**EIV9467**

| | | |
|-----------|-----------------------------------------------------|------------|
| CS | Návod k použití Varná deska | 2 |
| EN | User Manual Hob | 22 |
| FR | Notice d'utilisation Table de cuisson | 41 |
| DE | Benutzerinformation Kochfeld | 63 |
| IT | Istruzioni per l'uso Piano cottura | 85 |
| KK | Қолдану туралы нұсқаулары Пісіру алаңы | 107 |
| PL | Instrukcja obsługi Płyta grzejna | 128 |
| RO | Manual de utilizare Plită | 149 |
| RU | Инструкция по эксплуатации Варочная панель | 169 |
| SK | Návod na používanie Varný panel | 192 |
| ES | Manual de instrucciones Placa de cocción | 212 |
| TR | Kullanma Kılavuzu Ocak | 233 |



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



Rady k používání, brožury, pokyny pro odstraňování závad a informace o servisu a opravách získáte na:

www.electrolux.com/support

Změny vyhrazeny.

OBSAH

| | |
|-------------------------------------------------|----|
| 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... | 2 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 4 |
| 3. INSTALACE..... | 6 |
| 4. POPIS SPOTŘEBIČE..... | 8 |
| 5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... | 9 |
| 6. TIPY A RADY..... | 14 |
| 7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... | 17 |
| 8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD..... | 17 |
| 9. TECHNICKÉ ÚDAJE..... | 19 |
| 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... | 20 |
| 11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ..... | 21 |

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud tak nečiní pod dozorem nebo pokud neobdrželi instrukce ohledně provozu spotřebiče od osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem .
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody ani páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Jestliže je napájecí kabel poškozený, smí jej vyměnit pouze výrobce, autorizovaný servis nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se předešlo rizikům.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič nainstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.

- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte výřez v povrchu skříňky tmelem, aby se zabránilo bobtnání vlivem vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič nainstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Každý spotřebič má vespu chladicí ventilátory.
- Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou:
 - Neuchovávejte v zásuvce žádné malé kusky nebo listy papíru, které by mohly být vtaženy dovnitř a poškodit tak chladicí ventilátory nebo chladicí systém.

- Mezi spodní stranou spotřebiče a obsahem zásuvky musí být vzdálenost alespoň 2 cm.
- Odstraňte jakékoli dělicí panely nainstalované ve skřínce pod spotřebičem.

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

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

2.3 Použijte

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

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

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru a výbuchu.

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

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

2.4 Čištění a údržba

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

3. INSTALACE

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Před instalací spotřebiče

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

- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty, pokud není uvedeno jinak.

2.5 Servis

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

2.6 Likvidace

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na svého prodejce, autorizovanou osobu výrobce, případně na místní středisko pro sběr pevného odpadu.
- Spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

Sériové číslo

3.2 Vestavné varné desky

Vestavné varné desky se smíjí používat pouze po zabudování do vhodných

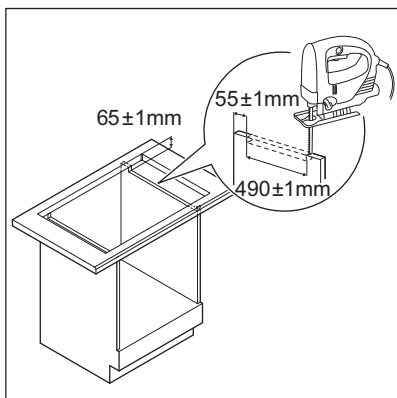
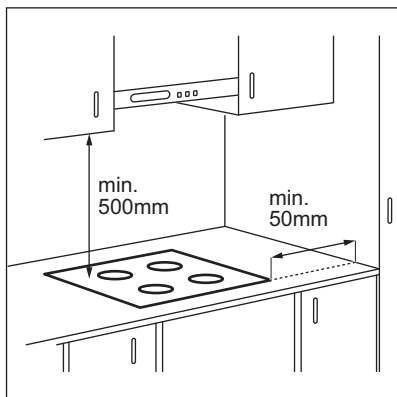
vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

3.3 Připojovací kabel

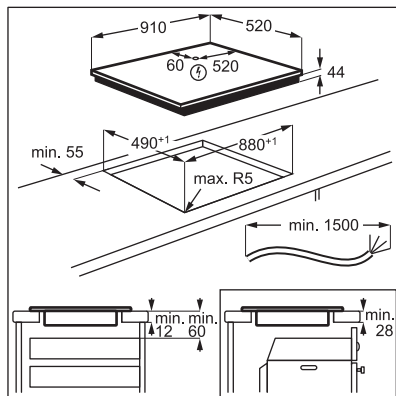
- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- K výměně poškozeného síťového kabelu použijte tento typ síťového kabelu: H05V2V2-F které vydrží teplotu 90 °C nebo vyšší. Obratě se na autorizované servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

3.4 Sestava

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



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



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

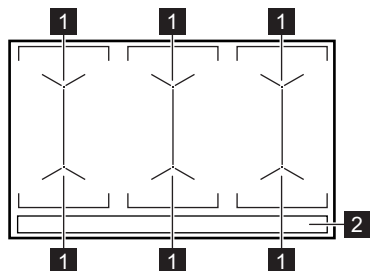
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



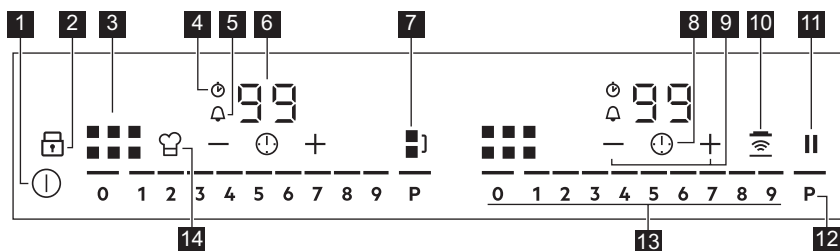
4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Uspořádání varné desky





- 1 Indukční varný povrch
- 2 Ovládací panel

4.2 Uspořádání ovládacího panelu



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

| Senzorové tlačítka | Poznámka |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky. |
| 2 | Slouží k zapnutí a vypnutí funkce Zámek nebo Dětská bezpečnostní pojistka. |
| 3 | Slouží k zobrazení aktivní zóny. |
| 4 | Kontrolka CountUp Timer. |
| 5 | Kontrolka Odpočítávání času. |
| 6 - | Displej časovače: 00–99 minut. |
| 7 | Slouží k zapnutí a vypnutí funkce Bridge a přepínání mezi režimy. |
| 8 | Slouží k volbě funkcí Časovač. |


| Senzorové tlačítko | Poznámka |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 9 + / - | Slouží ke zvýšení a snížení času. |
| 10  | Slouží k zapnutí a vypnutí funkce Hob²Hood. |
| 11 | Slouží k zapnutí a vypnutí funkce Pauza. |
| 12 P | Slouží k zapnutí funkce PowerBoost. |
| 13 - | Slouží k nastavení tepelného výkonu: 0–9. |
| 14  | Slouží k zapnutí a vypnutí funkce PowerSlide. |

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete. Ovládací panel se rozsvítí po zapnutí varné desky a zhasne po jejím vypnutí.

5.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- nepoložíte žádnou varnou nádobu na varnou desku během 50 sekund,
- nenastavíte tepelný výkon do 50 sekund od položení varné nádoby,
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka). Když uslyšíte zvukový signál, varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- se deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se varná deska vypne.

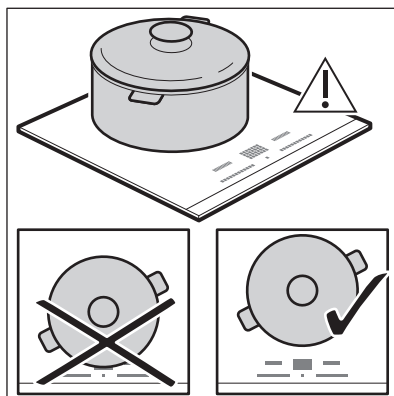
Vztah mezi nastavením teploty a dobou, po níž se varná deska vypne:

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

5.3 Použití varné zóny

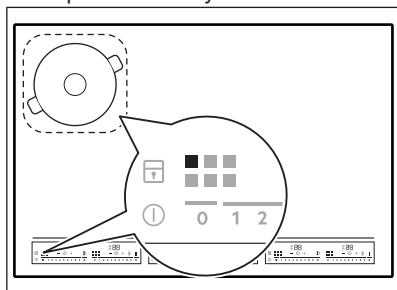
POZOR!

Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel. Hrozí nebezpečí poškození elektronických součástí.



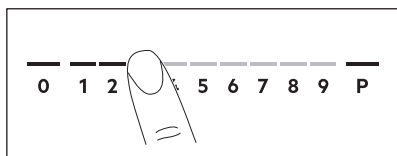
Postavte varnou nádobu na střed zvolené zóny.

Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby. Když umístíte varnou nádobu do správné polohy, varná deska ji rozpozná a zobrazí se příslušná ovládací lišta. Nad ovládací lištou se zobrazí červený ukazatel varné zóny, který značí polohu nádoby.



Každý čtverec na ovládacím panelu představuje jednu varnou zónu na indukčním varném povrchu. Ukazatele zón zobrazují, která varná zóna je ovládána příslušnou ovládací lištou.

5.4 Tepelný výkon



1. Na ovládací liště zadejte požadovaný tepelný výkon. Tepelný výkon můžete pro varnou zónu nastavit nebo změnit také posunutím prstu po ovládací liště.
2. Chcete-li varnou zónu vypnout, stiskněte 0.

Jakmile na varnou zónu položíte nádobu a nastavíte tepelný výkon, zůstane stejný dvě minuty po odebrání varné nádoby. Ovládací lišta a ukazatel varné zóny blikají po dvě minuty. Pokud v rámci tohoto časového úseku na varnou zónu opět položíte varnou nádobu, tepelný výkon se opět zapne. Jinak se varná zóna vypne.

5.5 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)

! VAROVÁNÍ!

≡ / = / - Dokud ukazatel svítí, hrozí nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

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

Ukazatele ≡ / = / - se zobrazují, když je varná zóna horká. Kontrolky zobrazují úroveň zbytkového tepla u varných zón, které právě používáte.

Může se také zobrazovat kontrolka:

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

Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

5.6 Bridge

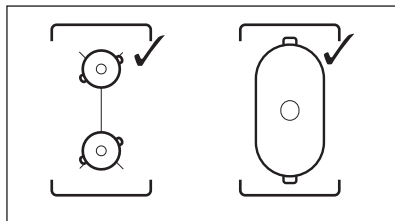
Tato funkce spojí obě varné zóny, které pak fungují jako jedna. Tuto funkci můžete použít s velkými varnými nádobami.

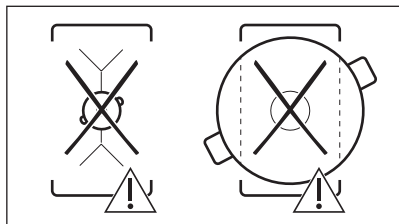
1. Položte varnou nádobu na dvě varné zóny. Varná nádobka musí zakrývat středy obou zón.

■] zběhá.

2. Stisknutím ■] zapnete danou funkci.
3. Nastavte tepelný výkon.

Varná nádobka musí zakrývat středy obou zón, ale nesmí přesahovat označenou oblast.





Tuto funkci vypnete stisknutím . Varné zóny fungují opět nezávisle.

5.7 PowerBoost

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

Stisknutím **P** zapnete tuto funkci pro varnou zónu.

Symbol zčervená.

Tato funkce se vypne automaticky.



Pro hodnoty maximální délky viz „Technické údaje“.

5.8 Pauza

Když je funkce zapnutá, lze použít symboly a .

Tato funkce nevypne funkce časovače.

Stisknutím zapnete funkci.

Symbol zčervená. Tepelný výkon je snížen na hodnotu 1.

Vypnutí funkce: stiskněte . Symbol zbledá. Zobrazí se předchozí nastavení teploty .

5.9 Časovač

Odpočítávání času

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

Nejprve zvolte tepelný výkon, poté zvolte funkci.

1. Stisknutím zapnete funkci nebo změníte čas.

Na displeji se zobrazí číslice časovače a ukazatele **+** a **-**. zčervená a zbledá. Pokud není časovač nastaven, všechny ukazatele zmizí po čtyřech sekundách.

2. Stisknutím **+** nebo **-** nastavte čas (00 - 99 minut).

Po třech sekundách začne časovač automaticky odpočítávání času. Ukazatele , **+** a **-** se přestanou zobrazovat. se nadále zobrazuje červeně. Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat . Zvukový signál vypnete stisknutím .

Vypnutí funkce: stiskněte . Zobrazí se ukazatele **+** a **-**. Pomocí **-** nebo **+** nastavte na displeji . Popřípadě můžete nastavit teplotu na hodnotu 0. Následně zazní zvukový signál a funkce časovače bude zrušena.

CountUp Timer

Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny.

Dvojitým stisknutím zapnete danou funkci.

Ukazatel zčervená a časovač automaticky spustí měřič času.

Vypnutí funkce: stiskněte . Jakmile se ukazatele rozsvítí, stiskněte **-**.

Minutka



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







K zobrazení ovládacího panelu položte nádobu na varnou zónu.

1. Funkci zapnete stisknutím , dokud ukazatel nezčervená.

2. Pomocí **+** nebo **-** nastavte čas. Funkce se automaticky spustí po čtyřech sekundách. Ukazatele , **+** a **-** se přestanou zobrazovat. se nadále zobrazuje červeně.

Když funkci nastavíte, můžete odebrat nádobu.

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

Vypnutí funkce: stiskněte . Zobrazí se ukazatele  a . Pomocí  nebo  nastavte na displeji .





Tato funkce nemá žádný vliv na provoz žádné varné zóny.

5.10 Zámek

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

Nejprve nastavte tepelný výkon.

Stisknutím  zapnete danou funkci. Symbol zčervená a začne blikat.

Tuto funkci vypnete stisknutím . Symbol zběhlá.




Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

5.11 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.



Nejprve zapněte varnou desku a nenastavujte tepelný výkon.


Funkci zapnete stisknutím , dokud nezčervená.

Ovládací lišty se přestanou zobrazovat. Vypněte varnou desku.




Když varnou desku vypnete, funkce je stále zapnutá.


Vypnutí funkce na jedno vaření: Zapněte varnou desku pomocí . Rozsvítí se .

Stiskněte , dokud nezběhlá. Zobrazí se ovládací lišty. Do 50 sekund nastavte tepelný

výkon. Nyní můžete varnou desku použít.

Když varnou desku vypnete pomocí , funkce je stále zapnutá.

K trvalému vypnutí funkce: Zapněte varnou desku a nenastavujte tepelný výkon.

Stiskněte , dokud nezběhlá. Zobrazí se ovládací lišty. Vypněte varnou desku.

5.12 PowerSlide

Tato funkce vám umožňuje nastavit teplotu přesunutím nádoby na jiné místo na indukční varné zóně.

Tato funkce rozdělí indukční varnou zónu na tři oblasti s různým nastavením výkonu. Varná deska rozpozná umístění nádoby a upraví tepelný výkon dle její polohy.




Když používáte tuto funkci, používejte pouze jednu varnou nádobu.

Pokud chcete změnit tepelný výkon, zdvihnete varnou nádobu a položíte ji na jinou zónu. Posouvání nádoby může způsobit poškrábání a změnu zabarvení povrchu.

- Ukazatel zóny zobrazuje spojení obou zón, i když se používá pouze jedna z těchto zón.
- Tepelný výkon můžete upravit manuálně, pouze pokud alespoň jedna z těchto zón je aktivována automaticky.
- U každé polohy lze zvlášť změnit nastavení tepelného výkonu. Když vypnete varnou desku, zapamatuje si vaše nastavení tepelného výkonu a použijte je při další aktivaci této funkce.
- Pokud chcete změnit tepelný výkon, zdvihnete varnou nádobu a položíte ji na jinou zónu. Posouvání nádoby může způsobit poškrábání a změnu zabarvení povrchu.


Stisknutím  zapnete danou funkci.

Symbol zčervená a na ovládací lišty se zobrazí výchozí nastavení tepelného výkonu. Všechny varné zóny pracují devět minut. Po devíti minutách zazní zvukový signál a prázdné varné zóny se vypnou. Stisknutím  znovu zpustíte tuto funkci. Varnou nádobu

můžete přesunout nebo položit do nové polohy.

Výchozí nastavení tepelného výkonu změňte ručně stisknutím ovládací lišty a volbou příslušné intenzity.

- Výchozí nastavení tepelného výkonu lze změnit, pouze když je funkce zapnutá.
- U každé polohy lze zvlášť změnit výchozí nastavení tepelného výkonu. Když vypnete varnou desku, zapamatuje si vaše nastavení a použijte je při další aktivaci této funkce.

Tuto funkci vypnete stisknutím . Symbol bělá.

5.13 Hob²Hood

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



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

Automatický chod funkce

Automatický chod funkce zapnete nastavením automatického režimu na H1 - H6. Varná deska je původně nastavená na H5. Odsavač par zareaguje, kdykoliv použijete varnou desku. Varná deska automaticky rozpozná teplotu varných nádob a přizpůsobí rychlost ventilátoru.

Zapnutí osvětlení

Můžete nastavit, aby varná deska zapínala osvětlení automaticky, kdykoliv zapnete varnou desku. Učiníte tak nastavením automatického režimu na H1 - H6.



Osvětlení odsavače par se vypne dvě minuty po vypnutí varné desky.

Automatické režimy





| | Auto- matic- ké osvě- tlení | Vaření ¹⁾ | Smaže- ní ²⁾ |
|------------------------|-----------------------------------------|------------------------|----------------------------|
| Režim H0 | Vypnout | Vypnout | Vypnout |
| Režim H1 | Zapnout | Vypnout | Vypnout |
| Režim H2 ³⁾ | Zapnout | Rychlost ventilátoru 1 | Rychlost ventilátoru 1 |
| Režim H3 | Zapnout | Vypnout | Rychlost ventilátoru 1 |
| Režim H4 | Zapnout | Rychlost ventilátoru 1 | Rychlost ventilátoru 1 |
| Režim H5 | Zapnout | Rychlost ventilátoru 1 | Rychlost ventilátoru 2 |
| Režim H6 | Zapnout | Rychlost ventilátoru 2 | Rychlost ventilátoru 3 |

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

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

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

Změna automatického režimu

1. Vypněte spotřebič.
2. Na tři sekundy stiskněte . Displej se rozsvítí a zhasne.
3. Na tři sekundy stiskněte .
4. Několikrát stiskněte , dokud se nezobrazí H.
5. Stisknutím  časovače zvolte automatický režim.


Když dokončíte přípravu jídel a vypnete varnou desku, může ventilátor odsavače par ještě určitou chvíli pracovat. Systém poté ventilátor vypne automaticky a na dalších 30 sekund vám zabrání v jeho náhodném spuštění.






K přímému ovládní odsavače par přes jeho ovládací panel vypněte automatický režim funkce.

Manuální ovládní rychlosti ventilátoru

Ventilátor lze také z varné desky ovládat ručně.

Stiskněte , když je varná deska zapnutá. Tím se vypne automatický režim funkce, což vám umožní ručně změnit rychlost ventilátoru.








Stisknutím  zvýšíte rychlost ventilátoru o jeden stupeň. Když dosáhnete intenzivního stupně a stisknete opět , nastavíte rychlost ventilátoru na 0, čímž ventilátor odsavače par vypnete. Ventilátor opět spustíte stisknutím  a nastavením jeho rychlosti na 1.





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

5.14 OffSound Control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)

Nejprve vypněte varnou desku.

1. Stisknutím  na tři sekundy zapnete funkci. Displej se rozsvítí a zhasne.
2. Na tři sekundy stiskněte . Zobrazí se  nebo .
3. Stisknutím  časovače zvolte jedno z těchto nastavení:
 -  - zvuková signalizace je vypnutá
 -  - zvuková signalizace je zapnutá
4. Pro potvrzení volby vyčkejte, než se varná deska automaticky vypne.

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

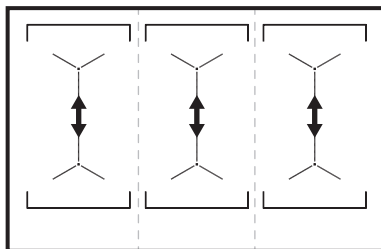
- stisknete 
- se dokončí funkce Minutka
- se dokončí funkce Odpočítávání času
- něco položíte na ovládací panel.

5.15 Řízení výkonu

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

- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce. Každá fáze má maximální elektrické zatížení 3 680 W. Pokud varná deska dosáhne meze maximálního dostupného výkonu v rámci jedné fáze, výkon varných zón se automaticky sníží.
- U varných zón, které mají snížený výkon, zobrazuje ovládací panel maximální možné tepelné výkony.
- Pokud není vyšší tepelný výkon dostupný, snižte jej nejprve pro ostatní varné zóny.
- Zapnutí této funkce závisí na počtu a rozměrech varných nádob.

Pro možné kombinace rozložení výkonu mezi varné zóny viz obrázek.



6. TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Nádobí



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

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

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

Materiál nádobí

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

Nádoba je vhodná pro indukční varnou desku, jestliže:

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

Rozměry nádobí

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



Viz „Technické údaje“.

6.2 Hluk během provozu



Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu. Hlučnost varných nádob se může lišit v závislosti na materiálu nádob a úrovni výkonu.

Hluk související s varnými nádobami:

- praskání: nádoby je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte varnou zónu na vysoký výkon a nádoby je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- hučení: používáte vysoký výkon.

Hluk související s varnou deskou:

- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.
- syčení, bzučení: ventilátor pracuje.
- rytmický zvuk: je detekována nádoba.

6.3 Ůko Timer (Ekologický časový spínač)

Za účelem úspory energie se topný článek varné zóny sám vypne dřív, než zazní signál odpočítávání času. Rozdíl mezi dobou provozu závisí na nastavené teplotě a délce vaření.

6.4 Příklady použití při vaření

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



Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

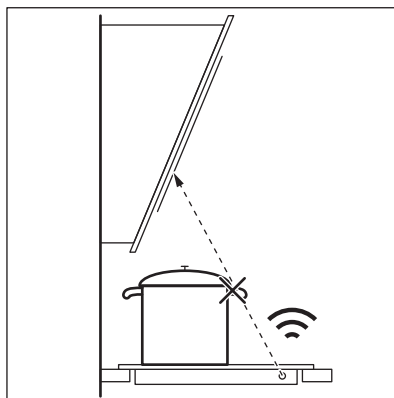
| Tepelný výkon | Použití: | Čas (min) | Tipy |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|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

6.5 Tipy a rady pro funkci Hob²Hood

Když používáte varnou desku s touto funkcí:

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

Odsavač par na obrázku je uveden pouze pro příklad.





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

Kuchyňské odsavače par s funkcí Hob²Hood

Kompletní řadu kuchyňských odsavačů par, které jsou vybaveny touto funkcí, naleznete

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

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Všeobecné informace

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

7.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo obsahující

cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a vyčistěte skleněný povrch pomocí hadříku.



8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Co dělat, když...

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Varnou desku nelze zapnout ani používat. | Varná deska není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně. | Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. |

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Je spálená pojistka. | Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře. |
| | Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně. | Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko. |
| | Je zapnutá funkce Pauza. | Viz „Pauza“. |
| | Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku. | Vyčistěte ovládací panel. |
| Je slyšet nepřetržité pípání. | Elektrické zapojení je nesprávné. | Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval. |
| Pro jednu z varných zón nelze zvolit maximální tepelný výkon. | Ostatní zóny spotřebovávají maximální dostupný výkon. Vaše varná deska funguje správně. | Snižte tepelný výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze. Viz „Řízení výkonu“. |
| Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál. | Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek. | Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek. |
| Varná deska se vypne. | Něco blokuje pole snímače  . | Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka. |
| Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí. | Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač. | Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko. |
| Funkce Hob ² Hood nefunguje. | Zakryli jste ovládací panel. | Odstraňte předmět z ovládacího panelu. |
| | Používáte velmi vysokou nádobu, která blokuje signál. | Použijte menší nádobu, změňte varnou zónu nebo ovládejte odsavač par ručně. |
| Když se dotknete senzorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál. | Zvuková signalizace je vypnutá. | Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“. |
|  se rozsvítí. | Je zapnutá funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Zámek. | Viz „Dětská pojistka“ a „Blokování“. |
| Ovládací lišta bliká. | Na zóně není žádná varná nádoba nebo zóna není zcela zakrytá. | Položte na zónu varnou nádobu tak, aby plně zakrývala varnou zónu. |
| | Nádobí není vhodné. | Používejte nádoby vhodné pro indukční varné desky. Viz část „Tipy a rady“. |
| | Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý. | Používejte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“. |

| Problém | Možná příčina | Řešení |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ohřev trvá dlouho. | Nádoba je příliš malá a přijímá pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou. | Pro optimální přenos tepla použijte nádobu s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v části „Technické údaje“ > „Specifikace varných zón“). |
| | Je zapnutá funkce PowerSlide. Na flexibilní indukční varné zóně jsou umístěny dvě nádoby nebo nádoba zakrývá více než jednu varnou plochu zapnutou funkcí. | Používejte pouze jednu nádobu. Viz část „Flexibilní indukční varná zóna“. |
| ☒ se rozsvítí a objeví se číslo. | U varné desky došlo k chybě. | Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud se znovu rozsvítí ☒, odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou desku opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko. |

8.2 Pokud problém nemůžete vyřešit...

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

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

9. TECHNICKÉ ÚDAJE

9.1 Typový štítek

Model EIV9467
Typ 61 E6A 04 AA
Indukce 11.0 kW
Sériové č.
ELECTROLUX

PNC 949 596 708 00
400 V 3N 50–60 Hz
Vyrobeno v: Německo
11.0 kW



9.2 Technické údaje varné zóny

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

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

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

Pro optimální přenos tepla a dosažení nejlepších výsledků vaření používejte nádoby

s průměrem dna podobným velikosti varné zóny (tj. maximální průměr nádoby uvedený v tabulce). Nepoužívejte nádoby, které jsou větší než průměr varné zóny.

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

10.1 Informace o výrobku podle nařízení EU o ekologickém designu

| | | |
|-----------------------------------------------------|----------------------|------------------------|
| Označení modelu | EIV9467 | |
| Typ varné desky | Vestavná varná deska | |
| Počet varných ploch | 3 | |
| Technologie ohřevu | Indukce | |
| Délka (D) a šířka (Š) varné plochy | Vlevo | D 37.9 cm Š 22.0 cm |
| Délka (D) a šířka (Š) varné plochy | Uprostřed | D 37.9 cm Š 22.0 cm |
| Délka (D) a šířka (Š) varné plochy | Vpravo | D 37.9 cm Š 22.0 cm |
| Spotřeba energie varné plochy (EC electric cooking) | Vlevo | 186.8 Wh/kg |
| Spotřeba energie varné plochy (EC electric cooking) | Uprostřed | 186.8 Wh/kg |
| Spotřeba energie varné plochy (EC electric cooking) | Vpravo | 186.8 Wh/kg |
| Spotřeba energie varné desky (EC electric hob) | 186.8 Wh/kg | |

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

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

10.2 Úspora energie

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


- Při ohřevu vody používejte pouze takové množství, které potřebujete.
- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Před zapnutím varné zóny na ni položte varnou nádobu.


- Na menší varné zóny postavte menší varné nádoby.
- Postavte nádobu přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

10.3 Informace o výrobku týkající se spotřeby energie a maximální doby do dosažení příslušného režimu nízké spotřeby energie

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Spotřeba energie v režimu vypnuto | 0.3 W |
| Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie | 2 min |

11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

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

Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:
www.electrolux.com/support

Subject to change without notice.

CONTENTS

| | |
|---------------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION..... | 22 |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS..... | 24 |
| 3. INSTALLATION..... | 26 |
| 4. PRODUCT DESCRIPTION..... | 28 |
| 5. DAILY USE..... | 29 |
| 6. HINTS AND TIPS..... | 35 |
| 7. CARE AND CLEANING..... | 37 |
| 8. TROUBLESHOOTING..... | 37 |
| 9. TECHNICAL DATA..... | 39 |
| 10. ENERGY EFFICIENCY..... | 39 |
| 11. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... | 40 |

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Smoke is an indication of overheating. Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

 **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

 **WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.
- If the appliance is installed above a drawer:
 - Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the cooling fans or impair the cooling system.
 - Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

2.2 Electrical Connection

WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect

the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.

2.3 Use

WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.
- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

WARNING!

Risk of fire and explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.

- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

⚠ WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel to avoid the risk of burns.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning

pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.

2.5 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

2.6 Disposal

⚠ WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- For information on how to dispose of the appliance, contact your dealer, manufacturer's authorized person, or your local solid waste operator.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

3. INSTALLATION

⚠ WARNING!

Refer to Safety chapters.

3.1 Before the installation

Before you install the hob, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number

3.2 Built-in hobs

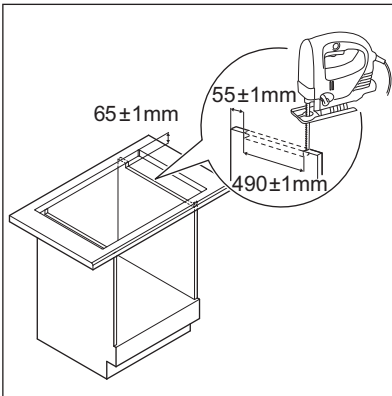
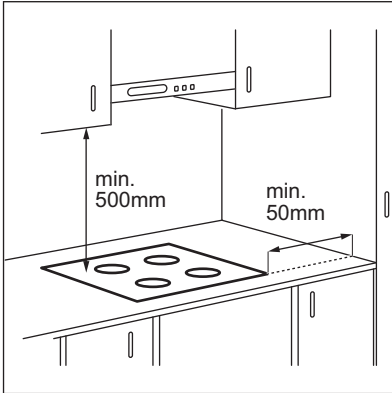
Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

3.3 Connection cable

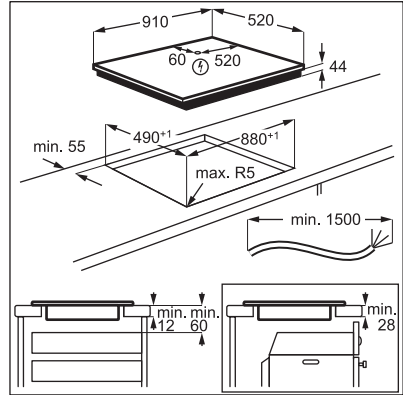
- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. Contact an Authorised Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

3.4 Assembly

If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.



If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.



Find the video tutorial "How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.

