.

**u** lülitub sisse. Kuumusaste on langetatakse väärtusele 1.

**2. Funktsiooni deaktiveerimiseks:** vajutage **||**.

Eelmine kuumusaste lülitub sisse.

## 6.10 Lukk

Keeduväljade kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära soojusastme kogemata muutmise.

**Valige kõigepealt soojusaste.**

**Funktsiooni sisselülitamiseks:** puudutage

**t**, **L** süttib 4 sekundiks. Taimer jääb sisselülitatuks.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** puudutage

**t**. Süttib viimati kasutatud soojusaste.



Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

## 6.11 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.

**Funktsiooni sisselülitamiseks:** käivitage

pliit **1** abil. Ärge valige soojusastet.

Puudutage **t** 4 sekundit. **L** süttib. Lülitage pliit välja **1** abil.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** käivitage pliit

**1** abil. Ärge valige soojusastet. Puudutage **t** 4 sekundit. **0** süttib. Lülitage pliit välja **1** abil.

**Funktsiooni ignoreerimiseks ühe**

**toiduvalmistamise ajaks:** lülitage pliit sisse

**1** abil. **L** süttib. Puudutage **t** 4 sekundi

vältel. **Valige soojusaste 10 sekundi jooksul.** Pliiti saab nüüd kasutada. Kui

lülitate pliidi välja **1** abil, on funktsioon jälle sees.

## 6.12 OffSound Control (helide sisse- ja väljalülitamine)

Lülitage pliit välja. Puudutage **1** 3 sekundi vältel. Ekraan süttib ja kustub. Puudutage 3 sekundit **t**. Süttib **00** või **01**. Puudutage taimeril **+**, et valida üks järgnevatest:

- **01** – helid on väljas

- **00** – helid on sees

Valiku kinnitamiseks oodake, kuni pliit automaatselt välja lülitub.

Kui funktsioon on seatud valikule **01**, kuulete helisid ainult järgmistel juhtudel:

- puudutades **1**
- Minutilugeja jõuab lõpule
- Pöördloendur jõuab lõpule
- kui juhtpaneelile midagi asetatakse.

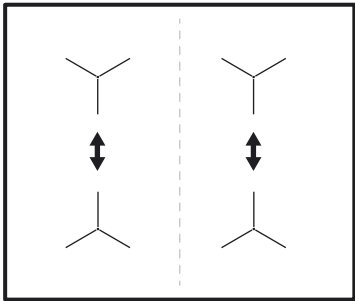
## 6.13 Toitehaldus

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 elektrikoormus on (3700 W). Kui pliit saavutab maksimaalse saadaoleva võimsustaseme ühel faasil, vähendatakse automaatselt keeduala võimsust.
- Viimati valitud keeduala kuumusaste on alati esmane prioriteet. Järelejäänud võimsus jagatakse eelnevalt aktiveeritud keedualade vahel valimisele vastupidises järjekorras.
- Ekraanil olev soojusastme näit lülitub ümber algselt valitud soojusastme ja vähendatud soojusastme vahel.
- Oodake, kuni ekraani vilkumine lakkab või vähendage viimati valitud keeduala kuumusastet. Keedualad jätkavad töötamist väiksema kuumusastmega. Vajaduse korral muutke keedualade kuumusastet käsitsi.

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



### 6.14 Hob²Hood

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



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

#### Funktsiooni automaatne juhtimine

Funktsiooni automaatseks kasutamiseks valige automaatrežiim H1 – H6. Algselt on pliit seadistatud valikule H5. Õhupuhasti reageerib alati, kui kasutate pliidiplaati. Pliit tuvastab keedunõude temperatuuri automaatselt ja reguleerib selle järgi ventilaatori kiirust.

#### Automaatrežiimid

|                         | Auto-<br>maatne<br>tuli | Keemi-<br>ne <sup>1)</sup> | Praadimi-<br>ne <sup>2)</sup> |
|-------------------------|-------------------------|----------------------------|-------------------------------|
| Režiim H0               | Väljas                  | Väljas                     | Väljas                        |
| Režiim H1               | Sees                    | Väljas                     | Väljas                        |
| Režiim H2 <sup>3)</sup> | Sees                    | Ventilaatori kiirus 1      | Ventilaatori kiirus 1         |
| Režiim H3               | Sees                    | Väljas                     | Ventilaatori kiirus 1         |
| Režiim H4               | Sees                    | Ventilaatori kiirus 1      | Ventilaatori kiirus 1         |
| Režiim H5               | Sees                    | Ventilaatori kiirus 1      | Ventilaatori kiirus 2         |
| Režiim H6               | Sees                    | Ventilaatori kiirus 2      | Ventilaatori kiirus 3         |

<sup>1)</sup> Pliit tuvastab keemise ja aktiveerib ventilaatori kiiruse vastavalt automaatrežiimile.

<sup>2)</sup> Pliit tuvastab praadimise ja aktiveerib ventilaatori kiiruse vastavalt automaatrežiimile.

<sup>3)</sup> See režiim aktiveerib ventilaatori ja tule ega sõltu temperatuurist.

#### Automaatrežiimi muutmine

1. Lülitage pliit välja.
2. Vajutage 3 sekundit nuppu . Ekraan süttib ja kustub.
3. Vajutage 3 sekundit nuppu .
4. Vajutage nuppu paar korda, kuni süttib .

5. Vajutage taimeri nuppu , et valida automaatrežiim.



Õhupuhasti juhtimiseks otse õhupuhasti paneelil deaktiveerge funktsiooni automaatne režiim.



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

### Ventilaatori kiiruse käsitsi juhtimine

Funktsiooni saab kasutada ka käsitsi. Selleks vajutage nuppu , kui pliidiplaat on sisse lülitatud. See deaktiveerib funktsiooni automaatse töö ja võimaldab teil ventilaatori

kiirust käsitsi muuta. Kui vajutate nuppu , tõstate ventilaatori kiirust ühe sammu võrra. Kui jõuate intensiivsele tasemele ja vajutate uuesti nuppu , seate ventilaatori kiiruseks 0, mis deaktiveerib õhupuhasti ventilaatori. Ventilaatori uuesti käivitamiseks kiirusel 1 vajutage nuppu .



Funktsiooni automaatse töö aktiveerimiseks deaktiveerige pliiit ja aktiveerige see uuesti.

### Valgusti aktiveerimine

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



Õhupuhasti tuli deaktiveerub 2 minutit pärast pliidi deaktiveerimist.

## 7. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Keedunõud



Induktsiooniladel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsiooniladega sobivaid nõusid.

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

#### Keedunõu materjal

- **sobiv:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse tähistusega).

- **mittesobiv:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan.

**Keedunõud võib induktsioonpliidiplaadil kasutada, kui:**

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

#### Keedunõu mõõtmed

- Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.
- Keeduala tõhusus sõltub keedunõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.
- Nii ohutuse kui ka optimaalsete toiduvalmistulemuste huvides ärge kasutage keedunõusid, mis on suuremad jaotises "Keedualade spetsifikatsioon" nimetatutest. Vältige toiduvalmistamise ajal keedunõude hoidmist juhtpaneeli läheduses. See võib mõjutada juhtpaneeli funktsioneerimist või võib juhuslikult aktiveerida pliidiplaadi funktsioonid.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

7.2 Kasutamisega kaasnevad helid

Kui kuulete:

- pragisevat heli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- vilinat: kasutatakse ühte või mitut keeduvälja suures võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- surinat: kasutatakse suurt võimsust.
- klõpsumist: elektrilülitused.
- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest.

7.3 Öko Timer (Öko taimer)

Energia säästmiseks lülitub keeduvälja soojendus välja enne pöördloenduse taimeri

signaali kõlamist. Tööaja pikkus sõltub valitud soojusastmest ja küpsetusaja pikkusest.

7.4 Toiduvalmistamise rakenduste näited

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



Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

| Kuumusastme                                                                          | Kasutage järgmiseks:                                                                                                                | Aeg (min.)           | Näpunäited                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Toidu soojashoidmiseks.                                                                                                             | vastavalt vajadusele | Pange nõule alati kaas peale.                                                                                          |
| 1 - 3                                                                                | Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin.                                                                                | 5 - 25               | Segage aeg-ajalt.                                                                                                      |
| 2 - 3                                                                                | Tahkemaks muutmine: kohevad omlettid, küpsetatud munad.                                                                             | 10 - 40              | Küpsetage kaanega.                                                                                                     |
| 3 - 5                                                                                | Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamine.                                                                  | 25 - 50              | Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada. |
| 5 - 7                                                                                | Hautage köögivilju, kala, liha.                                                                                                     | 20 - 45              | Lisage paar supilusikatäit vett. Kontrollige protsessi ajal vee kogust.                                                |
| 7 - 9                                                                                | Aurutage kartuleid ja muid köögivilju.                                                                                              | 20 - 60              | Katke poti põhi 1–2 cm veega. Kontrollige protsessi ajal veetaset. Hoidke potil kaas peal.                             |
| 7 - 9                                                                                | Suurema koguse toidu, hautiste ja supide valmistamine.                                                                              | 60 - 150             | Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega.                                                                                |
| 9 - 12                                                                               | Kerge praadimine: eskalopid, vasikaliha, cordon bleu, kotletid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud. | vastavalt vajadusele | Vajadusel keerake ümber.                                                                                               |
| 12 - 13                                                                              | Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid.                                                                           | 5 - 15               | Vajadusel keerake ümber.                                                                                               |

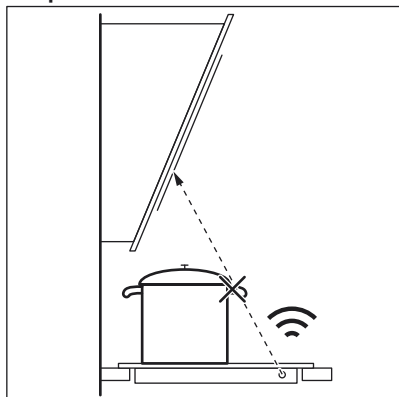
| Kuumusastme | Kasutage järgmiseks:                                                                         | Aeg (min.) | Näpunäited |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| 14          | Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittige friikartulid). |            |            |
| P           | Keetke suures koguses vett. PowerBoost on sisse lülitatud.                                   |            |            |

## 7.5 Näpunäited Hob²Hood kasutamiseks

Kui kasutate pliidiplaati funktsiooniga:

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

**Pilt pliidikubust on illustratiivne.**



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

### Õhupuhastid Hob²Hood-funktsiooniga

Selle funktsiooniga õhupuhastite valiku leiate 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 spetsiaalse klaasikaabitsat.

### 8.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulanud plast, plastkile, sool, suhkur ja suhkrut sisaldavad toiduained, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Vältige põletusi. Asetage spetsiaalne pliidiplaadi kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidiplaadi pinnal.

- **Eemaldage, kui pliidiplaat on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvapakid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine::** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidiplinda.

## 9. VEAOTSING

### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 9.1 Mida teha, kui...

| Probleem                                                                                              | Võimalik põhjus                                                                                                         | Kõrvaldamise abinõu                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada.                                                           | Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik.                                                  | Kontrollige, kas pliidiplaat on õigesti elektrivõrku ühendatud.                                            |
|                                                                                                       | Kaitse on vallandunud.                                                                                                  | Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga. |
|                                                                                                       | Te ei vali 10 sekundi jooksul soojusastet.                                                                              | Käivitage pliidiplaat uuesti ja seadke soojusaste vähemalt 10 sekundi jooksul.                             |
|                                                                                                       | Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala.                                                                          | Puudutage ainult ühte puuteala.                                                                            |
|                                                                                                       | Paus on sisse lülitatud.                                                                                                | Vt jaotist "Paus".                                                                                         |
|                                                                                                       | Juhtpaneelil on vesi või rasvapakid.                                                                                    | Puhastage juhtpaneel.                                                                                      |
| Võite kuulda pidevat helisignaali.                                                                    | Elektriühendus ei ole nõuetekohane.                                                                                     | Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida.           |
| Kostab helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaali. | Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.                                                                    | Eemaldage andurialadelt mistahes esemed.                                                                   |
| Pliidiplaat lülitub välja.                                                                            | Olete asetanud midagi andurialale  . | Eemaldage andurialalt mistahes esemed.                                                                     |
| Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse.                                                                | Ala ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või andur on kahjustunud.                                           | Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.                 |
|                                                                                                       | Kasutate väga kõrget nõud, mis blokeerib signaali.                                                                      | Kasutage väiksemat nõud, vahetage keeduala või kasutage õhupuhasstik kätsi.                                |
| Automaatne kuumutamine funktsioon ei tööta.                                                           | Valitud on kõrgeim soojusaste.                                                                                          | Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui funktsioonil.                                                   |
|                                                                                                       | Ala on kuum.                                                                                                            | Laske alal piisavalt maha jahtuda.                                                                         |

| Probleem                                                                                                  | Võimalik põhjus                                                        | Kõrvaldamise abinõu                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Soojusaste lülitub ühelt astmelt teisele.                                                                 | Toitehaldus on sees.                                                   | Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Juhtpaneeli on kuum puudutada.                                                                            | Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtpaneelile liiga lähedale. | Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Kui puudutate paneeli anduralsid, puudub heli.                                                            | Helid on välja lülitatud.                                              | Lülitage heli sisse. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  hakkab tööle.            | Lapselukk või Lukk töötab.                                             | Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  hakkab tööle.            | Alal ei ole ühtegi keedunõud.                                          | Asetage alale kööginõu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                           | Kasutate ebasobivat nõud.                                              | Kasutage ainult induktsoonpliidle sobivaid nõusid. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                           | Nõu põhja läbimõõt on liiga väike.                                     | Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  ja number lülitub sisse. | Pliidiplaadil on tõrge.                                                | Lülitage pliidiplaat välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui  süttib uuesti, eemaldage pliit vooluvõrgust. Lülitage pliidiplaat vooluvõrku tagasi 30 sekundi pärast. Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teeninduskeskusse. |

## 9.2 Kui te ei leia lahendust ...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Esitage andmed andmesildilt. Esitage ka kolmetäheline klaaskeraamika kood (see asub klaaspinna

nurgas) ja ilmuv veateade. Veenduge, et kasutasite pliidiplaati õigesti. Vastasel juhul on hooldustehniku või edasimüüja poolt teostatav hooldus tasuline ka garantiiaja jooksul. Teavet garantiiperioodi ja volitatud hoolduskeskuste kohta leiate garantiivihikust.

# 10. TEHNILISED ANDMED

## 10.1 Andmesilt

Mudel EIT60443X  
Tüüp 61 B4A 00 AA  
Induktsioon 7.2 kW  
Seerianr .....  
ELECTROLUX

Tootekood (PNC) 949 492 690 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 – 60 Hz  
Valmistatud: Rumeenias  
7.2 kW



10.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

| Keeduväli      | Nimivõimsus (mx soojusaste) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimumkeskus [min] | Kööginõu läbimõõt [mm] |
|----------------|---------------------------------|----------------|---------------------------------|------------------------|
| Vasak eesmine  | 2300                            | 3700           | 10                              | 180 - 210              |
| Vasak tagumine | 1800                            | 2800           | 10                              | 145 - 180              |
| Parem eesmine  | 1400                            | 2500           | 4                               | 125 - 145              |
| Parem tagumine | 1800                            | 2800           | 10                              | 145 - 180              |

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

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

11. ENERGIATÕHUSUS

11.1 Tooteteave

|                                                                 |                                                                    |                                                          |
|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Mudeli tunnus                                                   | EIT60443X                                                          |                                                          |
| Pliidi tüüp                                                     | Sisseehitatud pliit                                                |                                                          |
| Toidukuumtöötlemisvööndite arv                                  | 4                                                                  |                                                          |
| Kuumutustehnoloogia                                             | Induktsioon                                                        |                                                          |
| Ringikujuliste toidukuumtöötlemisvööndite läbimõõt (Ø)          | Vasak eesmine<br>Vasak tagumine<br>Parem eesmine<br>Parem tagumine | 21.0 cm<br>18.0 cm<br>14.5 cm<br>18.0 cm                 |
| Toidukuumtöötlemisvööndi energiatarbimine (EC electric cooking) | Vasak eesmine<br>Vasak tagumine<br>Parem eesmine<br>Parem tagumine | 178.4 Wh/kg<br>174.4 Wh/kg<br>183.2 Wh/kg<br>184.9 Wh/kg |
| Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)                       | 180.2 Wh/kg                                                        |                                                          |

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

Toidukuumtöötlemisala puudutavad energianäidud on märgitud vastavate toidukuumtöötlemisvööndite tähistega.

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 jääkkuumust.

## 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 kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

## 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.....    | 82  |
| 2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....  | 85  |
| 3. მონტაჟი.....                    | 88  |
| 4. პროდუქტის აღწერა.....           | 90  |
| 5. პირველ გამოყენებამდე.....       | 91  |
| 6. ყოველდღიური გამოყენება.....     | 92  |
| 7. მინიშნებები და რჩევები.....     | 97  |
| 8. მოვლა და დასუფთავება.....       | 100 |
| 9. პრობლემის აღმოფხვრა.....        | 101 |
| 10. ტექნიკური მონაცემები.....      | 103 |
| 11. ენერგოეფექტურობა.....          | 103 |
| 12. გარემოსდაცვითი პრობლემები..... | 104 |

## 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 საშიშვანო 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, როგორიც არის ტაიმერი, ან არ უნდა იყოს დაკავშირებული სქემაზე, რომელიც რეგულარულად ირთვება ან ითიშება კომუნალური მოხმარების მიერ.
- სიფრთხილე: საჭიროა საჭმლის მომზადების პროცესის მეთვალყურეობა. მოკლევადიანი მზადების პროცესი გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ უნდა იყოს.
- გაფრთხილება: ხანძრის საფრთხე: არ შეინახოთ ნივთები სამზარეულო ზედაპირებზე.
- მეტალის საგნები, როგორიცაა 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 დენთან 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

#### ⚠ გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

#### ⚠ გარფთხილება!

დაზიანებისა 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 გადტანისას, 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 ქვების გადმოვარდნას მოწყობილობიდან კარის ან ფანჯრის გაღებისას.
- თითოეულ მოწყობილობას ქვემოდან აქვს გამაგრებული 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 გაგრელების 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

#### ⚠ გარფთხილება!

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 იარაღიწე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა სწორად არის დამონატყებული. მოშვებულმა ან არასწორად დაყენებულმა ელექტრო სადენმა ან შტეფსელმა (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) შეიძლება ტერმინალი ძალიან გააცხელოს.
- გამოიყენეთ სწორი ელექტრო სადენი.

- არ გადახლართოთ 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 მარავალშესაერთებლიანი 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 მოჰაჩოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული 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.

## 2.3 გამოყენება

### ⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- პირველ გამოყენებამდე მოაცილეთ მთელი შეფუთვა, იარაღები და დამცავი ფირი (ასეთის არსებობის შემთხვევაში).
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეტესად ურეოდ.
- ყოველი გამოყენების შემდეგ საჭმლის მომზადების ზონა დააყენეთ „გამორთულზე“.
- არ დადოთ დანა-ჩანგალი ან ქვების თავსახური სამზარეულო ზონაზე. ისინი შეიძლება გახურდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- თუ მოწყობილობის ზედაპირი გაიფხვჭა, დაუყოვნებლივ გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან. ეს არის დენის დარტყმის თავიდან ასაცილებლად.
- კარდიოსტიმულატორის მქონე მომხმარებლებმა უნდა დაიცვან მინიმუმ 30 სმ-ის დისტანცია ინდუქციური სამზარეულო ზონიდან, როცა მოწყობილობა მუშაობის პროცესშია.
- საკვები პროდუქტის ცხელ ზეთში ჩადებისას, ზეთი შეიძლება აშხედდეს.
- არ მოათავსოთ ალუმიუმის 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.

- გაზურეულმა 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, გამორთეთ 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, გამხსნელები 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 დახუთვის რისკი.

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

### 3. მონტაჟი

#### ⚠ გარფთხილება!

იხილეთ 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 ზედაპირებზედაყენებთ .

#### 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. თითო სადენის დიამეტრი უნდა იყოს მინიმუმ 1,5 მმ². გაესაუბრეთ თქვენს ადგილობრივ სერვისცენტრს. შემაერთებული სადენი შეიძლება შეცვალოს მხოლოდ კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.

#### ⚠ გარფთხილება!

ელექტრული შეერთებები კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა უნდა გაიყვანოს.

#### ⚠ ფრთხილად!

შეერთებების საკონტაქტო შტეფსელით გაყვანა დაუშვებელია.

#### ⚠ ფრთხილად!

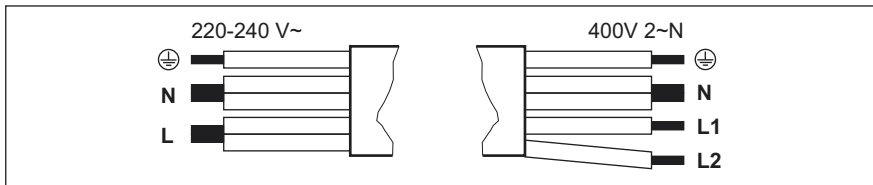
არ გახვრიტოთ ბურღით და არ მიარჩილოთ სადენის ბოლოები. აკრძალულია.

#### ⚠ ფრთხილად!

ნუ დააკავშირებთ კაბელს კაბელის დამაბოლოებლის გარეშე.

#### ერთფაზიანი კავშირი

1. გამოაერთეთ კაბელის ბოლო სახელო შავი და ყავისფერი კაბელებიდან.
  2. ყავისფერი და შავი კაბელების ბოლოებს მოაცილეთ იზოლაცია.
  3. შეაერთეთ შავი და ყავისფერი კაბელების ბოლოები.
  4. კაბელის საერთო ბოლოზე, ახალი სადენის ბოლოს გაუკეთეთ ჰილზი (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).
- კაბელის განივი კვეთი 2 x 1,5 მმ²



ერთფაზიანი შეერთება: 220 - 240 ვ~

ორფაზიანი შეერთება: 400 ვ 2 ~ N



მწვანე - ყვითელი

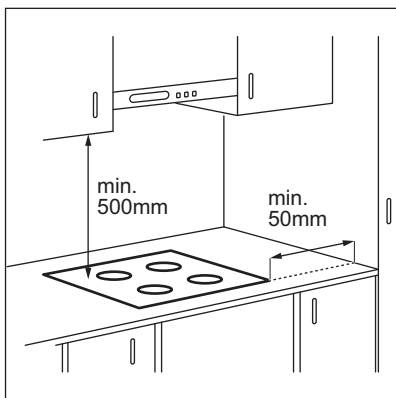
მწვანე - ყვითელი



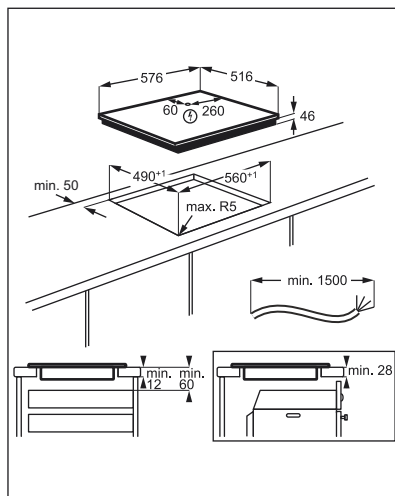
| ერთფაზიანი შეერთება: 220 - 240 ვ~ |                   | ორფაზიანი შეერთება: 400 ვ 2 ~ N |    |
|-----------------------------------|-------------------|---------------------------------|----|
| N                                 | ლურჯი და ლურჯი    | ლურჯი და ლურჯი                  | N  |
| L                                 | შავი და ყავისფერი | შავი                            | L1 |
|                                   |                   | ყავისფერი                       | L2 |

### 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 ვენტილაციამ საკვების მომზადების პროცესში შეიძლება გააცხელოს უჯრაში შენახული საგნები.



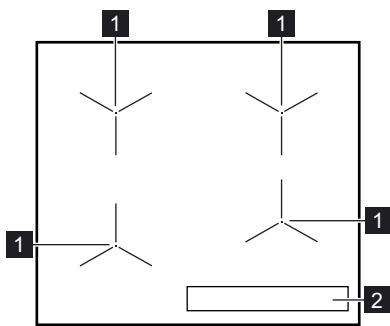
იპოვეთ ვიდეო ინსტრუქცია „როგორ დავაყენოთ Electrolux-ის ინდუქციური ქურა - სამუშაო მაგიდაზე დაყენება“ ქვემოთ მოცემულ სურათზე მითითებული სრული სახელის შეყვანით.

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

How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation 

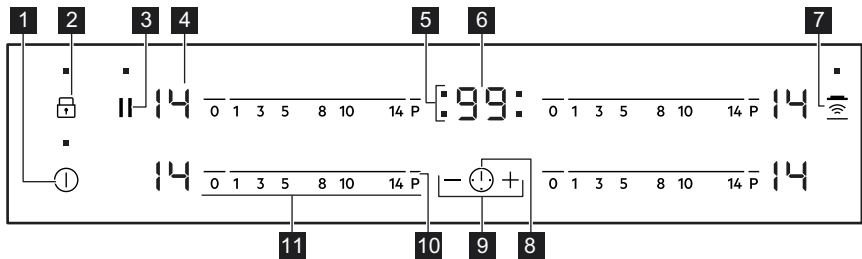
## 4. პროდუქტის აღწერა

### 4.1 საკვების მოსამზადებელი ზედაპირის განლაგება



- 1 საკვების მომზადების ინდუქციური ზონა
- 2 კონტროლის პანელი

### 4.2 მართვის პანელი განლაგება



მოწყობილობის ასამუშავებლად გამოიყენეთ სენსორული ველები. დისპლეები, ინდიკატორები და ზმები გატყობინებენ, თუ რომელი ფუნქცია მუშაობს.

|   | სენსორული ველი                                                                      | ფუნქცია                                           | კომენტარი                                                 |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| 1 | ①                                                                                   | ჩართვა / გამორთვა                                 | ჭურის გასააქტიურებლად დეაქტივირებისათვის.                 |
| 2 |  | დაბლოკვა / ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა       | მართვის პანელის დასაბლოკად / განსაბლოკად.                 |
| 3 |                                                                                     | პაუზა                                             | ჭურის გასააქტიურებლად და დეაქტივირებისათვის.              |
| 4 | -                                                                                   | სითბოს პატამეტრების დისპლეი                       | სითბოს პარამეტრის საჩვენებლად.                            |
| 5 | -                                                                                   | საკვების მომზადების ზონების ტაიმერის ინდიკატორები | იმისათვის, რომ აჩვენოს, თუ რომელი ზონისთვის ნიშნავთ დროს. |

| სენსორული ველი | ფუნქცია | კომენტარი        |
|----------------|---------|------------------|
| 6              | -       | ტაიმერის დისპლეი |
| 7              |         | Hob2Hood         |
| 8              |         | -                |
| 9              | + / -   | -                |
| 10             | P       | PowerBoost       |
| 11             | -       | მართვის ზოლი     |

4.3 გაცხელების პატამეტრების დისპლეები

| დისპლეი | აღწერა                                                                                                                      |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | საკვების მომზადების ზონა დეაქტივირებულია.                                                                                   |
| -       | საკვების მომზადების ზონა მუშა მდგომარეობაშია.                                                                               |
|         | პაუზა მუშა მდგომარეობაშია.                                                                                                  |
|         | ავტომატური გაცხელება მუშა მდგომარეობაშია.                                                                                   |
|         | PowerBoost მუშა მდგომარეობაშია.                                                                                             |
| + ციფრი | საწეზა გაუმართაობა.                                                                                                         |
| /  /    | OptiHeat Control (3 ნაბიჯი ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი): საკვების მომზადების გაგრძელება / სითბოს შენარჩუნება / ნარჩენი სიცხე. |
|         | დაბლოკვა / ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა მუშაობს.                                                                        |
|         | არასწორი ან ძალიან პატარა სამზარეულოს ჭურჭელი ან სამზარეულოს ჭურჭელი არ არის განთავსებული საკვების მომზადების ზონაზე.       |
|         | ავტომატური გათიშვა მუშა მდგომარეობაშია.                                                                                     |

5. პირველ გამოყენებამდე

**გარფთხილება!**  
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

5.1 ენერგიის შეზღუდვა

ენერგიის შეზღუდვა განსაზღვრავს, სახლში დამონტაჟებული დამცველების

ზღვრულ დიპაზონში რა ოდენობის ენერგიას მოიხმარს ჭურა ჯამურად. ნაგულისხმევად, ჭურა სიმძლავრის შესაძლო უმაღლეს დონეზეა დაყენებული.  
**სიმძლავრის დონის შესამცირებლად ან გასაზრდელად:**  
1. გამორთეთ ჭურა.

- 2. ხანგრძლივად დააჭირეთ ღილაკს ① 3 წამის განმავლობაში. ჩართვა/გამორთვა გამოჩნდება ეკრანზე.
- 3. ხანგრძლივად დააჭირეთ ღილაკს ② 3 წამის განმავლობაში. ③ ან ④ გამოჩნდება.
- 4. დააჭირეთ ღილაკს ⑤. P72 გამოჩნდება.
- 5. დააჭირეთ ტაიმერის ღილაკს — / + სიმძლავრის დონის დასაყენებლად.

სიმძლავრის დონეები

იხილეთ თავი „ტექნიკური მონაცემები“.

**ფრთხილად!**

დარწმუნდით, რომ შერჩეული სიმძლავრე სახლში დამონტაჟებულ დამცველებთან თავსებადია.

- P72 — 7200 ვტ
- P15 — 1500 ვტ
- P20 — 2000 ვტ
- P25 — 2500 ვტ
- P30 — 3000 ვტ
- P35 — 3500 ვტ
- P40 — 4000 ვტ
- P45 — 4500 ვტ
- P50 — 5000 ვტ
- P60 — 6000 ვტ

6. ყოველდღიური გამოყენება

**გარფრთხილება!**

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

6.1 აქტივაცია და დეაქტივაცია

1 წამით შეეხეთ ①-ს ქურის გასააქტიურებლად ან დეაქტივირებისათვის.

6.2 ავტომატური გათიშვა

ფუნქცია მოახდენს ქურის ავტომატურ დეაქტივაციას თუ:

- საჭმლის მომზადების ყველა ზონა დეაქტივირებულია,
- თქვენ არ დააყენებთ გაცხელების პარამეტრს ქურის აქტივაციის შემდეგ.
- 10 წამზე მეტი ხნის განმავლობაში თქვენ რაიმეს დაღვრით ან დადებით მართვის პანელზე (ტაფა, ნაჭერი და სხვ.). გააჟღერებს აკუსტიკური სიგნალი და ქურა გამოირთვება. მოაცილეთ საგანი ან გაწმინდეთ მართვის პანელი.
- ქურა ძალიან გაცხელდა (მაგ.: როდესაც ქვაბში დუდილისას წყალი ამოშრება). ქურის ხელახლა გამოყენებამდე აცადეთ საჭმლის მომზადების ზონას გაცივება.

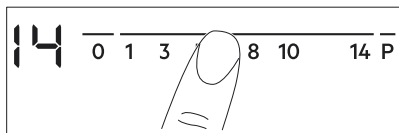
- იყენებთ არასწორ სამზარეულოს ჭურჭელს. ⑥ სიმბოლო გამოჩნდება და საჭმლის მომზადების ზონა 2 წუთის შემდეგ ავტომატურად დეაქტივირდება.
  - თქვენ არ გჭირდებათ საკვების მომზადების ზონის დეაქტივაცია ან გაცხელების პარამეტრის შეცვლა გარკვეული დროის შემდეგ ⑦ ქურა დეაქტივირდება.
- დამოკიდებულება გაცხელების პარამეტრსა და დროს შორის, რომლის შემდეგაც ხდება ქურის დეაქტივაცია:

| გაცხელების პარამეტრები | ქურა დეაქტივირდება |
|------------------------|--------------------|
| ⑧, 1 - 3               | 6 საათის შემდეგ    |
| 4 - 7                  | 5 საათის შემდეგ    |
| 8 - 9                  | 4 საათის შემდეგ    |
| 10 - 14                | 1,5 საათის შემდეგ  |

6.3 გაცხელების პარამეტრი

დააყენეთ ან შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი:

შეეხეთ მართვის ლენტზე გაცხელების სწორ პარამეტრს ან გადაუსვით თითი მართვის ლენტზე გაცხელების სწორ პარამეტრამდე.



## 6.4 OptiHeat Control (3 ნაბიჯი ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი)

### ⚠ გარფთხილება!

☰ / ☲ / ☱ სანამ ინდიკატორი ჩართულია, არსებობს ნარჩენი სიცხის ზემოქმედების შედეგად დამწვრობის მიღების რისკი.

საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონები წარმოქმნიან საკვების მომზადების ზონებისთვის საჭირო რაოდენობის მაღალ ტემპერატურას, უშუალოდ სამზარეულოს ჭურჭლის ძირზე. შუშის კერამიკა სამზარეულოს ჭურჭლის მიერ გამოყოფილი სიცხის შედეგად ცხელდება.

ინდიკატორები გამოჩნდება მაშინ, როდესაც საკვების მომზადების ზონა ცხელია. ისინი საკვების თქვენ მიერ ამჟამად გამოყენებული მომზადების დონეებისთვის ნარჩენი სიცხის დონეს აჩვენებენ.

☰ - საკვების მომზადების გაგრძელება,

☲ - სითბოს შენარჩუნება,

☱ - ნარჩენი სიცხე.

ინდიკატორი შეიძლება ასევე გამოჩნდეს:

- საკვების მომზადების მეზობელი დონეებისთვის იმ შემთხვევაშიც, თუ მათ არ იყენებთ,
- როდესაც სამზარეულოს ცხელი ჭურჭელი საკვების მომზადების ზონაში განთავსდება,
- როდესაც ჭურა დეაქტივირებულია, მაგრამ საკვების მომზადების ზონა ისევ ცხელია.

ინდიკატორი გაქრება, როდესაც საკვების მომზადების ზონა გაცივდება.

## 6.5 საჭმლის მომზადების ზონების გამოყენება

სამზარეულოს ჭურჭელი არჩეული ზონის ცენტრში მოათავსეთ. საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები ავტომატურად ადაპტირდება სამზარეულოს ჭურჭლის ძირის ზომას.

## 6.6 ავტომატური გაცხელება

გამოიყენეთ ეს ფუნქცია გაცხელების სასურველი პარამეტრის უფრო მოკლე დროში მისაღებად. როდესაც ფუნქცია ჩართულია, კონფორი დასაწყისში უმაღლეს პარამეტრზე მუშაობს და შემდეგ მუშაობას გაცხელების სასურველ პარამეტრზე აგრძელებს.



ფუნქციის ჩართვისთვის კონფორი ცივი უნდა იყოს.

**კონფორის ამ ფუნქციის ჩასართავად:**

შეეხეთ **P** (☰ გაჩნდება). მყისიერად შეეხეთ გაცხელების სასურველ პარამეტრს. 3 წამის შემდეგ **R** გაჩნდება.

**ამ ფუნქციის გამოსართავად:** შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი.

## 6.7 PowerBoost

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



იხილეთ თავი „ტექნიკური მონაცემები“.

**კონფორის ამ ფუნქციის ჩასართავად:**

შეეხეთ **P** (☰ გაჩნდება).

**ამ ფუნქციის გამოსართავად:** შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი.

## 6.8 ტაიმერი

### • უკუთვლითი ტაიმერი

თქვენ ამ ფუნქციის გამოყენება შეგიძლიათ ცალკეული მომზადების სესიის ხანგრძლივობის დასაყენებლად.

პირველად, დააყენეთ საჭმლის მომზადების ზონის სიმზურვალის პარამეტრი, შემდეგ დააყენეთ ფუნქცია.

### საჭმლის მომზადების ზონის

დასაყენებლად: შეეხეთ  რამდენჯერმე, იქამდე სანამ საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი გამოჩნდება.

**ფუნქციის გასააქტიურებლად:** შეეხეთ **+** ტაიმერს დროის დასაყენებლად (00 - 99 წუთი). დროის უკუთვლა დაიწყება როდესაც საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი დაიწყებს ციმციმს.

**დარჩენილი დროის სანახავად:** შეეხეთ  საჭმლის მომზადების ზონის დასაყენებლად. საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი დაიწყებს ციმციმს. დისპლეი აჩვენებს დარჩენილ დროს.

**დროის შესაცვლელად:** შეეხეთ  საჭმლის მომზადების ზონის დასაყენებლად. შეეხეთ **+** ან **—**.

**ფუნქციის დეაქტივაციისათვის:** შეეხეთ  საჭმლის მომზადების ზონის დასაყენებლად და შემდეგ შეეხეთ **—**. დარჩენილი დროის უკუთვლა დაიწყება 00-მდე. საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი გაქრება.



როცა დრო ამოიწურება, გაისმება აკუსტიკური ხმოვანი სიგნალი და 00 აინთება. საჭმლის მომზადების ზონა დეაქტივირებულია.

**ხმის გამოსართველად:** შეეხეთ .

### • CountUp Timer

ამ ფუნქციის გამოყენება შეგიძლიათ საჭმლის მომზადების ხანგრძლივი ზონის მუშაობის მონიტორინგისთვის.

### საჭმლის მომზადების ზონის

დასაყენებლად: შეეხეთ  რამდენჯერმე,

იქამდე სანამ საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი გამოჩნდება.

**ფუნქციის გასააქტიურებლად:** შეეხეთ ტაიმერის **—**-ს.  გამოჩნდება. დროის ათვლა დაიწყება როდესაც საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი დაიწყებს ციმციმს. დისპლეი

გადაირთვება  სა და დათვლილ დროს შორის (წუთებში).

**იმის სანახავად, თუ რამდენ ხანს მუშაობს საჭმლის მომზადების ზონა:**

შეეხეთ  საჭმლის მომზადების ზონის დასაყენებლად. საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი დაიწყებს ციმციმს. დისპლეი აჩვენებს, თუ რამდენ ხანს მუშაობს ზონა.

**ფუნქციის დეაქტივაციისათვის:** შეეხეთ  და შემდეგ შეეხეთ **+** ან **—**. საჭმლის მომზადების ზონის ინდიკატორი გაქრება.

### • წუთების შემსხენელი

თქვენ ამ ფუნქციის გამოყენება შეგიძლიათ მაშინ, როდესაც ქურა გააქტიურებულია და საჭმლის მომზადების ზონები არ მუშაობს. სიმზურვალის პარამეტრის დისპლეი აჩვენებს .

**ფუნქციის გასააქტიურებლად:** შეეხეთ  და შემდეგ შეეხეთ **+** ან **—** ტაიმერზე დროის დასაყენებლად. როცა დრო ამოიწურება, გაისმება აკუსტიკური ხმოვანი სიგნალი და 00 აინთება.

**ხმის გამოსართველად:** შეეხეთ .



ფუნქციას არავითარი გავლენა არ აქვს საჭმლის მომზადების ზონების მუშაობაზე.

## 6.9 პაუზა

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

როცა ფუნქცია მუშაობს, მართვის პანელის ყველა სხვა სიმბოლო იბლოკება.

ფუნქცია არ აჩერებს ტაიმერის ფუნქციებს.

### 1. ფუნქციის გასააქტიურებლად:

დააჭირეთ ღილაკს ||.

 გამოჩნდება. სიმზურვალის პარამეტრი დაბლდება 1-მდე.

### 2. ფუნქციის დეაქტივირებისთვის:

დააჭირეთ ღილაკს ||.

წინა გაცხელების პარამეტრი ჩაირთვება.

## 6.10 დაბლოკვა

სალვების მომზადების ზონების მუშაობისას შეგიძლიათ დაბლოკოთ მართვის პანელი. ეს ხელს უშლის გაცხელების პარამეტრის შემთხვევით შეცვლას.

**თავდაპირველად დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი.**

**ფუნქციის გასააქტიურებლად:** შეეხეთ .

 4 წამით ჩაირთვება. ტაიმერი დარჩება ჩართული.

**ფუნქციის დეაქტივირებისათვის:** შეეხეთ

. ჩაირთვება წინა გაცხელების პარამეტრი.



როდესაც მოახდენთ ქურის დეაქტივაციას, ასევე ახდენთ მისი ფუნქციის დეაქტივაციას.

## 6.11 ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა

მოცემული ფუნქცია ხელს უშლის ქურის შემთხვევით ამუშავებას.

**ფუნქციის გასააქტიურებლად:**

გაააქტიურეთ ქურა ①-ით. ნუ დააყენებთ რაიმე გაცხელების პარამეტრს. შეეხეთ -ს 4 წამის განმავლობაში.  ჩაირთვება.

მოახდინეთ ქურის დეაქტივაცია ①-ის საშუალებით.

**ფუნქციის გასააქტიურებლად:**

გაააქტიურეთ ქურა ①-ით. ნუ დააყენებთ რაიმე გაცხელების პარამეტრს. შეეხეთ -ს 4 წამის განმავლობაში.  ჩაირთვება.

მოახდინეთ ქურის დეაქტივაცია ①-ის საშუალებით.

**ფუნქციის საკვების მომზადებისას მხოლოდ ერთხელ გასაუქმებლად:**

გაააქტიურეთ ქურა  საშუალებით. .

ჩაირთვება. შეეხეთ -ს 4 წამის განმავლობაში. დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 10 წამში. შეგიძლიათ ამუშაოთ ქურა. როდესაც ქურას თიშავთ -ით, ფუნქცია კვლავ იმუშავებს.

## 6.12 OffSound Control (ხმების გამორთვა და ჩართვა)

გამორთეთ ქურა. შეეხეთ  3 წამის მანძილზე. ეკრანი ირთვება და ითიშება.

შეეხეთ  3 წამის მანძილზე.  ან .

გაჩნდება. შეეხეთ ტაიმერს  შემდეგიდან ერთ-ერთის ასარჩევად:

-  - ხმები გათიშულია
  -  - ხმები ჩართულია
- თქვენი არჩევანის დასადასტურებლად, დაიცადეთ სანამ ქურა ავტომატურად დეაქტივირდება.

როცა ფუნქცია დაყენებულია  თქვენ გაიგონებთ ხმებს, მხოლოდ მაშინ, როცა:

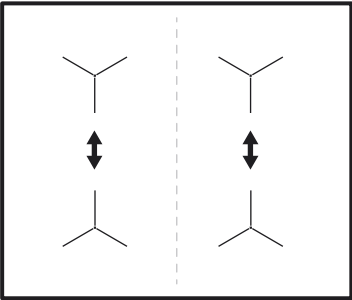
- თქვენ ეხებით 
- წუთების შემსენებელი ქვემოთ ჩამოვა
- უკუთვლითი ტაიმერი ქვემოთ ჩამოვა
- თქვენ მართვის პანელზე ათავსებთ რაღაცას.

## 6.13 კვების მენეჯმენტი

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

- საკვების მომზადების ზონები დაჯგუფებულია მდებარეობის და ქურის ფაზების რაოდენობის მიხედვით. თითოეული ფაზის მაქსიმალური ელექტრული დატვირთვაა (3700 ვტ). თუ ქურა ერთ ფაზაში მიაღწევს მაქსიმალური არსებული სიმძლავრის ზღვარს, საკვების მომზადების ზონების

- სიმძლავრე ავტომატურად შემცირდება.
- საკვების მომზადების ბოლოს არჩეული ზონის გაცხელების პარამეტრი ყოველთვის პრიორიტეტული იქნება. მოცემული ნარჩენი სიმძლავრე არჩევანის უკუთანამიმდევრობით განაწილება მანამდე აქტივირებული საკვების მომზადების ზონებში..
  - შემცირებული სიმძლავრის ზონებში გაცხელების პარამეტრების დისპლეიზე თავდაპირველად არჩეული გაცხელების პარამეტრი შემცირებული გაცხელების პარამეტრით ჩანაცვლდება.
  - დაიცადეთ, სანამ დისპლეი ციმციმს არ შეწყვეტს ან შეამცირებს საჭმლის მომზადების ზონის ბოლოს არჩეულ გაცხელების პარამეტრს. საჭმლის მომზადების ზონის განაგრძობენ მუშაობას შემცირებული გაცხელების პარამეტრების პირობებში. საჭიროების შემთხვევაში, მანუალურად შეცვალეთ საკვების მომზადების ზონების გაცხელების პარამეტრები.
- როდესაც სიმძლავრე შეიძლება განაწილდეს საკვების მომზადების ზონებზე შესაძლო კომბინაციებისთვის იხილეთ ილუსტრაცია.



6.14 Hob²Hood

ეს გაფართოებული ავტომატური ფუნქციაა, რომელიც ერთმანეთთან აკავშირებს ქურასა და სპეციალურ გამწოვს. ქურასა და გამწოვში, ორივეში წარმოდგენილია ინფრაწითელი სიგნალის გადამცემი მექანიზმი. ვენტილატორის სიჩქარე განისაზღვრება ავტომატურად, რეჟიმის პარამეტრისა და ქურაზე მყოფი ყველაზე ცხელი ჭურჭლის ტემპერატურიდან გამომდინარე. თქვენ

ვენტილატორის ქურიდან დამოუკიდებლად მუშაობაც შეგიძლიათ.

*i*

გამწოვების უმრავლესობის შემთხვევაში, დისტანციური სისტემა, თავდაპირველადვე დეაქტივირებულია. გაააქტიურეთ იგი ამ ფუნქციის გამოყენებამდე. მეტი ინფორმაციის მისაღებად, იხელმძღვანელოთ გამწოვის მომხმარებლის სახელმძღვანელოთი.

**ფუნქციის ავტომატურად მუშაობა**  
ფუნქციის ავტომატური მუშაობისთვის დააყენეთ ავტომატური რეჟიმი H1 - H6-ზე. ქურა, თავდაპირველად H5-ზეა დაყენებული. გამწოვი რეაგირებს ქურის ამუშავებისასვე. ქურა ავტომატურად ამოიცნობს ჭურჭლის ტემპერატურას და არგებს მას ვენტილატორის სიჩქარეს.

ავტომატური რეჟიმები

|                         | ავტომატური<br>განათება | დუდილი<br>ი <sup>1)</sup> | შეწვა <sup>2)</sup>       |
|-------------------------|------------------------|---------------------------|---------------------------|
| რეჟიმი H0               | გამორთვა               | გამორთვა                  | გამორთვა                  |
| რეჟიმი H1               | ჩართვა                 | გამორთვა                  | გამორთვა                  |
| რეჟიმი H2 <sup>3)</sup> | ჩართვა                 | ვენტილატორის<br>სიჩქარე 1 | ვენტილატორის<br>სიჩქარე 1 |
| რეჟიმი H3               | ჩართვა                 | გამორთვა                  | ვენტილატორის<br>სიჩქარე 1 |
| რეჟიმი H4               | ჩართვა                 | ვენტილატორის<br>სიჩქარე 1 | ვენტილატორის<br>სიჩქარე 1 |
| რეჟიმი H5               | ჩართვა                 | ვენტილატორის<br>სიჩქარე 1 | ვენტილატორის<br>სიჩქარე 2 |

| ავტომატური<br>განათება | დუდილი<br>ი <sup>1)</sup> | შეწვა <sup>2)</sup>       |
|------------------------|---------------------------|---------------------------|
| რეჟიმი H6 ჩართვა       | ვენტილატორის<br>სიჩქარე 2 | ვენტილატორის<br>სიჩქარე 3 |

1) ქურა ამოიწმობს დუდილის პროცესს და ავტომატურ რეჟიმთან შესაბამისად ააქტიურებს ვენტილატორის სიჩქარეს.

2) ქურა ამოიწმობს შეწვის პროცესს და ავტომატურ რეჟიმთან შესაბამისად ააქტიურებს ვენტილატორის სიჩქარეს.

3) ეს რეჟიმი ააქტიურებს ვენტილატორს და განათებას და არ არის ტემპერატურაზე დამოკიდებული.

### ავტომატური რეჟიმის შეცვლა

1. ქურის დეაქტივაცია.
2. დააჭირეთ  3 წამის განმავლობაში. ჩართვა/გამორთვა გამოჩნდება ეკრანზე.
3. დააჭირეთ  3 წამის განმავლობაში.
4. დააჭირეთ ღილაკს  რამდენჯერმე, სანამ  არ გამოჩნდება.
5. დააჭირეთ ტაიმერის ღილაკს , რათა აირჩიოთ ავტომატური რეჟიმი.



