



Electrolux



electrolux.com/register



EIV6340X

SQ	Udhëzimet për përdorim Vatër gatimi	2
HR	Upute za uporabu Ploča za kuhanje	22
EL	Οδηγίες Χρήσης Εστίες	42
LT	Naudojimo instrukcija Kaitlentė	64
МК	Упатство за ракување Плоча за готвење	84
PL	Instrukcja obsługi Płyta grzejna	106
RU	Инструкция по эксплуатации Варочная панель	127
SR	Упутство за употребу Плоча за кување	150
SL	Navodila za uporabo Kuhalna plošča	171
UK	Інструкція Варильна поверхня	190



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



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

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	2
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	4
3. INSTALIMI.....	7
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	8
5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	10
6. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	15
7. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	17
8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	18
9. TË DHËNAT TEKNIKE.....	20
10. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	20
11. 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 spërkatësin e ujit dhe avullin për të pastruar pajisjen.
- Pas përdorimit, fikni elementin e pianurës me çelësin e kontrollit dhe mos u mbështetni te funksionimi i detektorit të tiganit.
- **PARALAJMËRIM:** Nëse sipërfaqja kriset, fiken pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike. Në rast se pajisja është e lidhur me rrymën elektrike direkt duke përdorur kuti lidhëse, hiqeni siguresën për të shkëputur pajisjen nga furnizimi me rrymë. Në çdo rast, kontaktoni me Qendrën e Autorizuar të Shërbimit.
- Për të shmangur rreziqet, nëse kabloja e furnizimit është e dëmtuar, ajo duhet zëvendësuar nga prodhuesi, shërbimi i autorizuar ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- **PARALAJMËRIM:** Përdorni vetëm mbrojtëset e pianurës të përcaktuara nga prodhuesi i pajisjes së gatimit ose të 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 letrë 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, djegiesh dhe goditjeje elektrike.

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

- Mos vendosni takëmë ose kapakë tenxheresh në zonat e gatimit. Ato mund të nxehen.
- Mos e 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 gatuar me ato.
- Avujt e çliruar nga vajrat e nxehtë mund të shkaktojnë djegie spontane.
- Vajrat e përdorur që përmbajnë mbetje ushqimesh mund të shkaktojnë zjarr në temperaturë më të ulët sesa vajrat e përdorur për herë të parë.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.

PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Për të shmangur rrezikun e djegies, mos i mbani enët e nxehta të gatimit në panelin e kontrollit.
- Mos vendosni kapak të nxehtë tigani në një sipërfaqen e xhamit të pianurës.
- Mos i lini enët e gatimit të thahen duke zier.

- Bëni kujdes të mos lini sende apo enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë bosh apo pa enë fare.
- Enët e gatimit prej gize apo me fund të dëmtuar mund të shkaktojnë gërvishtje në xham / qeramikën e xhamit. Ngriji një 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.
- Pastroni pajisjen me një leckë të butë të njomë. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, tako pastruese gërryese, solucione apo sende metalike, përveç nëse specifikohet ndryshe.

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 korrenti.
- Priteni kabllo e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.

3. INSTALIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

3.1 Përpara instalimit

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

Numri i serisë

3.2 Planurat inkaso

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

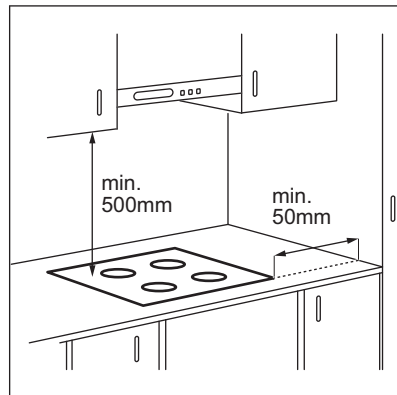
3.3 Kabloja e linjës

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

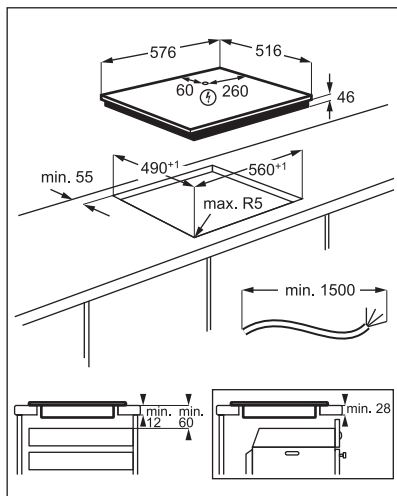
3.4 Montimi

Trajtojeni pajisjen me kujdes gjatë instalimit për të shmangur përkuljen ose dëmtimin e kornizës.

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.

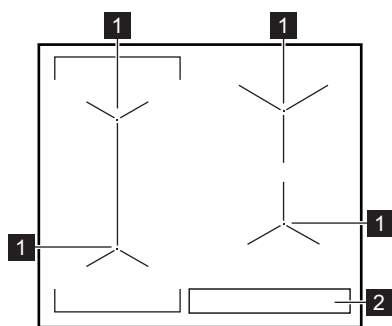


Gjeni videon udhëzuese "Si të montoni pianurën me induksion Electrolux - Montimi i banakut" duke shkruar emrin e plotë të treguar në grafikën më poshtë.



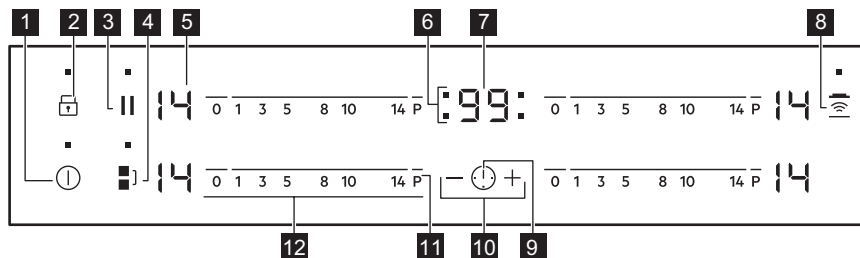
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

4.1 Skema e sipërfaqes së gatimit



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

4.2 Struktura 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 	NDEZUR / FIKUR	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar pianurën.
2 	Kyçje / Pajisja për sigurinë e fëmijës	Për të bllokuar/zhblokuar panelin e kontrollit.

	Fusha e sensori t	Funksioni	Komenti
3		Pauzë	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.
4		Bridge	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.
5	-	Ekrani i cilësimit të nxehtësisë	Për të treguar cilësimin e nxehtësisë.
6	-	Treguesit e kohëmatësit në zonat e gatimit	Për të treguar se për cilën zonë po vendosni kohën.
7	-	Ekrani i kohëmatësit	Për të treguar kohën në minuta.
8		Hob ² Hood	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar modalitetin manual të funksionit.
9		-	Për të zgjedhur zonën e gatimit.
10	+ / -	-	Për të shtuar ose pakësuar kohën.
11	P	PowerBoost	Për të aktivizuar funksionin.
12	-	Shiriti i komandimit	Për të vendosur cilësimin e nxehtësisë.

4.3 Ekranet e cilësimit të nxehtësisë

Ekрани	Përshkrimi
	Zona e gatimit është e çaktivizuar.
-	Zona e gatimit është në punë.
	Pauzë është aktive.
	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.

4.4 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 gatimi është e nxehtë. Ata tregojnë nivelin e

nxehtësisë së mbetur për zonat e gatimit që po përdorni aktualisht.

Treguesi mund të shfaqet edhe:

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

Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.

5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

⚠ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Aktivizimi dhe çaktivizimi

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

5.2 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 nxehtet 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.

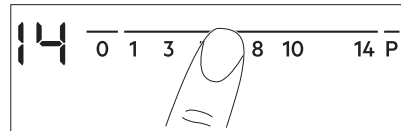
Lidhja ndërmjet cilësimit të nxehtësisë dhe kohës pas së cilës çaktivizohet pianura:

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

5.3 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.



5.4 Përdorimi i zonave të gatimit

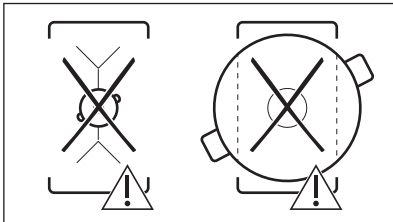
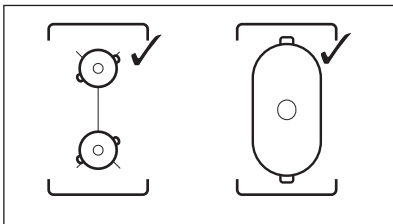
Vendosini enët në qendër të zonës së zgjedhur. Zonat e gatimit me induksion u

përshtaten automatikisht përmasave të bazamentit të enëve.



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

Ju mund të gatvani me enë gatimi të mëdha në dy zona gatimi në të njëjtën kohë. Ena e gatimit duhet të mbulojë qendrat e dy zonave, por nuk duhet të shkojë përtej shënimit të zonës. Nëse ena ndodhet mes dy qendrave, Bridge funksioni nuk do të aktivizohet.



5.5 Bridge



Funksioni vepron kur ena mbulon qendrat e dy zonave.

Ky funksion lidh dy zonat e majta të gatimit dhe ato funksionojnë si një e vetme.

Caktoni si fillim cilësimin e nxehtësisë për një nga zonat e majta të gatimit.

Për të aktivizuar funksionin: prekni . Për të caktuar ose ndryshuar cilësimin e nxehtësisë prekni një nga sensorët e kontrollit.

Për të çaktivizuar funksionin: prekni . Zonat e gatimit funksionojnë të pavarura.

5.6 Nxehtësi automatike

Aktivizoni këtë funksion për të arritur një cilësim të dëshiruar nxehtësie brenda një kohe më të shkurtër. Kur të aktivizohet, zona funksionin në cilësimin më të lartë në fillim dhe më pas vazhdon të gatuajë në cilësimin e dëshiruar të nxehtësisë.



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

Për të aktivizuar funksionin për një zonë

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

Për të çaktivizuar funksionin: ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.

5.7 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**. ndizet.

Për të çaktivizuar funksionin: ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.

5.8 Kohëmatësi

- Kohëmatësi me numërim mbrapsht

Mund ta përdorni këtë funksion për të caktuar kohëzgjatjen e një sesioni 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.  shfaqet. Kur treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë, koha fillon të rritet. Ekran kalon mes  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 .

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.

5.9 Pauzë

Ky funksion i cakton të gjitha vatrat 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.

Shtypni  për të aktivizuar funksionin.

 ndizet. Cilësimi i nxehtësisë është ulur në 1.

Për të çaktivizuar funksionin: prekni . Ndizet cilësimi i mëparshëm i nxehtësisë.

5.10 Kycje

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.

5.11 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.

5.12 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:

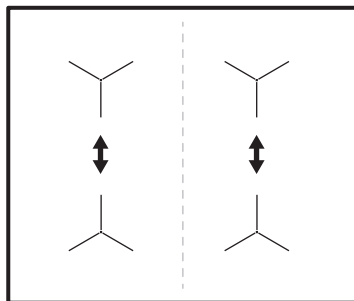
- prekni 
- Kujtuesi i minutave ulet
- Kohëmatësi me numërim mbrapsht ulet
- vendosni diçka në panelin e kontrollit.

5.13 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. Pianura kontrollon cilësimet e nxehtësisë për të mbrojtur siguresat e instalimit në shtëpi.

- Zonat e gatimit grupohen sipas vendndodhjes dhe numrit të fazave në pianurë. Secila fazë ka ngarkesë maksimale elektrike prej (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 ekranin të ndalojë së pulsuar ose reduktoni cilësimin e ngrohjes së zonës së gatimit të zgjedhur së fundmi. Zonat e gatimit do të vijnë në punë me cilësimin e ngrohjes së reduktuar. Ndrishojini 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.



5.14 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 aktivizuar. Në rast se është i çaktivizuar, aktivizojeni përpara se ta përdorni funksionin. Për më shumë informacion shihni manualin e përdorimit të aspiratorit.

Përdorimi automatik i funksionit

Për të vendosur në punë funksionin automatikisht, vendosni regjimin automatik në H1 – H6. Pianura është e vendosur fillimisht në H5. Aspiratori reagon sa herë që vendosni në punë pianurën. Pianura e njëj automatikisht temperaturën e enëve të gatimit dhe rregullon shpejtësinë e ventilatorit.

Regjimjet automatike

	Dritë autonomi ke	Zierja ¹⁾	Skuqja ²⁾
H0	Fikur	Fikur	Joaktiv
H1	Aktiv	Fikur	Joaktiv
H2 ³⁾	Aktiv	Shpejtësia e ventilatorit 1	Shpejtësia e ventilatorit 1
H3	Aktiv	Fikur	Shpejtësia e ventilatorit 1
H4	Aktiv	Shpejtësia e ventilatorit 1	Shpejtësia e ventilatorit 1
H5	Aktiv	Shpejtësia e ventilatorit 1	Shpejtësia e ventilatorit 2

	Dritë autonomi ke	Zierja ¹⁾	Skuqja ²⁾
H6	Aktiv	Shpejtësia e ventilatorit 2	Shpejtësia e ventilatorit 3

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

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

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

Ndryshimi i regjimit automatik

1. Çaktivizoni pianurën.
2. Shtypni për 3 sekonda. Ekranin 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 ju 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, caktoni regjimin automatik në H1 – H6.



Drita në aspirator çaktivizohet 2 minuta pas çaktivizimit të pianurës.

6. UDHËZIME DHE KËSHILLA



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Enë gatimi



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

Përdorni zonat e gatimit me induksion me enë të përshtatshme.

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

Materiali i enës së gatimit

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

Ena është e përshtatshme për një pianurë me induksion nëse:

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

Dimensionet e enës së gatimit

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



Referojuni kapitullit "Të dhënat teknike".

6.2 Zhurma gjatë përdorimit



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

Zhurma lidhur me enët e gatimit:

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

Zhurma lidhur me pianurën:

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

6.3 Öko Timer (Kohëmatësi Eco)

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

6.4 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 ngrohjes	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	Përzieni herë pas here.
1 - 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	Ngrohni zarzavatet, peshkun, mishin.	20 - 45	Shtoni disa lugë gjelle lëng.
7 - 9	Ngrohni patatet.	20 - 60	Përdorni maksimumi ¼ l ujë për 750 g patate.
7 - 9	Gatuani sasi më të mëdha ushqimesh, gjellërash dhe supash.	60 - 150	Deri në 3 litra lëng plus përbërësit.
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 pasi të ketë kaluar gjysma e kohës.
12 - 13	Skuqje e mirë, qofte me patate, fileto mishi, bifteke.	5 - 15	Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës.

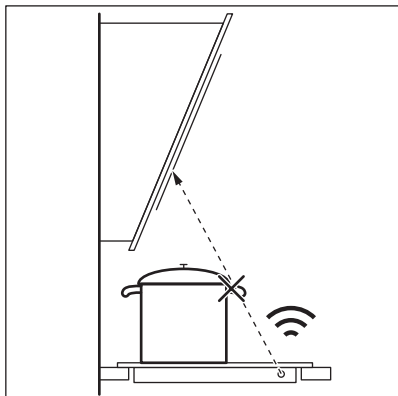
Cilësimet e ngrohjes	Përdorni që të:	Koha (minuta)	Ndihmë
14	Zierje e ujit, gatimi i makaronave, përcëllimi i mishit (gulash, rosto e majme, patate të pjekura mirë.		
P	Zierje sasish të mëdha uji. PowerBoost është i aktivizuar.		

6.5 Këshilla dhe sugjerime për Hob²Hood

Kur përdorni pianurën me këtë funksion:

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

Aspiratori në figurë është përdorur vetëm si shembull.



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

Aspiratorët me funksionin Hob²Hood

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

7. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

7.1 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.

7.2 Pastrimi i pianurës

- **Hiqni menjëherë:** plastmasë të shkrirë, celofan, sheqer dhe ushqime me sheqer, ndryshe pianura mund të dëmtohet nga papastërtia. Kini kujdes të shmangni djegiet. Përdorni kruajtësen speciale të pianurës mbi sipërfaqen e xhamit në një kënd të ngushtë dhe rrëshqiteni tehn mbi sipërfaqe.
- **Hiqeni kur pianura të jetë ftohur mjaftueshëm:** njollat e çmërsit, rrëketë e

ujit, njollat e yndyrës, çngjyrosjet e ndritshme metalike. Pastrojeni pianurën me një leckë të njomë dhe me detergjent jo-gërryes. Pas pastrimit, thajeni pianurën me një leckë të butë.

- **Heqja e çngjyrosjeve të ndritshme metalike:** përdorni një solucion me ujë dhe uthull dhe pastroni sipërfaqen e xhamit me një leckë.

8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

8.1 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 aktiv.	Referojuni "Pause".
	Ka ujë ose njolla yndyre në panelin e kontrollit.	Pastroni panelin e kontrollit.
Dëgjohet një sinjal konstant bip.	Lidhja elektrike nuk është e saktë.	Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Kërkojini një elektrikist të kualifikuar të kontrollojë instalimin.
Tingëllon një sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura. Tingëllon një sinjal akustik kur çaktivizohet pianura.	Vendosët diçka mbi një a më shumë prej fushave me sensor.	Hiqni objektin nga fushat me sensor.
Pianura çaktivizohet.	Vendosët diçka mbi fushën me sensor ①.	Hiqni objektin nga fusha me sensor.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
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.
Hob*Hood nuk punon.	Ju mbuluar panelin e kontrollit.	Hiqni objektin nga paneli i kontrollit.
	Ju përdorni një tenxhere shumë të lartë që bllokun sinjalin.	Përdorni një enë më të vogël, ndryshoni zonën e gatimit ose përdorni aspiratorin manualisht.
Nxehja automatike nuk vihet në punë.	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 vihet në punë.	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. Drejtojeni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".
	Diametri i bazamentit të enës është tepër i vogël për zonën.	Përdorni enë me dimensione të sakta. Referojuni kapitullit "Të dhënat teknike".
Ngrohja kërkon një kohë të gjatë.	Enët e gatimit janë shumë të vogla dhe marrin vetëm një pjesë të energjisë së krijuar nga zona e gatimit.	Për transferimin optimal të nxehtësisë përdorni enë gatimi me diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit më "Të dhëna teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit").
 dhe një numër afishohet.	Ka një gabim në pianurë.	Çaktivizojeni pianurën dhe aktivizojeni sërish pas 30 sekondash. Nëse  ndizet sërish, shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Pas 30 sekondave, lidheni sërish pianurën. Nëse problemi vazhdon, flisni me qendrën e autorizuar të shërbimit.

8.2 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 autorizuara të shërbimit gjenden në librezën e garancisë.

9. TË DHËNAT TEKNIKE

9.1 Tabela e parametrave

Modeli EIV6340X
Lloji 61 B4A 01 AA
Induksion 7.35 kW
Nr. i ser.
ELECTROLUX

PNC 949 596 865 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Prodhuar në: Gjermani
7.35 kW



9.2 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	3200	10	125 - 210
Majtas mbrapa	2300	3200	10	125 - 210
Djathtas përpara	1400	2500	4	125 - 145
Djathtas mbrapa	1800	2800	10	145 - 180

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

Për transferimin e nxehtësisë dhe rezultate të gatimit optimale përdorni enë gatimi me

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

10. EFIKASITETI ENERGJETIK

10.1 Informacion i produktit sipas rregullores së ekodizajnit të BE-së

Identifikimi i modelit	EIV6340X
Lloji i pianurës	Pianurë inkaso
Numri i zonave të gatimit	4
Teknologji ngrohjeje	Induksion

Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø)	Majtas përpara	21.0 cm
	Majtas mbrapa	21.0 cm
	Djathtas përpara	14.5 cm
	Djathtas mbrapa	18.0 cm
Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Majtas përpara	178.4 Wh/kg
	Majtas mbrapa	178.4 Wh/kg
	Djathtas përpara	183.2 Wh/kg
	Djathtas mbrapa	184.9 Wh/kg
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)		181.2 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.

10.2 Kursimi i energjisë

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

- Kur ngrohni ujë, përdorni vetëm sasinë që ju nevojitet.

- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakët mbi enët e gatimit.
- Vendosni enët e gatimit në zonën e gatimit përpara se ta aktivizoni.
- Enët më të vogla vendosini në zonat më të vogla të gatimit.
- Vendosini enët direkt në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorni nxehësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrirë atë.

10.3 Informacion i produktit për konsumin e energjisë dhe kohën maksimale për të arritur regjimin e fuqisë së ulët

Konsumi i energjisë në regjimin fikur	0.3 W
Koha maksimale e nevojshme që pajisja të arrijë automatikisht regjimin e zbatueshëm të fuqisë së ulët	2 min

11. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndhmoni 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 kontaktini 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

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	22
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	24
3. POSTAVLJANJE.....	27
4. OPIS PROIZVODA.....	28
5. SVAKODNEVNA UPORABA.....	30
6. SAVJETI.....	35
7. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	37
8. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....	37
9. TEHNIČKI PODACI.....	39
10. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	40
11. 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 nemojte koristiti raspršivač vode i paru.
- Nakon upotrebe isključite element ploče za kuhanje uz pomoć njegove kontrole i ne oslanjajte se na detektor posude.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste spriječili mogućnost električnog udara. U slučaju da je uređaj spojen na električnu mrežu izravno pomoću razvodne kutije, uklonite osigurač i odspojite uređaj iz napajanja. U svakom slučaju obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili slične kvalificirane osobe kako bi se izbjegla opasnost.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike ploče za kuhanje koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuhanje ili koje je proizvođač uređaja naznačio u uputama za uporabu kao prikladne ili štitnike ploče za kuhanje ugrađene u uređaj. Uporaba neodgovarajućih štitnika može uzrokovati ozljede.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili oštećenja uređaja.

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

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

2.2 Električni priključak

UPOZORENJE!

Rizik od požara i strujnog udara.

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

- Pazite da kabel napajanja ili utikač (ako postoji) ne dodiruju vrući uređaj ili vruće posuđe kada priključujete uređaj u obližnju utičnicu.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pripazite da ne oštetite utikač (ako 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.

2.3 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 kako biste izbjegli opasnost od opekline.
- 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.
- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nemojte koristiti abrazivna sredstva, abrazivne spužvice 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 pogodine 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 električnog napajanja.
- Odrežite električni kabel za napajanje u blizini uređaja i bacite ga.

3. POSTAVLJANJE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

3.1 Prije postavljanja

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

Serijski broj

3.2 Ugradne ploče za kuhanje

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

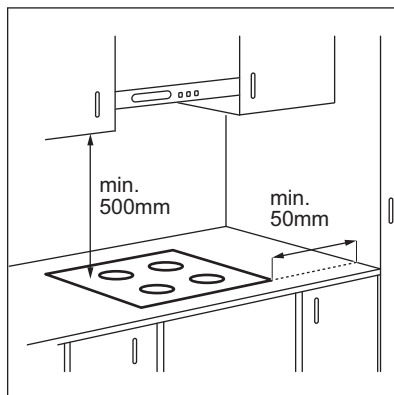
3.3 Priključni kabel

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

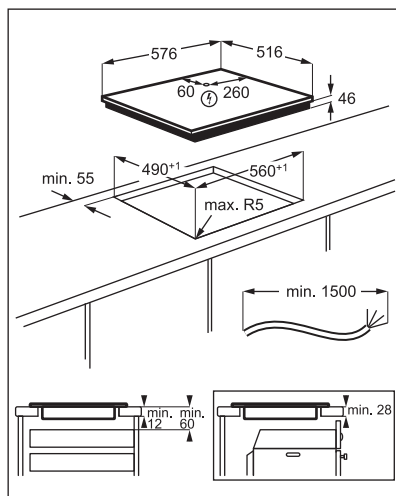
3.4 Montaža

Pažljivo rukujte uređajem tijekom postavljanja kako biste izbjegli savijanje ili oštećenje okvira.

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.

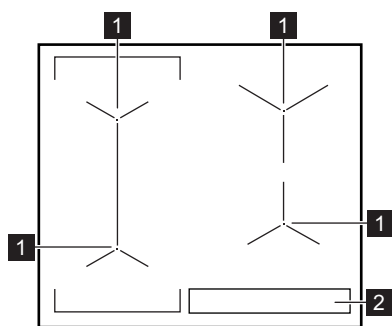


Pronađite videozapis s uputama "Kako instalirati indukcijsku ploču Electrolux - instalacija radne ploče" upisivanjem punog naziva navedenog na grafičkom prikazu u nastavku.



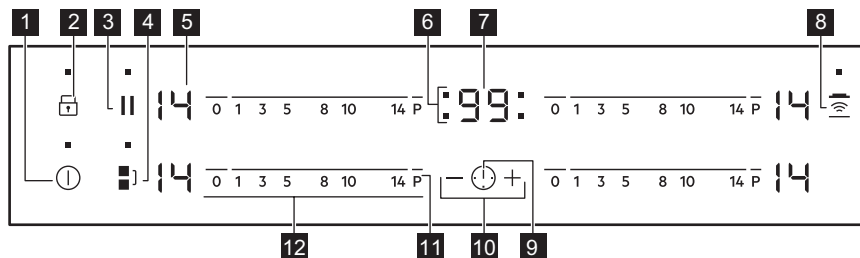
4. OPIS PROIZVODA

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 senzora	Funkcija	Napomena
1 ①	UKLJUČIVANJE / ISKLJUČIVANJE	Za uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje.
2 ②	Blokiranje / Uređaj za zaštitu djece	Za zaključavanje/otključavanje upravljačke ploče.

	Polje senzo- ra	Funkcija	Napomena
3		Pauza	Za uključivanje i isključivanje funkcije.
4		Bridge	Za uključivanje i isključivanje funkcije.
5	-	Prikaz stupnjeva kuhanja	Za prikaz stupnja kuhanja.
6	-	Indikatori tajmera zona kuhanja	Za prikaz zone za koju ste postavili vrijeme.
7	-	Zaslon tajmera	Za prikaz vremena u minutama.
8		Hob²Hood	Za uključivanje i isključivanje ručnog načina rada funkcije.
9		-	Za odabir zone kuhanja.
10	+ / -	-	Za povećanje ili smanjenje vremena.
11	P	PowerBoost	Za uključivanje funkcije.
12	-	Upravljačka traka	Za postavljanje stupnja kuhanja.

4.3 Zasloni stupnja kuhanja

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

4.4 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.

Svjetlo indikatora  se pojavljuje kad je zona za kuhanje vruća. Oni prikazuju

razinu preostale topline za zone kuhanja koje trenutno koristite.

Indikator se također može pojaviti:

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

Indikator nestaje kad se zona za kuhanje ohladi.

5. SVAKODNEVNA UPORABA

⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Uključivanje i isključivanje

Dodirnite  na 1 sekundu za uključivanje ili isključivanje ploče kuhanja.

5.2 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.

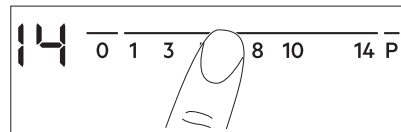
Veza između stupnja kuhanja i vremena nakon kojeg se ploča za kuhanje isključuje:

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

5.3 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.



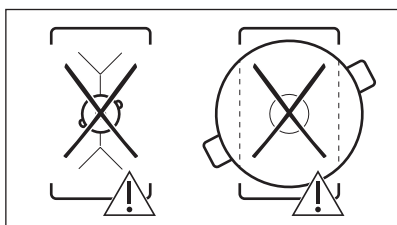
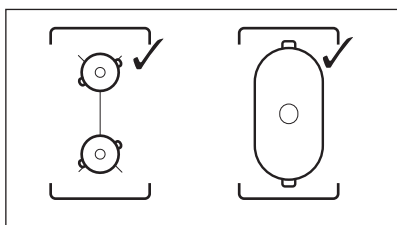
5.4 Korištenje zona kuhanja

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



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

Možete kuhati i tako da veliko posuđe istovremeno postavite na dvije zone kuhanja. Posuđe mora pokrivati središta obje zone ali ne prelaziti oznaku područja. Ako se posuđe nalazi između dva središta, funkcija Bridge se neće uključiti.



5.5 Bridge



Funkcija radi kada posuda pokriva središta dvije zone.

Ova funkcija povezuje dvije zone kuhanja s lijeve strane i one djeluju kao jedna.

Najprije postavite stupanj kuhanja za jednu od lijevih zona kuhanja.

Za uključivanje funkcije: dodirnite . Za postavljanje ili izmjenu stupnja topline dodirnite jedan od upravljačkih senzora.

Za isključivanje funkcije: dodirnite . Zone kuhanja rade neovisno jedna o drugoj.

5.6 Automatsko zagrijavanje

Aktivirajte tu funkcijeukako biste u kraćem vremenu postigli željeni stupanj kuhanja. Ako je uključena, na početku zona radi na najvišem stupnju kuhanja, a zatim nastavlja raditi na željenom stupnju kuhanja.



Za aktivaciju te funkcije zona kuhanja mora biti hladna.

Za uključivanje funkcije za zonu kuhanja:

dodirnite **P** (se uključuje). Odmah dodirnite željeni stupanj kuhanja. Nakon 3 sekunde (se uključuje).

Za isključivanje funkcije: promijenite stupanj kuhanja.

5.7 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.

5.8 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. Zaslom 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.

5.9 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.

Pritisnite  za uključivanje funkcije.

 pojavljuje se. Postavka topline je spuštена na 1.

Da biste isključili funkciju: pritisnite . Uključuje se prethodna postavka topline.

5.10 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.

5.11 Uređaj za zaštitu djece

Ova funkcija sprječava nehotično uključivanje ploče za kuhanje.

Za uključivanje funkcije: uključite ploču za kuhanje pomoću ①. Ne postavljajte nijedan stupanj kuhanja. Dodirnite  u trajanju od 4 sekunde.  se uključuje. Isključite ploču za kuhanje pomoću ①.

Za isključivanje funkcije: uključite ploču za kuhanje pomoću ①. Ne postavljajte nijedan stupanj kuhanja. Dodirnite  u trajanju od 4 sekunde.  se uključuje. Isključite ploču za kuhanje pomoću ①.

Za premošćenje funkcije za samo jedno vrijeme kuhanja: uključite ploču za kuhanje pomoću ①.  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 ① funkcija ponovno radi.

5.12 OffSound Control (Uključivanje i isključivanje zvukova)

Isključite ploču za kuhanje. Dodirnite ① u trajanju od 3 sekunde. Zaslon 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 isključuje.

Kada je funkcija postavljena na  zvuk se oglašava samo kada:

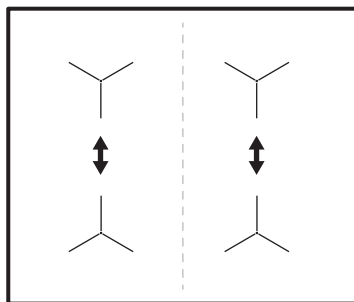
- dodirnete ①
- Zvučni alarm pada
- Tajmer odbrojanja pada
- stavite nešto na upravljačku ploču.

5.13 Upravljanje snagom

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

- Zone kuhanja grupirane su u skladu s lokacijom i brojem faza u ploči za kuhanje. Svaka faza ima maksimalno opterećenje 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.
- Zaslon 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.