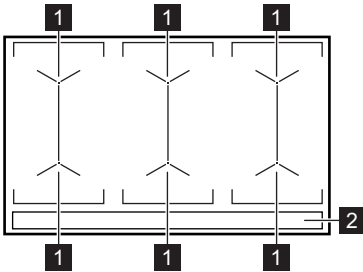
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



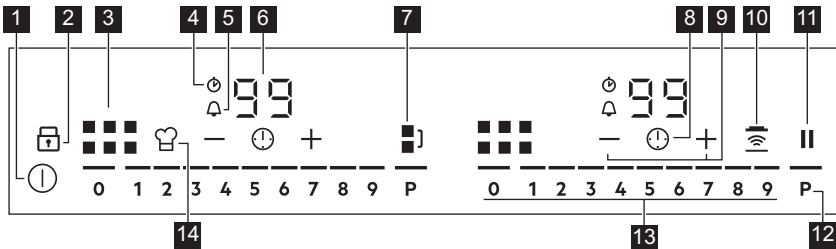
4. PRODUCT DESCRIPTION

4.1 Cooking surface layout








- 1 Induction cooking surface
- 2 Control panel

4.2 Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

| Sensor field | Comment |
|--------------|--------------------------------------------------------------------|
| 1 | To activate and deactivate the hob. |
| 2 | To activate and deactivate Lock or Child Safety Device. |
| 3 | To show the active zone. |
| 4 | CountUp Timer indicator. |
| 5 | Count Down Timer indicator. |
| 6 - | Timer display: 00 - 99 minutes. |
| 7 | To activate and deactivate Bridge and to switch between the modes. |
| 8 | To select Timer functions. |
| 9 | To increase and decrease the time. |


| Sensor field | Comment |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 10  | To activate and deactivate Hob ² Hood. |
| 11  | To activate and deactivate Pause. |
| 12  | To activate PowerBoost. |
| 13  | To set a heat setting: 0 - 9. |
| 14  | To activate and deactivate PowerSlide. |

5. DAILY USE

WARNING!

Refer to Safety chapters.

5.1 Activating and deactivating

Touch  for 1 second to activate or deactivate the hob.

The control panel comes on after you activate the hob and goes off after you deactivate the hob.

5.2 Automatic Switch Off

The function deactivates the hob automatically if:

- you do not place any cookware on the hob for 50 seconds,
- you do not set the heat setting for 50 seconds after you place the cookware,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth). When you hear the acoustic signal, the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the hob gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time, the hob deactivates.

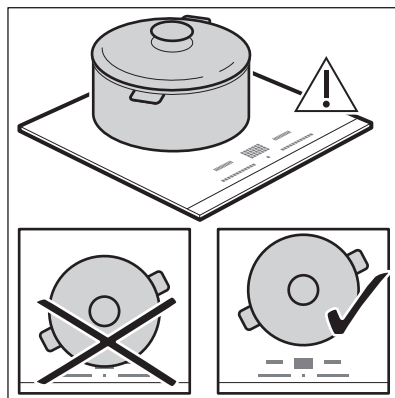
The relation between the heat setting and the time after which the hob deactivates:

| Heat setting | The hob deactivates after |
|--------------|---------------------------|
| 1 - 2 | 6 hours |
| 3 - 4 | 5 hours |
| 5 | 4 hours |
| 6 - 9 | 1.5 hours |

5.3 Using the cooking zone

CAUTION!

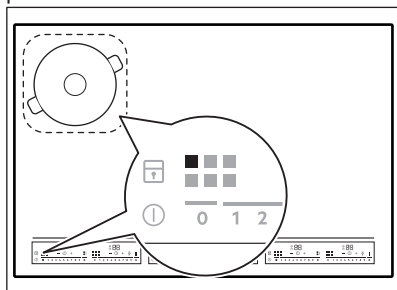
Do not place hot cookware on the control panel. There is a risk of damage to the electronic parts.



Place the cookware in the centre of the selected zone.

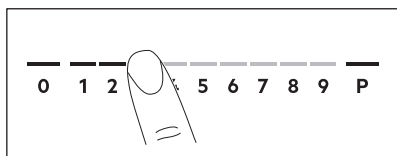
Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.

When you place the cookware in the correct position, the hob recognizes it and the appropriate control bar comes on. A red cooking zone indicator appears above the control bar and indicates the position of the pot.



Each square on the control panel represents one cooking zone on the induction cooking surface. Zone indicators show which cooking zone is controlled by the appropriate control bar.

5.4 Heat setting



1. Press the desired heat setting on the control bar. You can also move your finger along the control bar to set or change the heat setting for a cooking zone.
2. To deactivate a cooking zone, press 0. Once you place a pot on the cooking zone and set the heat setting, it remains the same for 2 minutes after you remove the pot. The control bar and the cooking zone indicator blink for 2 minutes. If you place the pot on the cooking zone again within this time, the heat setting reactivates. Otherwise the cooking zone deactivates.

5.5 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

⚠ WARNING!

≡ / = / - As long as the indicator is on, there is a risk of burns from residual heat.

The induction cooking zones produce the heat necessary for the cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

The indicators ≡ / = / - appear when a cooking zone is hot. They show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using.

The indicator may also appear:

- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.

The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.

5.6 Bridge

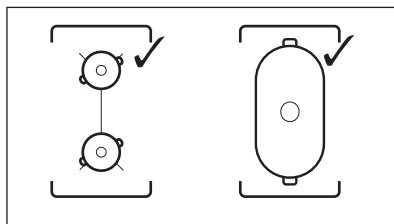
This function connects two cooking zones and they operate as one. You can use the function with large cookware.

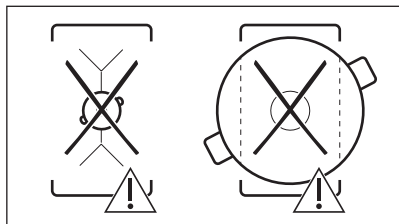
1. Place the cookware on two cooking zones. The cookware must cover the centres of both zones.

■] turns white.

2. Touch ■] to activate the function.
3. Set the heat setting.

The cookware must cover the centres of both zones but not go beyond the area marking.





To deactivate the function, touch . The cooking zones operate independently.

5.7 PowerBoost

This function activates more power for the appropriate induction cooking zone, depending on the cookware size. The function can be activated only for a limited period of time.

Touch **P** to activate the function for the cooking zone. The symbol turns red. The function deactivates automatically.



For maximum duration values, refer to "Technical data".

5.8 Pause

When the function is active, and symbols can be used.

The function does not stop the timer functions.

Press to activate the function. The symbol turns red. The heat setting is lowered to 1.

To deactivate the function: press . The symbol turns white. The previous heat setting comes on.

5.9 Timer

Count Down Timer

Use this function to specify how long a cooking zone should operate during a single cooking session.

First set the heat setting, then set the function.

1. Touch to activate the function or change the time.

The timer digits and the indicators and come on the display. turns red, and turns white.

If the timer is not set, all indicators disappear after 4 seconds.

2. Touch or to set the time (00 - 99 minutes).

After 3 seconds, the timer starts to count down automatically. The indicators , , and disappear. stays red. When the time comes to an end, a signal sounds and flashes. To stop the signal, touch .

To deactivate the function: touch . The indicators and come on. Use or to set on the display. Alternatively, set the heat level to 0. As a result, a signal sounds and the timer is cancelled.

CountUp Timer

You can use this function to monitor how long a cooking zone operates.

Touch twice to activate the function.

The indicator turns red, the timer starts to count up automatically.





To deactivate the function: touch . When the indicators light up, touch .



Minute Minder







You can use this function when the hob is activated but no cooking zone operates.

To see the control panel, place a pot on a cooking zone.

1. Touch , until the indicator turns red, to activate the function.
2. Touch or to set the time.

The function starts automatically after 4 seconds. The indicators , , and  disappear.  stays red. When you set the function, you can remove the pot.

When the time comes to an end, a signal sounds and  flashes. Touch  to stop the signal.

To deactivate the function: touch . The indicators  and  light up. Use  or  to set  on the display.





The function has no effect on the operation of any cooking zone.

5.10 Lock

You can lock the control panel while the hob operates. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.

Touch  to activate the function. The symbol turns red and blinks.

To deactivate the function, touch . The symbol turns white.




When you deactivate the hob, you also deactivate this function.

5.11 Child Safety Device




This function prevents an accidental operation of the hob.


Activate the hob first and do not set the heat setting.


Touch  until it turns red to activate the function. The control bars disappear. Deactivate the hob.



When you deactivate the hob, the function is still active.

To deactivate the function for only one cooking time: Activate the hob with .  comes on. Touch  until it turns white. The control bars appear. Set the heat setting within 50 seconds. You can operate the hob.

When you deactivate the hob with  the function is still active.

To deactivate the function permanently: Activate the hob and do not set the heat setting. Touch  until it turns white. The control bars appear. Deactivate the hob.

5.12 PowerSlide

This function allows you to adjust the temperature by moving the cookware to a different position on the induction cooking area.


The function divides the induction cooking area into three areas with different heat settings. The hob detects the position of the cookware and adjust the heat setting corresponding with the position.



Use only one pot when you operate the function. If you want to change the heat setting, lift up the cookware and place it on a different zone. Sliding the cookware can cause scratches and discolouration of the surface.


- The zone indicator shows both zones in a bridge even if only one of the zones is used.
- You may adjust the heat setting manually only if at least one of the zones is activated automatically.
- You can change the heat settings for each position separately. When you deactivate the hob, it remembers your heat settings and applies it next time you activate the function.
- If you want to change the heat setting, lift up the cookware and place it on a different zone. Sliding the cookware can cause scratches and discolouration of the surface.

Touch  to activate the function.

The symbol turns red and the control bar displays the default heat setting. All cooking zones operate for 9 minutes. After 9 minutes, an acoustic signal sounds and the empty cooking zones are deactivated. Touch  to resume this function. You can move the pot or place it in a new position.

To modify the default heat setting manually touch the control bar and choose the appropriate level.

- You may change the default heat setting only if the function is active.
- You can change the default heat settings for each position separately. When you deactivate the hob, it remembers your settings and applies them the next time you activate the function.

To deactivate the function, touch . The symbol turns white.

5.13 Hob²Hood

It is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infrared signal communicator. Speed of the fan is defined automatically on the basis of the mode setting and temperature of the hottest cookware on the hob. You can also operate the fan from the hob manually.



For most of the hoods, the remote system is originally deactivated. Activate it before you use the function. For more information refer to the hood user manual.

Operating the function automatically

To operate the function automatically set the automatic mode to H1 - H6. The hob is originally set to H5. The hood reacts whenever you operate the hob. The hob recognizes the temperature of the cookware automatically and adjusts the speed of the fan.

Activating the light

You can set the hob to activate the light automatically whenever you activate the hob. To do so set the automatic mode to H1 - H6.



The light on the hood deactivates 2 minutes after deactivating the hob.

Automatic modes






| | Auto- matic light | Boiling ¹⁾ | Frying ²⁾ |
|-----------------------|-------------------------|-----------------------|----------------------|
| Mode H0 | Off | Off | Off |
| Mode H1 | On | Off | Off |
| Mode H2 ³⁾ | On | Fan speed 1 | Fan speed 1 |
| Mode H3 | On | Off | Fan speed 1 |
| Mode H4 | On | Fan speed 1 | Fan speed 1 |
| Mode H5 | On | Fan speed 1 | Fan speed 2 |
| Mode H6 | On | Fan speed 2 | Fan speed 3 |

¹⁾ The hob detects the boiling process and activates the fan speed in accordance with the automatic mode.

²⁾ The hob detects the frying process and activates the fan speed in accordance with the automatic mode.

³⁾ This mode activates the fan and the light and does not rely on the temperature.

Changing the automatic mode

1. Deactivate the appliance.
2. Touch  for 3 seconds. The display comes on and goes off.
3. Touch  for 3 seconds.
4. Touch  a few times until  comes on.
5. Touch  of the Timer to select an automatic mode.

When you finish cooking and deactivate the hob, the hood fan may still operate for a certain period of time. After that time the system deactivates the fan automatically and prevents you from an accidental activation of the fan for the next 30 seconds.



To operate the hood directly on the hood panel deactivate the automatic mode of the function.

Operating the fan speed manually

You can also operate the fan from the hob manually.

Touch when the hob is active.

This deactivates automatic operation of the function and allows you to change the fan speed manually.

When you press , you raise the fan speed by one. When you reach an intensive level and press again, you set the fan speed to 0 which deactivates the hood fan. To start the fan again with the fan speed 1 touch .



To activate an automatic operation of the function, deactivate the hob and activate it again.

5.14 OffSound Control (Deactivating and activating the sounds)

Deactivate the hob first.

1. Touch for 3 seconds to activate the function.

The display comes on and goes out.

2. Touch for 3 seconds.

or comes on.

3. Touch of the timer to choose one of the following:

- - the sounds are off
- - the sounds are on

4. Wait until the hob deactivates automatically to confirm your selection.

When the function is set to you can hear the sounds only when:

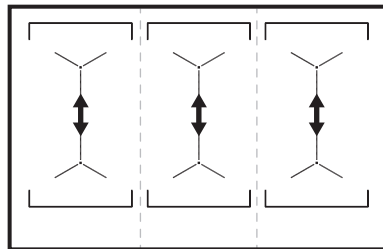
- you touch
- Minute Minder comes down
- Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

5.15 Power management

If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones. The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- Cooking zones are grouped according to the location and number of the phases in the hob. Each phase has a maximum electricity loading of 3680 W. If the hob reaches the limit of maximum available power within one phase, the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- For cooking zones that have a reduced power, the control panel shows the maximum possible heat settings.
- If a higher heat setting is not available reduce it for the other cooking zones first.
- The activation of the function depends on the number and size of pots.

Refer to the illustration for possible combinations in which power can be distributed among the cooking zones.



6. HINTS AND TIPS

WARNING!

Refer to Safety chapters.

6.1 Cookware

i

For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Ensure pan bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- In order to avoid scratches, do not slide or rub the pot across the ceramic glass.

Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from a manufacturer).
- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

Cookware is suitable for an induction hob if:

- water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

Cookware dimensions

- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.
- The cooking zone efficiency is related to the diameter of the cookware. The cookware with a diameter smaller than the minimum receives only a part of the power generated by the cooking zone.
- For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the cooking session. This might impact the functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.

i

Refer to "Technical data".

6.2 Noises during operation

i

The noises are normal and do not indicate any malfunction. Cookware noises may vary depending on the cookware material and the power level.

Cookware-related noises:

- cracking noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistling sound: you use a cooking zone with a high power level and the cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- humming: you use a high power level.

Hob-related noises:

- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

6.3 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

6.4 Examples of cooking applications

The correlation between the heat setting of a zone and its consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the consumption of power. It means that a cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.

i

The data in the table is for guidance only.

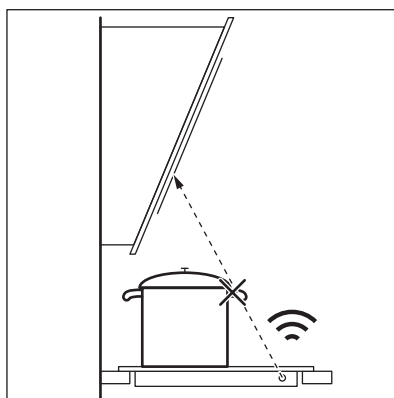
| Heat setting | Use to: | Time (min) | Hints |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Keep cooked food warm. | as necessary | Put a lid on the cookware. |
| 1 - 2 | Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine. | 5 - 25 | Mix from time to time. |
| 1 - 2 | Solidify: fluffy omelettes, baked eggs. | 10 - 40 | Cook with a lid on. |
| 2 - 3 | Simmer rice and milkbased dishes, heat up ready-cooked meals. | 25 - 50 | Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure. |
| 3 - 4 | Steam vegetables, fish, meat. | 20 - 45 | Add a couple of tablespoons of liquid. |
| 4 - 5 | Steam potatoes. | 20 - 60 | Use max. ¼ l of water for 750 g of potatoes. |
| 4 - 5 | Cook larger quantities of food, stews and soups. | 60 - 150 | Up to 3 l of liquid plus ingredients. |
| 6 - 7 | Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts. | as necessary | Turn halfway through. |
| 7 - 8 | Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks. | 5 - 15 | Turn halfway through. |
| 9 | Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips. | | |
| P | Boil large quantities of water. PowerBoost is activated. | | |

6.5 Hints and Tips for Hob²Hood

When you operate the hob with the function:

- Protect the hood panel from direct sunlight.
- Do not spot halogen light on the hood panel.
- Do not cover the hob control panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (e.g. with the hand, a cookware handle or a tall pot). See the picture.


The hood in the picture is only exemplary.



Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any such appliances near to the hob while Hob²Hood is on.

Cooker hoods with the Hob²Hood function

To find the full range of cooker hoods which work with this function refer to our consumer website. The Electrolux cooker hoods that

work with this function must have the symbol .

7. CARE AND CLEANING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

7.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.
- Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the hob operates.
- Use a special cleaner suitable for the surface of the hob.
- Use a special scraper for the glass.

7.2 Cleaning the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, sugar and food with sugar,

otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.

- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a moist cloth and a non-abrasive detergent. After cleaning, wipe the hob dry with a soft cloth.
- **Remove shiny metallic discoloration:** use a solution of water with vinegar and clean the glass surface with a cloth.





8. TROUBLESHOOTING

WARNING!

Refer to Safety chapters.

8.1 What to do if...

| Problem | Possible cause | Remedy |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| You cannot activate or operate the hob. | The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly. | Check if the hob is correctly connected to the electrical supply. |
| | The fuse is blown. | Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician. |
| | You touched 2 or more sensor fields at the same time. | Touch only one sensor field. |
| | Pause operates. | Refer to "Pause". |
| | There is water or fat stains on the control panel. | Clean the control panel. |

| Problem | Possible cause | Remedy |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| You can hear a constant beep noise. | The electrical connection is incorrect. | Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation. |
| You cannot select the maximum heat setting for one of the cooking zones. | The other zones consume the maximum available power. Your hob works properly. | Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase. Refer to "Power management". |
| An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated. | You put something on one or more sensor fields. | Remove the object from the sensor fields. |
| The hob deactivates. | You put something on the sensor field  . | Remove the object from the sensor field. |
| Residual heat indicator does not come on. | The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged. | If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre. |
| Hob ² Hood does not work. | You covered the control panel. | Remove the object from the control panel. |
| | You use a very tall pot which blocks the signal. | Use a smaller pot, change the cooking zone or operate the hood manually. |
| There is no sound when you touch the panel sensor fields. | The sounds are deactivated. | Activate the sounds. Refer to "Daily use". |
|  comes on. | Child Safety Device or Lock operates. | Refer to "Child Safety Device" and "Lock". |
| The control bar blinks. | There is no cookware on the zone or the zone is not fully covered. | Put cookware on the zone so that it fully covers the cooking zone. |
| | The cookware is unsuitable. | Use cookware suitable for induction hobs. Refer to "Hints and tips". |
| | The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone. | Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data". |
| Heating up takes a long time. | Cookware is too small and receives only a part of the power generated by the cooking zone. | For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification"). |
| | PowerSlide operates. Two pots are placed on the flexible induction cooking area or the cookware covers more than one cooking area activated by the function. | Use only one pot. Refer to "Flexible induction cooking area". |
|  and a number come on. | There is an error in the hob. | Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre. |

8.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service

technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

9. TECHNICAL DATA

9.1 Rating plate

Model EIV9467
Typ 61 E6A 04 AA
Induction 11.0 kW
Ser.Nr.
ELECTROLUX

PNC 949 596 708 00
400 V 3N 50 - 60 Hz
Made in: Germany
11.0 kW



9.2 Cooking zones specification

| Cooking zone | Nominal power (maximum heat setting) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximum duration [min] | Cookware diameter [mm] |
|--------------|------------------------------------------|----------------|-----------------------------------|------------------------|
| Left front | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Left rear | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Middle front | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Middle rear | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Right front | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Right rear | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

For optimal heat transfer and cooking results use cookware with bottom diameter similar to

the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in the table). Do not use cookware larger than the diameter of the cooking zone.

10. ENERGY EFFICIENCY

10.1 Product Information according to EU Ecodesign Regulation

Model identification

EIV9467

| | | |
|--------------------------------------------------------------|--------|------------------------|
| Type of hob | | Built-In Hob |
| Number of cooking areas | | 3 |
| Heating technology | | Induction |
| Length (L) and width (W) of the cooking area | Left | L 37.9 cm W 22.0 cm |
| Length (L) and width (W) of the cooking area | Middle | L 37.9 cm W 22.0 cm |
| Length (L) and width (W) of the cooking area | Right | L 37.9 cm W 22.0 cm |
| Energy consumption of the cooking area (EC electric cooking) | Left | 186.8 Wh/kg |
| Energy consumption of the cooking area (EC electric cooking) | Middle | 186.8 Wh/kg |
| Energy consumption of the cooking area (EC electric cooking) | Right | 186.8 Wh/kg |
| Energy consumption of the hob (EC electric hob) | | 186.8 Wh/kg |

IEC / EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance.

The energy measurements referring to the cooking area are identified by the markings of the respective cooking zones.

10.2 Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow below hints.


- When you heat up water, use only the amount you need.


- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Before you activate the cooking zone put the cookware on it.
- Put the smaller cookware on the smaller cooking zones.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

10.3 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Power consumption in off mode | 0.3 W |
| Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode | 2 min |

11. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

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



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des dépannages, des informations sur le service et les réparations :
www.electrolux.com/support

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|------------------------------------------------------|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ..... | 41 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 43 |
| 3. INSTALLATION..... | 46 |
| 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 48 |
| 5. UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 49 |
| 6. CONSEILS..... | 55 |
| 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 58 |
| 8. DÉPANNAGE..... | 58 |
| 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES..... | 60 |
| 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 61 |
| 11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 62 |

1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou dénuées d'expérience ou de connaissance, à moins qu'ils soient correctement surveillés ou instruits quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

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

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.

- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

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

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou de dommages matériels.

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

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couvercles ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs

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

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

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

2.4 Entretien et nettoyage

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

2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez

uniquement des pièces de rechange d'origine.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

2.6 Mise au rebut

⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut, contactez votre revendeur, un professionnel agréé par le fabricant ou votre déchetterie locale.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. INSTALLATION

⚠ AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

3.1 Avant l'installation

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

Numéro de série

3.2 Tables de cuisson intégrées

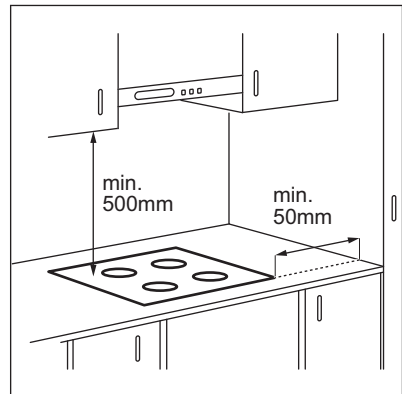
Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

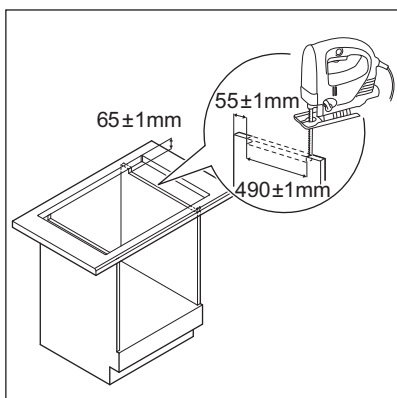
3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui supporte une température de 90 °C ou plus. Contactez un service après-vente agréé. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

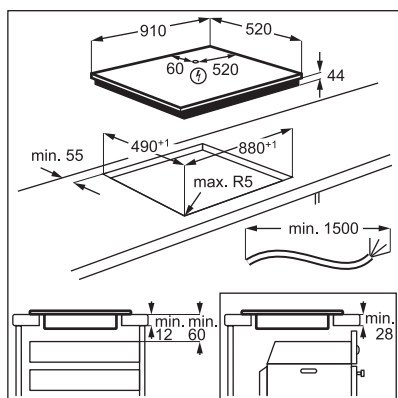
3.4 Assemblage

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





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



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

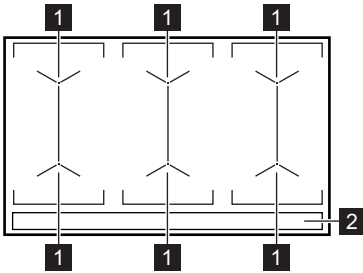
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



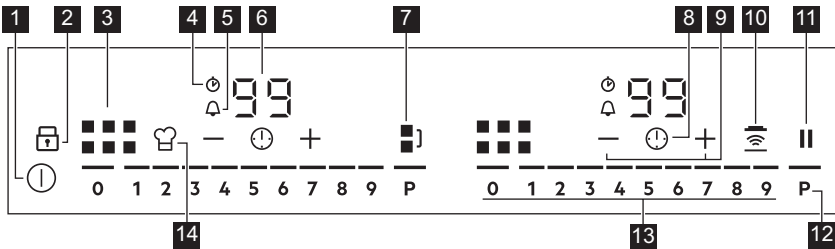
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

4.1 Description de la table de cuisson





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

4.2 Description du bandeau de commande



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

| Touche sensible | Commentaire |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt la table de cuisson. |
| 2 | Pour activer et désactiver la fonction Touches Verrouil ou Dispositif de sécurité enfant. |
| 3 | Pour indiquer la zone active. |
| 4 | Voyant CountUp Timer. |
| 5 | voyant Minuteur à rebours. |
| 6 - | Affichage du minuteur : 00 - 99 minutes. |
| 7 | Pour activer et désactiver Bridge et pour basculer entre les modes. |
| 8 | Pour sélectionner les fonctions du Minuteur. |


| | Touche sensible | Commentaire |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 9 | + / - | Pour augmenter ou diminuer la durée. |
| 10 |  | Pour activer et désactiver la fonction Hob ² Hood. |
| 11 | | Pour activer et désactiver la fonction Pause. |
| 12 | P | Pour activer PowerBoost. |
| 13 | - | Pour sélectionner un niveau de cuisson : 0 - 9. |
| 14 |  | Pour activer et désactiver la fonction PowerSlide. |

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Activation et désactivation

Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson. Le bandeau de commande s'allume lorsque vous allumez la table de cuisson et s'éteint lorsque vous éteignez la table de cuisson.

5.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- vous n'avez placé aucun récipient sur la table de cuisson pendant 50 secondes,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 50 secondes après avoir posé le récipient,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon). Lorsque vous entendez le signal sonore, la table de cuisson s'éteint. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez la zone de cuisson refroidir avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de

cuisson. Après un certain temps, la table de cuisson s'éteint.

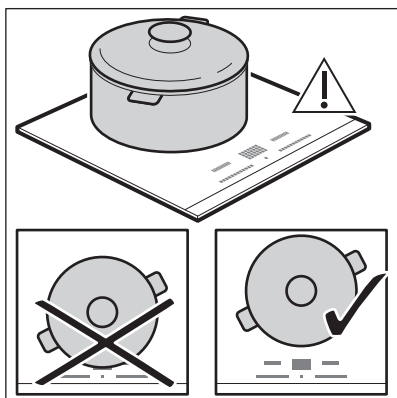
La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :

| Niveau de cuisson | La table de cuisson s'éteint au bout de |
|-------------------|-----------------------------------------|
| 1 - 2 | 6 heures |
| 3 - 4 | 5 heures |
| 5 | 4 heures |
| 6 - 9 | 1,5 heures |

5.3 Utilisation de la zone de cuisson

ATTENTION!

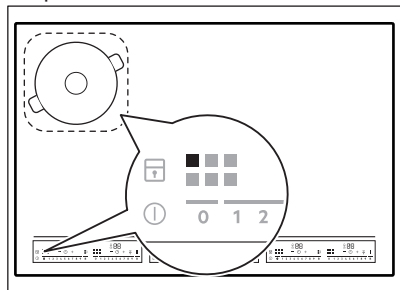
Ne posez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande. Ils peuvent endommager les composants électroniques.



Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée.

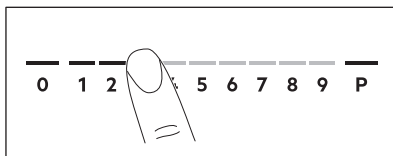
Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

Lorsque vous placez le récipient dans la bonne position, la table de cuisson le reconnaît et le bandeau de sélection correspondant s'allume. Le voyant rouge de la zone de cuisson s'allume au-dessus du bandeau de sélection et indique la position du récipient.



Chaque carré du bandeau de commande représente une zone de cuisson sur la surface de cuisson à induction. Les voyants des zones indiquent quelle zone de cuisson est contrôlée par le bandeau de sélection approprié.

5.4 Réglages de la température



1. Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection. Vous pouvez également déplacer votre doigt le long du bandeau de sélection pour régler ou modifier le niveau de cuisson d'une zone de cuisson.
2. Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.

Lorsque vous placez un récipient sur la zone et que vous sélectionnez un niveau de cuisson, celui-ci reste inchangé pendant les 2 minutes qui suivent le retrait du récipient. Le bandeau de commande et le voyant de la zone de cuisson clignotent pendant 2 minutes. Si vous reposez le récipient sur la zone de cuisson durant ce laps de temps, le niveau de cuisson est réactivé. Dans le cas contraire, la zone de cuisson se désactive.

5.5 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)

⚠ AVERTISSEMENT!

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

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

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

L'indicateur peut également s'allumer :

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

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

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

5.6 Bridge

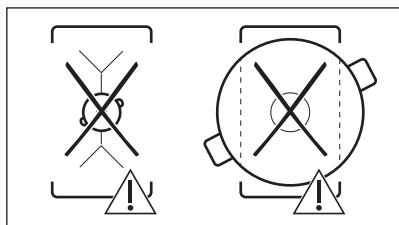
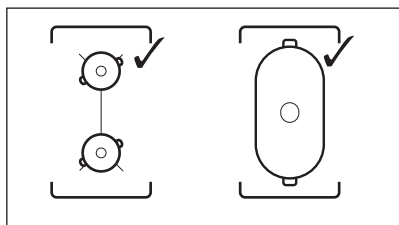
Cette fonction couple deux zones de cuisson de telle façon qu'elles fonctionnent comme une seule. Vous pouvez utiliser la fonction pour de grands récipients.

1. Posez un récipient sur deux zones de cuisson. Le récipient doit couvrir les centres des deux zones.

■] devient blanc.

2. Appuyez sur ■] pour activer la fonction.
3. Réglez le niveau de cuisson.

Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones, mais il ne doit pas dépasser le repère des zones.



Pour désactiver la fonction, appuyez sur ■]. Les zones de cuisson fonctionnent de nouveau de manière indépendante.

5.7 PowerBoost

Cette fonction donne plus de puissance à la zone de cuisson à induction appropriée, en fonction de la taille du récipient. La fonction peut être activée pour une durée limitée uniquement.

Appuyez sur **P** pour activer la fonction sur la zone de cuisson.

Le symbole devient rouge.

La fonction se désactive automatiquement.



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

5.8 Pause

Lorsque la fonction est activée, les symboles

⌚ et || peuvent être utilisés.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Appuyez sur || pour activer la fonction.

Le symbole devient rouge. Le niveau de cuisson est réduit à 1.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur ||. Le symbole devient blanc. Le niveau de cuisson s'affiche.

5.9 Minuteur

🔔 Minuteur à rebours

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

Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.



1. Appuyez sur ⌚ pour activer la fonction ou modifier la durée.







Les chiffres du minuteur, 00 les voyants + et - s'allument. 🔔 devient rouge et ⌚ devient blanc.

Si le minuteur n'est pas réglé, tous les voyants s'éteignent au bout de 4 secondes.