გამწოვის სწორად მუშაობისთვის გამწოვის პანელზე გათიშეთ ფუნქციის ავტომატური რეჟიმი.



როდესაც მზადებას დაასრულებთ და ქურას გამორთავთ, გამწოვის ვენტილატორმა, შესაძლოა დროის გარკვეული პერიოდის მანძელზე კვლავ განაგრძოს მუშაობა. ამ დროის შემდეგ, სისტემა ვენტილატორს ავტომატურად გათიშავს და შემდეგი 30 წამის განმავლობაში არ მოგვცემთ ვენტილატორის შემთხვევითი გააქტიურების შესაძლებლობას.

ვენტილატორის სიჩქარის ხელით მართვა თქვენ ფუნქციის ხელით მართვაც შეგიძლიათ. ამისათვის დააჭირეთ ღილაკს , როცა ქურა აქტიურია. ახდენს ფუნქციის ავტომატური მუშაობის დეაქტივაციას და სამუალებას გაძლევთ ხელით მართვით და შეცვლოთ ვენტილატორის სიჩქარე. როდესაც დააწვებით  თქვენ ერთით მოუმატებთ ვენტილატორის სიჩქარეს. როდესაც ინტენსიურ დონეს მიაღწევთ და კვლავ დააჭერთ  თქვენ ვენტილატორის სიჩქარეს 0-ზე დააყენებთ, რაც გათიშავს გამწოვის ვენტილატორს. იმისათვის, რომ კვლავ ჩართოთ ვენტილატორი სიჩქარით 1, დააჭირეთ ღილაკს .



ფუნქციის ავტომატური მუშაობის გასააქტიურებლად, გამორთეთ ქურა და ახლიდან გაააქტიურეთ.

### განათების გააქტიურება

თქვენ ქურაზე შეგიძლიათ განათების ავტომატური გააქტიურება მაშინ, როდესაც ქურას გაააქტიურებთ. ამისთვის, დააყენეთ ავტომატური რეჟიმი H1 - H6-ზე.



გამწოვის განათება ქურის გათიშვიდან 2 წუთში ითმება.

## 7. მინიშნებები და რჩევები



### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

## 7.1 სამზარეულოს ჭურჭელი



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

გამოიყენეთ საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები სამზარეულოს სათანადო ჭურჭლით.

- სამზარეულოს ჭურჭლის ძირი რაც შეიძლება სქელი უნდა იყოს.
- ჭურის ზედაპირზე დადებამდე დარწმუნდით, რომ ტაფის ძირები სუფთა და მშრალია.
- ნაკვარების თავიდან ასაცილებლად, არ ასრიდოთ ან არ გაახახუნოთ ქვაბი კერამიკულ შუშაზე.

### სამზარეულოს ჭურჭლის მასალა

- **სწორი:** თუჯი, ფოლადი, ემალირებული ფოლადი, უჟანგავი ფოლადი, მრავალშრიანი ძირი (მწარმოებლის მიერ გაკეთებული სწორი ნიშნულებით).
- **არასწორი:** ალუმინი, სპილემძი, თითბერი, შუშა, კერამიკა, ფაიფური.

### სამზარეულოს ჭურჭელი შესაფერისი ინდუქციური ჭურისთვის, 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 სამზარეულოს ჭურჭელი, მიიღებს მხოლოდ იმ ენერგიის ნაწილს, რომელსაც საკვების მომზადების ზონა გამოიმუშავებს.
- როგორც უსაფრთხოების მოსაზრებებიდან გამომდინარე, ასევე

საკვების მომზადების საუკეთესო შედეგებისთვის, არ გამოიყენოთ სამზარეულოს ისეთი ჭურჭელი, რომელიც აღემატება "საკვების მომზადების ზონების სპეციფიკაციაში" მითითებულ ზომებს. საკვების მომზადების პროცესში, მოერიდეთ სამზარეულოს ჭურჭლის მართვის პანელთან სიახლოვეს განთავსებას. ამან შესაძლოა მართვის პანელის ფუნქციაზე ზეგავლენა იქონიოს ან მოულოდნელად გაააქტიუროს ჭურის ფუნქციები.



იხილეთ "ტექნიკური მონაცემები".

## 7.2 ხმაური მუშაობის დროს

### თუ გესმით:

- ტკაცანის ხმა: სამზარეულოს ჭირჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (მრავალშრიანი კონსტრუქცია).
- მსტვინავი ხმა: საკვების მომზადების ზონას იყენებთ მაღალი სიმძლავრის პირობებში და სამზარეულოს ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (მრავალშრიანი კონსტრუქცია).
- ზუზუნი: თქვენ იყენებთ მაღალი სიმძლავრის დონეს.
- წკაპუნი: ხდება ელექტრული გადართვა.
- სისინი, ყრუ გუგუნი: მუშაობს ვენტილატორი.

**ხმები ნორმალურია და არ მიუთითებს გაუმართაობაზე.**

## 7.3 Öko Timer (ეკო ტაიმერი)

ენერგიის ეკონომიისათვის, საკვების მომზადების ზონის გამაცხელებელი დეაქტივირდება ტაიმერის ამოვლევის ხმის გაჟღერებამდე. მუშაობის დროის მხრივ ცვლილებები გაცხელების დაყენებულ პარამეტრსა და საკვების მომზადების ოპერაციის ხანგრძლივობაზე დამოკიდებულია.

7.4 საჭმლის მომზადების  
აპლიკაციების მაგალითები

ზონის სიმზურვალის პარამეტრისა და მის მიერ სიმძლავრის მოხმარების კოლერაცია არაწრფივია. როდესაც სიმზურვალის პარამეტრს ზრდით, იგი არ იქნება სიმძლავრის მოხმარების პროპორციული. ეს ნიშნავს, რომ საჭმლის მომზადების

ზონა საშუალო სიციხის პარამეტრით მოიხმარს მისი სიმძლავრის ნახევარზე ნაკლებს.

**i**

აღნიშნულ ცხრილში მოცემული მონაცემები მხოლოდ სახელმძღვანელო დანიშნულებისაა.

| სიმზურვალის პარამეტრი                                                                | გამოიყენეთ რათა:                                                                                                                          | დრო (წთ)         | მინიშნებები                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | შეინარჩუნეთ მომზადებული საკვების სითბო.                                                                                                   | საჭიროებ ისამებრ | დაახურეთ ჭურჭელს თავსახური.                                                                          |
| 1 - 3                                                                                | ჰოლანდიური სოუსი, გამდნარი: კარაქი, შოკოლადი, ჟელატინი.                                                                                   | 5 - 25           | დროგამოშვებით მოურიეთ.                                                                               |
| 2 - 3                                                                                | გამკრევეთ: რბილი ომლეტი, გამომცხვარი კვერცხი.                                                                                             | 10 - 40          | მოამზადეთ დაგებული სახურავით.                                                                        |
| 3 - 5                                                                                | აღუღეთ ბრინჯი და რძის ბაზის მქონე კერძები, შეაცხელეთ მზა კერძები.                                                                         | 25 - 50          | დაამატეთ ბრინჯზე ორჯერ მეტი სითხე, პროცედურის მანძილზე ნახევრად აურიეთ რძის კერძები.                 |
| 5 - 7                                                                                | მოშუშული ბოსტნეული, თევზი, ხორცი.                                                                                                         | 20 - 45          | დაამატეთ რამდენიმე სუფრის კოვზი წყალი. ამ პროცესის დროს შეამოწმეთ წყლის რაოდენობა.                   |
| 7 - 9                                                                                | ორთქლზე მოხარშეთ კარტოფილი და სხვა ბოსტნეულები.                                                                                           | 20 - 60          | დაფარეთ ქვაბის ძირი 1-2 სმ წყლით. ამ პროცესის დროს შეამოწმეთ წყლის დონე. ქვაბს თავსახური არ მოხსნათ. |
| 7 - 9                                                                                | მოამზადეთ უფრო დიდი რაოდენობით საჭმელი, მოშუშული ხორცი და სუფები.                                                                         | 60 - 150         | 3 ლ-მდე სითხე და სხვა ინგრედიენტები.                                                                 |
| 9 - 12                                                                               | ფრთხილი შეწვა: ესკალოპი, საქონლის ხორცის კორდონ ბლუ, კოტლეტი, ხორცის ან თევზის რულეტი, ძეხვეული, ღვიძლი, რუ, კვერცხი, ბლინები, ფუნთუშები. | საჭიროებ ისამებრ | საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.                                                                         |
| 12 - 13                                                                              | სრულად შეწვა, დაკეპილი ბრაზულები, ფილეს სტეიკები, სტეიკები.                                                                               | 5 - 15           | საჭიროებისამებრ გადააბრუნეთ.                                                                         |
| 14                                                                                   | აღუღეთ წყალი, მოამზადეთ პასტა, შებრაწული ხორცი (გულიაში, ქვაბში შებრაწული), კარგად შემწვარი ჩიფსები.                                      |                  |                                                                                                      |
| P                                                                                    | აღუღეთ დიდი რაოდენობით წყალი. PowerBoost გააქტიურებულია.                                                                                  |                  |                                                                                                      |

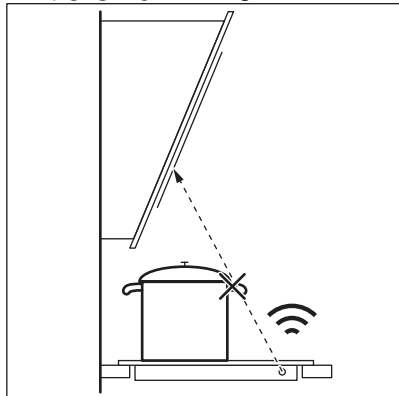
7.5 რჩევები და მითითებები  
Hob²Hood-თვის

როდესაც ჭურას ამუშავებთ ფუნქციით:

- დაიცავით გამწოვის პანელი მზის პირდაპირი სხივების მოხვედრიდან.

- ნუ მიანათებთ ჰალოგენური სინათლეს გამწოვის პანელს.
- ნურაფრით დაფარავთ ჭურის მართვის პანელს.
- არ შეწყვიტოთ სიგნალი ჭურასა და გამწოვს შორის (მაგ. ხელით,

სამზარეულოს ჭურჭლის სახელურით ან მაღალი ქვაბით). იხილეთ სურათი. ქვემოთ ნაჩვენებია გამწოვი მხოლოდ საილუსტრაციო მიზნებით.



დისტანციურად მართვადმა სხვა მოწყობილობებმა, შესაძლოა, დაბლოკონ სიგნალი. ჭურის სიახლოვეს ნუ გამოიყენებთ მდებარე ასეთი მოწყობილობებს სანამ Hob²Hood ჩართულია.

**ღუმლის გამწოვები Hob²Hood ფუნქციით** მოცემულ ფუნქციასთან მომუშავე გამწოვების სრული დიაპაზონის სანახავად, იხილეთ ჩვენი მომხმარებლის ვებსაიტი. ელექტროლოქსის ღუმლის ამ ფუნქციით მომუშავე გამწოვებს, უნდა გააჩნდეთ სიმბოლო

## 8. მოვლა და დასუფთავება



### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 8.1 ზოგადი ინფორმაცია

- გაწმინდეთ ჭურა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სამზარეულოს სუფთა ძირის მქონე ჭურჭელი.
- ზედაპირზე არსებული ნაკაწრები ან მუქი ლაქები არ ახდენს გავლენას კონფორის მუშაობაზე.
- გამოიყენეთ ჭურის ზედაპირის შესაფერისი სპეციალური საწმენდი საშუალება.
- შუშისთვის გამოიყენეთ სპეციალური საფხეკი.

### 8.2 ჭურის გაწმენდა

- **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 ჭურის საკმარისად გაგრილების შემდეგ:** კირის ლაქები, წყლის ლაქები, ცხიმის ლაქები, მზინავი ლითონისებრი ლაქა. ჭურა გაწმინდეთ სველი ტილოთი და არააბრაზიული სარეცხი საშუალებით. გაწმენდის შემდეგ ჭურა რბილი ჩვრით გაამშრალეთ.
- **მოაცილეთ მზინავარ ლითონზე გაუფერულებული ადგილები:** გამოიყენეთ ძმრიანი წყლის ხსნარი და ჩვრით გაწმინდეთ შუშის ზედაპირი.

9. პრობლემის აღმოფხვრა

 **გარფთხილება!**  
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

9.1 რა უნდა გავაკეთოთ თუ...

| პრობლემა                                                                                | შესაძლო მიზეზი                                                                         | გამოსავალი                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ჭურის ჩართვა ან ამუშავება ვერ ხერხდება.                                                 | ჭურა არ არის მიერთებული ან არასწორადაა მიერთებული დენის წყაროსთან.                     | შეამოწმეთ, რომ ჭურა დენის წყაროსთან სწორად არის მიერთებული.                                                                        |
|                                                                                         | მცველი გადაიწვა.                                                                       | დარწმუნდით, რომ გაუმართაობის მიზეზს მცველი წარმოადგენს. თუ ამნთები ისევ აგრძელებს ჩაქრობას, დაუკავშირდით კვალიფიცირებულ ელექტრიკს. |
|                                                                                         | თქვენ არ დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 10 წამზე.                                       | კვლავ გაააქტიურეთ კონფორი და დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 10 წამზე ნაკლებ დროზე.                                                  |
|                                                                                         | თქვენ ერთდროულად შეეხეთ 2 ან მეტ სენსორულ ველს.                                        | შეეხეთ მხოლოდ ერთ სენსორულ ველს.                                                                                                   |
|                                                                                         | პაუზა მუშაობს.                                                                         | იხილეთ "პაუზა".                                                                                                                    |
|                                                                                         | მართვის პანელზე არის წყლის ან ცხიმის ლაქები.                                           | გაასუფთავეთ მართვის პანელი.                                                                                                        |
| შეგიძლიათ გაიგონოთ უწყვეტი მოკლენმოვანი სიგნალი.                                        | ელექტრული კავშირი არასწორია.                                                           | გამორთეთ ჭურა ელექტრული კვებიდან. სთხოვეთ კვალიფიცირებულ ელექტრიკოსს დამონტაჟების შემოწმება.                                       |
| გაისმის ხმოვანი სიგნალი და ჭურა გამოირთვება. ჭურის 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.                                                                                                 |
| ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი არ ირთვება.                                                   | კონფორი არ არის ცხელი, რადგან ცოტა ხნის განმავლობაში მუშაობდა ან სენსორი დაზიანებულია. | თუ ზონა საკმარისად დიდხანს მუშაობდა იმისათვის, რომ გაცხელებულიყო, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს.                              |
|                                                                                         | თქვენ ძალიან მაღალ ქვაბს იყენებთ, რომელიც სიგნალს ბლოკავს.                             | გამოიყენეთ უფრო პატარა ქვაბი, შეცვალეთ კონფორი ან ხელით ამუშავეთ ხუფი.                                                             |
| ავტომატური გაცხელება არ მუშაობს.                                                        | დაყენებულია ყველაზე მაღალი ტემპერატურა.                                                | გაცხელების უმაღლეს პარამეტრს იგივე ელ. კვება აქვს, რაც ფუინქციას.                                                                  |
|                                                                                         | ზონა ცხელია.                                                                           | აცადეთ ზონას საკმარისად გაგრილება.                                                                                                 |

| პრობლემა                                          | შესაძლო მიზეზი                                                                    | გამოსავალი                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| გათბობის პარამეტრი ორ დონეს შორის იცვლება.        | კვების მენეჯმენტი მუშაობს.                                                        | იხილეთ „ყოველდღიური გამოყენება“.                                                                                                                                                                                                              |
| მართვის პანელი შეხებისას ცხელია.                  | სამზარეულოს ჭურჭელი ზედმეტად დიდია ან მას ძალიან ახლოს აყენებთ მართვის პანელიდან. | შესაძლებლობისამებრ, დააყენეთ უფრო დიდი სამზარეულოს ჭურჭელი უკანა ზონებზე.                                                                                                                                                                     |
| პანელის სენსორულ ველებთან შეხებისას ხმა არ ისმის. | ხმები გამორთულია.                                                                 | ჩართეთ ხმები. იხ. „ყოველდღიური გამოყენება“.                                                                                                                                                                                                   |
| <div>L</div> ჩაირთვება.                           | ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა ან დაბლოკვა მუშაობს.                             | იხილეთ „ყოველდღიური გამოყენება“.                                                                                                                                                                                                              |
| <div>F</div> ჩაირთვება.                           | ზონაზე არ არის სამზარეულოს ჭურჭელი.                                               | მოათავსეთ სამზარეულოს ჭურჭელი ზონაზე                                                                                                                                                                                                          |
|                                                   | სამზარეულოს ჭურჭელი არ არის შესაფერისი.                                           | გამოიყენეთ საინდუქციო კონფორების შესაფერისი სამზარეულოს ჭურჭელი. იხილეთ „რჩევები და მითითებები“.                                                                                                                                              |
|                                                   | ჭურჭლის ძირის დიამეტრი ძალიან პატარაა ზონისთვის.                                  | გამოიყენეთ სწორი გარშემოწერილობის მქონე ჭურჭელი. იხილმძვანელები „ტექნიკური მონაცემებით“.                                                                                                                                                      |
| <div>E</div> და რიცხვი ჩნდება.                    | კონფორაში შეცდომაა.                                                               | მოახდინეთ კონფორის დეაქტვაცია და შემდეგ მისი ხელახლა აქტივაცია 30 წამის შემდეგ. თუ <div>E</div> ისევ ჩართო, გამორთეთ ჭურა ელექტრული კვებიდან. 30 წამის შემდეგ ჭურა კვლავ შეაერთეთ. თუ პრობლემა გრძელდება, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს. |

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. ასევე მიაწოდეთ სამ ციფრიანი და ასოებიანი კოდი შუშის კერამიკისთვის (ის მოთავსებულია შუშის ზედაპირის კუთხეში) და შეცდომის

შესახებ ასახული შეტყობინება. დარწმუნდით, რომ კონფორი სწორედ ამუშავებთ. თუ ტექნიკურ მომსახურებას არ აწარმოებს სერვისის ტექნიკოსი ან დილერი, ეს მოსმასურება 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 EIT60443X

ტიპი 61 B4A 00 AA

ინდუქცია 7.2 კვტ

სერ. # .....

ELECTROLUX

პროდუქტის რიცხობრივი კოდი (PNC) 949 492 690 00

220 - 240 ვ / 400 ვ 2N, 50 / 60 ჰც

მწარმოებელი ქვეყანა:: რუმინეთში

7.2 კვტ



### 10.2 საჭმლის მომზადების ზონების ტექნიკური მახასიათებლები

| საკვების მომზადების ზონა | ნომინალური სიმძლავრე (მაქსიმალური გაცხელების პარამეტრი) [კვტ] | PowerBoost [კვტ] | PowerBoost მაქსიმალური ხანგრძლივობა [წთ] | სამზარეულოს ჭურჭლის დიამეტრი [მმ] |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------|-----------------------------------|
| მარცხენა წინა            | 2300                                                          | 3700             | 10                                       | 180 - 210                         |
| მარცხენა უკანა           | 1800                                                          | 2800             | 10                                       | 145 - 180                         |
| მარჯვენა წინა            | 1400                                                          | 2500             | 4                                        | 125 - 145                         |
| მარჯვენა უკანა           | 1800                                                          | 2800             | 10                                       | 145 - 180                         |

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 აღემატებოდეს ცხრილში მითითებულ დიამეტრს.

## 11. ენერგოეფექტურობა

### 11.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ

|                                                   |                             |         |
|---------------------------------------------------|-----------------------------|---------|
| მოდელის იდენტიფიკაცია                             | EIT60443X                   |         |
| სახურავის ტიპი                                    | ჩაშენებული ბრტყელი სახურავი |         |
| საჭმლის მოსამზადებელი ზონების რაოდენობა           | 4                           |         |
| გათბობის ტექნოლოგია                               | ინდუქცია                    |         |
| საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონების დიამეტრი (D) | მარცხენა წინა               | 21.0 სმ |
|                                                   | მარცხენა უკანა              | 18.0 სმ |
|                                                   | მარჯვენა წინა               | 14.5 სმ |
|                                                   | მარჯვენა უკანა              | 18.0 სმ |

|                                                     |                                                                    |                                                                  |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონის<br>ენერგომოხმარება | მარცხენა წინა<br>მარცხენა უკანა<br>მარჯვენა წინა<br>მარჯვენა უკანა | 178.4 ვტსთ/კგ<br>174.4 ვტსთ/კგ<br>183.2 ვტსთ/კგ<br>184.9 ვტსთ/კგ |
| სახურავის ენერგომოხმარება                           |                                                                    | 180.2 ვტსთ/კგ                                                    |

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

საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში ენერგიის  
გაზომვის იდენტიფიცირება ხდება  
შესაბამისი მოსამზადებელი ზონების  
მარკირებით.

### 11.2 ენერგიის დაზოგვით

თუ ქვემოთ მითითებულ რჩევებს  
გაითვალისწინებთ, შეძლებთ ენერგიის

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  
გასაღნობად.

## 12. გარემოსდაცვითი პრობლემები

გადაამუშავეთ საგნები სიმბოლოთი .  
ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის  
კონტეინერებში გადასამუშავებლად.  
ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის  
ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და  
ელექტრონული მოწყობილობების  
ნარჩენების გადამამუშავებით. 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.....             | 105 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....              | 107 |
| 3. UZSTĀDĪŠANA.....                      | 109 |
| 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....            | 112 |
| 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....   | 113 |
| 6. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....      | 114 |
| 7. PADOMI UN IETEIKUMI.....              | 119 |
| 8. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....               | 121 |
| 9. PROBLĒMRISINĀŠANA.....                | 121 |
| 10. TEHNISKIE DATI.....                  | 123 |
| 11. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....              | 124 |
| 12. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU..... | 124 |

## 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. Nepieskarieties sildelementiem.
- UZMANĪBU: Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Dūmi liecina par pārkaršanu. Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdiena gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un aplābiet 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. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdeģšanās risks: neuzglabāiet 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.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāgētās skapīša virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Katrai ierīcei apakšā ir dzesēšanas ventilators.
- Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes:
  - Neglabājiet mazus priekšmetus vai papīra lapas, kuras varētu izvilkt, tādējādi sabojājot dzesēšanas ventilatorus vai dzesēšanas sistēmu.
  - Starp ierīces apakšdaļu un atvilktnē esošajiem priekšmetiem atstājiet vismaz 2 cm attālumu.
- Noņemiet visus atdalošos paneļus, kas uzstādīti skapīti zem ierīces.

## 2.2 Pieslēgums elektrotīklam

### **BRĪDINĀJUMS!**

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Visi elektriskie savienojumi jāveic kvalificētam elektriķim.
- Ierīci jāiezemē.
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi uzstādīta. Vajāgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmērīgu sakaršanu.
- Izmantojiet pareizu elektrības padeves vadu.
- Neļaujiet elektrības padeves vadam satīties.
- Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta trieciena aizsardzība.
- Kabeļa stiprinājumam izmantojiet vada atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet 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: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem

izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.

- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

## 2.3 Lietošana

### **BRĪDINĀJUMS!**

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- 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 iekaisusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiosimulatoru jūturas 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 citādi.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei ražotāja ieteiktos papildpiederumus.

### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

- Uzkarstēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā

netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.

- Augstā temperatūrā uzkaršētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējas lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un nēglabājiēt 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 tīršana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms tīršanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.

- Ierīces tīršanai 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, mājāsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājāsaimniecības 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

- Plīts virsma ir aprīkota ar strāvas padeves kabeli.

- Lai nomainītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F, kas ir izturīgs 90 °C vai augstākā temperatūrā. Atsevišķā vada minimālajam diametram ir jābūt 1,5 mm². 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.

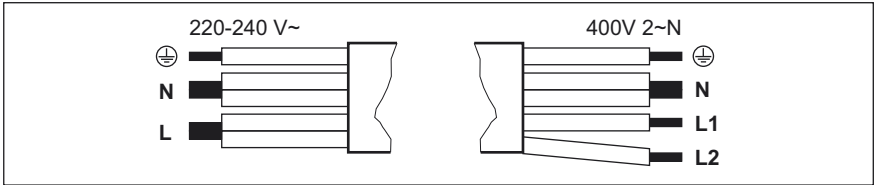
**⚠ UZMANĪBU!**

Neveidojiet kabeļa savienojumus bez kabeļa gala uznavas.

**Vienfāzes pieslēgums**

1. Atvienojiet kabeļa gala uznavu no melnās un brūnās krāsas vadiem.
2. Noņemiet izolāciju no melnās un brūnās krāsas vadu galiem.
3. Savienojiet kopā melno un brūno vadu galus.
4. Izmantojiet jaunu vada gala uznavu uz savienoto vadu gala (nepieciešams īpašs instruments).

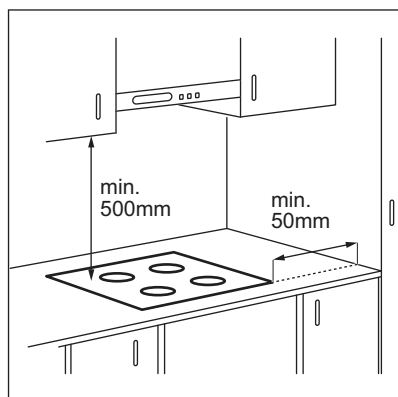
**Kabeļa šķērsgriezums 2 x 1,5 mm²**



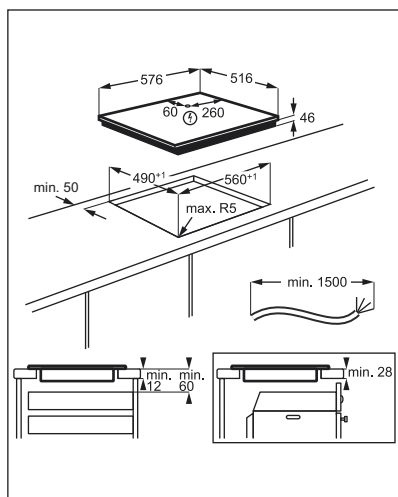
| Vienfāzes pieslēgums: 220 - 240 V~                                               |                 | Divfāzu pieslēgums 400 V 2 ~ N |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | Dzeltens — zaļš | Dzeltens — zaļš                |  |
| N                                                                                | Zils un zils    | Zils un zils                   | N                                                                                 |
| L                                                                                | Melns un brūns  | Melns                          | L1                                                                                |
|                                                                                  |                 | Brūns                          | L2                                                                                |

**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.



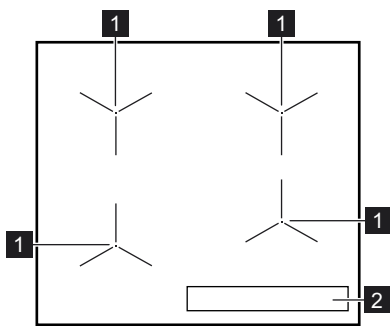
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation



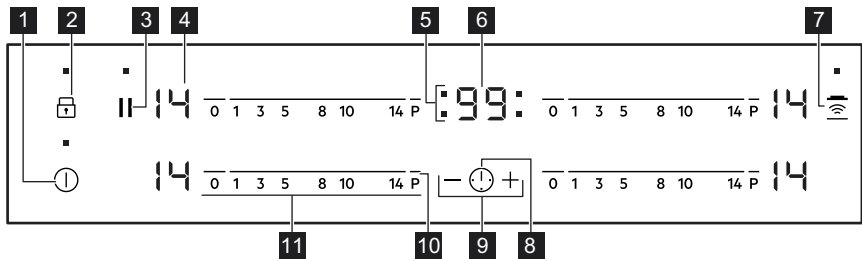
## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



- 1 Indukcijas gatavošanas zona
- 2 Vadības panelis

### 4.2 Vadības paneļa izkārtojums



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

| Sensora lauks | Funkcija | Komentāri                                                                     |
|---------------|----------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 1             | ⓘ        | Ieslēgts / Izslēgts<br>Lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu.          |
| 2             | 🔒        | Bloķētājs / Bērnu drošības sistēma<br>Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai. |
| 3             |          | Pauze<br>Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.                          |
| 4             | -        | Sildīšanas pakāpes displejs<br>Rāda sildīšanas pakāpi.                        |
| 5             | -        | Taimera indikatori gatavošanas zonām<br>Rāda, kurai zonai iestatīts laiks.    |
| 6             | -        | Taimera displejs<br>Rāda laiku minūtēs.                                       |

|    | Sensora lauks                                                                     | Funkcija      | Komentāri                                                |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------|
| 7  |  | Hob²Hood      | Lai aktivizētu un deaktivizētu funkcijas manuālo režīmu. |
| 8  |  | -             | Lai izvēlētos gatavošanas zonu.                          |
| 9  |  | -             | Paildzina vai saīsina laiku.                             |
| 10 |  | PowerBoost    | Lai ieslēgtu funkciju.                                   |
| 11 | -                                                                                 | Vadības josla | Iestata sildīšanas pakāpi.                               |

4.3 Sildīšanas pakāpju rādījumi

| Displejs                                                                          | Apraksts                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Gatavošanas zona ir izslēgta.                                                                                              |
|   | Gatavošanas zona darbojas.                                                                                                 |
|   | Pauze darbojas.                                                                                                            |
|   | Automātiskā uzkarsēšana darbojas.                                                                                          |
|   | PowerBoost darbojas.                                                                                                       |
|   | Radusies kļūda.                                                                                                            |
|   | OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators): turpinās gatavošana / siltuma uzturēšana / atlikušais siltums. |
|   | Blokētājs / Bērnu drošības sistēma darbojas.                                                                               |
|   | Nepareizi vai pārāk mazi ēdiena gatavošanas trauki, vai arī uz gatavošanas zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.            |
|  | Automātiskā izslēgšanās darbojas.                                                                                          |

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Jaudas ierobežojums

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

Plīts ir iestatīta uz augstāko iespējamo jaudas līmeni pēc noklusējuma.

Lai samazinātu vai palielinātu jaudas līmeni:

- 1. Izslēdziet plīts virsmu.
- 2. Turiet piespiestu  3 sekunžu garumā. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.
- 3. Turiet piespiestu  3 sekunžu garumā. Iedegas  vai .
- 4. Nospiediet . P72 .

5. Nospiediet taimera  $\text{—} / \text{+}$ , lai iestatītu jaudas līmeni.

#### Jaudas līmeņi

Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

#### **UZMANĪBU!**

Pārliecinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu.

- P72 – 7200 W

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

## 6. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ

#### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie  vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

### 6.2 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieļi utt.). Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Noņemiet priekšmetu vai noīriiet vadības paneli;
- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad katls ir izvārijis sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietojat plīti;
- jūs izmantojat nepareizu ēdiena gatavošanas trauku. Iedegas simbols  un gatavošanas zona automātiski deaktivizējas pēc 2 minūtēm.
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika izgaismojas  un plīts izslēdzas.

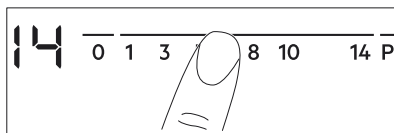
**Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:**

| Karsēšanas pakāpe                                                                       | Plīts virsma atslēdzas pēc |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|  1 - 3 | 6 stundām                  |
| 4 - 7                                                                                   | 5 stundām                  |
| 8 - 9                                                                                   | 4 stundām                  |
| 10 - 14                                                                                 | 1,5 stundām                |

### 6.3 Sildīšanas pakāpe

Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas pakāpi:

Pieskarieties vadības joslai pareizajā siltuma pakāpes iestatījumā vai velciet ar pirkstu gar vadības joslu, līdz sasniedzat pareizo sildīšanas pakāpi.



### 6.4 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)

#### **BRĪDINĀJUMS!**

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

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

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

 — turpināt gatavošanu,

 — siltuma uzturēšana,

 — atlikušais siltums.

Indikatori var arī iedegties:

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

Indikators nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

## 6.5 Gatavošanas zonu lietošana

Ēdiena gatavošanas traukus lieciet izvēlētās zonas centrā. Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram.

## 6.6 Automātiskā uzskarsēšana

Izmantojiet šo funkciju, lai īsākā laikā iegūtu vajadzīgo karsēšanas pakāpi. Kad funkcija ir ieslēgta, sākumā gatavošanas zona darbojas ar vislielāko karsēšanas iestatījumu un pēc tam turpina gatavot vajadzīgajā karsēšanas pakāpē.



Lai aktivizētu funkciju, gatavošanas zonai jābūt aukstai.

**Lai gatavošanas zonai aktivizētu funkciju,** pieskarieties pie **P** ( displejā iedegas  ). Uzreiz pieskarieties pie vēlamās sildīšanas pakāpes. Pēc 3 sekundēm iedegas  .

**Lai izslēgtu funkciju:** nomainiet sildīšanas pakāpi.

## 6.7 PowerBoost

Šī funkcija piegādā vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Šo funkciju var aktivizēt indukcijas gatavošanas zonai tikai uz īsu laiku. Pēc tam indukcijas gatavošanas zona

automātiski pārslēdzas atpakaļ uz augstāko sildīšanas pakāpi.



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

**Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:** pieskarieties **P**  iedegas.

**Lai izslēgtu funkciju:** nomainiet sildīšanas pakāpi.

## 6.8 Taimeris

### • Laika atskaites taimeris

Varat izmantot šo funkciju, lai iestatītu vienas gatavošanas reizes ilgumu.

Vispirms iestatiet gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi, tad funkciju.

**Lai iestatītu gatavošanas zonu:** Vairākkārt pieskarieties pie  , līdz parādās vēlamās gatavošanas zonas indikators.

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties pie taimera  , lai iestatītu laiku (00 - 99 minūtes). Kad gatavošanas zonas indikators sāks mirgot, tiks aktivizēta laika atpakaļskaitīšana.

**Lai pārbaudītu atlikušo laiku:** pieskarieties  , lai iestatītu gatavošanas zonu. Gatavošanas zonas indikators sāks mirgot. Displejā būs redzams atlikušais laiks.

**Lai mainītu laiku:** pieskarieties  , lai iestatītu gatavošanas zonu. Pieskarti  vai  .

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties  , lai iestatītu gatavošanas zonu, un tad pieskarieties  . Atlikušais laiks samazinās līdz **00**. Gatavošanas zonas indikators nodziest.



Kad laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls un mirgos **00**. Gatavošanas zona tiek izslēgta.

**Lai izslēgtu skaņu:** pieskarieties  .

### • CountUp Timer

Lietojiet šo funkciju, lai pārbaudītu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona.

**Lai iestatītu gatavošanas zonu:** Vairākkārt pieskarieties pie , līdz parādās vēlamās gatavošanas zonas indikators.

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties pie taimera : parādīsies . Kad gatavošanas zonas indikators sāks mirgot, tiks aktivizēta laika skaitīšana. Displejs pārslēdzas starp  un skaitāmo laiku (minūtēs).

**Lai redzētu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona:** pieskarieties , lai iestatītu gatavošanas zonu. Gatavošanas zonas indikators sāks mirgot. Displejā redzams, cik ilgi gatavošanas zona darbojas.

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties  un tad  vai . Gatavošanas zonas indikators nodzīsis.

#### • Laika atgādinājums

Šo funkciju var lietot, kad plīts ir ieslēgta, bet gatavošanas zonas nestrādā. Sildīšanas pakāpes displejā būs redzams .

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties  un tad pieskarieties  vai taimera , lai iestatītu laiku. Kad laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls un mirgos 00.

**Lai izslēgtu skaņu:** pieskarieties .



Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.

## 6.9 Pauze

Visas darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.

Šīs funkcijas darbības laikā visi pārējie vadības paneļa simboli ir bloķēti.

Šī funkcija neaptur taimera funkcijas.

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

2. **Lai izslēgtu funkciju,** nospiediet .

Ieslēdzas iepriekšējais karsēšanas iestatījums.

## 6.10 Bloķētājs

Vadības paneli var nobloķēt, kamēr darbojas gatavošanas zonas. Tas novērš nejaušu sildīšanas pakāpes maiņu.

**Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.**

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties .  iedegas uz 4 sekundēm. Taimeris turpina darboties.

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties . Ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.



Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.

## 6.11 Bērn drošības sistēma

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts ieslēgšanu un lietošanu.

**Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:** aktivizējiet plīts virsmu ar . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Piespiediet  4 sekundes.  iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .

**Lai izslēgtu funkciju gatavošanas zonai:** aktivizējiet plīts virsmu ar . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Piespiediet  4 sekundes.  iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .

**Lai ignorētu funkciju tikai vienu reizi vārīšanai laikā:** aktivizējiet plīts virsmu ar .  iedegas. Piespiediet  4 sekundes. **Iestatiet sildīšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.** Varat lietot plīti. Kad jūs deaktivizējat plīti ar , funkcija atkal darbojas.

## 6.12 OffSound Control (Skaņas aktivizēšana un deaktivizēšana)

Izslēdziet plīti. Piespiediet  3 sekundes. Displejs ieslēdzas un izslēdzas. Piespiediet  3 sekundes.  vai  iedegas.

Pieskarieties pie taimera , lai izvēlētos kādu no šādām iespējām:

-  - skaņas ir izslēgtas;
-  - skaņas ir ieslēgtas.

Lai apstiprinātu izvēli, nogaidiet, līdz plīts automātiski izslēdzas.

Kad šī funkcija ir iestatīta  stāvoklī, skaņas ir dzirdamas tikai tad, kad:

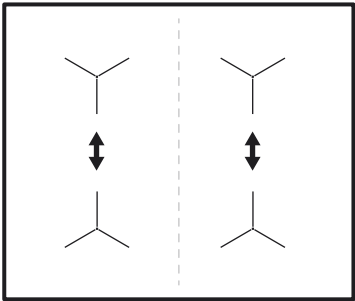
- jūs pieskaraties 
- Laika atgādinājums nolaižas
- Laika atskaites taimeris nolaižas
- uz vadības paneļa tiek kaut kas uzlikts.

### 6.13 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 strāvas slodze (3700 W). Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo vienas fāzes strāvas apjomu, gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta.
- Prioritāte vienmēr tiek piešķirta pēdējās atlasītās gatavošanas zonas karsēšanas iestatījumam. Atlikusī jauda tiks sadalīta starp iepriekš aktivizētajām gatavošanas zonām pretēji atlases kārtībai.
- Karsēšanas iestatījuma displejs zonai ar samazināto jaudu mainās starp atlasīto sildīšanas iestatījumu un pazeminātās karsēšanas jaudas iestatījumu.
- Uzgaidiet, līdz displejs pārstāj mirgot, vai samaziniet pēdējās atlasītās gatavošanas zonas karstuma iestatījumu. Gatavošanas zonas turpinās darboties samazinātā karstuma iestatījumā. Nepieciešamības gadījumā varat manuāli mainīt gatavošanas zonu karsēšanas iestatījumus.

Aplūkojiet ilustrāciju ar iespējamajām kombinācijām, kurās jauda var tikt sadalīta starp gatavošanas zonām.



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

Tā ir uzlabota funkcija, kas savieno plīts virsmu un tvaika nosūcēju. Plīts virsmai un tvaika nosūcējam ir infrasarkanā signāla komunikācijas ierīce. Ventilatora ātrums tiek noteikts automātiski, par pamatu ņemot režīma iestatījumu un uz plīts izvietotā karstākā ēdiena gatavošanas trauka temperatūru. Ventilatoru var darbināt arī manuāli, izmantojot plīts virsmu.



Vairumam tvaika nosūcēju tālvadības sistēma sākotnēji tiek deaktivizēta. Aktivizējiet to, pirms sākat izmantot funkciju. Papildinformācija pieejama tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatā.

#### Funkcijas automātiska darbināšana

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

#### Automātiskie režīmi

|                              | Automāti-<br>skaiss ap-<br>gaismo-<br>jums | Vārīša-<br>na <sup>1)</sup> | Cepša-<br>na <sup>2)</sup> |
|------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| H0 režīms                    | Izslēgts                                   | Izslēgts                    | Izslēgts                   |
| H1 režīms                    | Ieslēgts                                   | Izslēgts                    | Izslēgts                   |
| H2 re-<br>žīms <sup>3)</sup> | Ieslēgts                                   | 1. ventilato-<br>ra ātrums  | 1. ventilato-<br>ra ātrums |

|           | Automātiskais apgaismojums | Vārīšana <sup>1)</sup> | Cepšana <sup>2)</sup> |
|-----------|----------------------------|------------------------|-----------------------|
| H3 režīms | Ieslēgts                   | Izslēgts               | 1. ventilatora ātrums |
| H4 režīms | Ieslēgts                   | 1. ventilatora ātrums  | 1. ventilatora ātrums |
| H5 režīms | Ieslēgts                   | 1. ventilatora ātrums  | 2. ventilatora ātrums |
| H6 režīms | Ieslēgts                   | 2. ventilatora ātrums  | 3. ventilatora ātrums |

1) Plīts virsma konstatē vārīšanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

2) Plīts virsma konstatē cepšanas procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

3) Šis režīms aktivizē ventilatoru un apgaismojumu, un tā darbības pamatā nav temperatūra.

### Automātiskā režīma maiņa

1. Izslēdziet plīts virsmu.
2. Nospiediet  3 sekunžu garumā. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.
3. Nospiediet  3 sekunžu garumā.
4. Pāris reizes piespiediet , līdz iedegas .
5. Piespiediet taimera vadīklas , lai izvēlētos automātisko režīmu.



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



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

### Ventilatora ātruma manuāla darbināšana

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



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

### Apgaismojuma ieslēgšana

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



Tvaika nosūcēja apgaismojums deaktivizējas 2 minūtes pēc plīts virsmas ieslēgšanas.

## 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.

- Ēdiena gatavošanas trauka dibenam jābūt pēc iespējas biezākam un plakanākam.
- Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu tīri un sausi.
- Lai izvairītos no saskrāpēšanas, nevelciet un nebīdīet katlus pa keramiskā stikla virsmu.

#### Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

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

#### Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plīti virmai, ja:

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

#### Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

- Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram.
- Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par minimālo saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.
- Drošības apsvērumu dēļ un, lai sasniegtu optimālus ēdiena gatavošanas rezultātus, neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas lielāki par sadaļā

"Gatavošanas zonu specifikācija" norādītajiem izmēriem. Ēdiena gatavošanas laikā nenovietojiet ēdiena gatavošanas traukus pārāk tuvu vadības panelim. Tas var ietekmēt vadības paneļa darbību vai izraisīt nejausu plīts virsmas funkciju aktivizēšanu.



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

### 7.2 Trokšņi darbības laikā

#### Ja dzirdami:

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks ir izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve).
- svilpieni: tiek izmantota gatavošanas zona ar augstu jaudas līmeni un ēdiena gatavošanas trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem ("sendviča" uzbūve);
- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis.
- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana;
- sīkšana, sanēšana: darbojas ventilators.

**Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi.**

### 7.3 Ūko Timer (Eko taimeris)

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

### 7.4 Ēdienu gatavošanas piemēri

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



Datu tabulai ir tikai informatīvs raksturs.

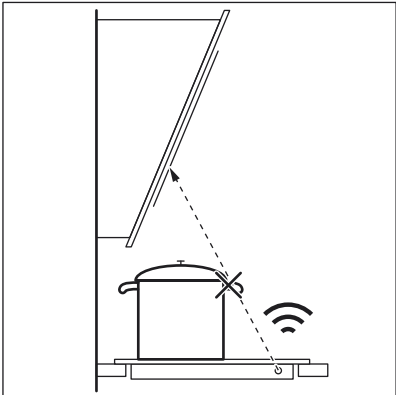
| Karsēšanas iestatījums                                                               | Izmantojiet, lai:                                                                                                           | Laiks (min.)        | Padomi                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Ēdiena uzturēšana siltumā.                                                                                                  | pēc nepieciešamības | Uzlieciet gatavošanas traukam vāku.                                                                                     |
| 1 - 3                                                                                | Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns.                                                                     | 5 - 25              | Periodiski apmaisiet.                                                                                                   |
| 2 - 3                                                                                | Sacietēšana: gaisīgas omletes, ceptas olas.                                                                                 | 10 - 40             | Gatavojiet traukā ar uzliktu vāku.                                                                                      |
| 3 - 5                                                                                | Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.                                                | 25 - 50             | Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā. |
| 5 - 7                                                                                | Dārzeņu, zivju, gaļas sautēšana.                                                                                            | 20 - 45             | Pievienojiet dažas ēdamkarotes ūdens. Pārbaudiet ūdens daudzumu gatavošanas procesa laikā.                              |
| 7 - 9                                                                                | Tvaicēti kartupeļi un citi dārzeņi.                                                                                         | 20 - 60             | Ielejiet trauka apakšā 1–2 cm ūdens. Pārbaudiet ūdens līmeni gatavošanas procesa laikā. Uzlieciet traukam vāku.         |
| 7 - 9                                                                                | Lielāku ēdiena daudzumu, sautējumu un zupu gatavošana.                                                                      | 60 - 150            | Līdz 3 l šķidruma, plus sastāvdaļas.                                                                                    |
| 9 - 12                                                                               | Viegla cepšana: eskalops, teļa gaļas šņicele, sitiņi, kotletes, desiņas, aknas, miltu bāzes mērce, olas, pankūkas, virtuļi. | pēc nepieciešamības | Apgrieziet, kad nepieciešams.                                                                                           |
| 12 - 13                                                                              | Intensīva cepšana, kartupeļu pankūkas, filejas steiki, steiki.                                                              | 5 - 15              | Apgrieziet, kad nepieciešams.                                                                                           |
| 14                                                                                   | Ūdens vārīšana, makaronu gatavošana, gaļas apcepšana (gulašs, cepetis traukā), salmiņu vārīšana eļļā.                       |                     |                                                                                                                         |
| <b>P</b>                                                                             | Liela ūdens daudzuma vārīšana. Ir aktivizēts PowerBoost.                                                                    |                     |                                                                                                                         |

### 7.5 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.**





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

### Tvaika nosūcēji ar funkciju Hob²Hood

Skatiet mūsu tīmekļa vietni, lai atrastu pilnu tvaika nosūcēju klāstu, kas darbojas ar šo

funkciju. Electrolux tvaika nosūcējiem, kas darbojas ar šo funkciju, jābūt apzīmētiem ar simbolu .

## 8. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 8.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Izmantojiet plīts virsmām īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.
- Stiklam izmantojiet speciālu skrāpi.

### 8.2 Virsmas tīrīšana

- **Nekavējoties notīriet:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, sāli, cukuru

un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt gatavošanas virsmas bojājumus. Uzmanieties no apdegumiem. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas šaurā leņķī un virziet tā asmeni pa virsmu.

- **Notīriet, kad virsma ir pietiekoši atdzisusi:** kaļķakmens apļus, ūdens apļus, tauku traipus, spožu metālisku virsmu krāsu izmaiņas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīts virsmu sausu ar mīkstu drānu.
- **Notīriet spīdīgu metālisku krāsu izmaiņas:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.