5.14 Hob²Hood

To je napredna automatska funkcija koja spaja ploču za kuhanje na posebnu kuhinjsku napu. I ploča za kuhanje i kuhinjska napa imaju komunikaciju preko infracrvenog signala. Brzina ventilatora automatski se 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 isključen. U slučaju da je isključen, prije uporabe funkcije ga uključite. Za više informacija pogledajte korisnički priručnik za napu.

Automatsko upravljanje funkcijom

Za automatsko upravljanje funkcijom, podesite automatski način rada na H1 – H6. Ploča za kuhanje je izvorno podešena na H5. Napa reagira kad god radite s pločom za kuhanje. Ploča za kuhanje automatski prepoznaje temperaturu posuđa i prilagođava brzinu ventilatora.

Automatski načini rada

	Automat-sko svjet-lo	Vrenje ¹⁾	Prženje ²⁾
H0	Isključeno	Isključeno	Isključeno
H1	Uključeno	Isključeno	Isključeno
H2 ³⁾	Uključeno	Brzina ven-tilatora 1	Brzina ven-tilatora 1
H3	Uključeno	Isključeno	Brzina ven-tilatora 1
H4	Uključeno	Brzina ven-tilatora 1	Brzina ven-tilatora 1
H5	Uključeno	Brzina ven-tilatora 1	Brzina ven-tilatora 2
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. Zaslom 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 , postaviti 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, podesite automatski način rada na H1 – H6.



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

6. SAVJETI

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Posuđe



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

Koristite indukcijska polja za kuhanje s prikladnim posuđem.

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

Materijal posuđa

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

Posuđe je pogodno za indukcijsku ploču ako:

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

Dimenzije posuđa

- Indukcijske polja za kuhanje automatski se prilagođavaju dimenzijama dna posuđa. Pogledajte „Tehnički podaci“ > „Specifikacije polja kuhanja“ za ispravne dimenzije posuđa. Posuđe stavite na sredinu zone kuhanja.
- Učinkovitost polja kuhanja povezana je s promjerom posuđa. Za optimalan prijenos topline koristite posuđe čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u „Tehnički podaci“ > „Specifikacije polja kuhanja“).

- Posuđe manjeg promjera od određenog polja kuhanja prima samo dio snage koju stvara polje kuhanja, što rezultira sporijim zagrijavanjem.
- Iz sigurnosnih razloga i zbog optimalnih rezultata kuhanja, nemojte koristiti posuđe veće od navedenog u "Specifikacija polja kuhanja". Izbjegavajte držanje posuđa u blizini upravljačke ploče tijekom kuhanja. To može utjecati na rad upravljačke ploče ili slučajno aktivirati funkcije ploče za kuhanje.



Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci".

6.2 Buka tijekom rada



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

Buka povezana s posuđem:

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

Zvukovi povezani s pločom za kuhanje:

- klikanje: događa se električno prebacivanje.
- šištanje, zujanje: ventilator radi.
- ritmički zvuk: otkriveno je posuđe.

6.3 Ōko 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.

6.4 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.

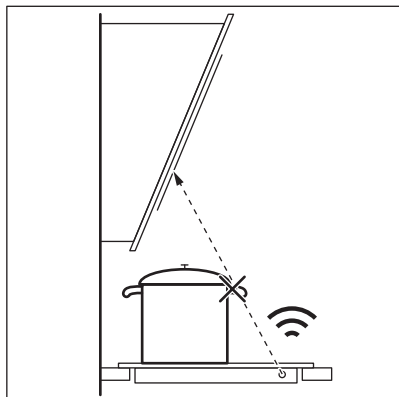
Postavka topli- ne	Koristi se za:	Vrijeme (min)	Savjeti
- 1	Održavanje kuhane hrane toplom.	prema po- trebi	Stavite poklopac na posuđe.
1 - 3	Umak Hollandaise, topljeni: maslac, čokolada, želatina.	5 - 25	Pomiješajte s vremena na vrijeme.
1 - 3	Stvrdnite: pahuljasti omlet, pečena jaja.	10 - 40	Kuhajte poklopljeno.
3 - 5	Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, zagrijavanje gotovih jela.	25 - 50	Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku promiješajte na pola postupka kuhanja.
5 - 7	Povrće na pari, riba, meso.	20 - 45	Dodati nekoliko žlica tekućine.
7 - 9	Krumpiri na pari.	20 - 60	Koristite maks. ¼ l vode za 750 g krumpira.
7 - 9	Kuhajte veće količine hrane, variva i juha.	60 - 150	Do 3 l tekućine plus sastojci.
9 - 12	Lagano prženje: odresci, teleći cordon-bleu, kotleti, mljeveno meso u tijestu, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci.	prema po- trebi	Okrenite na drugu stranu nakon proteka polovice vremena.
12 - 13	Jako prženje, prženi naribani krumpir, kare odresci, odresci.	5 - 15	Okrenite na drugu stranu nakon proteka polovice vremena.
14	Zakuhajte vodu, skuhaite tjesteninu, zapecite meso (gulaš, pečenje u loncu), ispržite čips.		
P	Zakuhajte velike količine vode. PowerBoost je uključen.		

6.5 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.

Ploča za kuhanje na slici samo je primjer.



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

Napa štednjaka s funkcijom Hob²Hood

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



7. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

7.1 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.

7.2 Čišćenje ploče za kuhanje

- **Odmah uklonite:** otopljenu plastiku, plastičnu foliju, šećer i hranu sa šećerom

jer u protivnom nečistoće mogu uzrokovati oštećenja ploče za kuhanje. Pripazite da izbjegnute opekotine. Koristite posebni strugač na staklenoj površini pod ostrim kutom i oštricu pomičite po površini.

- **Skinite nakon što se ploča za kuhanje dovoljno ohladi:** mrlje od kamenca i vode, mrlje od masnoće, sjajne mrlje na metalnim dijelovima. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i neabrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja ploču za kuhanje obrišite mekom krpom.
- **Uklonite sjajnu diskoloraciju metala:** Za čišćenje staklenih površina krpom koristite otopinu vode i octa.

8. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

8.1 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.
	Dodirnuti ste 2 ili više senzorskih polja u isto vrijeme.	Dodirnite samo jedno polje senzora.
	Pauza radi.	Pogledajte poglavlje "Pauza".
	Na upravljačkoj ploči postoje mrlje od vode ili masti.	Očistite upravljačku ploču.
Možete čuti stalni zvučni signal.	Električna veza nije ispravna.	Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Obratite se kvalificiranom električaru kako bi provjerio instalaciju.
Oglašava se zvučni signal i ploča se isključuje. Oglašava se zvučni signal kad se ploča isključuje.	Stavite nešto na jedno ili više senzorskih polja.	Uklonite predmet sa polja senzora.
Ploča se isključuje.	Nečime ste prekrili polje senzora 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.
Hob®Hood ne radi.	Pokrili ste upravljačku ploču.	Uklonite objekt s upravljačke ploče.
	Koristite vrlo visok lonac koji blokira signal.	Koristite manji lonac, promijenite zonu kuhanja ili ručno upravljajte napom.
Automatsko zagrijavanje ne radi.	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.
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 radi.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
 pojavljuje se.	Na zoni nema posuđa.	Stavite posuđe na zonu kuhanja.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	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".
Zagrijavanje traje dugo.	Posuđe je premalog promjera i prima samo dio snage koju stvara polje za kuhanje.	Za optimalan prijenos topline koristite posuđe čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u „Tehnički podaci” > „Specifikacije polja kuhanja”).
 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.

8.2 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.

9. TEHNIČKI PODACI

9.1 Natpisna pločica

Model EIV6340X
Vrsta 61 B4A 01 AA
Indukcija 7.35 kW
Ser.Nr.
ELECTROLUX

PNC 949 596 865 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Proizvedeno u: Njemačka
7.35 kW



9.2 Specifikacije polja za kuhanje

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

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

Za optimalan prijenos topline i rezultate kuhanja koristite posuđe čiji je promjer dna

sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u tablici). Ne koristite posuđe veće od promjera polja kuhanja.

10. ENERGETSKA UČINKOVITOST

10.1 Informacije o proizvodu u skladu s EU uredbom o ekološkom dizajnu

Identifikacija modela	EIV6340X	
Vrsta ploče za kuhanje	Ugradbena ploča za kuha-nje	
Broj zona za kuhanje	4	
Toplinska tehnologija	Indukcija	
Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø)	Lijeva prednja	21.0 cm
	Lijeva stražnja	21.0 cm
	Desna prednja	14.5 cm
	Desna stražnja	18.0 cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking)	Lijeva prednja	178.4 Wh/kg
	Lijeva stražnja	178.4 Wh/kg
	Desna prednja	183.2 Wh/kg
	Desna stražnja	184.9 Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)	181.2 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.

10.2 Ušteda energije

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

- Kad zagrijavate vodu, koristite samo količinu koju trebate.

- Ako je moguće, posuđe poklopite poklopcem.
- Prije uključenja zone kuhanja, stavite posuđe na nju.
- Manje posuđe stavite na manje zone kuhanja.

- Posuđe stavite izravno na sredinu zone kuhanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za topljenje.

10.3 Informacije o proizvodu za potrošnju energije i maksimalno vrijeme do primjenjivog načina rada pri niskoj snazi

Potrošnja energije u načinu rada "isklj."

0.3 W

Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenjivi način rada pri niskoj snazi 2 min

11. 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.

Καλωσορίσατε στην Electrolux! Ευχαριστούμε που επιλέξατε τη συσκευή μας.



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:
www.electrolux.com/support

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	42
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	45
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	47
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	48
5. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	50
6. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	56
7. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	59
8. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	59
9. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	61
10. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	62
11. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	63

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και

περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.

- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Ο καπνός είναι ένδειξη υπερθέρμανσης. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε νερό για να σβήσετε πυρκαγιά από το μαγείρεμα. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και καλύψτε τις φλόγες με π.χ. πυρίμαχη κουβέρτα ή καπάκι.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω μιας εξωτερικής διάταξης μεταγωγής, όπως ένας

χρονοδιακόπτης, ή να είναι συνδεδεμένη σε κύκλωμα το οποίο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συχνά από μια διάταξη.

- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μην τοποθετείτε πάνω στην επιφάνεια της εστίας μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια, γιατί μπορούν να ζεσταθούν.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Μη χρησιμοποιείτε ψεκασμό με νερό και ατμό για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της εστίας από το χειριστήριό της, χωρίς να βασίζεστε στον αισθητήρα σκευών.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Εάν υπάρχουν ρωγμές στην επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην παροχή ρεύματος με κουτί σύνδεσης, αφαιρέστε την ασφάλεια για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος. Σε κάθε περίπτωση, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο ώστε να αποφευχθούν τυχόν κίνδυνοι.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών του κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Μόνο ένα εξειδικευμένο άτομο πρέπει να εγκαταστήσει αυτήν τη συσκευή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή βλάβης στη συσκευή.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Στεγανοποιήστε τις κομμένες επιφάνειες με υλικό στεγανοποίησης, ώστε να αποτραπεί η διόγκωσή τους από την υγρασία.
- Προστατέψτε το κάτω μέρος της συσκευής από ατμούς και υγρασία.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτα ή κάτω από παράθυρο. Έτσι, αποτρέπεται η πτώση ζεστών μαγειρικών σκευών από τη συσκευή κατά το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου.
- Η κάθε συσκευή διαθέτει ανεμιστήρες ψύξης στο κάτω μέρος.
- Αν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω από συρτάρι:
 - Μην αποθηκεύετε μικρά αντικείμενα ή φύλλα χαρτιού που θα μπορούσαν να αναρροφηθούν από τη συσκευή, καθώς θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά στους ανεμιστήρες ψύξης ή να καταστρέψουν το σύστημα ψύξης.
 - Διατηρείτε απόσταση τουλάχιστον 2 cm ανάμεσα στο κάτω μέρος της συσκευής και στα αντικείμενα που αποθηκεύονται στο συρτάρι.

- Αφαιρέστε τυχόν διαχωριστικά πλαίσια που είναι εγκατεστημένα στο ντουλάπι κάτω από τη συσκευή.

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- , η συσκευή πρέπει να γειωθεί.
- Πριν από την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί σωστά. Οι χαλαρές ή λανθασμένες συνδέσεις στο καλώδιο τροφοδοσίας ή το φισ (κατά περίπτωση), μπορούν να οδηγήσουν σε υπερθέρμανση του ακροδέκτη.
- Χρησιμοποιήστε το κατάλληλο καλώδιο τροφοδοσίας.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να μπερδεύεται.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει εγκατασταθεί προστασία από ηλεκτροπληξία.
- Χρησιμοποιήστε τον σφιγκτήρα ανακούφισης καταπόνησης στο καλώδιο.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φισ (κατά περίπτωση) δεν έρχεται σε επαφή με τη ζεστή συσκευή ή με ζεστά μαγειρικά σκεύη κατά τη σύνδεση της συσκευής σε πρίζα.
- Μη χρησιμοποιείτε πολυπρίζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φισ τροφοδοσίας (κατά περίπτωση) ή στο καλώδιο τροφοδοσίας. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή έναν ηλεκτρολόγο για την αλλαγή ενός κατεστραμμένου καλωδίου τροφοδοσίας.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να

στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.

- Συνδέστε το φινιρ τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φινιρ τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φινιρ τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φινιρ τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις ετικέτες και την προστατευτική μεμβράνη (κατά περίπτωση) πριν από την πρώτη χρήση.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Ορίστε τις ζώνες μαγειρέματος στη θέση «Απενεργοποίηση» μετά από κάθε χρήση.
- Μην τοποθετείτε μαχαρολόκια ή καπάκια από κατασφαλιδία πάνω στις ζώνες μαγειρέματος. Μπορεί να ζεσταθούν.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.

- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, αποσυνδέστε την αμέσως από την παροχή ρεύματος. Με αυτόν τον τρόπο, αποτρέπεται πιθανή ηλεκτροπληξία.
- Οι χρήστες με βηματοδότη πρέπει να διατηρούν απόσταση τουλάχιστον 30 cm από τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος, όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Όταν τοποθετείτε φαγητό μέσα σε ζεστό λάδι, μπορεί να υπάρξει πισίλισμα.
- Μην χρησιμοποιείτε αλουμινοχαρτό ή άλλα υλικά μεταξύ της επιφάνειας μαγειρέματος και του μαγειρικού σκεύους, εκτός αν υποδεικνύεται διαφορετικά από τον κατασκευαστή της συσκευής.
- Να χρησιμοποιείτε μόνο αξεσουάρ που συνιστώνται για αυτήν τη συσκευή από τον κατασκευαστή.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης.

- Τα λίπη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδια όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.
- Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ ζεστό λάδι μπορεί να προκαλέσουν αυθόρμητη ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι, που μπορεί να περιέχει υπολείμματα τροφίμων, μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά σε χαμηλότερη θερμοκρασία από το λάδι που χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στον πίνακα χειριστηρίων για την αποφυγή εγκαυμάτων.
- Μην τοποθετείτε το ζεστό κάλυμμα σκεύους στη γυάλινη επιφάνεια των εστιών.
- Μην αφήνετε να στεγνώσει το περιεχόμενο των μαγειρικών σκευών καθώς μαγειρεύετε.

- Προσέξτε να μην αφήσετε αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη να πέσουν πάνω στη συσκευή. Η επιφάνεια μπορεί να καταστραφεί.
- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδεια σκεύη ή χωρίς σκεύη.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο ή αυτά με φθαρμένη βάση μπορούν να χαράξουν τη γυάλινη / υαλοκεραμική επιφάνεια. Να σηκώνετε πάντα αυτά τα αντικείμενα όταν πρέπει να τα μετακινήσετε στην επιφάνεια μαγειρέματος.

2.4 Φροντίδα και καθαρισμός

- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει πριν την καθαρίσετε.
- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό και ζεστό νερό. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα, εκτός αν ορίζεται διαφορετικά.

2.5 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο

Κέντρο Σέρβις. Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.

2.6 Απόρριψη



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την ηλεκτρική τροφοδοσία.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

3.1 Πριν από την εγκατάσταση

Προτού εγκαταστήσετε τις εστίες, σημειώστε τις παρακάτω πληροφορίες από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω μέρος των εστιών.

Σειριακός αριθμός

3.2 Εντοιχιζόμενες εστίες

Χρησιμοποιείτε τις εντοιχιζόμενες εστίες μόνο μετά την εγκατάστασή τους σε σωστά κατασκευασμένα εντοιχιζόμενα ντουλάπια και

πάγκους εργασίας που πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα.

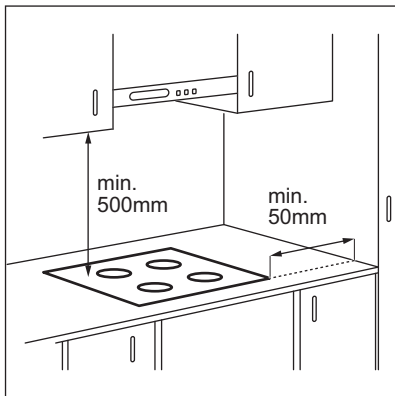
3.3 Καλώδιο σύνδεσης

- Οι εστίες παρέχονται με καλώδιο σύνδεσης.
- Για αντικατάσταση του καλωδίου ρεύματος που έχει φθαρεί, χρησιμοποιήστε τύπο καλωδίου: H05V2V2-F η οποία είναι ανθεκτική σε θερμοκρασία 90 °C ή υψηλότερη. Επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Το καλώδιο σύνδεσης θα πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από εξουσιοδοτημένο ηλεκτρολόγο.

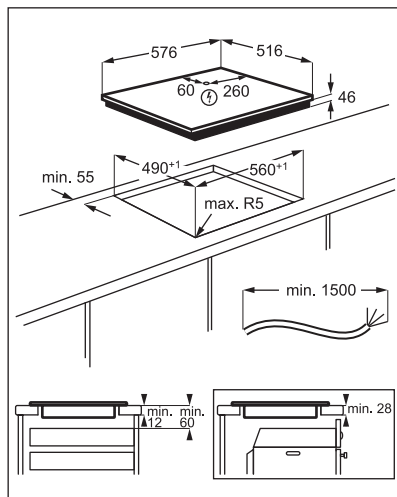
3.4 Συναρμολόγηση

Να χειρίζεστε τη συσκευή με προσοχή κατά την εγκατάσταση, ώστε να μην λυγίσει ή καταστραφεί το πλαίσιο.

Εάν εγκαταστήσετε την εστία κάτω από απορροφητήρα, ανατρέξτε στις οδηγίες εγκατάστασης του απορροφητήρα για την ελάχιστη απόσταση μεταξύ των συσκευών.



Αν η συσκευή εγκατασταθεί πάνω από συρτάρι, ο εξαερισμός των εστιών μπορεί να θερμάνει τα αποθηκευμένα αντικείμενα στο συρτάρι κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.



Βρείτε το εκπαιδευτικό βίντεο «Πώς να εγκαταστήσετε τις επαγωγικές εστίες της Electrolux - Εγκατάσταση σε πάγκο», πληκτρολογώντας το πλήρες όνομα που υποδεικνύεται στο παρακάτω γραφικό.



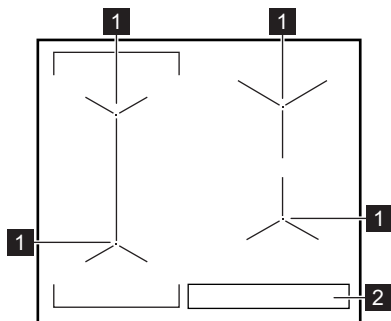
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



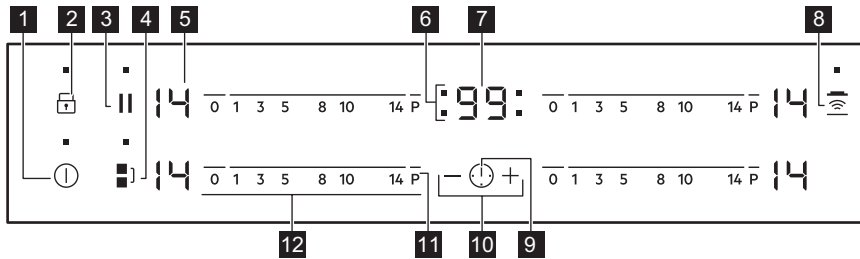
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

4.1 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



- 1 Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος
- 2 Πίνακας χειριστηρίου

4.2 Διάταξη χειριστηρίου



Χρησιμοποιήστε τα πεδία αφής για τη λειτουργία της συσκευής. Οι οθόνες, οι ενδείξεις και οι ήχοι υποδεικνύουν τις λειτουργίες που είναι ενεργοποιημένες.

Πεδίο αφής	Λειτουργία	Σχόλιο
1	ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εστιών.
2	Κλείδωμα / Διάταξη ασφαλείας για παιδιά	Για κλείδωμα / ξεκλείδωμα του χειριστηρίου.
3	Πάυση	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.
4	Bridge	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.
5 -	Ένδειξη σκάλας μαγειρέματος	Για εμφάνιση της σκάλας μαγειρέματος.
6 -	Ενδείξεις χρονοδιακόπτη για τις ζώνες μαγειρέματος	Για εμφάνιση της ζώνης για την οποία έχει ρυθμιστεί ο χρόνος.
7 -	Ένδειξη χρονοδιακόπτη	Για εμφάνιση του χρόνου σε λεπτά.
8	Hob ² Hood	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της χειροκίνητης επιλογής της λειτουργίας.
9	-	Για επιλογή της ζώνης μαγειρέματος.
10	-	Για αύξηση ή μείωση του χρόνου.
11	PowerBoost	Για ενεργοποίηση της λειτουργίας.
12 -	Μπάρα χειριστηρίων	Για ρύθμιση μιας σκάλας μαγειρέματος.

4.3 Ενδείξεις σκάλας μαγειρέματος

Οθόνη	Περιγραφή
	Η ζώνη μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη.
	Η ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.

Οθόνη	Περιγραφή
	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Παύση.
	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Αυτόματη προθέρμανση.
	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή PowerBoost.
 + ψηφίο	Υπάρχει δυσλειτουργία.
 /  / 	OptiHeat Control (Ενδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων): συνέχιση μαγειρέματος / διατήρηση θερμότητας / υπολειπόμενη θερμότητα.
	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Κλειδώμα / Διάταξη ασφαλείας για παιδιά.
	Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι σωστό ή είναι πολύ μικρό ή δεν έχει τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος.
	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Αυτόματη απενεργοποίηση.

4.4 OptiHeat Control (Ενδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων)



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

 /  /  Όσο η ένδειξη είναι αναμμένη, υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα.

Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος παράγουν την απαιτούμενη θερμότητα για τη διαδικασία μαγειρέματος απευθείας στη βάση του μαγειρικού σκεύους. Το κεραμικό γυαλί ζεσταίνεται από τη θερμότητα των μαγειρικών σκευών.

Εμφανίζονται οι ενδείξεις  /  /  όταν μια ζώνη μαγειρέματος είναι ζεστή. Υποδεικνύουν το επίπεδο της υπολειπόμενης θερμότητας για τις ζώνες μαγειρέματος που χρησιμοποιείτε εκείνη τη στιγμή.

Η ένδειξη μπορεί επίσης να εμφανίζεται:

- για τις διπλανές ζώνες μαγειρέματος ακόμη και αν δεν τις χρησιμοποιείτε,
- όταν τοποθετούνται ζεστά μαγειρικά σκεύη σε κρύα ζώνη μαγειρέματος,
- όταν η εστία είναι απενεργοποιημένη, αλλά η ζώνη μαγειρέματος παραμένει ζεστή.

Η ένδειξη εξαφανίζεται όταν η ζώνη μαγειρέματος έχει κρυώσει.

5. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Αγγίξτε το ① για 1 δευτερόλεπτο για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τις εστίες.

5.2 Αυτόματη απενεργοποίηση

Η λειτουργία απενεργοποιεί αυτόματα τις εστίες, εάν:

- έχουν απενεργοποιηθεί όλες οι ζώνες μαγειρέματος,
- δεν επιλέξετε σκάλα μαγειρέματος μετά την ενεργοποίηση των εστιών,
- χύθηκε κάτι ή έχετε τοποθετήσει κάτι επάνω στο χειριστήριο για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα (ένα σκεύος, ένα πανί, κ.λπ.). Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται.

Αφαιρέστε το αντικείμενο ή καθαρίστε τον πίνακα χειριστηρίων.

- η εστία υπερθερμανθεί (π.χ. όταν στεγνώσει το περιεχόμενο κάποιου μαγειρικού σκεύους). Πριν χρησιμοποιήσετε τις εστίες ξανά, η ζώνη μαγειρέματος πρέπει να έχει κρυώσει.
- χρησιμοποιείτε ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος. Ανάβει το σύμβολο  και η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2 λεπτά.
- μην απενεργοποιείτε μια ζώνη μαγειρέματος ή μην αλλάζετε τη σκάλα μαγειρέματος. Μετά από κάποιο χρονικό διάστημα, ανάβει η ένδειξη  και οι εστίες απενεργοποιούνται.

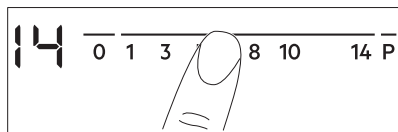
Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος και του χρόνου μετά τον οποίο οι εστίες απενεργοποιούνται:

Σκάλα μαγειρέματος	Οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από
 , 1 - 3	6 ώρες
4 - 7	5 ώρες
8 - 9	4 ώρες
10 - 14	1,5 ώρα

5.3 Σκάλα μαγειρέματος

Για να ρυθμίσετε ή να μεταβάλλετε τη σκάλα μαγειρέματος:

Αγγίξτε την μπάρα χειριστηρίων στη σωστή σκάλα μαγειρέματος ή μετακινήστε το δάχτυλό σας επάνω στην μπάρα χειριστηρίων μέχρι να επιτύχετε τη σωστή σκάλα μαγειρέματος.



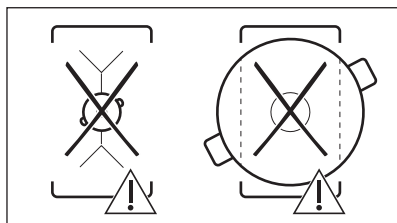
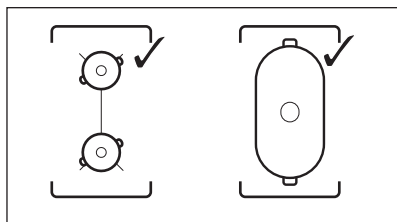
5.4 Χρήση των ζωνών μαγειρέματος

Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της επιλεγμένης ζώνης. Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στη διάσταση της βάσης του μαγειρικού σκεύους.



Για βέλτιστη μεταφορά θερμότητας, χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης παρόμοια με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος (δηλ. η μέγιστη τιμή διαμέτρου μαγειρικού σκεύους στα "Τεχνικά στοιχεία" > "Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος"). Βεβαιωθείτε ότι το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγικές εστίες. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τους τύπους μαγειρικών σκευών, ανατρέξτε στην ενότητα «Υποδείξεις και συμβουλές».

Μπορείτε να μαγειρεύετε με ένα μεγάλο μαγειρικό σκεύος τοποθετημένο ταυτόχρονα σε δύο ζώνες μαγειρέματος. Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να καλύπτει τα κέντρα και των δύο ζωνών αλλά να μην υπερβαίνει την περιοχή με τη σήμανση. Αν το μαγειρικό σκεύος βρίσκεται ανάμεσα στα δύο κέντρα, η Bridge λειτουργία δεν θα ενεργοποιηθεί.



5.5 Bridge



Η λειτουργία ενεργοποιείται όταν το σκεύος καλύπτει τα κέντρα των δύο ζωνών.

Αυτή η λειτουργία συνδέει τις δύο αριστερές ζώνες μαγειρέματος ώστε να λειτουργούν ως μία.

Αρχικά, ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος για τη μία από τις αριστερές ζώνες μαγειρέματος.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το . Για να ρυθμίσετε ή να μεταβάλλετε τη σκάλα μαγειρέματος, αγγίξτε ένα από τα χειριστήρια αφής.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το . Οι ζώνες μαγειρέματος λειτουργούν ανεξάρτητα.

5.6 Αυτόματη προθέρμανση

Ενεργοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να επιτύχετε μια επιθυμητή σκάλα μαγειρέματος σε μικρότερο χρονικό διάστημα. Όταν είναι ενεργοποιημένη, η ζώνη λειτουργεί στην υψηλότερη ρύθμιση στην αρχή και μετά συνεχίζει να μαγειρεύει στην επιθυμητή σκάλα μαγειρέματος.



Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, η ζώνη μαγειρέματος πρέπει να είναι κρύα.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία για μια ζώνη μαγειρέματος: αγγίξτε το P

(Ανάβει η ένδειξη ). Αγγίξτε αμέσως την επιθυμητή σκάλα μαγειρέματος. Μετά από 3 δευτερόλεπτα ανάβει η ένδειξη .

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία: αλλάξτε τη σκάλα μαγειρέματος.

5.7 PowerBoost

Αυτή η λειτουργία προσφέρει επιπλέον ισχύ στις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος. Η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί για την επαγωγική ζώνη μαγειρέματος μόνο για περιορισμένο χρονικό διάστημα. Μετά την πάροδο αυτού του διαστήματος, η επαγωγική ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει αυτόματα στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία για μια ζώνη μαγειρέματος: αγγίξτε το P.

Ανάβει η ένδειξη .

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία: αλλάξτε τη σκάλα μαγειρέματος.

5.8 Χρονοδιακόπτης

• Χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να ρυθμίσετε το χρονικό διάστημα για μια συγκεκριμένη περίοδο μαγειρέματος.

Ρυθμίστε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος για τη ζώνη μαγειρέματος και κατόπιν τη λειτουργία.

Για να ρυθμίσετε τη ζώνη μαγειρέματος:

αγγίξτε επανειλημμένα το  μέχρι η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος να εμφανιστεί.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το  του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε τον χρόνο (00 - 99 λεπτά). Όταν η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίσει να αναβοσβήνει, εκτελείται αντίστροφη μέτρηση.

Για να δείτε τον υπολειπόμενο χρόνο:

αγγίξτε το  για ρύθμιση της ζώνης μαγειρέματος. Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίζει να αναβοσβήνει. Η οθόνη εμφανίζει τον υπολειπόμενο χρόνο.

Για να αλλάξετε την ώρα: αγγίξτε το για ρύθμιση της ζώνης μαγειρέματος. Αγγίξτε το ή το .

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το  για ρύθμιση της ζώνης μαγειρέματος και μετά αγγίξτε το . Ο χρόνος ξεκινά να μετρά αντίστροφα έως την τιμή 00. Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος εξαφανίζεται.



Όταν τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η ένδειξη 00 αναβοσβήνει. Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται.

Για να διακόψετε τον ήχο: αγγίξτε το .