2. Appuyez sur + ou - pour régler la durée (00 - 99 minutes).


Au bout de 3 secondes, le décompte démarre automatiquement. Les voyants ⌚, +, et - s'éteignent. 🔔 devient rouge.


Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et  clignote. Pour éteindre le signal, appuyez sur .



Pour désactiver la fonction : appuyez sur .
Les voyants  et  s'allument. Appuyez sur la touche  ou  pour que  s'affiche. Vous pouvez également régler le niveau de cuisson sur 0. Un signal sonore retentit alors, et le minuteur est annulé.

CountUp Timer

Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson.

Appuyez deux fois sur  pour activer la fonction.





Le voyant  devient rouge, le minuteur commence automatiquement le décompte.





Pour désactiver la fonction : appuyez sur .
Quand les voyants s'affichent, appuyez sur .

Minuteur



Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson sont éteintes.







Pour voir le bandeau de commande, placez un récipient sur une zone de cuisson.

1. Appuyez sur  jusqu'à ce que le voyant  devienne rouge pour activer la fonction.
2. Appuyez sur la touche  ou  pour régler la durée.

La fonction démarre automatiquement au bout de 4 secondes. Les voyants , , et  disparaissent.  reste rouge.

Lorsque la fonction est réglée, vous pouvez retirer le récipient.

Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et  clignote. Touchez  pour arrêter le signal sonore.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur .
Les voyants  et  s'allument. Appuyez sur la touche  ou  pour que  s'affiche.





Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement de la zone de cuisson.

5.10 Touches Verrouil

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

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

Appuyez sur  pour activer la fonction.

Le symbole devient rouge et clignote. Pour désactiver la fonction, appuyez sur la touche . Le symbole devient blanc.




Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.

5.11 Dispositif de sécurité enfant

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

Commencez par allumer la table de cuisson et ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.

Appuyez sur  jusqu'à ce qu'elle devienne rouge pour activer la fonction.

Les bandeaux de sélection disparaissent. Éteignez la table de cuisson.



Lorsque vous éteignez la table de cuisson, la fonction est de toujours activée.






Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson : allumez la table de cuisson en appuyant sur .  s'allume. Appuyez sur  jusqu'à ce qu'elle devienne blanche. Les bandeaux de sélection apparaissent. Réglez le niveau de cuisson dans les 50 secondes. Vous pouvez faire fonctionner la

table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec , la fonction est de toujours activée.

Pour désactiver la fonction de façon permanente : allumez la table de cuisson et ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.

Appuyez sur  jusqu'à ce qu'elle devienne blanche. Les bandeaux de sélection apparaissent. Éteignez la table de cuisson.

5.12 PowerSlide


Cette fonction vous permet de régler la température en déplaçant l'ustensile à un autre endroit de la zone de cuisson à induction.


Cette fonction divise la zone de cuisson à induction en trois zones ayant chacune un niveau de cuisson différent. La table de cuisson détecte la position du récipient et ajuste le niveau de cuisson en fonction de sa position.



N'utilisez qu'un seul récipient lorsque vous utilisez cette fonction. Si vous souhaitez changer le niveau de cuisson, soulevez le récipient et posez-le sur une zone différente. Faire glisser le récipient sur la zone de cuisson peut rayer et décolorer la surface.


- L'indicateur de la zone indique les deux zones comme un Bridge, même si une seule zone est utilisée.
- Vous pouvez régler le niveau de cuisson manuellement, uniquement si au moins une des zones est activée automatiquement.
- Vous pouvez changer les niveaux de cuisson séparément pour chaque position. Lorsque vous éteignez la table de cuisson, elle se souvient des niveaux de cuisson et les réutilisera la prochaine fois que vous activerez cette fonction.
- Si vous souhaitez changer le niveau de cuisson, soulevez le récipient et posez-le sur une zone différente. Faire glisser le récipient sur la zone de cuisson peut rayer et décolorer la surface.

Appuyez sur  pour activer la fonction.

Le symbole devient rouge et le niveau de cuisson par défaut s'affiche sur le bandeau de sélection. Toutes les zones de cuisson sont activées pendant 9 minutes. Au bout de 9 minutes, un signal sonore retentit et les zones de cuisson sur lesquelles vous n'avez rien posé sont désactivées. Pour reprendre la fonction, appuyez sur . Vous pouvez déplacer le récipient ou le mettre dans une nouvelle position.

Pour modifier le niveau de puissance manuellement, touchez le bandeau de commande et choisissez le niveau de cuisson approprié.

- Vous pouvez modifier le niveau de cuisson par défaut uniquement si la fonction est activée.
- Vous pouvez changer les niveaux de cuisson par défaut séparément pour chaque position. Lorsque vous éteignez la table de cuisson, elle se souvient des niveaux de cuisson et les réutilisera la prochaine fois que vous activerez cette fonction.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur . Le symbole devient blanc.

5.13 Hob²Hood

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de relier la table de cuisson à une hotte spéciale. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement d'après le réglage du mode et la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson.



Sur la plupart des hottes, le système de commande à distance est désactivé par défaut. Activez-le avant d'utiliser cette fonction. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.

Activation automatique de la fonction

Pour activer automatiquement la fonction, réglez le mode automatique sur H1 - H6. Par

défaut, la table de cuisson est réglée sur H5. La hotte réagit chaque fois que vous utilisez la table de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

Activation de l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour l'éclairage s'allume automatiquement dès que la table de cuisson est allumée. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 - H6.



L'éclairage de la hotte s'éteint 2 minutes après la mise hors tension de la table de cuisson.

Modes automatiques

| | Éclairage auto-mati-que | Faire bouillir ¹⁾ | Faire fri-re ²⁾ |
|-----------------------|-------------------------|------------------------------|----------------------------|
| Mode H0 | Arrêt | Arrêt | Arrêt |
| Mode H1 | Activez | Arrêt | Arrêt |
| Mode H2 ³⁾ | Activez | Vitesse du ventilateur 1 | Vitesse du ventilateur 1 |
| Mode H3 | Activez | Arrêt | Vitesse du ventilateur 1 |
| Mode H4 | Activez | Vitesse du ventilateur 1 | Vitesse du ventilateur 1 |
| Mode H5 | Activez | Vitesse du ventilateur 1 | Vitesse du ventilateur 2 |
| Mode H6 | Activez | Vitesse du ventilateur 2 | Vitesse du ventilateur 3 |

1) La table de cuisson détecte le processus d'ébullition et sélectionne la vitesse du ventilateur en fonction du mode automatique.

2) La table de cuisson détecte le processus de friture et sélectionne la vitesse du ventilateur en fonction du mode automatique.

3) Ce mode active le ventilateur et l'éclairage sans tenir compte de la température.

Modification du mode automatique

1. Éteignez l'appareil.
2. Appuyez sur pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint.
3. Appuyez sur pendant 3 secondes.
4. Appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce que H s'affiche.
5. Appuyez sur la touche du minuteur pour sélectionner un mode automatique.

Lorsque la cuisson est terminée et que vous désactivez la table de cuisson, le ventilateur de la hotte peut continuer de fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement le ventilateur et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.



Pour faire fonctionner directement la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction sur le bandeau de commande de la hotte.

Activation manuelle de la vitesse du ventilateur

Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement, depuis la table de cuisson.

Appuyez sur la touche lorsque la table de cuisson est allumée.

Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du ventilateur.


En appuyant sur la touche , la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche à nouveau, la vitesse du ventilateur revient à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .




Pour activer le fonctionnement automatique de la fonction, éteignez puis rallumez la table de cuisson.



5.14 OffSound Control (Activation et désactivation des signaux sonores)


Éteignez d'abord la table de cuisson.



1. Appuyez sur  pendant 3 secondes pour activer la fonction.

L'affichage s'allume, puis s'éteint.


2. Appuyez sur  pendant 3 secondes.


 ou  s'allume.

3. Appuyez sur la touche  du minuteur pour choisir l'une des options suivantes :

-  - les signaux sonores sont désactivés
-  - les signaux sonores sont activés

4. Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur , l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur 
- Minuteur se termine
- Minuteur à rebours se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

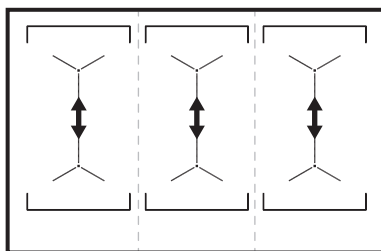
5.15 Gestion alimentation

Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. La table de cuisson

contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Les zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 680 W. Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale en une phase, la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite.
- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de commande indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.
- Si un niveau de cuisson supérieur n'est pas disponible, commencez par réduire le niveau des autres zones de cuisson.
- L'activation de la fonction dépend de la taille et du nombre de récipients.

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



6. CONSEILS

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Récipients de cuisson



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

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

- Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.
- Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Afin d'éviter les rayures, ne faites pas glisser et ne frottez pas le récipient sur la surface vitrocéramique.

Matériaux des récipients de cuisson

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

Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

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

Dimensions des récipients de cuisson

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.
- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.
- Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux, n'utilisez pas de récipient plus grand qu'indiqué dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

6.2 Bruits pendant le fonctionnement



Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil. Les bruits des récipients peuvent varier en fonction du matériau des récipients et du niveau de puissance.

Bruits liés aux récipients :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.

Bruits liés à la plaque de cuisson :

- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

6.3 Öko Timer (Minuteur Éco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

6.4 Exemples en matière de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

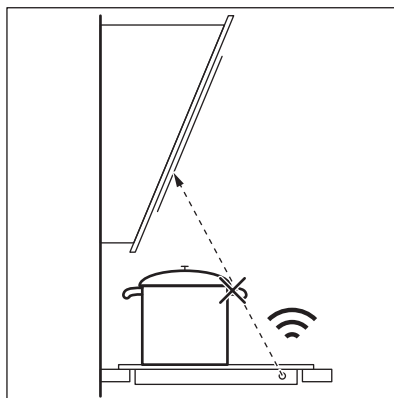
| Réglages de la température | Utilisez pour : | Durée (min) | Conseils |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Gardez au chaud les aliments cuits. | si nécessaire | Placez un couvercle sur le récipient. |
| 1 - 2 | Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine. | 5 - 25 | Mélangez de temps en temps. |
| 1 - 2 | Solidifier : omelettes, œufs cocotte. | 10 - 40 | Cuisez avec un couvercle. |
| 2 - 3 | Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés. | 25 - 50 | Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson. |
| 3 - 4 | Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur. | 20 - 45 | Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide. |
| 4 - 5 | Cuisez des pommes de terre à la vapeur. | 20 - 60 | Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre. |
| 4 - 5 | Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes. | 60 - 150 | Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients. |
| 6 - 7 | Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | si nécessaire | Tourner à mi-cuisson. |
| 7 - 8 | Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks. | 5 - 15 | Tourner à mi-cuisson. |
| 9 | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites. | | |
| P | Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée. | | |

6.5 Conseils pour Hob²Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

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


La hotte sur l'illustration est uniquement donnée à titre d'exemple.





D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque la fonction Hob²Hood est activée.

Hottes dotées de la fonction Hob²Hood

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

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyeur spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un grattoir spécial pour nettoyer la vitre.

7.2 Nettoyage de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et

les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.



8. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Que faire si...

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

| Problème | Cause possible | Solution |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Le fusible a disjoncté. | Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
| | Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps. | Appuyez sur une seule touche sensible. |
| | Pause est activé. | Reportez-vous à la section « Pause ». |
| | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande. | Nettoyez le bandeau de commande. |
| Un bip constant se déclenche. | Le branchement électrique est incorrect. | Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation. |
| Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson. | Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement. | Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestion alimentation ». |
| Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt. | Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles. | Retirez l'objet des touches sensibles. |
| La table de cuisson se met à l'arrêt. | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible  . | Retirez l'objet de la touche sensible. |
| Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas. | La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé. | Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé. |
| Hob ² Hood ne fonctionne pas. | Vous avez recouvert le bandeau de commande. | Retirez l'objet du bandeau de commande. |
| | Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal. | Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement. |
| Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau. | Les signaux sonores sont désactivés. | Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
|  s'allume. | Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée. | Reportez-vous aux sections « Dispositif de sécurité enfant » et « Touches verrouil. ». |
| Le bandeau de sélection clignote. | Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte. | Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de cuisson. |
| | Le récipient n'est pas adapté. | Utilisez un récipient adapté aux tables de cuisson à induction. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». |

| Problème | Cause possible | Solution |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone. | Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ». |
| Le chauffage prend beaucoup de temps. | Le récipient est trop petit et ne reçoit qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson. | Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). |
| | PowerSlide est activé. Deux casseroles sont placées sur la zone de cuisson à induction flexible ou l'ustensile couvre plus d'une zone de cuisson activée par la fonction. | N'utilisez qu'une seule casserole. Reportez-vous au chapitre « Zone de cuisson à induction flexible ». |
| E et un chiffre s'affichent. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson. | Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si E s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé. |

8.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

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

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

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

9.1 Plaque signalétique

Modèle EIV9467
 Type 61 E6A 04 AA
 Induction 11.0 kW
 Numéro de série.....
 ELECTROLUX

PNC 949 596 708 00
 400 V 3N, 50 - 60 Hz
 Fabriqué en : Allemagne
 11.0 kW



9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

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

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

Pour un transfert de chaleur et des résultats de cuisson optimaux, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui

de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). N'utilisez pas de récipients d'un diamètre supérieur au diamètre de la zone de cuisson.

10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

10.1 Informations produits conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------|
| Identification du modèle | EIV9467 | |
| Type de table de cuisson | Plan de cuisson intégré | |
| Nombre de surfaces de cuisson | 3 | |
| Technologie de chauffage | Induction | |
| Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson | Gauche | L 37.9 cm l 22.0 cm |
| Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson | Centre | L 37.9 cm l 22.0 cm |
| Longueur (L) et largeur (l) de la surface de cuisson | Droite | L 37.9 cm l 22.0 cm |
| Consommation d'énergie de la surface de cuisson (EC electric cooking) | Gauche | 186.8 Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la surface de cuisson (EC electric cooking) | Centre | 186.8 Wh/kg |
| Consommation d'énergie de la surface de cuisson (EC electric cooking) | Droite | 186.8 Wh/kg |

IEC / EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

Les mesures d'énergie se rapportant à la surface de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.

10.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

10.3 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable


Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »


0.3 W

Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable

2 min

11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

Willkommen bei Electrolux! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur erhalten Sie hier:
www.electrolux.com/support

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--------------------------------|----|
| 1. SICHERHEITSHINWEISE..... | 63 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... | 65 |
| 3. MONTAGE..... | 68 |
| 4. GERÄTEBESCHREIBUNG..... | 70 |
| 5. TÄGLICHER GEBRAUCH..... | 71 |
| 6. TIPPS UND HINWEISE..... | 77 |
| 7. REINIGUNG UND PFLEGE..... | 80 |
| 8. FEHLERSUCHE..... | 80 |
| 9. TECHNISCHE DATEN..... | 82 |
| 10. ENERGIEEFFIZIENZ..... | 83 |
| 11. UMWELTTIPPS..... | 84 |

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Rauch ist ein Hinweis auf Überhitzung. Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.
- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.

- **VORSICHT:** Der Garvorgang muss überwacht werden. Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall das autorisierte Servicezentrum.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

WARNUNG!

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schrankes mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
 - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
 - Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.
- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Stromnetz-kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetz-kabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetz-kabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- muss das Gerät geerdet werden.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.

- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.
- Legen Sie kein Besteck und keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

WARNUNG!

Brand- und Explosionsgefahr.

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Lassen Sie heißes Kochgeschirr nicht auf dem Bedienfeld, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.

2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.

- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, weichen Lappen. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

2.5 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder

sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.

2.6 Entsorgung

⚠️ WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrem Händler, der vom Hersteller autorisierten Person oder Ihrem örtlichen Abfallentsorger.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. MONTAGE

⚠️ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

3.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer

3.2 Einbau-Kochfelder

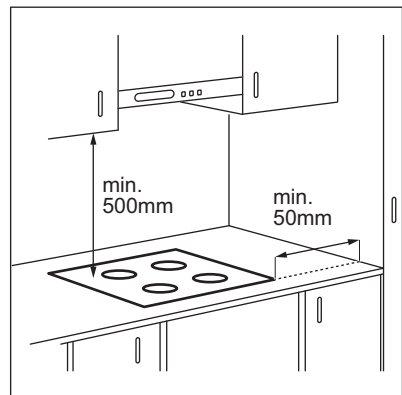
Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbaumöbel und Arbeitsplatten betrieben werden.

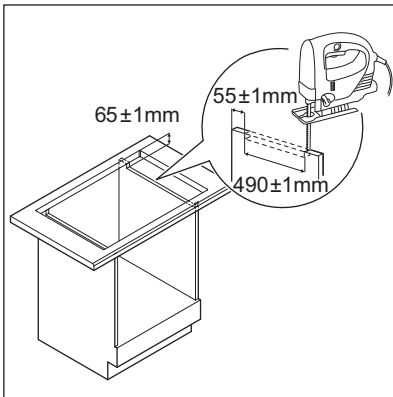
3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F die einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

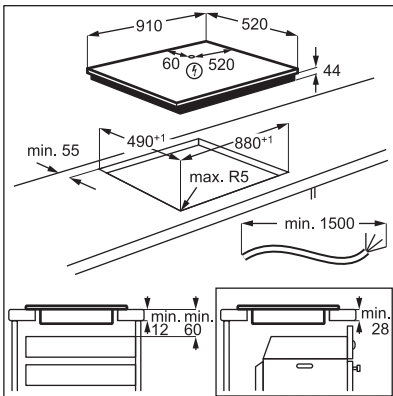
3.4 Aufbau

Wenn Sie das Kochfeld unter einer Dunstabzugshaube installieren, beachten Sie bitte die Montageanleitung der Dunstabzugshaube für den Mindestabstand zwischen den Geräten.





Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.



Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr Electrolux Induktionskochfeld - Arbeitsflächeninstallation“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.

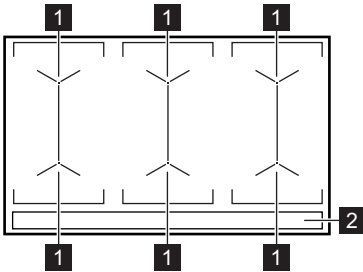


How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



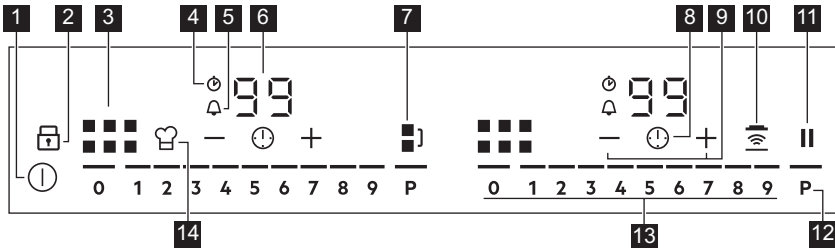
4. GERÄTEBESCHREIBUNG

4.1 Kochfeldanordnung





- 1 Induktionskochfläche
- 2 Bedienfeld

4.2 Bedienfeldanordnung



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

| Sensorfeld | Kommentar |
|------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Ein- und Ausschalten des Kochfeldes. |
| 2 | Ein- und Ausschalten der Verriegelung oder Kindersicherung. |
| 3 | Anzeige der aktiven Zone. |
| 4 | CountUp Timer-Anzeige. |
| 5 | Countdown-Timer-Anzeige. |
| 6 - | Timer-Display: 00 - 99 Minuten. |
| 7 | Zum Ein- und Ausschalten von Bridge und zum Umschalten zwischen den Modi. |
| 8 | Zum Auswählen der Kurzzeitwecker-Funktionen. |
| 9 | Erhöhen und Verringern der Zeit. |


| Sensorfeld | Kommentar |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 10  | Ein- und Ausschalten von Hob ² Hood. |
| 11 | Ein- und Ausschalten von Pause. |
| 12 P | Zum Einschalten von PowerBoost. |
| 13 - | Einstellen der Kochstufe: 0-9. |
| 14  | Ein- und Ausschalten von PowerSlide. |

5. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Ein- und Ausschalten

Berühren Sie  1 Sekunde lang, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten. Das Bedienfeld wird nach Einschalten des Kochfelds eingeschaltet und nach Ausschalten des Kochfelds wieder ausgeschaltet.

5.2 Automatische Abschaltung

Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Wenn Sie nicht innerhalb von 50 Sekunden ein Kochgeschirr auf das Kochfeld stellen,
- Wenn Sie nicht innerhalb von 50 Sekunden nach Platzieren des Kochgeschirrs eine Kochstufe einstellen,
- Wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Wenn der Signalton ertönt, wird das Kochfeld ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Wenn das Kochfeld zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder verwenden.
- Wenn eine Kochzone nicht ausgeschaltet wurde bzw. die Kochstufe nicht geändert

wurde. Nach einiger Zeit wird das Kochfeld ausgeschaltet.

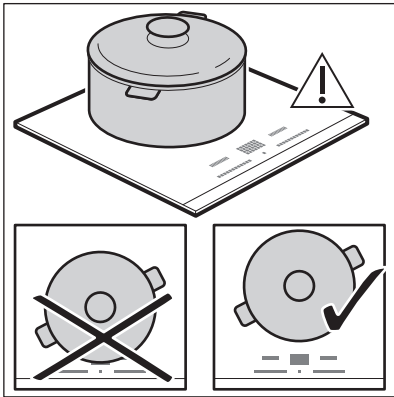
Verhältnis zwischen der Kochstufe und der Zeit, nach der das Kochfeld ausgeschaltet wird:

| Temperatureinstellung | Das Kochfeld wird ausgeschaltet nach |
|-----------------------|--------------------------------------|
| 1 - 2 | 6 Std |
| 3 - 4 | 5 Std |
| 5 | 4 Std |
| 6 - 9 | 1,5 Std |

5.3 Verwenden der Kochzone

VORSICHT!

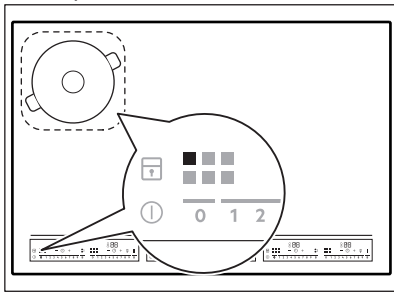
Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld. Elektronische Bauteile könnten beschädigt werden.



Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone.

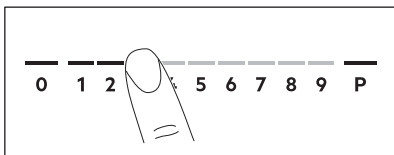
Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

Wenn Sie das Kochgeschirr auf die richtige Stelle stellen, wird es vom Kochfeld erkannt und die entsprechende Einstellskala leuchtet auf. Die rote Kochzonenanzeige erscheint über der Einstellskala und zeigt die Position des Topfes an.



Jedes Quadrat auf dem Bedienfeld kennzeichnet eine Kochzone auf der Induktionskochfläche. Die Zonenanzeigen zeigen an, welche Kochzone von der entsprechenden Einstellskala geregelt wird.

5.4 Kochstufe



1. Drücken Sie die gewünschte Kochstufe auf der Einstellskala. Sie können Ihren Finger auch über die Einstellskala bewegen, um die Kochstufe für eine Kochzone einzustellen oder zu ändern.
2. Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

Wenn Sie einen Topf auf die Kochzone stellen und die Kochstufe einstellen, bleibt diese noch 2 Minuten, nachdem Sie den Topf entfernt haben, aktiv. Die Bedienleiste und die Kochzonenanzeige blinken für 2 Minuten. Stellen Sie den Topf innerhalb dieser Zeit wieder auf die Kochzone, wird die Kochstufe wieder eingeschaltet. Anderenfalls wird die Kochzone ausgeschaltet.

5.5 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige)

! WARNUNG!

≡ / = / - Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Hitze des Kochgeschirrs erhitzt.

Die Anzeigen ≡ / = / - erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

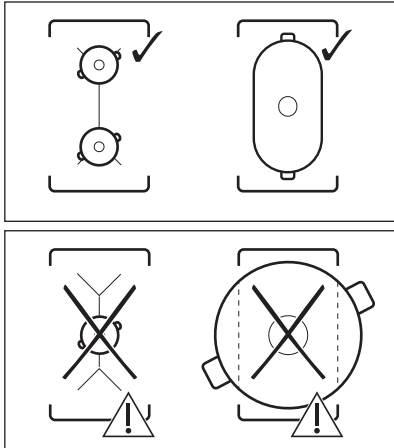
- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie sie nicht benutzen,
- wenn heißes Kochgeschirr auf die kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.

Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

5.6 Bridge

Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen, sie funktionieren dann wie eine Kochzone. Sie können diese Funktion für großes Kochgeschirr verwenden.

1. Stellen Sie das Kochgeschirr auf zwei Kochzonen. Das Kochgeschirr muss die Mitte der beiden Zonen bedecken. leuchtet weiß.
2. Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .
3. Stellen Sie die Kochstufe ein. Das Kochgeschirr muss die Mitten beider Zonen bedecken darf aber nicht über den markierten Bereich hinausragen.



Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion . Die Kochzonen arbeiten wieder unabhängig voneinander.

5.7 PowerBoost

Diese Funktion stellt mehr Leistung für die entsprechende Induktionskochzone bereit. Diese hängt von der Größe des Kochgeschirrs ab. Diese Funktion lässt sich nur für eine begrenzte Zeit einschalten.

Berühren Sie **P**, um die Funktion für die Kochzone einzuschalten. Das Symbol wird rot. Die Funktion wird automatisch ausgeschaltet.



Bezüglich der maximalen Einschaltdauer siehe „Technische Daten“.

5.8 Pause

Wenn die Funktion eingeschaltet ist, können die Symbole und verwendet werden.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

Drücken Sie um die Funktion zu aktivieren.

Das Symbol wird rot. Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.

Zum Ausschalten der Funktion: Drücken Sie . Das Symbol wird weiß. Die vorherige Heizstufe wird aktiviert.

5.9 Kurzzeitwecker

Countdown-Timer

Mit dieser Funktion kann festgelegt werden, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang in Betrieb sein soll.

Stellen Sie eine Kochstufe ein, bevor Sie die Funktion aktivieren.

1. Berühren Sie zum Einschalten der Funktion oder Ändern der Zeit.

Die Timer-Ziffern und die Anzeigen und erscheinen im Display. leuchtet rot und leuchtet weiß.

Ist der Timer nicht eingestellt, erlöschen alle Anzeigen nach 4 Sekunden.

2. Berühren Sie oder , um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen.


Nach 3 Sekunden wird die Zeit automatisch heruntergezählt. Die Anzeigen , , und erlöschen. leuchtet weiterhin rot.


Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und blinkt. Berühren Sie zum Ausschalten des Signaltons .



So schalten Sie die Funktion aus: Berühren Sie . Die Anzeigen und leuchten im Display. Verwenden Sie oder , um auf dem Display einzustellen. Alternativ können Sie die Kochstufe auf 0 stellen. Es ertönt dann ein Signalton und der Timer wird gelöscht.

CountUp Timer

Mit dieser Funktion können Sie feststellen, wie lange eine Kochzone bereits in Betrieb ist.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion  zweimal.





Die Anzeige  leuchtet rot und der Timer zählt die Zeit automatisch hoch.





Ausschalten der Funktion: berühren Sie . Wenn die Kontrolllampen aufleuchten, berühren Sie .



Kurzzeit-Wecker







Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, jedoch keine Kochzonen in Betrieb sind.

Stellen Sie einen Topf auf eine Kochzone, um das Bedienfeld anzuzeigen.

1. Berühren Sie zum Einschalten der Funktion , bis die Anzeige  rot leuchtet.
2. Berühren Sie  oder , um die Zeit einzustellen.

Die Funktion startet automatisch nach 4 Sekunden. Die Anzeigen ,  und  erlöschen.  leuchtet weiterhin rot. Wenn Sie diese Funktion einstellen, können Sie den Topf entfernen.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und  blinkt. Berühren Sie , um das akustische Signal auszuschalten.

So schalten Sie die Funktion aus: Berühren Sie . Die Anzeigen  und  leuchten. Verwenden Sie  oder , um  auf dem Display einzustellen.




Die Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb der Kochzonen.


5.10 Verriegelung

Sie können das Bedienfeld sperren, während das Kochfeld eingeschaltet ist. So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe ein.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .

Das Symbol leuchtet rot und blinkt.

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion . Das Symbol wird weiß.




Diese Funktion wird auch ausgeschaltet, sobald das Kochfeld ausgeschaltet wird.

5.11 Kindersicherung





Diese Funktion verhindert eine versehentliche Benutzung des Kochfelds.


Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie keine Kochstufe ein.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion , bis die Anzeige rot leuchtet. Die Einstellskalen erlöschen. Schalten Sie das Kochfeld aus.



Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, ist diese Funktion weiterhin aktiv.

Ausschalten der Funktion für einen einzelnen Kochvorgang: Schalten Sie das Kochfeld mit  ein.  leuchtet. Berühren Sie , bis die Anzeige weiß leuchtet. Die Einstellskalen erscheinen. Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 50 Sekunden ein. Sie können das Kochfeld bedienen. Wenn Sie das Kochfeld mit  ausschalten, ist diese Funktion weiterhin aktiv.

So schalten Sie die Funktion dauerhaft aus: Schalten Sie das Kochfeld ein und wählen Sie keine Kochstufe. Berühren Sie , bis die Anzeige weiß leuchtet. Die Einstellskalen erscheinen. Schalten Sie das Kochfeld aus.

5.12 PowerSlide


Mit dieser Funktion können Sie die Kochstufe durch einfaches Verschieben des Kochgeschirrs auf einen anderen Bereich der Induktionskochfläche einstellen.

Diese Funktion unterteilt die Induktionskochfläche in drei Bereiche mit unterschiedlichen Kochstufen. Das Kochfeld erkennt die Position des Kochgeschirrs und stellt die Kochstufe entsprechend der Position ein.



Verwenden Sie nur einen Topf, wenn Sie diese Funktion nutzen. Wenn Sie die Kochstufe ändern möchten, heben Sie das Kochgeschirr an und platzieren Sie es auf einer anderen Zone. Durch Verschieben des Kochgeschirrs kann die Oberfläche verkratzen oder sich verfärben.

- Die Kochzonenanzeige zeigt beide Zonen einer Brücke auch dann an, wenn nur eine Zone verwendet wird.
- Sie können die Kochstufe nur dann manuell einstellen, wenn mindestens eine der Zonen automatisch eingeschaltet wurde.
- Sie können die Kochstufe für jeden Bereich getrennt ändern. Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleiben Ihre Kochstufeneinstellungen gespeichert und werden wieder aktiviert, wenn Sie die Funktion erneut einschalten.
- Wenn Sie die Kochstufe ändern möchten, heben Sie das Kochgeschirr an und platzieren Sie es auf einer anderen Zone. Durch Verschieben des Kochgeschirrs kann die Oberfläche verkratzen oder sich verfärben.

Berühren Sie zum Einschalten der Funktion .


Das Symbol wird rot und die Einstellskala zeigt die Standard-Kochstufe an. Alle Kochzonen sind jetzt 9 Minuten eingeschaltet.

Nach 9 Minuten ertönt ein Signalton und die leeren Kochzonen werden ausgeschaltet.