## 9. 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.                                                                  |
|                                               | Izdedzis drošinātājs.                                                                 | Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. |

| Problēma                                                                                                             | Iespējamais cēlonis                                                                                                              | Risinājums                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                      | Jūs neiestatījāt karsēšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.                                                                             | Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 10 sekunžu laikā iestatiet karsēšanas pakāpi.                                     |
|                                                                                                                      | Jūs pieskārāties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.                                                                        | Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.                                                                               |
|                                                                                                                      | Pauze aktivizēta.                                                                                                                | Skatīt sadaļu "Pauze".                                                                                                   |
|                                                                                                                      | Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi.                                                                                     | Notīriet vadības paneli.                                                                                                 |
| Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls.                                                                                | Nepareizs pieslēgums elektrotīklam.                                                                                              | Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Palūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu.                        |
| Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls. | Uz viena vai vairākiem sensoriem ir novietots kāds priekšmets.                                                                   | Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukiem.                                                                     |
| Plīts virsma tiek deaktivizēta.                                                                                      | Uz sensora lauka  ir novietots kāds priekšmets. | Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensora lauka.                                                                       |
| Neiedegas atlikušā siltuma indikatora.                                                                               | Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku vai sensors ir bojāts.                                                            | Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarusī, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.                  |
|                                                                                                                      | Jūs izmantojat pārāk augstu katlu, kurš bloķē signālu.                                                                           | Izmantojiet mazāku katlu, mainiet citu gatavošanas zonu vai darbiniet plīts virsmu manuāli.                              |
| Nedarbojas Automātiskā uzkaršēšana.                                                                                  | Iestādīta augstākā karsēšanas pakāpe.                                                                                            | Augstākajai karsēšanas pakāpei ir tāda pati jauda kā funkcijai.                                                          |
|                                                                                                                      | Zona ir karsta.                                                                                                                  | Ļaujiet zonai pietiekami atdzist.                                                                                        |
| Sildīšanas pakāpe mainās divu pakāpju robežās.                                                                       | Darbojas Jaudas pārvaldība.                                                                                                      | Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".                                                                                     |
| Vadības panelis kļūst pārāk karsts, lai tam pieskartos.                                                              | Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk liels vai novietots pārāk tuvu vadības panelim.                                               | Ja tas ir iespējams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām.            |
| Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, neatskan skaņas signāls.                                                | Skaņas signāli ir deaktivizēti.                                                                                                  | Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".                                                       |
| Iedegas  .                        | Bērnu drošības sistēma vai Bloķētājs darbojas.                                                                                   | Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".                                                                                     |
| Iedegas  .                        | Uz zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks.                                                                                | Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz attiecīgās gatavošanas zonas.                                                   |
|                                                                                                                      | Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.                                                                                           | Izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas ir piemēroti indukcijas plīts virsmām. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi". |
|                                                                                                                      | Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai.                                                       | Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".                               |

| Problēma                                                                                               | Iespējamais cēlonis           | Risinājums                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Iedegas  un skaitlis. | Plīts virsmai radusies kļūda. | Deaktivizējiet plīts virsmu un pēc 30 sekundēm aktivizējiet to atkārtoti.<br>Ja  parādās atkal, atvienojiet plīti no strāvas. Pēc 30 sekundēm atkārtoti pieslēdziet plīts virsmu elektrotīklam.<br>Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. |

9.2 Ja nevarat rast risinājumu...

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvaroto servisa centru. Norādiet tehnisko datu plāksnītē redzamos datus. Norādiet arī uz stikla keramiskās virsmas redzamo trīsciparu kodu (tas atrodas stikla virsmas stūrī) un attēloto kļūdas

ziņojumu. Pārliecinieties, ka jūs pareizi darbināt plīts virsmu. Pretējā gadījumā tehnika vai izplatītāja nodrošinātā apkalpošana nebūs pieejama bez maksas arī garantijas perioda laikā. Informācija par garantijas periodu un pilnvaroto servisa centru ir norādīta garantijas grāmatiņā.

10. TEHNISKIE DATI

10.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis EIT60443X  
Veids 61 B4A 00 AA  
Indukcija 7.2 kW  
Sēr. Nr. ....  
ELECTROLUX

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 492 690 00  
220 - 240 V / 400 V 2 N, 50 – 60 Hz  
Ražots: Rumānijā  
7.2 kW  


10.2 Gatavošanas zonu specifikācija

| Gatavošanas zona | Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimālais darbības laiks [min] | Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm] |
|------------------|--------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Kreisā priekšā   | 2300                                             | 3700           | 10                                          | 180 - 210                               |
| Kreisā aizmugurē | 1800                                             | 2800           | 10                                          | 145 - 180                               |
| Labā priekšā     | 1400                                             | 2500           | 4                                           | 125 - 145                               |
| Labā aizmugurē   | 1800                                             | 2800           | 10                                          | 145 - 180                               |

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

Lai gūtu optimālus gatavošanas rezultātus, izmantojiet tādus ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par tabulā norādīto diametru.

## 11. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 11.1 Produkta informācija

|                                                               |                       |             |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------|
| Modeļa identifikācija                                         | EIT60443X             |             |
| Plīts virsmas veids                                           | Iebūvētā plīts virsma |             |
| Gatavošanas zonu skaits                                       | 4                     |             |
| Karsēšanas tehnoloģija                                        | Indukcija             |             |
| Apāļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)                           | Kreisā priekšā        | 21.0 cm     |
|                                                               | Kreisā aizmugurē      | 18.0 cm     |
|                                                               | Labā priekšā          | 14.5 cm     |
|                                                               | Labā aizmugurē        | 18.0 cm     |
| Enerģijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking) | Kreisā priekšā        | 178.4 Wh/kg |
|                                                               | Kreisā aizmugurē      | 174.4 Wh/kg |
|                                                               | Labā priekšā          | 183.2 Wh/kg |
|                                                               | Labā aizmugurē        | 184.9 Wh/kg |
| Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)                    | 180.2 Wh/kg           |             |

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

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

### 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 mājsaimniecības 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.....          | 125 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....         | 127 |
| 3. ĮRENGIMAS.....                   | 129 |
| 4. GAMINIO APRAŠYMAS.....           | 132 |
| 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ..... | 133 |
| 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....        | 134 |
| 7. PATARIMAI.....                   | 138 |
| 8. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....        | 140 |
| 9. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....           | 141 |
| 10. TECHNINIAI DUOMENYS.....        | 143 |
| 11. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....      | 143 |
| 12. APLINKOS APSAUGA.....           | 144 |

## 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, . 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 spintelėlių.

- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mėvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara 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 vardinis duomenis.
- Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl netinkamai prijungto arba netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jei taikytina) gnybtas gali labai įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Neleiskite elektros maitinimo laidams susipainioti.
- Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Naudokite laido įtempimą mažinantį spaustuką.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jei taikytina) neliestų įkaitusių prietaiso ar prikaistuvų paviršių.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros laido arba kištuko (jei taikytina). Jei reikia pakeisti pažeistą elektros laidą, kreipkitės į mūsų 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 lizdąjunkite 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.

## 2.3 Naudojimas

### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Prieš naudodamiesi pirmą kartą pašalinkite visas pakuotės, ženklavimo 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.
- Neliestkite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi nuo vandeniui.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Pastebėję prietaiso korpuse įtrūkimą, nedelsiant atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo. Tai būtina siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.
- Širdies stimulatorius naudojantys asmenys neturėtų būti arčiau nei 30 cm atstumu nuo veikiančių indukcinio kaitviečių.
- Maistą dedant į įkaitintą aliejų, šis gali aptaškyti.

- Nenaudokite aliuminio folijos ar kitų medžiagų tarp kepimo paviršiaus ir virtuvės indų, nebent šio prietaiso gamintojas nurodo kitaip.
- Naudokite tik prietaiso gamintojo rekomenduojamus priedus.

#### **ĮSPĖJIMAS!**

Gaisro ir sprogimo pavojus.

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

#### **ĮSPĖJIMAS!**

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite 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 paviršių.
- Nejunkite kaitviečių be gaminimo indų arba su tuščiais indais.
- Ketaus gaminimo indai arba indai pažeistu dugnu gali subraižyti stiklo / stiklo keramikos paviršius. Jei tokį indą norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

## 3. ĮRENGIMAS

#### **ĮSPĖJIMAS!**

Žr. saugos skyrius.

### 3.1 Prieš įrengiant

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

## 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 grandyklių.

## 2.5 Paslauga

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

## 2.6 Utilizavimas

#### **ĮSPĖJIMAS!**

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti įrenginį, susisieki su atitinkama vietos įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.

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. Vieno laidininko skerspjūvio plotas turi būti bent 1,5 mm². Kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą. Elektros kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.

⚠️ ĮSPĖJIMAS!

Visus elektros sujungimo darbus privalo vykdyti kvalifikuotas elektrikas.

⚠️ DĖMESIO

Prijungimas per kontaktų kištukus draudžiamas.

⚠️ DĖMESIO

Nekeiskite ir nelituokite laidų galų. Tai griežtai draudžiama.

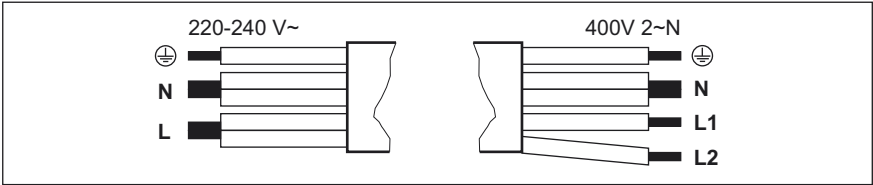
⚠️ DĖMESIO

Nejunkite kabelio be jo galinės movos.

Vienfazė jungtis

1. Nuo juodo ir rudo laidų nuimkite galines movas.
2. Rudo ir juodo laidų galuose nuimkite izoliacijos sluoksnį.
3. Apjunkite juodo ir rudo laido galus.
4. Ant laidų galų uždėkite naujas laidų galines movas (naudokite specialų įrankį).

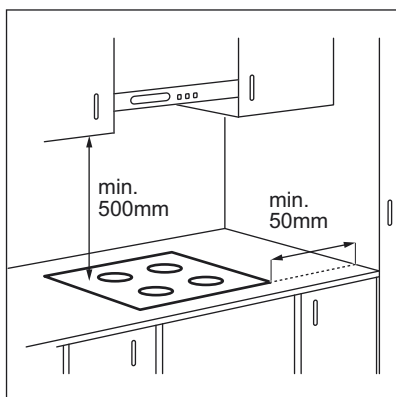
Kabelio skerspjūvio plotas – 2 x 1,5 mm²



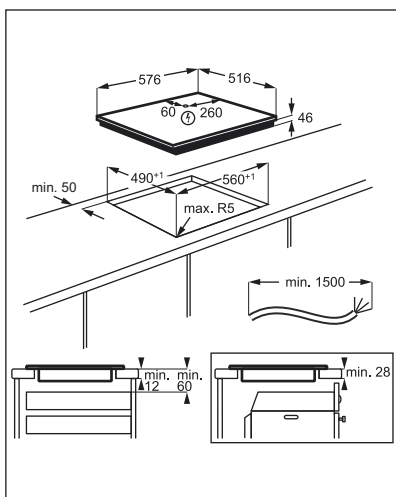
| Vienfazė jungtis: 220 - 240 V~ |                    | Dvifazė jungtis: 400 V 2 ~ N |    |
|--------------------------------|--------------------|------------------------------|----|
| ⏚                              | Žalias-geltonas    | Žalias-geltonas              | ⏚  |
| N                              | Mėlynas ir mėlynas | Mėlynas ir mėlynas           | N  |
| L                              | Juodas ir rudas    | Juodas                       | L1 |
|                                |                    | Rudas                        | L2 |

3.4 Surinkimas

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



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



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



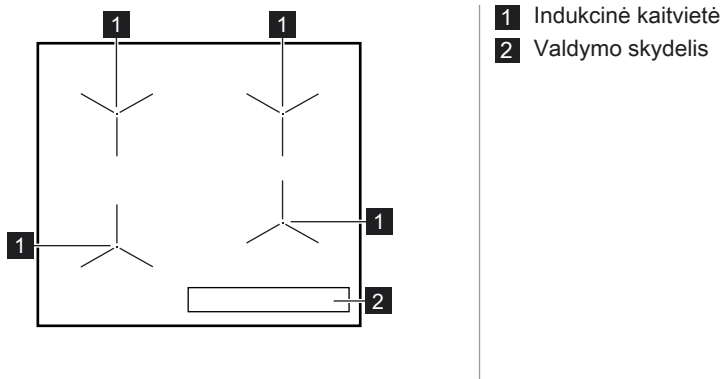
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation

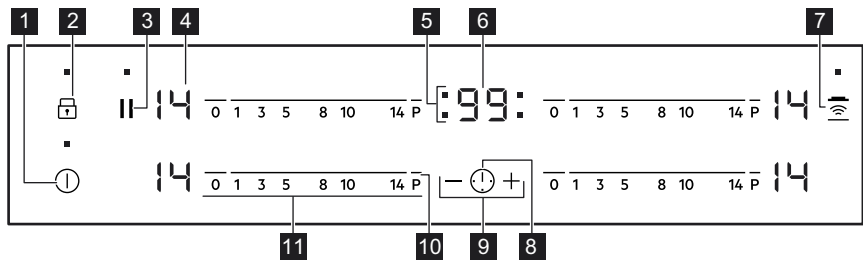


## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Kaitinimo paviršių planas



### 4.2 Valdymo skydelio išsklotinė



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

| Jutiklio laukas | Funkcija                              | Pastaba                                         |
|-----------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1 ①             | Ijungta / Išjungta                    | Kaitlentei įjungti ir išjungti.                 |
| 2 ②             | Užraktas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas | Skirta valdymo skydeliui užrakinti / atrakinti. |
| 3               | Pauzė                                 | Ijungia ir išjungia funkciją.                   |
| 4 -             | Kaitinimo lygio rodmuo                | Rodo kaitinimo lygį.                            |
| 5 -             | Kaitviečių laikmačio indikatoriai     | Rodo, kuriai kaitvietai nustatote laiką.        |
| 6 -             | Laikmačio ekranas                     | Rodo laiką minutėmis.                           |

|    | Jutiklio laukas | Funkcija       | Pastaba                                                |
|----|-----------------|----------------|--------------------------------------------------------|
| 7  |                 | Hob²Hood       | Ijungia ir išjungia funkcijos rankinio valdymo režimą. |
| 8  |                 | -              | Kaitvietės pasirinkimas.                               |
| 9  |                 | -              | Pailgina arba sutrumpina laiką.                        |
| 10 |                 | PowerBoost     | Ijungia funkciją.                                      |
| 11 | -               | Valdymo juosta | Nustato kaitinimo lygį.                                |

### 4.3 Rodoma kaitros parinktis

| Ekranas    | Aprašas                                                                                                          |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | Kaitvietė išjungta.                                                                                              |
| -          | Kaitvietė veikia.                                                                                                |
|            | Veikia Pauzė.                                                                                                    |
|            | Veikia Automatinis įkaitinimas.                                                                                  |
|            | Veikia PowerBoost.                                                                                               |
| + skaitmuo | [vyko veikimo triktis.                                                                                           |
|            | OptiHeat Control (3 lygių liekamojo karščio indikatorius): gaminamas maistas / palaikoma šiluma / likęs karštis. |
|            | Veikia Užraktas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas.                                                                    |
|            | Prikaistuvis netinkamas arba per mažas, arba neuždėtas ant kaitvietės.                                           |
|            | Veikia Automatinis išsijungimas.                                                                                 |

## 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Galios apribojimas

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

Kaitlentė automatiškai nustatys didžiausią įmanomą galią.

### Galai padidinti arba sumažinti:

1. Įšunkite kaitlentę.
2. Nuspauskite ir palaikykite maždaug 3 sekundes. Ekranas įsijungs ir išsijungs.
3. Nuspauskite ir palaikykite maždaug 3 sekundes. Įsijungs arba . Įsijungs
4. Paspauskite . Įsijungs P72.
5. Paspauskite laikmačio / , kad nustatytumėte galios lygį.

## Galios lygiai

Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

### ⚠ DĖMESIO

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

- P72–7200 W
- P15–1500 W

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

## 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite ① 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

### 6.2 Automatinis išsijungimas

Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos,
- įjungę kaitlentę, nenustatėte kaitinimo lygio,
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite uždėtą daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį.
- kaitlentė perkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią keptuvę). Palaukite, kol kaitvietė atšuls, prieš vėl naudodami kaitlentę.
- naudojate netinkamus prikaistuvius.

Užsidega simbolis  ir po 2 minučių kaitvietė išsijungia automatiškai.

- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko užsidega

 ir kaitlentė išsijungia.

**Santykis tarp kaitinimo lygio ir laiko, po kurio kaitlentė išsijungia:**

| Kaitinimo nuostata | Kaitlentė išsijungia po |
|--------------------|-------------------------|
|--------------------|-------------------------|

 1 - 3

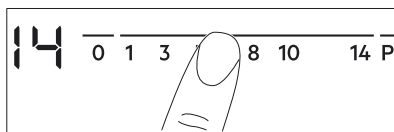
6 valandos

| Kaitinimo nuostata | Kaitlentė išsijungia po |
|--------------------|-------------------------|
| 4 - 7              | 5 valandos              |
| 8 - 9              | 4 valandos              |
| 10 - 14            | 1,5 valandos            |

### 6.3 Kaitinimo lygis

Norėdami nustati ar pakeisti kaitinimo lygį:

Palieskite valdymui juostą ties tinkamu kaitinimo lygiu arba pirštu lieskite valdymo juostą, kol pasieksite tinkamą kaitinimo lygį.



### 6.4 OptiHeat Control (3 lygių liekamojo karščio indikatorius)

#### ⚠ ĮSPĖJIMAS!

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

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

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

 – tėtis maisto gaminimą,

 – šilumos palaikymas,

 – likutinis karštis.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indiktorius,

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

Indikatorius išsijungia kaitviete atvėsus.

## 6.5 Kaitviečių naudojimas

Uždėkite prikaistuvį ant pasirinktos kaitvietės vidurio. Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal prikaistuvio dugno dydį.

## 6.6 Automatinis įkaitinimas

Naudokitės šia funkcija, kad per trumpesnę laiką pasiektumėte norimą kaitinimo lygį. Kai ši funkcija įjungta, kaitvietė pradžioje pasiekia didžiausią kaitros lygį, o toliau veikia pasirinktu kaitinimo lygiu.



Jei norite naudotis šia funkcija, kaitvietė turi būti atvėsusi.

**Norėdami įjungti šią funkciją kaitviete:**

palieskite **P**. (Įsijungia ). Nedelsdami palieskite norimą kaitinimo lygį. Po 3 sekundžių įsijungs .

**Norėdami išjungti šią funkciją:** pakeiskite kaitinimo lygį.

## 6.7 PowerBoost

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



Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

**Norėdami įjungti šią funkciją kaitviete:**

palieskite **P**.  įsijungia.

**Norėdami išjungti šią funkciją:** pakeiskite kaitinimo lygį.

## 6.8 Laikmatis

### • Atgalinės atskaitos laikmatis

Šią funkciją naudokite vienai maisto gaminimo trukmei nustatyti.

Pirmiausiai nustatykite kaitvietės, o po to – funkcijos kaitinimo lygį.

**Norėdami nustatyti kaitvietę:** kelis kartus

palieskite , kol įsijungs kaitvietės indikatorius.

**Norėdami įjungti funkciją:** palieskite

laikmačio  laikui nustatyti (00–99 min.). Kai kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti, pradedama atgalinė laiko atskaita.

**Norėdami pamatyti likusį laiką:** palieskite

 kaitviete nustatyti. Kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti. Ekrane rodomas likęs laikas.

**Norėdami pakeisti laiką:** palieskite 

kaitviete nustatyti. Palieskite  arba .

**Norėdami išjungti funkciją:** palieskite 

kaitviete nustatyti ir tada palieskite . Likęs laikas skaičiuojamas iki **00**. Kaitvietės indikatorius išnyksta.



Kai atgalinė atskaita baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi **00**. Kaitvietė išsijungia.

**Norėdami išjungti garsą:** palieskite .

### • CountUp Timer

Galite naudoti šią funkciją, jeigu norite sužinoti, kiek laiko kaitvietė veikia.

**Norėdami nustatyti kaitvietę:** kelis kartus

palieskite , kol įsijungs kaitvietės indikatorius.

**Norėdami įjungti funkciją:** palieskite

laikmačio   rodoma. Kai kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti, pradedama atgalinė laiko atskaita. Ekrane tai rodoma , tai skaičiuojamas laikas (minutėmis).

**Norėdami pamatyti, kiek laiko veikia**

**kaitvietė:** palieskite  kaitviete nustatyti.

Kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti. Ekране rodoma, kiek laiko veikia kaitvietė.

**Norėdami išjungti funkciją:** palieskite  ir tuomet palieskite  arba . Kaitvietės indikatorius išnyksta.

#### • Laikmatis

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitlentė yra įjungta ir kaitvietės neveikia. Kaitinimo lygio ekране rodoma .

**Norėdami įjungti funkciją:** palieskite laikmačio  ir  arba  laikui nustatyti. Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi 00.

**Norėdami išjungti garsą:** palieskite .



Ši funkcija neturi poveikio kaitviečių veikimui.

## 6.9 Pauzė

Ši funkcija sumažina visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausio kaitros lygio.

Kai funkcija veikia, visi kiti valdymo simboliai užrakinti.

Ši funkcija laikmačio neišjungia.

**1. Funkcijos įjungimas:** paspauskite .

Įsijungia . Kaitinimo lygis sumažės iki 1.

**2. Jeigu funkciją norite išjungti,**

paspauskite .

Įsijungs ankstesnio kaitinimo parinktis.

## 6.10 Užraktas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitvietės veikia. Taip galima išvengti atsitiktinio kaitinimo lygio pakeitimo.

**Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.**

**Norėdami įjungti funkciją:** palieskite   užsideda 4 sekundėms. Laikmatis lieka įjungtas.

**Norėdami išjungti funkciją:** palieskite . Įsijungia ankstesnis kaitinimo lygis.



Išjungus kaitlentę, išsijungia ir ši funkcija.

## 6.11 Apsaugos nuo vaikų įtaisas

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.

**Norėdami įjungti funkciją:** įjunkite kaitlentę naudodami . Jokio kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite   įsijungia. Išjunkite kaitlentę su .

**Norėdami išjungti funkciją:** įjunkite kaitlentę naudodami . Jokio kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite   įsijungia. Išjunkite kaitlentę su .

**Norėdami nepaisyti funkcijos tik vienam maisto gaminimui:** įjunkite kaitlentę, naudodami   įsijungia. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite . **Per 10 sekundžių nustatykite kaitinimo lygį.** Kaitlentę galima naudoti. Kai išsijungiate kaitlentę su , funkcija vėl veikia.

## 6.12 OffSound Control (Garso signalų išjungimas ir įjungimas)

Išjunkite kaitlentę. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite . Ekranas įsijungia ir išsijungia. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite   arba  rodoma. Palieskite laikmačio , kad pasirinktume vieną iš šių:

-  – garso signalai išjungti;
  -   – garso signalai įjungti.
- Norėdami patvirtinti pasirinkimą, palaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs.

Kai funkcija yra nustatyta ties , garso signalai girdimi tik tuo atveju, kai:

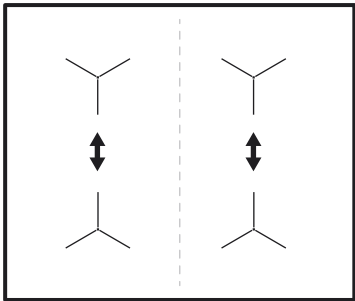
- paliečiate; 
- Laikmatis išsijungia;
- Atgalinės atskaitos laikmatis išsijungia;
- ką nors padedate ant valdymo skydelio.

### 6.13 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 saugikius.

- Kaitvietės grupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Kiekvienai fazei taikoma didžiausia leistina elektros apkrova (3 700 W). Vienos fazės kaitlentei pasiekus turimos galios ribą, kaitviečių galia automatiškai sumažinama.
- Paskutinės pasirinktos kaitvietės kaitros nustatymas visuomet tampa prioritetiniu. Likusi galia paskirstoma tarp anksčiau pasirinktų kaitviečių pasirinkimui priešinga tvarka.
- Sumažintos galios kaitviečių kaitros nustatymas pasikeis iš pirminio į sumažintą kaitros lygį.
- Palaukite kol ekranas nustos mirksėti arba sumažinkite paskutinės pasirinktos kaitvietės kaitros nustatymą. Kaitvietės ir toliau veiks, tačiau mažesniu kaitros lygiu. Jei reikia, pakeiskite kaitviečių kaitros lygį rankiniu būdu.

Paveikslėlyje pavaizduotos galimos kombinacijos, leidžiančios galią paskirstyti kaitvietėms.



### 6.14 Hob²Hood

Tai pažangi automatinė funkcija, apjungianti viryklę ir gartraukį. Viryklė ir gartraukis turi infraraudonųjų spindulių signalų perdavimo-priėmimo sistemas. Ventilatoriaus sukimosi greitis priklauso nuo pasirinkto režimo ir ant viryklės esančio labiausiai įkaitusio indo

temperatūros. Ventilatorių taip pat galite valdyti patys.

*i*

Daugumos gartraukių nuotolinio valdymo sistema pradžioje būna išjungta. Prieš naudodamiesi funkcija įjunkite nuotolinį valdymą. Daugiau informacijos rasite gartraukio naudojimo instrukcijoje.

**Automatinis funkcijos veikimas**  
Norėdami naudotis automatine funkcija pasirinkite automatinį režimą H1–H6. Pradžioje bus parinktas H5 režimas. Gartraukis veiks kiekvieną kartą, kai naudositės virykle. Viryklė automatiškai nustatys prikaistuvio temperatūrą ir atitinkamai sureguliuos ventilatoriaus sukimosi greitį.

#### Automatiniai režimai

|                  | Automati-<br>nis ap-<br>švietimas | Viri-<br>mas 1)                      | Kepi-<br>mas2)                        |
|------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| Režimas<br>H0    | Išjungta                          | Išjungta                             | Išjungta                              |
| Režimas<br>H1    | Ijungta                           | Išjungta                             | Išjungta                              |
| Režimas<br>H2 3) | Ijungta                           | 1-as venti-<br>liatoriaus<br>greitis | 1-as venti-<br>liatoriaus<br>greitis  |
| Režimas<br>H3    | Ijungta                           | Išjungta                             | 1-as venti-<br>liatoriaus<br>greitis  |
| Režimas<br>H4    | Ijungta                           | 1-as venti-<br>liatoriaus<br>greitis | 1-as venti-<br>liatoriaus<br>greitis  |
| Režimas<br>H5    | Ijungta                           | 1-as venti-<br>liatoriaus<br>greitis | 2-as venti-<br>liatoriaus<br>greitis  |
| Režimas<br>H6    | Ijungta                           | 2-as venti-<br>liatoriaus<br>greitis | 3-ias venti-<br>liatoriaus<br>greitis |

1) Viryklė aptinka virimą ir automatiškai parenka ventilatoriaus sukimosi greitį.  
2) Viryklė aptinka kepimo procesą ir automatiškai parenka ventilatoriaus sukimosi greitį.  
3) Šis režimas įjungia ventilatorių ir apšvietimą nepriklausomai nuo temperatūros.

### Automatinio režimo keitimas

1. Įjunkite kaitlentę.
2. Paspauskite  ir palaikykite 3 sekundes. Ekranas įsijungs ir išsijungs.
3. Paspauskite  ir palaikykite 3 sekundes.
4. Kelis kartus paspauskite , iki įsijungs .
5. Jei norite pasirinkti automatinį režimą, paspauskite laikmačio .



Jei gartraukį norite valdyti tiesiogiai, gartraukio valdymo skydelyje išjunkite automatinį funkcijos režimą.



Baigus virti ir išjungus gartraukį gartraukio ventiliatorius dar gali kurį laiką veikti. Po tam tikro laiko sistema automatiškai išjungs ventiliatorių ir paskesnes 30 sekundžių apsaugos jį nuo atsitiktinio įjungimo.

### Neautomatinis ventiliatoriaus greičio reguliavimas

Šią funkciją galite valdyti patys. Įjunkite viryklę ir paspauskite . Taip išjungsite

automatinį funkcijos režimą, kad ventiliatoriaus sukimosi greitį galėtumėte keisti patys. Paspaudę , ventiliatoriaus sukimosi greitį padidinsite viena padala. Pasiekę intensyviausią lygį ir paspaudę , parinksite nulinį ventiliatoriaus sukimosi greitį, t. y. sustabdysite gartraukio ventiliatorių. Jei norite vėl įjungti ventiliatorių 1 greičiu, paspauskite .



Norėdami įjungti automatinį funkcijos valdymą, išjunkite viryklę ir vėl ją įjunkite.

### Apšvietimo įjungimas

Galite pasirinkti, kad viryklės apšvietimas įsijungtų automatiškai, kartu su virykle. Pasirinkite automatinį režimą nuo H1 iki H6.



Išjungus viryklę gartraukio apšvietimas išsijungs po 2 minučių.

## 7. PATARIMAI



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Indai



Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcines kaitvieteis naudokite tik su joms pritaikytais indais.

- Indo dugnas turi būti kuo storesnis ir kuo lygesnis.
- Ant kaitlentės dėkite tik švaraus ir sauso dugno indus.
- Nestumdykite ir netrinkite indų ant keramikos stiklo, nes galite jį subraižyti.

### Indų tipai ir jų medžiagos

- **Tinkamos medžiagos:** ketus, plienas, emaliuotasis plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinka).
- **Netinkamos medžiagos:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

### Indai yra tinkami naudoti su indukcinė virykle, jeigu:

- ant kaitvietės vanduo tokiame inde užverda labai greitai, jei pasirenkamas didžiausios kaitros nustatymas;
- magnetas prikimba prie indo dugno.

### Indo matmenys

- Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio.
- Kaitvietės veiksmingumas priklauso nuo indo skersmens. Mažesnio nei nustatyta

- skersmens indui perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos energijos.
- Siekiant užtikrinti saugumą ir pasiekti geriausių rezultatų, nenaudokite didesnių indų, nei nustatyta skyriuje „Kaitviečių specifikacija“. Gamindami maistą stenkitės nelaikyti indų arti valdymo skydelio. Tai gali įtakoti valdymo skydelio veikimą, taip pat galite atsitiktinai įjungti tam tikras viryklės funkcijas.

 Žr. „Techniniai duomenys“.

## 7.2 Triukšmo lygis naudojimo metu

**Jeigu girdite:**

- traškėjimą: prikaistuviai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- švilpimą: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir prikaistuvį, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- dūzgimą: naudojate didelę galią;

- spragsėjimą: elektrinis perjungimas;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.

**Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo.**

## 7.3 Ūko Timer (Eco laikmatis)

Energijos taupymo tikslais kaitvietės kaitinimo elementas automatiškai išsijungia anksčiau, nei pasigirsta atgalinės laiko atskaitos garso signalas. Veikimo trukmė priklauso nuo kaitinimo lygio ir maisto gaminimo trukmės.

## 7.4 Maisto gaminimo pavyzdžiai

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didesnis kaitinimo lygis nėra tiesiogiai proporcingas energijos sąnaudų padidėjimui. Tai reiškia, kad kaitvietė, veikianti vidutiniu kaitinimo lygiu, naudoja mažiau nei pusę savo galios.

 Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

| Kaitros parink-tis                                                                   | Naudojama:                                                                                   | Laikas (min.)  | Patarimai                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Išsaugoti maistą šiltą.                                                                      | pagal po-reikį | Uždenkite prikaistuvį.                                                                                                                  |
| 1 - 3                                                                                | Tinka padažui „Hollandaise“, tirpinti sviestą, šokoladą ar želė.                             | 5 - 25         | Reguliariai pamaišykite.                                                                                                                |
| 2 - 3                                                                                | Tirštinti: puriems omletams, keptiems kiaušiniams.                                           | 10 - 40        | Ruoškite uždengę dangčiu.                                                                                                               |
| 3 - 5                                                                                | Tinka virti ryžius ir gaminti pienoiskus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus. | 25 - 50        | Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pienoiskus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite. |
| 5 - 7                                                                                | Garuose ruoškite daržoves, žuvį, mė-są.                                                      | 20 - 45        | Pridėkite kelis šaukštus vandens. Ruošimo metu tikrinkite vandens kiekį.                                                                |
| 7 - 9                                                                                | Garuose ruoškite bulves ir kitas daržo-ves.                                                  | 20 - 60        | Įpilkite į puodą vandens, 1–2 cm virš dugno. Ruošimo metu tikrinkite van-dens lygį. Puodą laikykite uždengtą.                           |
| 7 - 9                                                                                | Ruošti didesnį maisto, troškinio ar sriu-bos kiekį.                                          | 60 - 150       | Iki 3 l skysčio ir ingredientai.                                                                                                        |

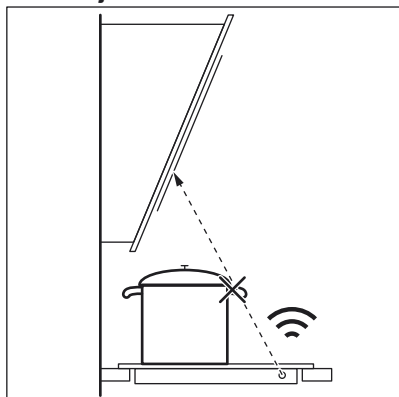
| Kaitros parink-tis | Naudojama:                                                                                                                                                         | Laikas (min.)  | Patarimai             |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|
| 9 - 12             | Švelniai kepti: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas. | pagal po-reikį | Prireikus apverskite. |
| 12 - 13            | Stipriai kepti: bulvinius blynus, nugarinės ar kitus kepsnius.                                                                                                     | 5 - 15         | Prireikus apverskite. |
| 14                 | Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepti mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes.                                                                       |                |                       |
| <b>P</b>           | Užvirinti didelį kiekį vandens. PowerBoost – įjungta.                                                                                                              |                |                       |

## 7.5 Naudingi Hob<sup>2</sup>Hood patarimai

Jei kaitlentę naudosite su šia funkcija:

- Apsaugokite gartraukio skydelį nuo tiesioginės saulės šviesos.
- Nenukreipkite halogeno šviesos į gartraukio valdymo skydelį.
- Neuždenkite kaitlentės valdymo skydelio.
- Neužblokuokite signalo tarp kaitlentės ir gartraukio (pvz., ranka, prikaistuvio rankena ar aukštu puodu). Žr. paveikslėlį.

**Toliau pateiktas kaitlentės vaizdas yra tik iliustracija.**



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 prikaistus švariais dugniais.

- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.
- Naudokite specialias viryklei valyti tinkamas priemones.
- Naudokite specialiai stiklui valyti skirtą grandiklį.

8.2 Viryklės valymas

- **Nedelsiant pašalinkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, plėvelę, druską, cukrų ar cukringą maistą. Šie nešvarumai gali pakenkti viryklei. Būkite atsargūs, kad nenusidėgintumėte. Specialų viryklės

- grandiklį pridėkite prie paviršiaus smailiu kampu ir stumkite jį paviršiumi.
- **Viryklei pakankamai atvėsus grandikliu galite pašalinti** kalkių, riebalų ir vandens dėmes bei atkurti žvilgančias pakitusios spalvos vietas. Viryklę valykite drėgnu skudurėliu ir švelnia valymo priemone. Išvalytą viryklę nusauskite 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...

| Triktis                                                                                                          | Galima priežastis                                                     | Veiksmai                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.                                                                      | Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo. | Patikrinkite, ar viryklė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.                                                           |
|                                                                                                                  | Perdegę saugiklis.                                                    | Patikrinkite, ar veikimas sutrūko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. |
|                                                                                                                  | Nenustatėte 10 sekundžių kaitinimo režimo.                            | Dar kartą įjunkite kaitlentę ir 10 sek. laikotarpyje pasirinkite kaitinimo lygį.                                            |
|                                                                                                                  | Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.                          | Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.                                                                         |
|                                                                                                                  | Pauzė įjungta.                                                        | Žr. „Pristabdymas“.                                                                                                         |
|                                                                                                                  | Ant valdymo skydelio yra išteklėjusio skysčio arba riebalų.           | Nuvalykite valdymo skydelį.                                                                                                 |
| Išgirsite nuolatinį garsinį signalą.                                                                             | Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas.                         | Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistemą patikrintų profesionalus elektrikas.                    |
| 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                                | Nuimkite uždėtą objektą nuo kaitviečių.                                                                                     |

| Triktis                                                                                                 | Galima priežastis                                                                    | Veiksmai                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia.                                                             | Kaitvietė neįkaito, nes veikė per trumpai, arba sugedo jutiklis.                     | Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                         | Jūs naudojate labai aukštą puodą, kuris blokuoja signalą.                            | Naudokite mažesnį puodą, pakeiskite kaitvietę arba valdykite gartraukį rankiniu būdu.                                                                                                                                                                                                                                             |
| Automatinis įkaitinimas funkcija.                                                                       | Nustatytas didžiausias kaitros lygis.                                                | Didžiausias kaitros lygis atitinka šią funkciją.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                         | Kaitvietė karšta.                                                                    | Palaukite, kol kaitvietė atvės.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Vienas kaitros lygio nustatymas keičia kitą.                                                            | Įjungta Galios valdymas funkcija.                                                    | Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Įkaista valdymo skydelis.                                                                               | Naudojate pernelyg didelį gaminimo indą arba pastatėte jį per arti valdymo skydelio. | Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Liečiant mygtukus nesigirdi garsiųjų signalų.                                                           | Garsas yra išjungtas.                                                                | Įjunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Įsijungia  .           | Veikia Apsaugos nuo vaikų įtaisas arba Užraktas.                                     | Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Įsijungia  .           | Ant kaitvietės neuždėtas indas.                                                      | Uždėkite ant kaitvietės indą.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                                         | Netinkamas indas.                                                                    | Naudokite indukciniams kaitlentėms tinkančius gaminimo indus. Žr. skyrių „Patarimai“.                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                         | Per mažas indo dugno skersmuo.                                                       | Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  ir pamatysite skaičių. | Kaitlentės programos klaida.                                                         | Išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite praėjus 30 sek. Jei  vėl įsijungia, atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Praėjus 30 sek. vėl prijunkite kaitlentę. Jei-gu problemos pašalinti nepavyktų, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą. |

## 9.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate...

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nurodykite vardinėje lentelėje pateiktus duomenis. Taip pat nurodykite trijų skaičių kodą, kurį rasite stiklo keramikos paviršiaus kampe, ir suveikusį klaidos pranešimą.

Pasirūpinkite, kad kaitlentę naudotumėte tinkamai. Jei prietaiso techninės priežiūros ar remonto darbus atliks ne įgaliotas techninės priežiūros atstovas, papildomi darbai bus mokami, net ir garantinio aptarnavimo laikotarpiu. Informacija apie garantinį laikotarpį ir įgaliotuosius techninės priežiūros centrus pateikta garantinėje knygelėje.

## 10. TECHNINIAI DUOMENYS

### 10.1 Vardinė lentelė

Modelis EIT60443X  
Tipas 61 B4A 00 AA  
Indukcija 7.2 kW  
Serijos nr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 492 690 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50–60 Hz  
Pagaminta: Rumunijoje  
7.2 kW  


### 10.2 Kaitvietės techniniai duomenys

| Kaitvietė          | Vardinė galia (džiausias kaitinimo lygis) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost džiausia trukmė [min] | Puodo skersmuo [mm] |
|--------------------|-----------------------------------------------|----------------|----------------------------------|---------------------|
| Kairioji priekinė  | 2300                                          | 3700           | 10                               | 180 - 210           |
| Kairioji galinė    | 1800                                          | 2800           | 10                               | 145 - 180           |
| Dešinioji priekinė | 1400                                          | 2500           | 4                                | 125 - 145           |
| Dešinioji galinė   | 1800                                          | 2800           | 10                               | 145 - 180           |

Faktinė kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje nurodytų duomenų. Ji priklauso nuo gaminimo indo dydžio ir medžiagos.

Norėdami pasiekti optimalių maisto gaminimo rezultatų, naudokite gaminimo indus, kurių skersmuo ne didesnis nei nurodytas lentelėje.

## 11. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 11.1 Informacija apie gaminį

|                                                     |                      |             |
|-----------------------------------------------------|----------------------|-------------|
| Modelio identifikatorius                            | EIT60443X            |             |
| Kaitlentės tipas                                    | Integruojama viryklė |             |
| Kaitviečių skaičius                                 | 4                    |             |
| Kaitinimo technologija                              | Indukcija            |             |
| Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)                    | Kairioji priekinė    | 21.0 cm     |
|                                                     | Kairioji galinė      | 18.0 cm     |
|                                                     | Dešinioji priekinė   | 14.5 cm     |
|                                                     | Dešinioji galinė     | 18.0 cm     |
| Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking) | Kairioji priekinė    | 178.4 Wh/kg |
|                                                     | Kairioji galinė      | 174.4 Wh/kg |
|                                                     | Dešinioji priekinė   | 183.2 Wh/kg |
|                                                     | Dešinioji galinė     | 184.9 Wh/kg |
| Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)     | 180.2 Wh/kg          |             |

IEC / EN 60350-2 – buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitlentės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

Kaitviečių srities energijos matavimai atitinkamose kaitvietėse nurodyti žymomis.

## 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.

**Добре дојдовте во Electrolux! Ви благодариме што го избравте нашиот апарат.**



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:  
**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**

Можноста за промени е задржана.

## СОДРЖИНА

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| 1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ..... | 145 |
| 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....   | 148 |
| 3. МОНТАЖА.....                | 150 |
| 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....     | 152 |
| 5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....   | 154 |
| 6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....   | 154 |
| 7. ПОМОШ И СОВЕТИ.....         | 159 |
| 8. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....         | 162 |
| 9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....      | 162 |
| 10. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ.....     | 164 |
| 11. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ..... | 165 |
| 12. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....    | 166 |

## 1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

### 1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и

лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.

- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

## 1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето на површина за готвење со маст или масло без надзор може да биде опасно и да доведе до пожар.
- Чадот е показател за прегревање. Никогаш не користете вода за гаснење на пожар од готвење. Исклучете го уредот и покријте го пламенот со на пример огноотпорна покривка или капак.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот не смее да биде доставен преку надворешен уред за прекинување, како

на пример тајмер или да биде поврзан на струја кога се гаси и пали постојано со помош на уред.

- **ВНИМАНИЕ!** Процесот на готвење мора да виде надгледуван. Кратките процеси на готвење мора да бидат постојано надгледувани.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од оган: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- Металните предмети, како што се ножеви, вилушки, лажици и капац, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да се вжештат.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Не користете чистач на пареа за чистење на уредот.
- По користењето, исклучете ја ринглата на површината за готвење преку соодветната контрола и не потпирајте се на уредот за откривање тенцере.
- Ако стакло-керамичката / стаклената површина е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од струен удар. Во случај апаратот да е поврзан со штекерот со разводна кутија, извадете ја спојката за да го исклучите апаратот од струја. Во секој случај контактирајте го Овластениот сервисен центар.
- Доколку кабелот за напојување се оштети, треба да се замени од страна на производителот, овластен сервис или слични квалификувани лица за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само заштитници за површина за готвење направени од страна на производителот на апаратот за готвење или оние кои се наведени во упатствата за користење како погодни или заштитници за површина за готвење кои се дел од самиот апарат. Користењето на несоодветни заштитници за површина за готвење може да предизвика незгода.

## 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

### 2.1 Монтажа

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда или оштетување на апаратот.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Секогаш внимавајте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Зачепете ги засечените површини на плакарот со заптивач за да спречите влагата да предизвика надигнување.
- Заштитете го дното на апаратот од пареа и влага.
- Не го монтирајте апаратот во близина на врата или под прозорец. На овој начин ќе спречите некој жежок сад за готвење да падне од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.
- Секој апарат има вентилатори за ладење на дното.
- Ако апаратот е инсталиран над фиоката:
  - Не чувајте мали предмети или листови хартија кои можат да бидат вовлечени затоа што може да ги оштетат вентилаторите за ладење или да го оштетат системот за ладење.
  - Чувајте растојание од минимум 2 см помеѓу дното на апаратот и деловите кои се чуваат во фиоката.
- Извадете било кој разделувач на плочи монтиран во плакарот под апаратот.

### 2.2 Поврзување на струја

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични врски треба да ги изврши квалификуван електричар.
- Апаратот мора да е заземјен.
- Пред да се изведуваат какви било работи, проверете дали апаратот е исклучен од струја.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Погрижете се апаратот да е правилно монтиран. Лабав и несоодветен кабел за струја или приклучок (ако е применливо) може да предизвика прегревање на терминалот.
- Користете соодветен електричен кабел.
- Не дозволувајте електричниот кабел да се заплетка.
- Погрижете се да биде инсталирана заштита од електричен шок.
- Користете стегаач за затегнување на кабелот.
- Уверете се дека кабелот за струја или приклучокот (ако е применливо) не го допираат топлиот апарат или топлиите садови за готвење кога го поврзувате апаратот со штекери.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Внимавајте да не го оштетите приклучокот за струја (ако е применливо) или кабелот. Контакттирајте со нашиот овластен сервисен центар или електричар за да смените оштетен кабел.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.

- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.

## 2.3 Употреба

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда, изгореници, и струен удар.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Отстранете ја целата амбалажа, етикети и заштитниот филм (доколку е применливо) пред првата употреба.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Поставете ја ринглата на „исклучено“ по секоја употреба.
- Не ставајте прибор за јадење или капаци на садови за сос на ринглите. Тие може да станат жешки.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Ако површината на апаратот е пукната, веднаш исклучете го апаратот од напојување. Ова е за да се спречи електричен шок.
- Корисниците со пејсмејкер мора да се држат на растојание од минимум 30 см од индуктивните рингли кога апаратот работи.
- Кога ќе ставите храна во врело масло, тоа може да се распрсне.
- Не користете алуминиумска фолија или други материјали помеѓу површината за

готвење и садот за готвење, освен ако поинаку не е наведено од производителот на овој апарат.

- Користете само додатоци препорачани за овој апарат од производителот.

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и експлозија.

- При загревање, маснотиите и маслото можат да испуштаат запаливи пари. Држете го пламенот или загреаните предмети подалеку од маснотиите и маслото кога готвите со нив.
- Испарувањата кои ги испушта многу жешкото масло може да предизвикаат спонтано согорување.
- Употребеното масло, кое може да содржи остатоци од храна, може да предизвика пожар на пониска температура отколку маслото кое се користи за првпат.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната плоча.
- Не го ставајте капакот на жешка тава врз стаклената површина на плочата за готвење.
- Не оставајте садови за готвење да вријат без вода.
- Внимавајте да не паднат предмети или садови на апаратот. Површината може да се оштети.
- Не ги вклучувајте зоните за готвење со празни садови или без садови.
- Садовите направени од лиено железо или со оштетено дно може да предизвикаат гребаници на стаклото / стаклокерамиката. Секогаш подигнувајте ги овие предмети нагоре кога треба да ги поместите на површината за готвење.

## 2.4 Нега и чистење

- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Исклучете го апаратот и оставете го да се олади пред чистењето.
- Не користете чистач со воден спреј и пареа за чистење на апаратот.
- Чистете го апаратот со влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети, освен ако не е поинаку наведено.

## 2.5 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар. Користете само оригинални резервни делови.
- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки

што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

## 2.6 Отстранување

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите локлани органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.

## 3. МОНТАЖА

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 3.1 Пред монтажата

Пред да ја монтирате површината за готвење, напишете ги информациите подолу од плочката за спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на дното од кукиштето на апаратот.

Сериски број (S.N.) .....

### 3.2 Вградени плочи за готвење

Користете ги апаратите што се вградуваат само ако се претходно вградени во соодветни елементи за вградување и во работни површини кои ги исполнуваат стандардите.

### 3.3 Кабел за поврзување

- Плочата за готвење има кабел за поврзување.

- За да го замените оштетениот приклучник за струја, користете тип на кабел: H05V2V2-F кој издржува температура од 90 °C или повисока. Единечната жица мора да биде со дијаметар од најмалку 1,5 мм<sup>2</sup>. Обратете се во локалниот сервисен центар. Кабелот за поврзување смее да биде заменет само од квалификуван електричар.

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Сите електрични поврзувања мора да бидат извршени од квалификуван електричар.

### ВНИМАНИЕ!

Поврзувањата преку контактни приклучоци се забранети.

### ВНИМАНИЕ!

Немојте да ги дупчите или залемувате краевите на жицата. Тоа е забрането.

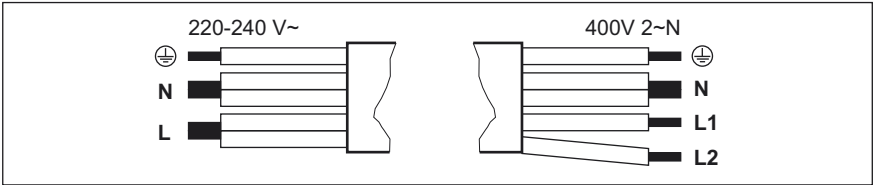
**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Не го поврзувајте кабелот без завршетокот.

**Еднофазно поврзување**

- 1. Извадете го завршетокот на кабелот од црната и кафеавата жица.
- 2. Извадете ја изолацијата од краевите на црниот и кафеавиот кабел.