• CountUp Timer

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να παρακολουθήσετε το χρονικό διάστημα λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος.

Για να ρυθμίσετε τη ζώνη μαγειρέματος:

αγγίξτε επανειλημμένα το  μέχρι η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος να εμφανιστεί.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το  του χρονοδιακόπτη. Εμφανίζεται η ένδειξη . Όταν η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίσει να αναβοσβήνει, εκτελείται αντίστροφη μέτρηση. Η οθόνη εναλλάσσεται ανάμεσα στην ένδειξη  και τον μετρηθέντα χρόνο (σε λεπτά).

Για να δείτε τη διάρκεια λειτουργίας της

ζώνης μαγειρέματος: αγγίξτε το  για ρύθμιση της ζώνης μαγειρέματος. Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίζει να αναβοσβήνει. Η οθόνη προβάλλει τη διάρκεια λειτουργίας της ζώνης μαγειρέματος.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το  και στη συνέχεια αγγίξτε το  ή το . Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος εξαφανίζεται.

• Χρονομετρητής

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία όταν οι εστίες είναι ενεργοποιημένες και οι ζώνες μαγειρέματος δεν λειτουργούν. Η ένδειξη σκάλας μαγειρέματος εμφανίζει το .

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το  και μετά αγγίξτε  ή  του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το χρόνο. Όταν τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η ένδειξη **00** αναβοσβήνει.

Για να διακόψετε τον ήχο: αγγίξτε το .



Η λειτουργία δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία των ζωνών μαγειρέματος.

5.9 Παύση

Η λειτουργία ρυθμίζει όλες τις ζώνες μαγειρέματος που είναι ενεργοποιημένες στη χαμηλότερη ρύθμιση ισχύος.

Όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη, όλα τα άλλα σύμβολα στα χειριστήρια είναι κλειδωμένα.

Η λειτουργία δεν διακόπτει τις λειτουργίες του χρονοδιακόπτη.

Πιέστε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

 Ανάβει η ένδειξη . Η σκάλα μαγειρέματος έχει μειωθεί στη θέση 1.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία :

πιέστε το . Ανάβει η προηγούμενη ρύθμιση ζεστάματος.

5.10 Κλειδωμα

Μπορείτε να κλειδώσετε το χειριστήριο ενώ οι ζώνες μαγειρέματος λειτουργούν. Αυτό αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της σκάλας μαγειρέματος.

Επιλέξτε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το . Ανάβει η ένδειξη  για 4 δευτερόλεπτα. Ο Χρονοδιακόπτης παραμένει σε λειτουργία.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το . Ανάβει η προηγούμενη σκάλα μαγειρέματος.



Όταν απενεργοποιήσετε τις εστίες, απενεργοποιείτε και αυτή τη λειτουργία.

5.11 Διάταξη ασφαλείας για παιδιά

Η λειτουργία αυτή εμποδίζει την ακούσια χρήση των εστιών.

Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

ενεργοποιήστε τη συσκευή με το . Μη ρυθμίσετε κάποια σκάλα μαγειρέματος.

Αγγίξτε το  για 4 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη  ανάβει. Απενεργοποιήστε τις εστίες με το .

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

ενεργοποιήστε τη συσκευή με το ①. Μη ρυθμίσετε κάποια σκάλα μαγειρέματος.

Αγγίξτε το  για 4 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη  ανάβει. Απενεργοποιήστε τις εστίες με το ①.

Για να παρακάμψετε τη λειτουργία μόνο για μία περίοδο μαγειρέματος:

ενεργοποιήστε τις εστίες με το ①. Η ένδειξη  ανάβει. Αγγίξτε το  για 4 δευτερόλεπτα.

Ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος εντός 10 δευτερολέπτων. Μπορείτε να λειτουργήσετε τις εστίες. Όταν απενεργοποιείτε τις εστίες με το ① η λειτουργία ενεργοποιείται ξανά.

5.12 OffSound Control (Απενεργοποίηση και ενεργοποίηση των ήχων)

Απενεργοποιήστε τις εστίες. Πατήστε το ① για 3 δευτερόλεπτα. Η οθόνη ανάβει και σβήνει. Αγγίξτε το  για 3 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη  ή  ανάβει. Αγγίξτε το  του χρονοδιακόπτη για να επιλέξετε ένα από τα εξής:

-  - απενεργοποίηση των ήχων
-  - ενεργοποίηση των ήχων

Για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας, περιμένετε μέχρι οι εστίες να απενεργοποιηθούν αυτόματα.

Όταν η λειτουργία είναι ρυθμισμένη σε , ακούτε τους ήχους μόνο όταν:

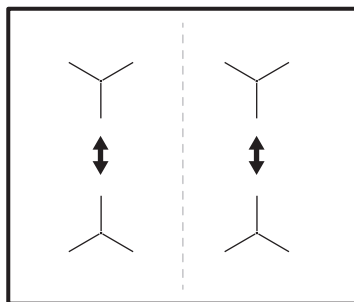
- αγγίζετε το ①
- η ένδειξη Χρονομετρητής μειώνεται
- η ένδειξη Χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης μειώνεται
- τοποθετήσατε κάτι επάνω στο χειριστήριο.

5.13 Διαχείριση ισχύος

Εάν είναι ενεργές πολλές ζώνες και η ισχύς που έχει καταναλωθεί υπερβαίνει το όριο της παροχής ισχύος, αυτή η λειτουργία διαιρεί τη διαθέσιμη ισχύ μεταξύ των ζωνών μαγειρέματος. Οι εστίες ελέγχουν τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας για την προστασία των ασφαλειών της οικιακής εγκατάστασης.

- Οι ζώνες μαγειρέματος ομαδοποιούνται ανάλογα με τη θέση και τον αριθμό των φάσεων στις εστίες. Η κάθε φάση έχει μέγιστη ηλεκτρική ισχύ (3700 W). Εάν οι εστίες φτάσουν το όριο της μέγιστης διαθέσιμης ισχύος στο πλαίσιο μίας φάσης, η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος θα μειωθεί αυτόματα.
- Η ρύθμιση θερμοκρασίας της ζώνης μαγειρέματος που έχει επιλεγεί τελευταία έχει πάντα προτεραιότητα. Η υπόλοιπη ισχύς θα χωριστεί μεταξύ των ζωνών μαγειρέματος που ενεργοποιήθηκαν προηγουμένως με αντίστροφη σειρά επιλογής.
- Η ένδειξη ρύθμισης θερμοκρασίας των ζωνών μαγειρέματος που μειώθηκαν εναλλάσσεται ανάμεσα στην επιλεγμένη ρύθμιση θερμοκρασίας και τη μειωμένη ρύθμιση θερμοκρασίας.
- Περιμένετε έως ότου η οθόνη σταματήσει να αναβοσβήνει ή μειώστε τη ρύθμιση θερμοκρασίας της ζώνης μαγειρέματος. Οι ζώνες μαγειρέματος θα συνεχίσουν να λειτουργούν με τη μειωμένη ρύθμιση θερμοκρασίας. Αλλάξτε τις ρυθμίσεις θερμοκρασίας των ζωνών μαγειρέματος χειροκίνητα, εάν χρειάζεται.

Ανατρέξτε στην εικόνα για πιθανούς συνδυασμούς στους οποίους μπορεί να διανεμηθεί η ενέργεια μεταξύ των ζωνών μαγειρέματος.



5.14 Hob²Hood

Είναι μια προηγμένη αυτόματη λειτουργία η οποία συνδέει τις εστίες με έναν ειδικό απορροφητήρα. Τόσο οι εστίες όσο και ο απορροφητήρας διαθέτουν πομπόδεκτη υπέρυθρου σήματος. Η ταχύτητα του ανεμιστήρα καθορίζεται αυτόματα με βάση τη

ρύθμιση της λειτουργίας και τη θερμοκρασία του θερμότερου μαγειρικού σκεύους στις εστίες. Μπορείτε επίσης να χειριστείτε τον ανεμιστήρα χειροκίνητα με τη χρήση των εστιών.



Για τους περισσότερους απορροφητήρες, το σύστημα τηλεχειρισμού είναι αρχικά ενεργοποιημένο. Σε περίπτωση που είναι απενεργοποιημένο, ενεργοποιήστε το πριν χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο εγχειρίδιο χρήστη του απορροφητήρα.

Αυτόματη χρήση της λειτουργίας
Για να λειτουργήσετε τη λειτουργία αυτόματα, ρυθμίστε την αυτόματη λειτουργία στη θέση H1 – H6. Οι εστίες είναι αρχικά ρυθμισμένες σε H5. Ο απορροφητήρας αντιδρά όποτε χρησιμοποιείτε τις εστίες. Οι εστίες αναγνωρίζουν τη θερμοκρασία του μαγειρικού σκεύους αυτόματα και ρυθμίζουν την ταχύτητα του ανεμιστήρα.

Αυτόματες λειτουργίες

	Αυτόμα- τος φωτι- σμός φούρνου	Βρασμό ς ¹⁾	Τηγάνισμ α ²⁾
H0	Απενεργο- ποίηση	Απενεργο- ποίηση	Απενεργο- ποίηση
H1	Έναρξη	Απενεργο- ποίηση	Απενεργο- ποίηση
H2 ³⁾	Έναρξη	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1
H3	Έναρξη	Απενεργο- ποίηση	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1
H4	Έναρξη	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1
H5	Έναρξη	Ταχύτητα ανεμιστήρα 1	Ταχύτητα ανεμιστήρα 2

	Αυτόμα- τος φωτι- σμός φούρνου	Βρασμό ς ¹⁾	Τηγάνισμ α ²⁾
H6	Έναρξη	Ταχύτητα ανεμιστήρα 2	Ταχύτητα ανεμιστήρα 3

- 1)** Οι εστίες ανιχνεύουν τη διαδικασία βρασμού και ενεργοποιούν την ταχύτητα του ανεμιστήρα ανάλογα με την αυτόματη λειτουργία.
- 2)** Οι εστίες ανιχνεύουν τη διαδικασία τηγανίσματος και ενεργοποιούν την ταχύτητα του ανεμιστήρα ανάλογα με την αυτόματη λειτουργία.
- 3)** Αυτή η λειτουργία ενεργοποιεί τον ανεμιστήρα και τον φωτισμό και δεν εξαρτάται από τη θερμοκρασία.

Αλλαγή της αυτόματης λειτουργίας

- 1.** Απενεργοποιήστε τις εστίες.
- 2.** Πατήστε  για 3 δευτερόλεπτα. Η οθόνη ανάβει και σβήνει.
- 3.** Πατήστε  για 3 δευτερόλεπτα.
- 4.** Πιέστε το  μερικές φορές μέχρι να ανάψει το .
- 5.** Πιέστε το  του χρονοδιακόπτη για να επιλέξετε μια αυτόματη λειτουργία.



Για να λειτουργήσετε τον απορροφητήρα απευθείας από τον πίνακα απορροφητήρα, απενεργοποιήστε την αυτόματη λειτουργία.



Όταν ολοκληρώσετε το μαγείρεμα και απενεργοποιήσετε τις εστίες, ο ανεμιστήρας απορροφητήρα μπορεί να λειτουργεί ακόμα για λίγο χρονικό διάστημα. Μετά από αυτό το διάστημα, το σύστημα απενεργοποιεί τον ανεμιστήρα αυτόματα και σας αποτρέπει από ακούσια ενεργοποίηση του για τα επόμενα 30 δευτερόλεπτα.

Χειροκίνητη λειτουργία του ανεμιστήρα απορροφητήρα
Μπορείτε, επίσης, να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία χειροκίνητα. Για να το κάνετε αυτό, πιέστε το  όταν οι εστίες είναι ενεργοποιημένες. Αυτό απενεργοποιεί την

αυτόματη χρήση της λειτουργίας και σας επιτρέπει να αλλάξετε χειροκίνητα την ταχύτητα ανεμιστήρα. Όταν πατάτε το , αυξάνετε την ταχύτητα ανεμιστήρα κατά μία θέση. Όταν φθάσετε σε ένα επίπεδο εντατικής λειτουργίας και πατήσετε ξανά το , θα ρυθμίσετε την ταχύτητα ανεμιστήρα σε 0, το οποίο απενεργοποιεί τον ανεμιστήρα απορροφητήρα. Για να ξεκινήσετε πάλι τον ανεμιστήρα με ταχύτητα ανεμιστήρα 1, πιάστε το .



Για να ενεργοποιήσετε την αυτόματη λειτουργία, απενεργοποιήστε τις εστίες και ενεργοποιήστε πάλι.

Ενεργοποίηση του φωτισμού φούρνου

Μπορείτε να ρυθμίσετε τις εστίες για αυτόματη ενεργοποίηση του φωτισμού φούρνου όταν τις ενεργοποιείτε. Για να το κάνετε αυτό, ρυθμίστε την αυτόματη λειτουργία σε H1 – H6.



Το φως στον απορροφητήρα απενεργοποιείται 2 λεπτά μετά την απενεργοποίηση των εστιών.

6. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Μαγειρικά σκεύη



Στις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος, ένα ισχυρό ηλεκτρομαγνητικό πεδίο δημιουργεί τη θερμότητα στο μαγειρικό σκεύος πολύ γρήγορα.

Χρησιμοποιείτε τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος με κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.

- Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση και να βελτιώσετε την απόδοση των ζωνών, το μαγειρικό σκεύος πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο παχύ και επίπεδο.
- Βεβαιωθείτε ότι οι βάσεις των σκευών είναι καθαρές και στεγνές προτού τα τοποθετήσετε στην επιφάνεια των εστιών.
- Να προσέχετε πάντα να μην ολισθαίνετε ή τρίβετε τα μαγειρικά σκεύη στις άκρες του γυαλιού, καθώς μπορεί να θρυμματιστεί ή να υποστεί ζημιά η γυάλινη επιφάνεια.

Υλικό μαγειρικού σκεύους

- **κατάλληλο:** χυτοσίδηρος, χάλυβας, χάλυβας εμαγιέ, ανοξείδωτος χάλυβας, πολυστρωματική βάση (με κατάλληλη σήμανση από τον κατασκευαστή).

- **μη κατάλληλο:** αλουμίνιο, χαλκός, μπρούντζος, γυαλί, κεραμικό, πορσελάνη.

Το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγική εστία εάν:

- το νερό βράζει πολύ γρήγορα σε ζώνη ρυθμισμένη στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.
- ένας μαγνήτης έλκεται από το κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους.

Διαστάσεις μαγειρικού σκεύους

- Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στη διάσταση της βάσης του μαγειρικού σκεύους. Ανατρέξτε στα "Τεχνικά χαρακτηριστικά" > "Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος" για τις σωστές διαστάσεις μαγειρικού σκεύους. Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη στο κέντρο της επιλεγμένης ζώνης μαγειρέματος.
- Η απόδοση μιας ζώνης μαγειρέματος σχετίζεται με τη διάμετρο του μαγειρικού σκεύους. Για βέλτιστη μεταφορά θερμότητας, χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης παρόμοια με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος (δηλ. η μέγιστη τιμή διαμέτρου μαγειρικού σκεύους στα "Τεχνικά στοιχεία" > "Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος").
 - Ένα μαγειρικό σκεύος με διάμετρο μικρότερη από το μέγεθος μίας συγκεκριμένης ζώνης μαγειρέματος λαμβάνει μόνο μέρος της ενέργειας

που παράγεται από τη ζώνη μαγειρέματος κάτι που οδηγεί σε πιο αργό ζέσταμα.

- Για λόγους που σχετίζονται τόσο με την ασφάλεια όσο και με τα βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος, μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερα από εκείνα που υποδεικνύονται στις «Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος». Αποφύγετε την τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους κοντά στον πίνακα χειριστηρίων κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Αυτό μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία του πίνακα χειριστηρίων ή να ενεργοποιήσει ακούσια λειτουργίες εστιών.



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».

6.2 Θόρυβοι κατά τη λειτουργία



Οι θόρυβοι αυτοί είναι φυσιολογικοί και δεν υποδεικνύουν κάποια δυσλειτουργία. Οι θόρυβοι των μαγειρικών σκευών μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με το υλικό των μαγειρικών σκευών και το επίπεδο ισχύος.

Θόρυβοι σχετικά με τα μαγειρικά σκεύη:

- θόρυβος ραγίσματος: τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
- ήχος σφυρίγματος: χρησιμοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος με υψηλή ισχύ και τα

μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).

- βουητό: χρησιμοποιείτε υψηλή ισχύ.

Θόρυβοι που σχετίζονται με τις εστίες:

- κροτάλισμα: πραγματοποιείται ηλεκτρική μεταγωγή.
- συριγμό, βόμβο: ο ανεμιστήρας λειτουργεί.
- ρυθμικός ήχος: ανιχνεύεται μαγειρικό σκεύος.

6.3 Όκο Timer (Χρονοδιακόπτης εξοικονόμησης ενέργειας)

Για την εξοικονόμηση ενέργειας, η αντίσταση της ζώνης μαγειρέματος απενεργοποιείται πριν ηχήσει ο χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης. Η διαφορά στο χρόνο λειτουργίας εξαρτάται από τη σκάλα μαγειρέματος και τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.

6.4 Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών

Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος μιας ζώνης και της κατανάλωσής της σε ενέργεια δεν είναι γραμμική. Η αύξηση της σκάλας μαγειρέματος δεν είναι ανάλογη της αύξησης της κατανάλωσης ενέργειας. Αυτό σημαίνει ότι μια ζώνη μαγειρέματος με ενδιάμεση σκάλα μαγειρέματος καταναλώνει λιγότερη από τη μισή ενέργειά της.



Τα δεδομένα στον πίνακα είναι αποκλειστικά για οδηγίες.

Ρύθμιση ζεστά-ματος	Χρησιμοποιήστε το για:	Χρόνος (λεπ.)	Συμβουλές
- 1	Διατηρήστε το μαγειρεμένο φαγητό ζεστό.	εάν χρειάζεται	Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος.
1 - 3	Σάλτσα ολλαντέζ, λιώσιμο βουτύρου, σοκολάτας, ζελατίνας.	5 - 25	Ανακατεύετε κατά διαστήματα.
1 - 3	Στερεοποίηση: ομελέτα, ψητά αυγά.	10 - 40	Μαγειρέψτε με το καπάκι.

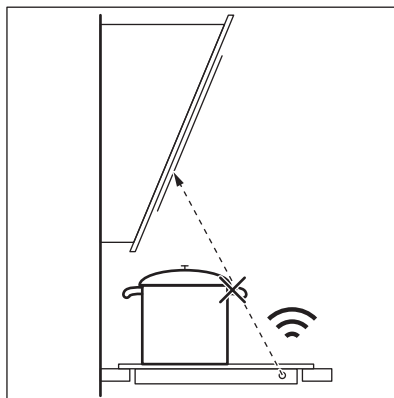
Ρύθμιση ζεστά-ματος	Χρησιμοποιήστε το για:	Χρόνος (λεπ.)	Συμβουλές
3 - 5	Σιγανό βράσιμο ρυζιού και φαγητών με βάση το γάλα, ζεσταμα έτοιμων φαγητών.	25 - 50	Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε μόλις περάσει ο μισός χρόνος τις συνταγές που περιέχουν γάλα.
5 - 7	Λαχανικά, ψάρι και κρέας στον ατμό.	20 - 45	Προσθέστε μερικές κουταλιές υγρού.
7 - 9	Πατάτες στον ατμό.	20 - 60	Χρησιμοποιήστε το πολύ $\frac{1}{4}$ l νερό για 750 g πατάτες.
7 - 9	Μαγειρέψτε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, σούπες και φαγητά κατσαρόλας.	60 - 150	Έως 3 l υγρό συν τα υλικά.
9 - 12	Ρόδιμα στο τηγάνι: αντίσελ, μοσχάρι cordon bleu, μπριζόλες, μπιφτέκια, λουκάνικα, συκώτι, κουρκούτι, αυγά, κρέπες, ντόνατς.	εάν χρειάζεται	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
12 - 13	Δυνατό τηγάνισμα, Hash Browns, κομμάτια παντσέτας, μπριζόλες.	5 - 15	Γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
14	Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σοτάρισμα κρέατος (γκουλάς, κρέας στην κατσαρόλα), τηγανίτες πατάτες.		
P	Βράσιμο μεγάλης ποσότητας νερού. η επιλογή PowerBoost είναι ενεργοποιημένη.		

6.5 Υποδείξεις και Συμβουλές για το Hob²Hood

Όταν χρησιμοποιείτε την εστία με τη λειτουργία:

- Προστατέψτε τον πίνακα του απορροφητήρα από το άμεσο ηλιακό φως.
- Μην τοποθετείτε φωτισμό αλογόνου στον πίνακα του απορροφητήρα.
- Μην καλύπτετε το χειριστήριο των εστιών.
- Μη διακόπτετε το σήμα ανάμεσα στις εστίες και τον απορροφητήρα (π.χ. με το χέρι, κάποια χειρολαβή μαγειρικού σκεύους ή με κάποια ψηλή κατσαρόλα).
Δείτε την εικόνα.

Ο απορροφητήρας στην εικόνα είναι μόνο για παράδειγμα.



Άλλες τηλεχειριζόμενες συσκευές ενδέχεται να παρεμποδίσουν το σήμα. Μη χρησιμοποιείτε άλλες τέτοιες συσκευές κοντά στις εστίες ενώ λειτουργεί το Hob²Hood.

Απορροφητήρες με τη λειτουργία Hob²Hood

Για να βρείτε την πλήρη σειρά απορροφητήρων που λειτουργούν με αυτήν τη λειτουργία, ανατρέξτε στον ιστότοπο των

καταναλωτών μας. Οι απορροφητήρες Electrolux που δουλεύουν με αυτήν τη λειτουργία πρέπει να φέρουν το σύμβολο .

7. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

7.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε την εστία μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατζουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τον τρόπο λειτουργίας της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιείτε ειδική ξύστρα για τη γυάλινη επιφάνεια.

7.2 Καθαρισμός των εστιών

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, ζάχαρη και φαγητά

που περιέχουν ζάχαρη καθώς σε αντίθετη περίπτωση η βρομιά μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις εστίες. Προσέχετε ώστε να μην προκληθούν εγκαύματα. Χρησιμοποιήστε την ειδική ξύστρα εστιών στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.

- **Αφαιρέστε από τις εστίες όταν έχουν κρυώσει επαρκώς:** δακτυλίου από άλατα, δακτυλίου λεκέδων από νερό, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και λίγο μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί.
- **Αφαιρέστε τον μεταλλικό γυαλιστερό αποχρωματισμό:** χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα πανί.

8. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

8.1 Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες.	Οι εστίες δεν είναι συνδεδεμένες σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένες.	Ελέγξτε εάν οι εστίες είναι σωστά συνδεδεμένες στην ηλεκτρική παροχή.
	Έχει καεί η ασφάλεια.	Βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
	Δεν έχετε ρυθμίσει τη σκάλα μαγειρέματος για 10 δευτερόλεπτα.	Ενεργοποιήστε τις εστίες ξανά και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος σε λιγότερο από 10 δευτερόλεπτα.
	Αγγίζετε ταυτόχρονα 2 ή περισσότερα πεδία αφής.	Αγγίξτε μόνο ένα πεδίο αφής.
	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Παύση.	Ανατρέξτε στην ενότητα «Παύση».
	Υπάρχει νερό ή λεκέδες λίπους στον πίνακα ελέγχου.	Καθαρίστε τον πίνακα ελέγχου.
Ακούγεται ένα συνεχόμενο ηχητικό σήμα.	Η ηλεκτρική σύνδεση είναι εσφαλμένη.	Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Ζητήστε από ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα να ελέγξει την εγκατάσταση.
Ακούγεται ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Μόλις απενεργοποιηθούν οι εστίες ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.	Έχετε τοποθετήσει κάτι σε ένα ή περισσότερα πεδία αφής.	Αφαιρέστε τα αντικείμενα από τα πεδία αφής.
Οι εστίες απενεργοποιούνται.	Έχετε τοποθετήσει κάτι στο πεδίο αφής ①.	Αφαιρέστε το αντικείμενο από το πεδίο αφής.
Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.	Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτουργήσε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα ή επειδή ο αισθητήρας έχει υποστεί ζημιά.	Αν η ζώνη έχει λειτουργήσει επαρκώς ώστε να είναι ζεστή, μιλήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Η επιλογή Hob ² Hood δεν λειτουργεί.	Έχετε καλύψει τον πίνακα ελέγχου.	Αφαιρέστε το αντικείμενο από τον πίνακα ελέγχου.
	Χρησιμοποιείτε μια πολύ ψηλή κατσαρόλα που εμποδίζει το σήμα.	Χρησιμοποιήστε μια μικρότερη κατσαρόλα, αλλάξτε τη ζώνη μαγειρέματος ή λειτουργήστε τον απορροφητήρα χειροκίνητα.
Η επιλογή Αυτόματη προθέρμανση δεν λειτουργεί.	Έχει οριστεί η μεγαλύτερη σκάλα μαγειρέματος.	Η μεγαλύτερη σκάλα μαγειρέματος έχει την ίδια ισχύ με τη λειτουργία.
	Η ζώνη είναι ζεστή.	Αφήστε τη ζώνη να κρυώσει επαρκώς.
Η σκάλα μαγειρέματος αλλάζει μεταξύ δύο επιπέδων.	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Διαχείριση ισχύος.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Ο πίνακας χειριστηρίων γίνεται ζεστός στην αφή.	Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μεγάλο ή το τοποθετείτε πολύ κοντά στον πίνακα χειριστηρίων.	Τοποθετείτε τα μεγάλα μαγειρικά σκεύη στις πίσω ζώνες αν είναι δυνατό.
Δεν υπάρχει ήχος όταν αγγίζετε τα πεδία αφής του χειριστηρίου.	Οι ήχοι είναι απενεργοποιημένοι.	Ενεργοποιήστε τους ήχους. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Ανάβει η ένδειξη  .	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Διάταξη ασφαλείας για παιδιά ή Κλειδώμα.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Ανάβει η ένδειξη  .	Δεν υπάρχει μαγειρικό σκεύος στη ζώνη.	Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω στη ζώνη.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
	Το μαγειρικό σκεύος είναι ακατάλληλο.	Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για επαγγελματικές εστίες. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
	Η διάμετρος της βάσης του μαγειρικού σκεύους είναι πολύ μικρή για τη ζώνη.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικό σκεύος σωστών διαστάσεων. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».
Το ζέσταμα διαρκεί πολλή ώρα.	Το μαγειρικό σκεύος είναι πολύ μικρό και λαμβάνει μόνο ένα μέρος της ισχύος που παράγεται από τη ζώνη μαγειρέματος.	Για βέλτιστη μεταφορά θερμότητας, χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης παρόμοια με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος (δηλ. η μέγιστη τιμή διαμέτρου μαγειρικού σκεύους στα "Τεχνικά στοιχεία" > "Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος").
Ανάβει η ένδειξη  και ένας αριθμός.	Έχει εκδηλωθεί κάποιο σφάλμα στις εστίες.	Απενεργοποιήστε την εστία και ενεργοποιήστε την ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Αν η ένδειξη  εμφανιστεί ξανά, αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 30 δευτερόλεπτα, συνδέστε και πάλι τις εστίες. Αν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

8.2 Εάν δεν μπορείτε να βρείτε λύση...

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Αναφέρετε τα στοιχεία από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Αναφέρετε επίσης τον τριψήφιο κωδικό με γράμματα για την υαλοκεραμική εστία (βρίσκεται στη γωνία της γυάλινης

επιφάνειας) και το μήνυμα σφάλματος που εμφανίζεται. Βεβαιωθείτε ότι έχετε θέσει σε λειτουργία σωστά την εστία. Σε αντίθετη περίπτωση, το σέρβις από τεχνικό ή αντιπρόσωπο θα χρεώνεται και κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης. Οι πληροφορίες σχετικά με την περίοδο της εγγύησης και τα Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Σέρβις βρίσκονται στο φυλλάδιο της εγγύησης.

9. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

9.1 Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών

Μοντέλο EIV6340X
Τύπος 61 B4A 01 AA
Επαγωγή 7.35 kW
Αρ. σειρά,
ELECTROLUX

Κωδικός Προϊόντος (PNC) 949 596 865 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Κατασκευάζεται στην: Γερμανία
7.35 kW



9.2 Προδιαγραφές ζώνης μαγειρέματος

Ζώνη μαγειρέματος	Ονομαστική ισχύς (μέγιστη ρύθμιση θερμότητας) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost μέγιστη διάρκεια [λεπ]	Διάμετρος μαγειρικού σκεύους [mm]
Εμπρός αριστερά	2300	3200	10	125 - 210
Πίσω αριστερά	2300	3200	10	125 - 210
Εμπρός δεξιά	1400	2500	4	125 - 145
Πίσω δεξιά	1800	2800	10	145 - 180

Η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει σε κάποιο μικρό εύρος από τα δεδομένα του πίνακα. Αλλάζει με το υλικό και τις διαστάσεις του σκεύους μαγειρέματος.

Για βέλτιστη μεταφορά θερμότητας και αποτελέσματα μαγειρέματος, χρησιμοποιείτε

μαγειρικά σκεύη με διάμετρο βάσης παρόμοια με το μέγεθος της ζώνης μαγειρέματος (δηλ. η μέγιστη τιμή διαμέτρου μαγειρικού σκεύους στον πίνακα). Μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερης διαμέτρου από αυτήν της ζώνης μαγειρέματος.

10. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΌΔΟΣΗ

10.1 Πληροφορίες Προϊόντος σύμφωνα με τον Κανονισμό περί οικολογικού σχεδιασμού της ΕΕ

Ταυτότητα μοντέλου	EIV6340X	
Τύπος εστίας	Εντοιχισμένη εστία	
Αριθμός ζωνών μαγειρέματος	4	
Τεχνολογία θέρμανσης	Επαγωγή	
Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)	Εμπρός αριστερά Πίσω αριστερά Εμπρός δεξιά Πίσω δεξιά	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking)	Εμπρός αριστερά Πίσω αριστερά Εμπρός δεξιά Πίσω δεξιά	178.4 Wh/kg 178.4 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob)	181.2 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

Οι μετρήσεις ενέργειας που αναφέρονται στην περιοχή μαγειρέματος αναγνωρίζονται από τις ενδείξεις των αντίστοιχων ζωνών μαγειρέματος.

10.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος αν ακολουθήσετε τις παρακάτω συμβουλές.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.

- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάζετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη με το καπάκι τους.
- Πριν ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε επάνω της το μαγειρικό σκεύος.
- Τοποθετείτε τα μικρότερα μαγειρικά σκεύη στις μικρότερες ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό ή να το αφήσετε να χυλώσει.