Berühren Sie  zum Fortsetzen der

Funktion. Sie können den Topf verschieben oder ihn auf eine andere Stelle setzen. Berühren Sie die Einstellskala, um die Kochstufe manuell zu ändern und wählen Sie gewünschte Stufe.

- Sie können die Standard-Kochstufe nur ändern, wenn die Funktion eingeschaltet ist.
- Sie können die Standard-Kochstufe für jeden Bereich getrennt ändern. Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleiben Ihre Einstellungen gespeichert und werden wieder aktiviert, wenn Sie die Funktion erneut einschalten.

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion . Das Symbol wird weiß.

5.13 Hob²Hood

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Drehzahl des Lüfters wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Kochgeschirrs auf dem Kochfeld. Sie können den Lüfter auch manuell auf dem Bedienfeld des Kochfelds einstellen.



Bei den meisten Dunstabzugshauben ist das Fernsteuerungssystem werkseitig ausgeschaltet. Schalten Sie es ein, bevor Sie die Funktion nutzen. Weitere Informationen finden Sie in der Anleitung der Dunstabzugshaube.

Automatikbetrieb der Funktion

Stellen Sie für den automatischen Betrieb den Modus auf H1 - H6. Das Kochfeld ist standardmäßig auf H5 gestellt. Die Dunstabzugshaube schaltet sich ein, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Lüfters an.

Einschalten der Beleuchtung

Sie können das Kochfeld so einstellen, dass sich die Beleuchtung automatisch einschaltet,

wenn Sie das Kochfeld einschalten. Stellen Sie hierzu den Automatikmodus auf H1 - H6.



Die Beleuchtung der Dunstabzugshaube schaltet sich 2 Minuten nach Ausschalten des Kochfelds aus.

Automatikmodi

| | Auto- mati- sche Ein- schal- tung der Be- leuch- tung | Kochen ¹⁾ | Braten ²⁾ |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|
| Modus H0 | Aus | Aus | Aus |
| Modus H1 | An | Aus | Aus |
| Modus H2 ³⁾ | An | Lüfterge- schwindig- keit 1 | Lüfterge- schwindig- keit 1 |
| Modus H3 | An | Aus | Lüfterge- schwindig- keit 1 |
| Modus H4 | An | Lüfterge- schwindig- keit 1 | Lüfterge- schwindig- keit 1 |
| Modus H5 | An | Lüfterge- schwindig- keit 1 | Lüfterge- schwindig- keit 2 |
| Modus H6 | An | Lüfterge- schwindig- keit 2 | Lüfterge- schwindig- keit 3 |

1) Das Kochfeld erkennt, dass gekocht wird und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikbetrieb.

2) Das Kochfeld erkennt, dass gebraten wird und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikbetrieb.

3) In diesem Modus werden der Lüfter und die Beleuchtung unabhängig von der Temperatur eingeschaltet.

Ändern des Automatikmodus

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Berühren Sie 3 Sekunden lang.

Das Display wird ein- und ausgeschaltet.

3. Berühren Sie 3 Sekunden lang.
4. Berühren Sie wiederholt, bis **H** angezeigt wird.
5. Berühren Sie des Timers, um einen Automatikmodus zu wählen.

Wenn Sie nach Kochende das Kochfeld ausschalten, kann die Dunstabzugshaube noch eine gewisse Zeit in Betrieb sein. Nach dieser Zeit schaltet das System den Lüfter automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden kann der Lüfter nicht wieder eingeschaltet werden.



Schalten Sie den Automatikbetrieb aus, um die Dunstabzugshaube direkt über ihr Bedienfeld einzustellen.

Manuelles Einstellen der Lüftergeschwindigkeit

Sie können den Lüfter auch manuell auf dem Bedienfeld des Kochfelds einstellen.

Berühren Sie bei eingeschaltetem Kochfeld.

Auf diese Weise wird der Automatikbetrieb ausgeschaltet und Sie können die Lüftergeschwindigkeit manuell ändern.

Durch Drücken von erhöht sich die Lüftergeschwindigkeit um eine Stufe. Wenn Sie die Intensivstufe gewählt haben und erneut drücken, wird die Geschwindigkeit auf 0 gesetzt und die Dunstabzugshaube ausgeschaltet. Berühren Sie , um die Lüftergeschwindigkeit 1 wieder einzustellen.










Zum erneuten Einschalten des Automatikbetriebs schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.


5.14 OffSound Control (Ein- und Ausschalten der Signaltöne)

Schalten Sie das Kochfeld aus.

1. Berühren Sie 3 Sekunden lang , um die Funktion einzuschalten. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.

2. Berühren Sie  3 Sekunden lang.  oder  leuchtet.
3. Berühren Sie  des Timers zum Auswählen von:
 -  - der Signalton ist ausgeschaltet
 -  - der Signalton ist eingeschaltet
4. Ihre Einstellungen werden übernommen, sobald das Kochfeld automatisch ausgeschaltet wird.

Haben Sie die Funktion auf  eingestellt, ertönt der Signalton nur in folgenden Fällen:

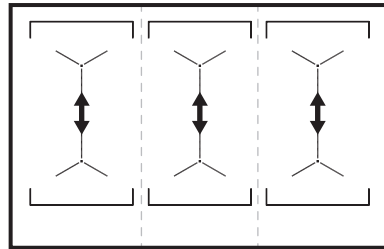
- Bei der Berührung von  ①
- Wenn der Kurzzeit-Wecker startet
- Wenn der Countdown-Timer startet
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

5.15 Power-Management

Sind mehrere Zonen eingeschaltet und die verbrauchte Leistung überschreitet die Begrenzung der Stromversorgung, teilt diese Funktion die verfügbare Leistung zwischen allen Kochzonen auf. Das Kochfeld steuert die Kochstufen, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen.

- Die Kochzonen werden nach Position und Anzahl der Phasen im Kochfeld gruppiert.

- Jede Phase hat eine maximale Beladung von 3680 W. Wenn das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung innerhalb einer Phase erreicht, wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Für die Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, zeigt das Bedienfeld die höchstmöglichen Kochstufen an.
 - Ist keine höhere Kochstufe verfügbar, reduzieren Sie erst die der anderen Kochzonen.
 - Die Aktivierung der Funktion hängt von der Größe und Anzahl der Töpfe ab. Siehe Abbildung für mögliche Kombinationen, wie die Leistung unter den Kochzonen verteilt werden kann.



6. TIPPS UND HINWEISE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Kochgeschirr



Bei Induktionskochzonen erzeugt ein starkes Elektromagnetfeld die Hitze im Kochgeschirr sehr schnell.

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

- Der Boden des Kochgeschirrs muss so dick und flach wie möglich sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Topfböden sauber sind, bevor Sie sie auf das Kochfeld stellen.

- Um Kratzer zu vermeiden, darf der Topf nicht auf dem Keramikglas verschoben werden.

Kochgeschirrmaterial

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, Stahlemail, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:

- Wasser sehr schnell auf einer Kochzone kocht, die auf die höchste Erhitzungsstufe geschaltet ist.
- Ein Magnet auf den Boden des Kochgeschirrs zieht.

Abmessungen des Kochgeschirrs

- Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.
- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Kochgeschirr mit einem Durchmesser kleiner als das Minimum erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.
- Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse nicht mehr Kochgeschirr als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben. Vermeiden Sie es, Kochgeschirr während des Kochvorgangs in die Nähe des Bedienfelds zu stellen. Dies könnte sich auf die Funktionsweise des Bedienfelds auswirken oder die Kochfeldfunktionen versehentlich aktivieren.



Siehe hierzu „Technische Daten“.

6.2 Geräusche während des Betriebs



Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin. Die Geräusche des Kochgeschirrs können je nach Kochgeschirrmaterial und Leistungsstufe variieren.

Geräusche im Zusammenhang mit Kochgeschirr:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).

- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
 - Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Kochfeldbezogene Geräusche:**
- Klicken: Elektrisches Umschalten:.
 - Rauschen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.
 - Rhythmisches Geräusch: Kochgeschirr wird erkannt.

6.3 Öko Timer (Öko-Timer)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

6.4 Beispiele für Kochanwendungen

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch nicht proportional an. Das bedeutet, dass eine Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

| Kochstufe | Verwendung für: | Dauer (Min.) | Tipps |
|-----------|-------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------|
| 1 | Warmhalten von gekochten Speisen. | nach Bedarf | Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr. |
| 1 - 2 | Sauce Hollandaise, Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine. | 5 - 25 | Von Zeit zu Zeit rühren. |
| 1 - 2 | Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier. | 10 - 40 | Mit einem Deckel garen. |

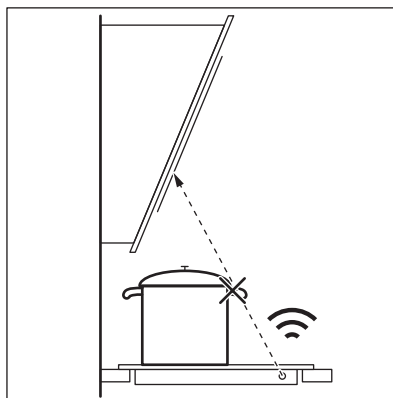
| Kochstufe | Verwendung für: | Dauer (Min.) | Tipps |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 - 3 | Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten. | 25 - 50 | Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren. |
| 3 - 4 | Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch. | 20 - 45 | Einige Esslöffel Flüssigkeit zugeben. |
| 4 - 5 | Kartoffeln dünsten. | 20 - 60 | Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden. |
| 4 - 5 | Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen. | 60 - 150 | Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten. |
| 6 - 7 | Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krapfen. | nach Bedarf | Nach der Hälfte der Zeit wenden. |
| 7 - 8 | Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks. | 5 - 15 | Nach der Hälfte der Zeit wenden. |
| 9 | Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites. | | |
| P | Kochen Sie große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet. | | |

6.5 Tipps und Hinweise für Hob²Hood

Bei der Bedienung des Kochfelds mit der Funktion:

- Schützen Sie die Dunstabzugshaube vor direktem Sonnenlicht.
- Stellen Sie kein Halogenlicht auf die auf die Dunstabzugshaube.
- Decken Sie das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.
- Unterbrechen Sie den Signalfluss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht (z. B. mit der Hand, einem Kochgeschirrgriff oder großen Topf). Siehe Abbildung.

Die abgebildete Dunstabzugshaube ist nur beispielhaft.




Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwenden Sie solche Geräte nicht in der Nähe des Kochfelds, wenn Hob²Hood eingeschaltet ist.

Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob²Hood

Das gesamte Sortiment an Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion

ausgestattet sind, finden Sie auf unserer Kunden-Website. Electrolux

Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, haben das Symbol .

7. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

7.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Kochfelds nicht.
- Verwenden Sie einen Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.
- Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für das Glas.

7.2 Reinigen des Kochfelds

- **Folgendes muss sofort entfernt werden:** Geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, Zucker und zuckerhaltige

Lebensmittel. Anderenfalls können die Verschmutzungen das Kochfeld beschädigen. Achten Sie darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.

- **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlung des Kochfelds entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch und nicht scheuernden Reinigungsmittel. Wischen Sie das Kochfeld nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.
- **Entfernen Sie metallisch schimmernde Verfärbungen:** Benutzen Sie für die Reinigung der Glasoberfläche ein mit einer Lösung aus Essig und Wasser angefeuchtetes Tuch.



8. FEHLERSUCHE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Was zu tun ist, wenn ...

| Störung | Mögliche Ursache | Problembesehung |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden. | Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen. | Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. |
| | Die Sicherung ist durchgebrannt. | Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft. |
| Pause ist eingeschaltet. | Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt. | Berühren Sie nur ein Sensorfeld. |
| | | Siehe „Pause“. |

| Störung | Mögliche Ursache | Problembesehung |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer. | Reinigen Sie das Bedienfeld. |
| Es ist ein konstanter Piepton zu hören. | Unschlaggemäßer elektrischer Anschluss. | Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation. |
| Sie können die höchste Kochstufe für eine der Kochzonen nicht einschalten. | Die anderen Kochzonen verbrauchen die maximal verfügbare Leistung. Ihr Kochfeld funktioniert einwandfrei. | Reduzieren Sie die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind. Siehe „Leistungsbegrenzung“. |
| Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal. | Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt. | Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern. |
| Das Kochfeld wird ausgeschaltet. | Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt. | Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld. |
| Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht. | Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt. | Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum. |
| Hob®Hood funktioniert nicht. | Sie haben das Bedienfeld bedeckt. | Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld. |
| | Sie benutzen einen sehr großen Topf, der das Signal blockiert. | Verwenden Sie einen kleineren Topf, wechseln Sie die Kochzone oder bedienen Sie die Dunstabzugshaube manuell. |
| Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren. | Der Ton ist ausgeschaltet. | Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“. |
|  leuchtet auf. | Kindersicherung oder Verriegelung ist eingeschaltet. | Siehe „Kindersicherung“ und „Verriegelung“. |
| Die Einstellskala blinkt. | Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder die Kochzone ist nicht vollständig bedeckt. | Stellen Sie das Kochgeschirr so auf die Kochzone, dass sie vollständig bedeckt wird. |
| | Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. | Verwenden Sie für Induktionskochfelder geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“. |
| | Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone. | Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“. |
| Das Erhitzen dauert lange. | Das Kochgeschirr ist zu klein und erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung. | Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“). |

| Störung | Mögliche Ursache | Problembesehung |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | PowerSlide ist eingeschaltet. Zwei Töpfe werden auf die flexible Induktionskochfläche gestellt oder das Kochgeschirr deckt mehr als eine durch die Funktion aktivierte Kochfläche ab. | Verwenden Sie nur einen Topf. Siehe „Flexible Induktionskochfläche“. |
| E und eine Zahl werden angezeigt. | Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten. | Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn E erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum. |

8.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn die

Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebroschüre.

9. TECHNISCHE DATEN

9.1 Typenschild

Modell EIV9467
 Typ 61 E6A 04 AA
 Induktion 11.0 kW
 Ser.-Nr.
 ELECTROLUX

Produkt-Nummer (PNC) 949 596 708 00
 400 V 3N ~ 50–60 Hz
 Hergestellt in: Deutschland
 11.0 kW



9.2 Technische Daten der Kochzonen

| Kochzone | Nennleistung (höchste Kochstufe) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximale Dauer [Min] | Kochgeschirrdurchmesser [mm] |
|--------------|--------------------------------------|----------------|---------------------------------|------------------------------|
| Vorne links | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Hinten links | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Vorne mittig | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Mitte hinten | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |

| Kochzone | Nennleistung (höchste Kochstufe) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximale Dauer [Min] | Kochgeschirrdurchmesser [mm] |
|---------------|--------------------------------------|----------------|---------------------------------|------------------------------|
| Vorne rechts | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Hinten rechts | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |

Die Leistung der Kochzonen kann leicht von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich mit dem Material und den Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale Wärmeübertragungs- und Kochergebnisse

Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesser in der Tabelle). Verwenden Sie kein Kochgeschirr, das größer als der Durchmesser der Kochzone ist.

10. ENERGIEEFFIZIENZ

10.1 Produktinformationen gemäß der Ökodesign-Richtlinie der EU

| | | |
|-------------------------------------------------------|-----------------|------------------------|
| Modellbezeichnung | EIV9467 | |
| Kochfeldtyp | Einbau-Kochfeld | |
| Anzahl der Kochflächen | 3 | |
| Heiztechnik | Induktion | |
| Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche | Links | L 37.9 cm B 22.0 cm |
| Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche | Mitte | L 37.9 cm B 22.0 cm |
| Länge (L) und Breite (B) der Kochfläche | Rechts | L 37.9 cm B 22.0 cm |
| Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking) | Links | 186.8 Wh/kg |
| Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking) | Mitte | 186.8 Wh/kg |
| Energieverbrauch der Kochfläche (EC electric cooking) | Rechts | 186.8 Wh/kg |
| Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob) | 186.8 Wh/kg | |

IEC / EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Leistung.

Die Energiemessungen der Kochflächen wurden an den Markierungen der entsprechenden Kochzonen vorgenommen.

10.2 Energie sparen

Beachten Sie folgende Tipps, um beim täglichen Kochen Energie zu sparen.


- Wenn Sie Wasser erwärmen, verwenden Sie nur die benötigte Menge.
- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.


- Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone, bevor Sie sie einschalten.
 - Stellen Sie kleineres Kochgeschirr auf die kleineren Kochzonen.
 - Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warm zu halten oder zu schmelzen.

10.3 Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Energieverbrauch im Aus-Zustand | 0.3 W |
| Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen | 2 Min |

11. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte

mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

Ti diamo il benvenuto in Electrolux! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.



Per ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza tecnica e la riparazione:
www.electrolux.com/support

Con riserva di modifiche.

INDICE

| | |
|---------------------------------------------|-----|
| 1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA..... | 85 |
| 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA..... | 87 |
| 3. INSTALLAZIONE..... | 90 |
| 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO..... | 92 |
| 5. UTILIZZO QUOTIDIANO..... | 93 |
| 6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI..... | 99 |
| 7. MANUTENZIONE E PULIZIA..... | 102 |
| 8. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI..... | 102 |
| 9. DATI TECNICI..... | 104 |
| 10. EFFICIENZA ENERGETICA..... | 105 |
| 11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE..... | 106 |

1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questa apparecchiatura può essere utilizzata da persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, se hanno ricevuto una supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.

- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Il fumo è un'indicazione di surriscaldamento. Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer, o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.

- **ATTENZIONE!** Si deve sorvegliare il processo di cottura. I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiaini e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchiatura per evitare la possibilità di scosse elettriche. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

2.1 Installazione

AVVERTENZA!

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o danni all'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
 - Non tenere oggetti di piccole dimensioni o fogli di carta che potrebbero essere aspirati, dato che possono danneggiare le ventole di raffreddamento o guastare il funzionamento del sistema di raffreddamento.
 - Mantenere una distanza di almeno due cm fra la parte inferiore dell'apparecchiatura e le componenti conservate nel cassetto.
- Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

2.2 Collegamento elettrico

AVVERTENZA!

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato.
- Il dispositivo deve essere messo a terra.
- Prima di qualsiasi intervento è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare un forte surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto.
- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione o la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono

essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.

- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

2.3 Utilizzo

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Quando si immergono gli alimenti nell'olio bollente, questo potrebbe schizzare.
- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.

- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.

AVVERTENZA!

Rischio di incendio ed esplosione.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.
- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi per evitare il rischio di ustioni.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Le pentole in ghisa o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.

2.4 Cura e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo

detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici, se non specificato diversamente.

2.5 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.
- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono

destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

2.6 Smaltimento

AVVERTENZA!

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Per informazioni su come smaltire l'apparecchiatura, contattare il rivenditore, il personale autorizzato del produttore o l'operatore locale per lo smaltimento dei rifiuti solidi.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

3. INSTALLAZIONE

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

3.1 Prima dell'installazione

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Numero di serie

3.2 Piani di cottura da incasso

Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

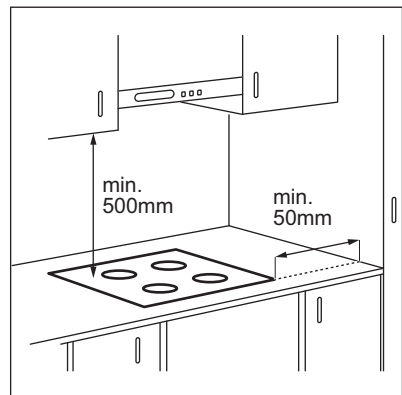
3.3 Cavo di collegamento

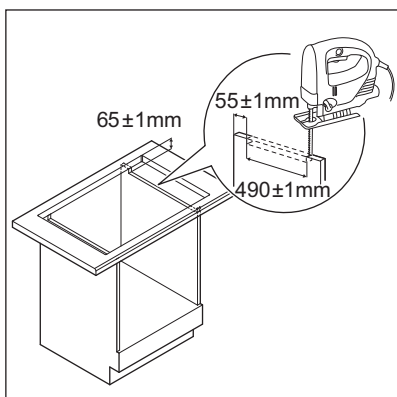
- Il piano cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare il seguente tipo di cavo: H05V2V2-F resistente a una temperatura di 90 °C o superiore. Contattare un Centro Assistenza Autorizzato. Il cavo di collegamento può

essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

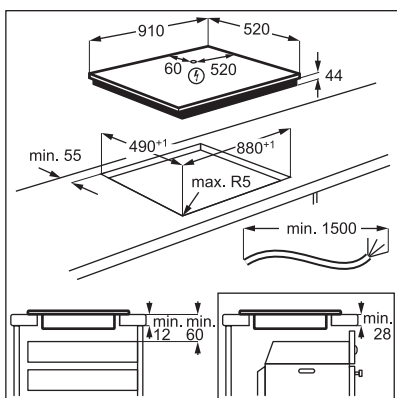
3.4 Montaggio

Se s'installa il piano cottura sotto una cappa, consultare le istruzioni d'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature.





Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.



Trova il video tutorial “Come installare il piano cottura a induzione Electrolux: installazione del piano di lavoro” digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.

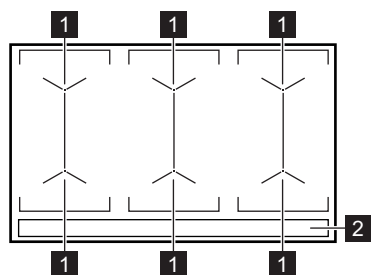
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



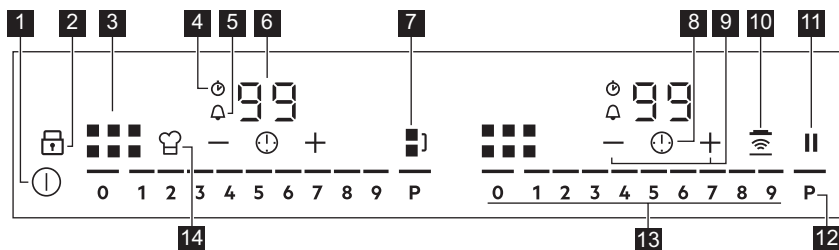
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

4.1 Disposizione della superficie di cottura



- 1 Superficie di cottura a induzione
- 2 Pannello comandi

4.2 Disposizione del pannello dei comandi



Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

| Tasto sensore | Commento |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Per attivare e disattivare il piano cottura. |
| 2 | Per attivare e disattivare Blocco o Dispositivo di sicurezza per bambini. |
| 3 | Per mostrare la zona attiva. |
| 4 | Indicatore CountUp Timer. |
| 5 | Indicatore Timer. |
| 6 | Display timer: 00 - 99 minuti. |
| 7 | Per attivare e disattivare Bridge e per passare da una modalità all'altra. |
| 8 | Per selezionare Timer le funzioni. |

| Tasto sensore | Commento |
|---------------|---------------------------------------------------|
| 9 | Per aumentare e ridurre il tempo. |
| 10 | Per attivare e disattivare Hob ² Hood. |
| 11 | Per attivare e disattivare Sospendi. |
| 12 | Per attivare PowerBoost. |
| 13 | Per impostare un livello di calore: 0 - 9. |
| 14 | Per attivare e disattivare PowerSlide. |

5. UTILIZZO QUOTIDIANO

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

5.1 Attivazione e disattivazione

Sfiorare per 1 secondo per accendere o spegnere il piano di cottura.

Il pannello dei comandi si accende dopo aver attivato il piano di cottura e si spegne dopo la sua disattivazione.

5.2 Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano di cottura se:

- non si mettono tegami sul piano cottura per 50 secondi,
- non si imposta il livello di potenza per 50 secondi dopo aver posizionato i tegami,
- è stato versato qualcosa o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio). Quando si sente il segnale acustico il piano cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Il piano di cottura è surriscaldato (per es. se si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano di cottura.
- non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo qualche tempo, il piano di cottura si disattiva.

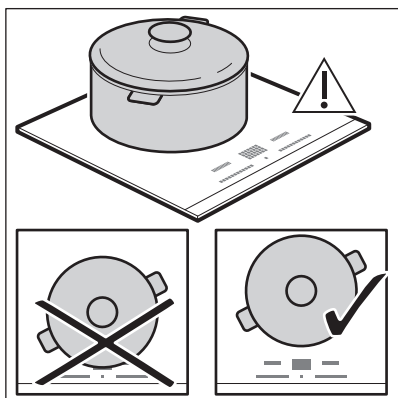
Rapporto tra livello di potenza e il tempo trascorso il quale si spegne il piano di cottura:

| Livello di potenza | Il piano di cottura si disattiva dopo |
|--------------------|---------------------------------------|
| 1 - 2 | 6 ore |
| 3 - 4 | 5 ore |
| 5 | 4 ore |
| 6 - 9 | 1,5 ore |

5.3 Utilizzo della zona di cottura

ATTENZIONE!

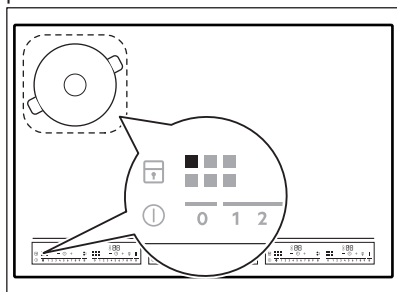
Non appoggiare pentole calde sul pannello di comando. Sussiste il rischio di danni ai componenti elettronici.



Posizionare le pentole al centro della zona selezionata.

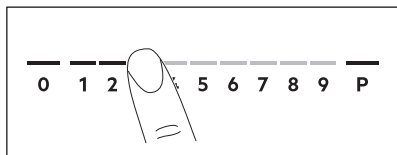
Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo della pentola.

Quando i tegami vengono posizionati correttamente, il piano cottura lo riconosce e si illumina la barra di controllo adeguata. Una spia rossa della zona cottura compare sulla barra di controllo e indica la posizione della pentola.



Ogni quadrato sul pannello di controllo rappresenta una zona cottura sulla superficie di cottura a induzione. Gli indicatori di zona mostrano quale zona cottura è controllata dalla barra di controllo adeguata.

5.4 Impostazione di calore



1. Premere il livello di calore desiderato sulla barra dei comandi. È inoltre possibile spostare il dito sulla barra dei comandi per impostare o modificare il livello di calore per una zona di cottura.
2. Per disattivare una zona di cottura, premere 0.

Dopo aver collocato la pentola nella zona cottura e impostato il livello di calore, questo resta costante per 2 minuti dopo la rimozione della pentola. La barra di controllo e la spia della zona di cottura lampeggiano per due minuti. Se si rimette la pentola nella zona di cottura entro questo intervallo di tempo, l'impostazione del calore si riattiva. Altrimenti la zona di cottura si disattiva.

5.5 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)

⚠ AVVERTENZA!

≡ / = / - Se la spia è accesa, il calore residuo può essere causa di ustioni.

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene riscaldato dal calore delle pentole.

Le spie ≡ / = / - compaiono quando una zona di cottura è calda. Mostrano il livello del calore residuo per le zone di cottura attualmente in uso.

La spia può anche comparire:

- per le zone di cottura vicine, anche se non vengono utilizzate,
- quando si collocano pentole calde sulla zona di cottura fredda,
- quando il piano cottura è disattivato ma la zona di cottura è ancora calda.

La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.

5.6 Bridge

Questa funzione collega due zone di cottura funzionanti come se fossero una sola. Sarà possibile usare la funzione con tegami di grandi dimensioni.

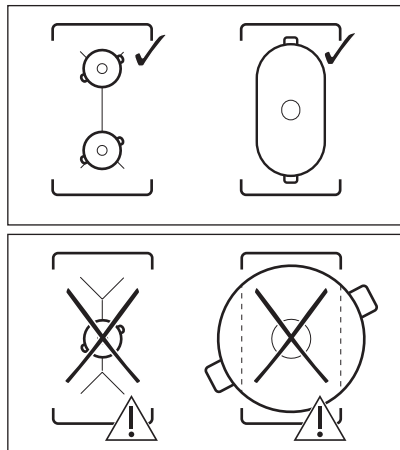
1. Posizionare i tegami sulle due zone di cottura. I tegami devono coprire la parte centrale delle due zone.

■] diventa di colore bianco.

2. Sfiore ■] per attivare la funzione.

3. Impostare il livello di potenza.

I tegami devono coprire le parti centrali delle due aree ma non andare oltre la zona contrassegnata.



Per disattivare la funzione sfiorare ■]. Le zone di cottura funzionano in modo indipendente.

5.7 PowerBoost

La funzione attiva una maggiore potenza per la zona di cottura a induzione adeguata, e dipende dalle dimensioni del tegame. Sarà possibile attivare la funzione solo per un periodo di tempo limitato.

Toccare **P** per attivare la funzione per la zona di cottura.

Il simbolo diventa rosso.

La funzione si disattiva automaticamente.



Per i valori di durata massimi rimandiamo ai "Dati tecnici".

5.8 Sospendi

Quando la funzione è attiva è possibile usare i simboli ⏸ e ||.

La funzione non interrompe le funzioni del timer.

Premere || per attivare la funzione.

Il simbolo diventa rosso. Il livello di calore viene ridotto a 1.

Per disattivare la funzione: premere ||. Il simbolo diventa bianco. La precedente impostazione di calore entra in funzione.

5.9 Timer

🔔 Timer

Usare questa funzione per indicare quanto a lungo dovrebbe funzionare una zona di cottura durante una sessione di cottura singola.

Prima impostare il livello di potenza, poi impostare la funzione.

1. Sfiore ⌚ per attivare la funzione o modificare l'orario.

Le cifre del timer 00 e gli indicatori + e - si accendono sul display. 🔔 diventa rosso e ⌚ diventa bianco.

Se il timer non è impostato, tutti gli indicatori scompaiono dopo 4 secondi.

2. Sfiore + o - per impostare il tempo (00 - 99 minuti).

Dopo 3 secondi il timer inizia automaticamente il conteggio alla rovescia.

Le spie ⌚, + e - scompaiono. 🔔 resta rosso.

Allo scadere del tempo stabilito, viene

emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. Per interrompere il segnale, sfiorare ⌚.

Per disattivare la funzione: sfiorare ⌚. Le


spie + e - si accendono. Usare - o +

per impostare 00 sul display. In alternativa, impostare il livello di potenza su 0. Come risultato viene emesso un segnale e il timer viene annullato.

⌚ CountUp Timer

Utilizzare questa funzione per controllare la durata di funzionamento della zona di cottura.

Sfiore due volte ⌚ per attivare la funzione.

La spia  diventa rossa, il timer inizia il conteggio alla rovescia in modalità automatica.









Per disattivare la funzione: sfiorare .

Quando le spie si accendono, sfiorare .



Contaminuti







Questa funzione può essere utilizzata quando il piano cottura è attivato ma nessuna zona di cottura è in funzione.

Per vedere il pannello dei comandi, mettere una pentola su una zona cottura.

1. Toccare  fino a che la spia  non diventa rossa per attivare la funzione.
2. Sfiore  o  per impostare il tempo. La funzione si avvia automaticamente dopo 4 secondi. Le spie ,  e  scompaiono.  resta rossa.

Quando viene impostata la funzione sarà possibile togliere la pentola.

Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e  lampeggia. Toccare  per arrestare il segnale.

Per disattivare la funzione: sfiorare . Le spie  e  si accendono. Usare  o  per impostare  sul display.





La funzione non ha alcun effetto sul funzionamento della zona di cottura.

5.10 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre il piano cottura è in funzione. Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.

Impostare innanzitutto il livello di potenza.

Sfiore  per attivare la funzione. Il simbolo diventa rosso e lampeggia.