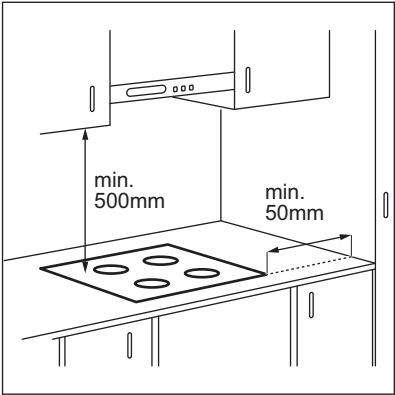
- 3. Спојте ги црните и кафените краеве на кабелот.
  - 4. Ставете нов завршеток за жица на обичниот завршеток на кабелот (потребен е специјален алат).
- Пресек на кабелот 2 x 1,5 мм<sup>2</sup>**



| Еднофазно поврзување: 220 - 240 V~ |                | Двофазно поврзување: 400 V 2 ~ N |    |
|------------------------------------|----------------|----------------------------------|----|
| ⊕                                  | Зелена - жолта | Зелена - жолта                   | ⊕  |
| N                                  | Сина и сина    | Сина и сина                      | N  |
| L                                  | Црна и кафеава | Црна                             | L1 |
|                                    |                | Кафеава                          | L2 |

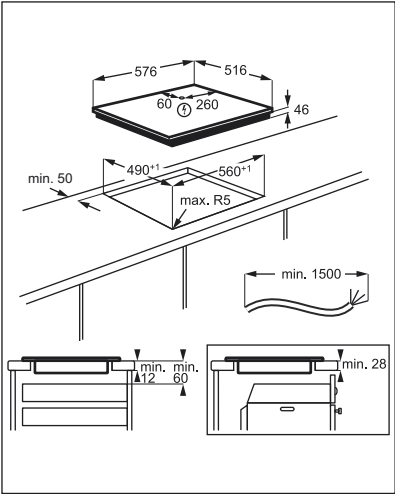
**3.4 Склопување**

Ако монторате плоча за готвење под хауба, ве молиме да ги видите упатствата за монтирање на хаубата за минимална дистанца меѓу апаратите.



Ако апаратот е монтиран над фиоката, вентилацијата на површината за готвење

може да ги затопли предметите кои се чуваат во фиоката за време на процесот на готвење.



Најдете го видео упатството „Како да ја инсталирате вашата индуциска плоча за готвење Electrolux - монтирање“ така што ќе го внесете целото име наведено на сликата подолу.



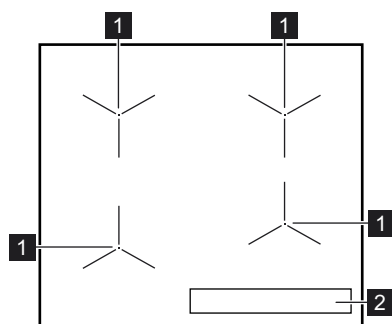
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Induction Hob - Worktop installation



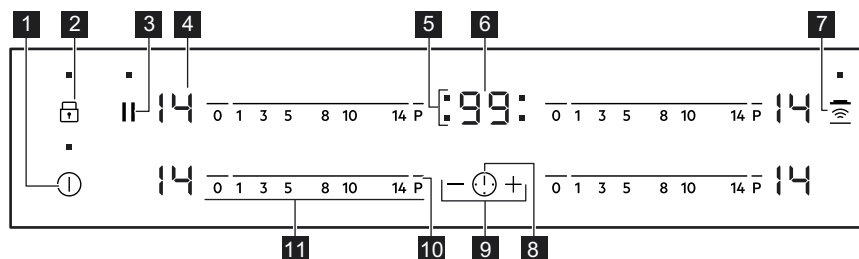
## 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 Шема на површината за готвење



- 1 Индуциска рингла
- 2 Контролна табла

### 4.2 Поставеност на контролната плоча



Ракувајте со апаратот со помош на сензорските полиња. Екраните, показателите и звуците покажуваат кои функции работат.

| Сензорско поле | Функција                                 | Коментар                                              |
|----------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 1 ①            | Вклучи /Исклучи                          | За вклучување и исклучување на површината за готвење. |
| 2 ②            | Заклучување / Уред за безбедност на деца | За заклучување / отклучување на контролната табла.    |

| Сензорско поле                                                                             | Функција                                      | Коментар                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>3</b>                                                                                   | Пауза                                         | За вклучување и исклучување на функцијата.                  |
| <b>4</b> -                                                                                 | Екран за поставување на јачината на топлината | За прикажување на поставката за температура.                |
| <b>5</b> -                                                                                 | Временски показатели за ринглите              | За да прикажат за која рингла го поставувате времето.       |
| <b>6</b> -                                                                                 | Екран на тајмерот                             | За прикажување на времето во минути.                        |
| <b>7</b>  | Hob2Hood                                      | За вклучување и исклучување на рачниот режим на функцијата. |
| <b>8</b>  | -                                             | За избор на рингла.                                         |
| <b>9</b> + / -                                                                             | -                                             | За зголемување или намалување на времето.                   |
| <b>10</b> P                                                                                | PowerBoost                                    | За вклучување на функцијата.                                |
| <b>11</b> -                                                                                | Контролна лента                               | За поставување на поставка за јачина на топлина.            |

### 4.3 Екрани за поставување на јачината на топлината

| Екран                                                                                                                                                                                                                                                          | Опис                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                | Ринглата е исклучена.                                                                                              |
|  -                                                                                            | Ринглата е вклучена.                                                                                               |
|                                                                                                                                                                                | Пауза е во функција.                                                                                               |
|                                                                                                                                                                                | Автоматско загревање е во функција.                                                                                |
|                                                                                                                                                                               | PowerBoost е во функција.                                                                                          |
|  + број                                                                                                                                                                      | Има дефект.                                                                                                        |
|  /  /  | OptiHeat Control (Показател за преостаната топлина во 3 чекора): уште се готви / подгревање / преостаната топлина. |
|                                                                                                                                                                              | Заклучување / Уред за безбедност на деца е во функција .                                                           |
|                                                                                                                                                                              | Садот е несоодветен или премал или нема сад на ринглата.                                                           |
|                                                                                                                                                                              | Автоматско исклучување е во функција.                                                                              |

## 5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 5.1 Ограничување на јачината

Ограничување на јачината дефинира колку енергија троши вкупно плочата за готвење, во границите на осигурувачите за инсталација на куќата.

Плочата за готвење стандардно е поставена на највисокото ниво на јачина.

**За да го намалите или зголемите нивото на моќност:**

1. Исклучете ја плочата за готвење.
2. Притиснете го и задржете го  3 секунди. Екранот се пали и се гаси.
3. Притиснете го и задржете го  3 секунди.  или  се појавува.

4. Притиснете . P72 се појавува.

5. Допрете го  /  на тајмерот за да го поставите нивото на јачина.

**Нивоа на моќност**

Видете го поглавјето „Технички информации“.

### ВНИМАНИЕ!

Проверете дали одбраната моќност одговара на осигурувачите во куќата.

- P72 — 7.200 W
- P15 — 1.500 W
- P20 — 2.000 W
- P25 — 2.500 W
- P30 — 3.000 W
- P35 — 3.500 W
- P40 — 4.000 W
- P45 — 4.500 W
- P50 — 5.000 W
- P60 — 6.000 W

## 6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 6.1 Вклучување и исклучување

Допрете го  1 секунда за да ја вклучите или да ја исклучите површината за готвење.

### 6.2 Автоматско исклучување

**Функцијата автоматски ја исклучува површината за готвење ако:**

- сите рингли се исклучени,
- не сте ја наместиле јачината на топлината откако сте ја вклучиле површината за готвење,
- ќе истурите или ќе ставите нешто на контролната табла повеќе од 10 секунди (тенџере, ткаенина, итн.). Се огласува звучен сигнал и површината за готвење се исклучува. Отстранете го

предметот или исчистете ја контролната табла.

- површината за готвење станува премногу жешка (на пр. ако некој сад преврие и се исуши). Оставете ја ринглата да се олади пред да ја користите повторно површината за готвење.
- користите несоодветни садови за готвење. Симболот  се пали и по 2 минути ринглата се исклучува автоматски.
- не исклучувајте ја ринглата и не менувајте ја поставката за јачина на топлината. По одредено време се пали  и површината за готвење се исклучува.

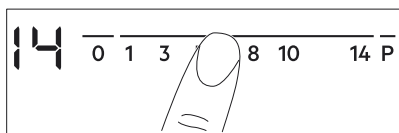
**Врската помеѓу јачината на топлината и времето после кое се исклучува површината за готвење:**

| Поставување температура                                                                | Плочата за готвење се исклучува после |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
|  1 - 3 | 6 часа                                |
| 4 - 7                                                                                  | 5 часа                                |
| 8 - 9                                                                                  | 4 часа                                |
| 10 - 14                                                                                | 1,5 час                               |

### 6.3 Поставување на јачината на топлината

За поставување или менување на јачината на топлината:

Допрете ја контролната лента на соодветната јачина на топлина или движете го прстот по должината на контролната лента додека не стигнете до соодветната јачина на топлина.



### 6.4 OptiHeat Control (Показател за преостаната топлина во 3 чекора)

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

   Се додека показателот е вклучен, постои ризик од изгореници од преостанатата топлина.

Индукциските рингли ја произведуваат неопходната топлина за процесот на готвење директно на дното на садовите за готвење. Стаклокерамиката се загрева од топлината на садовите за готвење.

Показателите се појавуваат кога ринглата е жешка. Показателите го прикажуваат нивото на преостаната топлина за ринглите кои моментално ги користите:

-  - продолжи со готвење,
-  - одржување на топлина,
-  - преостаната топлина.

Показателот може, исто така, да се појави:

- за соседните рингли, дури и ако не ги користите,
- кога жежок сад за готвење ќе се стави на студена рингла,
- Кога површината за готвење е исклучена, но ринглата се уште е жешка.

Показателот исчезнува кога ринглата е изладена.

### 6.5 Употреба на ринглите

Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.

Индукциските рингли автоматски се приспособуваат на димензиите на дното на садот.

### 6.6 Автоматско загревање

Активирајте ја оваа функција за да ја добиете посакваната поставка за топлина за пократко време. Кога функцијата е вклучена, ринглата на почеток работи на највисока поставка и потоа продолжува да работи со посакваната поставка на топлина.



За да ја активирате функцијата, ринглата мора да биде студена.

**За да ја активирате функцијата за рингла:** допрете **P** (се вклучува ). Веднаш допрете ја точната јачина на топлина. По 3 секунди се појавува .

**За да ја исклучите функцијата:** сменете ја поставката за топлина.

### 6.7 PowerBoost

Функцијата обезбедува поголема моќ за индуктивните рингли. Функцијата може да биде активирана за индуктивната рингла само за одредено време. После тој период индуктивната рингла автоматски се враќа на најголемата јачина.



Видете го поглавјето „Технички информации“.

**За да ја активирате функцијата за ринглата:** допрете **P**. Се вклучува **P**.

**За исклучување на функцијата:** променете ја јачината на топлината.

## 6.8 Тајмер

### • Тајмер за одбројување

Може да ја користите оваа функција за да ја поставите должината на една сесија на готвење.

Прво поставете ја јачината на топлината за ринглата, а потоа поставете ја функцијата.

**За поставување на ринглата:** допирајте го **⌚** неколку пати сè додека не се појави показното светло на ринглата.

**За вклучување на функцијата:** допрете го **+** на тајмерот за да го поставите времето (00 - 99 минути). Кога показното светло на ринглата започнува да трепка, започнува одбројувањето.

**За да го видите преостанатото време:** допрете го **⌚** за да ја поставите ринглата. Показното светло на ринглата започнува да трепка. На екранот се покажува преостанатото време.

**За да го промените преостанатото време:** допрете го **⌚** за да ја поставите ринглата. Допрете го **+** или **-**.

**За да ја исклучите функцијата:** допрете го **⌚** за да ја поставите ринглата, а потоа допрете го **-**. Преостанатото време се одбројува наназад до **00**. Показното светло на ринглата се гаси.



Кога ќе заврши одбројувањето, се огласува звучен сигнал и **00** трепка. Ринглата се исклучува.

**За да го запрете звукот:** допрете го **⌚**.

### • CountUp Timer

Користете ја оваа функција за да следите колку долго работи ринглата.

**За поставување на ринглата:** допирајте го **⌚** неколку пати сè додека не се појави показното светло на ринглата.

**За да ја вклучите функцијата:** допрете го **-** на тајмерот. **⌚** се појавува. Кога показното светло на ринглата започнува да трепка, започнува одбројувањето нанапред. Екранот се менува меѓу **⌚** и избројаното време (во минути).

**За да го видите колку долго работи**

**ринглата:** допрете го **⌚** за да ја поставите ринглата. Показното светло на ринглата започнува да трепка. Екранот покажува колку долго работи ринглата.

**За да ја исклучите функцијата:** допрете го **⌚**, а потоа допрете го **+** или **-**. Показното светло на ринглата се гаси.

### • Потсетник во минути

Можете да ја користите оваа функција кога површината за готвење е вклучена и кога не работат ринглите. На екранот за поставката за јачина на топлината се прикажува **⌚**.

**За да ја вклучите функцијата:** допрете го **⌚**, а потоа допрете го **+** или **-** на тајмерот за да го поставите времето. Кога ќе заврши времето, се огласува звучен сигнал и **00** трепка.

**За да го запрете звукот:** допрете го **⌚**.



Оваа функција не влијае врз работата на ринглите.

## 6.9 Пауза

Оваа функција сите рингли ги поставува да работат на најмала јачина.

Кога функцијата работи, сите други симболи на контролните плочи се заклучени.

Функцијата не ги запира функциите на тајмерот.

**1. За да ја активирате функцијата:** притиснете **||**.

 се вклучува. Поставката за јачина е намалена на 1.

**2. За да ја деактивирате функцијата:**  
притиснете .

Претходната поставка за топлина се вклучува.

## 6.10 Заклучување

Можете да ја заклучите контролната табла додека работи ринглата. Тоа спречува случајна промена на поставената јачина на топлината.

**Прво поставете ја јачината на топлината.**

**За вклучување на функцијата:** допрете

.  се пали за 4 секунди. Тајмерот останува вклучен.

**За исклучување на функцијата:** допрете

го . Се пали претходната поставка за јачина.



Кога ќе ја исклучите површината за готвење, се исклучува и оваа функција.

## 6.11 Уред за безбедност на деца

Оваа функција спречува случајно работење на површината за готвење.

**За да ја активирате функцијата:**

активирајте ја површината за готвење со

. Не поставувајте ја јачината на топлината. Допирајте го  4 секунди.  се вклучува. Исклучете ја површината за готвење со .

**За да ја деактивирате функцијата:**

активирајте ја површината за готвење со

. Не поставувајте ја јачината на топлината. Допирајте го  4 секунди.  се вклучува. Исклучете ја површината за готвење со .

**За да ја прескокеите оваа функција само за едно готвење:** активирајте ја

површината за готвење со .  се вклучува. Допирајте го  4 секунди.

**Поставете ја јачината на топлината за 10 секунди.** Сега можете да ракувате со површината за готвење. Кога ќе ја деактивирате површината за готвење со , функцијата повторно работи.

## 6.12 OffSound Control (Вклучување и исклучување на звучните сигнали)

Исклучете ја површината за готвење.

Допрете го  во траење од 3 секунди.

Екранот се пали и се гаси. Допрете на  3 секунди.  или  се пали. Допрете на  на тајмерот и одберете едно од следниве:

-  - звучните сигнали се исклучуваат
-  - звучните сигнали се вклучуваат

За да ја потврдите селекцијата почекајте додека површината за готвење не се исклучи автоматски.

Кога оваа функција е поставена на  звучните сигнали можете да ги слушнете само кога:

- го допирате 
- Потсетник во минути паѓа
- Тајмер за одбројување паѓа
- сте ставиле нешто на контролната табла.

## 6.13 Управ. со енергијата

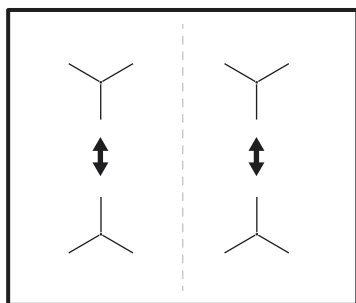
Ако повеќе рингли се активни и потрошената електрична енергија ги надминува ограничувањата на напојувањето, функцијата ја дели расположливата јачина меѓу сите рингли (поврзани со истата фаза). Плочата за готвење ги контролира поставките за јачина на топлината за да ги заштити осигурувачите на инсталацијата во куќата.

- Ринглите се групирани според местото и бројот на фазите на плочата за готвење. Секоја фаза има максимална електрична моќност од (3700 W). Ако плочата за готвење го достигне ограничувањето на максималната достапна јачина во една фаза, јачината на ринглите автоматски се намалува.
- Секогаш се дава предност на поставката за јачина на топлината на ринглата која е избрана последна.

Преостанатата јачина се дели меѓу претходно активираните рингли по обратен редослед на избор.

- Екранот за поставката за јачина на топлината на ринглите со намалена јачина се менува меѓу првично одбраната поставка за јачина на топлината и намалената поставка за јачина на топлината.
- Почекајте додека екранот не престане да трепка или не ја намали поставката за јачина на топлината на ринглата која е избрана последна. Ринглите ќе продолжат да работат со намалената поставка за јачина на топлината. Променете ги поставките за јачината на топлината на ринглите рачно доколку е неопходно.

Погледнете ја илустрацијата за можни комбинации при кои јачината може да се дистрибуира меѓу ринглите.



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

Тоа е напредна автоматска функција која ја поврзува плочата за готвење со специјален поклопец. И плочата за готвење и поклопецот имаат инфра-црвен сигнален комуникатор. Брзината на вентилаторот е автоматски одредена врз основа на поставката на режимот и температурата на најжешкиот сад на плочата за готвење. Исто така, можете да работите со вентилаторот рачно од плочата за готвење.



Кај повеќето поклопци далечинскиот систем е исклучен на почеток.

Активирајте го пред да ја користите функцијата. За повеќе информации видете во упатството за употреба на поклопецот.

### Автоматско работење на функцијата

За да работите автоматски со функцијата поставете го автоматскиот режим на H1 – H6. Плочата за готвење е почетно поставена на H5. Поклопецот реагира секогаш кога работите со плочата за готвење. Плочата за готвење ја препознава температурата на садот за готвење автоматски и ја прилагодува брзината на вентилаторот.

### Автоматски режими

|                        | Автоматско<br>светло | Вриење<br>е <sup>1)</sup> | Пржењ<br>е <sup>2)</sup> |
|------------------------|----------------------|---------------------------|--------------------------|
| Режим H0               | Исклучи              | Исклучи                   | Исклучи                  |
| Режим H1               | Вклучи               | Исклучи                   | Исклучи                  |
| Режим H2 <sup>3)</sup> | Вклучи               | Брзина на вентилатор 1    | Брзина на вентилатор 1   |
| Режим H3               | Вклучи               | Исклучи                   | Брзина на вентилатор 1   |
| Режим H4               | Вклучи               | Брзина на вентилатор 1    | Брзина на вентилатор 1   |
| Режим H5               | Вклучи               | Брзина на вентилатор 1    | Брзина на вентилатор 2   |
| Режим H6               | Вклучи               | Брзина на вентилатор 2    | Брзина на вентилатор 3   |

<sup>1)</sup> Плочата за готвење го детектира процесот на вриење и ја активира брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.

<sup>2)</sup> Плочата за готвење го детектира процесот на пржење и ја активира брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.

<sup>3)</sup> Овој режим го вклучува вентилаторот и светлото и не се потпира врз температурата.

### Менување на автоматскиот режим

1. Исклучете ја плочата за готвење.
2. Притиснете  околу 3 секунди. Екранот се пали и се гаси.
3. Притиснете  околу 3 секунди.
4. Допрете  неколкупати додека не се вклучи .
5. Допрете  на Тајмерот за да одберете автоматски режим.



За да ракувате со поклопецот директно на панелот на поклопецот исклучете го автоматскиот режим на функцијата.



Кога ќе завршите со готвење и ќе ја исклучите површината за готвење, вентилаторот на поклопецот може се уште да работи некое време. Потоа системот го деактивира автоматски вентилаторот и спречува случајно активирање на вентилаторот во наредните 30 секунди.

### Рачно ракување со брзината на вентилаторот

Можете да ја ракувате функцијата и рачно. За да го направите тоа, допрете  кога е активна површината за готвење. Тоа го

исклучува автоматското работење на функцијата и во овозможува да ја промените брзината на вентилаторот рачно. Кога притискате на  ја покачувате за еднаш брзината на вентилаторот. Кога ќе стигнете до интензивно ниво и притиснете повторно на  ќе ја подесите брзината на вентилаторот на 0 со што се деактивира вентилаторот на поклопецот. За повторно да го стартувате вентилаторот со брзина на вентилатор 1 допрете .



За да го активирате автоматското работење на функцијата деактивирајте ја плочата за готвење и повторно активирајте ја.

### Активирање на светилката

Можете да ја поставите површината за готвење автоматски да го активира светлото секогаш кога ја активирате површината за готвење. За да го направите тоа поставете го автоматскиот режим на H1 - H6.



Светилката на поклопецот се деактивира 2 минути по деактивирањето на плочата за готвење.

## 7. ПОМОШ И СОВЕТИ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 7.1 Садови за готвење



За индуктивни рингли, силно електромагнетно поле ја создава топлината во садовите за готвење многу брзо.

Користете ги индуктивните рингли со соодветни садови за готвење.

- Дното на садовите за готвење мора да биде колку што може подебело и порамно.
- Осигурете се дека дното на тенџерето е чисто и суво пред да го ставите на површината на плочата за готвење.
- За да се избегнат гребнатини, не лизгајте ја или не тријте го тенџерето врз керамичкото стакло.

### Материјал на садовите за готвење

- **погоден:** лиено железо, челик, емајлиран челик, челик што не <sup>не</sup> рѓосува, повеќеслојно дно (означено како погодно од производителот).

- **непогоден:** алуминиум, бакар, бронза, стакло, керамика, порцелан.

#### Садовите за готвење се погодни за индуктивната плоча за готвење ако:

- водата врие многу брзо на рингла поставена на највисоката поставка за јачина на топлината.
- магнет се привлекува на дното на садот за готвење.

#### Димензии на садовите за готвење

- Индуктивните рингли автоматски се прилагодуваат на димензиите на дното на садот за готвење.
- Ефикасноста на ринглата е поврзана со дијаметарот на садот за готвење. Садот за готвење со дијаметар којшто е помал од минималниот добива само дел од енергијата којашто ја испушта ринглата.
- Заради безбедносни причини и за постигнување оптимални резултати од готвењето, не користете садови за готвење поголеми од наведеното во „Спецификации на ринглите“. Избегнувајте да ги држите садовите за готвење во близина на контролната плоча во текот на готвењето. Тоа може да влијае на функционирањето на контролната плоча или ненамерно да ги вклучи функциите на површината за готвење.



Видете во „Технички податоци“.

## 7.2 Звучи во текот на работата

#### Ако слушате:

- звук на пукање: садот за готвење е направен од различни материјали (сендвич конструкција).

- звук на свиркање: ја користите ринглата на голема јачина и садовите за готвење се направени од различни материјали (сендвич конструкција).
- сунеење: користите високо енергетско ниво.
- кликање: се појавува електрично префрлување.
- пиштење, брмчење: вентилаторот работи.

**Звуците се нормални и не се знак за неисправност.**

## 7.3 Öko Timer (Еколошки тајмер)

За зачувување на енергија, грејачот за ринглата се исклучува пред да се огласи програматорот за одбројување. Разликата во времето на работа зависи од нивото на поставената топлина и должината на готвењето.

## 7.4 Примери за апликации за готвење

Односот меѓу поставката на температурата и потрошувачката на струја на ринглата не е линеарен. Кога ќе ја зголемите температурата, потрошувачката на струја на ринглата не се зголемува пропорционално. Тоа значи дека рингла поставена на средна температура користи помалку од половина од моќноста.



Податоците во табелата се само насоки.

| Поставки за подгревање | Употребите за да:                                  | Време (мин)          | Совети                             |
|------------------------|----------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------|
| - 1                    | Чувајте ја зготвената храна топла.                 | како што е неопходно | Ставете капак на садот за готвење. |
| 1 - 3                  | Hollandaise сос, топење: путер, чоколадо, желатин. | 5 - 25               | Промешувајте одвреме-навреме.      |

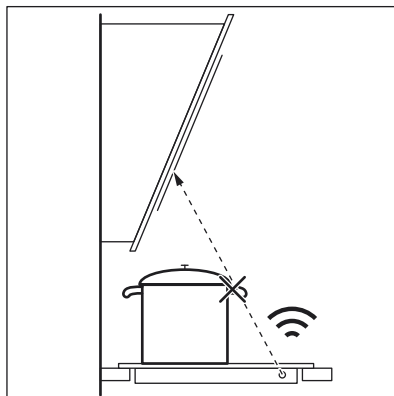
| Поставки за подгревање | Употребете за да:                                                                                                | Време (мин)          | Совети                                                                                                                             |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 - 3                  | Зацврстување: меки омлети, печени јајца.                                                                         | 10 - 40              | Готвење покриено со капак.                                                                                                         |
| 3 - 5                  | Готвење ориз и јадења со млеко, подгревање готови јадења.                                                        | 25 - 50              | Додајте најмалку двапати повеќе течност од количината на оризот, мешајте ги јадењата со млеко на половина на готвењето.            |
| 5 - 7                  | Варете зеленчук, риба, месо.                                                                                     | 20 - 45              | Додадете неколку лажици вода. Проверете ја количината на вода за време на процесот.                                                |
| 7 - 9                  | Гответе на пареа компири и друг зеленчук.                                                                        | 20 - 60              | Покријте го дното на тенџерето со 1-2 см вода. Проверете го нивото на водата за време на процесот. Држете го капакот на тенџерето. |
| 7 - 9                  | Гответе поголеми количини храна, чорби и супи.                                                                   | 60 - 150             | До 3 l течност плус состојки.                                                                                                      |
| 9 - 12                 | Лесно пржење: шницла, телешко кордон блу, котлети, ризоли, колбаси, црн дроб, запршка, јајца, палачинки, крофни. | како што е неопходно | Превртете кога е потребно.                                                                                                         |
| 12 - 13                | Интензивно пржење, пржен рендан компир, шницли.                                                                  | 5 - 15               | Превртете кога е потребно.                                                                                                         |
| 14                     | Сварете вода, гответе тестенини, спржете месо (гулаш, печење), пржете компир во фритеза.                         |                      |                                                                                                                                    |
| <b>P</b>               | Варење големи количества вода. PowerBoost е вклучена.                                                            |                      |                                                                                                                                    |

## 7.5 Препораки и совети за Hob<sup>2</sup>Hood

Кога ракувате со плочата за готвење со функцијата:

- Заштитете ја плочата на аспираторот од директна светлина.
- Не ставајте халогена светилка на плочата на аспираторот.
- Не ја покривајте плочата на плочата за готвење.
- Не го прекинувајте сигналот помеѓу плочата за готвење и поклопецот (на пример со рака или со рачка од сад за готвење или висок лонец). Видете ја сликата.

**Аспираторот на сликата подолу е само за илустрација.**





Другите далечинско - управувани апарати може да го блокираат сигналот. Не користете таков апарат блиску до плочата за готвење кога е вклучен Hob²Hood.

### Аспиратори со функција Hob²Hood

За да ја најдете целата низа аспиратори кои работат со оваа функција, видете ја нашата Интернет-страница. Аспираторите Electrolux кои работат со оваа функција мора да го имаат симболот .

## 8. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 8.1 Општи информации

- Чистете ја површината за готвење по секоја употреба.
- Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.
- Гребаниците или темните дамки на површината немаат ефект на тоа како функционира површината за готвење.
- Користете специјално средство за чистење наменето за површини за готвење.
- Користете специјална гребалка за стаклото.

### 8.2 Чистење на плочата за готвење

- **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, сол, шеќер и храна

со шеќер, во спротивно, нечистотијата може да ја оштети плочата за готвење. Внимавајте да не се изгорите. Употребете го специјалното стругало за чистење на плочата на стаклената површина под остар агол и движете го сечивото по површината.

- **Извадете ги откако апаратот е доволно изладен:** прстени од бигор, вода, дамки од маснотии, светкави метални промени на бојата. Чистете ја плочата за готвење со влажна крпа и неабразивен детергент. По чистењето, избришете ја плочата за готвење со мека крпа.
- **Отстранување светкави метални промени на бојата:** користете раствор од вода и оцет и чистете ја стаклената површина со крпа.

## 9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 9.1 Што да се направи ако...

| Проблем                                                         | Можна причина                                                                         | Решение                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Не можете да ја вклучите или да ракувате со плочата за готвење. | Плочата за готвење не е поврзана со електрично напојување или не е правилно поврзана. | Проверете дали плочата за готвење е правилно поврзана со електрично напојување. |

| Проблем                                                                                                                        | Можна причина                                                                    | Решение                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                | Избил осигурувач.                                                                | Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар. |
|                                                                                                                                | Не ја поставивте поставката за јачина на топлината за 10 секунди.                | Повторно вклучете ја плочата за готвење и поставете ја поставката за јачина на топлината за помалку од 10 секунди.                           |
|                                                                                                                                | Сте допреле 2 или повеќе сензорски полиња во исто време.                         | Допрете само едно сензорско поле.                                                                                                            |
|                                                                                                                                | Пауза е во функција.                                                             | Видете во „Пауза“.                                                                                                                           |
|                                                                                                                                | Има вода или масни дамки на контролната плоча.                                   | Исчистете ја контролната плоча.                                                                                                              |
| Можете да слушнете постојан звучен сигнал.                                                                                     | Електричното поврзување е неправилно.                                            | Исключете ја плочата за готвење од електричното напојување. Зборувајте со квалификуван електричар за да ја провери инсталацијата.            |
| Се огласува звучен сигнал и плочата за готвење се исклучува.<br>Се огласува звучен сигнал кога плочата за готвење е исклучена. | Сте ставиле нешто на едно или повеќе сензорски полиња.                           | Отстранете го предметот од сензорските полиња.                                                                                               |
| Плочата за готвење се исклучува.                                                                                               | Сте ставиле нешто на сензорското поле ①.                                         | Отстранете го предметот од сензорското поле.                                                                                                 |
| Не се пали показното светло за преостаната топлина.                                                                            | Ринглата не е жешка затоа што работела само кратко време или е оштетен сензорот. | Ако ринглата работела доволно долго за да биде жешка, разговарајте со овластен сервисен центар.                                              |
|                                                                                                                                | Користите многу високо тенџере кое го блокира сигналот.                          | Користете помало тенџере, променете ја ринглата или работете рачно со аспираторот.                                                           |
| Автоматско загревање не е во функција.                                                                                         | Поставена е највисоката поставка за јачина на топлината.                         | Највисоката поставка за јачина на топлината ја има истата моќност како функцијата.                                                           |
|                                                                                                                                | Ринглата е жешка.                                                                | Оставете ја ринглата да се излади доволно.                                                                                                   |
| Поставката за јачина на топлината се менува меѓу двете нивоа.                                                                  | Управ. со енергијата е во функција.                                              | Видете во „Секојдневна употреба“.                                                                                                            |
| Контролната плоча станува жешка на допир.                                                                                      | Садот за готвење е преголем или го ставате поблиску до контролната плоча.        | Големите садови за готвење ставајте ги на задните рингли, ако е можно.                                                                       |

| Проблем                                                                                               | Можна причина                                                | Решение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Нема звук кога ги допирате сензорските полиња на таблата.                                             | Звуците се исклучени.                                        | Вклучете ги звуците. Видете во „Секојдневна употреба“.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  се вклучува.         | Уред за безбедност на деца или Заклучување е во функција.    | Видете во „Секојдневна употреба“.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  се вклучува.         | Нема сад за готвење на ринглата.                             | Ставете сад за готвење на ринглата.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                       | Садот за готвење е несоодветен.                              | Користете садови за готвење соодветни за индуктивната плоча за готвење. Видете во „Помош и совети“.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                       | Пречникот на дното на садот за готвење е премал за ринглата. | Користете сад за готвење со точни димензии. Видете во „Технички податоци“.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  и се прикажува број. | Има грешка кај плочата за готвење.                           | Исклучете ја плочата за готвење и вклучете ја повторно по 30 секунди.<br>Ако  се вклучи повторно, исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. По 30 секунди, повторно вклучете ја плочата за готвење. Ако повторно се појави проблемот, контактирајте со овластен сервисен центар. |

## 9.2 Ако не можете да најдете решение...

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар. Дадете ги податоците од плочката со спецификации. Дадете го и трицифрениот азбучен код за стаклокерамиката (се наоѓа во аголот на стаклената површина) и

пораката за грешка која се појавува. Проверете дали правилно сте ракувале со плочата. Во противно, сервисирањето од сервисен техничар или дилер нема да биде бесплатно, дури и за време на периодот на гаранција. Информацијата за гарантниот период и овластените сервисни центри се во гаранциската книшка.

## 10. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

### 10.1 Плочка со спецификации

Модел EIT60443X  
Тур 61 B4A 00 AA  
Индукција 7.2 kW  
Сер.бр. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 492 690 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Произведено во: Романија  
7.2 kW  


## 10.2 Спецификации за ринглите

| Рингла       | Номинална моќност (поставка за максимална топлина) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost максимално траење [мин] | Дијаметар на сад за готвење [мм] |
|--------------|--------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------|----------------------------------|
| Лев преден   | 2300                                                   | 3700           | 10                                 | 180 - 210                        |
| Лев заден    | 1800                                                   | 2800           | 10                                 | 145 - 180                        |
| Десен преден | 1400                                                   | 2500           | 4                                  | 125 - 145                        |
| Десен заден  | 1800                                                   | 2800           | 10                                 | 145 - 180                        |

Јачината на ринглите може во мал обем да се разликува до споредба со податоците во табелата. Се менува со материјалот и димензиите на сатовите за готвење.

За оптимални резултати при готвењето, користете сатови за готвење што не се поголеми од дијаметарот во табелата.

## 11. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 11.1 Информации за производ

|                                                                  |                                                        |                                                          |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Идентификација на модел                                          | EIT60443X                                              |                                                          |
| Тип на плоча за готвење                                          | Вградена плоча за готвење                              |                                                          |
| Број на рингли                                                   | 4                                                      |                                                          |
| Технологија на подгревање                                        | Индукција                                              |                                                          |
| Дијаметар на кружни рингли (Ø)                                   | Лев преден<br>Лев заден<br>Десен преден<br>Десен заден | 21.0 см<br>18.0 см<br>14.5 см<br>18.0 см                 |
| Потрошувачка на енергија по рингла (EC electric cooking)         | Лев преден<br>Лев заден<br>Десен преден<br>Десен заден | 178.4 Wh/kg<br>174.4 Wh/kg<br>183.2 Wh/kg<br>184.9 Wh/kg |
| Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob) | 180.2 Wh/kg                                            |                                                          |

IEC / EN 60350-2 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 2: Плочи за готвење - методи за мерење на резултатите.

Мерките за енергија коишто се однесуваат на зоната за готвење се идентификувани преку ознаки на соодветните рингли.

### 11.2 Штеди енергија

Можете да заштедите енергија за време на секојдневното готвење ако ги следите советите подолу.

- Кога загревате вода, користете само колку што ви треба.
- Ако е можно, секогаш ставајте ги капаците на сатовите за готвење.

- Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.
- Користете ја преостанатата топлина за да ја задржите храната топла или да ја стопите.

## 12. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот



Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате.

Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

**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..... | 167 |
| 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....    | 170 |
| 3. INSTALAREA.....                   | 172 |
| 4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....        | 174 |
| 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....   | 175 |
| 6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....           | 176 |
| 7. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....        | 180 |
| 8. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....      | 183 |
| 9. DEPANAREA.....                    | 183 |
| 10. DATE TEHNICE.....                | 185 |
| 11. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....        | 186 |
| 12. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....   | 186 |

## 1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

## **1.2 Informații generale despre siguranță**

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru 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 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 mânuși 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 încălcirea cablului de alimentare electrică.
- Asigurați-vă că este instalată o protecție împotriva șocurilor.
- Utilizați clema de detensionare de pe cablu.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la o priză.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă este cazul) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.

- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

## 2.3 Utilizarea

### **AVERTISMENT!**

Pericol de accidentare, arsuri și electrocutare.

- 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.
- Setări 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. Firul unic trebuie să aibă un diametru de minim 1,5 mm<sup>2</sup>. Contactați centrul de service local. Cablul de conectare poate fi înlocuit doar de un electrician calificat.

### **AVERTISMENT!**

Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.

### **ATENȚIE!**

Conexiunile prin intermediul fișelor de contact sunt interzise.

### **ATENȚIE!**

Nu găuriți și nu lipiți capetele firelor. Acest lucru este interzis.

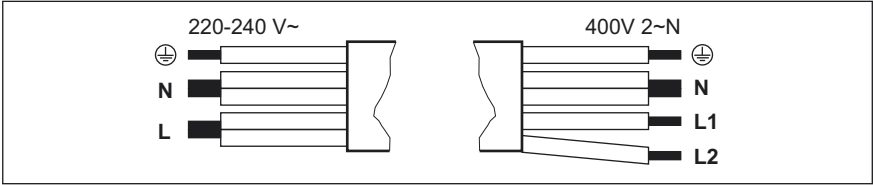
### **ATENȚIE!**

Nu conectați cablul fără manșonul cablului.

### Conexiune cu o fază

1. Scoateți manșonul cablului de pe firele negru și maro.
2. Îndepărtați izolația de la capetele firelor maro și negru.
3. Îmbinați capetele cablului negru cu cel maro.
4. Aplicați un manșon nou al cablului pe capătul comun al cablului (este necesară o sculă specială).

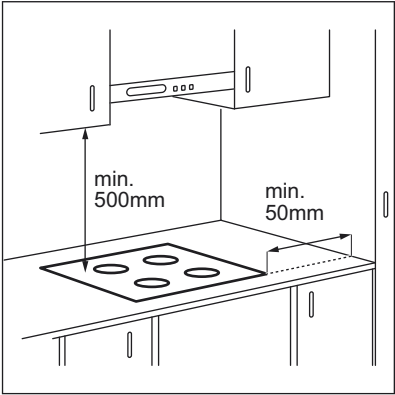
Secțiune transversală a cablului 2 x 1,5 mm<sup>2</sup>



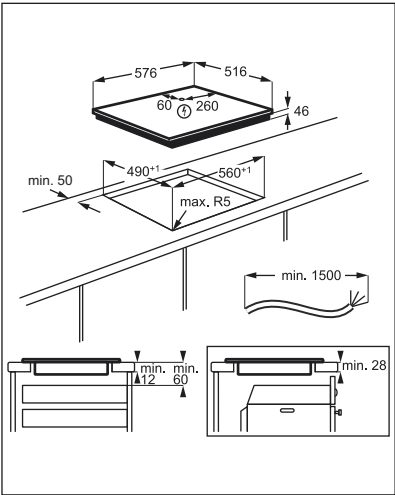
| Conexiune cu o fază: 220 - 240 V~ |                      | Conexiune cu două faze: 400 V 2 ~ N |    |
|-----------------------------------|----------------------|-------------------------------------|----|
|                                   | Verde - galben       | Verde - galben                      |    |
| N                                 | Albastru și albastru | Albastru și albastru                | N  |
| L                                 | Negru și maro        | Negru                               | L1 |
|                                   |                      | Maro                                | L2 |

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.



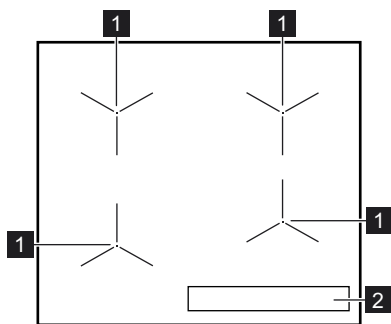
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation



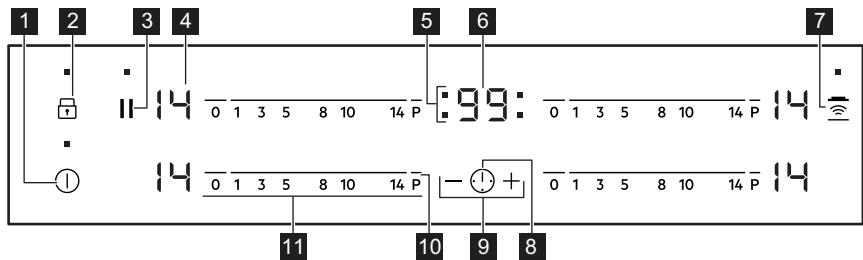
## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Aranjarea suprafeței de gătire



- 1 Zonă de gătit prin inducție
- 2 Panou de comandă

### 4.2 Dispunerea panoului de comandă



Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului. Afișajele, indicatoarele și semnalele sonore indică funcțiile active.

| Câmp cu senzor | Funcție                                          | Comentariu                                        |
|----------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1 ①            | Pornit / Oprit                                   | Pentru activarea și dezactivarea plitei.          |
| 2 ②            | Blocare / Dispozitivul de siguranță pentru copii | Pentru blocarea / deblocarea panoului de comandă. |
| 3              | Pauză                                            | Pentru a activa și a dezactiva funcția.           |
| 4 -            | Afișajul nivelului de căldură                    | Pentru a afișa nivelul de căldură.                |
| 5 -            | Indicatoarele cronometrelor zonelor de gătit     | Indică zona pentru care setați timpul.            |
| 6 -            | Afișajul cronometrului                           | Pentru a afișa durata în minute.                  |

| Câmp cu senzor                                                                       | Funcție         | Comentariu                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------|
| 7   | Hob²Hood        | Pentru a activa și dezactiva modul manual al funcției. |
| 8   | -               | Pentru selectarea zonei de gătit.                      |
| 9   | -               | Pentru a crește sau a descrește durata.                |
| 10  | PowerBoost      | Pentru a activa funcția.                               |
| 11  | Bară de comandă | Pentru a seta nivelul de căldură.                      |

4.3 Afișaje niveluri de gătit

| Afișajul                                                                                                                                                                                                                                                 | Descriere                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                          | Zona de gătit este dezactivată.                                                                                      |
|  -                                                                                      | Zona de gătit funcționează.                                                                                          |
|                                                                                                                                                                          | Pauză funcționează.                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                          | Încălzire automată funcționează.                                                                                     |
|                                                                                                                                                                          | PowerBoost funcționează.                                                                                             |
|  + cifră                                                                                                                                                                 | Există o defecțiune.                                                                                                 |
|  /  /  | OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte): continuare gătire / menține cald / căldură reziduală. |
|                                                                                                                                                                          | Blocare / Dispozitivul de siguranță pentru copii funcționează.                                                       |
|                                                                                                                                                                          | Pe zona de gătit se află un vas incorect, prea mic sau niciun vas.                                                   |
|                                                                                                                                                                         | Oprirea automată funcționează.                                                                                       |

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

 **AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Limitare putere

Limitare putere definește puterea totală utilizată de plită, în limitele siguranțelor de instalare ale locuinței.

Plita este setată implicit la nivelul de putere cel mai mare posibil.

- Pentru a scădea sau crește nivelul de putere:**
- Dezactivați plita.
  - Apăsați lung  timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.
  - Apăsați lung  timp de 3 secunde.  sau  apare.
  - Apăsați . P72 apare.

5. Apăsați — / + din cronometru pentru a seta nivelul de putere.

### Niveluri de putere

Consultați capitolul „Date tehnice”.

#### ⚠ ATENȚIE!

Asigurați-vă că puterea selectată este adecvată pentru siguranțele instalate în locuință.

- P72 — 7.200 W
- P15 — 1.500 W
- P20 — 2.000 W
- P25 — 2.500 W
- P30 — 3.000 W
- P35 — 3.500 W
- P40 — 4.000 W
- P45 — 4.500 W
- P50 — 5.000 W
- P60 — 6.000 W

## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ

#### ⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Activarea și dezactivarea

Atingeți ① timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva plita.

### 6.2 Oprirea automată

**Funcția dezactivează automat plita dacă:**

- toate zonele de gătit sunt dezactivate,
- nu setați nivelul de căldură după activarea plitei,
- ați vărsat ceva sau ați pus ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă etc.). Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- plita se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza plita din nou.
- folosiți vase neadecvate. Se aprinde simbolul , iar zona de gătit se dezactivează automat după 2 minute.
- nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp se aprinde , iar plita se dezactivează.

**Relația între nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:**

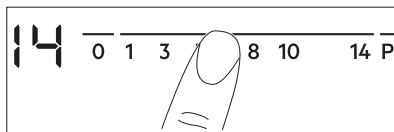
| Nivel de căldură                                                                         | Plita se dezactivează după |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|  1 - 3 | 6 ore.                     |

| Nivel de căldură | Plita se dezactivează după |
|------------------|----------------------------|
| 4 - 7            | 5 ore.                     |
| 8 - 9            | 4 ore.                     |
| 10 - 14          | 1,5 ore                    |

### 6.3 Nivelul de căldură

Pentru a seta sau modifica nivelul de căldură:

Atingeți bara de comandă la nivelul corect de căldură sau mișcați degetul pe lungimea barei de comandă până când ajungeți la setarea corectă pentru căldură.



### 6.4 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. Vitrocăeramica este încălzită de căldura vasului.

Indicatoarele apar când o zonă de gătit este fierbinte. Prezintă nivelul de căldură reziduală

pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment:

 - Continuare gătire,

 - menține cald,

 - căldura reziduală.

Este posibil să apară și indicatorul:

- pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le utilizați,
- când vasul fierbinte este pus pe zona de gătit rece,
- când plita este dezactivată, dar zona de gătit este încă fierbinte.

Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.

## 6.5 Utilizarea zonelor de gătit

Puneți vasul în centrul zonei selectate. Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.

## 6.6 Încălzire automată

Folosiți funcția pentru a obține nivelul de căldură dorit într-un timp mai scurt. Când funcția este pornită, zona de gătire funcționează la nivelul de căldură cel mai ridicat la început și apoi continuă să funcționeze la nivelul de căldură dorit.



Pentru a activa funcția, zona de gătire trebuie să fie rece.

**Pentru a activa funcția pentru o zonă de gătit:** atingeți **P** ( se aprinde). Atingeți imediat un nivel de căldură dorit. După 3 secunde ( se aprinde.

**Pentru a dezactiva funcția:** modificați nivelul de căldură.

## 6.7 PowerBoost

Această funcție oferă putere suplimentară zonelor de gătit prin inducție. Funcția poate fi activată exclusiv pentru zona de gătit prin inducție doar pentru o perioadă limitată de timp. După această perioadă, zona de gătit prin inducție comută automat înapoi la cel mai ridicat nivel de căldură.



Consultați capitolul „Date tehnice”.

**Pentru activarea funcției pentru o zonă de gătit:** atingeți **P**.  se aprinde.

**Pentru a dezactiva funcția:** modificați nivelul de căldură.

## 6.8 Cronometru

- **Cronometru cu numărătoare inversă**

Puteți folosi această funcție pentru a seta durata unei singure sesiuni de gătit.

Mai întâi setați nivelul de căldură pentru zona de gătit, după aceea setați funcția.

**Alegerea zonei de gătit:** atingeți  în mod repetat până când apare indicatorul zonei de gătit.

**Pentru a activa funcția:** atingeți **+** de la cronometru pentru a seta durata (00 - 99 minute). Atunci când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent, timpul este numărat descrescător.

**Pentru a verifica timpul rămas:** atingeți  pentru a seta zona de gătit. Indicatorul zonei de gătit începe să clipească. Afișajul indică timpul rămas.

**Pentru modifica durata:** atingeți  pentru a seta zona de gătit. Atingeți **+** sau **-**.

**Pentru a dezactiva funcția:** atingeți  pentru a seta zona de gătit și apoi atingeți **-**. Intervalul de timp rămas descrește până la **00**. Indicatorul zonei de gătit dispare.



La încheierea numărătorii inverse, clipește **00** și este emis un semnal sonor. Zona de gătit este dezactivată.

**Pentru oprirea sunetului:** atingeți .

- **CountUp Timer**

Puteți utiliza această funcție pentru a monitoriza durata funcționării zonei de gătit.