10.3 Πληροφορίες προϊόντος για την κατανάλωση ισχύος και τον μέγιστο χρόνο επίτευξης της κατάλληλης λειτουργίας χαμηλής ισχύος

Κατανάλωση ισχύος στην κατάσταση εκτός λειτουργίας	0.3 W
Μέγιστος χρόνος που απαιτείται ώστε ο εξοπλισμός να επιτύχει αυτόματα την κατάλληλη λειτουργία χαμηλής ισχύος	2 λεπ

11. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με

τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį! Dėkojame, kad pasirinkote mūsų prietaisą.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:
www.electrolux.com/support

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	64
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	66
3. ĮRENGIMAS.....	68
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	70
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	72
6. PATARIMAI.....	76
7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	79
8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	79
9. TECHNINIAI DUOMENYS.....	81
10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	82
11. APLINKOS APSAUGA.....	83

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, sodybose ar kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija buitinio (vidutinio) naudojimo.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- DĖMESIO: Palikę veikiančią kaitlentę su riebiais patiekalais ar aliejumi galite sukelti gaisrą.
- Dūmai yra perkaitinimo ženklas. Užsidegusio gaminamo maisto gesinimui niekada nenaudokite vandens. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną nedegančiu uždangalu ar dangčiu.
- DĖMESIO: Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį įjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliariai įjungia ir išjungia.
- ATSARGIAI Maisto gaminimo procesą būtina nuolat prižiūrėti, . Greitai ruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.

- DĖMESIO! Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite dangčių, peilių, šaukštų ar kitų metalinių daiktų ant prietaiso viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurkškite vandeniu.
- Baigę naudotis kaitlentę išjunkite jos valdikliais. Nepasikliaukite vien keptuvės detektoriumi.
- DĖMESIO! Jei paviršius įtrūktų, prietaisą išjunkite, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsite ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Kad nekiltų pavojus, pažeistą maitinimo kabelį gali keisti tik gamintojas, įgaliota techninės priežiūros bendrovė arba atitinkamos kvalifikacijos specialistas.
- DĖMESIO: Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.



ĮSPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Nejrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.

- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Hermetizuokite nupjautus spintelės paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu nejrenkite prietaiso šalia durų ir po langu. Atidarant duris ar langą, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Kiekvieno prietaiso apačioje yra aušinimo ventiliatoriai.

- Jeigu prietaisais 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 prietaisais būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinis duomenis.
- Įsitikinkite, kad prietaisais 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 įgaliotąjį aptarnavimo centrą arba kvalifikuotą elektriką.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.

- Elektros kištuką į tinklo 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 automatinis 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, ženklinimo medžiagas ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą pasinaudoję prietaisu kaitvietę išjunkite.
- Ant kaitviečių nedėkite įrankių ar puodų dangčių. Ant kaitvietės padėti įrankiai ar puodų dangčiai gali įkaisti.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisais liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Pastebėję prietaiso korpusę 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 sprogoimo 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 karštų gaminimo indų ant valdymo skydelio, kad išvengtumėte nudegimų.
- Nedėkite karšto 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 pažeistų dugnu gali subraižyti stiklo / stiklo

keramikos paviršius. Jei tokį indą norite perkelti, nestumkite jo, o pakelkite.

2.4 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisą valykite drėgna minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.

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, susisiekite su atitinkama vietos įstaiga.
- Ištraukite laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą prie pat prietaiso ir tinkamai utilizuokite.

3. ĮRENGIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelės. Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

3.2 Įmontuojamos kaitlentės

Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

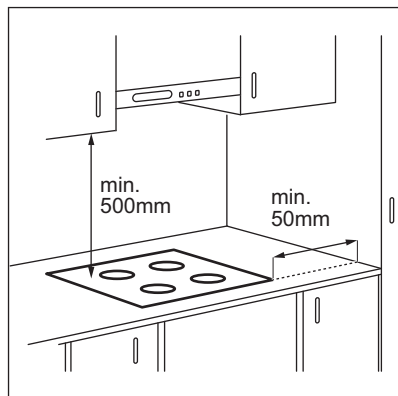
3.3 Sujungimo kabelis

- Kaitlentė tiekama su laidu.
- Norėdami pakeisti pažeistą maitinimo kabelį naudokite: H05V2V2-F, tinkamą 90 °C ar aukštesnei temperatūrai. Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą. Elektros kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.

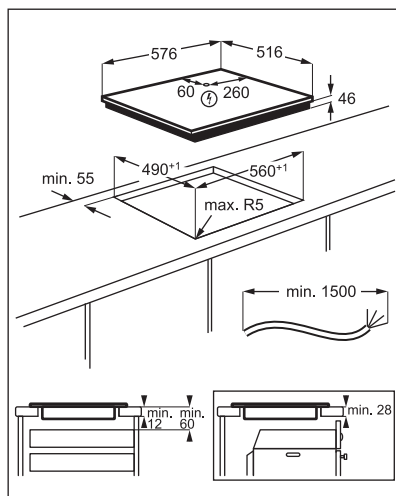
3.4 Surinkimas

Įrengdami prietaisą elkitės atsargiai, kad rėmas nesulinktų ir nesugadintų.

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.



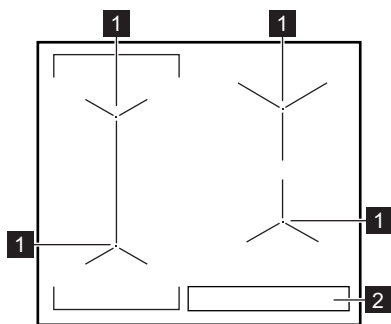
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



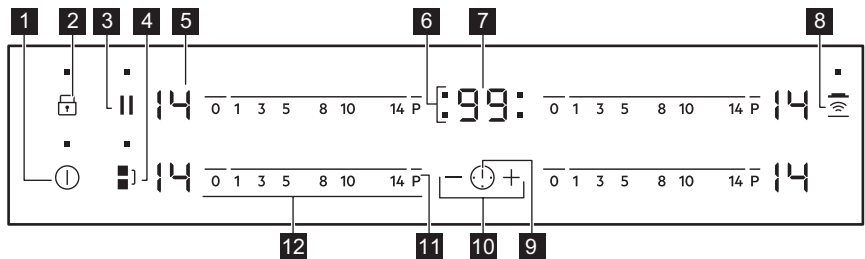
4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Kaitinimo paviršių planas



- 1** Indukcinė kaitvietė
- 2** Valdymo skydelis

4.2 Valdymo skydelio išdėstymas



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

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

	Jutiklio laukas	Funkcija	Pastaba
8		Hob²Hood	Ijungia ir išjungia funkcijos rankinio valdymo režimą.
9		-	Kaitvietės pasirinkimas.
10	+ / -	-	Pailgina arba sutrumpina laiką.
11	P	PowerBoost	Ijungia funkciją.
12	-	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.
	Prikaistuvys netinkamas arba per mažas, arba neuždėtas ant kaitvietės.
	Veikia Automatinis išsijungimas.

4.4 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 įkaitusios kaitvietės.

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

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indikatorius,

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

Indikatorius išsijungia kaitvietai atvėsus.

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite ① 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

5.2 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 atauš, prieš vėl naudodami kaitlentę.
- naudojate netinkamus prikaistus.

Užsidega simbolis  ir po 2 minučių kaitvietė išsijungia automatiškai.

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

 ir kaitlentė išsijungia.

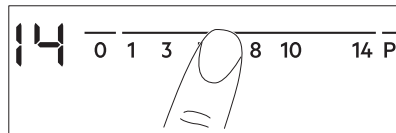
Santykis tarp kaitinimo lygio ir laiko, po kurio kaitlentė išsijungia:

Kaitinimo nuostata	Kaitlentė išsijungia po
 1 - 3	6 valandos
4 - 7	5 valandos
8 - 9	4 valandos
10 - 14	1,5 valandos

5.3 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.



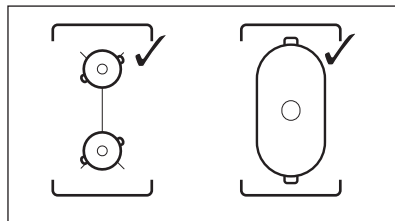
5.4 Kaitviečių naudojimas

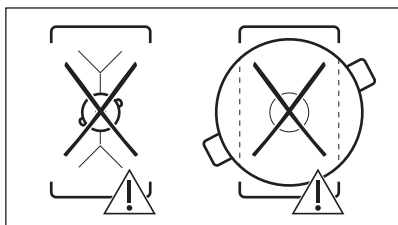
Prikaistusį uždėkite ant pasirinktos kaitvietės centro. Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie gaminimo indo dugno dydžio.



Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“). Patikrinkite, ar prikaistuvis tinkamas naudoti ant indukcinio kaitlenčio. Daugiau informacijos apie gaminimo indų rūšis pateikta skyriuje „Naudingi patarimai“.

Galite gaminti naudodami didelį prikaistusį ant dviejų kaitviečių vienu metu. Prikaistuvis turi uždengti abiejų kaitviečių centrus, bet neišsikišti už pažymėtos srities. Jeigu prikaistuvis yra tarp dviejų centrų, funkcija Bridge nebus įjungta.





5.5 Bridge



Funkcija veikia, kai prikaistuviai uždengia dviejų kaitviečių centrus.

Ši funkcija sujungia dvi kairiąsias kaitvietes ir jos veikia kaip viena.

Pirmiausiai nustatykite vienos kairiosios kaitvietės kaitinimo lygį.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite . Norėdami nustatyti arba pakeisti kaitinimo lygį, palieskite vieną iš valdymo jutiklių.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite . Kaitvietės veikia atskirai.

5.6 Automatinis įkaitinimas

Aktyvinkite šią funkciją, kad per trumpesnę laiką pasiektumėte norimą kaitinimo lygį. Kai ši funkcija įjungta, kaitvietė pradžioje veikia didžiausiu lygiu, o po to gaminama norimu kaitinimo lygiu.



Kaitvietė turi būti šalta, kad galėtumėte įjungti šią funkciją.

Norėdami įjungti šią funkciją kaitvietei: palieskite **P**. (Įsijungia). Nedelsdami palieskite norimą kaitinimo lygį. Po 3 sekundžių įsijungia .

Norėdami išjungti šią funkciją: pakeiskite kaitinimo lygį.

5.7 PowerBoost

Ši funkcija padidina indukcinių kaitviečių galią. Indukcinei kaitvietei 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 kaitvietei: palieskite **P**. įsijungia.

Norėdami išjungti šią funkciją: pakeiskite kaitinimo lygį.

5.8 Laikmatis

• **Atgalinės atskaitos laikmatis**
Šią funkciją naudokite vienai maisto gaminimui 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, pradeda atgalinė laiko atskaita.

Norėdami pamatyti likusį laiką: palieskite kaitvietei nustatyti. Kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti. Ekrane rodomas likęs laikas.

Norėdami pakeisti laiką: palieskite kaitvietei nustatyti. Palieskite arba .

Norėdami išjungti funkciją: palieskite kaitvietei 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  ^{UP} rodoma. Kai kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti, pradėdama atgalinė laiko atskaita. Ekrane tai rodoma ^{UP}, tai skaičiuojamas laikas (minutėmis).

Norėdami pamatyti, kiek laiko veikia kaitvietė: palieskite  kaitvietei nustatyti. Kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti. Ekrane 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 ekrane 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.

5.9 Pauzė

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

Kai funkcija veikia, visi kiti valdymo simboliai užrakinti.

Ši funkcija laikmačio neišjungia.

Norėdami įjungti funkciją, paspauskite mygtuką .

Įsijungia . Kaitinimo lygis sumažės iki 1.

Jeigu norite išjungti funkciją palieskite . Įsijungs ankstesnio kaitinimo parinktis.

5.10 Užraktas

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

Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite   užsidega 4 sekundėms. Laikmatis lieka įjungtas.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite . Įsijungia ankstesnis kaitinimo lygis.



Išjungus kaitlentę, išjungiama ir ši funkcija.

5.11 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.** Kaitlentė galima naudoti. Kai išjungiame kaitlentę su , funkcija vėl veikia.

5.12 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:

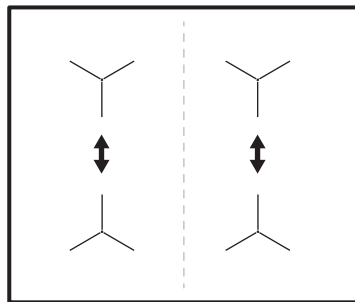
- paliečiate; 
- Laikmatis išsijungia;
- Atgalinės atskaitos laikmatis išsijungia;
- ką nors padedate ant valdymo skydelio.

5.13 Galios valdymas

Jei aktyvios kelios kaitvietės ir vartojama galia viršija energijos šaltinio galimybes, ši funkcija paskirsto galią tarp visų kaitviečių. Kaitlentėje įdiegta kaitinimo kontrolė, skirta apsaugoti namų elektros instaliaciją ir saugiklius.

- Kaitvietės grupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Kiekviena fazė turi didžiausią leistiną elektros apkrovą (3700 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.



5.14 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.



Daugumos gartraukių nuotolinio valdymo sistema pradžioje būna įjungta. Jeigu išjungta, prieš naudodamiesi įjunkite ją. Daugiau informacijos rasite gartraukio naudojimo instrukcijoje.

Automatinis funkcijos veikimas

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

Automatiniai režimai

	Automati- nis ap- švietimas	Viri- mas 1)	Kepi- mas ²⁾
H0	Išjungta	Išjungta	Išjungta
H1	Įjungta	Išjungta	Išjungta
H2 ³⁾	Įjungta	1-as venti- liatoriaus greitis	1-as venti- liatoriaus greitis

	Automatinis apšvietimas	Virimas 1)	Kepimas 2)
H3	Ijungta	Išjungta	1-as ventiliatoriaus greitis
H4	Ijungta	1-as ventiliatoriaus greitis	1-as ventiliatoriaus greitis
H5	Ijungta	1-as ventiliatoriaus greitis	2-as ventiliatoriaus greitis
H6	Ijungta	2-as ventiliatoriaus greitis	3-ias ventiliatoriaus greitis

1) Viryklė aptinka virimą ir automatinio režimu parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.

2) Viryklė aptinka kepimo procesą ir automatinio režimu parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.

3) Šis režimas įjungia ventiliatorių bei apšvietimą ir nepriklauso 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 išjungsime automatinę 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 automatinę funkcijos valdymą, išjunkite viryklę ir vėl ją įjunkite.

Apšvietimo įjungimas

Galite pasirinkti, kad viryklės apšvietimas įsijungtų automatiškai, kartu su virykle. Šiuo tikslu pasirinkite H1 – H6 automatinį režimą.



Išjungus viryklę gartraukio apšvietimas išsijungs po 2 minučių.

6. PATARIMAI



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Indai



Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcines kaitvietes naudokite tik su joms pritaikytais indais.

- Kad kaitvietės neperkaistų ir gerai funkcionuotų, prikaistuvio dugnas turi kiek įmanoma storesnis ir lygesnis.
- Ant kaitlentės statykite tik švaraus ir lygaus dugno prikaistusius.
- Nestumdykite prikaistuvių ant stiklinio kaitlentės paviršiaus, jos kraštų, kampų, kad nepažeistumėte.

Indų tipai ir jų medžiagos

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

Indai yra tinkami naudoti su indukine virykle, jeigu:

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

Indo matmenys

- Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio. Tinkamus indų matmenis žr. „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“. Uždėkite prikaistuvį ant pasirinktos kaitvietės vidurio.
- Kaitvietės veiksmingumas priklauso nuo indo skersmens. Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“).
 - Mažesnio nei atitinkamos kaitvietės skersmens indui perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos energijos, todėl toks indas įkaista lėčiau.
 - Siekiant užtikrinti saugumą ir pasiekti geriausių rezultatų, nenaudokite didesnių indų, nei nustatyta skyriuje „Kaitviečių specifikacija“. Gamindami maistą stenkitės nelaikyti indų arti valdymo skydelio. Tai gali įtakoti valdymo skydelio veikimą, taip pat galite atsitiktinai įjungti tam tikras viryklės funkcijas.



Žr. „Techniniai duomenys“.

6.2 Veikiant girdimi garsai



Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo. Indų skleidžiamas triukšmas gali skirtis dėl jų medžiagos ir naudojamo galios lygio.

Indų skleidžiamas triukšmas:

- traškėjimas: gaminimo indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
 - švilpimas: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir puodą, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu).
 - dūzgimą: naudojate didelę galią;
- Kaitlentės skleidžiamas triukšmas:**
- spragsėjimas: vyksta elektrinis perjungimas;
 - šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatoriaus.
 - ritmingas garsas: aptiktas indas.

6.3 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.

6.4 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.



Entelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

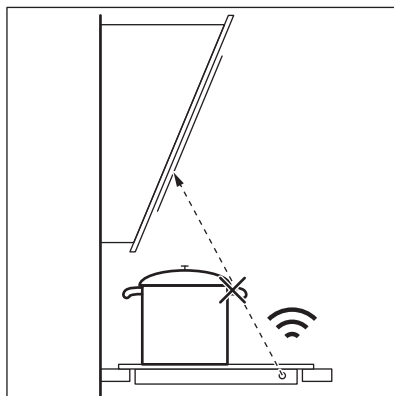
Kaitros parink-tis	Naudojama:	Laikas (min.)	Patarimai
 - 1	Išsaugoti maistą šiltą.	pagal po-reikį	Uždenkite prikaistuvį.
1 - 3	Tinka padažui „Hollandaise“, tirpinti sviestą, šokoladą ar želė.	5 - 25	Reguliariai pamaišykite.
1 - 3	Tirštinti: puriems omletams, keptiems kiaušiniams.	10 - 40	Ruoškite uždengę dangčiu.
3 - 5	Tinka virti ryžius ir gaminti pieniškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.	25 - 50	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieniškus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite.
5 - 7	Garuose ruošti daržoves, žuvį, mėsą.	20 - 45	Įpilkite pora valgomųjų šaukštų skysčio.
7 - 9	Garuose ruošti bulves.	20 - 60	Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens.
7 - 9	Ruošti didesnį maisto, troškinio ar sriubos kiekį.	60 - 150	Iki 3 litrų skysčio ir ingredientai.
9 - 12	Švelniai kepti: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	pagal po-reikį	Laikui įpusėjus apverskite.
12 - 13	Stipriai kepti: bulvinius blynus, nugarinės ar kitus kepsnius.	5 - 15	Laikui įpusėjus apverskite.
14	Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepti mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes.		
P	Užvirinti didelius kiekius vandens. PowerBoost – įjungta.		

6.5 Naudingi Hob²Hood patarimai

Jei kaitlentę naudosite su šia funkcija:

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

Paveikslėlyje parodytas gartraukis yra tik pavyzdys.





Kiti nuotoliniu būdu valdomi prietaisai gali užblokuoti signalą. Nenaudokite tokių prietaisų šalia kaitlentės, kai įjungta „Hob²Hood“ funkcija.

Gartraukiai su Hob²Hood funkcija

Visus su šia funkcija suderinamus gartraukius rasite mūsų klientams skirtoje interneto svetainėje. Su šia funkcija suderinami „Electrolux“ gartraukiai žymimi simboliu .

7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.
- Naudokite specialias viryklei valyti tinkamas priemones.
- Naudokite specialiai stiklui valyti skirtą grandiklį.

7.2 Kaitlentės valymas

- **Nuvalykite nedelsdami:** išsilydžiusį plastiką, plastmasinę plėvelę, cukrų ir

maistą su cukrumi, nes kitaip nešvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs, kad išvengtumėte nudegimų. Naudokite specialią grandyklę, kurią prie stiklo paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.

- **Kaitlentei pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nešveičiamąja valymo priemone. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskinkite minkštu audiniu.
- **Pašalinkite blizgančias metalo atspalvio dėmes:** naudokite vandens ir acto tirpalą ir valykite stiklo paviršių šluoste.

8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 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.
	Perdegė 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.

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.	Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.
	Veikia Pauzė.	Žr. „Pristabdymas“.
	Ant valdymo skydelio yra ištekėjusio 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 ①.	Nuimkite uždėtą objektą nuo kaitviečių.
Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia.	Kaitvietė neįkaito, nes veikė per trumpai, arba sugedo jutiklis.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgaliotą aptarnavimo centrą.
Hob²Hood neveikia.	Uždengėte valdymo skydelį.	Nuimkite ant valdymo skydelio uždėtą objektą.
	Jūs naudojate labai aukštą puodą, kuris blokuoja signalą.	Naudokite mažesnį puodą, pakeiskite kaitvietę arba valdykite gartraukį rankiniu būdu.
Automatinis įkaitinimas neveikia.	Nustatytas didžiausias kaitros lygis.	Didžiausias kaitros lygis atitinka šią funkciją.
	Kaitvietė karšta.	Palaukite, kol kaitvietė atvės.
Vienas kaitros lygio nustatymas keičia kitą.	Veikia Galios valdymas.	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 garsinių signalų.	Garsas yra išjungtas.	Ijunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Išsijungia  .	Veikia Apsaugos nuo vaikų įtaisas arba Užraktas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Išsijungia  .	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“.

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
Ikaitinama lėčiau.	Indas yra per mažas ir jam perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos galios.	Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą „Techniniai duomenys > Kaitviečių specifikacija“).
 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.

8.2 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.

9. TECHNINIAI DUOMENYS

9.1 Vardinė lentelė

Modelis EIV6340X
Tipas 61 B4A 01 AA
Indukcija 7.35 kW
Serijos nr.
ELECTROLUX

PNC 949 596 865 00
220–240 V / 400 V 2 N 50–60 Hz
Pagaminta: Vokietija
7.35 kW



9.2 Kaitvietės techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost didžiausia trukmė [min]	Puodo skersmuo [mm]
Kairioji priekinė	2300	3200	10	125 - 210
Kairioji galinė	2300	3200	10	125 - 210
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.

Kad šiluma būtų perduodama optimaliai, o maisto gaminimo rezultatai būtų optimalūs,

naudokite indus, kurių apačios skersmuo atitinka kaitvietės dydį (žr. maksimalų skersmenį, nurodytą lentelėje). Naudokite gaminimo indus, kurių skersmuo ne didesnis nei kaitvietės skersmuo.

10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

10.1 Informacija apie gaminį atitinka ES „Ecodesign“ reglamento nuostatas dėl

Modelio identifikatorius	EIV6340X	
Kaitlentės tipas	Integruojama viryklė	
Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	Indukcija	
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairioji priekinė	21.0 cm
	Kairioji galinė	21.0 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	178.4 Wh/kg
	Dešinioji priekinė	183.2 Wh/kg
	Dešinioji galinė	184.9 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)	181.2 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.

10.2 Energijos taupymas

Jeigu laikysitės toliau pateiktų patarimų, kasdien gamindami galėsite sutaupyti energijos.

- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.
- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
- Uždėkite prikaistuvį, prieš įjungdami kaitvietę.
- Mažesnius prikaistuvius dėkite ant mažesnių kaitviečių.
- Uždėkite prikaistuvį tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

10.3 Informacija apie gaminio energijos suvartojimą ir laiką, per kurį pasiekiamas taikomas mažos galios režimas

Energijos sąnaudos esant išjungimo režimui	0.3 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	2 min

11. 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.



Добијте совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:
www.electrolux.com/support

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	84
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	87
3. МОНТАЖА.....	89
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	91
5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	93
6. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	98
7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	101
8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	101
9. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ.....	103
10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	104
11. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	105

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 капацы, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да се вжештат.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Не користете чистач со воден спреј и пареа за чистење на апаратот.
- По користењето, исклучете ја ринглата на површината за готвење преку соодветната контрола и не потпирајте се на уредот за откривање тенџере.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да избегнете можност од струен удар. Во случај апаратот да е поврзан со штекерот со разводна кутија, извадете ја спојката за да го 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 внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Зачепете ги засечените површини на плакарот со заптивач за да спречите влагата да предизвика надигнување.
- Заштитете го дното на апаратот од пареа и влага.
- Не го монтирајте апаратот во близина на врата или под прозорец. На овој начин ќе спречите некој жежок сад за готвење да падне од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.
- Секој апарат има вентилатори за ладење на дното.
- Ако апаратот е инсталиран над фиоката:
 - Не чувајте мали предмети или листови хартија кои можат да бидат вовлечени затоа што може да ги оштетат вентилаторите за ладење или да го оштетат системот за ладење.
 - Чувајте растојание од минимум 2 см помеѓу дното на апаратот и деловите кои се чуваат во фиоката.
- Извадете било кој разделувач на плочи монтиран во плакарот под апаратот.

2.2 Поврзување на струја

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични врски треба да ги изврши квалификуван електричар.
- Апаратот мора да е заземјен.
- Пред да се изведуваат какви било работи, проверете дали апаратот е исклучен од струја.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Погрижете се апаратот да е правилно монтиран. Лабав и несоодветен кабел за струја или приклучок (ако е применливо) може да предизвика прегревање на терминалот.
- Користете соодветен електричен кабел.
- Не дозволувајте електричниот кабел да се заплетка.
- Погрижете се да биде инсталирана заштита од електричен шок.
- Користете стегач за затегнување на кабелот.
- Уверете се дека кабелот за струја или приклучокот (ако е применливо) не го допираат топлиот апарат или топлиите садови за готвење кога го поврзувате апаратот со штекери.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Внимавајте да не го оштетите приклучокот за струја (ако е применливо) или кабелот.
- Контактирајте со нашиот овластен сервисен центар или електричар за да смените оштетен кабел.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.

- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.

2.3 Употреба



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда, изгореници, и струен удар.

- 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 за да избегнете ризик од изгореници.
- Не го ставајте капакот на жешка тава врз стаклената површина на плочата за готвење.
- Не оставајте садови за готвење да вријат без вода.
- Внимавајте да не паднат предмети или садови на апаратот. Површината може да се оштети.
- Не ги вклучувајте зоните за готвење со празни садови или без садови.
- Садовите направени од лиено железо или со оштетено дно може да предизвикаат гребаници на стаклото / стаклокерамиката. Секогаш подигнувајте ги овие предмети нагоре кога треба да ги поместите на површината за готвење.

2.4 Нега и чистење

- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Исклучете го апаратот и оставете го да се олади пред чистењето.
- Чистете го апаратот со влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети, освен ако не е поинаку наведено.

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 напојувањето.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.

3. МОНТАЖА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

3.1 Пред монтажата

Пред да ја монтирате површината за готвење, напишете ги информациите подолу од плочката за спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на дното од кукиштето на апаратот.

Сериски број (S.N.)

3.2 Вградени плочи за готвење

Користете ги апаратите што се вградуваат само ако се претходно вградени во соодветни елементи за вградување и во работни површини кои ги исполнуваат стандардите.

3.3 Кабел за поврзување

- Плочата за готвење има кабел за поврзување.

- За да го замените оштетениот приклучник за струја, користете тип на кабел: H05V2V2-F кое издржува температура од 90 °C или повисока. Контактирајте со овластен сервисен центар. Кабелот за поврзување смее да биде заменет само од квалификуван електричар.

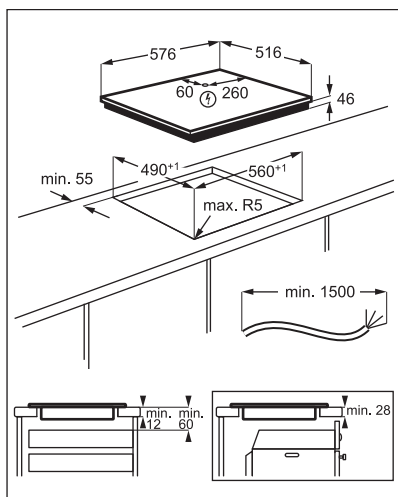
3.4 Склопување

Внимателно ракувајте со апаратот за време на монтажата за да избегнете свиткување или оштетување на рамката.

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 индукуциска плоча за готвење Electrolux - монтирање“ така што ќе го внесете целото име наведено на сликата подолу.



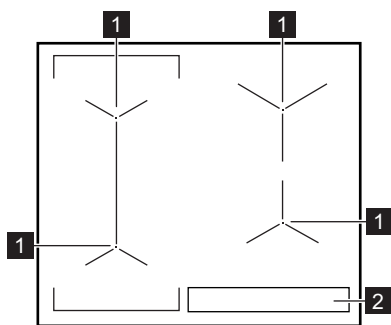
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
 Induction Hob - Worktop installation



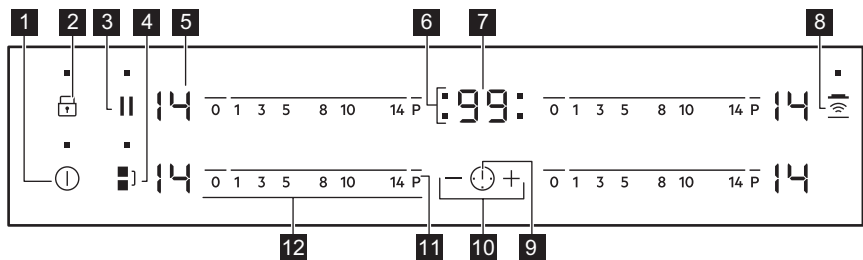
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Шема на површината за готвење



- 1 Индукциска рингла
- 2 Контролна табла

4.2 Распоред на контролна табла



Ракувајте со апаратот со помош на сензорските полиња. Екраните, показателите и звуците покажуваат кои функции работат.

Сензор ско поле	Функција	Коментар
1	ⓘ	ВКЛУЧЕНО / ИСКЛУЧЕНО За вклучување и исклучување на површината за готвење.
2	🔒	Заклучување / Уред за безбедност на деца За заклучување / отклучување на контролната табла.
3		Пауза За вклучување и исклучување на функцијата.
4	⌂	Bridge За вклучување и исклучување на функцијата.
5	-	Екран за поставување на јачината на топлината За прикажување на поставката за температура.

Сензор ско поле	Функција	Коментар
6	-	Временски показатели за ринглите
7	-	Екран на тајмерот
8		Hob2Hood
9		-
10	+ / -	-
11	P	PowerBoost
12	-	Контролна лента

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.

4.4 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.

Показателот може, исто така, да се појави:

- за соседните рингли, дури и ако не ги користите,
- кога жешок 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.

5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Вклучување и исклучување

Допрете го  1 секунда за да ја вклучите или да ја исклучите површината за готвење.

5.2 Автоматско исклучување

Функцијата автоматски ја исклучува површината за готвење ако:

- сите рингли се исклучени,
- не сте ја наместили 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. Символот  се пали и по 2 минути ринглата се исклучува автоматски.
- не исклучувајте ја ринглата и не менувате ја поставката за јачина на топлината. По одредено време се пали  и површината за готвење се исклучува.

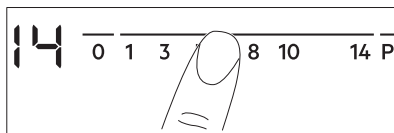
Врската помеѓу јачината на топлината и времето после кое се исклучува површината за готвење:

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

5.3 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.



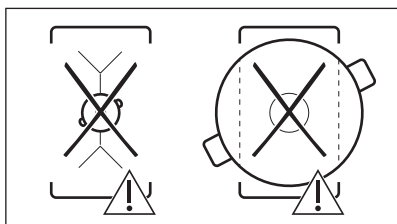
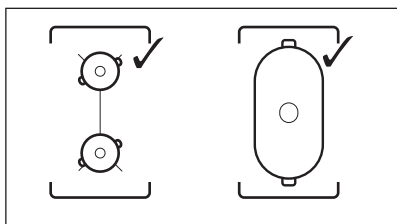
5.4 Користење на ринглите

Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла. Индуктивните рингли автоматски се прилагодуваат на димензиите на дното на садот за готвење.