Per disattivare la funzione, sfiorare . Il simbolo diventa bianco.




Quando si spegne il piano di cottura, si interrompe anche questa funzione.

5.11 Dispositivo di sicurezza per bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale del piano di cottura.

Attivare come prima cosa il piano cottura e non impostare il livello di potenza.





Toccare  fino a che non diventa rosso per attivare la funzione.

La barra dei comandi scompare. Disattivare il piano di cottura.




Quando si disattiva il piano di cottura, la funzione è ancora attiva.

Per disattivare la funzione per una sola operazione di cottura: Attivare il piano di

cottura con .  si accende. Toccare  fino a che non diventa bianco. Compare la barra dei comandi. Impostare il livello di calore entro 50 secondi. Sarà possibile usare il piano cottura. Quando si disattiva il piano di cottura con  la funzione è ancora attiva.

Per disattivare la funzione in modo permanente: Attivare il piano cottura e non

impostare la potenza. Toccare  fino a che non diventa bianco. Compare la barra dei comandi. Disattivare il piano di cottura.

5.12 PowerSlide

Questa funzione permette di regolare la temperatura spostando la pentola in una posizione diversa sulla zona di cottura a induzione.

La funzione suddivide la zona di cottura a induzione in tre zone con livelli di potenza diversi. Il piano di cottura rileva la posizione dei tegami e regola il livello di potenza corrispondente alla posizione.




Utilizzare soltanto una pentola quando si utilizza la funzione.

Per modificare l'impostazione di calore, sollevare i tegami e posizionarli su una zona diversa. Facendo scivolare la pentola si può graffiare e scolorire la superficie.

- La spia della zona indica entrambe le zone in un bridge, anche se viene usata solo una delle zone.
- Sarà possibile regolare manualmente l'impostazione solo se almeno una delle zone viene attivata automaticamente.
- È possibile modificare i livelli di potenza per ciascuna posizione separatamente. Quando viene disattivato il piano cottura, ricorda le impostazioni potenza e le applica sulla successiva attivazione della funzione.
- Per modificare l'impostazione di calore, sollevare i tegami e posizionarli su una zona diversa. Facendo scivolare la pentola si può graffiare e scolorire la superficie.

Sfiorare  per attivare la funzione.


Il simbolo diventa rosso e la barra di controllo visualizza l'impostazione di calore predefinita. Tutte le zone di cottura rimangono in funzione per 9 minuti.

Dopo 9 minuti viene emesso un segnale acustico e le zone di cottura vuote sono disattivate. Sfiorare  per ripristinare questa

funzione. Sarà possibile spostare la pentola o metterla in una nuova posizione.

Per modificare le impostazioni di calore predefinite toccare la barra di controllo e scegliere il livello adeguato.

- Sarà possibile modificare l'impostazione di calore predefinita solo se la funzione è attiva.
- È possibile modificare i livelli di potenza predefinito per ciascuna posizione separatamente. Quando viene disattivato il piano cottura, ricorda le impostazioni potenza e le applica sulla successiva attivazione della funzione.

Per disattivare la funzione sfiorare . Il simbolo diventa bianco.

5.13 Hob²Hood

Si tratta di una funzione automatica avanzata che collega il piano di cottura ad una cappa speciale. Sia il piano di cottura che la cappa dispongono di un comunicatore di segnale a infrarossi. La velocità della ventola viene definita automaticamente sulla base delle impostazioni della modalità e della temperatura della pentola più calda sul piano di cottura. È anche possibile mettere in funzione la ventola dal piano di cottura manualmente.



Per la maggior parte delle cappe, il sistema remoto è disattivato all'origine. Attivarlo prima di utilizzare la funzione. Per maggiori informazioni fare riferimento al manuale per l'utente della cappa.

Attivazione automatica della funzione

Per attivare automaticamente la funzione, impostare la modalità automatica da H1 a H6. Il piano di cottura è impostato dalla fabbrica su H5. La cappa si attiva ogni qualvolta si mette in funzione il piano di cottura. Il pianto di cottura rileva la temperatura delle pentole automaticamente e regola la velocità della ventola.

Attivazione della luce

È anche possibile impostare il piano di cottura per attivare automaticamente la luce ogni volta che si accende il piano di cottura. Per farlo impostare la modalità automatica da H1 a H6.



La luce sulla cappa si disattiva 2 minuti dopo la disattivazione del piano di cottura.

Modalità automatiche

| | Illuminazione automatica | Ebollizione ¹⁾ | Frittura ²⁾ |
|-------------|--------------------------|---------------------------|------------------------|
| Modalità H0 | Off | Off | Off |
| Modalità H1 | On | Off | Off |





| | Illuminazione automatica | Ebollizione ¹⁾ | Frittura ²⁾ |
|---------------------------|--------------------------|---------------------------|------------------------|
| Modalità H2 ³⁾ | On | Velocità ventola 1 | Velocità ventola 1 |
| Modalità H3 | On | Off | Velocità ventola 1 |
| Modalità H4 | On | Velocità ventola 1 | Velocità ventola 1 |
| Modalità H5 | On | Velocità ventola 1 | Velocità ventola 2 |
| Modalità H6 | On | Velocità ventola 2 | Velocità ventola 3 |

1) Il piano di cottura rileva il processo di ebollizione e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

2) Il piano di cottura rileva il processo di frittura e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

3) Questa modalità attiva la ventola e la luce e non è collegata alla finale.

Modifica della modalità automatica

1. Disattivare l'apparecchiatura.
2. Sfiarare il tasto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne.
3. Sfiarare il tasto  per 3 secondi.
4. Sfiarare  alcune volte finché si accende H.
5. Sfiarare  del Timer per selezionare una modalità automatica.


Quando si termina la cottura e si disattiva il piano di cottura, la ventola della cappa rimane in funzione ancora per un po'. Trascorso questo tempo, il sistema disattiva la ventola automaticamente ed evita l'attivazione accidentale della stessa per i 30 secondi successivi.






Per mettere in funzione la cappa direttamente dal pannello della cappa stessa, disattivare la modalità automatica della funzione.

Funzionamento manuale della velocità della ventola

È anche possibile mettere in funzione la ventola dal piano di cottura manualmente.

Toccare  quando il piano cottura è attivo. In questo modo si disattiva il funzionamento automatico della funzione ed è possibile modificare la velocità della ventola manualmente.








Quando si preme  la velocità della ventola aumenta di un livello. Quando si raggiunge un livello elevato e si preme nuovamente  la velocità della ventola viene impostata sullo 0 e la ventola della cappa si disattiva. Per avviare nuovamente la ventola con velocità 1 sfiorare .





Per attivare il funzionamento automatico della funzione, disattivare il piano di cottura e riattivarlo.

5.14 OffSound Control (Attivazione e disattivazione dei segnali acustici)

Disattivare come prima cosa il piano di cottura.

1. Sfiarare  per 3 secondi per attivare la funzione. Il display si accende e si spegne.
2. Sfiarare il tasto  per 3 secondi.  o  si accende.
3. Sfiarare  del timer per effettuare la selezione seguente:
 -  - i segnali acustici sono spenti
 -  - i segnali acustici sono attivi
4. Per confermare la selezione, attendere finché il piano di cottura non si disattiva automaticamente.

Quando la funzione è impostata su , i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

- si sfiora 
- Contaminuti diminuisce
- Timer diminuisce

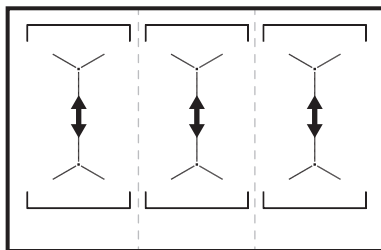
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

5.15 Gestione energia

Se sono attive più zone e la potenza consumata supera la limitazione dell'alimentazione, questa funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura. Il piano cottura controlla le impostazioni di calore per proteggere i fusibili dell'impianto domestico.

- Le zone di cottura sono raggruppate in base alla posizione e al numero delle fasi del piano cottura. Ogni fase ha un carico massimo di 3680 W. Se il piano cottura raggiunge il limite massimo della potenza disponibile entro una fase, la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente.
- Per le zone di cottura a potenza ridotta, il pannello dei comandi mostra solo le impostazioni di calore massime.

- Qualora non sia disponibile un livello di calore superiore, ridurlo come prima cosa per le altre zone di cottura.
 - L'attivazione della funzione dipende dalla dimensione e dal numero delle pentole.
- Fare riferimento alla figura per le possibili combinazioni in cui la potenza può essere distribuita tra le zone di cottura.



6. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

6.1 Stoviglie



Per le zone di cottura a induzione, il calore si crea molto rapidamente nelle pentole grazie a un forte campo elettromagnetico.

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

- Il fondo delle pentole deve essere il più possibile spesso e piano.
- Verificare che le basi della pentola siano asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.
- Per evitare graffi, non far scivolare o strofinare la pentola sul vetroceramica.

Materiale delle pentole

- **corretto:** materiali idonei: ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi

multistrato (con una marcatura corretta da parte del produttore).

- **non adatto:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Una pentola è adatta per un piano di cottura a induzione se:

- l'acqua raggiunge velocemente l'ebollizione su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo.
- una calamita si attacca al fondo della pentola.

Dimensioni delle pentole

- Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola.
- L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle stoviglie. Una pentola con un diametro inferiore alla zona più piccola riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.
- Per motivi di sicurezza e risultati di cottura ottimali, non utilizzare pentole di dimensioni maggiori rispetto a quelle indicate nelle "Specifiche delle zone di cottura". Evitare di tenere le pentole vicino

al pannello dei comandi durante la sessione di cottura. Ciò potrebbe influire sul funzionamento del pannello dei comandi o attivare accidentalmente le funzioni piastra.



Vedere la sezione "Dati tecnici".

6.2 Rumore durante il funzionamento



I rumori descritti sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura. I rumori prodotti dalle pentole possono variare a seconda del materiale con cui sono realizzate e del livello di potenza.

Rumore correlato alle pentole:

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.

Rumore correlato al piano di cottura:

- scatto: si verifica un'accensione elettrica.
- sibilo, ronzio: la ventola funziona.
- rumore ritmico: viene rilevata una pentola.

6.3 Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il timer per il conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello di potenza e dalla durata dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

6.4 Esempi di impiego per la cottura

La correlazione tra il livello di potenza e il consumo di energia della zona di cottura non è regolare. L'aumento del livello di potenza non è proporzionale all'aumento del consumo di energia. Ciò significa che una zona di cottura con un livello di potenza medio impiega meno della metà della propria energia.



I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.

| Impostazione di calore | Utilizzare per: | Tempo (min) | Suggerimenti |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Tenere in caldo le pietanze cotte. | se necessario | Mettere un coperchio sulla pentola. |
| 1 - 2 | Salsa olandese: fondere burro, cioccolata, gelatina. | 5 - 25 | Mescolare di tanto in tanto. |
| 1 - 2 | Solidificare: omelette morbide, uova al forno. | 10 - 40 | Cuocere con un coperchio. |
| 2 - 3 | Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte. | 25 - 50 | Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte. |
| 3 - 4 | Cuocere al vapore verdure, pesce, carne. | 20 - 45 | Aggiungere un paio di cucchiaini di liquido. |
| 4 - 5 | Patate al vapore. | 20 - 60 | Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate. |
| 4 - 5 | Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe. | 60 - 150 | Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti. |

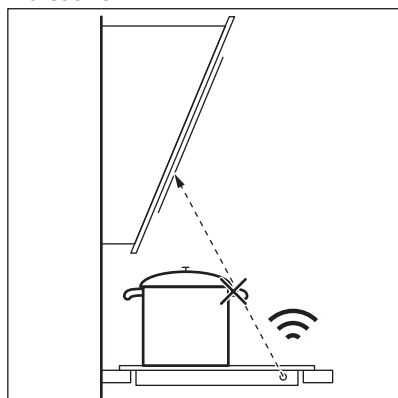
| Impostazione di calore | Utilizzare per: | Tempo (min) | Suggerimenti |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------|
| 6 - 7 | Frittura delicata: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, salicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle. | se necessario | Girare il piatto a metà cottura. |
| 7 - 8 | Frittura, sformato di patate, lombate, bistecche. | 5 - 15 | Girare il piatto a metà cottura. |
| 9 | Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine. | | |
| P | Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivato. | | |

6.5 Consigli e suggerimenti per Hob²Hood

Quando si aziona il piano cottura con la funzione:

- Proteggere il pannello della cappa dalla luce diretta del sole.
- Non installare luci alogene sul pannello della cappa.
- Non coprire il pannello di controllo del piano cottura.
- Non interrompere il segnale tra il piano di cottura e la cappa (ad esempio con la mano, il manico di una pentola o una pentola alta). Vedere l'immagine.

La cappa dell'immagine è riportata a titolo indicativo.



Altri dispositivi controllati in modalità remota potrebbero bloccare il segnale. Non usare apparecchiature di questo tipo in prossimità del piano cottura mentre Hob²Hood è acceso.

Cappe da cucina con la Hob²Hood funzione

Per trovare l'intera gamma di cappe per cucina che dispongono di questa funzione, consultare il nostro sito web per consumatori. Le cappe da cucina Electrolux compatibili con questa funzione presentano il simbolo

7. MANUTENZIONE E PULIZIA

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

7.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Graffi o macchie scure sulla superficie non hanno alcun effetto sul funzionamento del piano cottura.
- Usare un prodotto di pulizia adatto alla superficie del piano di cottura.
- Usare un raschietto specifico per vetro.

7.2 Pulizia del piano di cottura

- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, zucchero e

alimenti con zucchero, in caso contrario la sporczia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.

- **Quando il piano di cottura è sufficientemente raffreddato, è possibile rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano di cottura con un panno umido e un detergente non abrasivo. Al termine della pulizia, asciugare il piano di cottura con un panno morbido.
- **Togliere macchie opalescenti:** usare una soluzione di acqua con aceto e pulire la superficie in vetro con un panno.


8. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

8.1 Cosa fare se...

| Problema | Causa possibile | Soluzione |
|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione. | Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente. | Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica. |
| | È saltato il fusibile. | Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato. |
| | Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente. | Toccare solo un tasto sensore. |
| | Sospendi è in funzione. | Fare riferimento a "Sospensione". |
| | C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi. | Pulire il pannello dei comandi. |

| Problema | Causa possibile | Soluzione |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Si sente un bip costante. | Il collegamento elettrico non è corretto. | Scollare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione. |
| Non è possibile impostare il livello di calore massimo per una delle zone di cottura. | Le altre zone consumano la potenza massima disponibile. Il piano cottura funziona alla perfezione. | Ridurre il calore delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase. Fare riferimento al paragrafo "Gestione energia". |
| Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico. | È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore. | Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore. |
| Il piano di cottura si disattiva. | È stato appoggiato qualcosa sul tasto sensore ①. | Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore. |
| L'indicatore di calore residuo non si accende. | La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo, oppure il sensore è danneggiato. | Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato. |
| Hob ² Hood non funziona. | È stato coperto il pannello dei comandi. | Rimuovere l'oggetto dal pannello dei comandi. |
| | Si usa una pentola molto alta che blocca il segnale. | Usare una pentola più piccola, cambiare zona cottura o azionare la cappa manualmente. |
| Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello. | I segnali acustici sono disattivati. | Attivare i segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano". |
|  si accende. | Dispositivo di sicurezza per bambini o Blocco è in funzione. | Fare riferimento a "Dispositivo di sicurezza per bambini" e "Blocco". |
| La barra dei comandi lampeggia. | Non ci sono pentole sulla zona oppure la zona non è completamente coperta. | Mettere le pentole sulla zona in modo tale che coprano completamente la zona di cottura. |
| | Le pentole non sono adatte. | Utilizzare pentole adatte per piani cottura a induzione. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti". |
| | Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona. | Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici". |
| Il riscaldamento richiede molto tempo. | La pentola è troppo piccola e riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura. | Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura"). |
| | PowerSlide è in funzione. Sull'area di cottura a induzione flessibile sono state collocate due pentole o le pentole coprono più di una zona di cottura attivata dalla funzione. | Utilizzare solo una pentola. Fare riferimento a "Zona di cottura a induzione flessibile". |

| Problema | Causa possibile | Soluzione |
|-----------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E e un numero si accendono. | C'è un errore nel piano di cottura. | Spegnere e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se E si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato. |

8.2 Qualora non sia possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa. Assicurarsi che il piano cottura sia stato messo in funzione

correttamente. In caso contrario, anche durante il periodo di garanzia, l'intervento di assistenza da parte di un tecnico dell'assistenza o del rivenditore non sarà gratuito. Le informazioni sul periodo di garanzia e i Centri di Assistenza Autorizzati sono contenute nel libretto di garanzia.

9. DATI TECNICI

9.1 Targhetta identificativa

Modello EIV9467
 Tipo 61 E6A 04 AA
 Induzione 11.0 kW
 Numero di serie
 ELECTROLUX

PNC 949 596 708 00
 400 V 3N 50 - 60 Hz
 Prodotto in: Germania
 11.0 kW



9.2 Specifiche delle zone di cottura

| Zona di cottura | Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost durata massima [min] | Diametro pentole [mm] |
|---------------------------|-------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------|-----------------------|
| Anteriore sinistra | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Posteriore sinistra | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Anteriore centrale | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Parte posteriore centrale | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Anteriore destra | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Posteriore destra | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune piccole gamme dai dati presenti in

tabella. Cambia con il materiale e le dimensioni delle pentole.

Per il trasferimento del calore e risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del

diametro delle pentole riportato tabella). Non utilizzare pentole con un diametro maggiore rispetto a quello della zona di cottura.

10. EFFICIENZA ENERGETICA

10.1 Informazioni sul prodotto in base alla normativa dell'UE sulla progettazione ecocompatibile

| | | |
|--------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------------|
| Identificazione modello | EIV9467 | |
| Tipo di piano cottura | Piano cottura a incasso | |
| Numero di angoli cottura | 3 | |
| Tecnologia di riscaldamento | Induzione | |
| Lunghezza (L) e larghezza (I) dell'angolo cottura | Sinistra | L 37.9 cm I 22.0 cm |
| Lunghezza (L) e larghezza (I) dell'angolo cottura | Medio | L 37.9 cm I 22.0 cm |
| Lunghezza (L) e larghezza (I) dell'angolo cottura | Destra | L 37.9 cm I 22.0 cm |
| Consumo di energia dell'angolo cottura (EC electric cooking) | Sinistra | 186.8 Wh/kg |
| Consumo di energia dell'angolo cottura (EC electric cooking) | Medio | 186.8 Wh/kg |
| Consumo di energia dell'angolo cottura (EC electric cooking) | Destra | 186.8 Wh/kg |
| Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob) | 186.8 Wh/kg | |

IEC / EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni.

Le misure energetiche relative all'angolo cottura sono identificate dalle indicazioni delle rispettive zone di cottura.

10.2 Risparmio energetico


È possibile risparmiare energia quotidianamente durante la cottura seguendo i suggerimenti che seguono.


- Quando si riscalda l'acqua, utilizzare solo la quantità necessaria.
- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Prima di attivare la zona di cottura, sistemare la pentola.
- Sistemare le pentole più piccole sulle zone di cottura più piccole.
- Posizionare le pentole direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere caldi i cibi o fonderli.

10.3 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a bassa potenza applicabile

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Consumo di potenza in modalità spento | 0.3 W |
| Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile | 2 min |

11. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano

il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

Electrolux компаниясына қош келдіңіз! Құрылғымызды таңдағаныңызға рақмет.



Пайдалану туралы ақпаратты, кітапшаларды, ақаулықты жою құралы, қызмет көрсету және жөндеу туралы ақпаратты мына жерден алыңыз:
www.electrolux.com/support

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

МАЗМҰНЫ

| | |
|--------------------------------------------|-----|
| 1. ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ..... | 107 |
| 2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ..... | 109 |
| 3. ОРНАТУ..... | 112 |
| 4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ..... | 113 |
| 5. ӨРКҮНДІК ҚОЛДАНУ..... | 114 |
| 6. АҚЫЛ-КЕҢЕС..... | 120 |
| 7. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ..... | 123 |
| 8. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ..... | 124 |
| 9. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК..... | 125 |
| 10. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ..... | 126 |
| 11. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР..... | 127 |

1. ⚠ ҚАУІПСІЗДІК АҚПАРАТЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Дұрыс орнатпау немесе пайдаланбау нәтижесінде орын алған жарақат немесе зақымға өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықтарды кейін қарап жүру үшін әрқашан қауіпсіз және қол жетімді жерде сақтаңыз.

1.1 Балалар мен әлсіз адамдардың қауіпсіздігі

- Бұл құрылғы дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі не тәжірибесі және білімі жоқ адамдардың (соның ішінде балалардың) пайдалануына арналмаған. Қауіпсіздігіне жауапты адам құрылғы пайдалануын қадағаласа немесе нұсқаулар беріп тұрса ғана олар құрылғыны пайдалана алады.
- Арнайы қолданба арқылы балалардың құрылғымен.

- Барлық орам материалдарын балалардан алыс ұстап, қоқысқа тиісті түрде тастау керек.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Құрылғы пайдаланылғанда немесе ол суып жатқанда, оған балалар мен үй жануарларын жақындатпаңыз.
- Құрылғыда бала қауіпсіздігінің құралы бар болса, оны белсендіру керек.
- Балалар құрылғыны жөндеу және тазалау жұмыстарын бақылаусыз орындамауы керек.

1.2 Жалпы қауіпсіздік

- Бұл тек тағам пісіруге арналған құрылғы.
- Бұл құрылғы ішкі ортада бір отбасының тұрмыстық пайдалануына арналған.
- Бұл құрылғыны кеңселерде, қонақүй бөлмелерінде, төсек пен таңғы ас берілетін қонақ бөлмелерінде, ферма үйлерінде және мұндай пайдалану (орташа) тұрмыстық пайдалану деңгейлерінен аспайтын басқа ұқсас тұрғын жайда пайдалануға болады.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Қыздырғыш элементтерге тиіп кетпеу үшін абайлау керек.
- ЕСКЕРТУ: Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды әзірлеу бетіне қараусыз пісірсе, қауіпті болуы және өрт шығуы мүмкін.
- Түтін шықса, қызып кеткенді білдіреді. Әзірлеу отын өшіру үшін суды ешқашан пайдаланбаңыз. Құрылғыны өшіріңіз және жалындарды өрт сөндіру жабыны немесе қақпақ сияқты бірдеңемен жабыңыз.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғыны таймер сияқты сырттан қосатын құралмен жабдықтамау немесе жиі қосылып және сөніп тұратын желілерге қоспау керек.
- САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ: Пісіру процесін қадағалау керек. Пісіру барысы қысқа болса, үздіксіз қадағалап отыру керек.

- ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: Заттарды әзірлеу беттерінде сақтамаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды әзірлеу бетіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Құрылғыны кірістірілген құрылымға орнату алдында пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны тазарту үшін бумен тазартқышты пайдаланбаңыз және су бүркімеңіз.
- Пайдаланып болғаннан кейін әзірлеу бетінің элементін, ыдыс анықтағышқа сүйенбей, оның басқару тетігімен сөндіріңіз.
- ЕСКЕРТУ: Егер беті жарылған болса, ток соғу мүмкіндігін болдырмау үшін құрылғыны өшіріңіз. Құрылғы ток көзіне электр қорапшасы арқылы қосылған болса, құрылғыны тоқтан ағыту үшін сақтандырғышты алыңыз. Осы жағдайларда уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Қуат сымына зақым келсе, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе сол сияқты білікті мамандар ауыстыруы тиіс.
- ЕСКЕРТУ: Пісіру құрылғысының өндірушісі жасаған пеш қорғағыштарды ғана немесе құрылғы өндірушісі пайдаланушы нұсқаулығында арнайы көрсеткен немесе құрылғының өзіне орнатылған қорғағыштарды ғана қолданыңыз. Сай келмейтін қорғағыштарды пайдалансаңыз, оқыс жағдай орын алуы мүмкін.

2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

2.1 Орнату

АБАЙЛАҢЫЗ!

Осы құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақаттау немесе құрылғыға зақым келу қаупі бар.


- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге жеткізілген орнату нұсқауларын орындаңыз.
- Құрылғылар мен заттардың арасындағы минимум қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғы ауыр болғандықтан, орнынан жылжитқан кезде ерқашан абай

- болыңыз. Өрқашан қауіпсіздік қолғабы мен бітеу аяқ киім киіңіз.
- Корпустың кесілген беттеріне ылғал кіріп үлкейтіп жібермес үшін тығыздағышпен бітеңіз.
 - Құрылғының астыңғы жағын бу мен ылғалдан қорғаңыз.
 - Құрылғыны есіктің жанына немесе терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыстар құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.
 - Өр құрылғының астыңғы жағында өз желдеткіштері бар.
 - Егер құрылғы тартпаның үстіне орнатылса:
 - Желдеткішке кіріп кетуі мүмкін кішкене қағаздарды немесе парақтарды сақтамаңыз, себебі олар салқындатқышқа зақым келтіруі немесе салқындату жүйесін зақымдауы мүмкін.
 - Құрылғының астыңғы жағы мен тартпада сақталған заттардың арасына кемінде 2 см орын қалдырыңыз.
 - Құрылғының астыңғы жағында орналасқан кез келген бөлгіш панельді алыңыз.

2.2 Электр тогына қосу

АБАЙЛАҢЫЗ!

Өрт және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Барлық электр қосылымын білікті электрші .
- Егер белгіше  техникалық ақпарат тақтайшасында жазылмаса, құрылғыны.
- Қандай да бір әрекетті орындау алдында, құрылғының электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Техникалық ақпарат тақтасындағы параметрлердің негізгі қуатпен жабдықтау желісіндегі электр параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
- Құрылғы дұрыс орнатылғанын тексеріңіз. Бос әрі дұрыс емес электр желісінің кабелі немесе ашасы (бар болса) ағытпаны тым ысытып жіберуі мүмкін.

- Дұрыс желілік кабельді пайдаланыңыз.
- Желілік кабельдің шатасуына мүмкіндік бермеңіз.
- Амортизатор орнатылғанын тексеріңіз.
- Сымға деформацияға қарсы қапсырманы пайдаланыңыз.
- Құрылғыны розеткаға жалғаған кезде желілік кабель немесе аша (бар болса) ыстық құрылғыға немесе ыстық ыдысқа тиіп кетпеуін қадағалаңыз.
- Көп тармақты адаптер мен ұзартқыш сымды қолданбаңыз.
- Құрылғының ашасы (бар болса) мен желілік кабельге ешбір зақым келтірмеңіз. Зақымдалған желілік кабельді ауыстыру үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына немесе электр маманына хабарласыңыз.
- Ток жүріп тұрған және гидроизоляциясы бар бөлшектерді электр қатерінен қорғау үшін құралсыз алынбайтын етіп мықтап орнату керек.
- Құрылғының ашасын розеткаға тек құрылғыны орнатып болғаннан кейін ғана қосыңыз. Орнатып болғаннан кейін ашаның қол жететін жерде тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Егер розетка бекітілмеген болса, ашаны жалғамаңыз.
- Құрылғыны ажырату үшін электр сымынан тартпаңыз. Өрдайым қорек ашаны қолмен тартып шығарыңыз.
- Тек дұрыс оқшаулағыш құралдарды қолданыңыз: желіні қорғайтын ажыратқыштарды, сақтандырғыштарды (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштарды пайдаланыңыз.
- Электр қондырғысында құрылғыны кез келген ток полюстерінен ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құрылғы болуы керек. Оқшаулағыш құрылғыда кеңдігі 3 мм-ден кем емес саңылау болу керек.

2.3 Пайдалану

АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақат алу, күйіп қалу және тоқ соғу қаупі бар.

- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Бірінші рет пайдалану алдында бүкіл орауышты, жапсырмаларды және қорғағыш пленканы (тиісті болса) алып тастаңыз.
- Желдету саңылауларының бітелмегенін тексеріңіз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Пісіру аймағын қолданып болғаннан кейін әрқашан «off» (өшіру) күйіне орнатыңыз.
- Пісіру аймақтарына пышақтарды немесе кәстрөл қақпақтарын қоюға болмайды. Олар ыстық болуы мүмкін.
- Құрылғыны дымқыл қолдармен немесе суға тиіп тұрғанда пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны жұмыс беті немесе сақтау беті ретінде пайдаланбаңыз.
- Егер құрылғының беті жарылса, құрылғыны қуат желісінен дереу ажыратыңыз. Бұл ток соғуын болдырмау үшін істеледі.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, жүрекширатқышы бар пайдаланушылар индукциялық пісіру аймақтарынан кемінен 30 см аралықта болуы қажет.
- Тағамды ыстық майға қойсаңыз, ол шашырауы мүмкін.
- Егер осы құрылғының өндірушісі басқаша көрсетпесе, пісіру беті мен ыдыс арасында алюминий фольга немесе басқа материалдарды пайдаланбаңыз.
- Бұл құрылғыда өндіруші ұсынған аксессуарларды ғана пайдаланыңыз.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Өртену және жарылу қаупі бар.

- Қыздырғанда майлардан тұтанғыш булар бөлінуі мүмкін. Майлармен пісіргенде, отты немесе қыздырылған заттарды алыс ұстаңыз.
- Өте ыстық майдан бөлінетін булар өздігінен өртенуі мүмкін.
- Құрамында тамақ қалдықтары болуы мүмкін пайдаланылған май бірінші рет пайдаланылған майға қарағанда төменірек температурада өртенуі мүмкін.
- Тұтанғыш өнімдерді немесе тұтанғыш өнімдермен ылғалдандырылған

заттарды құрылғының ішіне, жанына немесе үстіне қоймаңыз.

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Құрылғыға зақым келу қаупі бар.

- Күйіп қалуды болдырмау үшін басқару тақтасында ыстық ыдыстарды сақтауға болмайды.
- Ыстық табаның қақпағын пештің ыстық әйнек бетіне қоймаңыз.
- Ыдысты құрғақ болғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне заттардың немесе ыдыстардың құлауына жол бермеңіз. Бет зақымдалуы мүмкін.
- Әзірлеу аймақтарын бос ыдыс қойып немесе ыдыссыз белсендіреңіз.
- Құйылған шойыннан жасалған немесе астына нұқсан келген ыдыстар, шыны/шыны керамика бетке сызат түсіреді. Әзірлеу бетінде жылжыту керек болғанда әрқашан осы заттарды жоғары көтеріңіз.

2.4 Күту және тазалау

- Құрылғының бетіндегі материалдың сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Тазалау алдында құрылғыны өшіріп, суытыңыз.
- Құрылғыны дымқыл жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Бейтарап жуғыш заттарды ғана қолданыңыз. Егер басқасы көрсетілмесе, жеміргіш өнімдерді, түрпілі жөкелерді, еріткіштерді немесе металл заттарды пайдаланбаңыз.

2.5 Қызмет

- Құрылғыны жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Тек түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.
- Осы өнімнің ішіндегі шам(дар) мен шамдардың қосалқы бөлшектері жеке сатылады: Бұл шамдар температура, діріл, ылғалдылық сияқты төтенше физикалық жағдайларға тұрмыстық құрылғылардың қарсы тұруына немесе құрылғының жұмыс жағдайы туралы сигнал беруге арналған. Олар басқа қолданбаларда пайдалануға арналмаған және тұрғын үйлерді жарықтандыруға сәйкес келмейді.