**Alegerea zonei de gătit:** atingeți  în mod repetat până când apare indicatorul zonei de gătit.

**Pentru a activa funcția:** atingeți  de la cronometru. Apare . Atunci când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent, timpul este numărat crescător. Afișajul comută între  și timpul contorizat (în minute).

**Pentru a vedea durata de funcționare a zonei de gătit:** atingeți  pentru a seta zona de gătit. Indicatorul zonei de gătit începe să clipească. Afișajul indică durata de funcționare a zonei.

**Pentru a dezactiva funcția:** atingeți  și după aceea atingeți  sau . Indicatorul zonei de gătit dispare.

#### • Cronometru

Puteți utiliza această funcție atunci când plita este activată și zonele de gătit nu funcționează. Afișajul nivelului de căldură indică .

**Pentru a activa funcția:** atingeți  și apoi atingeți  sau  de la cronometru pentru a seta timpul. La încheierea duratei, clipește **00** și este emis un semnal sonor.

**Pentru oprirea sunetului:** atingeți .



Funcția nu are nici o influență asupra funcționării zonelor de gătit.

## 6.9 Pauză

Această funcție setează toate zonele de gătit care funcționează la cel mai scăzut nivel de căldură.

Atunci când funcția este activă, toate celelalte simboluri de pe panourile de comandă sunt blocate.

Funcția nu oprește funcțiile cronometrului.

**1. Pentru activarea funcției:** apăsați .

 se aprinde. Nivelul de căldură este coborât la 1.

**2. Pentru a dezactiva funcția:** apăsați . Se activează setarea anterioară pentru nivelul de căldură.

## 6.10 Blocare

Puteți bloca panoul de comandă când zonele de gătit sunt utilizate. Previne modificarea accidentală a nivelului de gătit.

**Setați mai întâi nivelul căldurii.**

**Pentru a activa funcția:** atingeți   se aprinde pentru 4 secunde. Cronometrul rămâne pornit.

**Pentru a dezactiva funcția:** atingeți . Se activează nivelul anterior de căldură.



Când dezactivați plita se dezactivează și această funcție.

## 6.11 Dispozitivul de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

**Pentru a activa funcția:** activați plita cu . Nu setați niciun nivel de căldură. Atingeți  timp de 4 secunde.  se aprinde. Dezactivați plita cu .

**Pentru a dezactiva funcția:** activați plita cu . Nu setați niciun nivel de căldură. Atingeți  timp de 4 secunde.  se aprinde. Dezactivați plita cu .

**Pentru a anula funcția pentru doar o singură gătire:** activați plita cu   se aprinde. Atingeți  timp de 4 secunde. **Reglați nivelul de căldură în decurs de 10 secunde.** Puteți utiliza plita. Când dezactivați plita cu , funcția este activă din nou.

## 6.12 OffSound Control (Dezactivarea și activarea semnalelor sonore)

Dezactivați plita. Atingeți  timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.

Atingeți  timp de 3 secunde. Se afișează  sau . Atingeți  de la cronometru pentru a alege una dintre următoarele opțiuni:

-  - sunetele sunt dezactivate
-  - sunetele sunt activate

Pentru a confirma selecția, așteptați până când plita se dezactivează automat.

Atunci când această funcție este setată la  puteți auzi semnalele sonore doar atunci când:

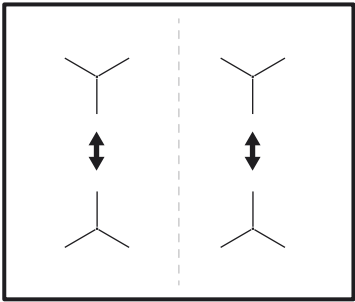
- atingeți 
- Cronometru scade
- Cronometru cu numărătoare inversă scade
- puneți ceva pe panoul de comandă.

### 6.13 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 (3700 W). Dacă plita atinge limita maximă de putere disponibilă în cadrul unei faze, puterea zonelor de gătire va fi redusă automat.
- Setarea încălzirii zonei de gătire selectate ultima este întotdeauna prioritizată. Puterea rămasă va fi împărțită între zonele de gătire activate anterior în ordine inversă de selectare.
- Afișajul setării încălzirii zonelor cu putere redusă se schimbă între setarea încălzirii selectate inițial și setarea încălzirii redusă.
- Așteptați până când afișajul nu mai clipește sau reduce setarea de încălzire a zonei de gătire selectate. Zonele de gătire vor continua să funcționeze cu setarea de gătire redusă. Dacă este necesar, modificați manual setările de încălzire ale zonelor de gătire.

Consultați imaginea pentru eventualele combinații în care puterea poate fi distribuită între zonele de gătire.



### 6.14 Hob²Hood

Este o funcție automată avansată care conectează plita la o hotă specială. Atât plita cât și hota au un sistem de comunicare cu semnale în infraroșu. Viteza ventilatorului este stabilită automat în funcție de setarea modului și a temperaturii celui mai fierbinte vas de pe plită. De asemenea, puteți utiliza manual ventilatorul de pe plită.



Pentru majoritatea hotelor, sistemul de comandă la distanță este inițial dezactivat. Activați-l înainte de a utiliza funcția. Pentru mai multe informații, consultați manualul de utilizare al hotei.

#### Utilizarea automată a funcției

Pentru a utiliza automat funcția, setați modul automat la H1 - H6. Plita este setată inițial la H5. Hota reacționează de fiecare dată când utilizați plita. Plita recunoaște automat temperatura vasului și reglează viteza ventilatorului.

#### Moduri automate

|                        | Iluminare automată | Fierberea <sup>1)</sup> | Prăjirea <sup>2)</sup>  |
|------------------------|--------------------|-------------------------|-------------------------|
| Modul H0               | Oprit              | Oprit                   | Oprit                   |
| Modul H1               | Pornit             | Oprit                   | Oprit                   |
| Modul Hs <sup>3)</sup> | Pornit             | Viteza ventilatorului 1 | Viteza ventilatorului 1 |
| Modul H3               | Pornit             | Oprit                   | Viteza ventilatorului 1 |

|          | <b>Iluminare automată</b> | <b>Fierberea<sup>1)</sup></b> | <b>Prăjirea<sup>2)</sup></b> |
|----------|---------------------------|-------------------------------|------------------------------|
| Modul H4 | Pornit                    | Viteza ventilatorului 1       | Viteza ventilatorului 1      |
| Modul H5 | Pornit                    | Viteza ventilatorului 1       | Viteza ventilatorului 2      |
| Modul H6 | Pornit                    | Viteza ventilatorului 2       | Viteza ventilatorului 3      |

1) Plita detectează procesul de fierbere și activează viteza ventilatorului conform cu modul automat.

2) Plita detectează procesul de prăjire și activează viteza ventilatorului conform cu modul automat.

3) Acest mod activează ventilatorul și lumina și nu se bazează pe temperatură.

### Modificarea modului automat

1. Dezactivați plita.
2. Apăsați  timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.
3. Apăsați  timp de 3 secunde.
4. Apăsați  de câteva ori până când se aprinde .
5. Apăsați  de pe cronometru pentru a selecta un mod automat.



Pentru a utiliza hota direct pe panoul hotei, dezactivați modul automat al funcției.



Atunci când ați terminat de gătit și ați dezactivat plita, ventilatorul hotei poate funcționa în continuare pentru o anumită perioadă de timp. După trecerea timpului respectiv, sistemul dezactivează automat ventilatorul și vă împiedică să activați accidental ventilatorul în următoarele 30 de secunde.

### Reglarea manuală a vitezei ventilatorului

De asemenea, puteți utiliza manual funcția.

Pentru a face acest lucru, apăsați  atunci când plita este activă. Aceasta dezactivează funcționarea automată a funcției și vă permite să schimbați manual viteza ventilatorului.

Când apăsați , creșteți viteza ventilatorului cu o treaptă. Când ajungeți la un nivel intens și apăsați din nou , setați viteza ventilatorului la 0, ceea ce dezactivează ventilatorul hotei. Pentru a porni ventilatorul din nou cu viteza 1 a ventilatorului, apăsați .



Pentru a activa utilizarea automată a funcției, dezactivați plita și activați-o din nou.

### Activarea luminii

Puteți seta plita să activeze automat lumina de fiecare dată când activați plita. Pentru a face acest lucru, setați modul automat la H1 – H6.



Lumina hotei se dezactivează la 2 minute după dezactivarea plitei.

## 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.

Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

- Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată posibil.
- Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.
- Pentru a evita zgârierea, nu glisați sau frecăți vasul pe sticla vitroceramică.

### Materialul vaselor de gătit

- **corect:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inoxidabil, bază cu mai multe straturi (cu un marcaj corect de la producător).
- **incorect:** aluminiu, cupru, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

### Vasele sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

- apa fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- un magnet trage de baza vasului.

### Dimensiunile vaselor

- Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.
- Eficiența zonei de gătit depinde de diametrul vasului. Vasele cu diametre mai mici decât cea minimă primesc numai parțial puterea generată de zona de gătit.
- Din motive de siguranță și pentru rezultate optime la gătire, nu utilizați vase mai mari decât cele indicate în „Specificațiile zonelor de gătit”. Evitați să țineți vasul aproape de panoul de comandă în timpul gătirii. Acest lucru poate afecta funcționarea panoului de comandă sau poate activa accidental funcțiile plitei.



Consultați „Date tehnice”.

## 7.2 Zgomotul pe durata funcționării

### Dacă auziți:

- zgomot de crăpături: vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- sunet ca un fluierat: folosiți o zonă de gătit cu nivel ridicat de putere, iar vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.
- pocnituri: apare procese de comutare electrică.
- șuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

**Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a plitei.**

## 7.3 Öko Timer (Cronometru eco)

Pentru a economisi energia, încălzirea zonei de gătit se dezactivează înainte de avertizarea sonoră a cronometrului. Diferența în timpul de funcționare depinde de nivelul de căldură și de durata gătirii.

## 7.4 Exemple de aplicații de gătit

Corelația dintre nivelul de căldură al unei zone și consumul său de curent nu este liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu creșterea consumului de curent. Aceasta înseamnă că o zonă de gătit cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.



Datele din tabel au doar caracter orientativ.

| Nivelul de căldură | Utilizați pentru:               | Durată (min)      | Recomandări             |
|--------------------|---------------------------------|-------------------|-------------------------|
| - 1                | Păstrați mâncarea gătită caldă. | dacă este necesar | Puneți un capac pe vas. |

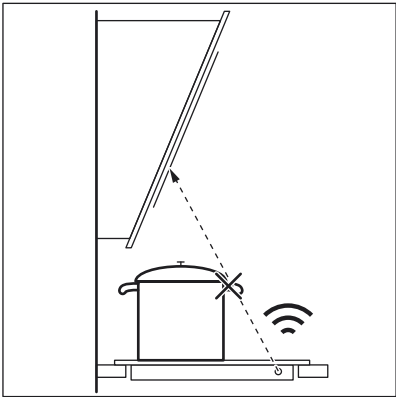
| Nivelul de căldură | Utilizați pentru:                                                                                               | Durată (min)      | Recomandări                                                                                                              |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 3              | Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.                                                                   | 5 - 25            | Amestecați din când în când.                                                                                             |
| 2 - 3              | Solidificare: omlete pufoase, ouă coapte.                                                                       | 10 - 40           | Gătire cu capacul pus.                                                                                                   |
| 3 - 5              | Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărurilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.           | 25 - 50           | Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărurile care conțin lapte. |
| 5 - 7              | Înăbușiți legumele, peștele, carnea.                                                                            | 20 - 45           | Adăugați câteva linguri de apă. Verificați cantitatea de apă în timpul procesului.                                       |
| 7 - 9              | Gătiți la abur cartofii și alte legume.                                                                         | 20 - 60           | Acoperiți baza vasului cu 1-2 cm de apă. Verificați nivelul de apă în timpul procesului. Țineți capacul pe vas.          |
| 7 - 9              | Gătiți cantități mai mari de alimente, tocană și supe.                                                          | 60 - 150          | Până la 3 l de lichid plus ingrediente.                                                                                  |
| 9 - 12             | Prăjire delicată: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși. | dacă este necesar | Întoarceți când este necesar.                                                                                            |
| 12 - 13            | Crochete de cartofi, mușchiuleț, fripturi.                                                                      | 5 - 15            | Întoarceți când este necesar.                                                                                            |
| 14                 | Fierbeți apă, gătiți paste, prăjiți carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită, cartofi la friteuză).       |                   |                                                                                                                          |
| P                  | Fierbeți cantități mari de apă. PowerBoost este activat.                                                        |                   |                                                                                                                          |

### 7.5 Sfaturi utile pentru Hob²Hood

Atunci când utilizați plita cu funcția:

- Protejați panoul hotei de lumina directă a soarelui.
- Nu puneți lumină cu halogen pe panoul hotei.
- Nu acoperiți panoul de comandă al plitei.
- Nu întrerupeți semnalul dintre plită și hotă (de ex. cu mâna, cu mânerul unui vas sau cu un vas înalt). Consultați imaginea.

**Hota prezentată mai jos are doar scop ilustrativ.**





Alte aparate controlate prin telecomandă pot bloca semnalul. Nu folosiți niciun astfel de aparat în apropierea plitei când 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.
- Zgărierurile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra funcționării plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Folosiți o racletă specială pentru sticlă.

### 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 pentru a evita arsurile. Folosiți o racletă specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.

- **Îndepărtați-le atunci când plita este suficient de rece:** inele de calcar, inele de apă, pete de grăsime, decolorare metalică strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție de apă cu oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă.

## 9. 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 încorect. | Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică.                                                               |
|                                          | Siguranța este arsă.                                                      | Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat. |

| Problemă                                                                                                       | Cauză posibilă                                                                                               | Soluție                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                | Nu ați setat nivelul de încălzire timp de 10 de secunde.                                                     | Porniți plita din nou și setați nivelul de încălzire în mai puțin de 10 de secunde.                        |
|                                                                                                                | Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor.                                                        | Atingeți doar un singur câmp cu senzor.                                                                    |
|                                                                                                                | Pauză funcționează.                                                                                          | Consultați „Pauză”.                                                                                        |
|                                                                                                                | Pe panoul de comandă este apă sau este acoperit cu stropi de grăsime.                                        | Curățați panoul de comandă.                                                                                |
| Se aude un semnal sonor bip constant.                                                                          | Conexiunea electrică nu este corectă.                                                                        | Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația.       |
| 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<br>①.                                                                       | Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.                                                               |
| Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde.                                                                | Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp sau senzorul s-a defectat. | Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apălați la un Centru de service autorizat. |
|                                                                                                                | Folosiți un vas foarte înalt care blochează semnalul.                                                        | Folosiți un vas mai mic, schimbați zona de gătit sau utilizați hota în modul manual.                       |
| Încălzire automată nu funcționează.                                                                            | Este setat nivelul maxim de încălzire.                                                                       | Setarea maximă de încălzire are aceeași putere ca și funcția.                                              |
|                                                                                                                | Zona este fierbinte.                                                                                         | Lăsați zona să se răcească suficient.                                                                      |
| Nivelul de căldură se schimbă între două niveluri.                                                             | Management putere funcționează.                                                                              | Consultați „Utilizarea zilnică”.                                                                           |
| Panoul de comandă se înfierbântă la atingere.                                                                  | Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de panoul de comandă.                                        | Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.                                                 |
| Nu există sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.                                         | Sunetele sunt dezactivate.                                                                                   | Activați sunetele. Consultați „Utilizarea zilnică”.                                                        |
|  se aprinde.                 | Dispozitivul de siguranță pentru copii sau Blocare funcționează.                                             | Consultați „Utilizarea zilnică”.                                                                           |
|  se aprinde.                 | Pe zonă nu există niciun vas.                                                                                | Puneți vasele pe zonă.                                                                                     |
|                                                                                                                | Vasul este nepotrivit.                                                                                       | Folosiți vase adecvate pentru plitele cu inducție. Consultați „Informații și sfaturi”.                     |
|                                                                                                                | Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă.                                                | Folosiți vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”.                                   |

| Problemă                                                                                                 | Cauză posibilă           | Soluție                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  și se aprinde un număr. | Plita prezintă o eroare. | Dezactivați plita și activați-o din nou după 30 de secunde. Dacă  se aprinde din nou, deconectați plita de la rețeaua electrică. După 30 de secunde, conectați din nou plita. Dacă problema continuă să apară, apălați un Centru de service autorizat |

## 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. Menționați și codul format din trei caractere pentru vitroceramică (se află în colțul suprafeței de sticlă) și mesajul de eroare care

apare. 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 EIT60443X  
Tip 61 B4A 00 AA  
Inducție 7.2 kW  
Nr. ser.....  
ELECTROLUX

PNC 949 492 690 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Fabricat în: România  
7.2 kW  


## 10.2 Specificațiile zonei de gătire

| Zonă de gătire | Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost du-rată maximă [min] | Diametru vas [mm] |
|----------------|----------------------------------------------|----------------|---------------------------------|-------------------|
| Stânga față    | 2300                                         | 3700           | 10                              | 180 - 210         |
| Stânga spate   | 1800                                         | 2800           | 10                              | 145 - 180         |
| Dreapta față   | 1400                                         | 2500           | 4                               | 125 - 145         |
| Dreapta spate  | 1800                                         | 2800           | 10                              | 145 - 180         |

Puterea zonelor de gătire poate diferi cu valori foarte mici față de datele din tabel. Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

Pentru rezultate optime la gătire, folosiți vase care nu sunt mai mari decât diametrul specificat în tabel.

# 11. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

## 11.1 Informații produs

|                                                                     |                   |             |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------|
| Identificarea modelului                                             | EIT60443X         |             |
| Tipul plitei                                                        | Plită încorporată |             |
| Numărul zonelor de gătire                                           | 4                 |             |
| Tehnologie de încălzire                                             | Inducție          |             |
| Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø)                           | Stânga față       | 21.0 cm     |
|                                                                     | Stânga spate      | 18.0 cm     |
|                                                                     | Dreapta față      | 14.5 cm     |
|                                                                     | Dreapta spate     | 18.0 cm     |
| Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking) | Stânga față       | 178.4 Wh/kg |
|                                                                     | Stânga spate      | 174.4 Wh/kg |
|                                                                     | Dreapta față      | 183.2 Wh/kg |
|                                                                     | Dreapta spate     | 184.9 Wh/kg |
| Consumul de energie al plitei (EC electric hob)                     | 180.2 Wh/kg       |             |

IEC / EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței.

Măsurătorile de energie referitoare la suprafața de gătire sunt identificate de marcasele corespunzătoare zonelor de gătire respective.

## 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..... | 187 |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....         | 190 |
| 3. УСТАНОВКА.....                        | 193 |
| 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....                 | 195 |
| 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....      | 196 |
| 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....         | 197 |
| 7. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....                  | 202 |
| 8. УХОД И ЧИСТКА.....                    | 205 |
| 9. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....        | 205 |
| 10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....              | 207 |
| 11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....    | 208 |
| 12. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....         | 209 |

## 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 включаемые и выключаемые поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления. Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не эксплуатируйте прибор до его 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 затянuty 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.

## 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 °С и выше. Диаметр одножильного провода должен быть не менее 1,5 мм<sup>2</sup>. Обратитесь в местный сервисный центр. Замену сетевого шнура должен

выполнять только квалифицированный электрик.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Запрещается использовать шнуры со штепсельными вилками для подключения прибора.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Не сверлить и не паять концы проводов. Это запрещено.

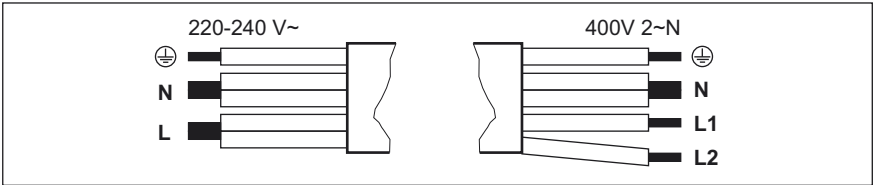
**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Не подключайте кабель без концевой гильзы.

#### Однофазное подключение

1. Удалите концевую гильзу кабеля с черного и коричневого проводов.
2. Снимите изоляцию коричневого и черного кабельного наконечника.
3. Соедините черные и коричневые кабельные наконечники.
4. Наденьте новую гильзу провода на стандартный кабельный наконечник (требуется специальный инструмент).

**Поперечное сечение кабеля 2 x 1,5 мм<sup>2</sup>**

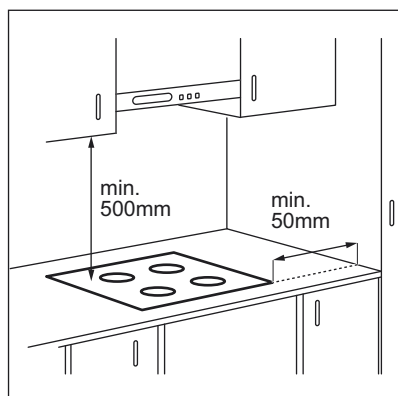


| Однофазное подключение: 220 - 240 В~ |                  | Двухфазное подключение: 400 В 2 ~ N |   |
|--------------------------------------|------------------|-------------------------------------|---|
|                                      | Зеленый – желтый | Зеленый – желтый                    |   |
| N                                    | Синий и синий    | Синий и синий                       | N |

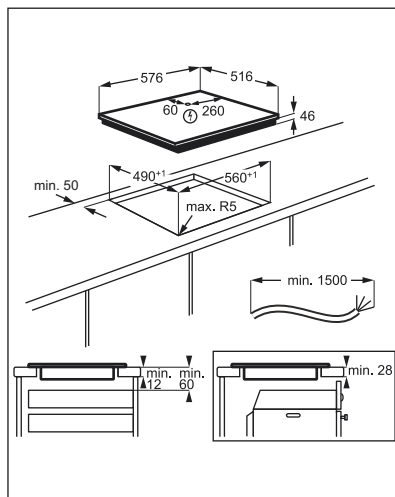
| Однофазное подключение: 220 - 240 В~ |                     | Двухфазное подключение: 400 В 2 ~ N |    |
|--------------------------------------|---------------------|-------------------------------------|----|
| L                                    | Черный и коричневый | Черный                              | L1 |
|                                      |                     | Коричневый                          | L2 |

### 3.4 Сборка

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки, в которых приведены данные о минимальном расстоянии между приборами.



В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции варочной поверхности может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.

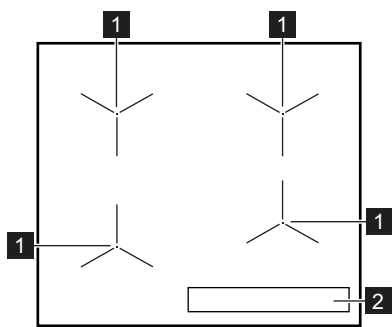


Найдите видеоинструкцию «Установка индукционной варочной панели Electrolux — установка в столешницу». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.



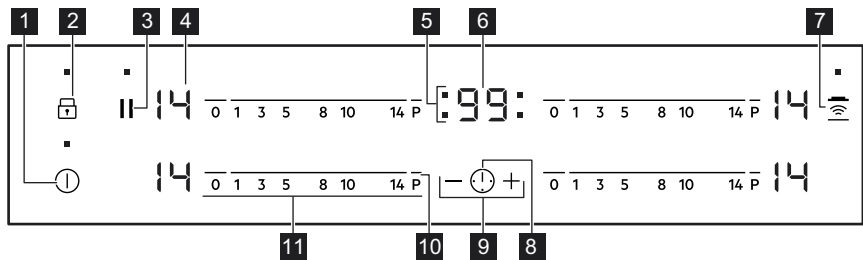
## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



- 1 Индукционные конфорки
- 2 Панель управления

### 4.2 Расположение панели управления



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

|   | Сенсорное поле | Описание                        | Комментарий                                          |
|---|----------------|---------------------------------|------------------------------------------------------|
| 1 | ⓘ              | Вкл/Выкл                        | Включение и выключение варочной панели.              |
| 2 | 🔒              | Блокир. кнопок/ Защита от детей | Блокировка/разблокировка панели управления.          |
| 3 |                | Пауза                           | Включение и выключение функции.                      |
| 4 | -              | Индикация мощности нагрева      | Отображение значения мощности нагрева.               |
| 5 | -              | Индикаторы конфорок для таймера | Отображение конфорки, для которой установлен таймер. |

|    | Сенсор-<br>ное поле                                                               | Описание           | Комментарий                                    |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------------------|
| 6  | -                                                                                 | Дисплей таймера    | Отображение времени в минутах.                 |
| 7  |  | Hob²Hood           | Включение и выключение ручного режима функции. |
| 8  |  | -                  | Выбор конфорки                                 |
| 9  | + / -                                                                             | -                  | Увеличение или уменьшение времени.             |
| 10 | P                                                                                 | PowerBoost         | Включение функции.                             |
| 11 | -                                                                                 | Линейка управления | Установка мощности нагрева.                    |

4.3 Индикаторы ступеней нагрева

| Дисплей                                                                                                                                                                                                                                                  | Описание                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                          | Конфорка выключена.                                                                                                              |
|  -                                                                                      | Конфорка работает                                                                                                                |
|                                                                                                                                                                          | Выполняется Пауза.                                                                                                               |
|                                                                                                                                                                          | Выполняется Автоматический нагрев.                                                                                               |
|                                                                                                                                                                          | Выполняется PowerBoost.                                                                                                          |
|  + число                                                                                                                                                                 | Возникла неисправность.                                                                                                          |
|  /  /  | OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла): в процессе приготовления / поддержание тепла / остаточное тепло. |
|                                                                                                                                                                         | Работает Блокир. кнопок / Защита от детей.                                                                                       |
|                                                                                                                                                                        | На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.                                          |
|                                                                                                                                                                        | Выполняется Автоматическое выключение.                                                                                           |

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

 **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Ограничение мощности

Ограничение мощности определяет общий уровень используемой варочной панелью

мощности в пределах установленных в доме предохранителей.  
По умолчанию на варочной панели задана максимально допустимая мощность.

**Уменьшение или увеличение уровня мощности:**

- 1. Выключите варочную панель.

- 2. Нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд. Дисплей загорится и погаснет.
- 3. Нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд. Появится  или .
- 4. Нажмите . Появится P72 .
- 5. Нажмите  /  таймера для выбора уровня мощности.

Уровни мощности

См. Главу «Технические данные».



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

- P72 — 7200 Вт
- P15 — 1500 Вт
- P20 — 2000 Вт
- P25 — 2500 Вт
- P30 — 3000 Вт
- P35 — 3500 Вт
- P40 — 4000 Вт
- P45 — 4500 Вт
- P50 — 5000 Вт
- P60 — 6000 Вт

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;
- после включения варочной панели не был выбран уровень нагрева;
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления;
- панель становится очень горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной панели дайте конфорке остыть.

- вы пользуетесь несоответствующей посудой Загорается значок , и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время загорается значок , и варочная панель выключается.

Соотношение уровня нагрева и времени работы, после которого варочная панель выключается:

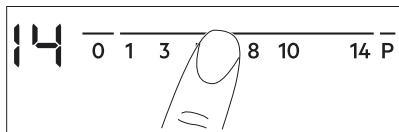
| Уровень нагрева                                                                             | Варочная панель выключается через |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|  , 1 - 3 | 6 часов                           |
| 4 - 7                                                                                       | 5 часов                           |
| 8 - 9                                                                                       | 4 часа                            |
| 10 - 14                                                                                     | 1,5 часа                          |

6.3 Значение мощности нагрева

Установка или изменение уровня мощности нагрева:

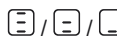
Нажмите на отметку необходимого значения мощности нагрева на линейке управления или проведите пальцем вдоль линейки управления, доведя его до

необходимого значения мощности нагрева.



## 6.4 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 конфорки:

-  — 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.

## 6.5 Использование конфорок

Ставьте посуду в центр выбранной конфорки. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.

## 6.6 Автоматический нагрев

Включение данной функции позволяет достичь нужного уровня нагрева в более короткий срок. После включения функция устанавливает максимальную мощность нагрева, затем уменьшает ее до требуемого уровня.



Для включения функции конфорка должна быть холодной.

### Для включения функции для конфорки:

коснитесь **P** (высветится ). Сразу же коснитесь требуемого уровня нагрева.

Через 3 секунды высветится .

**Чтобы выключить эту функцию:** измените уровень мощности нагрева.

## 6.7 PowerBoost

Данная функция усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функцию можно включить для индукционной конфорки только на ограниченный период времени. По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически переключается обратно на максимальный уровень нагрева.



См. Главу «Технические данные».

### Для включения этой функции для выбранной конфорки: коснитесь **P**.

Высветится .

**Чтобы выключить эту функцию:** измените уровень нагрева.

## 6.8 Таймер

- **Таймер обратного отсчета**

Данная функция используется для установки продолжительности работы за один цикл приготовления.

Сначала задайте уровень нагрева нужной конфорки, а затем выберите функцию.

**Выбор конфорки:** коснитесь  несколько раз, пока не замигает индикатор необходимой конфорки.

**Для включения этой функции:** коснитесь **+** таймера, чтобы задать время (от 00 до 99 минут). Когда индикатор конфорки начинает мигать, запускается обратный отсчет времени.

**Просмотр оставшегося времени:**

коснитесь  для выбора конфорки. Индикатор конфорки начнет мигать. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.

**Изменение текущего времени:** коснитесь  для выбора конфорки. Нажмите на **+** или на **—**.

**Чтобы выключить эту функцию:**

коснитесь  для выбора конфорки, а затем коснитесь **—**. Оставшееся время обратного отсчета будет сброшено на **00**. Индикатор конфорки погаснет.



По истечении установленного времени будет выдан звуковой сигнал и замигает **00**. Конфорка выключится.

**Отключение звука:** коснитесь .

• **CountUp Timer**

Эту функцию можно использовать для контроля времени работы конфорки.

**Выбор конфорки:** коснитесь  несколько раз, пока не замигает индикатор необходимой конфорки.

**Для включения этой функции:** коснитесь **—** таймера. Появится . Когда индикатор конфорки начинает мигать, это будет означать, что идет отсчет времени с начала приготовления. На дисплее чередуется отображение  и отсчитанного времени (в минутах).

**Просмотр длительности работы**

**конфорки:** коснитесь  для выбора конфорки. Индикатор конфорки начнет мигать. На дисплей будет выведено значение длительности работы данной конфорки.

**Чтобы выключить эту функцию:**

коснитесь , а затем коснитесь **+** или **—**. Индикатор конфорки погаснет.

• **Таймер**

Можно использовать данную функцию, когда варочная панель включена, а конфорки не используются. На дисплее отображается уровень нагрева .

**Для включения этой функции:** коснитесь , а затем коснитесь клавиш таймера **+** или **—** для установки времени. По истечении установленного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать **00**.

**Для выключения звука** коснитесь .



Данная функция не влияет на работу конфорок.

## 6.9 Пауза

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.

При включении данной функции все символы панели управления блокируются.

Данная функция не отключает функции таймера.

**1. Для включения функции** нажмите кнопку .

 загорится. Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

**2. Для выключения функции:** нажмите .

Загорается предыдущий уровень нагрева.

## 6.10 Блокир. кнопок

Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

**Сначала установите желаемый уровень нагрева.**

### Чтобы включить эту функцию:

коснитесь . На 4 секунды появится . Таймер продолжит работу.

### Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня нагрева.



При выключении варочной панели выключается и эта функция.

## 6.11 Защита от детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.

**Для включения этой функции:** Включите варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня нагрева.

Прикоснитесь к  на 4 секунды. Загорится . Выключите варочную панель при помощи .

### Чтобы выключить эту функцию:

Включите варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня нагрева. Прикоснитесь к  на 4 секунды. Загорится . Выключите варочную панель при помощи .

### Отмена функции на один цикл

**приготовления:** Включите варочную панель при помощи . Загорится .

Прикоснитесь к  на 4 секунды.

**Выберите уровень нагрева в течение 10 секунд.** Варочной панелью можно пользоваться. После выключения варочной панели при помощи  данная функция включается снова.

## 6.12 OffSound Control (Включение и отключение звуковой сигнализации)

Выключите варочную панель.

Прикоснитесь к  в течение 3-х секунд. Дисплей загорится и погаснет.

Прикоснитесь к  в течение 3-х секунд.

Высветится  или . Нажмите на .

таймера, чтобы произвести следующий выбор:

-  – звуковая сигнализация выключена
-  – звуковая сигнализация включена

Для подтверждения выбора подождите, пока варочная поверхность не выключится автоматически.

При работе функции  звуки слышны только если:

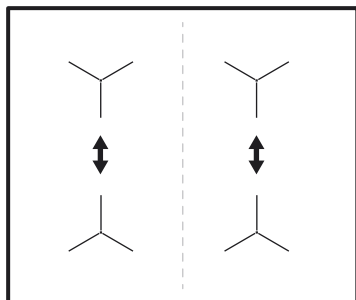
- Вы коснулись 
- Таймер ведет обратный отсчет
- Таймер обратного отсчета ведет обратный отсчет
- на панели управления оказался посторонний предмет.

## 6.13 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 электрошите.

- Конфорки объединяются в группы согласно местоположению и номеру этапов варочной панели. Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу (3700 Вт). Если варочная панель достигает максимальной доступной мощности в одной фазе, мощность конфорок автоматически уменьшается.
- Значение мощности нагрева выбранной конфорки всегда будет приоритетом. Оставшаяся мощность будет распределена между ранее включенными конфорками в обратном порядке.
- Индикация ступени нагрева конфорок, мощность которых снижена, чередуется между изначально выбранной и уменьшенной настройкой уровня нагрева.
- Дождитесь, пока дисплей не перестанет мигать или не понизится уровень нагрева выбранной конфорки. Конфорки будут работать с пониженным уровнем нагрева. При

необходимости вручную меняйте мощность нагрева конфорок. Возможные сочетания распределения мощности конфорок см. на рисунке.



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

Это современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную поверхность с вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически в зависимости от настроек режима работы и температуры самой горячей посуды на варочной панели. Вентилятором также можно управлять вручную.



В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию выключена. Перед использованием функции включите ее. Дополнительную информацию см. в руководстве пользователя для вытяжки.

### Автоматическая работа функции

Для включения данной функции в автоматическом режиме установите значение автоматического режима на Н1—Н6. Изначально установлен режим Н5 варочной панели. Вытяжка реагирует при каждом включении варочной поверхности. Варочная панель регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды.

## Автоматические режимы

|                        | Автоматическое зажигание | Варка <sup>1)</sup>    | Обжарка <sup>2)</sup>  |
|------------------------|--------------------------|------------------------|------------------------|
| Режим Н0               | Выкл                     | Выкл                   | Выкл                   |
| Режим Н1               | Вкл                      | Выкл                   | Выкл                   |
| Режим Н2 <sup>3)</sup> | Вкл                      | Скорость вентилятора 1 | Скорость вентилятора 1 |
| Режим Н3               | Вкл                      | Выкл                   | Скорость вентилятора 1 |
| Режим Н4               | Вкл                      | Скорость вентилятора 1 | Скорость вентилятора 1 |
| Режим Н5               | Вкл                      | Скорость вентилятора 1 | Скорость вентилятора 2 |
| Режим Н6               | Вкл                      | Скорость вентилятора 2 | Скорость вентилятора 3 |

**1)** Варочная панель отслеживает процесс кипения и автоматически выбирает соответствующую скорость вентилятора.

**2)** Варочная панель отслеживает процесс обжарки и автоматически выбирает соответствующую скорость вентилятора.

**3)** В этом режиме вентилятор и освещение включаются независимо от температуры.

### Изменение автоматического режима

1. Выключите варочную панель.
2. Нажимайте на  в течение 3 секунд. Дисплей загорится и погаснет.
3. Нажимайте на  в течение 3 секунд.
4. Нажмите несколько раз на , пока на индикаторе высветится .
5. Нажмите на таймере на  и выберите автоматический режим.



Для управления вытяжкой непосредственно с панели вытяжки, выключите автоматический режим функции.



По завершении приготовления и после выключения варочной панели вентилятор вытяжки может продолжать работать в течение определенного периода времени. По истечении указанного периода система автоматически выключает вентилятор, не допуская возможности его случайного включения в течение следующих 30 секунд.

### Ручное управление скоростью вентилятора

Управлять функцией можно также в ручном режиме. Нажмите на  при включенной варочной панели.

Автоматический режим работы функции отключился, теперь скорость вентилятора можно изменять вручную. При нажатии на  скорость вентилятора увеличивается на один уровень. При достижении максимального уровня следующее

нажатие на  переводит скорость вентилятора вытяжки на уровень «0», что приводит к его остановке. Для повторного включения вентилятора на скорости 1 нажмите .



Чтобы включить автоматический режим, выключите варочную поверхность и снова ее включите.

### Включение освещения

Вы можете настроить автоматическое включение освещения на варочной поверхности при каждом ее включении. Для этого задайте автоматический режим, выбрав из диапазона от Н1 до Н6.



Индикатор на вытяжке выключается через 2 минуты после выключения варочной панели.

## 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.

- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно посуды сухое и чистое.
- Во избежание появления царапин не двигайте и не трите посудой стеклокерамическую поверхность.

### Материал посуды

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя).
- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

### Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

- вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная 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 днищем, 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 Шум во время работы

Если вы услышали:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- Гул используется высокий уровень мощности.
- Пощелкивание происходят электрические переключения.
- Шипение, жужжание работает вентилятор.

**Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности.**

## 7.3 Öko Timer (Таймер Eco)

С целью экономии электроэнергии нагреватель конфорки автоматически выключается до того, как прозвучит сигнал таймера обратного отсчета. Время работы конфорки при этом зависит от выбранного уровня нагрева и времени приготовления.

## 7.4 Примеры применения в области приготовления пищи

Соотношение установки уровня нагрева и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении уровня нагрева потребление электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на среднем уровне нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.



Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

| Настройки на-грева                                                                     | Используйте для:                                                             | Время (мин)         | Советы                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Сохранения приготовленных блюд теплыми.                                      | при необ-ходимо-сти | Накройте кухонную посуду крышкой.                                                                                                     |
| 1 - 3                                                                                  | Голландский соус, растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин.          | 5 - 25              | Время от времени перемешивайте.                                                                                                       |
| 2 - 3                                                                                  | Застывание: пышный омлет, запеченные яйца.                                   | 10 - 40             | Приготовление под крышкой.                                                                                                            |
| 3 - 5                                                                                  | Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд. | 25 - 50             | Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем ко-личество риса. Перемешивайте мо-лочные блюда на середине пригото-вления. |
| 5 - 7                                                                                  | Тушение овощей, рыбы, мяса.                                                  | 20 - 45             | Добавьте несколько столовых ложек воды. Проверьте количество воды во время процесса приготовления.                                    |

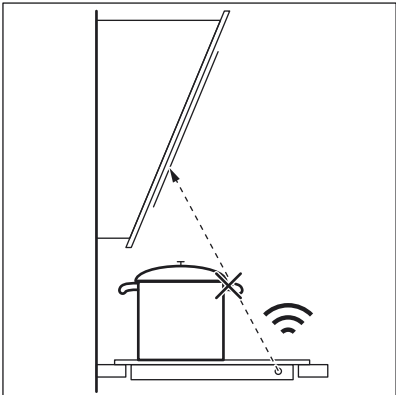
| Настройки на-грева | Используйте для:                                                                                                                                      | Время (мин)         | Советы                                                                                                                     |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7 - 9              | Приготовление картофеля и других овощей на пару.                                                                                                      | 20 - 60             | Налейте на дно кастрюли 1–2 смсм воды. Проверьте уровень воды во время процесса приготовления. Держите крышку на кастрюле. |
| 7 - 9              | Приготовление значительных объ-емов пищи, рагу и супов.                                                                                               | 60 - 150            | До 3 лл жидкости плюс ингредиен-ты.                                                                                        |
| 9 - 12             | Обжаривание на слабом огне: эска-лоп, телятина «кордон блё», котле-ты, рубленые котлеты, сосиски, пе-чень, заправка для соуса, яйца, бли-ны, пирожки. | при необ-ходимо-сти | Переверните при необходимости.                                                                                             |
| 12 - 13            | Сильная обжарка, картофельные би-точки, стейки из филе говядины, стейки.                                                                              | 5 - 15              | Переверните при необходимости.                                                                                             |
| 14                 | Кипячение воды, приготовление макарон, изд., обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.                          |                     |                                                                                                                            |
| Р                  | Кипячение большого количества воды. PowerBoost включена.                                                                                              |                     |                                                                                                                            |

7.5 Указания и рекомендации по использованию Hob²Hood

При использовании варочной панели с функцией:

- Обеспечьте защиту панели вытяжки от прямого солнечного света.
- Не направляйте на панель вытяжки галогеновую лампу.
- Не накрывайте панель управления варочной панели.
- Не перекрывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой, ручкой кухонной посуды или высокой кастрюлей). См. рисунок.

Изображение вытяжки приведено ниже только в качестве примера.



Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте такие приборы рядом с варочной панелью во время работы Hob²Hood.

Вытяжки, поддерживающие функцию Hob²Hood

Для ознакомления с полным ассортиментом вытяжек, работающих с этой функцией, просмотрите наш веб-сайт.

Вытяжки Electrolux, поддерживающие 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 специальный скребок для стекла.

### 8.2 Чистка варочной поверхности

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять незамедлительно:** расплавленная пластмасса, полиэтиленовая пленка, сахар и пищевые продукты,

содержащие сахар. В противном случае эти загрязнения могут привести к повреждению поверхности варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять, только если поверхность варочной панели достаточно остыла:** известковый налет, круги от воды, пятна жира, пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После очищения насухо вытрите варочную панель 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 включает-ся или не работает. | Варочная панель не подключена к электропитанию, или подключение произведено неверно. | Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети. |

| Проблема                                                                                                              | Возможная причина                                                                                   | Способ устранения                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                       | Сработал предохранитель.                                                                            | Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель постоянно срабатывает, обратитесь к квалифицированному электрику. |
|                                                                                                                       | Уровень нагрева не задавался в течение 10 секунд.                                                   | Повторно включите варочную панель и менее чем через 10 секунд установите уровень нагрева.                                                           |
|                                                                                                                       | Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.                                                  | Коснитесь только одного датчика.                                                                                                                    |
|                                                                                                                       | Пауза работает.                                                                                     | См. раздел «Пауза».                                                                                                                                 |
|                                                                                                                       | На панели управления капли воды или жира.                                                           | Очистите панель управления.                                                                                                                         |
| Раздается постоянный звуковой сигнал.                                                                                 | Неправильное подключение к электросети.                                                             | Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.           |
| 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 ① оказался посторонний предмет.                                                          | Удалите посторонний предмет с датчика.                                                                                                              |
| Не включается индикатор остаточного тепла.                                                                            | Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик. | Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.                                           |
|                                                                                                                       | Используется очень высокая кастрюля, которая блокирует сигнал.                                      | Используйте кастрюлю меньших размеров, переставьте ее на другую конфорку или отрегулируйте вытяжку вручную.                                         |
| Автоматический нагрев не работает.                                                                                    | Установлен максимальный уровень нагрева.                                                            | Максимальный уровень нагрева имеет такую же мощность, как при включении выбранной функции.                                                          |
|                                                                                                                       | Конфорка горячая.                                                                                   | Дайте конфорке как следует остыть.                                                                                                                  |
| На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.                                                                      | Система управления мощностью работает.                                                              | См. раздел «Ежедневное использование».                                                                                                              |
| Панель управления нагревается.                                                                                        | Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к панели управления.                      | При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.                                                                      |
| При нажатии на датчики панели управления отсутствует звуковой сигнал.                                                 | Звуковая сигнализация отключена.                                                                    | Включите звук. См. «Ежедневное использование».                                                                                                      |

| Проблема                                                                                              | Возможная причина                                     | Способ устранения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Загорится            | Работает функция Защита от детей или Блокир. кнопок.  | См. раздел «Ежедневное использование».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Загорится            | На конфорке отсутствует посуда.                       | Поставьте на конфорку посуду.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                       | Неподходящий тип посуды.                              | Используйте посуду, которая подходит для индукционных варочных панелей. См. «Указания и рекомендации».                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                       | Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны. | Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Загорается  и цифра. | Произошла ошибка в работе варочной панели.            | Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр. |

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. Также предоставьте код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и появляющееся

сообщение об ошибке. 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 EIT60443X  
Тип 61 B4A 00 AA  
Индукционная 7.2 кВт  
Серийный №.....  
ELECTROLUX

Продуктовый номер (PNC) 949 492 690 00  
220 - 240 В / 400 В 2N, 50–60 Гц  
Изготовлено в: Румыния  
7.2 кВт  


10.2 Спецификация конфорок

| Конфорка        | Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт] | PowerBoost [Вт] | Максимальная продолжительность PowerBoost [мин] | Диаметр посуды [мм] |
|-----------------|----------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------|---------------------|
| Левая передняя  | 2300                                                     | 3700            | 10                                              | 180 - 210           |
| Левая задняя    | 1800                                                     | 2800            | 10                                              | 145 - 180           |
| Правая передняя | 1400                                                     | 2500            | 4                                               | 125 - 145           |
| Задняя правая   | 1800                                                     | 2800            | 10                                              | 145 - 180           |

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она меняется в зависимости от материала и размера кухонной посуды.

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную посуду, диаметр которой не превышает указанный в таблице.

11. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

11.1 Технические данные

|                                                                                                          |                                                                    |                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Модель                                                                                                   | EIT60443X                                                          |                                                                  |
| Тип конфорочной (варочной) панели                                                                        | Встраиваемая варочная панель                                       |                                                                  |
| Количество рабочих зон и/или участков                                                                    | 4                                                                  |                                                                  |
| Технология нагрева                                                                                       | Индукция                                                           |                                                                  |
| Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)                | Левая передняя<br>Левая задняя<br>Правая передняя<br>Задняя правая | 21.0 см<br>18.0 см<br>14.5 см<br>18.0 см                         |
| Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking, E <sub>sw</sub> ) | Левая передняя<br>Левая задняя<br>Правая передняя<br>Задняя правая | 178.4 Вт·ч/кг<br>174.4 Вт·ч/кг<br>183.2 Вт·ч/кг<br>184.9 Вт·ч/кг |
| Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, E <sub>Chob</sub> )     | 180.2 Вт·ч/кг                                                      |                                                                  |

IEC / EN 60350-2 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы измерений эксплуатационных характеристик.

Данные энергопотребления относятся к зонам нагрева, которые идентифицируются по отметкам соответствующих конфорок.

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.

## Добро дошли у Electrolux! Хвала што сте изабрали наш уређај.



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| 1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ..... | 210 |
| 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....      | 213 |
| 3. ИНСТАЛИРАЊЕ.....               | 215 |
| 4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....            | 217 |
| 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....         | 219 |
| 6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....      | 219 |
| 7. КОРИСНИ САВЕТИ.....            | 225 |
| 8. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....            | 227 |
| 9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....         | 227 |
| 10. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ.....          | 229 |
| 11. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....    | 230 |
| 12. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....          | 230 |

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

### 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним

инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем .
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

## **1.2 Опште мере безбедности**

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.
- Дим је показатељ прегревања. Никада немојте водом гасити пожар током кувања. Искључите уређај, а затим прекријте пламен, нпр. противпожарним ћебетом или поклопцем.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај не сме да се напаја путем екстерног уређаја за укључивање као што је тајмер нити

да буде повезан на коло које се редовно укључује и искључује путем струје.

- ОПРЕЗ: Процес кувања мора да се надгледа. Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Након коришћења, искључите плочу за кување помоћу команде и немојте се уздати у детектор за посуду.
- Уколико стаклено керамичка површина / стаклена површина напукне, искључите уређај и извадите кабл за напајање из зидне утичнице. У случају да је уређај прикључен на мрежу директно преко разводне кутије, извадите осигурач да бисте искључили уређај из напајања. У оба случаја, обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Уколико је кабл оштећен, мора га заменити произвођач, овлашћени сервис, или лица сличних квалификација, како би се избегла опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне коју су од стране произвођача уређаја у упутствима за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 2.1 Монтажа

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде или оштећења уређаја.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажање које сте добили уз уређај.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Изолујте исечене површине кухињског елемента заптивним материјалом да бисте спречили да набубре од влаге.
- Заштитите доњу страну уређаја од паре и влаге.
- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Сваки уређај има вентилаторе за хлађење на дну.
- Ако је уређај постављен изнад фиоке:
  - немојте да стављате ситне предмете или папир који се може увући, јер они могу да оштете вентилаторе за хлађење или да покваре систем за хлађење.
  - Држите раздаљину од најмање 2 cm између доњег дела уређаја и делова који се чувају у фиоци.
- Уклоните преградну плочу постављену у уградни елемент испод уређаја.