За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“). Проверете дали садот за готвење е погоден за индукциски плочи за готвење. За повеќе информации на видови на садови за готвење видете во „Грижа и совети“.

Можете да готвите во големи садови на две рингли истовремено. Садот за готвење мора да ги покрива центрите на двете рингли но не смее да оди надвор од маркираната област. Ако садот за готвење е ставен меѓу двата центри, функцијата Bridge нема да биде вклучена.



5.5 Bridge



Функцијата работи кога садот за готвење ги покрива центрите на двете рингли.

Оваа функција поврзува две рингли на левата страна и тие работат како една.

Прво поставете ја поставката за јачина на топлината на едната лева рингла.

За вклучување на функцијата: допрете го 1. За да ја поставите или промените јачината на топлината, допрете еден од контролните сензори.

За исклучување на функцијата: допрете го 1. Ринглите работат самостојно.

5.6 Автоматско загревање

Активирајте ја оваа функција за да ја добиете посакуваната јачина на топлина за пократко време. Кога е вклучена, ринглата на почеток работи на највисока поставка и потоа продолжува да работи со посакуваната јачина на топлина.



За да ја активирате функцијата ринглата мора да биде ладна.

За да ја активирате функцијата за ринглата: допрете **P** () се пали). Веднаш допрете ја точната јачина на топлина. После 3 секунди се вклучува ().

За исклучување на функцијата: променете ја јачината на топлината.

5.7 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 ().

За исклучување на функцијата: променете ја јачината на топлината.

5.8 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.

5.9 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.

За да ја вклучите функцијата притиснете .

 се вклучува. Поставката за јачина е намалена на 1.

За да ја деактивирате функцијата:

допрете . Претходната поставка за топлина се вклучува.

5.10 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.

5.11 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

①. Не поставувајте ја јачината на топлината. Допирајте го  4 секунди.  се вклучува. Исклучете ја површината за готвење со ①.

За да ја деактивирате функцијата:

активирајте ја површината за готвење со

①. Не поставувајте ја јачината на топлината. Допирајте го  4 секунди.  се вклучува. Исклучете ја површината за готвење со ①.

За да ја прескокеите оваа функција само за едно готвење: активирајте ја

површината за готвење со ①.  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

①, функцијата повторно работи.

5.12 OffSound Control (Вклучување и исклучување на звучните сигнали)

Исклучете ја површината за готвење.

Допрете го ① 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 ①
- Потсетник во минути паѓа
- Тајмер за одбројување паѓа
- сте ставиле нешто на контролната табла.

5.13 Управ. со енергијата

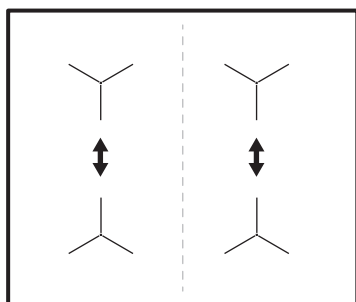
Ако повеќе зони се активни и потрошената електрична енергија ги надминува ограничувањата на напојувањето, функцијата ја дели расположливата јачина меѓу сите рингли. Плочата за готвење ги контролира поставките за јачина на топлината за да ги заштити осигурувачите на инсталацијата во куќата.

- Ринглите се групирани според местото и бројот на фазите на плочата за готвење. Секоја фаза има 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.



5.14 Hob²Hood

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 вклучен на почеток. Во случај да е исклучен, активирајте го пред да ја користите функцијата. За повеќе информации видете во упатството за употреба на поклопецот.

Автоматско работење на функцијата

За работа со функцијата, автоматски поставете го автоматскиот режим на H1 – H6. Плочата за готвење е почетно

поставена на H5. Аспираторот реагира секогаш кога ќе 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 светло	Вриењ е ¹⁾	Пржењ е ²⁾
H0	Исклучи	Исклучи	Исклучи
H1	Вклучи	Исклучи	Исклучи
H2 ³⁾	Вклучи	Брзина на вентилатор 1	Брзина на вентилатор 1
H3	Вклучи	Исклучи	Брзина на вентилатор 1
H4	Вклучи	Брзина на вентилатор 1	Брзина на вентилатор 1
H5	Вклучи	Брзина на вентилатор 1	Брзина на вентилатор 2
H6	Вклучи	Брзина на вентилатор 2	Брзина на вентилатор 3

1) Плочата за готвење го детектира процесот на вриење и ја активира брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.

2) Плочата за говење го детектира процесот на пржење и ја активира брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.

3) Овој режим го вклучува вентилаторот и светлото и не се потпира врз температурата.

Менување на автоматскиот режим

- Исклучете ја плочата за готвење.
- Притиснете околу 3 секунди. Екранот се пали и се гаси.
- Притиснете околу 3 секунди.
- Допрете неколкупати додека не се вклучи .
- 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.

6. ПОМОШ И СОВЕТИ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Садови за готвење



За индуктивни рингли, силно електромагнетно поле ја создава топлината во садовите за готвење многу брзо.

Користете ги индуктивните рингли со соодветни садови за готвење.

- За да се спречи прегревање и да се подобри работата на ринглите, садовите за готвење мора да бидат што е можно подебели и рамни.

- Осигурете се дека дното на садовите за готвење се чисти и суви пред да ги ставите на површината на плочата за готвење.
- Секогаш внимавајте да не го лизгате или триете садот за готвење на рабовите и аглиите на стаклото бидејќи може да се скрши или оштети стаклената површина.

Материјал на садовите за готвење

- **погоден:** лиено железо, челик, емајлиран челик, челик што не `рѓосува, повеќеслојно дно (означено како погодено 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. Видете во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“ за правилни димензии на садовите за готвење. Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.
- Ефикасноста на ринглата е поврзана со дијаметарот на садот за готвење. За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“).
 - Садот за готвење со дијаметар којшто е помал од големината на соодветната рингла добива само дел од енергијата којашто ја испушта ринглата што резултира со побавно загревање.
 - Заради безбедносни причини и за постигнување оптимални резултати од готвењето, не користете садови за готвење поголеми од наведеното во „Спецификации на ринглите“. Избегнувајте да ги држите садовите за готвење во близина на контролната плоча во текот на готвењето. Тоа може да влијае на функционирањето на контролната плоча или ненамерно да ги вклучи функциите на површината за готвење.



Видете во „Технички податоци“.

6.2 Звуци за време на работата



Звуците се нормални и не се знак за неисправност. Звуците на садовите за готвење може да се разликуваат во зависност од материјалот на садовите за готвење и нивото на јачина.

Звуци поврзани со садовите за готвење:

- звук на пукање: садот за готвење е направен од различни материјали (сендвич конструкција).
- звук на свиркање: ја користите ринглата на голема јачина и садовите за готвење се направени од различни материјали (сендвич конструкција).
- сунење: користите високо енергетско ниво.

Звуци поврзани со ринглата:

- кликање: се појавува електрично префрлување.
- пиштење, брмчење: вентилаторот работи.
- ритмички звук: откриени се садови за готвење.

6.3 Æko 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.

6.4 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.

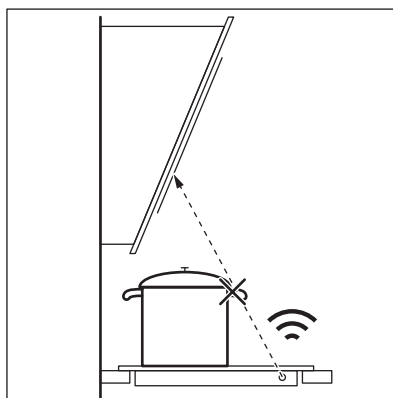
Поставки за подгревање	Употребете за да:	Време (мин)	Совети
 - 1	Чувајте ја зготвената храна топла.	како што е неопходно	Ставете капак на садот за готвење.
1 - 3	Hollandaise сос, топење: путер, чоколадо, желатин.	5 - 25	Промешувајте одвреме-навреме.
1 - 3	Зацврстување: меки омлети, печени јајца.	10 - 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	Гответе на пареа зеленчук, риба, месо.	20 - 45	Додајте неколку големи лажици течност.
7 - 9	Гответе компири на пареа.	20 - 60	Употребете макс. ¼ l вода за 750 g компири.
7 - 9	Гответе поголеми количини храна, чорби и супи.	60 - 150	До 3 литри течност плус состојки.
9 - 12	Лесно пржење: шницла, телешко кордон блу, котлети, ризоли, колбаси, црн дроб, запршка, јајца, палачинки, крофни.	како што е неопходно	Завртете на половина време.
12 - 13	Интензивно пржење, пржен рендан компир, шницли.	5 - 15	Завртете на половина време.
14	Сварете вода, гответе тестенини, спржете месо (гулаш, печење), пржете компир во фритеза.		
P	Варење големи количества вода. PowerBoost е вклучена.		

6.5 Препораки и совети за Hob²Hood

Кога ракувате со плочата за готвење со функцијата:

- Заштитете ја плочата на аспираторот од директна светлина.
- Не ставајте халогена светилка на плочата на аспираторот.
- Не ја покривајте плочата на плочата за готвење.
- Не го прекинувајте сигналот помеѓу плочата за готвење и поклопецот (на пример со рака или со рачка од сад за готвење или висок лонец). Видете ја сликата.

Аспираторот на сликата е само пример.





Другите далечинско - управувани апарати може да го блокираат сигналот. Не користете таков апарат блиску до плочата за готвење кога е вклучена 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 .

7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 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.

7.2 Чистење на плочата за готвење

- **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, шеќер и храна со

шеќер, во спротивно, нечистотијата може да ја оштети плочата за готвење. Внимавајте да не се изгорите. Ставете го специјалното стругало за чистење на плочата на стаклената површина под остар агол и движете го сечивото по површината.

- **Извадете ги откако апаратот е доволно изладен:** прстени од бигор, вода, дамки од маснотии, светкави метални промени на бојата. Чистете ја плочата за готвење со влажна крпа и неабразивен детергент. По чистењето, избришете ја плочата за готвење со мека крпа.
- **Извадете ја светкавата метална боја која се губи:** користете раствор од вода и оцет и чистете ја стаклената површина со влажна крпа.

8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

8.1 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.	Исчлукете 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. 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.
Hob²Hood не работи.	Сте ја покриле контролната плоча.	Отстранете го предметот од контролната плоча.
	Користите многу високо тенџере кое го блокира сигналот.	Користете помало тенџере, променете ја ринглата или работете рачно со аспираторот.
Автоматско загревање не работи.	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 преблиску 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 работи.	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“.
Загревањето трае долго време.	Садовите за готвење се премали и добиваат само дел од енергијата што ја испушта ринглата.	За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“).
 и се прикажува број.	Има грешка кај плочата за готвење.	Исклучете ја плочата за готвење и вклучете ја повторно по 30 секунди. Ако  се вклучи повторно, исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. По 30 секунди, повторно вклучете ја плочата за готвење. Ако повторно се појави проблемот, контактирајте со овластен сервисен центар.

8.2 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.

9. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

9.1 Плочка со спецификации

Модел EIV6340X

PNC 949 596 865 00

Тур 61 В4А 01 АА
Индукција 7.35 kW
Сер.бр.
ELECTROLUX

220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Произведено во: Германија
7.35 kW
CE

9.2 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	3200	10	125 - 210
Лев заден	2300	3200	10	125 - 210
Десен преден	1400	2500	4	125 - 145
Десен заден	1800	2800	10	145 - 180

Јачината на ринглите може во мал обем да се разликува до споредба со податоците во табелата. Се менува со материјалот и димензиите на садовите за готвење.

За оптимален пренос на топлина и резултат од готвењето користете садови

со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во табелата). Не користете садови за готвење поголеми од дијаметарот на ринглата.

10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

10.1 Информации за производ според Регулативата на ЕУ за екодизајн

Идентификација на модел	EIV6340X	
Тип на плоча за готвење	Вградена плоча за готвење	
Број на рингли	4	
Технологија на подгревање	Индукција	
Дијаметар на кружни рингли (Ø)	Лев преден	21.0 cm
	Лев заден	21.0 cm
	Десен преден	14.5 cm
	Десен заден	18.0 cm
Потрошувачка на енергија по рингла (EC electric cooking)	Лев преден	178.4 Wh/kg
	Лев заден	178.4 Wh/kg
	Десен преден	183.2 Wh/kg
	Десен заден	184.9 Wh/kg
Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob)	181.2 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.

10.2 Штедење на енергија

Можете да заштедите енергија за време на секојдневното готвење ако ги следите советите дадени подолу.

- Кога ќе ја загреете водата, користете само онолку колку што ви е потребно.
- Ако е можно, секогаш ставајте капак на садот за готвење.
- Пред да ја вклучите ринглата, ставете го садот на неа.
- Ставете помали садови за готвење на помалите рингли.
- Ставете го садот за готвење директно во центарот на ринглата.
- Користете ја преостаната топлина за да ја зачувата храната топла или да ја стопите.

10.3 Информации за производот за потрошувачката на енергија и максималното време за постигнување на применливиот режим со мала моќност

Потрошувачка на енергија со исклучен режим	0.3 W
Максимално време потребно за опремата автоматски да го достигне применливиот режим со мала моќност	2 мин

11. 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.

Witamy w świecie marki Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.electrolux.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	106
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	109
3. INSTALACJA.....	111
4. OPIS URZĄDZENIA.....	113
5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	115
6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	120
7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	122
8. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	122
9. DANE TECHNICZNE.....	124
10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	125
11. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	126

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą

świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- OSTRZEŻENIE: Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Dym wskazuje na przegrzanie. Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć

urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.

- OSTRZEŻENIE: Urządzenia nie wolno zasilać przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- PRZESTROGA: Proces gotowania musi być nadzorowany. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Urządzenia nie wolno czyścić myjką parową ani wodą pod ciśnieniem.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- OSTRZEŻENIE: Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- OSTRZEŻENIE: Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, lub dostarczonych razem z

urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie szafki przed pęcnieniem od wilgoci za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
 - Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkadzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.
 - Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a

elementami przechowywanymi w szufladzie.

- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie należy uziemić.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania się styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania się przewodu zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciążającego na przewodzie.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić

autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

2.3 Sposób użytkowania

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.

- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Ma to zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Gorący olej może przyskać podczas wkładania do niego żywności.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów między powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określił inaczej.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z bardzo gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby uniknąć poparzenia, nie należy stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Uważać, aby nie upuścić przedmiotów lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.

- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- Naczynia z żeliwa lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.

2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.
- Wyczyścić urządzenie wilgotną, miękką ściereczką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów, chyba że określono inaczej.

2.5 Usługi

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych

sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

2.6 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Przed instalacją

Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe informacje umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Numer seryjny

3.2 Płyty grzejne do zabudowy

Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

3.3 Przewód zasilający

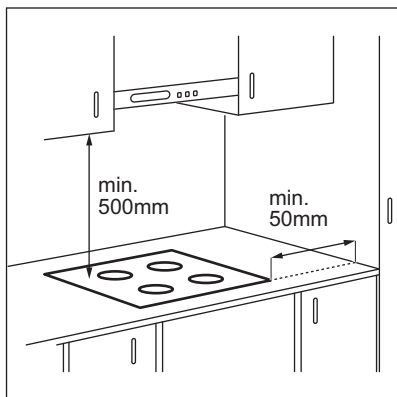
- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F które wytrzyma temperaturę co najmniej 90°C. Skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

3.4 Montaż

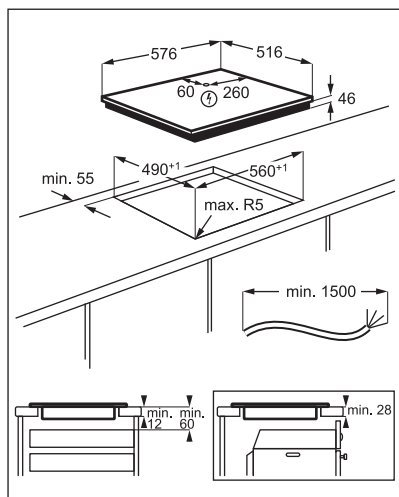
Podczas instalacji należy obchodzić się z urządzeniem ostrożnie, aby uniknąć zgięcia lub uszkodzenia ramy.

Gdy montuje się płytę grzejną pod okapem należy zapoznać się z informacjami

w instrukcji instalacji okapu na temat minimalnej odległości między urządzeniami.



Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, to podczas gotowania wentylator płyty grzejnej może nagrzewać przedmioty w szufladzie.



Znajdź film instruktażowy „Instalacja płyty indukcyjnej Electrolux – instalacja na blacie roboczym,” wpisując pełną nazwę pokazaną na poniższym rysunku.



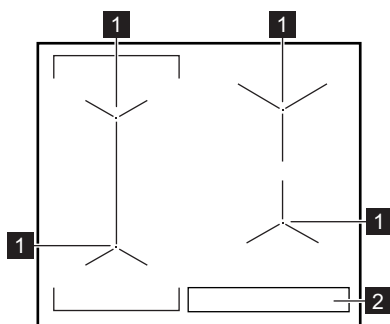
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
 Induction Hob - Worktop installation



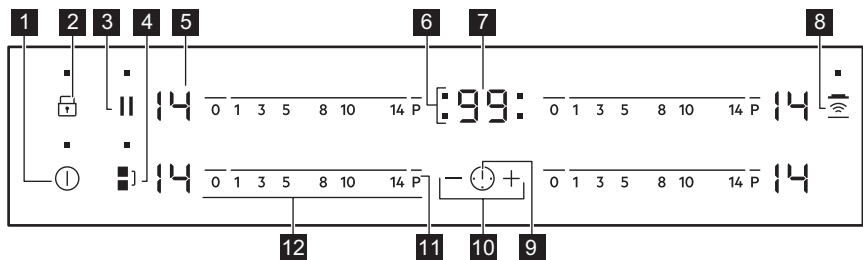
4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Układ powierzchni gotowania



- 1 Indukcyjne pole grzejne
- 2 Panel sterowania

4.2 Układ panelu sterowania



Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników. Wyświetlacz, wskaźniki i sygnały dźwiękowe informują użytkownika o włączonych funkcjach.

Pole czujni-ka	Funkcja	Uwagi
1 ①	WŁ./WYŁ.	Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.
2	Blokada / Blokada uruchomienia	Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
3	Pauza	Włączanie i wyłączanie funkcji.
4	Bridge	Włączanie i wyłączanie funkcji.
5 -	Wskaźnik mocy grzania	Pokazuje ustawienie mocy grzania.
6 -	Wskaźniki funkcji zegara dla poszczególnych pól grzejnych	Wskazują, dla którego pola ustawiono czas.

	Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
7	-	Wyświetlacz zegara	Pokazuje czas w minutach.
8		Hob²Hood	Włączanie i wyłączanie trybu ręcznego funkcji.
9		-	Wybór pola grzejnego.
10	+ / -	-	Przedłużanie lub skracanie czasu.
11	P	PowerBoost	Włączanie funkcji.
12	-	Pasek regulacji	Ustawianie mocy grzania.

4.3 Wskazania ustawień mocy grzania

Wskazanie	Opis
	Pole grzejne jest wyłączone.
-	Pole grzejne jest włączone.
	Działa funkcja Pauza.
	Działa funkcja Automatyczne podgrzewanie.
	Działa funkcja PowerBoost.
+ cyfra	Nieprawidłowe działanie.
/ /	OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego): gotowanie / podtrzymywanie temperatury / ciepło resztkowe.
	Działa funkcja Blokada / Blokada uruchomienia.
	Na polu grzejnym umieszczono nieodpowiednie lub zbyt małe naczynie bądź nie umieszczono na nim żadnego naczynia.
	Działa funkcja Samoczynne wyłączenie.

4.4 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)

⚠ OSTRZEŻENIE!

/ / Gdy świeci się wskaźnik, występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio

w dnie naczyń. Ciepło z naczynia podgrzewa płytę ceramiczną.

Wskaźniki / / pojawia się, gdy pole grzejne jest gorące. Pokazują one ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych.

Może również pojawić się wskaźnik:

- dla sąsiadujących pól grzejnych, nawet jeśli nie są używane,

- gdy gorące naczynie zostanie umieszczone na zimnym polu grzejnym,
- gdy płyta grzejna jest wyłączona, ale pole grzejne jest nadal gorące.

Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.

5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Włączanie i wyłączanie

Dotknąć  na 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.

5.2 Samoczynne wyłączenie

Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:

- wszystkie pola grzejne są wyłączone,
- po włączeniu płyty grzejnej nie zostanie ustawiona moc grzania,
- panel sterowania został zalany lub od ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (garnek, ściereczka itp). Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- płyta ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- użyto nieodpowiedniego naczynia.

Wyświetla się symbol  i po upływie 2 minut pole grzejne wyłącza się samoczynnie.

- nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się  i urządzenie wyłącza się.

Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem, po jakim wyłącza się płyta grzejna:

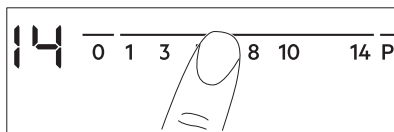
Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłącza się po
 , 1 - 3	6 godz.
4 - 7	5 godz.

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłącza się po
8 - 9	4 godz.
10 - 14	1,5 godz.

5.3 Ustawianie mocy grzania

Aby wybrać lub zmienić ustawienie mocy grzania:

Dotknąć paską regulacji w miejscu odpowiadającym wybranej mocy grzania lub przesunąć palec wzdłuż paski regulacji w miejsce odpowiadające wybranej mocy grzania.



5.4 Używanie pola grzejnego

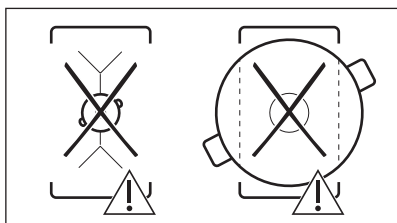
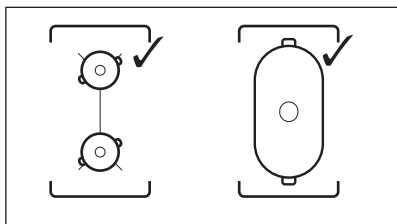
Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego. Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczynia.



Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w "Dane techniczne" > "Specyfikacja pól grzejnych"). Upewnić się, że naczynie jest odpowiednie do płyt indukcyjnych. Więcej informacji na temat rodzajów naczyń – patrz „Wskazówki i porady”.

Można stosować duże naczynia, ustawiając je jednocześnie na dwóch polach grzejnych. Naczynie musi zakrywać środki obu pól grzejnych, ale nie może wystawać poza

oznaczenie obszaru pola grzejnego. Jeśli naczynie będzie stać między dwoma środkami, funkcja Bridge nie włączy się.



5.5 Bridge



Funkcja działa, gdy naczynie zakrywa środki obu pól grzejnych.

Funkcja ta łączy dwa pola grzejne po lewej stronie, które działają jak jedno pole grzejne.

Najpierw należy ustawić moc grzania jednego z pól grzejnych po lewej stronie.

Aby włączyć funkcję: dotknąć . Aby ustawić lub zmienić ustawienie mocy grzania, należy dotknąć jednego z czujników sterowania.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Pola grzejne będą działać niezależnie od siebie.

5.6 Automatyczne podgrzewanie

Włączenie tej funkcji pozwala w krótszym czasie uzyskać żadaną moc grzania. Gdy funkcja jest włączona, pole grzejne pracuje na początku z największą mocą grzania, a następnie przełącza się na żadaną moc grzania.



Aby możliwe było włączenie tej funkcji, pole grzejne musi być zimne.

Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego: dotknąć **P** (włączy się ). Szybko dotknąć żadanego ustawienia mocy grzania. Po upływie trzech sekund wyświetli się .

Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

5.7 PowerBoost

Funkcja ta zapewnia indukcyjnym polom grzejnym dodatkową moc. Funkcję tę można włączyć dla indukcyjnego pola grzejnego tylko przez ograniczony czas. Po upływie tego czasu indukcyjne pole grzejne automatycznie przełącza się na maksymalną moc grzania.



Patrz rozdział „Dane techniczne”.

Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego: dotknąć **P**. Włączy się .

Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

5.8 Zegar

• Wyłącznik czasowy

Funkcja ta umożliwia ustawienie długości jednego cyklu gotowania.

Należy najpierw wybrać moc grzania dla pola grzejnego, a następnie ustawić funkcję.

Wybór pola grzejnego: dotknąć kilkakrotnie , aż zaświeci się wskaźnik wybranego pola grzejnego.

Aby włączyć funkcję, należy: dotknąć  na zegarze, aby ustawić czas (00-99 minut). Gdy zaczną migać wskaźnik pola grzejnego, rozpocznie się odliczanie czasu.

Aby wyświetlić pozostały czas: dotknąć , aby wybrać pole grzejne. Wskaźnik pola grzejnego zaczną migać. Wyświetlacz wyświetli pozostały czas.

Aby zmienić czas: dotknąć , aby wybrać pole grzejne. Dotknąć  lub .

Aby wyłączyć funkcję, należy: dotknąć , aby wybrać pole, a następnie dotknąć . Wartość pozostałego czasu zmniejszy się do 00. Wskaźnik pola grzejnego zniknie.



Po zakończeniu odliczania czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie 00. Pole grzejne wyłączy się.

Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy, należy: dotknąć .

• CountUp Timer

Funkcja ta służy do sprawdzania czasu pracy pola grzejnego.

Wybór pola grzejnego: dotknąć kilkakrotnie , aż zaświeci się wskaźnik wybranego pola grzejnego.

Aby włączyć funkcję, należy: dotknąć symbolu  zegara. Wyświetli się . Gdy zacznie migać wskaźnik pola grzejnego, rozpocznie się odliczanie czasu. Wyświetlacz będzie przełączał się między  a wskazaniem naliczonego czasu (w minutach).

Aby zobaczyć, jak długo działa pole grzejne: dotknąć , aby wybrać pole grzejne. Wskaźnik pola grzejnego zacznie migać. Na wyświetlaczu pojawi się czas działania pola grzejnego.

Aby wyłączyć funkcję, należy: dotknąć , a następnie  lub . Wskaźnik pola grzejnego zniknie.

• Minutnik

Funkcji tej można używać, gdy płyta grzejna jest włączona i nie pracują pola grzejne.

Wskazanie mocy grzania: .

Aby włączyć funkcję, należy: dotknąć  a następnie dotknąć symbolu  lub  zegara, aby ustawić czas. Po zakończeniu odliczania czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie 00.

Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy, należy: dotknąć .



Funkcja nie ma wpływu na działanie pól grzejnych.

5.9 Pauza

Ta funkcja przestawia wszystkie włączone pola grzejne na najniższą moc grzania.

Gdy funkcja działa, wszystkie inne symbole na panelach sterowania są zablokowane.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara:

Nacisnąć , aby włączyć funkcję.

Włączy się . Moc grzania zostanie zmniejszona do wartości 1.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.

5.10 Blokada

Gdy włączone są pola grzejne można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw należy ustawić moc grzania.

Aby włączyć funkcję: dotknąć . Na 4 sekundy wyświetli się . Zegar pozostanie włączony.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.



Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

5.11 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.

Aby włączyć funkcję: włączyć płytę grzejną za pomocą . Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć  przez 4 sekundy. Wyświetli się . Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .

Aby wyłączyć funkcję, należy: włączyć płytę grzejną za pomocą ①. Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć [T] przez 4 sekundy. Wyświetli się [D]. Wyłączyć płytę grzejną za pomocą ①.

Aby dezaktywować funkcję na czas jednego cyklu gotowania: włączyć płytę grzejną za pomocą ①. Wyświetli się [L]. Dotknąć [T] przez 4 sekundy. **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Teraz można korzystać z płyty. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą ① funkcja będzie ponownie aktywna.

5.12 OffSound Control (Wyłączanie i włączanie dźwięków)

Wyłączyć płytę grzejną. Dotknąć ① przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.

Dotknąć [T] przez 3 sekundy. Wyświetli się [b0] lub [b1]. Dotknąć + zegara, aby wybrać jedno z następujących ustawień:

- [b0] – sygnały dźwiękowe są wyłączone
- [b1] – sygnały dźwiękowe są włączone

Aby potwierdzić wybór, należy poczekać, aż urządzenie wyłączy się automatycznie.

Gdy dla funkcji wybrane jest ustawienie [b1], sygnały dźwiękowe będą emitowane tylko w następujących przypadkach:

- po dotknięciu ①
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Minutnik
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Wyłącznik czasowy
- gdy na panelu sterowania zostanie położony jakiś przedmiot.

5.13 Zarządzanie energią

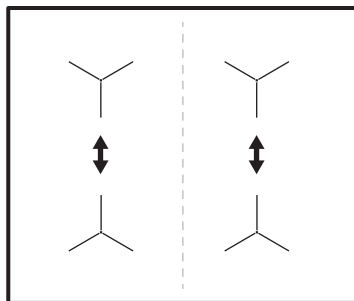
Jeśli włączone są różne pola grzejne, a zużyta moc przekracza ograniczenia zasilania, ta funkcja dzieli dostępną moc między wszystkie pola grzejne. Płyta grzejna steruje ustawieniami mocy grzania, aby chronić bezpieczniki instalacji domowej.

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej.

Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi (3700 W). Jeśli płyta grzejna osiągnie maksymalną dostępną moc jednej fazy, moc pól grzejnych zostanie automatycznie zmniejszona.

- Ustawienie mocy grzania wybranego pola grzejnego jest zawsze priorytetem. Pozostała moc zostanie podzielona między poprzednio aktywowanymi polami grzejnymi w kolejności odwrotnej do wyboru.
- Wskazanie dla pól grzejnych o zmniejszonej mocy grzania zmienia się w zakresie między początkową wybraną a zmniejszoną mocą grzania.
- Zaczekać, aż wyświetlacz przestanie migać, lub zmniejszyć moc grzania ostatniego wybranego pola grzejnego. Pola grzejne będą kontynuować pracę przy zmniejszonej mocy grzania. W razie potrzeby zmienić ustawienia mocy grzania pól grzejnych ręcznie.

Informacje dotyczące możliwych kombinacji mocy grzania można znaleźć na ilustracji.



5.14 Hob²Hood

Jest to zaawansowana, automatyczna funkcja umożliwiająca połączenie płyty grzejnej ze specjalnym okapem. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczerwieni. Bieg wentylatora dobierany jest automatycznie stosownie do ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej. Możliwe jest również ręczne sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzejnej.



W większości modeli okapów zdalne sterowanie jest domyślnie włączone. Jeśli jest wyłączone, należy je włączyć przed użyciem tej funkcji. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

Automatyczne działanie funkcji

Aby funkcja ta działała automatycznie, należy ustawić tryb automatyczny na H1 – H6. Płyta grzejna jest początkowo ustawiona na H5. Okap reaguje na włączenie płyty grzejnej. Płyta grzejna będzie automatycznie rozpoznawać temperaturę naczyń i odpowiednio dostosowywać bieg wentylatora.