2.6 Қоқысқа тастау

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Жарақат алу немесе тұншығу қаупі бар.

- Құрылғыны утилизациялау жолы туралы ақпарат алу үшін дилерге,

өндірушінің уәкілетті тұлғасына немесе жергілікті қатты тұрмыстық қалдықтар операторына хабарласыңыз.

- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыға жақын орналасқан электр кабелін кесіп, утилизациялаңыз.

3. ОРНАТУ

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

3.1 Орнату алдында

Пешті орнату алдында, техникалық ақпарат тақтайшасынан төмендегі ақпаратты жазып алыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасы пештің төменгі жағында орналасқан.

Сериялық нөмірі

3.2 Кіріктірілген пештер

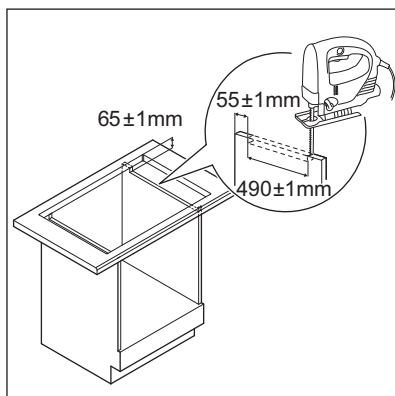
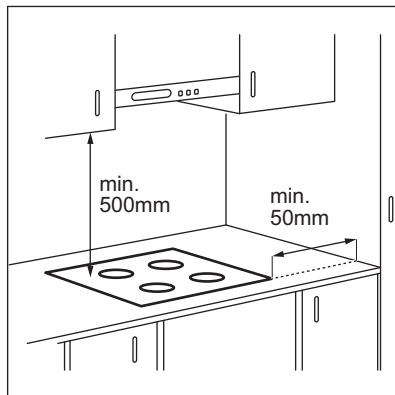
Кіріктірілген пештерді, аспапты дұрыс қондырылған пештерге және стандартты талаптарға сай келетін жұмыс беттеріне құрастырғаннан кейін ғана пайдаланыңыз.

3.3 Қосылым кабелі

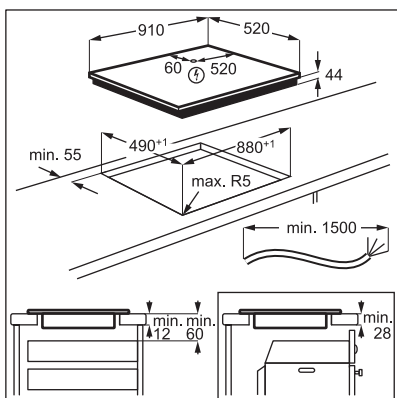
- Плита қосылым кабелімен пайдаланылады.
- Нұқсан келген қуат сымын ауыстыру үшін мына кабель түрін қолданыңыз: H05V2V2-F бұл 90°C не жоғарырақ температураға төзеді. Уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Қосылым кабелін тек білікті электрші ауыстыруы керек.

3.4 Құрастыру

Құрылғыны ауа тартқыштың астына орнатсаңыз, құрылғылардың арасындағы мин. қашықтықты орнату нұсқауларынан қараңыз.



Құрылғы тартпаның үстіне орнатылса, пештің желдеткіші тағам пісіру барысында тартпадағы заттарды жылытуы мүмкін.



Төмендегі сызбада көрсетілген толық атауды теру арқылы «Electrolux индукциялық плитасын орнату әдісі — жұмыс үстеліне орнату» видео оқулығын қараңыз.

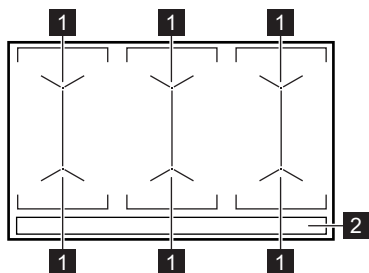
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



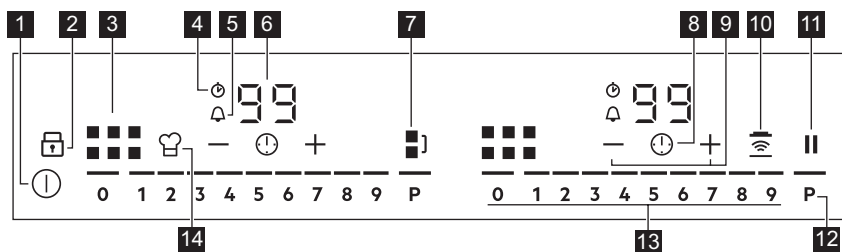
4. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

4.1 Пісіруге арналған беттің көрінісі













- 1 Индукциялық пісіру алаңы
- 2 Басқару панелі

4.2 Басқару панелінің көрінісі



Құрылғыны іске қосу үшін сенсорлық өрістерді пайдаланыңыз. Бейнебеттер, индикаторлар мен дыбыстық сигналдар қай функциялардың жұмыс жасайтынын көрсетеді.


| Сенсорлық өріс | Түсіндірме |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 1  | Пешті қосу және өшіру үшін. |
| 2  | Құлыптау немесе Бала қауіпсіздігі құрылғысы белсендіру немесе өшіру. |
| 3  | Белсенді аймақты көрсету. |
| 4  | CountUp Timer индикаторы. |
| 5  | Кері санақ таймері индикаторы. |
| 6 - | Таймер дисплейі: 00–99 минут. |
| 7  | Bridge қосу және өшіру және режимдер арасында ауыстыру. |
| 8  | Таймер функцияны таңдау. |
| 9  | Уақытты арттыру немесе азайту. |
| 10  | Hob²Hood қосу және өшіру. |
| 11  | Кідіріс қосу және өшіру. |
| 12  | PowerBoost белсендіру. |
| 13 - | Қыздыру параметрін орнату: 0–9. |
| 14  | PowerSlide қосу және өшіру. |

5. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ

АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

5.1 Қосу және өшіру

Пешті қосу немесе өшіру үшін  түймесін 1 секунд бойы түртіңіз.

Пешті қосқаннан кейін басқару панелі жанады да, пешті сөндіргеннен кейін ешеді.

5.2 Автоматты түрде өшіру

Функция пештің үстін төмендегі жағдайларда автоматты түрде сөндіреді:

- пештің үстіне 50 секунд бойы ешбір ыдыс қойылмаса,

- ыдысты қойғаннан кейін 50 секунд қызу параметрін орнатпасаңыз,
- басқару панеліне бір нәрсе төгіп алсаңыз немесе ол 10 секундтан артық (ыдыс, киім т.с.с.) жабық қалса. Дыбыстық сигнал естілгенде, пеш сөнеді. Басқару панелінен затты алып тастаңыз немесе оны тазалаңыз.
- пеш тым қатты қызады (мысалы, кастрюль қайнатылған кезде). Пешті қайтадан қолданар алдында, пісіру алаңын суытыңыз.
- пісіру аумағын сөндірмесеңіз немесе қызу параметрін өзгертпесеңіз. Біраз уақыт өткеннен кейін пеш сөнеді.

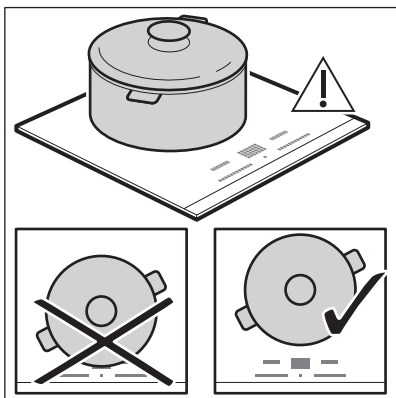
Қыздыру параметрі мен плита сөнетін уақыт арасындағы байланыс:

| Жылу параметрі | Плита мына уақыттан кейін сөнеді |
|----------------|----------------------------------|
| 1 - 2 | 6 сағат |
| 3 - 4 | 5 сағат |
| 5 | 4 сағат |
| 6 - 9 | 1,5 сағат |

5.3 Пісіру аймағын пайдалану

⚠ САҚТЫҚ ЕСКЕРТУ

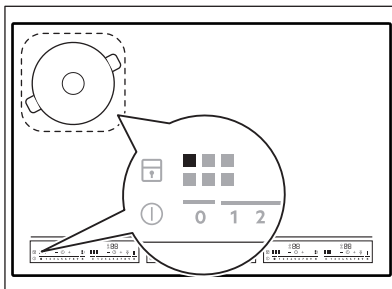
Басқару панеліне ыстық пісіру ыдыстарын қоймаңыз. Электроникалық бөлшектерге нұқсан келуі мүмкін.



Ыдыстарды таңдалған пісіру алаңының тура ортасына қойыңыз.

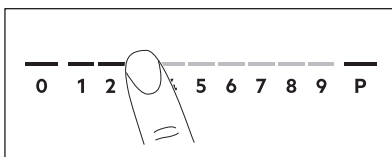
Индукциялық пісіру алаңдары ыдыстың түбінің өлшеміне автоматты түрде бейімделеді.

Ыдысты дұрыс орынға қойғанда, пеш ыдыстың қойылғанын анықтап, тиісті басқару жолағы жанады. Басқару жолағының үстіңгі жағында қызыл пісіру индикаторы көрініп, ыдыстың тұрған орнын көрсетеді.



Басқару панеліндегі әр текше индукциялық пісіру алаңындағы пісіру алаңын білдіреді. Алаң индикаторлары қай пісіру алаңының қандай басқару жолағымен басқарылып тұрғанын көрсетеді.

5.4 Жылу параметрі



1. Басқару жолағындағы қалаулы жылу параметрін басыңыз. Пісіру аумағы үшін жылу параметрін орнату немесе өзгерту үшін саусағыңызды басқару тақтасының бойымен жылжыта аласыз.
2. Пісіру аумағын қосу үшін 0 түймесін басыңыз.

Пісіру аймағына кастрөлді қойып, қызу параметрін орнатқаннан соң, кастрөлді алып тастағаннан кейін 2 минут бойы өзгеріссіз қалады. Басқару жолағы мен пісіру алаңының индикаторы 2 минут жыпылықтайды. Осы уақыт аралығында кастрөлді қайта пісіру аймағына қойсаңыз, қызу параметрі қайта қосылады. Өзге жағдайда пісіру аймағы өшеді.

5.5 OptiHeat Control (3 қадамдық қалдық қызу индикаторы)

⚠ АБАЙЛАҢЫЗ!

≡ / = / - Индикатор жанып тұрғанда қалдық ыстықтан күйіктер алу қаупі бар.

Индукциялық әзірлеу аймақтары әзірлеу процесі үшін қажет қызуды тікелей ыдыстың төменгі жағында тудырады. Шыны керамика ыдыстың қызуымен қызады.

≡ / = / - индикаторлары әзірлеу аймағы ыстық кезде көрінеді. Олар қазіргі уақытта пайдаланылып тұрған әзірлеу аймақтардың қалдық қызуын көрсетеді.

Сондай-ақ бұл индикатор мына жағдайда көрінуі мүмкін:

- тіпті пайдаланып жатпасаңыз да, іргелес әзірлеу аймақтары үшін,
- суық әзірлеу аймағына ыстық ыдыс қойылғанда,
- плита белсенсіздірілгенде, бірақ әзірлеу аймағы әлі ыстық кезде.

Бұл индикатор әзірлеу аймағы суығанда жоғалады.

5.6 Bridge

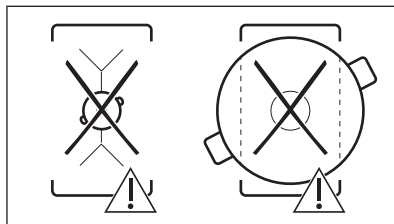
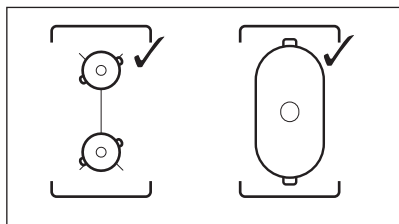
Бұл функция екі пісіру аймағын жалғайды және олар бір аймақ ретінде жұмыс істейді. Функцияны үлкен ыдыс үшін қолдануға болады.

1. Ыдысты екі пісіру алаңына қойыңыз. Ыдыс екі алаңның да ортасын жауып тұруы керек.

■] ақ түске ауысады.

2. Функцияны қосу үшін ■] түймесін басыңыз.
3. Қызу параметрін орнатыңыз.

Ыдыстар екі алаңның да ортасын жауып, бірақ белгіленген жерден аспай тұруы керек.



Функцияны өшіру үшін ■] түймесін түртіңіз. Пісіру аймақтары жеке-жеке жұмыс істейді.

5.7 PowerBoost

Бұл функция тиісті пісіру алаңына көбірек қуат жібереді және ол ыдыстың көлеміне байланысты. Бұл функцияны қысқа уақытқа ғана қосуға болады.

Пісіру алаңына арналған функцияны қосу үшін P түртіңіз.

Белгінің түсі қызылға айналады. Функция автоматты түрде сөнеді.



Ұзақтық параметрінің ең үлкен мәндерін "Техникалық ақпарат" тарауынан қараңыз.

5.8 Кідіріс

Функция қосұлы тұрғанда Ⓛ және || белгілері пайдаланылады.

Функция таймер функцияларын тоқтатпайды.

Функцияны белсендіру үшін || түймешігін басыңыз.

Белгінің түсі қызылға айналады. Жылу параметрі 1-ге дейін төмендетілді.

Функцияны өшіру үшін: || түймешігін басыңыз. Таңба ақ түске боялады. Алдыңғы жылу параметрі қосылады.

5.9 Таймер

🔔 Кері санақ таймері

Бұл функциямен пісіру алаңының бір пісіру циклы кезінде қанша уақыт жұмыс істейтінін көрсетіңіз.

Алдымен қызу параметрін, содан кейін функцияны орнатыңыз.

1. Функцияны іске қосу немесе уақытты өзгерту үшін түртіңіз.

Дисплейде таймер цифрлары және және индикаторлары пайда болады. түсі қызылға айналады, содан кейін аққа айналады.

Таймер қойылмаса, индикаторлар 4 секундтан кейін көрінбей кетеді.

2. Уақытты орнату үшін немесе түртіңіз (00–99 минут).

3 секундтан кейін таймер автоматты түрде кері санай бастайды. , және индикаторлары жоғалады. қызыл түсте қала береді.

Уақыт аяқталған кезде, дыбыстық сигнал естіліп белгішесі жыпылықтайды.

Сигналды тоқтату үшін түртіңіз.

Функцияны өшіру: түймесін түртіңіз. және индикаторлары жанады.

Дисплейде орнату үшін немесе қолданыңыз. Альтернатива ретінде қызу параметрін 0 қалпына қоюға болады. Нәтижесінде сигнал естіледі және таймер біржола тоқтайды.

CountUp Timer

Пісіру алаңдарының жұмыс істеу уақытының ұзақтығын бақылау үшін осы функцияны қолдануға болады.

Функцияны қосу үшін түймесін екі рет түртіңіз.

индикаторы қызыл түске айналып, таймер автоматты түрде санай бастайды.

Функцияны өшіру: түймесін түртіңіз.

Индикатор жарығы жанғанда, түймесін түртіңіз.

Минут сайынғы дыбыс

Сіз бұл функцияны пеш іске қосылған кезде, бірақ ешқандай пісіру аймағы жұмыс істемей тұрған кезде қолдана аласыз.

Басқару панелін көру үшін ыдысты пісіру алаңына қойыңыз.

1. Функцияны қосу үшін түймесін индикаторы қызыл түске ауысқанша түртіңіз.

2. Уақытты орнату үшін немесе түймесін түртіңіз.

Функция 4 секундтан кейін автоматты

түрде басталады. , және

индикаторлары жоғалады. қызыл түсте қала береді.

Функцияны орнатқаннан кейін, ыдысты алыңыз.

Уақыт аяқталған кезде, дыбыстық сигнал естіліп белгішесі жыпылықтайды.

Сигналды тоқтату үшін түртіңіз.

Функцияны өшіру: түймесін түртіңіз. және индикаторлары жанады.

Дисплейде орнату үшін немесе қолданыңыз.



Функция ешқандай пісіру аймағының жұмысына әсер етпейді.

5.10 Құлыптау

Басқару панелін пеш жұмыс істеп тұрғанда бұғаттауға болады. Ол қызу параметрінің абайсызда өзгеруіне жол бермейді.

Алдымен қызу параметрін орнатыңыз.

Функцияны қосу үшін түймесін басыңыз. Белгі түсі қызылға айналады және жыпылықтайды.

Функцияны өшіру үшін бойы түртіңіз. Белгінің түсі аққа айналады.




Пешті сөндірген кезде, осы функция да тоқтайды.

5.11 Бала қауіпсіздігі құрылғысы

Бұл функция плитаның байқаусыз іске қосылуына жол бермейді.



Әуелі пештің үстін қосып, қызу параметрін орнатпаңыз.


Функцияны қосу үшін  белгісін қызыл түске айналғанша басыңыз. Басқару жолақтары көрінбей кетеді. Плитаны ажыратыңыз.





Пешті сөндірген кезде функция әлі қосулы тұрады.

Функцияны тек бір пісіру уақыты үшін

өшіру: Пешті  арқылы қосыңыз. 

жанады.  түймесін ақ түске аусқанша түртіңіз. Басқару жолақтары пайда болады. Қызу параметрін 50 секунд ішінде орнатыңыз. Пешті жұмыс істететі аласыз.

Пешті  көмегімен сөндірген кезде, функция әлі қосулы тұрады.

Функцияны біржола өшіру: Пешті қосыңыз, қызу параметрін орнатпаңыз.  түймесін ақ түске ауысқанша түртіңіз. Басқару жолақтары пайда болады. Плитаны ажыратыңыз.

5.12 PowerSlide

Бұл функция ыдысты индукциялық алаңның басқа жеріне жылжыту арқылы температураны реттеуге мүмкіндік береді.

Функция индукциялық алаңды қыздыру параметрлері әр түрлі үшін алаңға бөледі. Пеш пісіру ыдысының орнын анықтайды және оның орнына сәйкес келетін қызу параметрін реттейді.




Функцияны пайдаланғанда, тек бір ыдыс ғана пайдаланыңыз. Қызу параметрін өзгертіңіз келсе, ыдысты көтеріп, басқа алаңға қойыңыз. Ыдысты сырғытқанда пештің үстіне сызат түсіп, өңі кетуі мүмкін.


- Алаң индикаторы тіптен бір алаң қолданылып тұрса да екі алаңды көпір ретінде көрсетеді.
- Алаңдардың кемінде біреуі автоматты түрде қосылса, қызу параметрін қолдан реттей аласыз.
- Әр орын үшін қыздыру параметрін жеке өзгертуге болады. Пешті сөндіргенде пеш функцияны жадында сақтап,

функцияны келесі жолы іске қосқанда қайта қолданады.

- Қызу параметрін өзгертіңіз келсе, ыдысты көтеріп, басқа алаңға қойыңыз. Ыдысты сырғытқанда пештің үстіне сызат түсіп, өңі кетуі мүмкін.


Функцияны қосу үшін  түймесін басыңыз. Таңба қызыл түске боялады және басқару жолағы әдепкі қызу параметрін көрсетеді. Барлық пісіру алаңы 9 минут жұмыс істейді.

9 минуттан кейін дыбыстық сигнал естіледі және бос пісіру алаңдары сөнеді. Бұл

функцияны жалғастыру үшін  түймесін басыңыз. Кастрөлді жылжытуыңызға немесе оны жаңа күйге орналастыруыңызға болады.

Әдепкі қызу параметрін өзгерту үшін басқару жолағын қолмен түртіп, тиісті деңгейді таңдаңыз.

- Әдепкі қызу параметрін тек егер функция белсенді болса ғана өзгертуіңізге болады.
- Әр позиция үшін әдепкі қызу параметрлерін бөлек өзгертуге болады. Пешті сөндіргенде, ол сіздің параметрлеріңізді есте сақтайды және келесі функцияны іске қосқанда қолданады.

Функцияны өшіру үшін  түймесін түртіңіз. Таңба ақ түске ауысады.

5.13 Hob²Hood

Бұл — плитаны арнайы ауа тартқыш құралға жалғайтын кеңейтілген реттелетін функция. Пеш пен ауа тартқыш құрал екеуі де инфрақызыл сигнал коммуникаторымен жабдықталған. Желдеткіштің жылдамдығы режим параметрі мен пештің үстіндегі ең ыстық ыдыстың температурасы бойынша автоматты түрде анықталады. Сондай-ақ плитадан желдеткішті қолмен басқаруға болады.



Ауа тартқыш құралдардың көпшілігінде бастапқыда қашықтан басқару жүйесі ажыратылып тұрады. Функцияны пайдаланбай тұрып оны белсендіріңіз. Қосымша ақпаратты ауа тартқыш құралдың пайдалану нұсқаулығын қараңыз.

Функцияны автоматты түрде басқару
Функцияны автоматты түрде басқару үшін автоматты режимді Н1–Н6 ретінде орнатыңыз. Пеш бастапқыда Н5 ретінде орнатылады. Пеш жұмыс істеген сайын сорғыш әрекет етеді. Пеш ыдыстың температурасын автоматты түрде анықтап, желдеткіштің жылдамдығын реттейді.

Жарықты белсендіру

Пешті іске қосқан кезде пеш автоматты түрде жарықты қосатындай етіп орнатуға болады. Ол үшін автоматты режимді Н1–Н6 ретінде орнатыңыз.



Сорғыштағы жарық пешті сөндіргеннен кейін 2 минуттан кейін сөнеді.

Автоматты режимдер

| | Автом атты жарық | Қайнат у1) | Қуыру2) |
|------------|------------------|------------------------|------------------------|
| Режим Н0 | Өшірулі | Өшірулі | Өшірулі |
| Режим Н1 | Қосулы | Өшірулі | Өшірулі |
| Режим Н23) | Қосулы | Желдеткіш жылдамдығы 1 | Желдеткіш жылдамдығы 1 |
| Режим Н3 | Қосулы | Өшірулі | Желдеткіш жылдамдығы 1 |
| Режим Н4 | Қосулы | Желдеткіш жылдамдығы 1 | Желдеткіш жылдамдығы 1 |
| Режим Н5 | Қосулы | Желдеткіш жылдамдығы 1 | Желдеткіш жылдамдығы 2 |

| | Автом атты жарық | Қайнат у1) | Қуыру2) |
|----------|------------------|------------------------|------------------------|
| Режим Н6 | Қосулы | Желдеткіш жылдамдығы 2 | Желдеткіш жылдамдығы 3 |

- 1) Пеш қайнау процесін сезіп, желдеткіштің жылдамдығын автоматты режимге сай қосады.
- 2) Пеш қуыру процесін сезіп, желдеткіштің жылдамдығын автоматты режимге сай қосады.
- 3) Бұл режим желдеткіш пен шамды қосады және келесіге тәуелді емес: температура.

Автоматты режимді өзгерту

1. Құрылғыны сөндіріңіз.
2. 3 секунд бойы түртіңіз. Дисплей жанады да, сөнеді.
3. 3 секунд бойы түртіңіз.
4. түймесін Н белгішесі жанғанша бірнеше рет түртіңіз.
5. Автоматты режимді таңдау үшін Таймердің түймесін түртіңіз.

Пісіруді аяқтағаннан кейін және пешті сөндіргенде, сорғыштың желдеткіші әлі де белгілі бір уақыт бойы жұмыс істеуі мүмкін. Осы уақыттан кейін жүйе желдеткішті автоматты түрде сөндіріп, желдеткішті алдағы 30 секунд ішінде кездейсоқ қосып қоюға жол бермейді.





Сорғышты сорғыш панелінде тікелей пайдалану үшін функцияның автоматты режимін өшіріңіз.

Желдеткіштің жылдамдығын қолмен басқару

Сондай-ақ, желдеткішті пеш арқылы қолмен де басқара аласыз.

Пеш қосулы тұрғанда түймесін басыңыз. Бұл функцияның автоматты режимін сөндіріп, желдеткіштің жылдамдығын қолмен өзгертуге мүмкіндік береді.

белгісін басқанда, желдеткіштің жылдамдығын бір бірлікке көбейтесіз. Ең

жоғарғы деңгейге жеткенде  белгісін қайта бассаңыз, желдеткіштің жылдамдығы 0-ге қойылып, тартқыш құрылғының желдеткіші сөнеді. Желдеткіштің жылдамдығын 1-ге қойып желдеткішті қосу үшін  белгісін басыңыз.



Функцияның автоматты режимін іске қосу үшін пешті сөндіріп, қайта іске қосыңыз.

5.14 OffSound Control (Дыбыстық сигналдарды сөндіру және қосу)


Алдымен пешті сөндіріңіз.





1. Пешті қосу үшін  белгісін 3 секунд қосыңыз.

Дисплей жанады да, сөнеді.


2. 3 секунд бойы  түртіңіз.


 немесе  і жанады.

3. Келесілердің бірін таңдау үшін таймердің  белгішесін түртіңіз:

-   - сигналдар сөндірулі
-   - сигналдар қосылу

4. Пеш автоматты түрде сөніп, растауды құптағанша күтіңіз.

Функция  орнатқанда, төмендегі жағдайларда ғана дыбыстық сигнал естіледі:

-  түрткенде
- Минут сайынғы дыбыс белгішесі сөнеді
- Кері санақ таймері белгішесі сөнеді
- басқару тақтасына бір нәрсе қойғанда

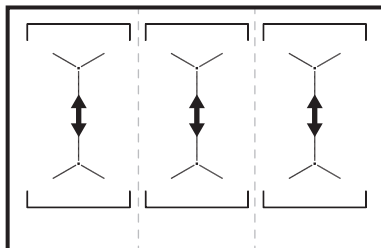
5.15 Қуатты басқару

Егер бірнеше аймақ белсеңді болып, тұтынатын қуат қуат көзінің шектеуінен

асып кетсе, бұл функция қолжетімді қуатты барлық пісіру аймақтары арасында бөледі. Плита тұрғын жайда орнатылған сақтандырғыштарды қорғау мақсатында қызу параметрлерін реттейді.

- Пісіру аймақтары пештің фазаларының орналасуына және нөміріне сәйкес топтастырылған. Өр фазада 3680 Вт көлемінде максималды электрлік жүк бар. Егер плита бір фазадағы барынша қолжетімді қуат шегіне жетсе, пісіру аймақтарының қуаты автоматты түрде азаяды.
- Қуаты азайтылған пісіру алаңдары үшін басқару панелінде ең үлкен ықтимал қызу параметрлері көрсетіледі.
- Егер жоғары жылу параметріне қолжетімсіз болса, алдымен басқа пісіру алаңдарындағы жылуды азайтыңыз.
- Функцияның қосылу-қосылмауы ыдыстардың саны мен өлшемдеріне байланысты.

Қуатты пісіру аймақтары арасында таратудың ықтимал түрлері бойынша суретті қараңыз.



6. АҚЫЛ-КЕҢЕС



АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

6.1 Ыдыс-аяқ



Индукциялық пісіру алаңдары үшін күшті электромагниттік өріс ыдысты тез қыздырады.

Индукциялық пісіру алаңдарын тиісті ыдыстармен қолданыңыз.

- Ыдыстың түбі мүмкіндігінше қалың және тегіс болуы керек.
- Плитаның үстіне қоюдан бұрын табақтың таза және құрғақ болуын қамтамасыз етіңіз.
- Сызылуды болдырмас үшін кастрюльді керамикалық әйнекке сырғытпаңыз немесе ысқыламаңыз.

Ыдыс-аяқ материалы

- **дұрыс:** шойын, темір, эмальмен қапталған болат, тоттанбайтын темір, табаны көп қабаттан тұратын ыдыс (өндіруші тарапынан дұрыс таңба салынған).
- **дұрыс емес:** алюминий, мыс, жез, шыны, керамика, фарфор.

Мына жағдайларда ыдыс индукциялық плита үшін жарамды:

- су ең жоғары қызу параметріне орнатылған аймақта өте тез қайнайды.
- магнит ыдыстың түбіне тартылып түседі.

Ыдыс өлшемдері

- Индукциялық пісіру алаңдары ыдыстың түбінің өлшеміне автоматты түрде бейімделеді.
- Пісіру алаңының тиімділігі ыдыстың диаметріне байланысты. Диаметрі көрсетілген ең кіші диаметрден кіші болған ыдыс, пісіру алаңынан бөлінетін қуаттың бір бөлігін ғана алады.
- Қауіпсіздік мақсатында және пісірудің оңтайлы нәтижелері үшін «Пісіру алаңдарының сипаттамасында» көрсетілген өлшемдерден үлкен болған ыдысты пайдаланбаңыз. Пісіру барысында ыдысты басқару панеліне жақын қоймаңыз. Бұл басқару панелінің жұмысына әсер етуі немесе плитаның функцияларын кездейсоқ іске қосуы мүмкін.



«Техникалық сипаттама» бөлімін қараңыз.

6.2 Жұмыс кезіндегі шуыл



Шуылдың болуы қалыпты жағдай және бұлар ешбір ақауды білдірмейді. Ыдыстардың шулары ыдыстың материалына және қуат деңгейіне байланысты әртүрлі болуы мүмкін.

Ыдысқа қатысты шулар:

- сытырлаған шу: ыдыс әртүрлі материалдан жасалған (сэндвич тәсілімен).
- ысылдаған дыбыс: пісіру алаңының қуаты өте жоғары және ыдыс әр түрлі материалдан жасалған (сэндвич тәсілімен).
- ызыңдау: жоғары қуат деңгейін пайдаланып отырсыз.

Плитаға қатысты шулар:

- сыртылдау: электр желісінің қосылуы.
- ысылдау, ызыңдау: желдеткіш жұмыс істеп тұр.
- ырғақты дыбыс: ыдыс анықталды.

6.3 Öko Timer (Эко таймер)

Қуатты үнемдеу үшін пісіру алаңының қыздырғышы кері санақ таймерінің сигналы естілмей тұрып сөнеді. Жұмыс істеу уақытының әр түрлі болуы қызу параметріне және пісіру уақытына байланысты.

6.4 Өзірлеу кезінде қолдану жағдайларының мысалдары

Пісіру алаңының қызу параметрі мен қуатты тұтыну мәні өзара тура байланысты емес. Қызу параметрін көбейткен кезде, пісіру алаңы пайдаланатын қуат мәні пропорциональды түрде көбеймейді. Сондықтан орташа қызу параметрін қолданатын пісіру алаңы, өз қуатының жартысынан азын жұмсайды.



Кестедегі деректер тек нұсқау ретінде берілген.