### 2.2 Прикључивање струје

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Све електричне прикључке мора да повеже квалификовани електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Пре извођења било каквих радова на уређају, кабл за напајање обавезно извадите из зидне утичнице.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Проверите да ли је уређај правилно инсталиран. Лоше причвршћен или неодговарајући кабл или утикач (ако га има) може проузроковати прегревање електричног прикључка.
- Користите одговарајући електрични кабл за напајање.
- Не дозволите да се електрични кабл запетља.
- Проверите да ли је инсталирана заштита од струјног удара.
- Употребите кабл са стезаљком са растерећењем на вучу.
- Када уређај прикључујете у зидну утичницу, водите рачуна да кабл за напајање или утикач (ако га има) не дођу у додир са врелим деловима уређаја или врелим посуђем.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили мрежни утикач (ако га има) и мрежни кабл. Обратите се нашем овлашћеном сервисном центру или електричару ради замене оштећеног кабла за напајање.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји

приступ мрежном утикачу након инсталације.

- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.

## 2.3 Употреба

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, опекотина и струјног удара.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Уклоните сво паковање, налепнице и заштитну фолију (ако је има) пре првог коришћења.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Подесите зону за кување на „искључено“ након сваке употребе.
- Немојте стављати прибор за јело или поклопце шерпи на зоне за кување. Они могу постати врели.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Ако је површина уређаја напукла, одмах га искључите из зидне утичнице. То спречава струјни удар.
- Корисници са пејсмејкером морају да одржавају растојање од најмање 30 cm од индукционих зона за кување када уређај ради.
- Када ставите храну у вруће уље, може да прсне.

- Немојте користити алуминијумску фолију или друге материјале између површине за кување и посуђа за кување, осим ако произвођач уређаја није другачије навео.
- Користите само прибор који произвођач препоручује за овај уређај.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од пожара и експлозије.

- Мласти и уље када се загреју могу да ослободе запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од мласти и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају веома врела уља могу да изазову спонтано сагоревање.
- Употребљено уље, које може да садржи остатке хране, може да се запали на нижој температури него уље које се користи по први пут.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Немојте стављати вруће посуђе на командну таблу.
- Не стављајте врео поклопац тигања на стаклену површину плоче за кување.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Посуђе за кување направљено од ливеног гвожђа или са оштећеним доњим површинама може да направи огреботине на стаклу/стаклокерамици. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.

## 2.4 Нега и чишћење

- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Искључите уређај и оставите га да се охлади пре него чишћења.
- Немојте користити млаз воде или пару за чишћење уређаја.
- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете, осим ако није другачије наведено.

## 2.5 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру. Користите само оригиналне резервне делове.
- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове

сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

## 2.6 Одлагање

### УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се локалним органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

# 3. ИНСТАЛИРАЊЕ

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

## 3.1 Пре инсталирања

Пре него што инсталирате плочу за кување, запишите податке који се налазе на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на доњој страни плоче за кување.

Серијски број .....

## 3.2 Уградне плоче за кување

Уградне плоче за кување дозвољено је користити само после уградње у одговарајуће кухињске елементе за уградњу и радне површине које су у складу са стандардима.

## 3.3 Кабл за напајање

- Плоча за кување се напаја струјом путем кабла за напајање.
- За замену оштећеног кабла за напајање користите тип кабла: H05V2V2-F који издржава температуре од 90 °C или више. Појединачна жица мора имати попречни пресек од најмање 1,5 mm<sup>2</sup>. Обратите се свом локалном сервисном центру. Кабл за напајање сме да замени искључиво квалификовани електричар.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Сва прикључивања струје мора да обави квалификовани електричар.

### ОПРЕЗ

Повезивање помоћу контактних утикача је забрањено.

**⚠ ОПРЕЗ**

Немојте бушити нити лемити крајеве жица. Забрањено је.

**⚠ ОПРЕЗ**

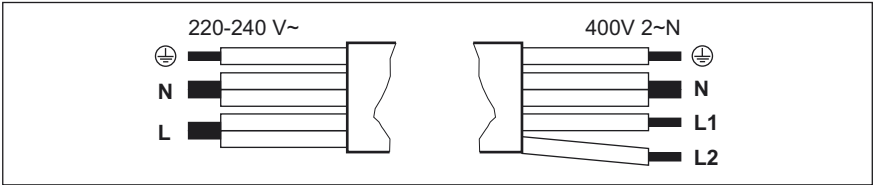
Не прикључујте кабл који нема завршни наставак кабла.

**Монофазни прикључак**

1. Скините завршни рукавац са црне и браон жице.

2. Уклоните изолацију са крајева браон и црне жице.  
3. Спојите крајеве црног и браон кабла.  
4. Поставите нови завршни рукавац на крај снопа жица (посебним алатом).

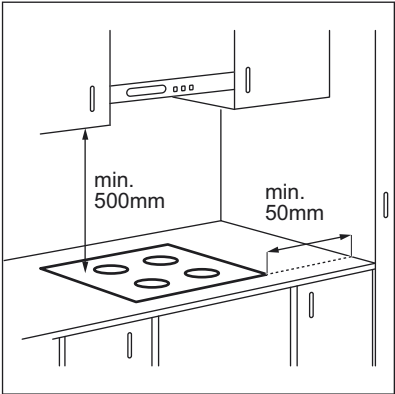
**Попречни пресек кабла 2 x 1,5 mm<sup>2</sup>**



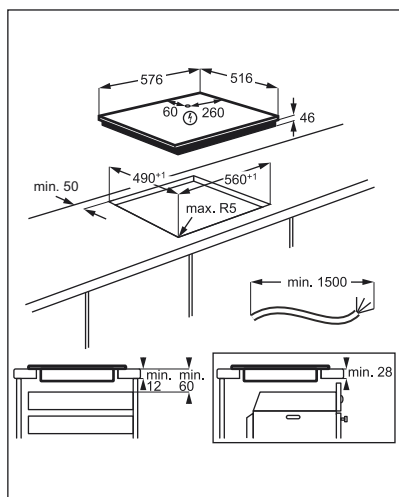
| Монофазни прикључак: 220 - 240 V~ |               | Двофазни прикључак: 400 V 2 ~ N |    |
|-----------------------------------|---------------|---------------------------------|----|
|                                   | Зелено-жута   | Зелено-жута                     |    |
| N                                 | Плава и плава | Плава и плава                   | N  |
| L                                 | Црна и браон  | Црна                            | L1 |
|                                   |               | Браон                           | L2 |

**3.4 Монтирање**

Ако инсталирате плочу за кување испод аспиратора, погледајте упутства за инсталацију аспиратора која се односе на минималне удаљености између уређаја.



Ако се уређај инсталира изнад фиоке, вентилација плоче за кување може загрејати предмете ускладиштене у фиоци током процеса кувања.



Погледајте видео упутство „Како се инсталира Electrolux индукциона плоча за кување – уградња на радну површину” уношењем пуног назива назначеног на слици испод.



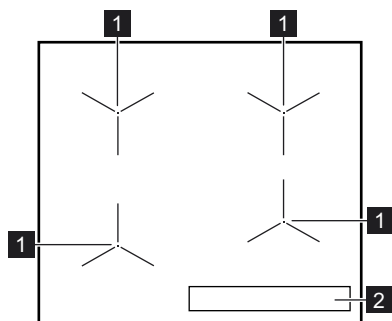
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Induction Hob - Worktop installation



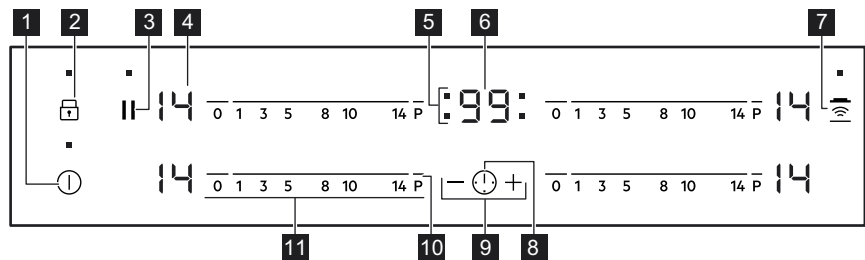
## 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 4.1 Шема површине за кување



- 1 Индукциона зона за кување
- 2 Командна табла

4.2 Изглед командне табле



Употребите сензорска поља да бисте руковали уређајем. Дисплеји, индикатори и звучни сигнали упућују на то које су функције активне.

| Сензор | Функција | Коментар                                                                                       |
|--------|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1      | Ⓛ        | Укључено/Искључено<br>Служи за активирање и деактивирање плоче за кување.                      |
| 2      | 🔒        | Контролна брава/ Уређај за безбедност деце<br>Служи за закључавање/откључавање командне табле. |
| 3      | ⏸        | Паузирај<br>Служи за активирање и деактивирање функције .                                      |
| 4      | -        | Дисплеј топлоте<br>Служи да прикаже степен топлоте.                                            |
| 5      | -        | Индикатори тајмера за зоне за кување<br>Служе да прикажу зоне за које сте подесили време.      |
| 6      | -        | Дисплеј тајмера<br>Служи да прикаже времена у минутима.                                        |
| 7      | 🔥        | Hob²Hood<br>Служи за активирање и деактивирање ручног режима функције .                        |
| 8      | ⌚        | -<br>Служи за избор зоне за кување.                                                            |
| 9      | + / -    | -<br>Служи за продужавање или скраћивање времена.                                              |
| 10     | P        | PowerBoost<br>Служи за активирање функције.                                                    |
| 11     | -        | Командна трака<br>Служи за подешавање степена топлоте.                                         |

4.3 Дисплеји степена топлоте

| Дисплеј | Опис                            |
|---------|---------------------------------|
| 🔥       | Зона за кување је деактивирана. |
| 🔥 - 🔥   | Зона за кување је активна.      |
| ⏸       | Паузирај ради.                  |
| 🔥       | Аутоматско загревање ради.      |

| Дисплеј                                                                                  | Опис                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          | PowerBoost ради.                                                                                                    |
|  + цифра | Постоји квар.                                                                                                       |
|          | OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте): наставак кувања / одржавање топлоте / преостала топлота. |
|          | Контролна брава / Уређај за безбедност деце раде.                                                                   |
|          | Погрешно или премало посуђе за кување или на зони за кување нема посуђа за кување.                                  |
|          | Аутоматско искључивање ради.                                                                                        |

## 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 5.1 Ограничење снаге

Ограничење снаге дефинише колико снаге укупно користи плоча за кување, у оквиру ограничења осигурача кућне инсталације.

Плоча за кување је подразумевано подешена на највећу снагу.

**За смањење или повећање нивоа снаге:**

1. Деактивирајте плочу за кување.
2. Притисните и држите дугме  3 секунди. Дисплеј се укључује, а затим искључује.
3. Притисните и држите дугме  3 секунди. Појављује се  или .
4. Притисните . Појављује се P72.

5. Притисните  тајмера да бисте подесили ниво снаге.

**Нивои снаге**

Погледајте одељак „Технички подаци“.

### ОПРЕЗ

Уверите се да изабрана снага одговара осигурачима кућне инсталације.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

## 6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 6.1 Активирање и деактивирање

Додирните  у трајању од 1 секунде да бисте активирали или деактивирали плочу за кување.

### 6.2 Аутоматско искључивање

**Ова функција аутоматски искључује плочу у следећим случајевима:**

- Све зоне за кување су деактивирани.
- Нисте подесили степен топлоте након што сте активирали плочу за кување.
- Просули сте или ставили нешто на командну таблу и оставили га дуже од

10 секунди (плех, крпу, итд.). Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Уклоните предмет или очистите командну таблу.

- Ако плоча за кување постане претопла (на пример, када из шерпе испари сва течност). Пустите да се зона за кување охлади пре него што поново користите плочу за кување.
- Ако користите погрешно посуђе.

Симбол  се укључује и зона за кување се аутоматски деактивира после 2 минута.

- Ако после одређеног времена не искључите неку од зона за кување или ако не промените подешен степен топлоте. Након извесног времена  се укључује и плоча за кување се деактивира.

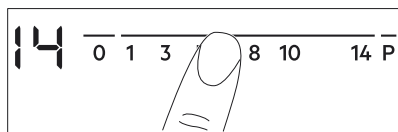
**Однос између степена топлоте и времена након ког се плоча за кување деактивира:**

| Подешавање степена топлоте                                                               | Плоча за кување се деактивира након |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|  , 1 - 3 | 6 сати                              |
| 4 - 7                                                                                    | 5 сати                              |
| 8 - 9                                                                                    | 4 сата                              |
| 10 - 14                                                                                  | 1,5 сати                            |

### 6.3 Подешавање топлоте

Служи за подешавање или промену степена топлоте:

Додирните командну траку на исправном степену топлоте или померајте прст дуж контролне траке све док не достигнете исправан степен топлоте.



## 6.4 OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте)

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

 /  /  Док год је индикатор укључен, постоји ризик од опекотина због присуства преостале топлоте.

Индукционе зоне за кување производе топлоту неопходну за процес кувања директно на дну посуђа за кување. Стаклокерамичка плоча се загрева топлотом посуђа.

Индикатори су укључени када је зона за кување врела. Они приказују ниво преостале топлоте зона за кување које тренутно користите:

 - настави кување,

 - одржавање топлоте,

 - преостала топлота.

Индикатор се може такође укључити:

- за околне зоне за кување чак и ако их не користите,
- кад се врело посуђе стави на хладну зону за кување,
- кад се плоча за кување искључи, али је зона за кување и даље врела.

Индикатор се гаси кад се зона за кување охлади.

### 6.5 Коришћење зона за кување

Ставите посуђе за кување у средину изабране зоне. Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензијама дна посуђа за кување.

### 6.6 Аутоматско загревање

Користите функцију да бисте добили жељени степен топлоте у крајем времену. Када је функција укључена, зона за кување у почетку ради на највишем степену топлоте, а затим наставља да ради на жељеном степену топлоте.



Да бисте активирали функцију, зона за кување мора бити хладна.

**Да бисте активирали функцију за зону за кување:** додирните  $P$  (укључује се  $P$ ).  
Одмах додирните жељени степен топлоте.  
Након 3 секунде укључује се  $R$ .

**Да бисте деактивирали функцију:**  
промените степен топлоте.

## 6.7 PowerBoost

Функција обезбеђује додатно напајање за индукционе зоне за кување. Функција може бити активирана за индукциону зону за кување само на ограничени период времена. После овог времена, индукциона зона за кување се аутоматски враћа на највиши степен топлоте.



Погледајте одељак „Технички подаци“.

**Да бисте активирали функцију за зону за кување:** додирните  $P$ . Појављује се  $P$ .

**Да бисте деактивирали функцију:**  
промените степен топлоте.

## 6.8 Тајмер

• **Тајмер за одбројавање времена**  
Овом функцијом можете да подесите дужину трајања једне сесије кувања

Најпре подесите степен топлоте за зону за кување, а затим подесите функцију.

**Да бисте подесили зону за кување.**

додирните више пута  $\odot$  док се не појави индикатор зоне за кување.

**Да бисте активирали функцију:**

додирните  $+$  тајмера да бисте подесили време (00 - 99 минута). Када индикатор зоне за кување почне да трепери, почиње одбројавање времена.

**Да бисте видели преостало време:**

додирните  $\odot$  да бисте подесили зону за кување. Индикатор зоне за кување почиње да трепери. Дисплеј показује преостало време.

**Да бисте променили време:** додирните  $\odot$  да бисте подесили зону за кување.

Додирните  $+$  или  $-$ .

**Да бисте деактивирали функцију:**

додирните  $\odot$  да бисте подесили зону за кување а затим додирните  $-$ . Преостало време одбројава се уназад до 00.  
Индикатор зоне за кување нестаје.



Кад се одбројавање заврши, оглашава се звучни сигнал и 00 трепери. Зона за кување се деактивира.

**Да бисте зауставили звучни сигнал:**

додирните  $\odot$ .

• **CountUp Timer**

Употребите ову функцију за вршење надзора дужине употребе зоне кувања.

**Да бисте подесили зону за кување.**

додирните више пута  $\odot$  док се не појави индикатор зоне за кување.

**Да бисте активирали функцију:**

додирните  $-$  тајмера.  $UP$  се појављује. Када индикатор зоне за кување почне да трепери, почиње одбројавање времена. На дисплеју се наизменично приказује  $UP$  и одбројано време (у минутима).

**Да бисте видели колико дуго зона за**

**кување ради:** додирните  $\odot$  да бисте подесили зону за кување. Индикатор зоне за кување почиње да трепери. Дисплеј показује колико дуго зона ради.

**Да бисте деактивирали функцију:**

додирните  $\odot$  а затим додирните  $+$  или  $-$ . Индикатор зоне за кување нестаје.

• **Тајмер**

Можете да користите ову функцију када је плоча за кување активирана и зоне за кување не раде. Дисплеј степена топлоте показује  $0$ .

**Да бисте активирали функцију:**

додирните  $\odot$  и затим додирните  $+$  или  $-$  тајмера да бисте подесили време. Кад

време истекне, оглашава се звучни сигнал и **00** трепери.

**Да бисте зауставили звучни сигнал:**  
додирните .



Ова функција не утиче на рад зона за кување.

## 6.9 Паузирај

Функција пребацује све зоне за кување које су укључене на најнижу вредност температуре.

Када је функција у току, сви остали симболи на командним таблама су закључани.

Ова функција не зауставља функцију тајмера.

**1. Да бисте активирали функцију:**  
притисните дугме .

 се пали. Степен топлоте је спуштен на 1.

**2. Да бисте деактивирали функцију:**  
притисните дугме .

Укључује се претходно подешавање топлоте.

## 6.10 Контролна брава

Можете да закључате командну таблу док зоне за кување раде. То спречава случајну промену подешеног степена топлоте.

**Прво подесите степен топлоте.**

**Да бисте активирали функцију:** Додирните .  се пали на 4 секунде. Тајмер остаје укључен.

**Да бисте деактивирали функцију:** Додирните . Претходно подешени степен топлоте се укључује.



Када деактивирате плочу за кување, такође деактивирате и ову функцију.

## 6.11 Уређај за безбедност деце

Ова функција спречава случајно коришћење плоче за кување.

**Да бисте активирали функцију:**

активирајте плочу за кување помоћу . Не подешавајте ниједан степен топлоте. Додирните  на 4 секунде.  се појављује. Деактивирајте плочу за кување помоћу .

**Да бисте деактивирали функцију:**

активирајте плочу за кување помоћу . Не подешавајте ниједан степен топлоте. Додирните  на 4 секунде.  се појављује. Деактивирајте плочу за кување помоћу .

**Да бисте деактивирали функцију само за један пут:** активирајте плочу за кување са .  се појављује. Додирните  на 4 секунде. **У року од 10 секунди подесите топлоту.** Можете да користите плочу за кување. Када деактивирате плочу за кување са  функција поново ради.

## 6.12 OffSound Control (Деактивирање и активирање звучних сигнала)

Деактивирајте плочу за кување. Додирните  на 3 секунде. Дисплеј се појављује и нестаје. Додирните  на 3 секунде. Појављује се  или . Додирните  на тајмеру да бисте изабрали једно од следећег:

-  - звуци су искључени
-  - звуци су укључени

Да бисте потврдили избор сачекајте док се плоча за кување не деактивира аутоматски.

Када је функција постављена на  можете чути звук једино када:

- додирнете 
- Тајмер се спушта
- Тајмер за одбројавање времена се спушта
- ставите нешто на командну таблу.

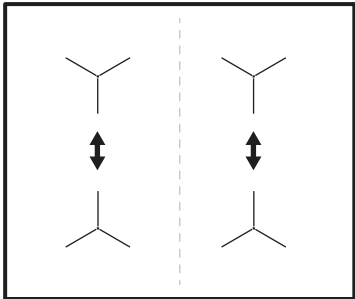
## 6.13 Управљање потрошњом

Ако је више зона активно и утрошена снага премашује ограничење напајања, ова

функција ће расподелити расположиву електричну енергију на све зоне за кување (повезане на исту фазу). Плоча за кување регулише подешавања топлоте како би заштитила осигураче у кућној инсталацији.

- Зоне за кување су груписане према локацији и броју фаза у плочи за кување. Свака фаза има максимално електрично оптерећење од (3700 W). Ако плоча за кување достигне максималну расположиву снагу за једну фазу, снага зона за кување ће се аутоматски смањити.
- Увек ће приоритет бити подешавање топлоте последње изабране зоне за кување. Преостала електрична енергија биће расподељена на претходно активираних зона за кување обрнутим редоследом њиховог активирања.
- Подешавање топлоте редукованих зона мења се између почетно одабраног и смањеног подешавања топлоте.
- Сачекајте док дисплеј престане да трепће или смањите подешавање топлоте последње изабране зоне за кување. Зоне за кување ће наставити да раде уз смањено подешавање топлоте. По потреби ручно промените подешавање топлоте зона за кување.

Погледајте на слици могуће комбинације расподеле електричне енергије међу зонама за кување.



### 6.14 Hob²Hood

Ово је напредна аутоматска функција која повезује плочу за кување са одређеним аспиратором. И плоча за кување и аспиратор имају комуникатор са инфрацрвеним сигналом. Брзина

вентилатора се дефинише аутоматски на основу подешавања режима и температуре најтоплијег посуђа на плочи за кување. Вентилатор можете користити са плоче за кување ручно.



Код већине аспиратора је даљински систем подразумевано деактивиран. Активирајте га пре него што користите ову функцију. Више информација потражите у приручнику за коришћење аспиратора.

**Аутоматско коришћење функције**  
За аутоматско коришћење функције подесите аутоматски режим на Н1 – Н6. Плоча за кување је првобитно подешена на Н5. Аспиратор реагује сваки пут када користите плочу за кување. Плоча за кување аутоматски препознаје температуру посуђа и подешава брзину вентилатора.

#### Аутоматски режими

|             | Аутоматско осветљење | Кључањ е1)           | Пржењ е2)            |
|-------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Режим Н0    | Искључено            | Искључено            | Искључено            |
| Режим Н1    | Укључено             | Искључено            | Искључено            |
| Режим Н2 3) | Укључено             | Брзина вентилатора 1 | Брзина вентилатора 1 |
| Режим Н3    | Укључено             | Искључено            | Брзина вентилатора 1 |
| Режим Н4    | Укључено             | Брзина вентилатора 1 | Брзина вентилатора 1 |
| Режим Н5    | Укључено             | Брзина вентилатора 1 | Брзина вентилатора 2 |

|          | Аутомат-<br>ско<br>освет-<br>љење | Кључањ<br>е1)                | Пржењ<br>е2)                 |
|----------|-----------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Режим Н6 | Укључено                          | Брзина<br>вентилато-<br>ра 2 | Брзина<br>вентилато-<br>ра 3 |

1) Плоча за кување детектује процес кључања и активира брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

2) Плоча за кување детектује процес пржења и активира брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

3) Овај режим активира вентилатор и светло и не зависи од температуре.

### Промена аутоматског режима

1. Деактивирајте плочу за кување.
2. Притисните дугме  и држите 3 секунде. Дисплеј се укључује, а затим искључује.
3. Притисните дугме  и држите 3 секунде.
4. Притисните  неколико пута док се не појави .
5. Притисните  тајмера да бисте изабрали аутоматски режим.



Да бисте аспиратором управљали директно на његовом панелу, деактивирајте аутоматски режим ове функције.



Када завршите са кувањем и деактивирате плочу за кување, вентилатор у аспиратору наставља да ради одређено време. Након тог времена, систем аутоматски деактивира вентилатор и спречава случајно активирање у наредних 30 секунди.

### Ручно управљање брзином вентилатора

Овом функцијом можете управљати и ручно. Да бисте то урадили, притисните  када је плоча за кување активна. То деактивира аутоматски рад функције и омогућава вам да ручно промените брзину вентилатора. Када притиснете , повећавате брзину вентилатора за један. Када достигнете интензиван ниво и поново притиснете , подешавате брзину вентилатора на 0, чиме се деактивира вентилатор у аспиратору. Да бисте поново покренули вентилатор на брзини 1, притисните .



Да бисте активирали аутоматски рад функције, деактивирајте плочу за кување и поново је активирајте.

### Активирање светла

Плочу за кување можете да подесите да аутоматски активира светло сваки пут када активирате плочу за кување. Да бисте то урадили, поставите аутоматски режим на Н1–Н6.



Светло на аспиратору се деактивира 2 минута након деактивирања плоче за кување.

## 7. КОРИСНИ САВЕТИ

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 7.1 Посуђе

#### 

Јако електромагнетно поље у индукционим зонама за кување врло брзо ствара топлоту у посуђу за кување.

Користите индукционе зоне за кување у комбинацији са одговарајућим посуђем за кување.

- Дно посуђа за кување мора да буде дебело и што је могуће равније.
- Осигурајте да су доње површине посуда чисте и суве пре него што их ставите на површину плоче.
- Да бисте спречили настанак огреботина, не превлачите и не трљајте шерпу преко керамичког стакла.

#### Материјал за кување

- **исправно:** ливено гвозђе, челик, емајлирани челик, нерђајући челик, посуђе са вишеслојним дном (са исправном ознаком произвођача).
- **неисправно:** алуминијум, бакар, месинг, стакло, керамика, порцелан.

#### Посуђе је погодно за индукциону плочу за кување ако:

- вода брзо прокључа на зони за кување која је подешена на највиши ниво топлоте.
- дно посуђа привлачи магнет.

#### Димензије посуђа за кување

- Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензији дна посуђа за кување.
- Ефикасност зоне за кување је везана за пречник посуђа за кување. Посуђе за кување чији је пречник мањи од минималног прима само део енергије коју генерише зона за кување.
- Ради безбедности и оптималних резултата кувања не користите посуђе за кување које је веће од посуђа

наведеног у „Спецификацијама зона за кување“. Избегавајте да посуђе за кување држите близу командне табле током кувања. Ово може да утиче на функционалност командне табле или да случајно активира функције плоче за кување.

#### 

Погледајте одељак „Технички подаци“.

### 7.2 Бука током рада уређаја

#### Ако можете да чујете:

- буку налик пуцкетању: посуђе за кување је направљено од различитих материјала (сендвич систем конструкције).
- звук налик звиждуку: користите зону за кување са високим нивоом снаге а посуђе за кување је направљено од различитих материјала (сендвич систем израде).
- брујање: користите висок ниво снаге.
- шкљоцање: долази до електричног прекидања.
- шиштање, зујање: ради вентилатор.

**Ови звуци су нормални и не указују на било какав квар.**

### 7.3 Ђоко Timer (Еко тајмер)

Да бисте уштедели енергију, грејач зоне за кување деактивира се пре него што се огласи тајмер одбројавања. Разлика у времену рада зависи од нивоа подешавања степена топлоте и дужине трајања процеса кувања.

### 7.4 Примери примена у кувању

Однос између степена топлоте зоне за кување и њене потрошње струје није линеаран. Када повећате степен топлоте, то није пропорционално повећању потрошње струје. То значи да зона за кување на средњем степену топлоте користи мање од половине своје снаге.

#### 

Подаци у табели су само смернице.

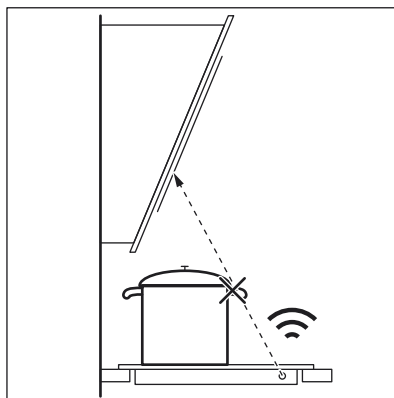
| Подешавање степена топлоте                                                           | Користити за:                                                                                                              | Време (мин) | Савети                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Догревање скуване хране.                                                                                                   | по потреби  | Ставите поклопац на посуду.                                                                                   |
| 1 - 3                                                                                | Сос холандез, топљени: маслац, чоколаду, желатин.                                                                          | 5 - 25      | Повремено промешајте.                                                                                         |
| 2 - 3                                                                                | Учврстили: ваздушасте омлете, кувана јаја.                                                                                 | 10 - 40     | Кувајте са стављеним поклопцем.                                                                               |
| 3 - 5                                                                                | Крчкање јела са пиринчем и млеком, подгревање готових јела.                                                                | 25 - 50     | Додати најмање два пута више течности од количине пиринча, а јела са млеком промешати на пола времена кувања. |
| 5 - 7                                                                                | Динстање поврћа, рибе и меса.                                                                                              | 20 - 45     | Додајте неколико кашичица воде. Проверите количину воде током процеса.                                        |
| 7 - 9                                                                                | Кромпир и друго поврће кувано на пари.                                                                                     | 20 - 60     | Дно шерпе прекријте са 1–2 cm воде. Проверите ниво воде током процеса. Држите поклопац на лонцу.              |
| 7 - 9                                                                                | Кување већих количина хране, јела и супа.                                                                                  | 60 - 150    | До 3 l течности и састојака.                                                                                  |
| 9 - 12                                                                               | Тихо пржење: одрезак, телећи „кордон бле“, котлети, фаширане шницле, кобасице, цигерица, запршка, јаја, палачинке, крофне. | по потреби  | Окрените по потреби.                                                                                          |
| 12 - 13                                                                              | Јако пржење, рендани кромпир, печења, шницле.                                                                              | 5 - 15      | Окрените по потреби.                                                                                          |
| 14                                                                                   | Кување воде, кување теста, запецање меса (гулаш, говеђи рибић), помфрит.                                                   |             |                                                                                                               |
| <b>P</b>                                                                             | Кување великих количина воде. PowerBoost је активиран.                                                                     |             |                                                                                                               |

## 7.5 Савети и напомене за Hob<sup>2</sup>Hood

Када плочу за кување користите са том функцијом:

- Заштитите плочу аспиратора од директне сунчеве светлости.
- Не усмеравајте халогено светло на плочу аспиратора.
- Немојте да покривате командну таблу аспиратора.
- Не прекидајте сигнал између плоче за кување и аспиратора (нпр. руком, дршком посуде или лонцем). Погледајте слику.

**Аспиратор приказан на слици испод је само за илустрацију.**





Други уређаји са даљинским управљањем могу да блокирају сигнал. Не користите такве уређаје близу плоче за кување док Hob<sup>2</sup>Hood ради.

## Кухињски аспиратори са функцијом Hob<sup>2</sup>Hood

За цео асортиман кухињских аспиратора који подржавају ову функцију погледајте наш сајт за потрошаче. Кухињски аспиратори Electrolux који подржавају ову функцију морају имати симбол .

## 8. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 8.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.
- Увек користите посуђе за кување са чистом доњом површином.
- Огреботине или тамне флеке на површини немају никакво дејство на рад плоче за кување.
- Користите специјално средство за чишћење погодно за површину плоче за кување.
- Користите специјални стругач за стакло.

### 8.2 Чишћење плоче за кување

- **Одмах уклоните:** топљену пластику, пластичну фолију, со, шећер и храну са

шећером, јер у супротном прљавштина може проузроковати оштећење плоче за кување. Водите рачуна како бисте избегли опекотине. Користите посебан стругач на стаклену површину под оштрим углом и померајте оштрицу по површини.

- **Уклоните када се плоча за кување довољно охлади:** светле кругове од каменца и воде, трагове масноће, промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и неабразивним детерџентом. Након чишћења, обришите плочу за кување меком крпом.
- **Уклоните промену боје у виду светлуцања метала:** користите раствор воде са сирћетом и очистите површину стакла крпом.

## 9. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 9.1 Шта учинити ако...

| Проблем                                                     | Могући узрок                                                                         | Решење                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Не можете да укључите плочу за кување нити да је користите. | Плоча за кување није прикључена на електрично напајање или није правилно прикључена. | Проверите да ли је плоча за кување правилно прикључена на електрично напајање.                                                     |
|                                                             | Осигурач је прегорео.                                                                | Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непрекидно прегорева, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару. |

| Проблем                                                                                                                 | Могући узрок                                                                                 | Решење                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                         | Нисте подесили степен топлоте у року од 10 секунди.                                          | Поново укључите плочу за кување и подесите степен топлоте за мање од 10 секунди.                                   |
|                                                                                                                         | Истовремено сте додирнули 2 или више сензорска поља.                                         | Додирните само једно сензорско поље.                                                                               |
|                                                                                                                         | Паузирај ради.                                                                               | Погледајте одељак „Пауза”.                                                                                         |
|                                                                                                                         | На командној табли постоје мрље од воде или масти.                                           | Очистите командну таблу.                                                                                           |
| Можете чути константни звучни сигнал.                                                                                   | Прикључивање струје није правилно.                                                           | Искључите плочу за кување са електричног напајања. Затражите од квалификованог електричара да провери инсталацију. |
| Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Оглашава се звучни сигнал када је плоча за кување искључена. | Ставили сте нешто преко једног или више сензорских поља.                                     | Уклоните предмет са сензорских поља.                                                                               |
| Плоча за кување се деактивира.                                                                                          | Ставили сте нешто на сензорско поље ①.                                                       | Уклоните предмет са сензорског поља.                                                                               |
| Индикатор преостале топлоте се не укључује.                                                                             | Зона за кување није загрејана јер је коришћена само у кратком периоду или је сензор оштећен. | Уколико је зона радила довољно дуго да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру.                    |
|                                                                                                                         | Употребљавате врло високу шерпу која блокира сигнал.                                         | Користите мању шерпу, промените зону за кување или ручно управљајте плочом за кување.                              |
| Аутоматско загревање не ради.                                                                                           | Подешен је највиши степен топлоте.                                                           | Највиши степен топлоте је исте јачине као и функција.                                                              |
|                                                                                                                         | Зона је врела.                                                                               | Оставите зону да се довољно охлади.                                                                                |
| Подешавање степена топлоте се мења између два нивоа.                                                                    | Управљање потрошњом ради.                                                                    | Погледајте одељак „Свакодневна употреба”.                                                                          |
| Командна табла постаје врућа на додир.                                                                                  | Посуђе за кување је превелико или сте га ставили преблизу командној табли.                   | Уколико је могуће, ставите велико посуђе за кување на задње зоне.                                                  |
| Не чује се звук када додирнете сензорска поља на командној табли.                                                       | Звуци су деактивирани.                                                                       | Активирајте звучне сигнале. Погледајте одељак „Свакодневна употреба”.                                              |
|  се пали.                             | Уређај за безбедност деце или Контролна брава ради.                                          | Погледајте одељак „Свакодневна употреба”.                                                                          |
|  се пали.                             | Нисте ставили посуђе за кување на зону.                                                      | Ставите посуђе за кување на зону.                                                                                  |
|                                                                                                                         | Неодговарајуће посуђе за кување.                                                             | Користите посуђе за кување погодно за индукционе плоче за кување. Погледајте одељак „Напомене и савети”.           |

| Проблем                                                                                                        | Могући узрок                                         | Решење                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                | Пречник дна посуђа за кување је сувише мали за зону. | Користите посуђе за кување одговарајућих димензија. Погледајте одељак „Технички подаци”.                                                                                                                                                                                                                                                |
| Пали се  и приказује се број. | Дошло је до грешке у плочи за кување.                | Искључите плочу за кување и поново је укључите након 30 секунди.<br><br>Ако се  поново укључи, искључите плочу за кување из електричног напајања. Поново је укључите након 30 секунди. Уколико се проблем настави, позовите Овлашћени сервисни центар. |

9.2 Ако не можете да пронађете решење...

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру. Наведите податке са плочице са техничким карактеристикама. Такође, наведите троцифрену ознаку стаклокерамичке плоче (налази се на

њеном углу) и поруку о грешци која се појавила. Уверите се да плочу за кување користите правилно. У супротном, сервисирање које обави сервисер или заступник неће бити бесплатно ни у гарантном року. Информације о гарантном року и списак овлашћених сервиса налазе се у гарантном листу.

10. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

10.1 Плочица са техничким карактеристикама

Модел EIT60443X  
Тип 61 B4A 00 AA  
Индукција 7.2 kW  
Серијски бр. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 492 690 00  
220 - 240 V/400 V 2 N, 50 – 60 Hz  
Произведено у: Румунији  
7.2 kW  


10.2 Спецификација зона за кување

| Зона за кување | Номинална снага (подешавање максималне топлоте) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost максимално трајање [мин] | Пречник посуђа за кување [mm] |
|----------------|-----------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| Предња лева    | 2300                                                | 3700           | 10                                  | 180 - 210                     |
| Задња лева     | 1800                                                | 2800           | 10                                  | 145 - 180                     |
| Предња десна   | 1400                                                | 2500           | 4                                   | 125 - 145                     |
| Задња десна    | 1800                                                | 2800           | 10                                  | 145 - 180                     |

Снага зона за кување се може мало разликовати од података у табели. Мења се у зависности од материјала и пречника посуђа за кување.

За оптималне резултате кувања користите посуђе за кување које није веће од пречника у табели.

## 11. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 11.1 Информације о производу

|                                                           |                         |             |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------|-------------|
| Идентификација модела                                     | EIT60443X               |             |
| Врста плоче за кување                                     | Уградна плоча за кување |             |
| Број зона за кување                                       | 4                       |             |
| Технологија загревања                                     | Индукција               |             |
| Пречник кружних зона за кување (Ø)                        | Предња лева             | 21.0 cm     |
|                                                           | Задња лева              | 18.0 cm     |
|                                                           | Предња десна            | 14.5 cm     |
|                                                           | Задња десна             | 18.0 cm     |
| Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking) | Предња лева             | 178.4 Wh/kg |
|                                                           | Задња лева              | 174.4 Wh/kg |
|                                                           | Предња десна            | 183.2 Wh/kg |
|                                                           | Задња десна             | 184.9 Wh/kg |
| Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)       | 180.2 Wh/kg             |             |

IEC / EN 60350-2 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 2: Грејне плоче – Методе за мерење перформанси.

Мерења енергетског учинка се односе на површине за кување које су идентификоване ознакама на свакој зони за кување.

### 11.2 Уштеда електричне енергије

Електричну енергију можете да уштедите током свакодневног кувања ако пратите доле наведене савете.

- Када загревате воду, користите само онолико воде колико вам треба.
- По могућности на посуде увек ставите поклопце.
- Посуду ставите тачно на средину зоне за кување.
- За догревање или отапање хране користите преосталу топлоту.

## 12. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

## 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.....       | 231 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....           | 233 |
| 3. INŠTALÁCIA.....                    | 236 |
| 4. POPIS VÝROBKU.....                 | 238 |
| 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....           | 239 |
| 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....         | 240 |
| 7. TIPY A RADY.....                   | 244 |
| 8. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....      | 247 |
| 9. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV.....       | 247 |
| 10. TECHNICKÉ ÚDAJE.....              | 249 |
| 11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....         | 249 |
| 12. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA..... | 250 |

## 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). 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 kusy alebo háčky papiera, ktoré by sa mohli vťahovať, pretože by mohli poškodiť chladiace ventilátory alebo ovplyvniť činnosť chladiaceho systému.
  - Medzi spodkom spotrebiča a predmetmi skladovanými v zásuvke zachovajte vzdialenosť minimálne 2 cm.
- Odoberte prípadné oddelovacie panely inštalované v skrinke pod spotrebičom.

## 2.2 Zapojenie do elektrickej siete

### VAROVANIE!

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 prírodný elektrický kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykcom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

## 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. Zabráňte tým zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používateľa 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 nespádli na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s prázdnyim kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie skla/sklókeramiky. 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 v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

## **2.6 Likvidácia**



#### **VAROVANIE!**

Riziko zranenia alebo udusenía.

- Informácie o spôsobe likvidácie spotrebiča získate na mestskom alebo obecnem 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 priemer minimálne 1,5 mm<sup>2</sup>. Obráťte sa na miestne servisné stredisko. Výmenu pripájacieho kábla môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

#### ⚠ VAROVANIE!

Všetky práce súvisiace so zapojením do elektrickej siete musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.

#### ⚠ UPOZORNENIE!

Pripojenia cez svorkovnice sú zakázané.

#### ⚠ UPOZORNENIE!

Konce drôtov nevrtajte ani nespájajte. Je to zakázané.

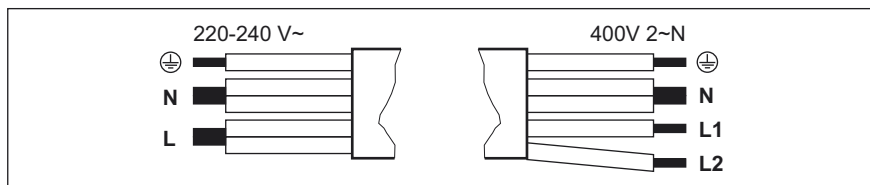
#### ⚠ UPOZORNENIE!

Nepripájajte kábel bez koncovky kábla.

#### Jednofázové pripojenie

1. Odstráňte koncovku kábla z čierneho a hnedého drôtu.
2. Odstráňte izoláciu z hnedého a čierneho konca kábla.
3. Spojte konce čierneho a hnedého kábla.
4. Na spoločný koniec kábla nasuňte novú koncovku kábla (vyžaduje sa špeciálne náradie).

**Prierez kábla 2 x 1,5 mm<sup>2</sup>**



#### Jednofázové pripojenie: 220 - 240 V~

#### Dvojfázové pripojenie: 400 V 2 ~ N

|   |                |               |    |
|---|----------------|---------------|----|
| ⊕ | Zelený – žltý  | Zelený – žltý | ⊕  |
| N | Modrý a modrý  | Modrý a modrý | N  |
| L | Čierny a hnedý | Čierny        | L1 |

**Jednofázové pripojenie: 220 - 240 V~**

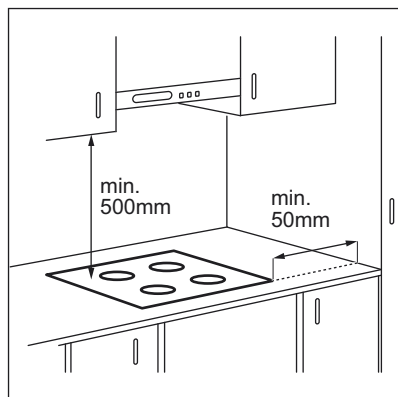
**Dvojfázové pripojenie: 400 V 2 ~ N**

Hnedý

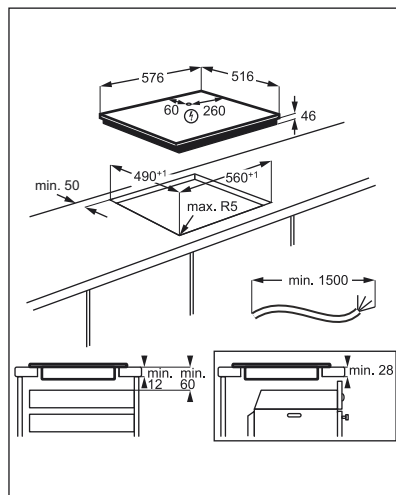
L2

### 3.4 Montáž

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.



Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zohriať predmety uložené v zásuvke.



Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel Electrolux – inštalácia pracovnej dosky“ nájdete zadáním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.



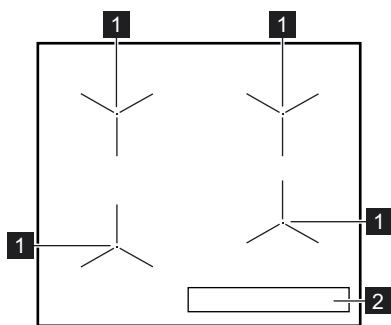
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Induction Hob - Worktop installation



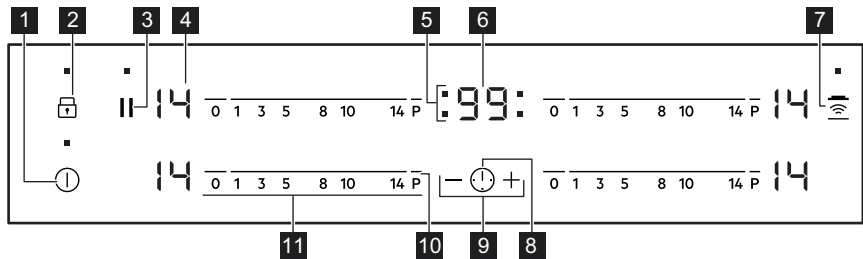
## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Rozloženie varnej plochy



- 1 Indukčná varná zóna
- 2 Ovládací panel

### 4.2 Rozloženie ovládacieho panela

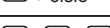


Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami. Zobrazenia, ukazovatele a zvuky vám oznámia, ktoré funkcie sú zapnuté.

| Senzorové tlačidlo | Funkcia                             | Poznámka                                        |
|--------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1 ①                | Zap./Vyp.                           | Zapínanie a vypínanie varného panela.           |
| 2                  | Blokovanie/ Detská poistka          | Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela. |
| 3                  | Prestávka                           | Zapnutie a vypnutie funkcie.                    |
| 4 -                | Displej varného stupňa              | Zobrazenie varného stupňa.                      |
| 5 -                | Ukazovatele varných zón pre časomer | Ukazujú, pre ktorú zónu nastavujete čas.        |
| 6 -                | Displej časomeru                    | Zobrazenie času v minútach.                     |

|    | Senzorové tlačidlo                                                                | Funkcia        | Poznámka                                       |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------|
| 7  |  | Hob²Hood       | Zapnutie a vypnutie manuálneho režimu funkcie. |
| 8  |  | -              | Voľba varnej zóny.                             |
| 9  |  | -              | Predĺženie alebo skrátenie času.               |
| 10 |  | PowerBoost     | Zapnutie funkcie.                              |
| 11 | -                                                                                 | Ovládaci pásik | Nastavenie varného stupňa.                     |

### 4.3 Zobrazenie varného stupňa

| Displej                                                                           | Popis                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Varná zóna je vypnutá.                                                                                      |
|   | Varná zóna je zapnutá.                                                                                      |
|   | Funkcia Prestávka je zapnutá.                                                                               |
|   | Funkcia Automatické zohrievanie. je zapnutá.                                                                |
|   | Funkcia PowerBoost je zapnutá.                                                                              |
|   | Vyskytla sa porucha.                                                                                        |
|   | OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla): pokračovať vo varení/uchovať teplé/zvyškové teplo. |
|   | Funkcia Blokovanie / Detská poistka je zapnutá.                                                             |
|   | Kuchynský riad je nevhodný alebo príliš malý, prípadne na varnej zóne nie je žiadny riad.                   |
|  | Funkcia Automatické vypínanie je zapnutá.                                                                   |

## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 5.1 Obmedzenie napájania

Obmedzenie napájania určuje, koľko celkovej energie používa varný panel, v rámci limitov poistiek domovej inštalácie.

Varný panel je predvolene nastavený na najvyššiu možnú úroveň výkonu.

### Zníženie alebo zvýšenie úrovne výkonu:

1. Vypnite varnú dosku.
2. Stlačte a podržte  tlačidlo 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne.
3. Stlačte a podržte  tlačidlo 3 sekundy. Zobrazí sa  alebo . Zobrazí sa
4. Stlačte . Zobrazí sa P72 .
5. Dotykcom tlačidla časomera  alebo  nastavte úroveň výkonu.

## Úrovně výkonu

Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

### ⚠ UPOZORNENIE!

Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poistkám v domových rozvodoch.

- P72 – 7200 W
- P15 – 1500 W

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

## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### ⚠ VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Zapnutie a vypnutie

Ak chcete varný panel zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa tlačidla ① na 1 sekundu.

### 6.2 Automatické vypínanie

**Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:**

- všetky varné zóny sú vypnuté,
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň,
- rozlejte alebo položíte niečo na ovládaci panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládaci panel.
- varný panel sa veľmi zohreje (napr. po vyvretí celého obsahu nádoby). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
- ak používate nesprávny riad. Rozsvieti sa symbol  a po 2 minútach sa varná zóna automaticky vypne.
- ak nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po určitej dobe sa zobrazí symbol  a varný panel sa vypne.