Tryby automatyczne

	Oświetlenie automatyczne	Gotowanie ¹⁾	Smażenie ²⁾
H0	Wyl.	Wyl.	Wyl.
H1	Wł.	Wyl.	Wyl.
H2 ³⁾	Wł.	Bieg 1 wentylatora	Bieg 1 wentylatora
H3	Wł.	Wyl.	Bieg 1 wentylatora
H4	Wł.	Bieg 1 wentylatora	Bieg 1 wentylatora
H5	Wł.	Bieg 1 wentylatora	Bieg 2 wentylatora
H6	Wł.	Bieg 2 wentylatora	Bieg 3 wentylatora

1) Urządzenie rozpoznaje proces gotowania i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

2) Urządzenie rozpoznaje proces smażenia i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

3) W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.

Zmiana trybu automatycznego

1. Wyłączyć płytę grzejną.
2. Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.

3. Nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy.
4. Nacisnąć kilkakrotnie, aż pojawi się .
5. Nacisnąć minutnika, aby wybrać tryb automatyczny.



Aby sterować okapem bezpośrednio na panelu okapu, należy wyłączyć automatyczny tryb działania.



Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu płyty grzejnej wentylator okapu może nadal działać przez pewien czas. Po upływie tego czasu system wyłączy wentylator automatycznie i uniemożliwia przypadkowe włączenie wentylatora przez kolejne 30 sekund.

Ręczne sterowanie biegiem wentylatora

Funkcję można również uruchomić ręcznie.

W tym celu należy nacisnąć , gdy płyta grzejna jest włączona. Powoduje to wyłączenie automatycznego działania funkcji i umożliwia ręczną zmianę biegu wentylatora.

Naciśnięcie powoduje zwiększenie obrotów wentylatora na wyższy bieg. Jeśli wentylator pracuje na maksymalnym biegu, ponowne naciśnięcie powoduje ustawienie biegu wentylatora na wartość 0 i jego wyłączenie. Aby ponownie włączyć wentylator na biegu 1, należy nacisnąć .



Aby włączyć automatyczny tryb działania funkcji, należy wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.

Włączanie oświetlenia

Płytę grzejną można ustawić tak, aby oświetlenie włączało się automatycznie przy jej uruchamianiu. W tym celu należy tryb automatyczny ustawić na H1 – H6.



Oświetlenie okapu wyłącza się po 2 minutach od wyłączenia płyty grzejnej.

6. WSKAZÓWKI I PORADY

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Naczynia



Silne pole elektromagnetyczne z indukcyjnego pola grzejnego bardzo szybko wytwarza ciepło w naczyniu.

Na indukcyjnych polach grzejnych należy używać odpowiednich naczyń.

- Aby zapobiec przegrzaniu i poprawić działanie pól grzejnych, naczynie musi być jak najgrubsze i jak najbardziej płaskie.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.
- Należy zawsze uważać, aby nie przesunąć ani nie trzeć naczynia o krawędzie i narożniki szkła, ponieważ może to spowodować odpryśnięcie lub uszkodzenie powierzchni szkła.

Materiał naczyń

- **prawidłowe:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (z odpowiednim oznaczeniem producenta).
- **nieprawidłowe:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes jest przyciągany przez dno naczynia.

Wymiary naczyń

- Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń. Prawidłowe wymiary naczyń podano w punkcie „Dane techniczne” > „Specyfikacja pól grzejnych”. Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Aby zapewnić

optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w „Dane techniczne” > „Specyfikacja pól grzejnych”).

- Naczynie o dnie mniejszym niż pole grzejne oberze tylko część emitowanej energii i naczynie nagrzewa się wolniej.
- Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Specyfikacja pól grzejnych”. Podczas gotowania należy unikać umieszczania naczyń w pobliżu panelu sterowania. Może to mieć wpływ na działanie panelu sterowania lub spowodować przypadkowe włączenie funkcji płyty grzejnej.



Patrz „Dane techniczne”.

6.2 Odgłosy podczas pracy



Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia. Odgłosy z naczyń zależą od materiału naczynia i mocy grzania.

Odgłosy z naczyń:

- trzaski: naczynie wykonane jest z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizdanie: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- buczenie: ustawiono wysoką moc grzania.

Odgłosy z płyty grzejnej:

- klikanie: następuje przełączanie elektryczne.
- syczenie, brzęczenie: wentylator pracuje.
- rytmiczny dźwięk: wykryto naczynie.

6.3 Œko Timer (Zegar eko)

Aby oszczędzac energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrzmi sygnał wyłącznika czasowego. Różnica w czasie pracy urządzenia zależy od ustawionego poziomu mocy grzania oraz czasu gotowania.

6.4 Przykłady zastosowań związanych z gotowaniem

Zależność między ustawieniem mocy grzania a poborem mocy przez pole grzejne nie jest

liniowa. Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia poboru mocy. Przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
- 1	Podtrzymywanie temperatury potraw.	w razie potrzeby	Umieścić pokrywkę na naczyniu.
1 - 3	Sos holenderski, roztapianie: masło, czekolada, żelatyna.	5 - 25	Zamieszać od czasu do czasu.
1 - 3	Ścinanie: puszyste omlety, smażone jajka.	10 - 40	Gotuj z założoną pokrywką.
3 - 5	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
5 - 7	Warzywa, ryby, mięso na parze.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody.
7 - 9	Ziemniaki na parze.	20 - 60	Użyć maksymalnie ¼ l wody na 750 g ziemniaków.
7 - 9	Gotowanie większych ilości potraw, duszenie i zupy.	60 - 150	Do 3 litrów wody plus składniki.
9 - 12	Delikatne smażenie: eskalopki, cordon bleu, kotlety, bryzole, kielbasa, wątróbki, zasmażki, jajka, naleśniki, pączki.	w razie potrzeby	Obrócić po upływie połowy czasu.
12 - 13	Intensywne smażenie, placki ziemniaczane, steki z polędwicy, steki.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
14	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
P	Gotowanie większej ilości wody. PowerBoost jest wł.		

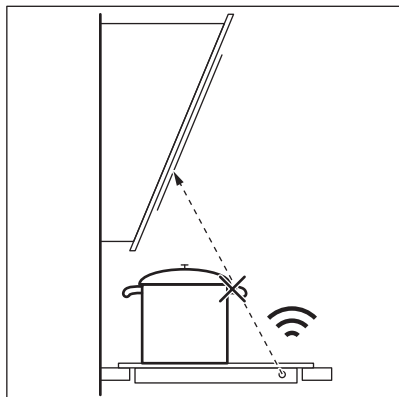
6.5 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob²Hood

Obsługa płyty grzejnej za pomocą funkcji:

- Zabezpieczyć panel okapu przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.
- Nie kierować żarówki halogenowej na panel okapu.

- Nie należy zasłaniać panelu sterowania płyty grzejnej.
- Nie zakłócać sygnału między płytą grzejną a okapem (np. poprzez zasłonięcie dłonią, uchwytem naczynia lub wysokim naczyniem). Patrz ilustracja.

Okap na rysunku jest tylko przykładowy.



Inne urządzenia sterowane zdalnie mogą zakłócać sygnał. Nie należy używać tego typu urządzeń w pobliżu płyty grzejnej, jeśli włączono funkcję Hob²Hood.

Okapy kuchenne z funkcją Hob²Hood

Pełną ofertę okapów kuchennych współpracujących z tą funkcją można znaleźć w naszej witrynie internetowej dla klientów. Okapy kuchenne Electrolux, które działają z tą funkcją, muszą posiadać symbol .

7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Użyć specjalnego skrobaka do szkła.

7.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię, cukier oraz zabrudzenia z potraw

zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.

- **Usunąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usuwanie metalicznych, połyskliwych przebarwień:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

8. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować.	Płyty grzejnej nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płytę grzejną podłączono prawidłowo do zasilania.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	W ciągu 10 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie włączyć płytę grzejną i ustawić moc grzania w ciągu maksymalnie 10 sekund.
	Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Działa funkcja Pauza.	Patrz „Pauza”.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy wody lub tłuszczu.	Wyczyścić panel sterowania.
Słyszeć ciągle sygnał dźwiękowy.	Nieprawidłowe podłączenie elektryczne.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Umieszczono coś w jednym lub większej liczbie pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłączy się.	Na polu czujnika znajduje się przedmiot ①.	Usunąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub nastąpiło uszkodzenie czujnika.	Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Hob®Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	Zdjąć przedmiot z panelu sterowania.
	Bardzo wysokie naczynie blokuje sygnał.	Użyć mniejszego naczynia, zmienić pole grzejne lub sterować okapem ręcznie.
Automatyczne podgrzewanie nie działa.	Ustawiono najwyższą moc grzania.	Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej funkcji.
	Pole grzejne jest gorące.	Odczekać, aż pole grzejne wystarczająco ostygnie.
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Działa funkcja Zarządzanie energią.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Panel sterowania staje się gorący w dotyku.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko panelu sterowania.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienne użytkowanie”.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Włączy się  .	Działa Blokada uruchomienia lub Blokada.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Włączy się  .	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Stosować naczynia odpowiednie do płyt indukcyjnych. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.
Nagrzewanie trwa długo.	Zbyt małe naczynie, odbiera tylko część energii z pola grzejnego.	Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w "Dane techniczne" > "Specyfikacja pól grzejnych").
Na wyświetlaczu pojawi się  i cyfra.	Wystąpił błąd płyty grzejnej.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ponownie po 30 sekundach. Jeśli ponownie wyświetli się  , należy odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie 30 sekund ponownie podłączyć płytę. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

8.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Podać dane z tabliczki znamionowej. Należy również podać składający się z trzech znaków kod szkła ceramicznego (znajdujący się w rogu

powierzchni szklanej) i wyświetlany komunikat o błędzie. Upewnić się, że płyta grzejna była prawidłowo użytkowana. Jeśli nie, naprawę wykona odpłatnie pracownik serwisu lub sprzedawca – również w okresie gwarancyjnym. Informacje na temat okresu gwarancyjnego i autoryzowanych punktów serwisowych znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

9. DANE TECHNICZNE

9.1 Tabliczka znamionowa

Model EIV6340X
Typ 61 B4A 01 AA
Indukcja 7.35 kW
Nr seryjny.....
ELECTROLUX

Numer produktu (PNC) 949 596 865 00
220–240 V/400 V, 2N, 50–60 Hz
Wyprodukowano w: Niemcy
7.35 kW



9.2 Parametry pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	PowerBoost [W]	Maksymalny czas funkcji PowerBoost [min]	Średnica naczynia [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Prawe przednie	1400	2500	4	125 - 145
Prawe tylne	1800	2800	10	145 - 180

Moc pól grzejnych może różnić się od wartości podanych w tabeli. Zmienia się ona w zależności od materiałów i wymiarów naczyń.

Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła i efekty gotowania należy stosować naczynia o

średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia podanej w tabeli). Nie stosować naczyń o dnie większym niż pole grzejne.

10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

10.1 Informacje o produkcie według rozporządzenia UE w sprawie ekoprojektu

Dane identyfikacyjne modelu	EIV6340X	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	4	
Technologia grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe przednie Lewe tylne Prawe przednie Prawe tylne	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie Lewe tylne Prawe przednie Prawe tylne	178.4 Wh/kg 178.4 Wh/kg 183.2 Wh/kg 184.9 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	181.2 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2: Płyty grzejne – metody pomiaru wydajności.

Parametry elektryczne powierzchni grzejnej są odpowiednio oznaczone przy poszczególnych polach grzejnych.

10.2 Oszczędzanie energii

Stosowanie się do poniższych wskazówek pozwoli oszczędzać energię podczas codziennej eksploatacji.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.

- Przed włączeniem pola grzejnego należy postawić na nim naczynie.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych polach grzejnych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku pola grzejnego.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztopiania składników.

10.3 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii w trybie wyłączenia	0.3 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	2 min

11. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

Добро пожаловать в Electrolux! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Рекомендации по использованию изделия, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте можно найти на странице:
www.electrolux.com/support

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	127
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	130
3. УСТАНОВКА.....	133
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	134
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	136
6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	142
7. УХОД И ЧИСТКА.....	144
8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	145
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	147
10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	148
11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	149

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 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 подаваемую под давлением воду и пар.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- **ВНИМАНИЕ!** При обнаружении трещин на поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

- В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора или получения травмы.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей

кухонной посуды при открывании двери или окна.

- На дне каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
- При установке прибора над выдвижным ящиком:
 - Не храните небольшие предметы или листы бумаги, которые могут быть 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.

- Во избежание ожогов не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности. Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.

2.4 Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и дайте ему остыть.
- Очистите прибор мягкой тканью, смоченной в . 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.

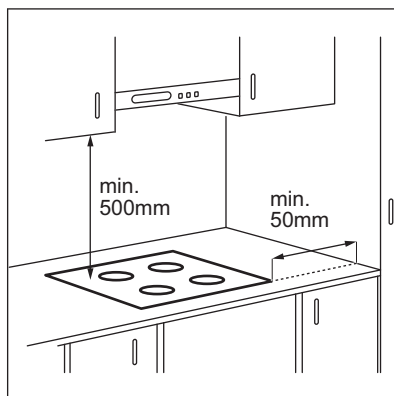
3.3 Соединительный кабель

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте кабель: H05V2V2-F выдерживающего температуру 90 °C или выше. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Замену сетевого шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.

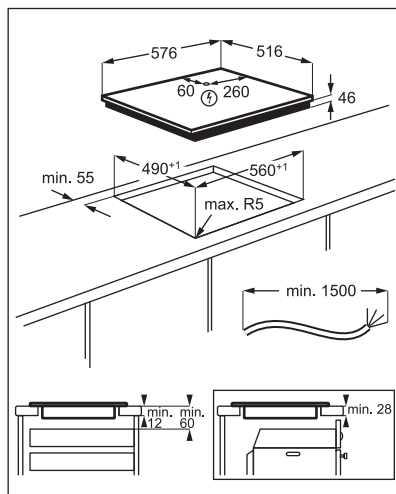
3.4 Сборка

При установке обращайтесь с прибором осторожно, чтобы не погнуть и не повредить раму.

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.

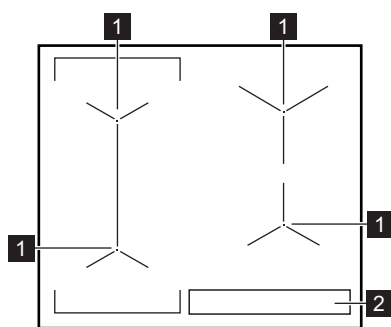


Найдите видеоинструкцию «Установка индукционной варочной панели Electrolux — установка в столешницу». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.



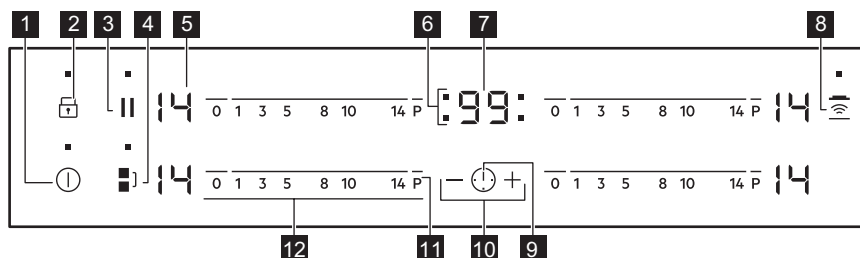
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности



- 1 Индукционные конфорки
- 2 Панель управления

4.2 Функциональные элементы 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.

	Сен- сорное поле	Описание	Комментарий
3		Пауза	Включение и выключение функции.
4		Bridge	Включение и выключение функции.
5	-	Индикация мощности нагрева	Отображение значения мощности нагрева.
6	-	Индикаторы конфорок для таймера	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
7	-	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
8		Hob ² Hood	Включение и выключение ручного режима функции.
9		-	Выбор конфорки
10	+ / -	-	Увеличение или уменьшение времени.
11	P	PowerBoost	Включение функции.
12	-	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.

4.4 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 конфорок.

- Индикатор может также включиться:
- для соседних конфорок, даже если они не используются;
 - когда на холодную конфорку помещают горячую посуду;
 - когда варочная панель выключена, но конфорка еще горячая.

Индикатор исчезает после полного остывания конфорок.

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

**ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Включение или выключение

Коснитесь на одну секунду , чтобы включить или выключить варочную панель.

5.2 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.

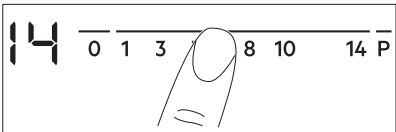
Соотношение уровня нагрева и времени работы, после которого варочная панель выключается:

Уровень нагрева	Варочная панель выключается через
 1 - 3	6 часов
4 - 7	5 часов
8 - 9	4 часа
10 - 14	1,5 часа

5.3 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.



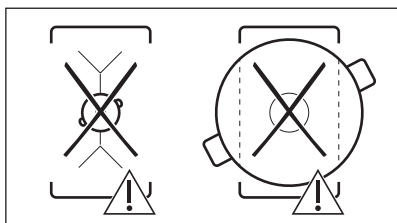
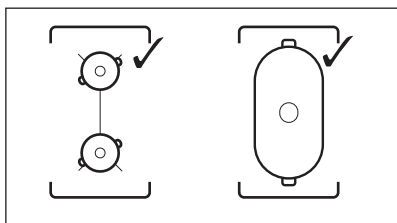
5.4 Использование конфорок

Ставьте посуду в центр выбранной конфорки. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.



Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с дном, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»). Убедитесь, что ваша посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях. Подробнее о типах посуды см. в главе «Указания и рекомендации».

Кухонная посуда большого размера может нагреваться двумя конфорками одновременно. Посуда должна накрывать центры обеих конфорок, не выходя за границы очерченных областей. Если посуда расположена между двумя центрами, функция Bridge не включается.



5.5 Bridge



Функция действует, когда посуда накрывает центры двух конфорок.

Функция служит для объединения двух левых конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка.

Сначала следует установить уровень нагрева для одной из левых конфорок.

Чтобы включить эту функцию:

коснитесь . Чтобы задать или изменить уровень нагрева, коснитесь одного из сенсоров управления.

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь . Теперь конфорки будут работать независимо друг от друга.

5.6 Автоматический нагрев

Включение данной функции позволяет достичь нужного уровня нагрева в более короткий срок. При ее включении конфорка сначала работает на максимальной мощности, а затем продолжает работу на требуемом уровне мощности.



Для включения функции конфорка должна быть холодной.

Для включения этой функции для выбранной конфорки: коснитесь **P** (высветится). Сразу же коснитесь требуемого уровня нагрева. Через 3 секунды высветится .

Чтобы выключить эту функцию: измените уровень нагрева.

5.7 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**.

Выведется **P**.

Чтобы выключить эту функцию: измените уровень нагрева.

5.8 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 **UP**. Когда индикатор конфорки начинает мигать, это будет означать, что идет отсчет времени с начала приготовления. На дисплее чередуется отображение **UP** и отсчитанного времени (в минутах).

Просмотр длительности работы

конфорки: коснитесь для выбора конфорки. Индикатор конфорки начнет мигать. На дисплее 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 **U**.

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.

5.9 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.

Нажмите **||** для включения функции.

[u] загорится. Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

Для выключения функции: нажмите **||**. Загорается предыдущий уровень нагрева.

5.10 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 **[t]**. На 4 секунды появится **[L]**. Таймер продолжит работу.

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь **[t]**. Высветится предыдущее значение уровня нагрева.



При выключении варочной панели выключается и эта функция.

5.11 Защита от детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.

Для включения этой функции: Включите варочную панель при помощи **①**. Не задавайте никакого уровня нагрева.

Прикоснитесь к **[t]** на 4 секунды. Загорится **[L]**. Выключите варочную панель при помощи **①**.

Чтобы выключить эту функцию:

Включите варочную панель при помощи **①**. Не задавайте никакого уровня нагрева. Прикоснитесь к **[t]** на 4 секунды. Загорится **[u]**. Выключите варочную панель при помощи **①**.

Отмена функции на один цикл приготовления: Включите варочную

панель при помощи **①**. Загорится **[L]**.

Прикоснитесь к **[t]** на 4 секунды.

Выберите уровень нагрева в течение 10 секунд. Варочной панелью можно пользоваться. После выключения

варочной панели при помощи **①** данная функция включается снова.

5.12 OffSound Control (Включение и отключение звуковой сигнализации)

Выключите варочную панель.

Прикоснитесь к **①** в течение 3-х секунд. Дисплей загорится и погаснет.

Прикоснитесь к **[t]** в течение 3-х секунд. Высветится **[b0]** или **[b1]**. Нажмите на **+** таймера, чтобы произвести следующий выбор:

- **[b1]** – звуковая сигнализация выключена
- **[b0]** – звуковая сигнализация включена

Для подтверждения выбора подождите, пока варочная поверхность не выключится автоматически.

При работе функции **[b1]** звуки слышны только если:

- Вы коснулись **①**
- Таймер ведет обратный отсчет
- Таймер обратного отсчета ведет обратный отсчет
- на панели управления оказался посторонний предмет.

5.13 Система управления мощностью

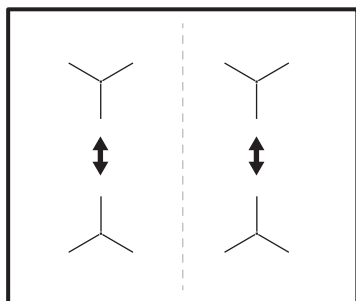
Если при включении нескольких конфорок потребляемая мощность превышает ограничение электропитания, эта функция делит доступную мощность между всеми конфорками. Варочная панель контролирует ступень нагрева для защиты плавких предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

- Конфорки объединяются в группы согласно местоположению и номеру этапов варочной панели. Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу (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.



5.14 Hob²Hood

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 включена. Если система выключена, включите ее перед использованием этой функции. 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 панели. Варочная панель регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды.

Автоматические режимы

	Автоматическое зажигание	Варка ¹⁾	Обжарка ²⁾
Н0	Выкл	Выкл	Выкл
Н1	Вкл	Выкл	Выкл
Н2 ³⁾	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
Н3	Вкл	Выкл	Скорость вентилятора 1
Н4	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
Н5	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 2

	Автоматическое зажигание	Варка 1)	Обжарка 2)
H6	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 вне зависимости 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 H1 – H6.



Индикатор на вытяжке выключается через 2 минуты после выключения варочной панели.

6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Посуда



В индукционных конфорках используется электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

- Во избежание перегрева и для более эффективной работы конфорок посуда должна быть с толстыми стенками и плоским дном.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь, что дно посуды сухое и чистое.
- Старайтесь не задевать кухонной посудой край и углы стекла так как это может привести к появлению сколов или повреждению стеклянной поверхности.

Материал посуды

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя).
- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

- вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева;
- магнит притягивается к дну посуды.

Размеры посуды

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды. См. раздел «Технические данные» > «Спецификация конфорок» для получения информации о подходящих размерах кухонной посуды.

Размещайте кухонную посуду в центре выбранной конфорки.

- Эффективность конфорки зависит от диаметра дна кухонной посуды. Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с дном, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»).
- Посуда с дном, диаметр которого меньше размера конфорки, получает лишь часть излучаемой конфоркой энергии и вследствие этого нагревается медленнее.
- По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорок. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.



См. «Технические данные».

6.2 Шумы во время работы



Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности. Шум, издаваемый посудой, может различаться в зависимости от материала посуды и уровня мощности.

Шумы, издаваемые посудой:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень

- мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гудение: используется высокий уровень мощности.
- Шумы, издаваемые варочной панелью:**
- пощелкивание: раздается щелчок электрического переключателя.
 - шипение, жужжание: работает вентилятор.
 - ритмичный звук: посуда обнаружена.

6.3 Öko Timer (Таймер Есо)

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.

6.4 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.
1 - 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 количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине пригото-вления.
5 - 7	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
7 - 9	Картофель на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.
7 - 9	Приготовление значительных объ-емов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
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	Перевернуть по истечении полови-ны времени приготовления.
12 - 13	Сильная обжарка, картофельные би-точки, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Перевернуть по истечении полови-ны времени приготовления.

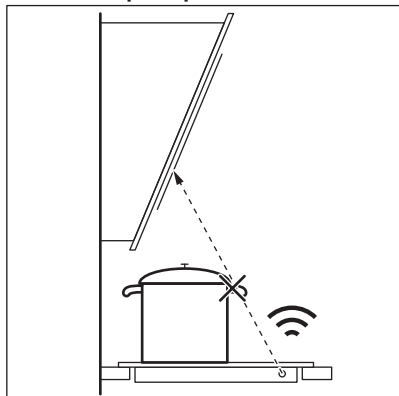
Настройки на-грева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
14	Кипячение воды, приготовление макарон, изд., обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
P	Кипячение большого количества воды. PowerBoost включена.		

6.5 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.

Вытяжка на рисунке приведена лишь 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 .

7. УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 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.

7.2 Чистка варочной поверхности

- **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар, иначе данные загрязнения могут привести к повреждению варочной поверхности. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под

острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.

- **После того, как прибор полностью остынет, удаляйте:** известковые пятна, водяные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Варочную поверхность следует чистить влажной тряпкой с неабразивным моющим средством. После чистки вытрите варочную поверхность насухо мягкой тряпкой.
- **Удаляйте пятна с металлическим отливом, изменяющие первоначальный цвет поверхности:** для этого протрите стеклокерамическую поверхность тряпкой, смоченной водой с уксусом.

8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Варочная панель не включает-ся или не работает.	Варочная панель не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подклю-чения варочной панели и наличие на-пряжения в сети.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохра-нитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квали-фицированному электрику.
	Уровень нагрева не задавался в течение 10 секунд.	Повторно включите варочную па-нель и менее чем через 10 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.
	Работает Пауза.	См. раздел «Пауза».
	На панели управления капли воды или жира.	Очистите панель управления.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Раздается постоянный звуковой сигнал.	Неправильное подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.
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.
Не работает Hob®Hood.	Панель управления накрыта.	Снимите посторонний предмет с панели управления.
	Используется очень высокая кастрюля, которая блокирует сигнал.	Используйте кастрюлю меньших размеров, переставьте ее на другую конфорку или отрегулируйте вытяжку вручную.
Не работает Автоматический нагрев.	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.	Работает Система управления мощностью.	См. «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».
Загорится  .	Работает Защита от детей или Блокир. кнопок.	См. «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».

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Нагрев занимает много времени.	Размер дна посуды слишком маленький, поэтому посуда получает только часть энергии, излучаемой конфоркой.	Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с дном, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»).
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.

8.2 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.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Табличка с техническими данными

Модель EIV6340X
 Тип 61 B4A 01 AA
 Индукция 7.35 кВт
 Серийный №.....
 ELECTROLUX

Продуктовый номер (PNC) 949 596 865 00
 220–240 В / 400 В 2N 50–60 Гц
 Изготовлено в: Германия
 7.35 кВт



9.2 Спецификация конфорок

Конфорука	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	Максимальная продолжительность PowerBoost [мин]	Диаметр посуды [мм]
Левая передняя	2300	3200	10	125 - 210
Левая задняя	2300	3200	10	125 - 210
Правая передняя	1400	2500	4	125 - 145
Задняя правая	1800	2800	10	145 - 180

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она меняется в зависимости от материала и размера кухонной посуды.

Для обеспечения оптимальной теплопередачи и достижения наилучших результатов приготовления используйте

кухонную посуду с дном, диаметр которого совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра дна кухонной посуды в соответствующей таблице). Не используйте кухонную посуду, размер которой превышает диаметра конфорки.

10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Технические данные в соответствии с нормами и правилами по экологизации

Модель	EIV6340X	
Тип конфорочной (варочной) панели	Встраиваемая варочная панель	
Количество рабочих зон и/или участков	4	
Технология нагревания	Индукция	
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Левая передняя Левая задняя Правая передняя Задняя правая	21.0 см 21.0 см 14.5 см 18.0 см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking, E _{сw})	Левая передняя Левая задняя Правая передняя Задняя правая	178.4 Вт·ч/кг 178.4 Вт·ч/кг 183.2 Вт·ч/кг 184.9 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, E _{Chob})	181.2 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.

10.2 Экономия электроэнергии

Используя приведенные ниже рекомендации, можно экономить электроэнергию во время приготовления.

- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.

- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

10.3 Информация об изделии для определения потребляемой мощности и максимального времени перехода в режим пониженного энергопотребления

Потребляемая мощность в выключенном состоянии	0.3 Вт
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	2 мин

11. 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, сервисирање и поправку:
www.electrolux.com/support

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	150
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	152
3. ИНСТАЛИРАЊЕ.....	155
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	156
5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	158
6. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ.....	164
7. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	166
8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	167
9. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ.....	169
10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	169
11. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	170

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, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не превазилази (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.
- Дим је показатељ прегревања. Никада немојте водом гасити пожар током кувања. Искључите уређај, а затим прекријте пламен, нпр. противпожарним ћебетом или поклопцем.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај не сме да се напаја путем екстерног уређаја за укључивање као што је тајмер нити да буде повезан на коло које се редовно укључује и искључује путем струје.

- **ОПРЕЗ:** Процес кувања мора да се надгледа. Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Немојте користити млаз воде или пару за чишћење уређаја.
- Након коришћења, искључите плочу за кување помоћу команде и немојте се уздати у детектор за посуду.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Ако је површина напукла, искључите уређај и извуците кабл за напајање из утичнице да бисте спречили струјни удар. У случају да је уређај прикључен на мрежу директно преко разводне кутије, извадите осигурач да бисте искључили уређај из напајања. У оба случаја, обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Уколико је кабл оштећен, мора га заменити произвођач, овлашћени сервис, или лица сличних квалификација, како би се избегла опасност.
- **УПОЗОРЕЊЕ:** Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне коју су од стране произвођача уређаја у упутствима за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

2. 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 монтирање које сте добили уз уређај.
 - Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
 - Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
 - Изолујте исечене површине кухињског елемента заптивним материјалом да бисте спречили да набубре од влаге.
 - Заштитите доњу страну уређаја од паре и влаге.
 - Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
 - Сваки уређај има вентилаторе за хлађење на дну.
 - Ако је уређај постављен изнад фиоке:
 - немојте да стављате ситне предмете или папир који се може увући, јер они могу да оштете вентилаторе за хлађење или да покваре систем за хлађење.
 - Држите раздаљину од најмање 2 cm између доњег дела уређаја и делова који се чувају у фиоци.
 - Уклоните преградну плочу постављену у уградни елемент испод уређаја.
- 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

2.2 Прикључивање струје

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

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 запущени.
- 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.

- Маси и уље када се загреју могу да ослободе запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од маси 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 како бисте избегли ризик од опекотина.
- Не стављајте врео поклопац тигања на стаклену површину плоче за кување.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Посуђе за кување направљено од ливеног гвожђа или са оштећеним доњим површинама може да направи огреботине на стаклу/стаклокерамици. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.

2.4 Нега и чишћење

- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Искључите уређај и оставите га да се охлади пре него чишћења.
- 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 уређај из струје.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

3. ИНСТАЛИРАЊЕ

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

3.1 Пре инсталирања

Пре него што инсталирате плочу за кување, запишите податке који се налазе на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на доњој страни плоче за кување.