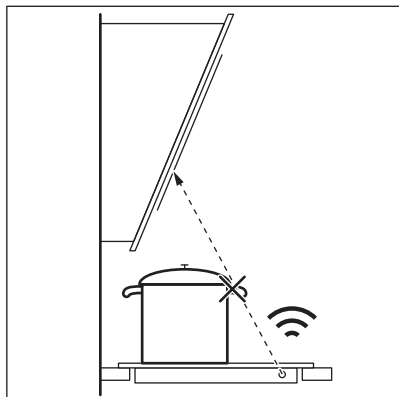
| Жылу параметрі | Мына үшін пайдалану: | Уақыт (мин.) | Кеңестер |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Өзірленген тамақты жылы ұстаңыз. | қажет болған жағдайда | Ыдыстарды қақпақпен жабыңыз. |
| 1 - 2 | Голландиялық ерітілген соус: май, шоколад, желатин. | 5 - 25 | Ара-тұра араластырыңыз. |
| 1 - 2 | Қатайту үшін: үлпілдек омлеттер, пісірілген жұмыртқа. | 10 - 40 | Қақпағын жауып пісіру керек. |
| 2 - 3 | Күріш және сүтке пісірілген тағамдарды баяу қайнату, дайын тағамдарды жылыту. | 25 - 50 | Кемінде күріштен екі есе көп сұйық қосыңыз, сүт тағамдарын пісірудің ортасына келгенде араластырыңыз. |
| 3 - 4 | Көкөністерді, балықты, етті бумен пісіру. | 20 - 45 | Бірнеше ас қасық сұйықтық құйыңыз. |
| 4 - 5 | Картопты бумен әзірлеу. | 20 - 60 | 750 г картопқа ең көбі ¼ л су пайдаланыңыз. |
| 4 - 5 | Тамақтың, бұқтырманың және сорпалардың үлкенірек мөлшерлерін пісіру. | 60 - 150 | 3 л-ге дейін сұйықтық плюс ингредиенттер. |
| 6 - 7 | Жеңіл қуыру: эскалоп, кордон блю сиыр еті, котлеттер, фрикаделькалар, сосискалар, бауыр, ру, жұмыртқа, панкейктер, донаттар. | қажет болған жағдайда | Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз. |
| 7 - 8 | Қатты қуыру, картоп құймағы, сүбе стейктері, стейктер. | 5 - 15 | Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз. |
| 9 | Суды қайнату, паста әзірлеу, етті қуыру (гуляш, кәстрөлде қуыру), қатты қуырылған картоп. | | |
| P | Судың көп мөлшерін қайнатыңыз. PowerBoost белсендіріледі. | | |

6.5 Hob²Hood функциясына арналған ақыл-кеңес

Плитаны келесі функциямен пайдаланғанда:


- Ауа тартқыштың тақтасын тікелей түсетін күн сәулесінен қорғаңыз.
- Ауа тартқыштың тақтасына галогенді жарықты түсірмеңіз.
- Пештің басқару панелін жаппаңыз.
- Пеш пен тартқыш құрылғы арасындағы сигналға кедергі жасамаңыз (мысалы, қолыңызбен, ыдыс тұтқасымен не биік ыдыспен). Суретті қараңыз.

Суреттегі ауа тартқыш мысал ретінде ғана берілген.



Басқа қашықтан басқаратын құрылғылар сигналды бұғаттауы мүмкін. Hob²Hood қосулы тұрғанда пешке жақын жерде осындай құралдарды пайдаланбаңыз.

Hob²Hood функциясы бар пештің ауа тартқыштары

Осы функциямен жұмыс істейтін пештің ауа тартқыштарының толық ауқымын тұтынушыларға арналған веб-сайттан алуға болады. Осы функциямен жұмыс істейтін Electrolux пештің ауа тартқыштарында таңба болуы керек 

7. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ

АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

7.1 Жалпы ақпарат

- Плитаны әр пайдаланудан кейін тазалаңыз.
- Өрқашан табаны таза ыдысты пайдаланыңыз.
- Беттегі сызаттар немесе қара дақтар плитаның жұмысына әсер етпейді.
- Пештің бетіне арналған арнайы тазалағышты пайдаланыңыз.
- Шыныға арналған арнайы қырғышты пайдаланыңыз.

7.2 Пештің үстін тазалау

- **Дереу тазалаңыз:** еріген пластик, пластик жұқалтыр, қант және қанты бар

тағам немесе қоқыстар пештің бетіне зақым келтіруі мүмкін. Күйіп қалмау үшін абай болыңыз. Қырғышты шыны бетке арнайы сүйір бұрыш жасап қойып, оны жылжыта отырып тазалаңыз.

- **Пештің үсті жеткілікті түрде суыған кезде алыңыз:** әк дақтары, су дақтары, май дақтары, металдың жылтыраған дақтары. Пештің бетін дымқыл шүберекпен және жеміргіш емес жуғыш затпен тазалаңыз. Тазалап болғаннан кейін пештің үстін жұмсақ шүберекпен сүртіңіз.
- **Жылтыраған металл дақтарын кетіріңіз:** сірке суы қосылған су ерітіндісін пайдаланып, әйнек бетін шүберекпен тазалаңыз.




8. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ

АБАЙЛАҢЫЗ!

Қауіпсіздік тарауларын қараңыз.

8.1 Не істерсіз, егер...

| Мәселе | Ықтимал себебі | Шешім |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Плитаны іске қоса немесе пайдалана алмайсыз. | Плита электр жүйесіне қосылмаған немесе ол дұрыс жалғанбаған. | Плитаның электр жүйесіне дұрыс қосылғанын тексеріңіз. |
| | Сақтандырғыш күйіп кеткен. | Ақаулыққа сақтандырғыштың себеп болмағанын тексеріңіз. Сақтандырғыш қайта-қайта күйіп кете берсе, білікті электр маманына хабарласыңыз. |
| | Сіз бір уақытта 2 немесе одан да көп сенсорлық өрісті түрттіңіз. | Тек бір сенсор өрісін түрттіңіз. |
| | Кідіріс жұмыс істейді. | «Үзіліс» тарауын қараңыз. |
| | Басқару панелінде су немесе май дақтары бар. | Басқару панелін тазалаңыз. |
| Тұрақты сигнал дыбысын естисіз. | Электрлік байланыс дұрыс емес. | Плитаны электр желісінен ажыратыңыз. Білікті электр маманына хабарласып, оның орнатылуын тексертіңіз. |
| Пісіру аймақтарының біріне макс. қызу параметрін орната алмайсыз. | Басқа пісіру аймақтары макс. қолжетімді қуатты пайдаланады. Сіздің плитаңыз дұрыс жұмыс істеп тұр. | Осы фазаға қосылған басқа пісіру аймақтарының қыздыру параметрінің мәнін азайтыңыз. «Қуатты басқару» бөлімін қараңыз. |
| Акустикалық сигнал дыбысы естіліп, плита сөнеді. Плита сөнген кезде акустикалық сигнал естіледі. | Сіз бір немесе бірнеше сенсорлық өріске бірдеңе қоясыз. | Сенсорлық өрістердегі затты алып тастаңыз. |
| Плита сөнеді. | Сіз  сенсорлық өрісіне бір нәрсе қойғансыз. | Сенсорлық өрістегі затты алып тастаңыз. |
| Қалдық жылу индикаторы жанбай тұр. | Аймақ ыстық емес, себебі ол аз уақыт ғана қосылып тұрған не сенсордың ақауы бар. | Егер аймақ ысытындай ұзақ уақыт жұмыс істесе, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. |
| Нob²Hood жұмыс істемей тұр. | Сіз басқару панелін жаптыңыз. | Басқару панеліндегі затты алып тастаңыз. |
| | Сигналға бөгет жасайтын өте биік ыдысты пайдаландыңыз. | Кішірек ыдысты пайдаланыңыз, пісіру аймағын ауыстырыңыз не пештің механикалық қолмен басқарыңыз. |

| Мәселе | Ықтимал себебі | Шешім |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Панельдің сенсорлық өрістерін түрткен кезде ешбір сигнал естілмейді. | Дыбыстық сигналдар сөндірулі. | Дыбыстық сигналдарды қосыңыз. «Күнделікті пайдалану» бөлімін қараңыз. |
|  үстіндегі индикатор жанады. | Бала қауіпсіздігі құрылғысы немесе Құлыптау жұмыс істейді. | «Бала қауіпсіздігі құрылғысы» және «Құлыптау» тарауларын қараңыз. |
| Басқару жолағы жыпылықтайды. | Аймақта ешбір ыдыс жоқ немесе аймақ толығымен жабылмаған. | Пісіру аймағын толығымен жабатындай етіп ыдысты аймаққа қойыңыз. |
| | Ыдыс сай келмейді. | Индукциялық плита үшін жарамды ыдыстарды пайдаланыңыз. «Сөзкөмектер және кеңестер» бөлімін қараңыз. |
| | Ыдыс түбінің диаметрі аймақ үшін тым кішкене. | Дұрыс өлшемдері бар ыдысты қолданыңыз. «Техникалық деректер» бөлімін қараңыз. |
| Жылыту ұзақ уақыт алады. | Ыдыс тым кішкентай және пісіру алаңы өндіретін қуаттың бір бөлігін ғана алады. | Оңтайлы жылу беру үшін төменгі диаметрі пісіру алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни «Техникалық деректер» > «Пісіру алаңдарының сипаттамасы» бөліміндегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні). |
| | PowerSlide жұмыс істейді. Иілгіш индукциялық пісіру аймағына екі ыдыс қойылады немесе ыдыс осы функция іске қосқан бірнеше пісіру аймағын алады. | Тек бір кастрюльді пайдаланыңыз. «Икемді индукциялық пісіру аймағы» бөлімін қараңыз. |
|  және сан пайда болады. | Плитада қате бар. | Плитаны сөндіріңіз де, қайта 30 секундтан кейін іске қосыңыз. Егер  қайта жанса, пешті ток көзінен ағытыңыз. 30 секундтан кейін плитаны қайта қосыңыз. Ақаулық жойылмаса уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. |

8.2 Егер шешім табылмаса...

Ақаулықты өзіңіз түзете алмасаңыз, дилеріңізге неуәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Зауыттық тақтайшадағы деректерді беріңіз. Плита дұрыс пайдаланылғанын тексеріңіз. Егер

осы шарттар орындалмаса, сервистік техниктің немесе дилердің қызметі кепілдік мерзімінде де ақылы түрде орындалады. Кепілдік мерзімі мен уәкілетті қызмет көрсету орталықтары туралы ақпарат кепілдік кітапшасында көрсетілген.


9. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕК

9.1 Зауыттық тақтайша

Үлгісі EIV9467

PNC 949 596 708 00

Түрі 61 E6A 04 AA
Индукция 11.0 кВт
Сер.№
ELECTROLUX

400 В 3N 50 - 60 Гц
Жасалған жері: Германия
11.0 кВт


9.2 Пісіру аймақтарының сипаттамасы

| Пісіру аймағы | Номинальды қуат (ең жоғары қызу параметрі) [Вт] | PowerBoost [Вт] | PowerBoost ең үлкен уақыты [мин] | Ыдыстың диаметрі [мм] |
|---------------|-------------------------------------------------|-----------------|----------------------------------|-----------------------|
| Сол жақ алды | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Сол артқы жақ | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Ортаңғы алды | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Орталық артқы | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Оң жақ алды | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Оң артқы жақ | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |

Пісіру аймақтары қуатының ауқымы кестедегі деректерден аздап басқаша болуы мүмкін. Ол ыдыстың материалына және өлшемдеріне қарай өзгеріп отырады.

Оңтайлы жылу беру және пісіру нәтижелері үшін төменгі диаметрі пісіру

алаңының өлшеміне ұқсас ыдысты пайдаланыңыз (яғни кестедегі ыдыстың ең көп диаметрінің мәні). Пісіру алаңының диаметрінен үлкен ыдысты пайдалануға болмайды.

10. ҚУАТ ТИІМДІЛІГІ

10.1 Плитаға арналған Өнім туралы ақпарат ЕО экодизайн ережесіне

| | | | |
|---------------------------------------------------------------|---------------------|------------------------|--|
| Модель идентификаторы | EIV9467 | | |
| Плита түрі | Кірістірілген плита | | |
| Пісіру аумақтарының саны | 3 | | |
| Қыздыру технологиясы | Индукция | | |
| Пісіру аумағының ұзындығы (Ұ) және ені (Е) | Сол | Ұ 37.9 см Е 22.0 см | |
| Пісіру аумағының ұзындығы (Ұ) және ені (Е) | Орта | Ұ 37.9 см Е 22.0 см | |
| Пісіру аумағының ұзындығы (Ұ) және ені (Е) | Оң | Ұ 37.9 см Е 22.0 см | |
| Пісіру аумағы пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric cooking) | Сол | 186.8 Вт-сағ/кг | |

| | | |
|---------------------------------------------------------------|------|-----------------|
| Пісіру аумағы пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric cooking) | Орта | 186.8 Вт-сағ/кг |
| Пісіру аумағы пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric cooking) | Оң | 186.8 Вт-сағ/кг |
| Пештің пайдаланатын қуат мөлшері (EC electric hob) | | 186.8 Вт-сағ/кг |

IEC / EN 60350-2 — Пісіретін тұрмыстық электр құрылғылары — 2-бөлім: Пештер — өнімділікті өлшеу әдістері.

Пісіру аумағы пайдаланатын қуат мөлшерінің өлшемдері тиісті пісіру аймағындағы белгілер арқылы көрсетілген.

10.2 Қуатты үнемдеу


Төмендегі кеңестерді орындасаңыз, күнделікті тағам пісірген кезде қуатты үнемдеуге болады.


- Суды тек қажетті мөлшерде ғана ысытыңыз.
- Егер мүмкін болса, ыдысқа әрқашан қақпақ жабыңыз.
- Пісіру алаңын іске қосу алдында оған ыдыс қойыңыз.
- Шағын ыдысты шағын пісіру алаңдарына қойыңыз.
- Ыдыстарды пісіру алаңының тура ортасына қойыңыз.
- Тағамды жылы ұстау немесе жібіту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз.

10.3 Қуатты тұтыну және қолданылатын төмен қуат режиміне жетудің максималды уақыты туралы өнім туралы ақпарат

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Сендірулі режимде пайдаланылатын қуат | 0.3 Вт |
| Құралдың қолданылатын төмен қуат режиміне автоматты түрде жетуі үшін қажетті ең көп уақыт | 2 мин |

11. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ҚАТЫСТЫ ЖАҒДАЙЛАР

Белгі  салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына зиян келтіретін

жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз. Белгі  салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.

Осы өнімнің өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген, оның нөмірінің бірінші саны өндірілген жылдың соңғы санына, екінші және үшінші сандар аптаның реттік нөміріне сәйкес келеді. Мысалы, 14512345 сериялық нөмірі өнім 2021 жылдың қырық бесінші аптасында өндірілгенін білдіреді.

Өндіруші: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция.

Германияда жасалған.

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..... | 128 |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 131 |
| 3. INSTALACJA..... | 133 |
| 4. OPIS URZĄDZENIA..... | 134 |
| 5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE..... | 135 |
| 6. WSKAZÓWKI I PORADY..... | 142 |
| 7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... | 144 |
| 8. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW..... | 144 |
| 9. DANE TECHNICZNE..... | 146 |
| 10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... | 147 |
| 11. OCHRONA ŚRODOWISKA..... | 148 |

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

- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych czy umysłowych, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, chyba że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie korzystania z tego

urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

- 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 zasiląć 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 sztucze 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 przyłączonej, 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 pęcznieniem 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 odciażającego 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 rozmiar 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 pryskać podczas wkładania do niego żywności.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów między powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określił inaczej.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z bardzo gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- Nie umieszczając 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.

- W celu uzyskania informacji na temat utylizacji urządzenia należy skontaktować się ze sprzedawcą, autoryzowanym serwisem lub lokalnym autoryzowanym zarządcą odpadów.
- 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.

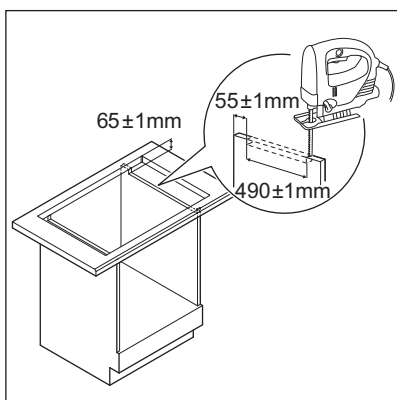
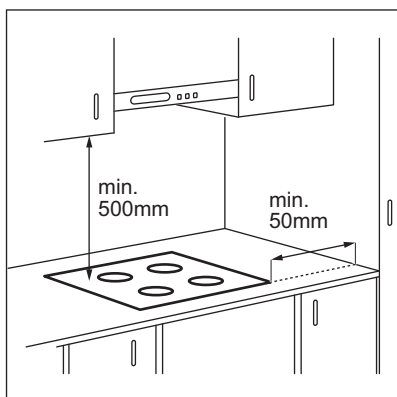
3.3 Przewód zasilający

- 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.

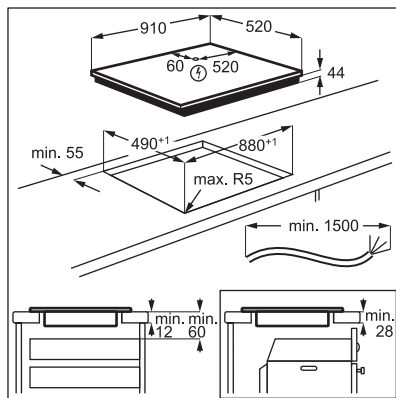
3.4 Montaż

W przypadku montażu płyty grzejnej pod okapem należy zapoznać się z informacjami na temat minimalnej odległości między urządzeniami zawartymi w instrukcji instalacji okapu.



Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, wentylator płyty grzejnej może

spowodować nagrzewanie przedmiotów w szufladzie podczas procesu gotowania.



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

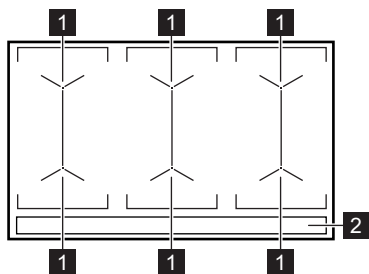
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



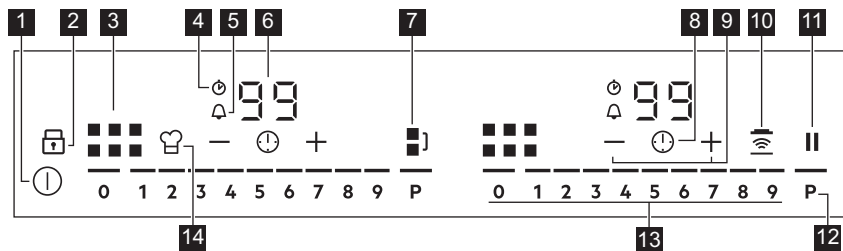
4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Układ powierzchni gotowania



- 1 Indukcyjna powierzchnia gotowania
- 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 czujnika | Uwagi | |
|---------------|---------|----------------------------------------------------------------------|
| 1 | ⏻ | Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej. |
| 2 | 🔒 | Włączanie i wyłączanie funkcji Blokada lub Blokada uruchomienia. |
| 3 | ■ ■ ■ ■ | Wskazanie aktywnego pola. |
| 4 | 🕒 | Wskaźnik CountUp Timer. |
| 5 | 🔔 | Wskaźnik Wyłącznik czasowy. |
| 6 | - | Wyświetlacz zegara: 00–99 minut. |
| 7 | 🌉 | Włączanie i wyłączanie funkcji Bridge i przełączanie między trybami. |
| 8 | 🕒 | Wybór funkcji Timer. |
| 9 | + / - | Przedłużanie i skracanie czasu. |
| 10 | 🔗 | Włączanie i wyłączanie funkcji Hob [®] Hood. |
| 11 | ⏸ | Włączanie i wyłączanie funkcji Pauza. |
| 12 | P | Włączanie funkcji PowerBoost. |
| 13 | - | Ustawianie mocy grzania: 0–9. |
| 14 | 👉 | Włączanie i wyłączanie funkcji PowerSlide. |

5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Włączanie i wyłączanie

Dotknąć ⏻ przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną. Panel sterowania wyświetla się po włączeniu płyty grzejnej i gaśnie po jej wyłączeniu.

5.2 Samoczynne wyłączenie

Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:

- w ciągu 50 sekund na płycie grzejnej nie ustawiono żadnego naczynia,
- w ciągu 50 sekund po ustawieniu naczynia nie ustawiono mocy grzania,
- panel sterowania został zalany lub przez ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (naczynie, ściereczka itp). Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego płyta grzejna wyłącza się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- płyta ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciu płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie płyta grzejna wyłącza się.

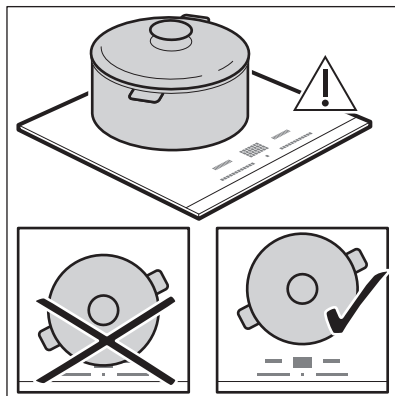
Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem, po jakim wyłącza się płyta grzejna:

| Ustawienie mocy grzania | Płyta grzejna wyłącza się po |
|-------------------------|------------------------------|
| 1 - 2 | 6 godz |
| 3 - 4 | 5 godz |
| 5 | 4 godz |
| 6 - 9 | 1,5 godz |

5.3 Używanie pola grzejnego

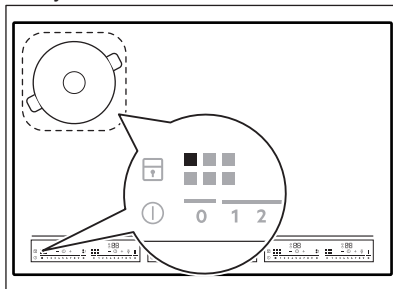
UWAGA!

Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania. Występuje zagrożenie uszkodzeniem elementów elektronicznych.



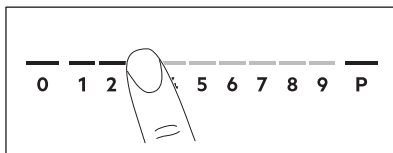
Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego.

Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń. Jeśli naczynie jest ustawione w prawidłowym położeniu, płyta grzejna wykrywa je i włącza się odpowiedni pasek regulacji. Nad paskiem regulacji pojawia się czerwony wskaźnik pola grzejnego, który wskazuje położenie naczynia.



Każdy z kwadratów na panelu sterowania odpowiada jednemu polu grzejnemu na powierzchni gotowania. Wskaźniki pól grzejnych sygnalizują sterowanie określonym polem grzejnym przez odpowiedni pasek regulacji.

5.4 Ustawienie mocy grzania



1. Nacisnąć żądane ustawienie mocy grzania na pasku regulacji. Można również przesunąć palcem wzdłuż paska regulacji, aby ustawić lub zmienić ustawienie mocy grzania pola grzejnego.
2. Aby wyłączyć pole grzejne, należy nacisnąć 0.

Po umieszczeniu naczynia na polu grzejnym i ustawieniu mocy grzania pozostanie ona na niezmiennym poziomie przez 2 minuty po zdjęciu naczynia. Pasek regulacji i wskaźnik pola grzejnego będą migać przez 2 minuty. Jeśli w ciągu tego czasu na polu grzejnym zostanie ponownie ustawione naczynie, nastąpi przywrócenie ustawionej mocy grzania. W przeciwnym razie pole grzejne wyłączy się.

5.5 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)

⚠ OSTRZEŻENIE!

≡ / = / - Gdy świeci się wskaźnik, występuje zagrożenie poparzenia ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Płyta ceramiczna jest podgrzewana przez ciepło naczynia.

Wskaźniki ≡ / = / - pojawiają się, gdy pole grzejne jest gorące. Pokazują one ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych.

Może również pojawić się wskaźnik:

- dla sąsiadujących pól grzejnych, nawet jeśli nie są używane,
- gdy gorące naczynie zostanie umieszczone na zimnym polu grzejnym,
- gdy płyta grzejna jest wyłączona, ale pole grzejne jest nadal gorące.


Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.

5.6 Bridge

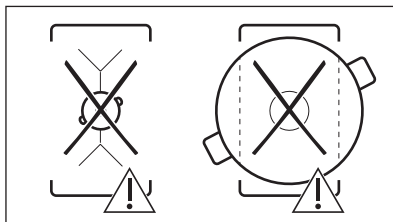
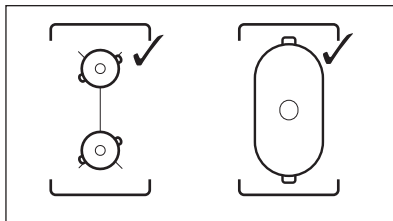
Funkcja ta łączy dwa pola grzejne, które działają jak jedno pole grzejne. Umożliwia ona gotowanie w dużych naczyniach.


1. Ustawić naczynie na dwóch polach grzejnych. Naczynie powinno zakrywać środki obu pól grzejnych.

Wskaźnik  zmieni kolor na biały.

2. Dotknąć , aby włączyć funkcję.
3. Ustawić moc grzania.

Naczynie musi zakrywać środki obu pól grzejnych, ale nie może wystawać poza oznaczenie obszaru pola grzejnego.



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

5.7 PowerBoost



Funkcja ta umożliwia zwiększenie mocy określonego pola grzejnego zależnie od wielkości naczynia. Funkcję można włączyć tylko na ograniczony czas.

Dotknąć **P**, aby włączyć funkcję dla wybranego pola grzejnego. Symbol zmieni kolor na czerwony. Funkcja wyłączy się automatycznie.





Informacje o maksymalnym czasie działania funkcji znajdują się w części „Dane techniczne”.

5.8 Pauza

Gdy funkcja jest włączona, można używać oznaczeń  i .

Funkcja nie blokuje funkcji zegara:

Nacisnąć , aby włączyć funkcję. Symbol zmieni kolor na czerwony. Moc grzania zostanie zmniejszona do wartości 1.


Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Symbol zmieni kolor na biały. Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.






5.9 Timer

Wyłącznik czasowy



Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego podczas danego cyklu gotowania.





Najpierw należy ustawić moc grzania, a następnie funkcję.



1. Dotknąć , aby włączyć funkcję lub zmienić ustawienie czasu.







Na wyświetlaczu pojawiają się cyfry  oraz wskaźniki  i . Symbol  zmieni kolor na czerwony, a symbol  – na biały.

Jeśli nie nastąpi ustawienie zegara, wszystkie wskaźniki zgasną po 4 sekundach.

2. Dotknąć  lub , aby ustawić czas (od 00 do 99 minut).

Po upływie 3 sekund zegar automatycznie rozpocznie odliczanie czasu. Wskaźniki ,  i  zgasną.  będzie nadal świecić na czerwono.


Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie . Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy dotknąć .



Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Włączą się wskaźniki  i . Za pomocą  lub  ustawić na wyświetlaczu wartość . Ewentualnie ustawić moc grzania na wartość 0. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja zegara zostanie anulowana.

CountUp Timer

Funkcja ta służy do kontrolowania czasu pracy pola grzejnego.

Dotknąć dwukrotnie , aby włączyć funkcję.



Wskaźnik  zmieni kolor na czerwony, a stoper zacznie automatycznie naliczać czas.







Aby wyłączyć funkcję: dotknij . Gdy wskaźniki zaświecą się, dotknij .

Minutnik



Funkcji tej można używać, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracuje żadne pole grzejne.







Aby wyświetlić panel sterowania, należy umieścić naczynie na polu grzejnym.

1. Aby włączyć funkcję, należy dotknąć i przytrzymać , aż wskaźnik  zmieni kolor na czerwony.

2. Dotknąć  lub , aby ustawić czas. Po upływie 4 sekund funkcja uruchomi się automatycznie. Wskaźniki ,  i  zgasną.  będzie nadal świecić na czerwono.

Po ustawieniu funkcji można zdjąć naczynie.

Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie . Dotknąć , aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Zaświecą się wskaźniki  i . Za pomocą  lub  ustawić na wyświetlaczu wartość .





Funkcja nie ma wpływu na działanie żadnego pola grzejnego.

5.10 Blokada

Podczas pracy płyty grzejnej można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw należy ustawić moc grzania.

Dotknąć , aby włączyć funkcję. Symbol zmieni kolor na czerwony i zacznie migać.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć . Symbol zmieni kolor na biały.




Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

5.11 Blokada uruchomienia





Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.


Włączyć płytę grzejną i nie wybierać ustawienia mocy grzania.

Aby włączyć funkcję, należy dotknąć i przytrzymać , aż zmieni kolor na czerwony. Paski regulacji znikną. Wyłączyć płytę grzejną.



Po wyłączeniu płyty grzejnej funkcja pozostanie aktywna.

Aby wyłączyć funkcję na czas jednego cyklu gotowania: Włączyć płytę grzejną za pomocą . Zaświeci się . Dotknąć i przytrzymać , aż zmieni kolor na biały. Pojawia się paski regulacji. Ustawić w ciągu 50 sekund moc grzania. Teraz można używać płyty grzejnej. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą  funkcja będzie nadal aktywna.

Aby całkowicie wyłączyć funkcję: włączyć płytę grzejną i nie wybierać ustawienia mocy grzania. Dotknąć i przytrzymać , aż zmieni kolor na biały. Pojawia się paski regulacji. Wyłączyć płytę grzejną.

5.12 PowerSlide


Funkcja umożliwia regulację temperatury za pomocą przestawienia naczynia w inne miejsce indukcyjnego pola grzejnego.

Funkcja ta powoduje podział indukcyjnego pola grzejnego na trzy obszary o różnych ustawieniach mocy grzania. Płyta grzejna wykrywa położenie naczynia i dostosowuje moc grzania do danej pozycji.




Podczas korzystania z funkcji należy używać tylko jednego naczynia. Aby zmienić ustawienie mocy grzania, należy podnieść naczynie i postawić je na innym polu grzejnym. Przesuwanie naczyń może spowodować zarysowanie i odbarwienie powierzchni.

- Wskaźnik pola grzejnego wskazuje oba pola działające w trybie połączenia, nawet jeśli używane jest tylko jedno pole.
- Ustawienie mocy grzania można zmienić ręcznie tylko wtedy, gdy co najmniej jedno pole grzejne włącza się automatycznie.
- Ustawienia mocy grzania można zmienić osobno dla każdego położenia. Przy wyłączeniu płyta grzejna zapamiętuje ustawienia mocy grzania i przywraca je przy następnym włączeniu funkcji.
- Aby zmienić ustawienie mocy grzania, należy podnieść naczynie i postawić je na innym polu grzejnym. Przesuwanie naczyń może spowodować zarysowanie i odbarwienie powierzchni.


Dotknąć , aby włączyć funkcję. Symbol zmieni kolor na czerwony, a pasek regulacji wskaże domyślne ustawienie mocy grzania. Wszystkie pola grzejne będą działać przez 9 minut.

Po upływie 9 minut rozlegnie się sygnał dźwiękowy i puste pola grzejne wyłączą się.

Dotknąć , aby przywrócić działanie funkcji. Można przesunąć naczynie lub umieścić je w nowym położeniu.

Aby zmienić domyślne ustawienie ręcznie, należy dotknąć paska regulacji i wybrać odpowiedni poziom.

- Domyślne ustawienie mocy grzania można zmienić tylko wtedy, gdy funkcja jest aktywna.
- Domyślne ustawienia mocy grzania można zmienić osobno dla każdego położenia. Przy wyłączeniu płyta grzejna zapamiętuje ustawienia i przywraca je przy następnym włączeniu funkcji.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć . Symbol zmieni kolor na biały.