**Varné stupne a časy, po ktorých sa varný panel vypne:**

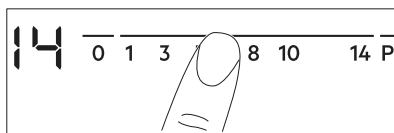
| Varný stupeň                                                                             | Varný panel sa vypne po |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|  1 - 3 | 6 hodinách              |

| Varný stupeň | Varný panel sa vypne po |
|--------------|-------------------------|
| 4 - 7        | 5 hodinách              |
| 8 - 9        | 4 hodinách              |
| 10 - 14      | 1,5 hodine              |

### 6.3 Varný stupeň

Nastavenie alebo zmena varného stupňa:

Dotknite sa ovládacieho pásika v mieste správneho nastavenia varného stupňa alebo prst presuňte pozdĺž pásika až kým nedosiahnete požadované nastavenie.



### 6.4 OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla)

#### ⚠ VAROVANIE!

 /  /  Pokiaľ je ukazovateľ zapnutý, hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

Indukčné varné zóny generujú teplo potrebné na varenie priamo v dne kuchynského riadu. Sklokeramika sa ohrieva teplom kuchynského riadu.

Indikátory sa zobrazia, keď je varná zóna horúca. Zobrazujú úroveň zvyškového tepla pre varné zóny, ktoré práve používate:

 - pokračovať vo varení,

 - uchovať teplé,

 - zvyškové teplo.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:

- pre susedné varné zóny aj v prípade, ak ich nepoužívate;
- keď položíte horúci kuchynský riad na chladnú varnú zónu;
- keď je varný panel vypnutý, ale varná zóna je stále horúca.

Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

## 6.5 Používanie varných zón

Kuchynský riad položte do stredu zvolenej zóny. Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.

## 6.6 Automatické zohrievanie.

Funkciu použite na rýchlejšie dosiahnutie požadovaného varného stupňa. Keď je funkcia zapnutá, varná zóna bude na začiatku pracovať na najvyššej úrovni a potom bude pokračovať v činnosti na želanom varnom stupni.



Aby sa táto funkcia zapla, varná zóna musí byť studená.

**Zapnutie funkcie pre varnú zónu:** dotknite sa tlačidla **P** ( sa rozsvieti). Okamžite sa dotknite požadovaného varného stupňa. Po 3 sekundách sa rozsvieti .

**Vypnutie funkcie:** zmeňte varný stupeň.

## 6.7 PowerBoost

Táto funkcia zvyšuje výkon indukčných varných zón. Funkciu možno zapnúť pre indukčnú varnú zónu iba na obmedzený čas. Potom sa indukčná varná zóna opäť automaticky prepne na najvyšší varný stupeň.



Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

**Zapnutie funkcie pre varnú zónu:** dotknite sa **P**. Rozsvieti sa .

**Vypnutie funkcie:** zmeňte varný stupeň.

## 6.8 Časovač

### • Časovač odpočítavania

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť, ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétne varenie.

Najprv nastavte varný stupeň varnej zóny a potom nastavte funkciu.

**Nastavenie varnej zóny:** opakovanie sa dotýkajte , kým sa nezobrazí ukazovateľ varnej zóny.

**Zapnutie funkcie:** dotknite sa  časovača a nastavte čas (00-99 minút). Keď ukazovateľ varnej zóny začne blikať, odpočítava sa nastavený čas.

**Kontrola zostávajúceho času:** dotknite sa , aby ste nastavili varnú zónu. Ukazovateľ varnej zóny začne blikať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

**Zmena času:** dotknite sa , aby ste nastavili varnú zónu. Dotknite sa symbolu  alebo symbolu .

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa , aby ste nastavili varnú zónu a potom sa dotknite . Zostávajúci čas sa odrátava smerom nadol až po **00**. Ukazovateľ varnej zóny zhasne.



Keď odpočítavanie skončí, zaznie zvukový signál a začne blikať **00**. Varná zóna sa vypne.

**Vypnutie zvuku:** dotknite sa .

### • CountUp Timer

Túto funkciu môžete použiť na monitorovanie dĺžky prevádzky varnej zóny.

**Nastavenie varnej zóny:** opakovanie sa dotýkajte , kým sa nezobrazí ukazovateľ varnej zóny.

**Zapnutie funkcie:** dotknite sa  časovača.

Rozsvieti sa . Keď ukazovateľ varnej zóny začne blikať, čas sa zaznamenáva. Na

displeji sa striedavo zobrazuje a zaznamenaný čas (v minútach).

### Ak chcete vidieť čas prevádzky varnej

**zóny:** dotknite sa , aby ste nastavili varnú zónu. Ukazovateľ varnej zóny začne blikať. Na displeji sa zobrazuje, ako dlho je zóna v činnosti.

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa a potom alebo . Ukazovateľ varnej zóny zhasne.

### • Časomer

Túto funkciu môžete použiť, keď je varný panel zapnutý a varné zóny nie sú v činnosti. Na displeji varného stupňa sa zobrazí .

**Zapnutie funkcie:** dotknite sa a potom sa dotknite alebo časovača, aby ste nastavili čas. Keď doba pečenia uplynie, zaznie zvukový signál a začne blikať **00**.

**Vypnutie zvuku:** dotknite sa .



Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.

## 6.9 Prestávka

Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižší varný stupeň.

Keď je funkcia v činnosti, sú zablokované všetky ostatné symboly na ovládacích paneloch.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

**1. Zapnutie funkcie:** stlačte tlačidlo .

Rozsvieti sa . Varný stupeň sa zníži na 1.

**2. Funkciu vypnete** stlačením tlačidla .

Rozsvieti sa predchádzajúci varný stupeň.

## 6.10 Blokovanie

Ovládaci panel môžete zablokovat počas prevádzky varných zón. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.

**Najprv nastavte varný stupeň.**

**Zapnutie funkcie:** Dotknite sa . Na 4 sekundy sa rozsvieti . Časovač zostane zapnutý.

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa . Zobrazí sa predchádzajúci varný stupeň.



Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

## 6.11 Detská poistka

Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.

**Zapnutie funkcie:** zapnite varný panel pomocou . Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa na 4 sekundy. Rozsvieti sa . Vypnite varný panel pomocou .

**Vypnutie funkcie:** zapnite varný panel pomocou . Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa na 4 sekundy. Rozsvieti sa . Vypnite varný panel pomocou .

**Ak chcete dočasne prerušiť funkciu iba na jedno varenie:** varný panel zapnite pomocou . sa zapne. Dotknite sa na 4 sekundy. **Do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.** Varný panel môžete používať. Po vypnutí varného panela pomocou sa funkcia znovu zapne:

## 6.12 OffSound Control (Zapnutie a vypnutie zvukovej signalizácie)

Vypnite varný panel. Dotknite sa na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne. Dotknite sa na 3 sekundy. Rozsvieti sa alebo . Dotknite sa časovača, aby ste si vybrali niektorú z nasledovných možností:

- – zvuková signalizácia je vypnutá
  - – zvuková signalizácia je zapnutá
- Ak chcete potvrdiť výber, počkajte na automatické vypnutie varného panela.

Ak je táto funkcia nastavená na , zvukovú signalizáciu budete počuť iba v prípade, že:

- sa dotknete
- Časomer sa vypne

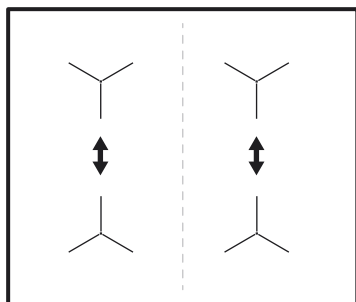
- Časovač odpočítavania sa vypne
- položíte niečo na ovládací panel.

### 6.13 Správa 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 (3 700 W). Pokiaľ varný panel dosiahne hranicu maximálneho dostupného výkonu v rámci jednej fázy, výkon jednotlivých varných zón sa automaticky zníži.
- Prednosť má vždy naposledy použitý varný stupeň príslušnej varnej zóny. Zvyšný výkon sa rozdelí medzi predtým aktivované varné zóny v opačnom poradí, než v akom ste ich použili.
- Ukazovateľ varného stupňa pre zóny so zníženým výkonom striedavo zobrazuje pôvodne zvolený varný stupeň a znížený varný stupeň.
- Počkajte, kým ukazovateľ prestane blikat, alebo znížte varný stupeň naposledy použitej varnej zóny. Varné zóny budú pokračovať v činnosti pri zníženom varnom stupni. V prípade potreby zmeňte varný stupeň príslušných varných zón manuálne.

Možné kombinácie rozdelenia výkonu medzi jednotlivé varné zóny nájdete na tomto obrázku.



### 6.14 Hob²Hood

Je to dodatková automatická funkcia spájajúca varný panel so špeciálnym odsávačom pár. Varný panel aj odsávač pár komunikujú infračerveným signálom. Rýchlosť ventilátora sa určuje automaticky podľa nastaveného režimu a teploty najhorúcejšieho riadu na varnom paneli. Ventilátor môžete ovládať aj ručne z varného panela.



Pri väčšine odsávačov pár je systém diaľkového ovládania najprv vypnutý. Zapnite ho pred tým, než ho použijete. Ďalšie informácie nájdete v návode na používanie odsávača pár.

#### Automatické ovládanie funkcie

Ak chcete funkciu ovládať automaticky, nastavte automatický režim na H1 – H6. Varný panel je pôvodne nastavený na H5. Odsávač pár reaguje vždy, keď otáčate otočným ovládačom. Varný panel automaticky meria teplotu kuchynského riadu a upravuje rýchlosť ventilátora.

#### Automatické režimy

|             | Automa-<br>tické<br>osvetle-<br>nie | Varenie 1)                   | Vypráža-<br>nie 2)           |
|-------------|-------------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Režim H0    | Vyp.                                | Vyp.                         | Vyp.                         |
| Režim H1    | Zap.                                | Vyp.                         | Vyp.                         |
| Režim H2 3) | Zap.                                | Rýchlosť<br>ventilátora<br>1 | Rýchlosť<br>ventilátora<br>1 |
| Režim H3    | Zap.                                | Vyp.                         | Rýchlosť<br>ventilátora<br>1 |
| Režim H4    | Zap.                                | Rýchlosť<br>ventilátora<br>1 | Rýchlosť<br>ventilátora<br>1 |
| Režim H5    | Zap.                                | Rýchlosť<br>ventilátora<br>1 | Rýchlosť<br>ventilátora<br>2 |

|          | Automatické osvetlenie | Varenie <sup>1)</sup>  | Vyprážanie <sup>2)</sup> |
|----------|------------------------|------------------------|--------------------------|
| Režim H6 | Zap.                   | Rýchlosť ventilátora 2 | Rýchlosť ventilátora 3   |

- 1) Varný panel zaregistruje proces vrenia a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.
- 2) Varný panel zaregistruje proces vyprážania a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.
- 3) Tento režim zapne ventilátor s osvetlením nezávisle od teploty.

### Zmena automatického režimu

1. Vypnite varnú dosku.
2. Stlačte tlačidlo  na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne.
3. Stlačte tlačidlo  na 3 sekundy.
4. Niekoľkokrát stlačte tlačidlo , kým sa nerozsvieti .
5. Stlačením tlačidla  časovača vyberte automatický režim.



Ak chcete ovládať odsávač pár priamo cez panel odsávača pár, vypnite automatický režim funkcie.



Keď dokončíte varenie a vypnete varný panel, ventilátor odsávača pár môže ešte stále určitý čas ísť. Potom ho systém automaticky vypne a zabráni jeho náhodnému zapnutiu najbližších 30 sekúnd.

### Manuálne ovládanie rýchlosti ventilátora

Túto funkciu je možné ovládať aj manuálne.

Ak to chcete urobiť, stlačte tlačidlo , keď je varný panel zapnutý. Týmto sa vypne automatické ovládanie funkcie a umožní vám to meniť rýchlosť ventilátora manuálne.

Stlačením  zvýšite rýchlosť ventilátora o jednu úroveň. Keď dosiahnete najvyššiu úroveň a znovu stlačíte tlačidlo , nastavia sa otáčky ventilátora na hodnotu 0, čím sa ventilátor odsávača pár vypne. Ventilátor znovu spustíte pri rýchlosti 1 stlačením tlačidla .



Ak chcete aktivovať automatickú činnosť funkcie, vypnite varný panel a znovu ho zapnite.

### Zapnutie svetla

Varný panel je možné nastaviť tak, aby sa svetlo zaplo automaticky vždy, keď zapnete varný panel. Urobíte tak nastavením automatického režimu na H1 – H6.



Svetlo na varnom paneli sa vypne 2 minúty po vypnutí varného panela.

## 7. TIPY A RADY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly 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.

- Dno kuchynského riadku musí byť čo najhrubšie a najplochšie.
- Pred položením panvíc na povrch varného panela sa uistite, že sú ich dna čisté a suché.
- Aby ste predišli škrabancom, neposúvajte ani neodierajte hrniec po keramickom skle.

#### Materiál kuchynského riadu

- **správne:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, viacvrstvé dno (so správnym označením od výrobcu).
- **nesprávne:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

#### Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení varnej zóny na najvyšší stupeň ohrevu zovrie voda veľmi rýchlo.
- sa na dne kuchynského riadu prichytí magnet.

#### Rozmery kuchynského riadu

- Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.
- Účinnosť varnej zóny súvisí s priemerom kuchynského riadu. Kuchynský riad s priemerom dna menším ako minimálny rozmer absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.
- Z bezpečnostných dôvodov a na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia nepoužívajte kuchynský riad väčší, než je uvedené v časti „Špecifikácia varných zón“. Počas varenia nenechávajte kuchynský riad v blízkosti ovládacieho panela. Môže to mať vplyv na fungovanie ovládacieho panela alebo to môže náhodne aktivovať funkcie varného panela.



Pozrite si časť „Technické údaje“.

## 7.2 Zvuky počas prevádzky

### Ak je počuť:

- praskanie: riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- pískanie: používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- hučanie: pri používaní vysokých výkonov.
- cvakanie: dôjde k elektrickému zopnutiu.
- svišťanie, bzučanie: pri činnosti ventilátora.

**Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.**

## 7.3 Œko Timer (Eko časovač)

V záujme úspory energie sa ohrev varnej zóny vypne pred signálom časomera odpočítavajúceho smerom nadol. Rozdiel v prevádzkovom čase závisí od varného stupňa a trvania procesu varenia.

## 7.4 Príklady použitia pri príprave jedál

Vzájomný vzťah medzi nastaveným varným stupňom a spotrebou energie varnej zóny nie je lineárny. Zvýšenie nastavenia varného stupňa nie je priamoúmerné zvýšeniu spotreby energie. To znamená, že varná zóna nastavená na stredne intenzívny varný stupeň využíva menej ako polovicu svojho výkonu.



Údaje v tabuľke sú len referenčné.

| Varný stupeň | Použite na:                                           | Čas (min)     | Rady                                 |
|--------------|-------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------|
| - 1          | Hotové jedlo uchováajte teplé.                        | podľa potreby | Na kuchynský riad položte pokrievku. |
| 1 - 3        | Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína. | 5 - 25        | Z času na čas premiešajte.           |

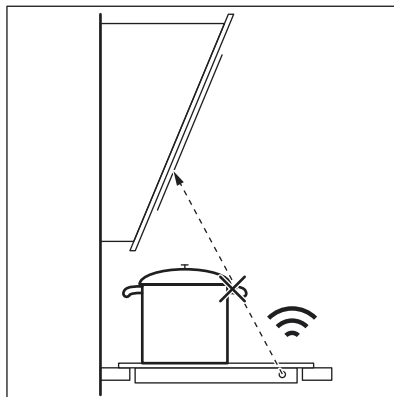
| Varný stupeň | Použite na:                                                                                                       | Čas (min)     | Rady                                                                                                            |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 - 3        | Tužnutie: nadýchané omelety, pečené vajcia.                                                                       | 10 - 40       | Varte s pokrievkou.                                                                                             |
| 3 - 5        | Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál.                                            | 25 - 50       | Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte.                   |
| 5 - 7        | Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.                                                                                      | 20 - 45       | Pridajte niekoľko polievkových lyžíc vody. Počas prípravy kontrolujte množstvo vody.                            |
| 7 - 9        | Dusenie zemiakov a inej zeleniny.                                                                                 | 20 - 60       | Zakryte dno hrnca 1 – 2 cm vody. Počas prípravy kontrolujte hladinu vody. Pokrievku nechajte položenú na hrnci. |
| 7 - 9        | Príprava väčších množstiev jedla, omáčok a polievok.                                                              | 60 - 150      | Až 3 l tekutiny a prísady.                                                                                      |
| 9 - 12       | Jemné smaženie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, rizzoly, klobásy, pečeň, zäsmazka, vajcia, palacinky, šišky. | podľa potreby | V prípade potreby obráťte.                                                                                      |
| 12 - 13      | Silné smaženie, opečené zemiakové pyrë, karé, steak.                                                              | 5 - 15        | V prípade potreby obráťte.                                                                                      |
| 14           | Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčeky.                                          |               |                                                                                                                 |
| <b>P</b>     | Varenie veľkého množstva vody. Funkcia PowerBoost je aktivovaná.                                                  |               |                                                                                                                 |

## 7.5 Rady a tipy pre Hob²Hood

Pri používaní varného panela s funkciou:

- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným svetlom.
- Halogénové svetlo nesústreďujte na panel odsávača pár.
- Ovládací panel varného panela nezakrývajte.
- Nerušte signál medzi varným panelom a odsávačom pár (napr. rukou, rukoväťou kuchynského riadu alebo vysokým hrncom). Pozrite si obrázok.

**Odsávač pár zobrazený nižšie slúži len na ilustráciu.**



Iné spotrebiče ovládané na diaľku môžu blokovať signál. Nepoužívajte takéto spotrebiče v blízkosti varného panela, keď je zapnutá funkcia Hob²Hood.

### Odsávače pár s funkciou Hob²Hood

Celý sortiment odsávačov pár, ktoré fungujú s touto funkciou, nájdete na našej

spotrebitelskej 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 čistič určený na povrch varného panela.
- Použite špeciálnu škrabku na sklo.

### 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. Priložte špeciálnu škrabku na varný panel na sklenený povrch pod ostrým uhlom a posúvajte čepeľ po povrchu.

- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** škvrny od vodného kameňa a vody, tukové škvrny, lesklé kovové sfarbenie. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel 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.                                   |
|                                          | Je vypálená poistka.                                                                        | Uistite sa, že poruchu spôsobila poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. |
|                                          | Nastavenie ohrevu ste nenastavili na 10 sekúnd.                                             | Varný panel znovu zapnite a do 10 sekúnd nastavte stupeň ohrevu.                                                     |
|                                          | Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí.                                   | Dotýkajte sa iba jedného senzorového pola.                                                                           |
|                                          | Prestávka je zapnutá.                                                                       | Pozrite si časť „Prestávka“.                                                                                         |

| Problém                                                                                                   | Možná příčina                                                                            | Náprava                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                           | Na ovládacom paneli sú voda alebo tukové škvrny.                                         | Vyčistíte ovládací panel.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Znie neprerušené pípanie.                                                                                 | Elektrické pripojenie je nesprávne.                                                      | Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.                                                                                                                                                                                                                       |
| Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne.<br>Zaznie zvukový signál, keď je varný panel vypnutý.       | Umiestnili ste niečo na jedno alebo viaceré senzorové polia.                             | Odstraňte daný predmet zo senzorových polí.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Varný panel sa vypne.                                                                                     | Umiestnili ste niečo na senzorové pole ①.                                                | Odstraňte daný predmet zo senzorového poľa.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.                                                               | Zóna nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor.      | Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho, aby sa zohrial, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.                                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                           | Používate veľmi vysoký hrniec, ktorý blokuje signál.                                     | Použite menší hrniec, zmeňte varnú zónu alebo nastavte odsávač pár manuálne.                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Automatické zohrievanie. nefunguje.                                                                       | Je nastavený najvyšší ohrev.                                                             | Najvyšší ohrev má rovnaký výkon ako funkcia.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                                                                                           | Zóna je horúca.                                                                          | Nechajte zónu dostatočne vychladnúť.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Stupeň ohrevu sa prepína medzi dvomi úrovňami.                                                            | Správa výkonu funguje.                                                                   | Pozrite si časť „Každodenné používanie“.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Ovládací panel sa na dotyk zohreje.                                                                       | Kuchynský riad je príliš veľký alebo ste ho položili príliš blízko k ovládaciemu panelu. | Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Pri dotyku senzorových polí nezaznejú žiadne zvuky.                                                       | Zvuky sú vypnuté.                                                                        | Zapnite zvuky. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  sa rozsvieti.            | Detská poistka alebo funkcia Blokovanie je zapnutá.                                      | Pozrite si časť „Každodenné používanie“.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  sa rozsvieti.          | Na zóne nie je žiaden kuchynský riad.                                                    | Položte na zónu kuchynský riad.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                           | Kuchynský riad je nevhodný.                                                              | Použite kuchynský riad vhodný pre indukčné varné panely. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                           | Dno riadu má pre danú zónu príliš malý priemer.                                          | Použite riad so správnymi rozmermi. Pozrite si časť „Technické údaje“.                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  a číslo sa rozsvietia. | Nastala chyba vo varnom paneli.                                                          | Vypnite varný panel a po 30 sekundách ho znova zapnite. Keď sa opäť rozsvieti symbol  , odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 30 sekundách opäť pripojte varný panel. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. |

## 9.2 Ak nenájdete riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte svojho predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uveďte údaje z typového štítku. Uveďte aj trojmiestny kód sklokeramiky (je v rohu skleneného povrchu) a zobrazované chybové hlásenie.

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 EIT60443X  
Typ 61 B4A 00 AA  
Indukcia 7.2 kW  
Sér. č. ....  
ELECTROLUX

Č. výrobku (PNC) 949 492 690 00  
220 - 240 V/400 V 2N, 50 – 60 Hz  
Vyrobené v Rumunsku  
7.2 kW



### 10.2 Špecifikácia varných zón

| Varná zóna   | Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximálne trvanie [min] | Priemer kuchynského riadu [mm] |
|--------------|-----------------------------------------|----------------|------------------------------------|--------------------------------|
| Ľavý predný  | 2300                                    | 3700           | 10                                 | 180 - 210                      |
| Ľavý zadný   | 1800                                    | 2800           | 10                                 | 145 - 180                      |
| Pravý predný | 1400                                    | 2500           | 4                                  | 125 - 145                      |
| Pravý zadný  | 1800                                    | 2800           | 10                                 | 145 - 180                      |

Výkon varných zón sa v malom rozsahu môže líšiť od údajov uvedených v tabuľke. Mení sa na základe materiálu a rozmerov kuchynského riadu.

Optimálne výsledky varenia dosiahnete tak, že budete používať riad s priemerom nie väčším ako sú údaje uvedené v tabuľke.

## 11. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 11.1 informácie o výrobku

|                      |                      |
|----------------------|----------------------|
| Identifikácia modelu | EIT60443X            |
| Typ varného panelu   | Vstavaný varný panel |
| Počet varných zón    | 4                    |
| Technológia ohrevu   | Indukcia             |

|                                                      |              |             |
|------------------------------------------------------|--------------|-------------|
| Priemer kruhových varných zón (Ø)                    | Ľavý predný  | 21.0 cm     |
|                                                      | Ľavý zadný   | 18.0 cm     |
|                                                      | Pravý predný | 14.5 cm     |
|                                                      | Pravý zadný  | 18.0 cm     |
| Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking) | Ľavý predný  | 178.4 Wh/kg |
|                                                      | Ľavý zadný   | 174.4 Wh/kg |
|                                                      | Pravý predný | 183.2 Wh/kg |
|                                                      | Pravý zadný  | 184.9 Wh/kg |
| Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)    |              | 180.2 Wh/kg |

IEC / EN 60350-2 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 2: Varné panely – metódy merania výkonu.

Energetické parametre pre varnú oblasť sú označené na príslušných varných zónach.

## 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 možností 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.

**Pozdravljeni pri podjetju Electrolux! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.**



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:  
**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| 1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....    | 251 |
| 2. VARNOSTNA NAVODILA.....       | 253 |
| 3. NAMESTITEV.....               | 255 |
| 4. OPIS IZDELKA.....             | 257 |
| 5. PRED PRVO UPORABO.....        | 259 |
| 6. VSAKODNEVNA UPORABA.....      | 259 |
| 7. NAMIGI IN NASVETI.....        | 264 |
| 8. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....  | 266 |
| 9. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....       | 266 |
| 10. TEHNIČNI PODATKI.....        | 268 |
| 11. ENERGIJSKA UČINKOVITOST..... | 269 |
| 12. SKRB ZA OKOLJE.....          | 269 |

## 1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo .

- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

## **1.2 Splošna varnost**

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- OPOZORILO: Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.
- Dim je znak pregrevanja. Ognja, ki nastane med kuhanjem, nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo. Izklopite napravo in plamene prekrijte s požarno odejo ali pokrovom.
- OPOZORILO: Naprava se ne sme napajati preko zunanje preklopne naprave, kot je programska ura, in ne sme biti priključena na tokokrog, kjer si redno sledijo vklopi in izklopi.
- POZOR: Postopek kuhanja je treba nadzorovati. Kratkotrajno kuhanje mora biti stalno nadzorovano.
- OPOZORILO: Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.

- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke na površino kuhalne plošče, ker se lahko segrejejo.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Po uporabi kuhalne plošče jo izklopite s pomočjo tipke na njej, ne zanašajte se na tipalo za posodo.
- V primeru počene površine steklokeramične plošče izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Če je naprava priključena na električno omrežje neposredno preko razdelilne omarice, odstranite varovalko, da napravo izključite iz napajanja. V obeh primerih se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora v izogib nevarnostim zamenjati proizvajalec, zastopnik njegovega pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo varovala kuhalne plošče, ki jih je zasnoval proizvajalec kuhalne naprave ali ki jih proizvajalec naprave navede kot primerne v navodilih za uporabo, ali varovala kuhalne plošče, priložena napravi. Zaradi uporabe neprimernih varoval lahko pride do nezgode.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Montaža



#### **OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.



#### **OPOZORILO!**

Nevarnost telesnih poškodb ali škode na napravi.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.

- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Izreze omarice zatesnite s tesnilom, da vlaga ne povzroči nabrekovanja.
- Spodnjo stran naprave zaščitite pred paro in vlago.
- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.
- Vsaka naprava ima na dnu ventilatorje za hlajenje.
- Če je naprava nameščena nad predal:

- Ne shranjujte nobenih malih koščkov ali listov papirja, ki bi jih lahko povleklo noter, ker lahko poškodujejo ventilatorje za hlajenje ali poslabšajo delovanje hladilnega sistema.
- Med spodnjim delom naprave in deli, shranjenimi v predalu, naj bo vsaj 2 cm razmika.
- Odstranite vse ločevalne plošče iz omare pod napravo.

## 2.2 Električne povezave



### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora izvesti usposobljen električar
- Napravo morate ozemljiti.
- Pred katerikoli posegom se prepričajte, da naprava ni priključena na električno omrežje.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Naprava mora biti nameščena pravilno. Zaradi slabo pritrjenega in napačnega priključnega kabla ali vtiča (če je na voljo) se lahko pregreje priključek.
- Uporabite pravi električni priključni kabel.
- Priključni kabel se ne sme zaplesti.
- Prepričajte se, da je nameščena zaščita pred električnim udarom.
- Na kabl uporabite objemko za razbremenitev napetosti.
- Prepričajte se, da se priključni kabel ali vtič (če obstaja) ne dotika vroče naprave ali posode, ko napravo vključite v vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča (če obstaja) ali kabla. Za zamenjavo poškodovanega kabla se obrnite na naš pooblaščen servisni center ali električarja.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.

- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izkjučiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.

## 2.3 Uporaba



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Pred prvo uporabo odstranite vso embalažo, etikete in zaščitno folijo (če obstaja).
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Kuhališče izklopite po vsaki uporabi.
- Ne postavljajte jedilnega pribora ali pokrovk kozic na kuhališča. Lahko se močno segrejejo.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Če je površina naprave počena, takoj odklopite napravo iz napajanja. S tem preprečite električni udar.
- Osebe s srčnim spodbujevalnikom morajo biti med delovanjem naprave vsaj 30 cm oddaljene od indukcijskih kuhališč.
- Ko položite hrano v vroče olje, lahko olje pljuska na vse strani.
- Med kuhalno površino in posodo ne uporabljajte aluminijaste folije ali drugih materialov, razen če proizvajalec naprave ni navedel drugače.
- Uporabljajte samo dodatno opremo, ki jo za to napravo priporoča proizvajalec.



### OPOZORILO!

Nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlapce. Plamenov ali segrelih predmetov ne približujte maščobam in olju, kadar kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sprošča zelo vroče olje, lahko povzročijo spontani vžig.
- Rabljeno olje, ki lahko vsebuje ostanke hrane, lahko povzroči požar pri nižji temperaturi kot olje, ki se uporablja prvič.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.



#### **OPOZORILO!**

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Vroče posode ne postavljajte na nadzorno ploščo.
- Ne postavljajte vročega pokrova posode na stekleno površino kuhalne plošče.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posoda ne padejo na napravo. Površina se lahko poškoduje.
- Ne vklapljajte kuhališč, na katerih je prazna posoda ali pa so sploh ni nobene posode.
- Posoda, ki je izdelana iz litega železa ali oz. ima poškodovano dno, lahko opraska steklo/steklokeramiko. Te predmete vedno dvignite, kadar jih morate premakniti na kuhalni površini.

### **2.4 Skrb in čiščenje**

- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preden se lotite čiščenja naprave, jo izklopite in počakajte, da se ohladi.

- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika in brizganja vode.
- Očistite napravo z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih čistilnih gobic, topil ali kovinskih predmetov, razen če je navedeno drugače.

### **2.5 Servis**

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center. Uporabite samo originalne rezervne dele.
- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu.

### **2.6 Odlaganje**



#### **OPOZORILO!**

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na lokalno upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.

## **3. NAMESTITEV**



#### **OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

### **3.1 Pred namestitvijo**

Preden namestite kuhalno ploščo, si zapišite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na dnu kuhalne plošče.

Serijska številka .....

### **3.2 Vgradne kuhalne plošče**

Vgradne kuhalne plošče se lahko uporabljajo samo po vgradnji v ustrezne vgradne enote in delovne površine, ki ustrezajo standardom.

### **3.3 Priključni kabel**

- Kuhalna plošča ima priložen priključni kabel.
- Za zamenjavo poškodovanega priključnega kabla uporabite priključni

kabel: H05V2V2-F ki prenese temperaturo 90 °C ali več. Presek posamezne žice mora biti najmanj 1,5 mm<sup>2</sup>. Obrnite se na lokalni servisni center. Priključni kabel sme zamenjati le usposobljen električar.

**⚠ OPOZORILO!**

Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.

**⚠ POZOR!**

Povezave s kontaktnimi vtiči so prepovedane.

**⚠ POZOR!**

Ne vrtaite in ne spajkajte koncev žic. Prepovedano je.

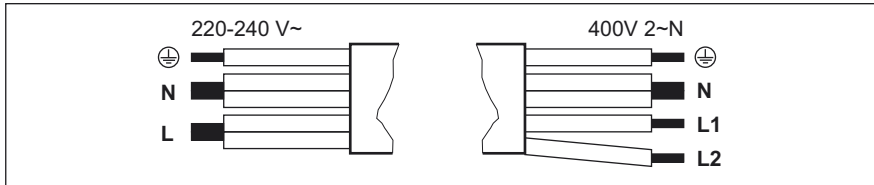
**⚠ POZOR!**

Kabla ne priključujte brez kablskega tulca.

**Enofazna priključitev**

1. Odstranite kablski tulec s črnega in rjavega kabla.
2. Odstranite izolacijo s konca rjavega in črnega kabla.
3. Združite črna in rjava konca kabla.
4. Namestite nov kablski tulec na skupni konec kabla (potrebno je posebno orodje).

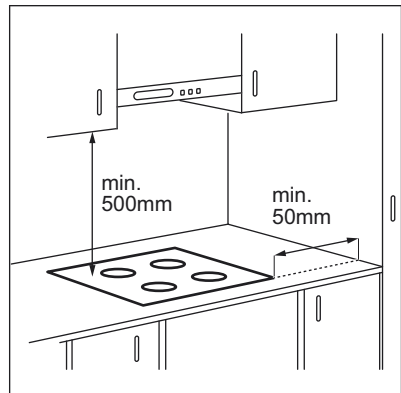
**Prerez kabla 2 x 1,5 mm<sup>2</sup>**



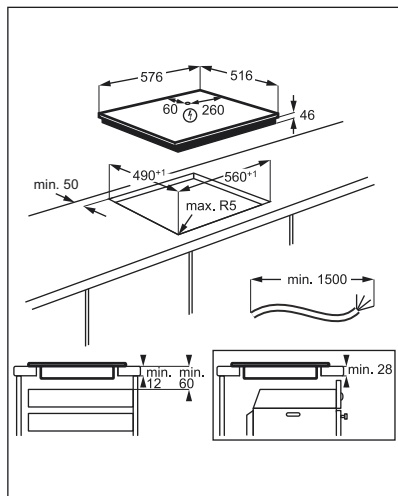
| Enofazna priključitev: 220 - 240 V~ |                 | Dvofazna priključitev: 400 V 2 ~ N |    |
|-------------------------------------|-----------------|------------------------------------|----|
|                                     | Zelena – rumena | Zelena – rumena                    |    |
| N                                   | Modra in modra  | Modra in modra                     | N  |
| L                                   | Črna in rjava   | Črna                               | L1 |
|                                     |                 | Rjava                              | L2 |

### 3.4 Montaža

Če nameščate kuhhalno ploščo pod kuhinjsko napo, si oglejte navodila za namestitev nape za najmanjšo razdaljo med napravami.



Če je naprava nameščena nad predal, se lahko med kuhanjem zaradi prezračevanja kuhalne plošče predmeti v njem segrejejo.



Videonavodila „Kako namestiti indukcijsko kuharno ploščo Electrolux – namestitev delovne površine“ poiščite tako, da vnesete polno ime, prikazano na spodnji sliki.



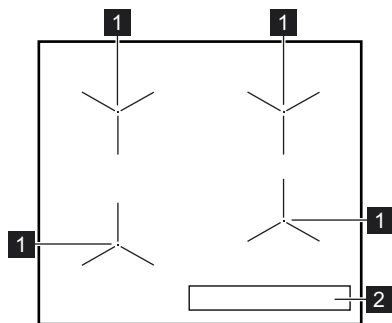
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Induction Hob - Worktop installation



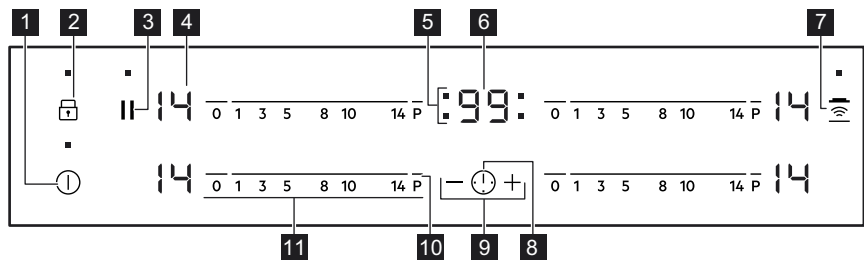
## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Postavitev kuhalne površine



- 1 Indukcijsko kuhališče
- 2 Upravljalna plošča

4.2 Postavitev upravljalne plošče



Napravo upravljajte s senzorskimi polji. Prikazovalniki, indikatorji in zvoki vas opozorijo na vklopljene funkcije.

| Senzorsko polje | Funkcija | Opomba                                                                                |
|-----------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1               |          | Vklop/Izklop<br>Za vklop in izklop kuhalne plošče.                                    |
| 2               |          | Ključavnica/ Varovalo za otroke<br>Za zaklepanje/odklepanje upravljalne plošče.       |
| 3               |          | Premor<br>Za vklop in izklop funkcije.                                                |
| 4               | -        | Prikaz stopnje kuhanja<br>Za prikaz stopnje kuhanja.                                  |
| 5               | -        | Indikatorji programske ure kuhališč<br>Prikaz, za katero kuhališče ste nastavili čas. |
| 6               | -        | Prikazovalnik programske ure<br>Za prikaz časa v minutah.                             |
| 7               |          | Hob²Hood<br>Za vklop in izklop ročnega načina funkcije.                               |
| 8               |          | -<br>Za izbiro kuhališča.                                                             |
| 9               |          | -<br>Za podaljšanje ali skrajšanje časa.                                              |
| 10              |          | PowerBoost<br>Za vklop funkcije.                                                      |
| 11              | -        | Upravljalna vrstica<br>Za nastavitve stopnje kuhanja.                                 |

4.3 Prikazovalniki stopnje kuhanja

| Prikazovalnik | Opis                                  |
|---------------|---------------------------------------|
|               | Kuhališče je izklopljeno.             |
|               | Kuhališče deluje.                     |
|               | Deluje funkcija Premor.               |
|               | Deluje funkcija Samodejno segrevanje. |

| Prikazovalnik | Opis                                                                                                                      |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|               | Deluje funkcija PowerBoost.                                                                                               |
| + številka    | Prišlo je do okvare.                                                                                                      |
|               | OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote) : nadaljevanje kuhanja/ohranjanje toplote/akumulirana toplota. |
|               | Deluje funkcija Ključavnica/ Varovalo za otroke.                                                                          |
|               | Posoda ni prava ali je premajhna oz. na kuhališču ni posode.                                                              |
|               | Deluje funkcija Samodejni izklop.                                                                                         |

## 5. PRED PRVO UPORABO

### **OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 5.1 Omejitev moči

Omejitev moči določa, koliko skupne moči uporablja kuhalna plošča, znotraj omejitev varovalk.

Kuhalna plošča je privzeto nastavljena na najvišjo možno stopnjo moči.

#### Za znižanje ali zvišanje stopnje moči:

1. Izklopite kuhalno ploščo.
2. Pritisnite in tri sekunde držite . Prikazovalnik se vklopi in izklopi.
3. Pritisnite in tri sekunde držite ali se prikaže
4. Pritisnite . P72 se prikaže.
5. S pritiskom na na časovniku nastavite stopnjo moči.

### Stopnje moči

Oglejte si poglavje »Tehnični podatki«.

### **POZOR!**

Prepričajte se, da izbrana stopnja kuhanja ustreza varovalkam električnega omrežja v stanovanju.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

## 6. VSAKODNEVNA UPORABA

### **OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Vklp in izklop

Za vklop ali izklop kuhalne plošče za eno sekundo pritisnite .

### 6.2 Samodejni izklop

**Funkcija samodejno izklopi kuhalno ploščo, če:**

- So vsa kuhališča izklopljena.
- Ne nastavite stopnje kuhanja po vklopu kuhalne plošče.

- Ste nekaj polili ali položili na upravljalno ploščo za več kot 10 sekund (posodo, krpo itd.). Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izklopi. Odstranite predmet ali očistite upravljalno ploščo.
- Se kuhalna plošča preveč segreje (na primer, ko povre vsa voda iz posode). Počakajte, da se kuhališče ohladi, preden ponovno uporabite kuhavno ploščo.
- Uporabljate neustrezno posodo. Prikaže se simbol , nato pa se po dveh minutah kuhališče samodejno izklopi.
- Ne izklopite kuhališča oziroma ne spremenite stopnje kuhanja. Po določenem času se prikaže  in kuhalna plošča se izklopi.

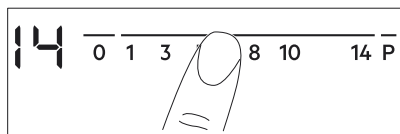
**Razmerje med stopnjo kuhanja in časom, po katerem se kuhalna plošča izklopi:**

| Stopnja kuhanja                                                                          | Kuhalna plošča se izklopi po |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|  , 1 - 3 | 6 urah                       |
| 4 - 7                                                                                    | 5 urah                       |
| 8 - 9                                                                                    | 4 urah                       |
| 10 - 14                                                                                  | 1,5 ure                      |

## 6.3 Stopnja kuhanja

Za nastavitve ali spremembo stopnje kuhanja:

Dotaknite se upravljalne vrstice na pravi stopnji kuhanja ali pa se s prstom pomikajte po upravljalni vrstici, dokler ne pridete do prave stopnje kuhanja.



## 6.4 OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote)

### OPOZORILO!

 /  /  Dokler indikator sveti, obstaja nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

Indukcijska kuhališča ustvarjajo toploto, ki je potrebna za kuhanje, neposredno na dnu posode. Steklokeramiko segreje toplota posode.

Indikatorji zasvetijo, ko je kuhališče vroče. Prikazujejo stopnjo akumulirane toplote za kuhališča, ki jih trenutno uporabljate:

 - nadaljevanje kuhanja,

 - ohranitev toplote,

 - akumulirana toplota.

Indikator lahko zasveti tudi:

- za sosednja kuhališča, četudi jih ne uporabljate,
- ko vročo posodo postavite na hladno kuhališče,
- ko je kuhalna plošča izklopljena, vendar je kuhališče še vedno vroče.

Indikator ugasne, ko se kuhališče ohladi.

## 6.5 Uporaba kuhališč

Posodo postavite na sredino izbranega kuhališča. Indukcijska kuhališča se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode.

## 6.6 Samodejno segrevanje

S to funkcijo dosežete želeno stopnjo kuhanja v krajšem času. Ko je funkcija vklopljena, kuhališče na začetku deluje na najvišji stopnji kuhanja, nato pa nadaljuje z želeno stopnjo kuhanja.



Za vklop funkcije mora biti kuhališče hladno.

**Za vklop funkcije za kuhališče:** dotaknite se **P** (zasveti ). Takoj se dotaknite zelene stopnje kuhanja. Po 3 sekundah zasveti .

**Za izklop funkcije:** spremenite stopnjo kuhanja.

## 6.7 PowerBoost

Ta funkcija zagotavlja dodatno moč za indukcijska kuhališča. Funkcijo lahko vklopite samo za omejen čas za indukcijsko kuhališče. Po tem času se indukcijsko

kuhališče samodejno preklopi nazaj na najvišjo stopnjo kuhanja.



Oglejte si poglavje »Tehnični podatki«.

**Za vklop funkcije za kuhališče:** dotaknite se **P**. Zasveti

**Za izklop funkcije:** spremenite stopnjo kuhanja.

## 6.8 Programska ura

### • Časovnik z odštevanjem ure

To funkcijo lahko uporabite za nastavitev dolžine posameznega postopka kuhanja.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja za kuhališče, nato pa funkcijo.

**Za nastavitev kuhališča:** pritisnite , dokler se ne prikaže indikator kuhališča.

**Za vklop funkcije:** dotaknite se **+** programske ure za nastavitev časa (00 - 99 minut). Ko začne indikator kuhališča utripati, se čas odšteva.

**Če želite videti preostali čas:** se dotaknite , da nastavite kuhališče. Indikator kuhališča začne utripati. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas.

**Za spremembo časa:** se dotaknite , da nastavite kuhališče. Dotaknite se **+** ali **-**.

**Za izklop funkcije:** se dotaknite , da nastavite kuhališče, nato se dotaknite **-**. Preostali čas se odšteva do **00**. Indikator kuhališča ugasne.



Ko se odštevanje konča, se oglasi zvočni signal in utripata **00**. Kuhališče se izklopi.

**Če želite izklopiti zvok:** se dotaknite .

### • CountUp Timer

S to funkcijo lahko nadzorujete, kako dolgo deluje kuhališče.

**Za nastavitev kuhališča:** pritisnite , dokler se ne prikaže indikator kuhališča.

**Za vklop funkcije:** dotaknite se **-**

programske ure. Prikaže se . Ko začne utripati indikator kuhališča, se čas prišteva.

Prikazovalnik preklaplja med in štetim časom (minutami).

**Če želite preveriti čas delovanja kuhališča:**

se dotaknite , da nastavite kuhališče.

Indikator kuhališča začne utripati.

Prikazovalnik prikaže dolžino delovanja območja.

**Za izklop funkcije:** se dotaknite in nato **+** ali **-**. Indikator kuhališča ugasne.

### • Odštevalna ura

To funkcijo lahko uporabite, ko je kuhalna plošča vklopljena in kuhališča ne delujejo.

Prikazovalnik stopnje kuhanja prikazuje .

**Za vklop funkcije:** se dotaknite in nato **+** ali **-** programske ure, da nastavite čas. Ko čas poteče, se oglasi zvočni signal in utripata **00**.

**Če želite izklopiti zvok:** se dotaknite .



Funkcija ne vpliva na delovanje kuhališč.

## 6.9 Premor

Ta funkcija nastavi vsa vklopljena kuhališča na najnižjo nastavitev segrevanja.

Ko funkcija deluje, so vsi drugi simboli na upravljalni plošči zaklenjeni.

Funkcija ne zaustavi funkcij programske ure:

1. **Za vklop funkcije:** pritisnite tipko **||**.

se prižge. Stopnja kuhanja je znižana na 1.

2. **Za izklop funkcije:** pritisnite **||**.  
Kuhanja / hitrost ventilatorja.

## 6.10 Ključavnica

Upravljalno ploščo lahko zaklenete med delovanjem kuhališč. Zaklepanje preprečuje nehoteno spreminjanje stopnje kuhanja.

**Najprej nastavite stopnjo kuhanja.**

**Za vklop funkcije:** dotaknite se . Za štiri sekunde zasveti . Programska ura ostane vklopljena.

**Za izklop funkcije:** dotaknite se . Vklopi se predhodna stopnja kuhanja.



Ko izklopite kuhhalno ploščo, izklopite tudi to funkcijo.

## 6.11 Varovalo za otroke

Funkcija preprečuje nehoten vklop kuhhalne plošče.

**Za vklop funkcije:** kuhhalno ploščo vklopite z dotikom polja . Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Štiri sekunde pritiskajte . Zasveti . Kuhhalno ploščo izklopite z dotikom polja .

**Za izklop funkcije:** kuhhalno ploščo vklopite z dotikom polja . Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Štiri sekunde pritiskajte . Zasveti . Kuhhalno ploščo izklopite z dotikom polja .

**Za izklop funkcije samo za en čas kuhanja:** kuhhalno ploščo vklopite s . Zasveti . Za štiri sekunde se dotaknite . **V 10 sekundah nastavite stopnjo kuhanja.** Kuhhalno ploščo lahko uporabljate. Ko kuhhalno ploščo izklopite z dotikom polja , se funkcija ponovno vklipi.

## 6.12 OffSound Control (Izklop in vklop zvokov)

Izklopite kuhhalno ploščo. Za tri sekunde se dotaknite . Zaslon se vklipi in izklopi. Za tri sekunde se dotaknite . Prikaže se ali . Dotaknite se programske ure, da izberete nekaj od naslednjega:

- zvoki so izklopljeni.
- zvoki so vklopljeni.

Če želite potrditi svoj izbor, počakajte, da se kuhhalna ploščica samodejno izklopi.

Ko je funkcija nastavljena na , lahko zvok slišite samo v naslednjih primerih:

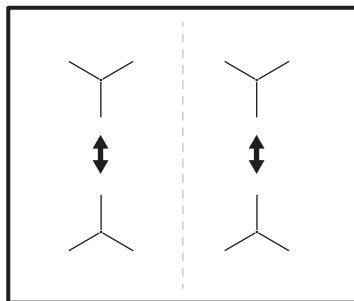
- ko se dotaknete ,
- ko se izklopi Odštevalna ura,
- ko se izklopi Časovnik z odštevanjem ure,
- ko postavite kaj na upravljalno ploščo.

## 6.13 Upravljanje moči

Če je vklopljenih več kuhališč in porabljena moč presega omejitve napajanja, ta funkcija razdeli razpoložljivo moč med vsemi kuhališči (povezanimi z isto fazo). Kuhhalna ploščica nadzoruje stopnje kuhanja, da zaščiti varovalke električnega omrežja.

- Kuhališča so združena glede na mesto in število faz v kuhhalni plošči. Vsaka faza ima največjo električno obremenitev (3700 W). Če kuhhalna ploščica doseže omejitev največje razpoložljive moči v eni fazi, se moč kuhališč samodejno zmanjša.
- Stopnja kuhanja zadnjega izbranega kuhališča ima vedno prednost. Preostala moč bo razdeljena med predhodno vklopljenimi kuhališči po obratnem vrstnem redu izbire.
- Prikazovalnik stopnje kuhanja za kuhališča z nižjo močjo se spreminja med prvotno izbrano stopnjo kuhanja in znižano stopnjo kuhanja.
- Počakajte, da prikazovalnik preneha utripati, ali znižajte stopnjo kuhanja zadnjega izbranega kuhališča. Kuhališča bodo še naprej delovala z znižano stopnjo kuhanja. Po potrebi ročno spremenite stopnje kuhanja kuhališč.