Серијски број

3.2 Уградне плоче за кување

Уградне плоче за кување дозвољено је користити само после уградње у одговарајуће кухињске елементе за уградњу и радне површине које су у складу са стандардима.

3.3 Кабл за напајање

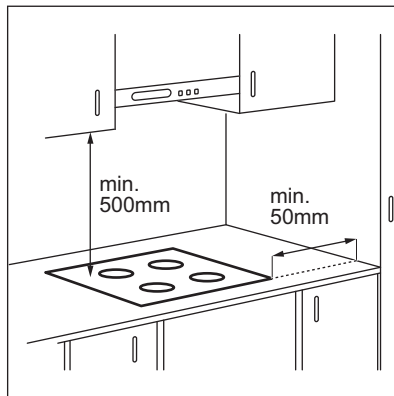
- Плоча за кување се напаја струјом путем кабла за напајање.
- За замену оштећеног кабла за напајање користите тип кабла: H05V2V2-F који издржава температуру од 90 °C или вишу. Контакттирајте овлашћени сервисни центар. Кабл за напајање сме

да замени искључиво квалификовани електричар.

3.4 Монтирање

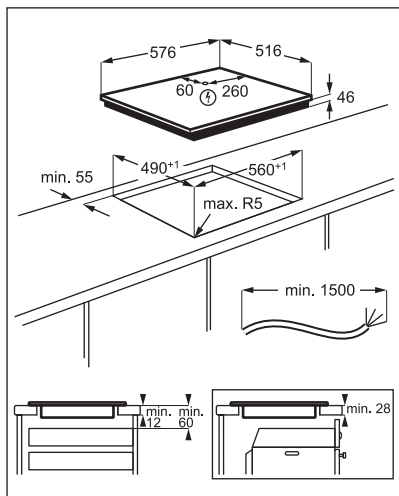
Пажљиво рукујте уређајем током инсталације да бисте избегли кривљење или оштећење оквира.

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.



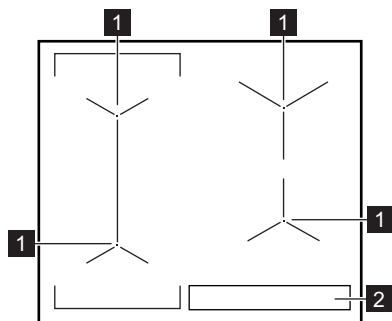
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
 Induction Hob - Worktop installation



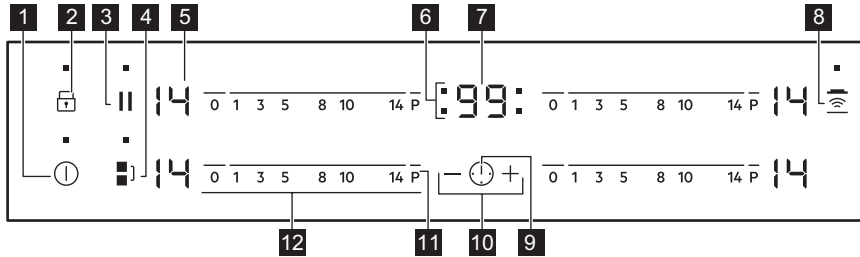
4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Шема површине за кување



- 1 Индукциона зона за кување
- 2 Командна табла

4.2 Преглед 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 Служи за активирање и деактивирање плоче за кување.
2	🔒	Контролна брава / Уређај за безбедност деце Служи за закључавање/откључавање командне табле.
3		Паузирај Служи за активирање и деактивирање функције .
4	🌡	Bridge Служи за активирање и деактивирање функције .
5	-	Дисплеј топлоте Служи да прикаже степен топлоте.
6	-	Индикатори тајмера за зоне за кување Служе да прикажу зоне за које сте подесили време.
7	-	Дисплеј тајмера Служи да прикаже времена у минутима.
8	🔥	Hob²Hood Служи за активирање и деактивирање ручног режима функције .
9	⌚	- Служи за избор зоне за кување.
10	+ / -	- Служи за продужавање или скраћивање времена.
11	P	PowerBoost Служи за активирање функције.
12	-	Командна трака Служи за подешавање степена топлоте.

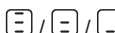
4.3 Дисплеји степена топлоте

Дисплеј	Опис
0	Зона за кување је деактивирана.
1 - 14	Зона за кување је активна.
u	Паузирај ради.

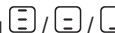
Дисплеј	Опис
	Аутоматско загревање ради.
	PowerBoost ради.
 + цифра	Постоји квар.
	OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте): наставак кувања / одржавање топлоте / преостала топлота.
	Контролна брава / Уређај за безбедност деце раде.
	Погрешно или премало посуђе за кување или на зони за кување нема посуђа за кување.
	Аутоматско искључивање ради.

4.4 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.

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.

5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Активирање и деактивирање

Додирните  у трајању од 1 секунде да бисте активирали или деактивирали плочу за кување.

5.2 Аутоматско искључивање

Ова функција аутоматски искључује плочу у следећим случајевима:

- Све зоне за кување су деактивиране.

- Нисте подесили степен топлоте након што сте активирали плочу за кување.
- Просули сте или ставили нешто на командну таблу и оставили га дуже од 10 секунди (плекс, 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.

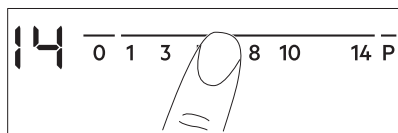
Однос између степена топлоте и времена након ког се плоча за кување деактивира:

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

5.3 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.



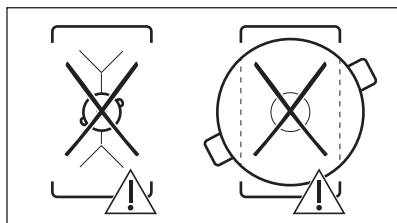
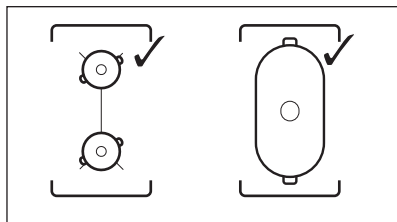
5.4 Коришћење зона за кување

Ставите посуђе за кување у средину изабране зоне. Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензији дна посуђа за кување.



Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у одељку „Технички подаци” > „Спецификација зона за кување”). Уверите се да је посуда за кување погодна за индукционе плоче за кување. За више информација о врстама посуђа погледајте „Напомене и савете”.

Истовремено можете да кувате у великој посуди за кување која је постављена на две зоне за кување. Посуђе мора покривати центре обе зоне, али не сме да прелази изван ознаке површине. Ако се посуђе за кување налази између два центра, Bridge функција неће бити активирана.



5.5 Bridge



Функција ради када шерпа покрива центар две зоне за кување.

Ова функција повезује две зоне за кување са леве стране и оне раде као једна.

Најпре подесите степен топлоте за једну од зона за кување с леве стране.

Да бисте активирали

функцију: Додирните . Да бисте подесили или променили подешавање топлоте, додирните један од контролних сензора.

Да бисте деактивирали

функцију: Додирните . Зоне за кување раде независно једна од друге.

5.6 Аутоматско загревање

Активирајте ову функцију да бисте постигли неопходан степен топлоте у крајем времену. Када је укључена, зона у почетку ради на већем 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** ( се укључује). Одмах додирните жељени степен топлоте. Након 3 секунде укључује се .

Да бисте деактивирали функцију: промените степен топлоте.

5.7 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 .

Да бисте деактивирали функцију: промените степен топлоте.

5.8 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  док се не појави индикатор зона 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  да бисте подесили зону за кување. Индикатор зоне за кување почиње да трепери. Дисплеј показује преостало време.

Да бисте променили време: додирните

 да бисте подесили зону за кување.

Додирните  или .

Да бисте деактивирали функцију:

додирните  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 .

• CountUp Timer

Употребите ову функцију за вршење надзора дужине употребе зоне кувања.

Да бисте подесили зону за кување.

додирните више пута  док се не појави индикатор зона за кување.

Да бисте активирали функцију:

додирните  тајмера.  се појављује. Када индикатор зоне за кување почне да трепери, почиње одбројавање времена.

На дисплеју се наизменично приказује $\cup^P$ 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 $\odot$.

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 $\odot$.



Ова функција не утиче на рад зона за кување.

5.9 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.

Притисните $\parallel$ да бисте активирали функцију.

$\cup$ се пали. Степен топлоте је спуштен на 1.

Да бисте деактивирали функцију: притисните $\parallel$. Укључује се претходно подешавање топлоте.

5.10 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 $\cup$. $\cup$ се пали на 4 секунде. Тајмер остаје укључен.

Да бисте деактивирали функцију:

Додирните $\cup$. Претходно подешени степен топлоте се укључује.



Када деактивирате плочу за кување, такође деактивирате и ову функцију.

5.11 Уређај за безбедност деце

Ова функција спречава случајно коришћење плоче за кување.

Да бисте активирали функцију:

активирајте плочу за кување помоћу $\odot$. Не подешавајте ниједан степен топлоте.

Додирните $\cup$ на 4 секунде. $\cup$ се појављује. Деактивирајте плочу за кување помоћу $\odot$.

Да бисте деактивирали функцију:

активирајте плочу за кување помоћу $\odot$. Не подешавајте ниједан степен топлоте.

Додирните $\cup$ на 4 секунде. $\cup$ се појављује. Деактивирајте плочу за кување помоћу $\odot$.

Да бисте деактивирали функцију само за један пут: активирајте плочу за кување са $\odot$. $\cup$ се појављује. Додирните $\cup$ на 4 секунде. **У року од 10 секунди подесите топлоту.** Можете да користите плочу за кување. Када деактивирате плочу за кување са $\odot$ функција поново ради.

5.12 OffSound Control (Деактивирање и активирање звучних сигнала)

Деактивирајте плочу за кување. Додирните $\odot$ 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:

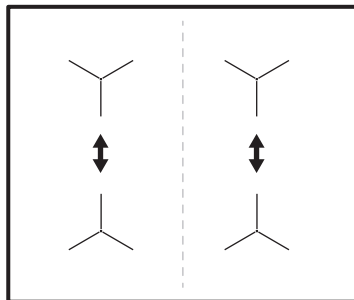
- додирнете 
- Тајмер се спушта
- Тајмер за одбројавање времена се спушта
- ставите нешто на командну таблу.

5.13 Управљање потрошњом

Ако је активно неколико зона, а укупна снага пређе ограничење потрошње, ова функција ће расподелити расположиву електричну енергију на све зоне за кување. Плоча за кување регулише подешавања топлоте како би заштитила осигураче у кућној инсталацији.

- Зоне за кување су груписане према локацији и броју фаза у плочи за кување. Свака фаза има максимално електрично оптерећење од (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 активирани зоне 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.



5.14 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, даљински систем је фабрички активиран. У случају да је деактивиран, активирајте га пре него што користите ову функцију. Више информација потражите у приручнику за коришћење аспиратора.

Аутоматско коришћење функције

Да би функција радила аутоматски, подесите аутоматски режим на Н1 – Н6. Плоча за кување је првобитно подешена на Н5. Аспиратор реагује кад год користите плочу за кување. Плоча за кување аутоматски препознаје температуру посуђа и подешава брзину вентилатора.

Аутоматски режими

	Аутомат- ско освет- љење	Кључањ е1)	Пржењ е2)
H0	Искључено	Искључено	Искључено
H1	Укључено	Искључено	Искључено
H2 3)	Укључено	Брзина вентилато- ра 1	Брзина вентилато- ра 1
H3	Укључено	Искључено	Брзина вентилато- ра 1
H4	Укључено	Брзина вентилато- ра 1	Брзина вентилато- ра 1
H5	Укључено	Брзина вентилато- ра 1	Брзина вентилато- ра 2
H6	Укључено	Брзина вентилато- ра 2	Брзина вентилато- 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 ① и држите 3 секунде. Дисплеј се укључује, а затим искључује.
3. Притисните дугме ② и држите 3 секунде.
4. Притисните ③ неколико пута док се не појави [H].
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, подесите аутоматски режим на H1 – H6.



Светло на аспиратору се деактивира 2 минута након деактивирања плоче за кување.

6. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Посуђе

Јако електромагнетно поље у индукционим зонама за кување врло брзо ствара топлоту у посуђу за кување.

Користите индукционе зоне за кување у комбинацији са одговарајућим посуђем за кување.

- Да бисте спречили прегревање и побољшали учинак зона, посуда за кување мора да буде што дебља и равнија.
- Осигурајте да су доње површине посуда за кување чисте и суве пре него што их ставите на површину плоче.
- Увек водите рачуна да не вучете или трљате посуђе за кување по ивицама и угловима стаклене површине јер то може да окрњи или оштети стаклену површину.

Материјал за кување

- **исправно:** ливено гвожђе, челик, емајлирани челик, нерђајући челик, посуђе са вишеслојним дном (са исправном ознаком произвођача).
- **неисправно:** алуминијум, бакар, месинг, стакло, керамика, порцелан.

Посуђе је погодно за индукциону плочу за кување ако:

- вода брзо прокључа на зони за кување која је подешена на највиши ниво топлоте.
- дно посуђа привлачи магнет.

Димензије посуђа за кување

- Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензији дна посуђа за кување. Погледајте тачне димензије посуђа за кување у одељку „Технички подаци“ > „Спецификација зона за кување“. Ставите посуду у средину изабране зоне за кување.

- Ефикасност зоне за кување повезана је са пречником посуђа за кување. Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у одељку „Технички подаци“ > „Спецификација зона за кување“).

- Посуђе за кување чији је пречник мањи од оног који је наведен у декларацији за одређену зону за кување прима само део енергије коју производи зона за кување, што доводи до споријег загревања.
- Ради безбедности и оптималних резултата кувања не користите посуђе за кување које је веће од посуђа наведеног у „Спецификацијама зона за кување“. Избегавајте да посуђе за кување држите близу командне табле током кувања. Ово може да утиче на функционалност командне табле или да случајно активира функције плоче за кување.

Погледајте одељак „Технички подаци“.

6.2 Звукови током рада

Звукови су нормални и не указују на квар. Бука која се ствара током припреме јела се разликује и зависи од ког је материјала посуђе направљено, као и од нивоа снаге који се примењује.

Бука која се ствара током припреме јела:

- пуцкетање: посуђе за кување је направљено од различитих материјала (структура сендвича).
- пиштање: користите зону за кување са високим нивоом снаге, а посуђе за кување је направљено од различитих материјала (структура сендвича).

- шум: користите висок ниво снаге.
- Звукови које производи плоча за кување:**
- клик: долази до електричног пребацивања .
 - шиштање, зујање: ради вентилатор.
 - ритмички звуци: детектовано посуђе за кување.

6.3 Ђо 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.

6.4 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.

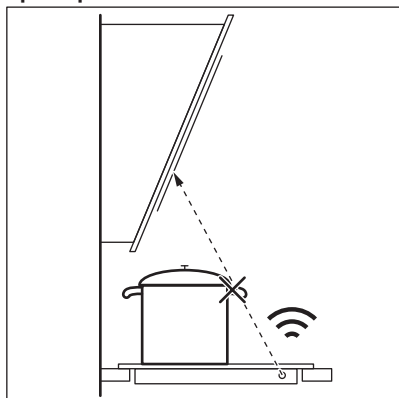
Подешавање степена топлоте	Користити за:	Време (мин)	Савети
 - 1	Догревање скуване хране.	по потреби	Ставите поклопац на посуду.
1 - 3	Сос холандез, топљени: маслац, чоколаду, желатин.	5 - 25	Повремено промешајте.
1 - 3	Учврстили: ваздушасте омлете, кувана јаја.	10 - 40	Кувајте са стављеним поклопцем.
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	Кување поврће, рибе и месо на пари.	20 - 45	Додајте неколико супених кашика течности.
7 - 9	Кување кромпира на пари.	20 - 60	Користите макс. ¼ л воде на 750 г кромпира.
7 - 9	Кување већих количина хране, јела и супа.	60 - 150	До 3 л течности и састојци.
9 - 12	Тихо пржење: одрезак, телећи „кордон бле“, котлети, фаширане шницле, кобасице, цигерица, запршка, јаја, палачинке, крофне.	по потреби	Окрените на половини времена.
12 - 13	Јако пржење, рендани кромпир, печења, шницле.	5 - 15	Окрените на половини времена.
14	Кување воде, кување теста, запецање меса (гулаш, говеђи рибић), помфрит.		
P	Кување великих количина воде. PowerBoost је активираиан.		

6.5 Савети и напомене за Hob²Hood

Када плочу за кување користите са том функцијом:

- Заштитите плочу аспиратора од директне сунчеве светлости.
- Не усмеравајте халогено светло на плочу аспиратора.
- Немојте да покривате командну таблу аспиратора.
- Не прекидајте сигнал између плоче за кување и аспиратора (нпр. руком, дршком посуде или лонцем). Погледајте слику.

Аспиратор на слици представља само пример.



Други уређаји са даљинским управљањем могу да блокирају сигнал. Не користите такве уређаје близу плоче за кување док Hob²Hood ради.

Кухињски аспиратори са функцијом Hob²Hood

За цео асортиман кухињских аспиратора који подржавају ову функцију погледајте наш сајт за потрошаче. Кухињски аспиратори Electrolux који подржавају ову функцију морају имати симбол

7. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.
- Увек користите посуђе за кување са чистом доњом површином.
- Огреботине или тамне флеку на површини немају никакво дејство на рад плоче за кување.
- Користите специјално средство за чишћење погодено за површину плоче за кување.
- Користите специјални стругач за стакло.

7.2 Чишћење плоче

- **Уклоните одмах:** топљену пластику, пластичну фолију, шећер и храну са шећером, јер уколико не уклоните, прљавштина може проузроковати оштећење плоче за кување. Водите рачуна како бисте избегли опекотине. Користите посебан стругач на стаклену површину под оштрим углом и померајте оштрицу по површини.
- **Када се плоча за кување довољно охлади уклоните:** светле кругове од каменца и воде, испрскале масноће и промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и неабразивним

детерџентом. Након чишћења, обришите плочу за кување меком крпом.

- Уклоните промену боје у виду светлуцања метала. користите

раствор воде са сирћитом и очистите површину стакла крпом.

8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 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 прегоревала, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
	Нисте подесили степен топлоте у року од 10 секунди.	Поновно 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”.
Можете чути константни звучни сигнал.	На командној табли постоје мрље од воде или масти.	Очистите командну таблу.
	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.
Hob®Hood не ради.	Прекрили сте командну таблу.	Уклоните предмет са командне табле.

Проблем	Могући узрок	Решење
	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”.
	Пречник дна посуђа за кување је сувише мали за зону.	Користите посуђе за кување одговарајућих димензија. Погледајте одељак „Технички подаци”.
Загревање дуго траје.	Посуђе за кување је премало и прима само део топлоте коју производи зона за кување.	Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у одељку „Технички подаци” > „Спецификација зона за кување”).
Пали се  и приказује се број.	Дошло је до грешке у плочи за кување.	Искључите плочу за кување и поново је укључите након 30 секунди. Ако се  поново укључи, искључите плочу за кување из електричног напајања. Поново је укључите након 30 секунди. Уколико се проблем настави, позовите Овлашћени сервисни центар.

8.2 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.

9. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

9.1 Плочица са техничким карактеристикама

Модел EIV6340X
Тип 61 B4A 01 AA
Индукција 7.35 kW
Серијски бр.
ELECTROLUX

PNC 949 596 865 00
220–240 V/400 V 2N 50–60 Hz
Произведено у: Немачка
7.35 kW



9.2 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	3200	10	125 - 210
Задња лева	2300	3200	10	125 - 210
Предња десна	1400	2500	4	125 - 145
Задња десна	1800	2800	10	145 - 180

Снага зона за кување се може мало разликовати од података у табели. Мења се у зависности од материјала и пречника посуђа за кување.

Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте и бољих резултата припреме јела,

користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у табели). Не користите посуђе за кување чији је пречник већи од пречника зоне за кување.

10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

10.1 Информације о производу према прописима о еко-дизајну ЕУ

Идентификација модела	EIV6340X
Врста плоче за кување	Уградна плоча за кување
Број зона за кување	4
Технологија загревања	Индукција

Пречник кружних зона за кување (Ø)	Предња лева	21.0 cm
	Задња лева	21.0 cm
	Предња десна	14.5 cm
	Задња десна	18.0 cm
Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Предња лева	178.4 Wh/kg
	Задња лева	178.4 Wh/kg
	Предња десна	183.2 Wh/kg
	Задња десна	184.9 Wh/kg
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)		181.2 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.

10.2 Уштеда енергије

Током свакодневног кувања можете да уштедите енергију ако уважите следеће савете.

- Када загревате воду, користите само онолико воде колико Вам треба.
- Уколико је могуће, увек поклопите посуђе за кување.
- Ставите посуђе на зону за кување пре него што је активирате.
- Мање посуђе ставите на мање зоне за кување.
- Ставите посуђе за кување директно на средину зоне за кување.
- Искористите преосталу топлоту да подгрејете или отопите храну.

10.3 Информације о производу за потрошњу енергије и максимално време за достизање применљивог режима мале снаге

Потрошња енергије када је уређај искључен	0.3 W
Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге	2 мин

11. 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.

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:
www.electrolux.com/support

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	171
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	173
3. NAMESTITEV.....	175
4. OPIS IZDELKA.....	177
5. VSAKODNEVNA UPORABA.....	179
6. NAMIGI IN NASVETI.....	183
7. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	186
8. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	186
9. TEHNIČNI PODATKI.....	188
10. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	189
11. SKRB ZA OKOLJE.....	189

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 in brizganja vode.
- Po uporabi kuhalne plošče jo izklopite s pomočjo tipke na njej, ne zanašajte se na tipalo za posodo.
- **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite možnost udara električnega toka. Če je naprava priključena na električno omrežje neposredno preko razdelilne omarice, odstranite varovalko, da napravo izključite iz napajanja. V obeh primerih se obrnite na 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



UPOZORNENIE!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.



UPOZORNENIE!

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



UPOZORNENIE!

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 kablju uporabite objemko za razbremenitev napetosti.
- Prepričajte se, da se priključni kabel ali vtič (če obstaja) ne dotika vroče naprave ali posode, ko napravo vključite v vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča (če obstaja) ali kabla. Za zamenjavo poškodovanega kabla se obrnite na naš pooblašeni servisni center ali električarja.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno

napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.

- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.

2.3 Uporaba



UPOZORNENIE!

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.

⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. 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.

⚠ UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Vroče posode ne puščajte na upravljalni plošči, da ne tvegate opeklin.
- Ne postavljajte vročega pokrova posode na stekleno površino kuhalne plošče.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posoda ne padejo na napravo. Površina se lahko poškoduje.
- Ne vklaplajte 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.
- Očistite napravo s vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih čistilnih gob, 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 gospodinskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu.

2.6 Odlaganje

⚠ UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na lokalno upravo.
- Izključite napravo iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.

3. NAMESTITEV

⚠ UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

3.1 Pred namestitvijo

Pred namestitvijo kuhalne plošče, si zapišite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na dnu kuhalne plošče.

Serijska številka

3.2 Vgradne kuhalne plošče

Vgradne kuhalne plošče se lahko uporabljajo samo po vgradnji v ustrezne vgradne enote in delovne površine, ki ustrezajo standardom.

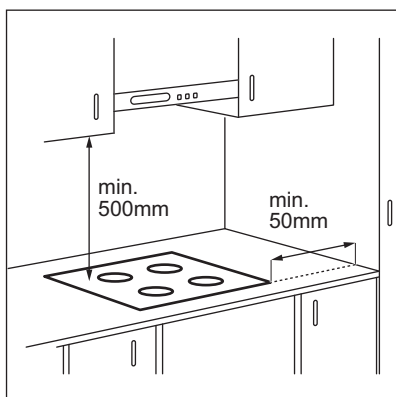
3.3 Priključni kabel

- Kuhalna plošča ima priložen priključni kabel.
- Za zamenjavo poškodovanega priključnega kabla uporabite priključni kabel: H05V2V2-F ki prenese temperaturo 90 °C ali več. Obrnite se na pooblaščen servisni center. Priključni kabel sme zamenjati le usposobljen električar.

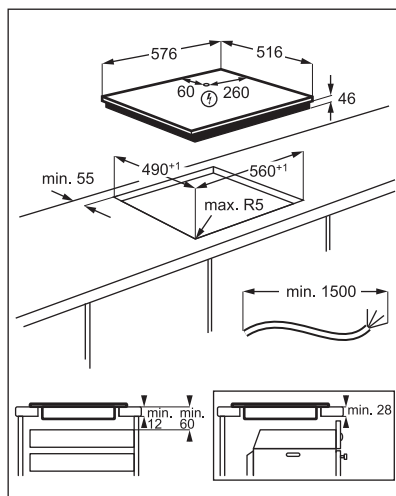
3.4 Montaža

Med nameščanjem naprave ravnajte previdno, da ne zvijete ali poškodujete okvirja.

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 prežračevanja kuhhalne plošče predmeti v njem segrejejo.



Videonavodila „Kako namestiti indukcijsko kuhhalno ploščo Electrolux – klasična vgradnja“ poiščite tako, da vnesete polno ime, prikazano na spodnji sliki.



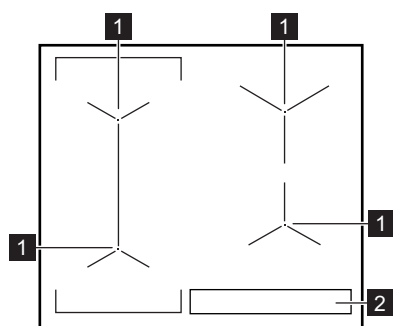
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



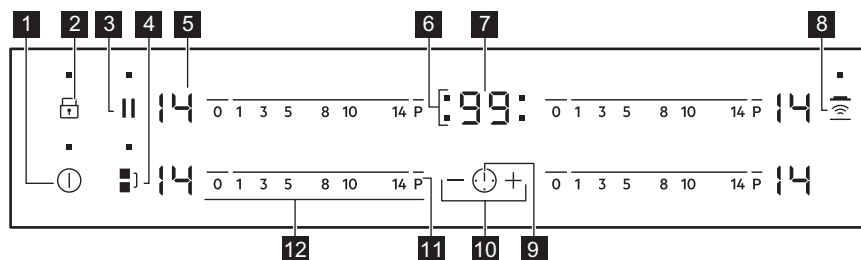
4. OPIS IZDELKA

4.1 Postavitev kuhalne površine



- 1** Indukcijsko kuhališče
- 2** Upravljalna plošča

4.2 Razporeditev na upravljalni plošči



Napravo upravljajte s senzorskimi polji. Prikazovalniki, indikatorji in zvoki vas opozorijo na vklopljene funkcije.

Senzor-sko po-lje	Funkcija	Opomba
1	VKLOP / IZKLOP	Za vklop in izklop kuhalne plošče.
2	Ključavnica / Varovalo za otroke	Za zaklepanje/odklepanje upravljalne plošče.
3	Premor	Za vklop in izklop funkcije.
4	Bridge	Za vklop in izklop funkcije.
5 -	Prikaz stopnje kuhanja	Za prikaz stopnje kuhanja.
6 -	Indikatorji programske ure kuha-lišč	Prikaz, za katero kuhališče ste nastavili čas.

	Senzor- sko po- lje	Funkcija	Opomba
7	-	Prikazovalnik programske ure	Za prikaz časa v minutah.
8		Hob²Hood	Za vklop in izklop ročnega načina funkcije.
9		-	Za izbiro kuhališča.
10	+ / -	-	Za podaljšanje ali skrajšanje časa.
11	P	PowerBoost	Za vklop funkcije.
12	-	Upravljalna vrstica	Za nastavitev stopnje kuhanja.

4.3 Prikazovalniki stopnje kuhanja

Prikazovalnik	Opis
	Kuhališče je izklopljeno.
 - 	Kuhališče deluje.
	Deluje funkcija Premor.
	Deluje funkcija Samodejno segrevanje.
	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.

4.4 OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote)



UPOZORNENIE!

 /  /  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.

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.

5. VSAKODNEVNA UPORABA

UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Vklp in izklop

Za vklop ali izklop kuhalne plošče za eno sekundo pritisnite .

5.2 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 kuhalno 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.

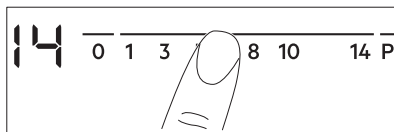
Razmerje med stopnjo kuhanja in časom, po katerem se kuhalna plošča izklopi:

Stopnja kuhanja	Kuhalna plošča se izklopi po
 , 1 - 3	6 urah
4 - 7	5 urah
8 - 9	4 urah
10 - 14	1,5 ure

5.3 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.



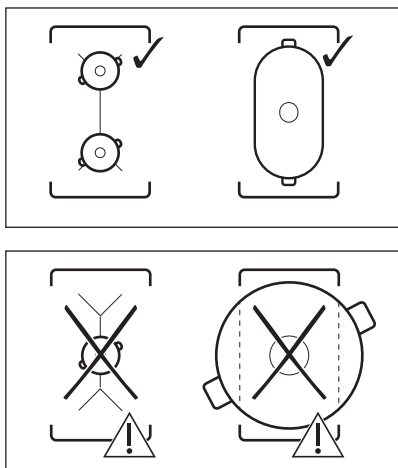
5.4 Uporaba področij segrevanja

Posodo postavite na sredino izbranega kuhališča. Indukcijske kuhalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode.



Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča"). Preverite, ali je posoda primerna za indukcijske kuhalne plošče. Za dodatne informacije o vrstah kuhalnih posod si oglejte razdelek »Namigi in nasveti«.

V veliki posodi lahko kuhate na dveh kuhališčih hkrati. Posoda mora pokrivati sredini obeh kuhališč, ne sme pa segati čez oznako področja. Če posodo postavite med dve sredini, se funkcija Bridge ne vklopi.



5.5 Bridge



Funkcija deluje, ko posoda pokrije sredini dveh kuhališč.

Ta funkcija poveže levi kuhališči, ki delujeta kot eno.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja za eno od levih kuhališč.

Za vklop funkcije: dotaknite se . Za nastavev ali spremembo stopnje kuhanja se dotaknite enega od upravljalnih senzorjev.

Za izklop funkcije: dotaknite se . Kuhališči delujeta neodvisno.

5.6 Samodejno segrevanje

To funkcijo vklopite, če želite doseči zeleno stopnjo kuhanja v krajšem času. Ko je kuhališče vklopljeno, na začetku deluje pri najvišji stopnji kuhanja, nato pa nadaljuje pri zeleni nastavitvi.



Za vklop funkcije mora biti kuhališče hladno.

Za vklop funkcije za kuhališče: dotaknite se **P** (zasveti). Takoj se dotaknite zelene

stopnje kuhanja. Po treh sekundah zasveti .

Za izklop funkcije: spremenite stopnjo kuhanja.

5.7 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.