Glejte sliko za možne kombinacije, pri katerih je mogoče moč porazdeliti med kuhališči.



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

Je napredna samodejna funkcija, ki poveže kuhalno ploščo s kuhinjsko nabo. Kuhalna plošča in napa imata komunikator infrardečega signala. Hitrost ventilatorja se nastavi samodejno glede na nastavev načina in temperaturo najbolj vroče posode na kuhalni plošči. Ventilator lahko upravljate tudi ročno s kuhalne plošče.



Pri večini kuhinjskih nap je sistem za daljinsko upravljanje tovarniško izklopljen. Aktivirajte ga pred uporabo funkcije. Za dodatne informacije si oglejte navodila za uporabo kuhinjske nape.

### Samodejno upravljanje funkcije

Za samodejno upravljanje funkcije nastavite samodejni način na H1 – H6. Kuhalna plošča je tovarniško nastavljena na H5. Kuhinjska napa se odzove ob vsaki uporabi kuhalne plošče. Kuhalna plošča samodejno zazna temperaturo posode in prilagodi hitrost ventilatorja.

### Samodejni načini

|                        | Samodej-<br>na osve-<br>titev | Vretje <sup>1)</sup>        | Cvrenje <sup>2)</sup>       |
|------------------------|-------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Način H0               | Izklop                        | Izklop                      | Izklop                      |
| Način H1               | Vklop                         | Izklop                      | Izklop                      |
| Način H2 <sup>3)</sup> | Vklop                         | Hitrost ven-<br>tilatorja 1 | Hitrost ven-<br>tilatorja 1 |
| Način H3               | Vklop                         | Izklop                      | Hitrost ven-<br>tilatorja 1 |
| Način H4               | Vklop                         | Hitrost ven-<br>tilatorja 1 | Hitrost ven-<br>tilatorja 1 |
| Način H5               | Vklop                         | Hitrost ven-<br>tilatorja 1 | Hitrost ven-<br>tilatorja 2 |
| Način H6               | Vklop                         | Hitrost ven-<br>tilatorja 2 | Hitrost ven-<br>tilatorja 3 |

<sup>1)</sup> Kuhalna plošča zazna vretje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

<sup>2)</sup> Kuhalna plošča zazna cvrenje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

<sup>3)</sup> Ta način vklopi ventilator in luč ter ni odvisen od temperature.

### Spreminjanje samodejnega načina

1. Izklopite kuhalno ploščo.
2. Za 3 sekunde pritisnite . Prikazovalnik se vklopi in izklopi.
3. Za 3 sekunde pritisnite .
4. Nekajkrat pritisnite , dokler se ne prikaže .
5. Pritisnite programske ure, da izberete samodejni način.



Za neposredno upravljanje nape na plošči nape izklopite samodejni način funkcije.



Ko prenehate kuhati in izklopite kuhalno ploščo, lahko ventilator nape določen čas še vedno deluje. Po tem sistem samodejno izklopi ventilator in za naslednjih 30 sekund prepreči nenameren vklop ventilatorja.

### Ročno upravljanje hitrosti ventilatorja

Funkcijo lahko prav tako upravljate ročno. V ta namen pritisnete , ko je kuhalna plošča aktivna. To izklopi samodejno upravljanje funkcije in vam omogoči ročno spreminjanje hitrosti ventilatorja. Ko pritisnete , se hitrost ventilatorja poviša za eno stopnjo. Ko dosežete intenzivno stopnjo in znova pritisnete , nastavite hitrost ventilatorja na 0, s čimer se izklopi ventilator kuhinjske nape. Za ponovni zagon ventilatorja s hitrostjo ventilatorja 1 pritisnite .



Če želite vklopiti samodejno delovanje funkcije, izklopite kuhalno ploščo in jo ponovno vklopite.

### Vklop luči

Kuhalno ploščo lahko nastavite tako, da se luč samodejno aktivira, kadar koli aktivirate kuhalno ploščo. V ta namen nastavite samodejni način na H1–H6.



Luč na napi se izklopi dve minuti po izklopu kuhalne plošče.

## 7. NAMIGI IN NASVETI

### **OPOZORILO!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 7.1 Posoda



Pri indukcijskih kuhališčih močno elektromagnetno polje izjemno hitro segreje posodo.

Indukcijske kuhalne plošče uporabite s primerno posodo.

- Dno posode mora biti čim bolj deblo in ravno.
- Dno posode mora biti čisto in suho, preden jo postavite na kuhhalno ploščo.
- Če želite preprečiti praske, ne drsajte ali drgnite s posodo po steklo-keramični plošči.

#### Material posode

- **pravilno:** lito železo, jeklo, emajlirano jeklo, nerjavno jeklo, večplastno dno (označeno kot ustrezno s strani proizvajalca).
- **ni pravilno:** aluminij, baker, medenina, steklo, keramika, porcelan.

#### Posoda je primerna za indukcijsko kuhhalno ploščo v naslednjih primerih:

- če voda zavre zelo hitro, ko kuhhalno ploščo nastavite na najvišjo stopnjo kuhanja,
- Če se na dno posode prilepi magnet.

#### Dimenzije posode

- Indukcijske kuhalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode.
- Učinkovitost kuhhalne plošče je povezana s premerom posode. Posoda s premerom, manjšim od najmanjšega, sprejme le del moči, ki jo ustvari kuhhalna plošča.
- Tako iz varnostnih razlogov kot za optimalne rezultate kuhanja ne uporabljajte posode, ki je večja od navedb

v „Specifikacija za kuhhalnske plošče“. Med kuhanjem naj posoda ne bo preblizu nadzorne plošče. To bi lahko vplivalo na delovanje kuhhalne plošče ali nehoti aktiviralo funkcije kuhhalne plošče.



Oglejte si »Tehnični podatki«.

### 7.2 Zvoki med uporabo

#### Če zaslišite:

- pokanje: posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojn timer dnom).
- žvižganje: uporabljate kuhališče pri visoki stopnji kuhanja in posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojn timer dnom).
- brenčanje: uporabljate visoko stopnjo kuhanja.
- klikanje: prihaja do električnega preklapljanja.
- sikanje, brenenje: deluje ventilator.

**Ti zvoki so običajni in ne predstavljajo napake.**

### 7.3 Őko Timer (Eko programska ura)

Za varčevanje z energijo se grelnik kuhališča izklopi prej, kot se oglasi programska ura. Razlika v času delovanja je odvisna od ravni stopnje kuhanja in trajanja kuhanja.

### 7.4 Primeri kuhanja

Razmerje med stopnjo kuhanja in porabo energije kuhališča ni linearno. Ko zvišate stopnjo kuhanja, ta ni sorazmerna s povečanjem porabe energije. To pomeni, da kuhališče s srednjo stopnjo kuhanja porabi manj kot polovico celotne energije.



Podatki v razpredelnici so samo za primer.

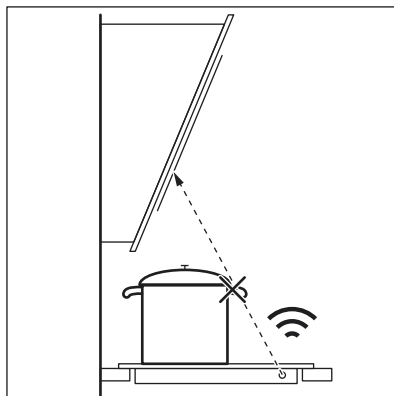
| Nastavitev se-grevanja                                                               | Uporabite za:                                                                                                        | Čas (min.) | Namigi                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Kuhana živila ohranite topla.                                                                                        | po potrebi | Posodo pokrijte s pokrovom.                                                                     |
| 1 - 3                                                                                | Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina.                                                               | 5 - 25     | Občasno premešajte.                                                                             |
| 2 - 3                                                                                | Strjevanje: puhaste omelete, pečena jajca.                                                                           | 10 - 40    | Kuhajte pokrito.                                                                                |
| 3 - 5                                                                                | Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljenih jedi.                                                 | 25 - 50    | Vode dodajte vsaj dvakrat toliko, kot je riža, mlečne jedi na polovici postopka premešajte.     |
| 5 - 7                                                                                | Kuhajte zelenjavo, ribe in meso na pari.                                                                             | 20 - 45    | Dodajte nekaj žlic vode. Med postopkom preverite količino vode.                                 |
| 7 - 9                                                                                | Skuhajte krompir in drugo zelenjavo na pari.                                                                         | 20 - 60    | Pokrijte dno posode z 1–2 cm vode. Med postopkom preverite raven vode. Pokrov naj bo na posodi. |
| 7 - 9                                                                                | Kuhanje večje količine hrane, enolončnice in juhe.                                                                   | 60 - 150   | Do 3 l tekočine s sestavinami.                                                                  |
| 9 - 12                                                                               | Lahko cvrtje: zrezek, telečji cordon bleu, zatrebnice, polpete, klobase, jetrta, prežganje, jajca, palačinke, krofi. | po potrebi | Po potrebi obrnite.                                                                             |
| 12 - 13                                                                              | Težko cvrtje, praženi krompir - Rösti, ledveni zrezki, zrezki.                                                       | 5 - 15     | Po potrebi obrnite.                                                                             |
| 14                                                                                   | Vrenje vode, kuhanje testenin, pečenje mesa (golaž, dušena pečenka), cvrtje krompirja.                               |            |                                                                                                 |
| <b>P</b>                                                                             | Prekuhanje večjih količin vode. PowerBoost je vklopljena.                                                            |            |                                                                                                 |

## 7.5 Namigi in nasveti za Hob®Hood

Ko uporabljate kuhalno ploščo s funkcijo:

- Ploščo kuhinjske nape zaščitite pred neposredno sončno svetlobo.
- Na ploščo kuhinjske nape ne usmerjajte halogenske svetlobe.
- Ne pokrivajte upravljalne plošče kuhalne plošče.
- Ne prekinjajte signala med kuhalno ploščo in kuhinjsko napo (npr. z roko, ročajem posode ali veliko posodo). Glejte sliko.

**Napa, prikazana spodaj, je namenjena samo ponazoritvi.**





Druge daljinsko upravljanje naprave lahko ovirajo signal. Ne uporabljajte takih naprav v bližini kuhalne plošče, ko je vklopljeno Hob<sup>2</sup>Hood.

### Kuhinjske nape s funkcijo Hob<sup>2</sup>Hood

Za celotno ponudbo kuhinjskih nap, ki delujejo s to funkcijo, si oglejte naše spletno

mesto za potrošnike. Kuhinjske nape Electrolux, ki delujejo s to funkcijo, morajo imeti simbol

## 8. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 8.1 Splošne informacije

- Po vsaki uporabi štedilnik očistite.
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.
- Praske ali temni madeži na površini ne vplivajo na delovanje plošče.
- Uporabite posebno čistilno sredstvo za površine kuhalnih plošč.
- Uporabite posebno strgalo za steklo.

### 8.2 Čiščenje kuhalne plošče

- **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo, sol, sladkor in živila s

sladkorjem, sicer lahko umazanija poškoduje kuhalno ploščo. Pazite na opekline. Posebno strgalo postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.

- **Odstranite, ko je kuhalna plošča dovolj hladna:** obročki vodnega kamna, vodni obročki, maščobni madeži, bleščeče kovinsko obarvanje. Ploščo očistite z vlažno krpo in čistilnim sredstvom, ki ni grobo. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo.
- **Odstranite bleščeče kovinsko obarvanje:** uporabite raztopino vode s kisom in očistite stekleno površino s krpo.

## 9. ODPRAVLJANJE TEŽAV



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 9.1 Kaj storite v primeru ...

| Težava                                                | Možni vzrok                                                                          | Rešitev                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali je uporabljati. | Kuhalna plošča ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno. | Preverite, ali je kuhalna plošča pravilno priključena na električno napajanje.                                                          |
|                                                       | Pregorela je varovalka.                                                              | Prepričajte se, če ni morda vzrok za okvaro varovalka. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na usposobljenega električarja. |

| Težava                                                                                                              | Možni vzrok                                                                               | Rešitev                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                     | 10 sekund niste nastavili stopnje segrevanja.                                             | Kuhalno ploščo ponovno vklopite in v manj kot 10 sekundah nastavite segrevanje.                                       |
|                                                                                                                     | Sočasno ste se dotaknili 2 ali več senzorskih polj.                                       | Dotaknite se samo enega senzorskega polja.                                                                            |
|                                                                                                                     | Premor deluje.                                                                            | Oglejte si "Prekinitve".                                                                                              |
|                                                                                                                     | Na nadzorni plošči je voda ali mastni madeži.                                             | Očistite nadzorno ploščo.                                                                                             |
| Slišite lahko neprekinjeno piskanje.                                                                                | Električna povezava je nepravilna.                                                        | Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Obrnite se na usposobljenega električarja, da preveri namestitvev. |
| Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izključi.<br>Zasliši se zvočni signal, ko se kuhalna plošča izključi. | Na senzorska polja ste odložili eno ali več stvari.                                       | Odstranite predmet s senzorskih polj.                                                                                 |
| Kuhalna plošča se izključi.                                                                                         | Senzorsko polje ① ste z nečim prekrili.                                                   | Odstranite predmet s senzorskega polja.                                                                               |
| Indikator akumulirane toplote ne zasveti.                                                                           | Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas, ali pa je poškodovano tipalo. | Če je bilo kuhališče vključeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se posvetujte s pooblaščenim servisnim centrom. |
|                                                                                                                     | Uporabljate zelo visoko posodo, ki blokira signal.                                        | Uporabite manjšo posodo, zamenjajte kuhališče ali ročno upravljajte napo.                                             |
| Samodejno segrevanje se ne vklopi.                                                                                  | Nastavljena je najvišja moč segrevanja.                                                   | Najvišja nastavev moči segrevanja ima enako moč kot funkcija.                                                         |
|                                                                                                                     | Kuhališče je vroče.                                                                       | Pustite, da se kuhališče dovolj ohladi.                                                                               |
| Nastavev moči se med dvema stopnjama spreminja.                                                                     | Upravljanje moči deluje.                                                                  | Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.                                                                            |
| Upravljalna plošča se segreje na dotik.                                                                             | Posoda je prevelika ali ste jo postavili preblizu upravljalne plošče.                     | Večjo posodo postavite na zadnje kuhališče, če je možno.                                                              |
| Ob dotiku senzorskih polj na plošči ni zvoka.                                                                       | Zvočni signali so izklopljeni.                                                            | Vklopite zvočni signal. Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«.                                                             |
|  se prižge.                       | Deluje Varovalo za otroke ali Ključavnica.                                                | Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«.                                                                            |
|  se prižge.                       | Na tem kuhališču je že kuhinjska posoda.                                                  | Posodo postavite na kuhališče.                                                                                        |
|                                                                                                                     | Posoda ni primerna.                                                                       | Uporabite posodo, ki je primerna za indukcijske kuhalne plošče. Oglejte si »Namigi in nasveti«.                       |
|                                                                                                                     | Premier dna posode je premajhen za kuhališče.                                             | Uporabite posodo ustrezne velikosti. Oglejte si »Tehnični podatki«.                                                   |

| Težava                                                                                                   | Možni vzrok                  | Rešitev                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  in prikaže se številka. | Na kuhalni plošči je napaka. | Izklopite kuhhalno ploščo in jo po 30 sekundah ponovno vklopite. Če  znova zasveti, kuhhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Po 30 sekundah kuhhalno ploščo ponovno priključite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblašeni servisni center. |

## 9.2 Če ne najdete rešitve ...

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Navedite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Navedite tudi trimestno črkovno kodo za steklokeramično ploščo (v vogalu steklene površine) in sporočilo o

napaki, ki se prikaže. Poskrbite za pravilno upravljanje kuhhalne plošče. V nasprotnem primeru servisiranje s strani serviserja ali prodajalca ne bo brezplačno, tudi v času garancijske dobe. Informacije o garancijskem obdobju in pooblaščenih servisnih centrih so navedene v garancijski knjižici.

## 10. TEHNIČNI PODATKI

### 10.1 Ploščica za tehnične navedbe

Model EIT60443X  
Vrsta 61 B4A 00 AA  
Indukcija 7.2 kW  
Ser. št. ....  
ELECTROLUX

Številka izdelka (PNC) 949 492 690 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 - 60 Hz  
Izdelano v: , Romuniji  
7.2 kW



### 10.2 Specifikacije kuhališč

| Kuhališče     | Nazivna moč (najvišja stopnja segrevanja) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost najdaljše trajanje [min] | Premer kuhinjske posode [mm] |
|---------------|-----------------------------------------------|----------------|-------------------------------------|------------------------------|
| Levo spredaj  | 2300                                          | 3700           | 10                                  | 180 - 210                    |
| Levo zadaj    | 1800                                          | 2800           | 10                                  | 145 - 180                    |
| Desno spredaj | 1400                                          | 2500           | 4                                   | 125 - 145                    |
| Desno zadaj   | 1800                                          | 2800           | 10                                  | 145 - 180                    |

Moč kuhališč se lahko malce razlikuje od podatkov v razpredelnici. Spreminja se z materialom in dimenzijami posode.

Za najboljše rezultate kuhanja uporabljajte posodo, ki nima večjega premera od premera, navedenega v razpredelnici.

## 11. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 11.1 Podatki o izdelku

|                                                    |                         |             |
|----------------------------------------------------|-------------------------|-------------|
| Identifikacija modela                              | EIT60443X               |             |
| Vrsta kuhalne plošče                               | Vgrajena kuhalna plošča |             |
| Število kuhališč                                   | 4                       |             |
| Tehnologija segrevanja                             | Indukcija               |             |
| Premer krožnih kuhališč (Ø)                        | Levo spredaj            | 21.0 cm     |
|                                                    | Levo zadaj              | 18.0 cm     |
|                                                    | Desno spredaj           | 14.5 cm     |
|                                                    | Desno zadaj             | 18.0 cm     |
| Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking) | Levo spredaj            | 178.4 Wh/kg |
|                                                    | Levo zadaj              | 174.4 Wh/kg |
|                                                    | Desno spredaj           | 183.2 Wh/kg |
|                                                    | Desno zadaj             | 184.9 Wh/kg |
| Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob)   | 180.2 Wh/kg             |             |

IEC / EN 60350-2 – Gospodinjski električni kuhalni aparati – 2. del: Kuhalne plošče – Metode za merjenje funkcionalnosti.

Energijske meritve, ki se nanašajo na kuhalno površino, označujejo oznake ustreznih kuhališč.

### 11.2 Varčna

Energijo lahko prihranite med vsakodnevnim kuhanjem, če upoštevate spodnje nasvete.

- Segrejte le toliko vode, kot jo potrebujete.
- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovkami.
- Posodo postavite neposredno na sredino kuhališča.
- Uporabite akumulirano toploto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.

## 12. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

## 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..... | 270 |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 273 |
| 3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....                 | 275 |
| 4. ОПИС ВИРОБУ.....                  | 277 |
| 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....   | 279 |
| 6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....         | 279 |
| 7. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....        | 285 |
| 8. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....            | 287 |
| 9. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....             | 287 |
| 10. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....               | 289 |
| 11. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....          | 290 |
| 12. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....            | 291 |

## 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. 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 таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Переконайтеся, що прилад встановлено правильно. Незакріплений або невідповідний кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до нагрівання роз'ємів.
- Використовуйте відповідний кабель живлення.
- Не допускайте заплутування кабелю живлення.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте на кабелі кабельний затискач.
- Під час підключення приладу до розетки переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Стежте за тим, щоби не пошкодити штепсельну вилку (якщо є) або кабель живлення. Для заміни пошкодженого кабелю треба звернутися до нашого авторизованого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.

- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

## 2.3 Користування



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- 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 заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте зону готування після кожного використання.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на конфорки. Вони можуть нагрітися.
- 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 уникнути ураження 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 самозаймання.
- 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 подрпати 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 пароочишувачі 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 Кабінету 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. Діаметр однієї жили має складати щонайменше 1,5 мм². 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.

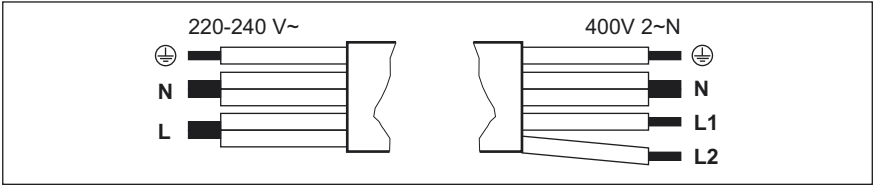
**⚠ УВАГА**

Не підключайте кабель без кінцевої кабельної муфти.

**Однофазне підключення**

1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з чорного й коричневого дротів.
2. Зніміть ізоляцію з кінців коричневого й чорного кабелів.
3. З'єднайте кінці чорного та коричневого кабелю.
4. Встановіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець кабелів (потрібен спеціальний інструмент).

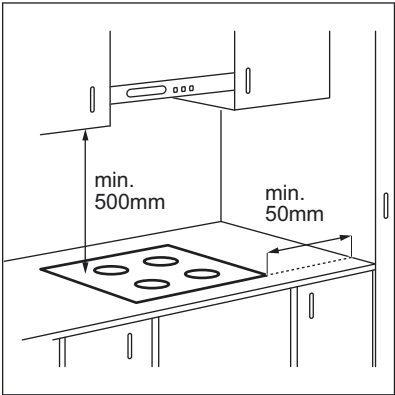
**Поперечний переріз кабелю 2 x 1,5 мм<sup>2</sup>**



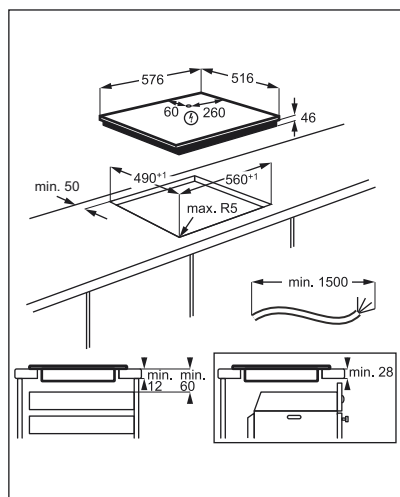
| Однофазне підключення: 220 - 240 В~ |                     | Двофазне підключення: 400 В 2 ~ N |    |
|-------------------------------------|---------------------|-----------------------------------|----|
|                                     | Зелений — жовтий    | Зелений — жовтий                  |    |
| N                                   | Синій і синій       | Синій і синій                     | N  |
| L                                   | Чорний і коричневий | Чорний                            | L1 |
|                                     |                     | Коричневий                        | L2 |

**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.



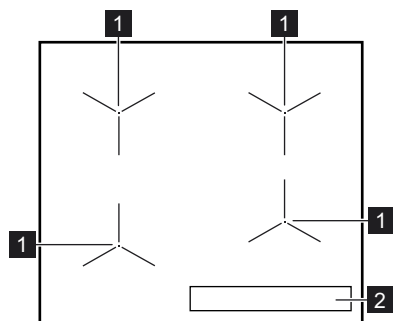
[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation



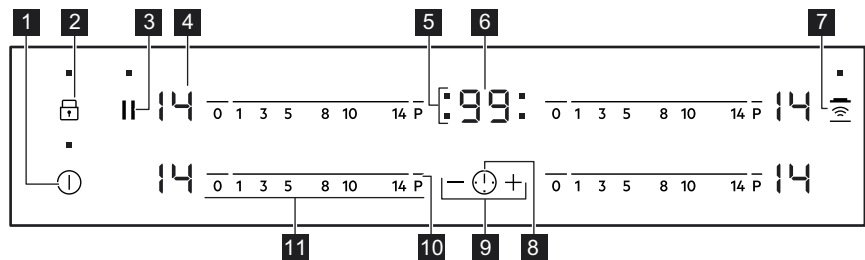
## 4. ОПИС ВИРОБУ

### 4.1 Оснащення варильної поверхні



- 1 Індукційна зона нагрівання
- 2 Панель керування

4.2 Структура панелі керування



Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують на активовані функції.

| Сенсорна кнопка | Функція                                  | Коментар                                        |
|-----------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>1</b>        | Увімк. / Вимк.                           | Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.     |
| <b>2</b>        | Блокування / Захист від доступу дітей    | Блокування та розблокування панелі керування.   |
| <b>3</b>        | Пауза                                    | Увімкнення та вимкнення функції.                |
| <b>4</b> -      | Дисплей встановленого ступеня нагрівання | Відображення встановленого ступеня нагрівання.  |
| <b>5</b> -      | Індикатори таймера зон нагрівання        | Показує, для якої зони встановлюється час.      |
| <b>6</b> -      | Дисплей таймера                          | Показує час у хвиликах.                         |
| <b>7</b>        | Hob²Hood                                 | Увімкнення та вимкнення ручного режиму функції. |
| <b>8</b>        | -                                        | Вибір зони нагрівання.                          |
| <b>9</b>        | -                                        | Збільшення або зменшення тривалості.            |
| <b>10</b>       | PowerBoost                               | Увімкнення функції.                             |
| <b>11</b> -     | Сектор керування                         | Установлення ступеня нагрівання.                |

4.3 Відображення ступеня нагріву

| Дисплей | Опис                      |
|---------|---------------------------|
|         | Зону нагрівання вимкнено. |
| -       | Зона нагрівання працює.   |
|         | Працює Пауза.             |

| Дисплей | Опис                                                                                                                              |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | Працює Автоматичний розігрів.                                                                                                     |
|         | Працює PowerBoost.                                                                                                                |
| + цифра | Виникла несправність.                                                                                                             |
|         | OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовження готування / підтримання страви теплою / залишкове тепло. |
|         | Працює Блокування / Захист від доступу дітей.                                                                                     |
|         | Посуд невідповідний, надто малий або на зоні нагрівання немає посуду.                                                             |
|         | Працює Автоматичне вимикання.                                                                                                     |

## 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 5.1 Обмеження потужності

Обмеження потужності визначає загальну потужність варильної поверхні, яка відповідає обмеженням запобіжників у будинку.

За промовчанням прилад встановлюється на найвищий можливий рівень потужності.

**Щоб підвищити або зменшити рівень потужності, виконайте наведені нижче дії:**

1. Вимкніть варильну поверхню.
2. Натисніть і утримуйте протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться і згасне.
3. Натисніть і утримуйте протягом 3 секунд. З'явиться або . З'явиться

4. Натисніть . З'явиться P72 .

5. Натисніть / таймера для встановлення рівня потужності.

### Рівні потужності

Див. розділ «Технічні дані».



### УВАГА

Переконайтеся в тому, що вибрана потужність відповідає потужності встановлених запобіжників.

- P72 — 7200 Вт
- P15 — 1500 Вт
- P20 — 2000 Вт
- P25 — 2500 Вт
- P30 — 3000 Вт
- P35 — 3500 Вт
- P40 — 4000 Вт
- P45 — 4500 Вт
- P50 — 5000 Вт
- P60 — 6000 Вт

## 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 вимикання

**Функція автоматично вимикає варильну поверхню в разі, якщо:**

- усі зони нагрівання вимкнені,
- після увімкнення варильної поверхні ви не налаштували ступінь нагріву,
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Варильна панель вимикається після звукового сигналу. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після кипіння усієї води в каstrулі). Дочекайтеся, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- використовується невідповідний посуд.

Починає світитися символ , і через 2 хвилини зона нагрівання автоматично вимикається.

- ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через певний час починає світитися індикатор , після чого варильна поверхня вимикається.

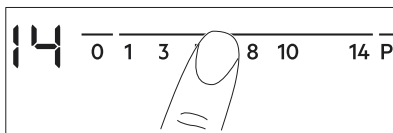
**Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого вимикається варильна поверхня:**

| Рівень нагрівання                                                                          | Варильна поверхня вимикається через |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|  , 1 - 3 | 6 години                            |
| 4 - 7                                                                                      | 5 години                            |
| 8 - 9                                                                                      | 4 години                            |
| 10 - 14                                                                                    | 1,5 години                          |

## 6.3 Ступінь нагріву

Налаштування або змінення ступеня нагріву:

Торкніться панелі керування на належному рівні нагріву або переміщайте палець вздовж панелі керування, доки не буде вибрано належний ступінь нагріву.



## 6.4 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

 /  /  Поки світиться індикатор, залишається ризик отримання опіків від залишкового тепла.

Тепло для процесу готування їжі генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається від тепла посуду.

Індикатори з'являються, коли зона нагрівання гаряча. Вони показують рівень залишкового тепла в зонах нагрівання, які використовуються в даний час:

 - продовжити готування,

 - підтримання теплим,

 - 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.

## 6.5 Використання зон нагрівання

Поставте посуд у центр обраної зони. Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.

## 6.6 Автоматичний розігрів

Щоб швидше досягти потрібного ступеня нагрівання, використовуйте цю функцію. Коли цю функцію ввімкнено, зона приготування спочатку використовується з найвищим ступенем нагрівання, а потім

готування продовжується з бажаним ступенем нагрівання.



Щоб увімкнути цю функцію, зона нагрівання повинна бути холодною.

### Щоб увімкнути функцію для зони

**нагрівання:** торкніться **P** (на дисплеї з'явиться **P**). Одразу торкніться кнопки необхідного ступеня нагрівання. Через 3 секунди **P** засвітиться.

**Щоб вимкнути функцію:** змініть ступінь нагріву.

## 6.7 PowerBoost

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна увімкнути для однієї індукційної зони нагрівання лише на обмежений період часу. Після цього індукційна зона нагрівання автоматично перемикається на найвищий ступінь нагрівання.



Див. розділ «Технічні дані».

### Щоб увімкнути функцію для зони

**нагрівання:** торкніться **P**. **P** засвітиться.

**Вимкнення функції:** змініть ступінь нагрівання.

## 6.8 Таймер

### • Таймер зворотного відліку часу

За допомогою цієї функції можна встановити тривалість одного сеансу готування.

Спочатку встановіть ступінь нагріву для зони нагрівання, а потім налаштуйте функцію.

**Вибір зони нагрівання:** торкніться декілька разів, доки не з'явиться індикатор зони нагрівання.

**Для активації функції:** торкніться **+** на таймері для встановлення часу (00–99 хвилин). Коли індикатор зони нагрівання

починає блимати, відбувається зворотний відлік часу.

### Щоб дізнатися, скільки часу

**залишилося:** торкніться для вибору зони нагрівання. Індикатор зони нагрівання почне блимати. На дисплеї відобразиться час, що залишився.

### Щоб змінити час виконайте наступні дії:

торкніться для вибору зони нагрівання. Торкніться **+** або **—**.

**Для вимкнення функції:** торкніться для вибору зони нагрівання, а потім торкніться **—**. Час, що залишився, відраховується назад до значення **00**. Індикатор зони нагрівання згасне.



Коли відлік закінчиться, пролунає звуковий сигнал і почне блимати **00**. Зона нагрівання вимкнеться.

### Щоб вимкнути звуковий сигнал,

торкніться .

### • CountUp Timer

Можна використовувати цю функцію, аби слідувати, скільки часу працює зона нагрівання.

**Вибір зони нагрівання:** торкніться декілька разів, доки не з'явиться індикатор зони нагрівання.

**Для активації функції:** торкніться **—** на таймері. З'явиться **UP**. Коли індикатор зони нагрівання починає блимати, відбувається прямий відлік часу. Дисплей по чергову відображає **UP** та відрахований час (у хвилинах).

### Щоб дізнатися, скільки часу працює

**зона нагрівання:** торкніться для вибору зони нагрівання. Індикатор зони нагрівання почне блимати. Дисплей показує, скільки часу працює зона нагрівання.

**Для вимкнення функції:** торкніться , а потім **+** або **—**. Індикатор зони нагрівання згасне.

### • Таймер

Цю функцію можна використовувати коли варильна поверхня ввімкнена та зони нагрівання не працюють. На дисплеї відображається ступінь нагрівання .

**Для активації функції:** торкніться , а потім  або  таймера, щоб встановити час. Коли відлік закінчиться, пролунає звуковий сигнал і почне блимати **00**.

**Щоб вимкнути звуковий сигнал,** торкніться .



Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

## 6.9 Пауза

Ця функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Під час роботи функції всі інші символи на панелі управління заблоковані.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

**1. Щоб увімкнути функцію:** натисніть .

Відображається . Ступінь нагріву знижується до 1.

**2. Щоби вимкнути функцію,** натисніть .

Засвітиться попереднє значення ступеня нагрівання.

## 6.10 Блокування

Можна заблокувати панель керування, коли працюють зони нагрівання. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня нагрівання.

**Встановіть спочатку ступінь нагріву.**

**Для активації функції:** торкніться   загорається на 4 секунди. Таймер залишається увімкненим.

**Вимкнення функції:** торкніться . Загорається попередній ступінь нагрівання.



При вимиканні варильної поверхні ця функція також вимикається.

## 6.11 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

**Для активації функції:** увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкніться і утримуйте  протягом 4 секунд. Загорається . Вимкніть варильну поверхню за допомогою .

**Для вимкнення функції:** увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкніться і утримуйте  протягом 4 секунд. Загорається . Вимкніть варильну поверхню за допомогою .

**Щоб скасувати функцію лише на один період готування:** увімкніть варильну поверхню за допомогою . Загорається . Торкніться та утримуйте  протягом 4 секунд. **Встановіть ступінь нагріву не пізніше ніж через 10 секунд.** Варильною поверхнею можна користуватися. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою , функція знову працюватиме.

## 6.12 OffSound Control (Вимкнення та увімкнення звукових сигналів)

Вимкніть варильну поверхню. Торкніться та утримуйте  протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться та вимкнеться. Торкніться та утримуйте  впродовж 3 секунд. Засвітиться  або . Торкніться  на таймері, щоб обрати одну з наступних функцій:

-  - звуки вимкнено
-  - звуки увімкнено

Щоб підтвердити вибір, дочекайтеся, доки варильна поверхня автоматично вимкнеться.

Якщо вибрано функцію , ви почуєте звукові сигнали лише тоді, коли:

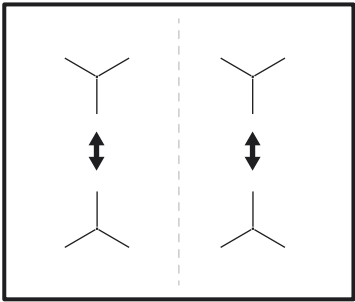
- ви торкаєтесь 
- Таймер вимикається
- Таймер зворотного відліку часу вимикається
- ви поклали щось на панель керування.

6.13 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 (3700 Вт). Якщо потужність варильної поверхні в межах однієї фази досягає максимально допустимого значення, потужність зон готування буде автоматично знижено.
- Пріоритет завжди надається налаштуванням ступеню нагрівання тієї зони готування, яку було обрано останньою. Потужність буде розділено між попередньо активованими зонами готування у зворотному порядку.
- На дисплеї ступеня нагрівання зон зі зниженою потужністю встановлене значення ступеня нагрівання змінюється зниженим показником ступеня нагрівання.
- Зачекайте, доки показник на дисплеї не припинить блимати, або зменште ступінь нагрівання обраної зони готування. Зони готування і далі працюватимуть зі зниженою потужністю. За потреби змініть ступінь нагрівання зон готування вручну.

Можливі комбінації розподілу потужності між зонами готування зображено на ілюстрації.



6.14 Hob²Hood

Це сучасна автоматична функція, яка під'єднує варильну поверхню до спеціальної витяжки. Варильна поверхня та витяжка мають інфрачервоні приймачі. Швидкість вентилятора визначається автоматично залежно від обраного режиму та температури найгарячішого посуду на варильній поверхні. Можна також керувати вентилятором із варильної поверхні вручну.



Для більшості витяжок система дистанційного керування спочатку деактивована. Перш ніж використовувати функцію, увімкніть її. Для отримання додаткової інформації див. інструкцію з експлуатації витяжки.

**Автоматичне керування функцією**  
Для автоматичного керування функцією налаштуйте автоматичний режим Н1 – Н6. Для варильної поверхні спочатку налаштовано режим Н5. Витяжка починає працювати, коли працює варильна поверхня. Варильна поверхня автоматично розпізнає температуру посуду та регулює швидкість вентилятора.

Автоматичні режими

|          | Автоматична підсвітка | Варка <sup>1)</sup> | Смаження <sup>2)</sup> |
|----------|-----------------------|---------------------|------------------------|
| Режим Н0 | Вимк.                 | Вимк.               | Вимк.                  |
| Режим Н1 | Увімк.                | Вимк.               | Вимк.                  |

|             | Автоматична підсвітка | Варка 1)                | Смаження 2)             |
|-------------|-----------------------|-------------------------|-------------------------|
| Режим Н2 3) | Увімк.                | Швидкість вентилятора 1 | Швидкість вентилятора 1 |
| Режим Н3    | Увімк.                | Вимк.                   | Швидкість вентилятора 1 |
| Режим Н4    | Увімк.                | Швидкість вентилятора 1 | Швидкість вентилятора 1 |
| Режим Н5    | Увімк.                | Швидкість вентилятора 1 | Швидкість вентилятора 2 |
| Режим Н6    | Увімк.                | Швидкість вентилятора 2 | Швидкість вентилятора 3 |

- 1) Варильна поверхня розпізнає процес кипіння та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.
- 2) Варильна поверхня розпізнає процес смаження та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.
- 3) Цей режим активує вентилятор і підсвітку без урахування температури.

### Зміна автоматичного режиму

1. Вимкніть варильну поверхню.
2. Натисніть  протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться і згасне.
3. Натисніть  протягом 3 секунд.
4. Натисніть  кілька разів, доки не засвітиться .
5. Натисніть  таймер, щоб вибрати автоматичний режим.



Для керування витяжкою безпосередньо на панелі витяжки вимкніть автоматичний режим функції.



Після завершення процесу приготування та вимкнення варильної поверхні вентилятор витяжки може продовжувати працювати протягом певного періоду часу. Після завершення цього часу система вимикає вентилятор автоматично та не дозволяє випадково ввімкнути вентилятор протягом наступних 30 секунд.

### Керування швидкістю вентилятора вручну

Також можна керувати функцією вручну.

Для цього натисніть,  коли варильна поверхня увімкнена. Це вимикає автоматичну роботу функції та дозволяє змінювати швидкість вентилятора вручну.

У разі натискання  швидкість вентилятора збільшується на один ступінь. Якщо вибрати інтенсивний рівень і

натиснути  ще раз, швидкість вентилятора налаштовується на значенні «0», тобто вентилятор витяжки вимикається. Для повторного запуску вентилятора зі швидкістю «1», натисніть .



Щоб увімкнути автоматичний режим роботи, вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову.

### Увімкнення світла

Можна налаштувати автоматичне увімкнення підсвітці щоразу під час активації варильної поверхні. Для цього налаштуйте автоматичний режим на Н1 – Н6.



Індикатор на витяжці вимикається через 2 хвилини після вимкнення варильної поверхні.

## 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.

- Дно посуду має бути товстим і рівним.
- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.
- Щоб уникнути подряпин, не слід пересовувати посуд по склокерамічній поверхні.

#### Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, неіржавна сталь, посуд з багатошаровим 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 Шуми під час роботи

**Якщо чути:**

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- посвистування: увімкнено зону нагрівання на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.
- клацання: виконується вмикання або вимикання функції.
- шипіння, шум: працює вентилятор.

**Шуми є нормальними і не свідчать про несправність.**

### 7.3 Їко Timer (Таймер еко)

З метою заощадження енергії нагрівальний елемент зони нагрівання вимикається раніше, ніж таймер зворотного відліку подасть звуковий сигнал. Ця різниця у часі залежить від встановленого значення ступеня нагріву та часу готування.

### 7.4 Приклади застосування

Співвідношення між ступенем нагрівання та споживанням електроенергії зоною нагрівання не є лінійним. Збільшення ступеня нагрівання не є пропорційним збільшенню споживання електроенергії. Це означає, що зона нагрівання з середнім ступенем нагрівання використовує менш ніж половину своєї потужності.



Дані в таблиці є орієнтовними.

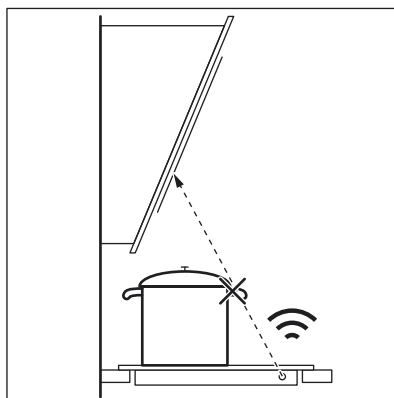
| Ступені нагріву                                                                      | Використовуйте для:                                                                                                             | Час (хв)            | Поради                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  - 1 | Підтримання готової страви теплою.                                                                                              | у разі необхідності | Накрийте посуд кришкою.                                                                                                  |
| 1 - 3                                                                                | Голландський соус, розтоплення: масло, шоколад, желатину.                                                                       | 5 - 25              | Час від часу перемішуйте.                                                                                                |
| 2 - 3                                                                                | Замочити: збитих омлетів, запіканки з яєць.                                                                                     | 10 - 40             | Готуйте з кришкою.                                                                                                       |
| 3 - 5                                                                                | Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.                                                        | 25 - 50             | Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування.               |
| 5 - 7                                                                                | Тушкування овочів, риби, м'яса.                                                                                                 | 20 - 45             | Додайте кілька столових ложок води. Перевіряйте кількість води під час готування.                                        |
| 7 - 9                                                                                | Готування картоплі й інших овочів на парі.                                                                                      | 20 - 60             | Налийте на дно каструлі води рівнем 1-2см см. Перевіряйте кількість води під час готування. Тримайте кришку на каструлі. |
| 7 - 9                                                                                | Готуйте більшу кількість їжі, тушкованих супів та супів.                                                                        | 60 - 150            | До 3 лл рідини плюс інгредієнти.                                                                                         |
| 9 - 12                                                                               | Легідне смаження: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок. | у разі необхідності | За потреби перевертайте продукти.                                                                                        |
| 12 - 13                                                                              | Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.                                                                                     | 5 - 15              | За потреби перевертайте продукти.                                                                                        |
| 14                                                                                   | Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фри.                   |                     |                                                                                                                          |
| <b>P</b>                                                                             | Кип'ятіння великої кількості води. PowerBoost увімкнено.                                                                        |                     |                                                                                                                          |

## 7.5 Поради і рекомендації для Hob<sup>2</sup>Hood

Під час роботи варильної поверхні з функцією:

- Захищайте панель витяжки від прямих сонячних променів.
- Не освітлюйте панель витяжки галогеновою лампою.
- Не накривайте панель управління варильної поверхні.
- Не переривайте сигнал між варильною поверхню та витяжкою (наприклад, рукою, ручкою посуду або високою каструлею). Див. малюнок.

**Витяжка зображена нижче лише з метою ілюстрації.**





Інші прилади з дистанційним керуванням можуть блокувати сигнал. Не використовуйте такі прилади поблизу варильної поверхні під час роботи Hob²Hood.

#### **Витяжки плит з Hob²Hood функцією**

Щоб ознайомитися з повним асортиментом витяжок для плит, які працюють з цією

функцією, зверніться до нашого веб-сайту для користувачів. Витяжки Electrolux, які підтримують цю функцію, повинні мати позначку

## **8. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ**



### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### **8.1 Загальна інформація**

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, що підходить для цієї варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний шкребок для скла.

### **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 поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- **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.                                                                          |
|                                                                                                                   | 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 10 секунд.                      | Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 10 секунд.                                       |
|                                                                                                                   | Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.         | Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.                                                                                                 |
|                                                                                                                   | Пауза працює.                                                                | Див. розділ «Пауза».                                                                                                                     |
|                                                                                                                   | На панелі керування є плями води або жиру.                                   | Очистіть панель керування.                                                                                                               |
| Ви можете почути безперервний звуковий сигнал.                                                                    | Неправильне підключення до електромережі.                                    | Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.                              |
| Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вмикається, 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 ①.                                      | Заберіть предмет із сенсорної кнопки.                                                                                                    |
| Не вмикається індикатор залишкового тепла.                                                                        | Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик пошкоджено.          | Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.                                            |
|                                                                                                                   | Ви використовуєте дуже високу каструлю, яка блокує сигнал.                   | Використовуйте меншу каструлю, змініть зону готування або керуйте витяжкою вручну.                                                       |
| Автоматичний розігрів не працює.                                                                                  | Встановлено найвищий ступінь нагрівання.                                     | Найвищий ступінь нагрівання має таку саму потужність, як і функція.                                                                      |
|                                                                                                                   | Зона гаряча.                                                                 | Зачекайте, доки зона охолоне.                                                                                                            |
| Ступінь потужності змінюється між двома значеннями.                                                               | Управління потужністю працює.                                                | Див. розділ «Щоденне користування».                                                                                                      |
| Панель керування стане гарячою на дотик.                                                                          | Посуд завеликий або ви розташували його занадто близько до панелі керування. | За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.                                                                             |
| У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного звуку.                                        | Звукові сигнали деактивовано.                                                | Активуйте звукові сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».                                                                           |

| Проблема                                                                                                 | Можлива причина                                         | Спосіб вирішення                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Відображається  .       | Працює функція Захист від доступу дітей або Блокування. | Див. розділ «Щоденне користування».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Відображається  .       | На зоні готування немає посуду.                         | Поставте посуд на зону готування.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                          | Невідповідний посуд.                                    | Використовуйте посуд, придатний для індукційних конфорок. Див. розділ «Поради та рекомендації».                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                          | Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування.    | Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Технічні дані».                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  і відображається число. | Сталася помилка роботи варильної поверхні.              | Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд.<br><br>Якщо  загоряється знову, від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть варильну поверхню. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру. |

## 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. Також повідомте тризначний буквенний код склокераміки (він знаходиться у кутку скляної поверхні) та текст повідомлення

про помилку, який відображається на дисплеї. Переконайтеся, що ви правильно користувались варильною поверхню. 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 EIT60443X  
Тип 61 B4A 00 AA  
Індукція 7.2 кВт  
Серійний номер .....  
ELECTROLUX

Номер виробу (PNC) 949 492 690 00  
220 - 240 В / 400 В 2N, 50 - 60 Гц  
Вироблено в: Румунії  
7.2 кВт



10.2 Специфікація зон готування

| Зона готування | Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт] | PowerBoost [Вт] | PowerBoost максимальна тривалість [хв] | Діаметр посуду [мм] |
|----------------|-------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------|---------------------|
| Передня ліва   | 2300                                                  | 3700            | 10                                     | 180 - 210           |
| Задня ліва     | 1800                                                  | 2800            | 10                                     | 145 - 180           |
| Передня права  | 1400                                                  | 2500            | 4                                      | 125 - 145           |
| Задня права    | 1800                                                  | 2800            | 10                                     | 145 - 180           |

Потужність зон готування може дещо відрізнятися 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                                                       | EIT60443X                   |                 |
| Тип варильної поверхні                                                     | Вбудована варильна поверхня |                 |
| Кількість зон для готування                                                | 4                           |                 |
| Технологія підігріву                                                       | Індукція                    |                 |
| Діаметр круглих зон для готування (Ø)                                      | Передня ліва                | 21.0 см         |
|                                                                            | Задня ліва                  | 18.0 см         |
|                                                                            | Передня права               | 14.5 см         |
|                                                                            | Задня права                 | 18.0 см         |
| Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking) | Передня ліва                | 178.4 Вт•год/кг |
|                                                                            | Задня ліва                  | 174.4 Вт•год/кг |
|                                                                            | Передня права               | 183.2 Вт•год/кг |
|                                                                            | Задня права                 | 184.9 Вт•год/кг |
| Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)            | 180.2 Вт•год/кг             |                 |

IEC / EN 60350-2 — Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 2: Варильні поверхні — Способи вимірювання продуктивності.

Показники споживання електроенергії, пов'язані із зоною для готування, позначено позначками для відповідних зон нагрівання.

11.2 енергозбереження

Дотримуючись наведених нижче порад, ви можете зберегти енергію під час щоденного готування.

- Підігрівуючи 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 розтоплювання 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**