5.8 Programska ura

• Časovnik z odštevanjem ure

To funkcijo lahko uporabite za nastavev dolžine posameznega postopka kuhanja.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja za kuhališče, nato pa funkcijo.

Za nastavev kuhališča: pritiskajte , dokler se ne prikaže indikator kuhališča.

Za vklop funkcije: dotaknite se programske ure za nastavev 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.

5.9 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:

Pritisnite za vklop funkcije.

se prižge. Stopnja kuhanja je znižana na 1.

Za izklop funkcije: se dotaknite . Kuhanja / hitrost ventilatorja.

5.10 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.

5.11 Varovalo za otroke

Funkcija preprečuje nehoten vklop kuhalne plošče.

Za vklop funkcije: kuhhalno ploščo vklopite z dotikom polja . Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Štiri sekunde pritisnite . Zasveti . Kuhhalno ploščo izklopite z dotikom polja .

Za izklop funkcije: kuhhalno ploščo vklopite z dotikom polja . Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Štiri sekunde pritisnite . 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 vklopi.

5.12 OffSound Control (Izklop in vklop zvokov)

Izklopite kuhhalno ploščo. Za tri sekunde se dotaknite ①. Zaslon se vklopi in izklopi. Za tri sekunde se dotaknite ②. Prikaže se ③ ali ④. Dotaknite se + programske ure, da izberete nekaj od naslednjega:

- ③ - zvoki so izklopljeni.
- ④ - zvoki so vklopljeni.

Če želite potrditi svoj izbor, počakajte, da se kuhhalna plošča samodejno izklopi.

Ko je funkcija nastavljena na ③, lahko zvok slišite samo v naslednjih primerih:

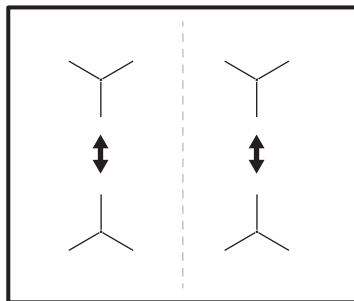
- ko se dotaknete ①,
- ko se izklopi Odštevalna ura,
- ko se izklopi Časovnik z odštevanjem ure,
- ko postavite kaj na upravljalno ploščo.

5.13 Upravljanje moči

Če je vklopljenih več kuhališč in porabljena moč presega omejitev napajanja, ta funkcija razdeli razpoložljivo moč med vsemi kuhališči. Kuhhalna plošča nadzoruje stopnje kuhanja, da zašiti 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 plošča 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.



5.14 Hob²Hood

Je napredna samodejna funkcija, ki poveže kuhhalno ploščo s kuhinjsko napa. Kuhhalna plošča in napa imata komunikator infrardečega signala. Hitrost ventilatorja se nastavi samodejno glede na nastavev načina in temperaturo najbolj vroče posode na kuhhalni plošči. Ventilator lahko upravljate tudi ročno s kuhhalne plošče.



Pri večini kuhinjskih nap je sistem za daljinsko upravljanje tovarniško aktiviran. Če je izklopljen, ga vklopite pred uporabo funkcije. Za dodatne informacije si oglejte navodila za uporabo kuhinjske nape.

Samodejno upravljanje funkcije

Za samodejno delovanje funkcije samodejni način nastavite na H1 – H6. Kuhhalna plošča je prvotno nastavljena na H5. Kuhinjska napa se odzove, ko uporabljate kuhhalno ploščo. Kuhhalna plošča samodejno zazna temperaturo posode in prilagodi hitrost ventilatorja.

Samodejni načini

	Samodej- na osve- tlitev	Vretje ¹⁾	Cvrenje ²⁾
H0	Izklop	Izklop	Izklop
H1	Vklop	Izklop	Izklop
H2 3)	Vklop	Hitrost ven- tilatorja 1	Hitrost ven- tilatorja 1
H3	Vklop	Izklop	Hitrost ven- tilatorja 1

	Samodej- na osve- titev	Vretje 1)	Cvrenje 2)
H4	Vklop	Hitrost ven- tilatorja 1	Hitrost ven- tilatorja 1
H5	Vklop	Hitrost ven- tilatorja 1	Hitrost ven- tilatorja 2
H6	Vklop	Hitrost ven- tilatorja 2	Hitrost ven- tilatorja 3

1) Kuhalna plošča zazna vretje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

2) Kuhalna plošča zazna cvrenje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

3) Ta način vklopi ventilator in luč ter ni odvisen od temperature.

Spreminjanje samodejnega načina

1. Izklopite kuhhalno 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 kuhhalno 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 kuhhalna 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 kuhhalno ploščo in jo ponovno vklopite.

Vklop luči

Kuhhalno ploščo lahko nastavite tako, da se luč samodejno aktivira, kadar koli aktivirate kuhhalno ploščo. V ta namen samodejni način nastavite na H1 – H6.



Luč na napi se izklopi dve minuti po izklopu kuhhalne plošče.

6. NAMIGI IN NASVETI



UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Posoda



Pri indukcijskih kuhališčih močno elektromagnetno polje izjemno hitro segreje posodo.

Indukcijske kuhalne plošče uporabite s primerno posodo.

- Za preprečitev pregrevanja in izboljšanje delovanja kuhališč mora biti posoda čim bolj debela in ravna.
- Dno posode mora biti čisto in suho, preden jo postavite na kuhalno ploščo.
- Vedno bodite previdni, da posode ne drsite ali drgnete po robovih stekla, ker lahko okrušite ali poškodujete stekleno površino.

Material posode

- **pravilno:** lito železo, jeklo, emajlirano jeklo, nerjavno jeklo, večplastno dno (označeno kot ustrezno s strani proizvajalca).
- **ni pravilno:** aluminij, baker, medenina, steklo, keramika, porcelan.

Posoda je primerna za indukcijsko kuhalno ploščo v naslednjih primerih:

- če voda zavre zelo hitro, ko kuhalno ploščo nastavite na najvišjo stopnjo kuhanja,
- Če se na dno posode prilepi magnet.

Dimenzije posode

- Indukcijske kuhalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode. Za pravilne dimenzije posode si preberite poglavje "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča". Posodo postavite na sredino izbranega kuhališča.
- Učinkovitost kuhališča je povezana s premerom posode. Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča").
 - Posoda s premerom, manjšim od kuhališča, bo prejela le del moči, ki jo ustvari kuhališče, kar pomeni počasnejše kuhanje.
 - Tako iz varnostnih razlogov kot za optimalne rezultate kuhanja ne uporabljajte posode, ki je večja od

navedb v „Specifikacija za kuhinjske plošče“. Med kuhanjem naj posoda ne bo preblizu nadzorne plošče. To bi lahko vplivalo na delovanje kuhalne plošče ali nehote aktiviralo funkcije kuhalne plošče.



Oglejte si »Tehnični podatki«.

6.2 Hrup med delovanjem



Ti zvoki so običajni in ne predstavljajo napake. Hrup posode se lahko razlikuje glede na material posode in stopnjo moči.

Hrup zaradi posode:

- praskanje: posoda je narejena iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnom).
- žvižganje: uporabljate kuhališče pri visoki stopnji kuhanja in posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnom).
- brenčanje: uporabljate visoko stopnjo moči.

Hrup zaradi kuhalne plošče:

- klikanje: pride do električnega preklapljanja.
- šumenje, brnenje: ventilator se premika.
- ritmični zvok: posoda je zaznana.

6.3 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.

6.4 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.

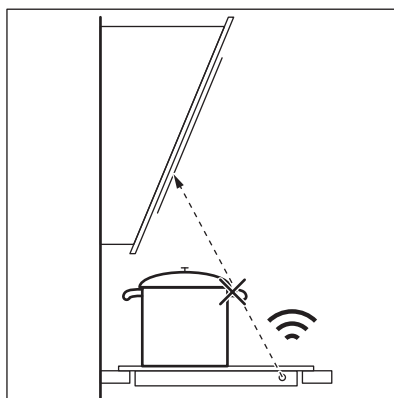
Nastavitev se- grevanja	Uporabite za:	Čas (min.)	Namigi
 - 1	Kuhana živila ohranite topla.	po potrebi	Posodo pokrijte s pokrovom.
1 - 3	Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina.	5 - 25	Občasno premešajte.
1 - 3	Strjevanje: puhaste omelete, pečena jajca.	10 - 40	Kuhajte pokrito.
3 - 5	Počasno 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	Kuhanje zelenjave na pari, ribe, meso.	20 - 45	Dodajte nekaj žlic vode.
7 - 9	Kuhanje krompirja na pari.	20 - 60	Uporabite največ ¼ l vode za 750 g krompirja.
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, zarebnice, polpete, klobase, jetra, prežganje, jajca, palačinke, krofi.	po potrebi	Obrnite na polovici priprave.
12 - 13	Težko cvrtje, praženi krompir - Rösti, ledveni zrezki, zrezki.	5 - 15	Obrnite na polovici priprave.
14	Vrenje vode, kuhanje testenin, pečenje mesa (golaž, dušena pečenka), cvrtje krompirja.		
P	Prekuhanje večjih količin vode. PowerBoost je vklopljena.		

6.5 Namigi in nasveti za Hob²Hood

Ko uporabljate kuhalno ploščo s funkcijo:

- Ploščo kuhinjske nape zaščitite pred neposredno sončno svetlobo.
- Na ploščo kuhinjske nape ne usmerjajte halogenske svetlobe.
- Ne pokrivajte upravljalne plošče kuhalne plošče.
- Ne prekinjajte signala med kuhalno ploščo in kuhinjsko napo (npr. z roko, ročajem posode ali veliko posodo). Glejte sliko.

Kuhinjska napa na sliki je samo primer.



Druge daljinsko upravljanje naprave lahko ovirajo signal. Ne uporabljajte takih naprav v bližini kuhalne plošče, ko je Hob²Hood vklopljen.

Kuhinjske nape s funkcijo Hob²Hood
 Za celotno ponudbo kuhinjskih nap, ki delujejo s to funkcijo, si oglejte naše spletno mesto za potrošnike. Kuhinjske nape

Electrolux, ki delujejo s to funkcijo, morajo imeti simbol .

7. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 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.

7.2 Čiščenje kuhalne plošče

- **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo, sladkor in sladko hrano, v

nasprotnem primeru se lahko zaradi umazanije poškoduje kuhalna plošča. Pazite, da ne pride do opeklin. Posebno strgalo postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.

- **Odstranite, ko je plošča že dovolj hladna:** ostanke vodnega kamna in vode, maščobne madeže in svetla kovinska obarvanja. Ploščo očistite z vlažno krpo in čistilnim sredstvom, ki ni grobo. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo.
- **Odstranite svetla kovinska obarvanja:** uporabite raztopino vode in kisa ter očistite stekleno površino s krpo.

8. ODPRAVLJANJE TEŽAV



UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

8.1 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.
	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 "Prekinitev".

Težava	Možni vzrok	Rešitev
	Na nadzorni plošči je voda ali mastni madeži.	Očistite nadzorno ploščo.
Slišite lahko neprekinjeno piskanje.	Električna povezava je nepravilna.	Kuhalno ploščo izklopite iz električnega omrežja. Obrnite se na usposobljenega električarja, da preveri namestitve.
Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izklopi. Zasliši se zvočni signal, ko se kuhalna plošča izklopi.	Na senzorska polja ste odložili eno ali več stvari.	Odstranite predmet s senzorskih polj.
Kuhalna plošča se izklopi.	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 poskodovano tipalo.	Če je bilo kuhališče vključeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se posvetujte s pooblaščenim servisnim centrom.
Hob®Hood ne deluje.	Prekrili ste nadzorno ploščo.	Odstranite predmet ali očistite nadzorno ploščo.
	Uporabljate zelo visoko posodo, ki blokira signal.	Uporabite manjšo posodo, zamenjajte kuhališče ali ročno upravljajte napo.
Samodejno segrevanje ne deluje.	Nastavljena je najvišja moč segrevanja.	Najvišja nastavitev moči segrevanja ima enako moč kot funkcija.
	Kuhališče je vroče.	Pustite, da se kuhališče dovolj ohladi.
Nastavitev moči se med dvema stopnjama spreminja.	Upravljanje moči deluje.	Oglejte si »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 funkcija Varovalo za otroke ali Ključavnica.	Oglejte si »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«.
Segrevanje traja dolgo časa.	Posoda je premajhna in prejema le del moči, ki jo ustvari kuhališče.	Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča").

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.

8.2 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.

9. TEHNIČNI PODATKI

9.1 Ploščica za tehnične navedbe

Model EIV6340X
Vrsta 61 B4A 01 AA
Indukcija 7.35 kW
Ser. št.
ELECTROLUX

Številka izdelka (PNC) 949 596 865 00
220–240 V / 400 V, 2N, 50–60 Hz
Izdelano v: Nemčija
7.35 kW



9.2 Specifikacije kuhališč

Kuhališče	Nazivna moč (najvišja stopnja segrevanja) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost najdaljše trajanje [min]	Premer kuhinjske posode [mm]
Levo spredaj	2300	3200	10	125 - 210
Levo zadaj	2300	3200	10	125 - 210
Desno spredaj	1400	2500	4	125 - 145
Desno zadaj	1800	2800	10	145 - 180

Moč kuhališč se lahko malce razlikuje od podatkov v razpredelnici. Spreminja se z materialom in dimenzijami posode.

Za optimalen prenos toplote in rezultate kuhanja uporabite posodo s premerom dna,

ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v tabeli). Uporabljajte kuhinjsko posodo, ki ni večja od premera kuhališča.

10. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

10.1 Podatki o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi

Identifikacija modela	EIV6340X	
Vrsta kuhalne plošče	Vgrajena kuhalna plošča	
Število kuhališč	4	
Tehnologija segrevanja	Indukcija	
Premer krožnih kuhališč (Ø)	Levo spredaj	21.0 cm
	Levo zadaj	21.0 cm
	Desno spredaj	14.5 cm
	Desno zadaj	18.0 cm
Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking)	Levo spredaj	178.4 Wh/kg
	Levo zadaj	178.4 Wh/kg
	Desno spredaj	183.2 Wh/kg
	Desno zadaj	184.9 Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob)	181.2 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.

10.2 Varčevanje z energijo

Med vsakodnevnim kuhanjem lahko varčujete z energijo, če upoštevate spodnje namige.

- Pri segrevanju vode uporabite samo potrebno količino.
- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovko.
- Pred vklopom kuhališča nanj postavite posodo.
- Manjše posode postavite na manjša kuhališča.
- Posodo postavite neposredno na sredino kuhališča.
- Uporabite akumulirano toploto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.

10.3 Podatki o izdelku glede porabe energije in najdaljšega časa za doseg ustreznega načina nizke moči

Poraba energije v načinu izklopa	0.3 W
Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči	2 min

11. 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 odstranjujte 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

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	190
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	192
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	195
4. ОПИС ВИРОБУ.....	197
5. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	199
6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	204
7. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	207
8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	207
9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	209
10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	210
11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	211

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, напівготелях, 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 пароочищувачі та водяні розпилювачі для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. 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 інструкцій 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, залишалось 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 заблоковані.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте зону готування після кожного використання.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на конфорки. Вони можуть 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, щоб уникнути ризику отримання опіків.
- 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 подрапати 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.
- Очистіть прилад за допомогою вологої м'якої ганчірки. 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 від приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ВСТАНОВЛЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Перед встановленням

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з таблички з технічними даними. Ця табличка розташована внизу варильної поверхні.

Серійний номер

3.2 Вбудовані варильні поверхні

Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

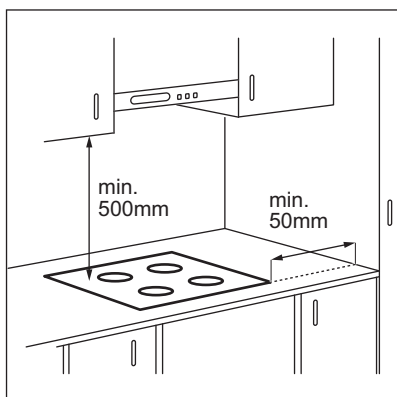
3.3 З'єднувальний кабель

- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Щоби замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу: H05V2V2-F який витримує температуру 90 °C або вище. Зверніться до авторизованого сервісного центру. З'єднувальний кабель має замінюватися лише кваліфікованим електриком.

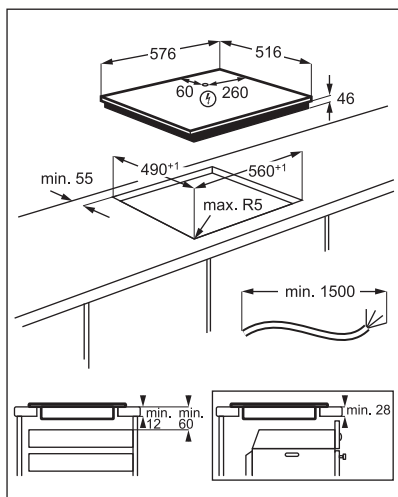
3.4 Збирання

Обережно поводьтеся з приладом під час встановлення, щоб уникнути згинання або пошкодження рами.

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.



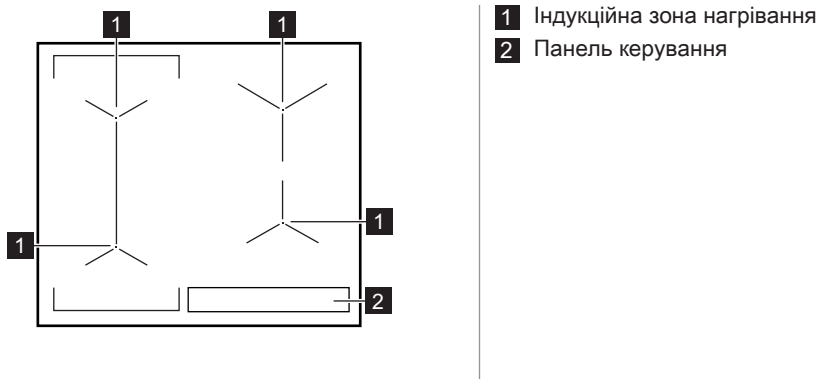
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation

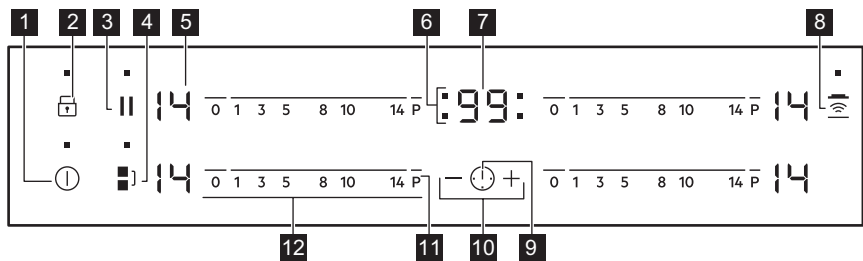


4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Оснащення варильної поверхні



4.2 Структура панелі керування



Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують на активовані функції.

Сен-сорна кнопка	Функція	Коментар
1 ①	ВКЛ/ВИМК	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2	Блокування / Захист від доступу дітей	Блокування та розблокування панелі керування.
3	Пауза	Увімкнення та вимкнення функції.
4	Bridge	Увімкнення та вимкнення функції.
5 -	Дисплей встановленого ступеня нагрівання	Відображення встановленого ступеня нагрівання.
6 -	Індикатори таймера зон нагрівання	Показує, для якої зони встановлюється час.

	Сен-сорна кнопка	Функція	Коментар
7	-	Дисплей таймера	Показує час у хвилинах.
8		Hob²Hood	Увімкнення та вимкнення ручного режиму функції.
9		-	Вибір зони нагрівання.
10	+ / -	-	Збільшення або зменшення тривалості.
11	P	PowerBoost	Увімкнення функції.
12	-	Сектор керування	Установлення ступеня нагрівання.

4.3 Відображення ступеня нагріву

Дисплей	Опис
	Зону нагрівання вимкнено.
 - 	Зона нагрівання працює.
	Працює Пауза.
	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.

4.4 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'являється, коли зона нагрівання гаряча. Вони показують рівень залишкового тепла для зон нагрівання, які використовуються в даний момент.

Також може з'явитися індикатор:

- для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте,
- коли посуд стоїть на холодній зоні нагрівання,
- коли варильна поверхня вимкнена, але зона нагрівання ще гаряча.

Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.

5. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Увімкнення та вимкнення

Торкніться  і утримуйте впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

5.2 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 казані).
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.

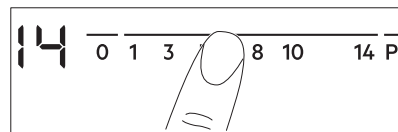
Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого вимикається варильна поверхня:

Рівень нагрівання	Варильна поверхня вимикається через
 , 1 - 3	6 години
4 - 7	5 години
8 - 9	4 години
10 - 14	1,5 години

5.3 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.



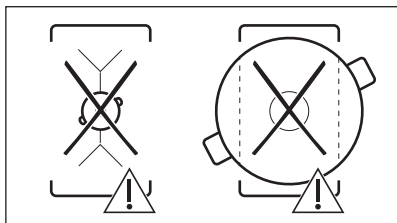
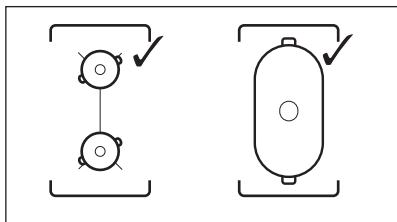
5.4 Користування зонами готування

Поставте посуд у центр обраної зони. Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.



Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»). Переконайтеся, що ваш посуд підходить для індукційних варильних поверхонь. Для додаткової інформації щодо типів посуду див. «Поради і рекомендації».

Ви можете готувати у великому посуді на двох зонах нагрівання одночасно. Посуд має накрити центри обох зон, але не виходити за позначки зони. Якщо посуд розташовано між двома центрами, функція Bridge не активується.



5.5 Bridge



Ця функція працює, лише коли каструля накриває центри двох зон.

Ця функція поєднає дві ліві зони нагрівання – і вони працюють як одна зона нагрівання.

Спочатку встановіть ступінь нагрівання для однієї з лівих зон.

Для активації функції: торкніться **1**. Щоб установити або змінити ступінь нагрівання, торкніться однієї із сенсорних кнопок.

Вимкнення функції: торкніться **1**. Конфорки почнуть працювати окремо.

5.6 Автоматичний розігрів

Щоб швидше досягти потрібного ступеня нагрівання, увімкніть цю функцію. Коли цю функцію ввімкнено, зона спочатку використовується з найвищим ступенем нагрівання, а потім готування продовжується з необхідним ступенем нагрівання.



Щоб увімкнути цю функцію, зона нагрівання має бути холодною.

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання: торкніться **P** (загорається

P). Одразу торкніться кнопки необхідного ступеня нагрівання. Через 3 секунд загориться **R**.

Вимкнення функції: змініть ступінь нагрівання.

5.7 PowerBoost

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна ввімкнути 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.

5.8 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 . Коли індикатор зони нагрівання починає блимати, відбувається

прямий відлік часу. Дисплей по чергово відображає  та відрахований час (у хвилинали).

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.

5.9 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».

Натисніть , щоб увімкнути функцію.

Відображається . Ступінь нагріву знижується до 1.

Щоби вимкнути функцію, натисніть . Засвітиться попереднє значення ступеня нагрівання.

5.10 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.

5.11 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.

5.12 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.

5.13 Управління потужністю

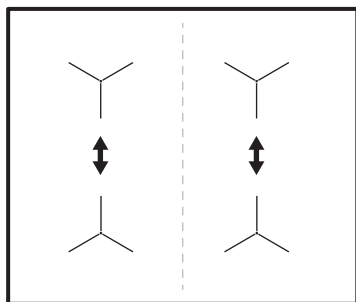
Якщо активні декілька зон, а споживана потужність перевищує можливості електромережі, ця функція розподіляє доступну потужність між усіма зонами готування. Варильна поверхня контролює налаштування підігріву для захисту запобіжників будинку.

- Зони готування згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Кожна фаза 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.



5.14 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 активована. Якщо функцію деактивовано, активуйте її перед використанням. Для отримання додаткової інформації див. інструкцію з експлуатації витяжки.

Автоматичне керування функцією

Для автоматичного керування функцією встановіть автоматичний режим H1 – H6. Для варильної поверхні спочатку встановлено режим H5. Витяжка реагує завжди, коли працює варильна поверхня.

Варильна поверхня автоматично розпізнає температуру посуду та регулює швидкість вентилятора.

Автоматичні режими

	Автоматична підсвітка	Варка ¹⁾	Смаження ²⁾
H0	Вимк.	Вимк.	Вимк.
H1	Увімк.	Вимк.	Вимк.
H2 ³⁾	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
H3	Увімк.	Вимк.	Швидкість вентилятора 1
H4	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
H5	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 2
H6	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 загасне.
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 увімкнути 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 увімкніть її знову.

Увімкнення світла

Можна налаштувати автоматичне увімкнення підсвітки щоразу під час активації варильної поверхні. Для цього встановіть автоматичний режим H1 – H6.



Індикатор на витяжці вимикається через 2 хвилини після вимкнення варильної поверхні.

6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Посуд



Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання вміст посуду нагрівається дуже швидко.

Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

- Щоб запобігти перегріванню та покращити ефективність роботи зон, посуд повинен бути якомога товстішим і рівнішим.
- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.
- Завжди будьте обережні, щоб не ковзати та не терти посуд по краях і кутах скла оскільки це може призвести

до сколів або пошкодження скляної поверхні.

Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, неіржавна сталь, посуд з багат шаровим дном (позначений як придатний виробником).
- **не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:

- вода швидко закипає в посуді на зоні, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання;
- до дна посуду притягується магніт.

Розміри посуду

- Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду. Інформацію щодо правильних розмірів посуду див. у розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання». Поставте посуд у центр обраної зони нагрівання.
- Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Для оптимальної

передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»).

- Посуд діаметром, меншим за розмір певної зони нагрівання, отримує лише частину потужності, що виробляється зоною нагрівання, що призводить до більш повільного підігріву.
- 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».

6.2 Шум під час роботи



Шуми є нормальними і не свідчать про несправність. Шум посуду може відрізнитися залежно від матеріалу посуду та рівня потужності.

Шуми, пов'язані з посудом:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сендвіч»).

- свист: зону готування встановлено на високому рівні потужності, крім того, посуд виготовлено з різних матеріалів (конструкція «сендвіч»).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.

Шуми, пов'язані з варильною поверхнею:

- клацання: відбувається перемикання електроенергії.
- шипіння, дзижчання: працює вентилятор.
- ритмічний звук: посуд визначено.

6.3 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.

6.4 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 не-обхідності	Накрийте посуд кришкою.
1 - 3	Голландський соус, розтоплення: масло, шоколад, желатину.	5 - 25	Час від часу перемішуйте.
1 - 3	Замочити: збитих омлетів, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з кришкою.

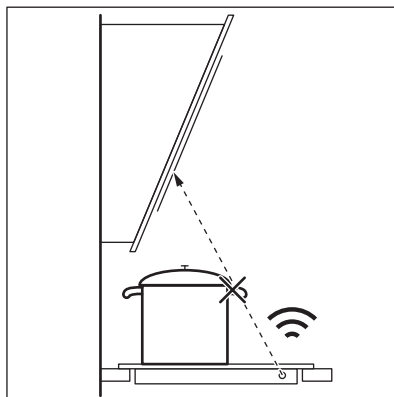
Ступені нагріву	Використовуйте для:	Час (хв)	Поради
3 - 5	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування.
5 - 7	Приготування овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок рідини.
7 - 9	Приготування картоплі на парі.	20 - 60	Використовуйте макс. ¼ л води на 750 г картоплі.
7 - 9	Готуйте більшу кількість їжі, тушкованих супів та супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
9 - 12	Легке смаження: шніцелів, кордонблю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінок, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	у разі необхідності	перевіряйте по завершенні половини часу.
12 - 13	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	перевіряйте по завершенні половини часу.
14	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фрі.		
P	Кип'ятіння великої кількості води. PowerBoost увімкнено.		

6.5 Поради і рекомендації для Hob²Hood

Під час роботи варильної поверхні з функцією:

- Захищайте панель витяжки від прямих сонячних променів.
- Не освітлюйте панель витяжки галогеновою лампою.
- Не накривайте панель управління варильної поверхні.
- Не переривайте сигнал між варильною поверхнею та витяжкою (наприклад, рукою, ручкою посуду або високою каструлею). Див. малюнок.

Витяжку на малюнку зображено лише для прикладу.



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 .

7. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 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.

7.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й

полімерну плівку, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.

- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Очищуйте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- **Видаліть плями з металевим відблиском:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.

8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 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.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	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.
	Працює Пауза.	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 вимикається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або кілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Ви поставили щось на сенсорну кнопку  .	Заберіть предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик пошкоджено.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Hob®Hood не працює.	Ви накрили панель керування.	Заберіть цей предмет із панелі керування.
	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.	Працює Управління потужністю.	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».
Відображається  .	Працює 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».

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування.	Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Технічні дані».
Нагрівання займає багато часу.	Посуд надто малий і отримує лише частину потужності, що виробляється зоною нагрівання.	Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»).
 і відображається число.	Сталася помилка роботи варильної поверхні.	Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Якщо  загоряється знову, від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть варильну поверхню. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.

8.2 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 поверхнею. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або дилера буде платним навіть у гарантійний період. Інформація про гарантійний період та авторизований сервісний центр вказані у гарантійному буклеті.

9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

9.1 Табличка з технічними даними

Модель EIV6340X
Тип 61 B4A 01 AA
Індукція 7.35 кВт
Серійний номер
ELECTROLUX

Номер виробу (PNC) 949 596 865 00
220–240 В / 400 В 2Н 50–60 Гц
Вироблено в: Німеччина
7.35 кВт



9.2 Специфікація зон готування

Зона готування	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost максимальна тривалість [хв]	Діаметр посуду [мм]
Передня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Задня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Передня права	1400	2500	4	125 - 145
Задня права	1800	2800	10	145 - 180

Потужність зон готування може дещо відрізнятися від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється залежно від матеріалу та розмірів посуду.

Для оптимальної передачі тепла та оптимальних результатів готування

використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальне значення діаметра посуду в таблиці). Не використовуйте посуд, діаметр якого перевищує діаметр зони нагрівання.

10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

10.1 Інформація про виріб відповідно до Регламенту ЄС щодо екологічного проектування

Ідентифікатор моделі	EIV6340X	
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня	
Кількість зон для готування	4	
Технологія підігріву	Індукція	
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Передня ліва	21.0 см
	Задня ліва	21.0 см
	Передня права	14.5 см
	Задня права	18.0 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня ліва	178.4 Вт•год/кг
	Задня ліва	178.4 Вт•год/кг
	Передня права	183.2 Вт•год/кг
	Задня права	184.9 Вт•год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)	181.2 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.

10.2 Енергозбереження

Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.
- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.

- На менших зонах нагрівання розміщуйте менший посуд.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплювання продуктів.

10.3 Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низького енергоспоживання

Споживання енергії у вимкненому стані	0.3 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення за- стосовного режиму низької потужності	2 хв

11. 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.