5.13 Hob²Hood

Jest to zaawansowana, automatyczna funkcja, która umożliwiła połączenie płyty grzejnej ze współpracującym z nią okapem kuchennym. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczerwieni. Prędkość wentylatora jest określana automatycznie na podstawie ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej. Możliwe jest również ręczne sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzejnej.



W większości modeli okapów system zdalnego sterowania jest domyślnie wyłączony. Przed użyciem funkcji należy go włączyć. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

Automatyczne działanie funkcji

Aby funkcja działała automatycznie, należy dla trybu automatycznego wybrać ustawienie H1–H6. Domyślne ustawienie płyty grzejnej to H5. Okap kuchenny będzie reagował na każde włączenie płyty grzejnej. Płyta grzejna będzie automatycznie rozpoznawać temperaturę naczyń i odpowiednio dostosowywać prędkość wentylatora.

Włączanie oświetlenia

Można tak ustawić płytę grzejną, aby każde jej włączenie powodowało automatyczne włączenie oświetlenia. W tym celu należy wybrać dla trybu automatycznego ustawienie H1–H6.



Oświetlenie okapu wyłącza się po upływie 2 minut od wyłączenia płyty grzejnej.

Tryby automatyczne

| | Auto- ma- tyczne oś- wietle- nie | Gotowa- nie ¹⁾ | Smaże- nie ²⁾ |
|---------|-------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| Tryb H0 | Wyłą- czone | Wyłączone | Wyłączone |





| | Auto- ma- tyczne oś- wietle- nie | Gotowa- nie ¹⁾ | Smaże- nie ²⁾ |
|-----------------------|-------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Tryb H1 | WŁĄ- CZONE | Wyłączone | Wyłączone |
| Tryb H2 ³⁾ | WŁĄ- CZONE | Prędkość wentylatora 1 | Prędkość wentylatora 1 |
| Tryb H3 | WŁĄ- CZONE | Wyłączone | Prędkość wentylatora 1 |
| Tryb H4 | WŁĄ- CZONE | Prędkość wentylatora 1 | Prędkość wentylatora 1 |
| Tryb H5 | WŁĄ- CZONE | Prędkość wentylatora 1 | Prędkość wentylatora 2 |
| Tryb H6 | WŁĄ- CZONE | Prędkość wentylatora 2 | Prędkość wentylatora 3 |

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 urządzenie.
2. Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.
3. Dotknąć  przez 3 sekundy.
4. Dotknąć kilkakrotnie , aż wyświetli się H.
5. Dotknąć  zegara, aby wybrać tryb automatyczny.

Po zakończeniu gotowania i wyłączeniu płyty grzejnej wentylator okapu może nadal pracować przez pewien czas. Po upływie tego czasu system wyłącza wentylator automatycznie i uniemożliwia przypadkowe


włączenie wentylatora przez kolejne 30 sekund.






Aby sterować okapem bezpośrednio z panelu okapu, należy wyłączyć tryb automatyczny funkcji.

Ręczne sterowanie prędkością wentylatora

Możliwe jest również ręczne sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzejnej.

Dotknąć , gdy płyta grzejna jest włączona. Powoduje to wyłączenie trybu automatycznego funkcji i umożliwia ręczną zmianę prędkości wentylatora.


Naciśnięcie  powoduje zwiększenie prędkości wentylatora o jeden poziom. Jeśli wentylator pracuje z maksymalną prędkością, ponowne naciśnięcie  powoduje ustawienie prędkości wentylatora na wartość 0 i jego wyłączenie. Aby ponownie włączyć wentylator z prędkością 1, należy dotknąć .



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



5.14 OffSound Control (Wyłączenie i włączenie dźwięków)


Najpierw wyłączyć płytę grzejną.



1. Dotknąć  przez 3 sekundy, aby włączyć płytę.

Wyświetlacz włączy się i wyłączy.


2. Dotknąć  przez 3 sekundy.


Wyświetli się  lub .

3. Dotknąć  zegara, aby wybrać jedno z następujących ustawień:

-  – sygnały dźwiękowe są wyłączone
-  – sygnały dźwiękowe są włączone

4. Aby potwierdzić wybór, należy zaczekać, aż płyta grzejna wyłączy się samoczynnie.

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

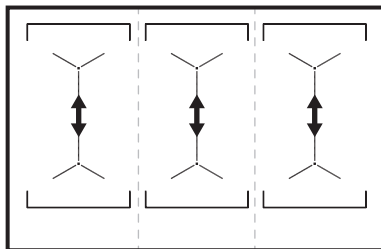
- po dotknięciu 
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Minutnik
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Wyłącznik czasowy
- gdy na panelu sterowania zostanie położony jakiś przedmiot.

5.15 Zarządzanie energią

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

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi 3680 W. Jeśli płyta grzejna osiągnie maksymalną dostępną moc jednej fazy, moc pól grzejnych automatycznie zmniejszy się.
- Dla pól grzejnych o zmniejszonej mocy na panelu sterowania pokazywane są tylko możliwe maksymalne ustawienia mocy grzania.
- Jeśli niedostępna jest wyższa moc grzania, należy najpierw zmniejszyć ją dla innych pól grzejnych.
- Możliwość włączenia funkcji zależy od liczby i wielkości naczyń.

Informacje dotyczące możliwych kombinacji mocy grzania można znaleźć na ilustracji.



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.

- Dno naczynia musi być jak najgrubsze i płaskie.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.
- Aby uniknąć zarysowania powierzchni szkła ceramicznego, nie należy przesuwając na niej naczyń.

Materiał naczyń

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

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

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

Wymiary naczyń

- Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne.
- Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Specyfikacja pól

grzejnych”. Podczas gotowania należy unikać umieszczania naczyń w pobliżu panelu sterowania. Może to mieć wpływ na działanie panelu sterowania lub spowodować przypadkowe włączenie funkcji płyty grzejnej.



Patrz „Dane techniczne”.

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 Öko Timer (Zegar eko)

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

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.

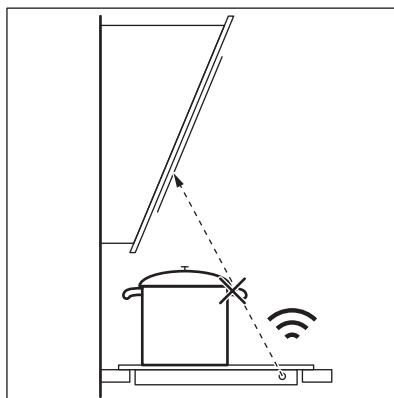
| Ustawienie mocy grzania | Zastosowanie: | Czas (min) | Wskazówki |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Podtrzymywanie temperatury potraw. | w razie potrzeby | Umieścić pokrywkę na naczyniu. |
| 1 - 2 | Sos holenderski, roztopianie: masło, czekolada, żelatyna. | 5 - 25 | Zamieszać od czasu do czasu. |
| 1 - 2 | Ścinanie: puszyste omlety, smażone jajka. | 10 - 40 | Gotuj z założoną pokrywką. |
| 2 - 3 | Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw. | 25 - 50 | Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu. |
| 3 - 4 | Warzywa, ryby, mięso na parze. | 20 - 45 | Dodać kilka łyżek wody. |
| 4 - 5 | Ziemniaki na parze. | 20 - 60 | Użyć maksymalnie ¼ l wody na 750 g ziemniaków. |
| 4 - 5 | Gotowanie większych ilości potraw, duszenie i zupy. | 60 - 150 | Do 3 litrów wody plus składniki. |
| 6 - 7 | Delikatne smażenie: eskalopki, cordon bleu, kotlety, bryzole, kiełbasa, wątróbki, zasmażki, jajka, naleśniki, pączki. | w razie potrzeby | Obrócić po upływie połowy czasu. |
| 7 - 8 | Intensywne smażenie, placki ziemniaczane, steki z polędwicy, steki. | 5 - 15 | Obrócić po upływie połowy czasu. |
| 9 | 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. |

| Problem | Możliwa przyczyna | Środek zaradczy |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Zadziałał bezpiecznik. | Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |
| | 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. |
| Słychać ciągly sygnał dźwiękowy. | Nieprawidłowe podłączenie elektryczne. | Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację. |
| Nie można ustawić maksymalnej mocy grzania jednego z pól grzejnych. | Pozostałe pola zużywają maksymalną dostępną moc. Płyta grzejna działa prawidłowo. | Zmniejszyć moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy. Patrz „Zarządzanie energią”. |
| 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. |
| Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotknięcia pól czujników na panelu. | Sygnały dźwiękowe są wyłączone. | Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienne użytkowanie”. |
|  | Działa Blokada uruchomienia lub Blokada. | Patrz „Zabezpieczenie przed uruchomieniem przez dzieci” i „Blokada”. |
| Pasek regulacji miga. | Brak naczynia na polu grzejnym lub pole grzejne nie zostało całkowicie zakryte. | Postawić naczynie na polu grzejnym, tak aby całkowicie zakryło pole grzejne. |
| | 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”. |

| Problem | Możliwa przyczyna | Środek zaradczy |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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"). |
| | Działa funkcja PowerSlide. Na uniwersalnym indukcyjnym polu grzejnym umieszczone są dwa naczynia lub naczynie pokrywa więcej niż jedno pole grzejne włączone przez funkcję. | Użyć tylko jedno naczynie. Patrz „Uniwersalne indukcyjne pole grzejne”. |
| 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. 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 EIV9467
 Typ 61 E6A 04 AA
 Indukcja 11.0 kW
 Nr seryjny.....
 ELECTROLUX

Numer produktu (PNC) 949 596 708 00
 400 V, 3N, 50–60 Hz
 Wyprodukowano w: Niemcy
 11.0 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 |

| Pole grzejne | Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W] | PowerBoost [W] | Maksymalny czas funkcji PowerBoost [min] | Średnica naczynia [mm] |
|-------------------|---------------------------------------------|----------------|------------------------------------------|------------------------|
| Lewe tylne | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Środkowe przednie | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Środkowy tylny | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Prawe przednie | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Prawe tylne | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |

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

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 produkcji według rozporządzenia UE w sprawie ekoprojektu

| | | |
|------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------|
| Dane identyfikacyjne modelu | EIV9467 | |
| Typ płyty grzejnej | Płyta grzejna do zabudowy | |
| Liczba powierzchni grzejnych | 3 | |
| Technologia grzania | Płyta indukcyjna | |
| Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) powierzchni grzejnej | Lewa | Dł. 37.9 cm Szer. 22.0 cm |
| Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) powierzchni grzejnej | Środkowa | Dł. 37.9 cm Szer. 22.0 cm |
| Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) powierzchni grzejnej | Prawa | Dł. 37.9 cm Szer. 22.0 cm |
| Zużycie energii powierzchni grzejnej (EC electric cooking) | Lewa | 186.8 Wh/kg |
| Zużycie energii powierzchni grzejnej (EC electric cooking) | Środkowa | 186.8 Wh/kg |
| Zużycie energii powierzchni grzejnej (EC electric cooking) | Prawa | 186.8 Wh/kg |
| Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob) | 186.8 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.

Bine ați venit la Electrolux! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.electrolux.com/support

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

| | |
|--------------------------------------|-----|
| 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA..... | 149 |
| 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ..... | 151 |
| 3. INSTALAREA..... | 154 |
| 4. DESCRIEREA PRODUSULUI..... | 155 |
| 5. UTILIZAREA ZILNICĂ..... | 156 |
| 6. INFORMAȚII ȘI SFATURI..... | 162 |
| 7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA..... | 164 |
| 8. DEPANAREA..... | 165 |
| 9. DATE TEHNICE..... | 166 |
| 10. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ..... | 167 |
| 11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL..... | 168 |

1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat nu trebuie folosit de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice și senzoriale reduse sau neexperimentate, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau au fost instruite în legătură cu folosirea aparatului de către o persoană răspunzătoare pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.

- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- AVERTISMENT: Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Fumul este un indicator al supraîncălzirii. Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătire. Opriți aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- AVERTISMENT: Aparatul nu trebuie să fie alimentat de la un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator, și nu trebuie conectat la un circuit care este cuplat și decuplat în mod regulat de rețea.

- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți apă pulverizată și aparatul de curățat cu abur pentru curățarea aparatului.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, centrul de service autorizat sau persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafețele dulapului cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Fiecare aparat are ventilatoare de răcire în partea de jos.
- Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar:
 - Nu depozitați niciun obiect mic sau foi de hârtie care ar putea fi aspirate, deoarece acestea pot deteriora ventilatoarele de răcire sau pot afecta sistemul de răcire.
 - Păstrați o distanță de minim 2 cm între baza aparatului și obiectele depozitate în sertar.
- Scoateți toate panourile de separare instalate în cabinet sub aparat.

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician.

- Aparatul trebuie legat la masă.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Asigurați-vă că aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștechererele (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea terminalului.
- Utilizați cablul de alimentare electrică corect.
- Nu permiteți încălcirea cablului de alimentare electrică.
- Asigurați-vă că este instalată o protecție împotriva șocurilor.
- Utilizați clema de detensionare de pe cablu.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la o priză.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă este cazul) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare.
- Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator

trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

2.3 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de accidentare, arsuri și electrocutare.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și foliile protectoare (dacă este cazul) înainte de prima utilizare.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Setați zona de gătit la „Off” (Oprit) după fiecare utilizare.
- Nu puneți tacâmuri sau capace pentru oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Astfel, veți preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebui să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.
- Când puneți alimente în ulei fierbinte, uleiul poate să sară.
- Nu utilizați folie de aluminiu sau alte materiale între suprafața de gătit și vas, cu excepția cazului în care producătorul acestui aparat specifică altfel.
- Utilizați doar accesorii recomandate de producător pentru acest aparat.

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie.

- Grăsimile și uleiul, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.
- Vaporii pe care uleiul foarte fierbinte îi eliberează pot să se aprindă spontan.

- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase fierbinți pe panoul de comandă pentru a evita riscul de arsuri.
- Nu puneți un capac fierbinte pentru vase pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața se poate deteriora.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.
- Vasele de gătit din fontă sau cu fund deteriorat pot zgâria sticla / suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale umeză. Utilizați numai detergenți neutri. Nu utilizați produse abrazive, bureți de curățare abrazivi, solvenți sau obiecte metalice, cu excepția cazului în care se specifică altfel.

2.5 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.
- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a

aparaturii. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

2.6 Eliminare

AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Pentru informații privind eliminarea aparatului, contactați distribuitorul, persoana autorizată a producătorului sau firma locală pentru deșeuri solide.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

3. INSTALAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Înaintea instalării

Înainte de instalarea plitei, notați informațiile de mai jos aflate pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a plitei.

Numărul de serie

3.2 Plitele încorporate

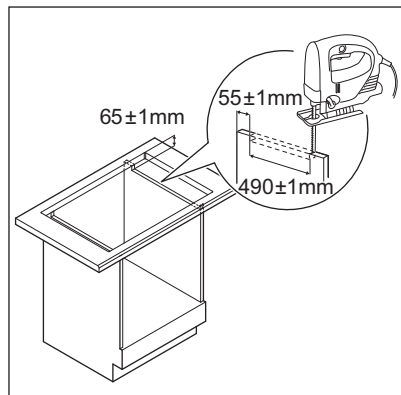
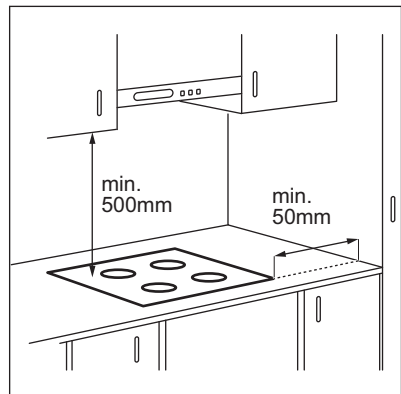
Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

3.3 Cablu de conectare

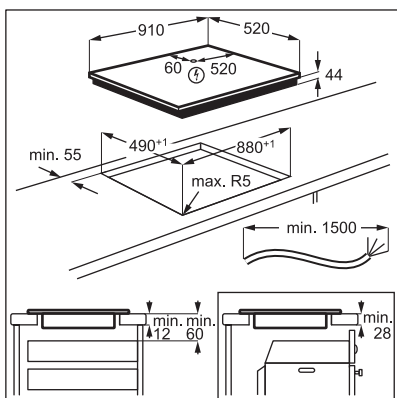
- Plita este furnizată cu un cablu de conexiune.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, folosiți următorul tip de cablu: H05V2V2-F care rezistă la o temperatură de 90 °C sau mai mare. Contactați un Centru de service autorizat. Cablul de conectare poate fi înlocuit doar de un electrician calificat.

3.4 Asamblare

Dacă instalați plita sub o hotă, consultați instrucțiunile de instalare a hotei pentru a afla distanța minimă dintre aparate.



Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar, ventilația plitei poate încălzi articolele depozitate în sertar pe durata procesului de gătire.



Găsiți tutorialul video „Instalarea plitei cu inducție Electrolux - Instalarea pe blatul de lucru” prin introducerea numelui complet indicat în graficul de mai jos.

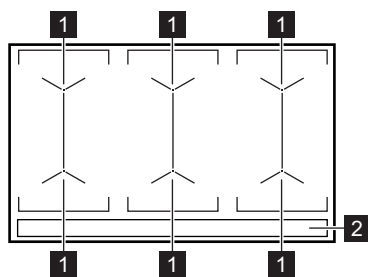


How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



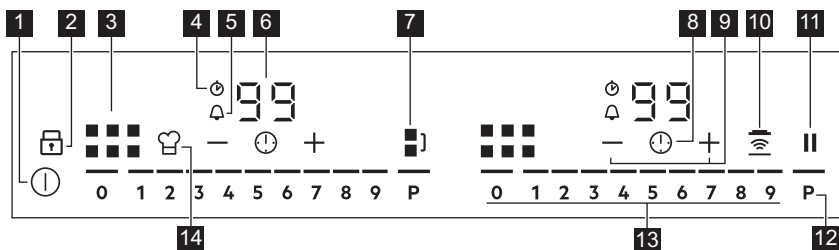
4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Configurația plitei de gătit















- 1 Suprafață de gătit cu inducție
- 2 Panou de comandă

4.2 Configurația panoului de comandă



Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului. Afișajele, indicatoarele și semnalele sonore indică funcțiile active.


| Câmp cu senzor | Comentariu |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Pentru activarea și dezactivarea plitei. |
| 2  | Pentru activarea și dezactivarea Blocare sau Dispozitivul de siguranță pentru copii. |
| 3  | Pentru a indica zona activă. |
| 4  | Indicator CountUp Timer. |
| 5  | Indicator Cronometru cu numărătoare inversă. |
| 6 - | Afișajul cronometrului: 00 - 99 de minute. |
| 7  | Pentru activarea și dezactivarea Bridge și pentru a comuta între moduri. |
| 8  | Pentru a selecta funcțiile Cronometru. |
| 9  | Pentru a crește și descrește durata. |
| 10  | Pentru activarea și dezactivarea Hob*Hood. |
| 11  | Pentru activarea și dezactivarea Pauză. |
| 12  | Pentru activarea PowerBoost. |
| 13 - | Pentru a seta un nivel de căldură: 0 - 9. |
| 14  | Pentru activarea și dezactivarea PowerSlide. |

5. UTILIZAREA ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Activarea și dezactivarea

Atingeți  timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva plita.

Panoul de comandă este activat după activarea plitei și se stinge după dezactivarea acesteia.

5.2 Oprirea automată

Funcția dezactivează automat plita dacă:

- nu puneți niciun vas pe plită timp de 50 de secunde,
- nu setați nivelul de căldură timp de 50 de secunde după ce ați pus vasul,

- ați vărsat ceva sau ați pus ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă). Atunci când auziți semnalul acustic, plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- plita se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza plita din nou.
- nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp plita se dezactivează.

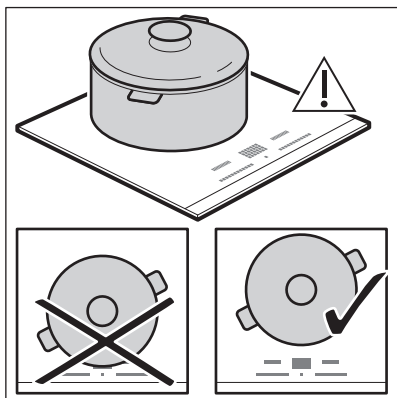
Relația între nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:

| Nivel de căldură | Plita se dezactivează după |
|------------------|----------------------------|
| 1 - 2 | 6 ore |
| 3 - 4 | 5 ore |
| 5 | 4 ore |
| 6 - 9 | 1,5 ore |

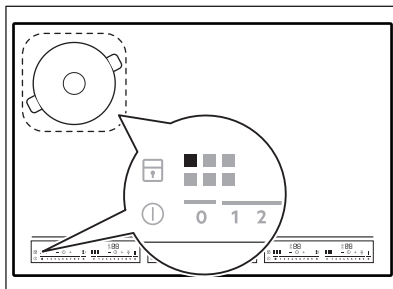
5.3 Utilizarea zonei de gătit

⚠ ATENȚIE!

Nu puneți vase fierbinți pe panoul de comandă. Pericol de deteriorare a componentelor electronice.

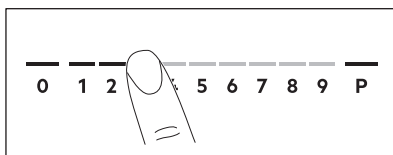


Puneți vasul în centrul zonei selectate. Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului. Atunci când puneți vasul în poziția corectă, plita îl recunoaște și bara de comandă respectivă se aprinde. Apare un indicator roșu al zonei de gătit deasupra barei de comandă care indică poziția vasului.



Fiecare pătrat din panoul de comandă reprezintă o zonă de gătit de pe suprafața de gătit cu inducție. Indicatoarele zonei arată care zonă de gătit este controlată de bara de comandă respectivă.

5.4 Nivelul de căldură



1. Apăsăți nivelul de căldură dorit de pe bara de comandă. De asemenea, puteți mișca degetul de-a lungul barei de comandă pentru a seta sau modifica nivelul de căldură pentru o zonă de gătit.
2. Pentru a dezactiva o zonă de gătit, apăsați 0.

După ce ați pus un vas pe zona de gătit și setați nivelul de căldură, acesta rămâne la fel timp de 2 minute după ce îndepărtați vasul. Bara de comandă și indicatorul zonei de gătit clipește timp de 2 minute. Dacă puneți din nou vasul pe zona de gătit în acest timp, nivelul de căldură se reactivează. Altfel, zona de gătit se dezactivează.

5.5 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)

⚠ AVERTISMENT!

— / = / - Cât timp indicatorul este aprins, există risc de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru procesul de gătit direct în

baza vasului. Vitroceramica este încălzită de căldura vasului.

Indicatoarele $\bar{=}$ / = / - apar când o zonă de gătit este fierbinte. Prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment.

Este posibil să apară și indicatorul:


- pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le utilizați,
- când vasul fierbinte este pus pe zona de gătit rece,
- când plita este dezactivată, dar zona de gătit este încă fierbinte.


Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.

5.6 Bridge

Această funcție conectează două zone de gătit care vor funcționa ca o singură zonă. Puteți folosi funcția cu vase mari.

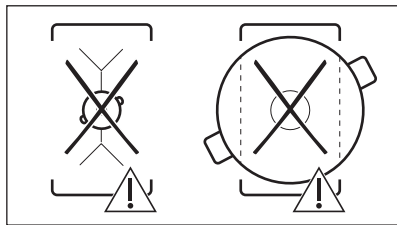
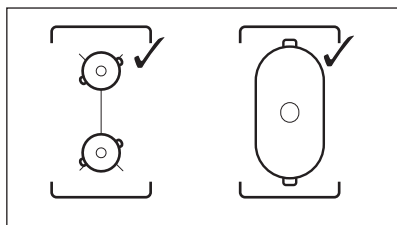
1. Puneți vasul pe două zone de gătit. Vasul trebuie să acopere centrele ambelor zone.


 se face alb.

2. Pentru activarea funcției atingeți .

3. Setați nivelul de căldură.

Vasul trebuie să acopere centrele ambelor zone, însă să nu depășească marcajul zonei.



Pentru a dezactiva funcția atingeți . Zonele de gătit funcționează independent.

5.7 PowerBoost

Această funcție activează mai multă putere pentru zona respectivă de gătit cu inducție, în funcție de dimensiunea vasului. Funcția poate fi activată doar pentru o perioadă limitată de timp.

Atingeți **P** pentru a activa funcția pentru zona de gătit.



Simbolul se face roșu.

Funcția se dezactivează automat.




Pentru valorile maxime ale duratei, consultați „Date tehnice”.

5.8 Pauză

Atunci când funcția este activă pot fi folosite simbolurile  și .

Funcția nu oprește funcțiile cronometrului.

Apăsați  pentru a activa funcția.

Simbolul devine roșu. Nivelul de căldură este coborât la 1.

Pentru dezactivarea funcției: atingeți .


Simbolul devine alb. Se activează setarea anterioară pentru nivelul de căldură.






5.9 Cronometru

 Cronometru cu numărătoare inversă



Folosiți această funcție pentru a specifica durata de funcționare a unei zone de gătit în timpul unei singure sesiuni de gătit.







Mai întâi setați nivelul de căldură, după care setați funcția.







1. Pentru a activa funcția sau modifica timpul, atingeți .

Cifrele cronometrului  și indicatoarele  și  se aprind pe afișaj.  se face roșu și  se face alb.

Dacă cronometrul nu este setat, toți indicatorii dispar după 4 secunde.


2. Atingeți  sau  pentru a seta timpul (00 - 99 de minute).


După 3 secunde, cronometrul începe automat numărătoarea inversă. Indicatorii ,  și  dispar.  rămâne roșu. Atunci când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor și clipește . Pentru a opri semnalul, atingeți .


Pentru a dezactiva funcția: atingeți . Indicatorii  și  se aprind. Folosiți  sau  pentru a seta  pe afișaj. Alternativ, setați nivelul de căldură la 0. Astfel, este emis un sunet și cronometrul este anulat.


CountUp Timer

Puteți utiliza această funcție pentru a monitoriza durata funcționării unei zone de gătit.

Pentru activarea funcției atingeți de două ori .

Indicatorul  se face roșu, cronometrul începe automat numărătoarea.









Pentru dezactivarea funcției: atingeți .

Când indicatorii se aprind, atingeți .



Cronometru


Puteți utiliza această funcție atunci când plita este activată, însă nicio zonă de gătit nu funcționează.






Pentru a vedea panoul de comandă, puneți un vas pe o zonă de gătit.

1. Atingeți  până când indicatorul  se face roșu pentru a activa funcția.
2. Atingeți  sau  pentru a seta timpul. Funcția pornește automat după 4 de secunde. Indicatorii ,  și  dispar.  rămâne roșu.

Atunci când setați funcția, puteți îndepărta vasul.

Atunci când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor și clipește . Atingeți  pentru a opri semnalul.

Pentru a dezactiva funcția: atingeți .

Indicatorii  și  se aprind. Folosiți  sau  pentru a seta  pe afișaj.





Funcția nu are nici o influență asupra funcționării niciunei zone de gătit.

5.10 Blocare

Puteți bloca panoul de comandă în timpul utilizării plitei. Previne modificarea accidentală a nivelului de gătit.

Setați mai întâi nivelul căldurii.

Pentru activarea funcției atingeți . Simbolul se face roșu și clipește.

Pentru dezactivarea funcției, atingeți . Simbolul se face alb.




Când dezactivați plita se dezactivează și această funcție.

5.11 Dispozitivul de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.



Activați mai întâi plita și nu setați nivelul de căldură.



Atingeți  până când se face roșu pentru a activa funcția.

Barele de comandă dispar. Dezactivați plita.



Când dezactivați plita, funcția este în continuare activă.

Pentru a dezactiva funcția pentru doar o singură gătire: Activați plita cu ,  se

aprinde. Atingeți  până când se face alb. Barele de comandă apar. Setați nivelul de căldură în următoarele 50 de secunde. Puteți folosi plita. Când dezactivați plita cu , funcția este în continuare activă.

Pentru a dezactiva permanent funcția: Activați plita și nu setați nivelul de

căldură. Atingeți  până când se face alb. Barele de comandă apar. Dezactivați plita.

5.12 PowerSlide

Această funcție vă permite să reglați temperatura prin mutarea vasului pe o poziție diferită de pe suprafața de gătit prin inducție.


Funcția împarte suprafața de gătit prin inducție în trei suprafețe cu diferite niveluri de căldură. Plita detectează poziția vasului și reglează nivelul de căldură corespunzător cu poziția.




Folosiiți doar un singur vas atunci când utilizați funcția.

Dacă doriți să modificați nivelul de căldură, ridicați vasul și puneți-l pe o altă zonă. Glisarea vasului poate produce zgârieturi și decolorarea suprafeței.

- Indicatorul zonei prezintă ambele zone într-o punte chiar dacă doar una dintre zone este folosită.
- Puteți ajusta manual nivelul de căldură doar dacă cel puțin una dintre zone este activată automat.
- Puteți modifica nivelul de căldură pentru fiecare poziție separat. Atunci când dezactivați plita, aceasta reține nivelurile de căldură și le folosește la următoarea activare a funcției.
- Dacă doriți să modificați nivelul de căldură, ridicați vasul și puneți-l pe o altă zonă. Glisarea vasului poate produce zgârieturi și decolorarea suprafeței.

Pentru activarea funcției atingeți . Simbolul se face roșu și bara de comandă afișează nivelul implicit de căldură. Toate zonele de gătit funcționează timp de 9 minute.


După 9 minute este emis un semnal acustic și zonele de gătit neocupate sunt dezactivate.

Atingeți  pentru a relua această funcție.

Puteți muta vasul sau să-l puneți într-o poziție nouă.

Pentru a modifica manual nivelul implicit de căldură, atingeți bara de comandă și alegeți nivelul adecvat.

- Puteți modifica nivelul implicit de căldură doar dacă funcția este activă.
- Puteți modifica nivelul implicit de căldură pentru fiecare poziție separat. Atunci când dezactivați plita, aceasta reține setările și le folosește la următoarea activare a funcției.

Pentru a dezactiva funcția atingeți . Simbolul se face alb.

5.13 Hob²Hood

Este o funcție automată avansată care conectează plita la o hotă specială. Atât plita cât și hota au un sistem de comunicare cu semnale în infraroșu. Viteza ventilatorului este stabilită automat în funcție de setarea modului și a temperaturii celui mai fierbinte vas de pe plită. Ventilatorul se poate comanda și manual de la plită.



Pentru majoritatea hotelor, sistemul de comandă la distanță este inițial dezactivat. Activați sistemul înainte de a utiliza funcția. Pentru mai multe informații, consultați manualul de utilizare al hoteli.

Utilizarea automată a funcției

Pentru a utiliza automat funcția, setați modul automat la H1 - H6. Plita este setată inițial la H5. Hota reacționează de fiecare dată când utilizați plita. Plita recunoaște automat temperatura vasului și reglează viteza ventilatorului.

Activarea luminii

Puteți seta plita să activeze automat lumina de fiecare dată când activați plita. Pentru a face acest lucru setați modul automat la H1 - H6.



Lumina hoteli se dezactivează la 2 minute după dezactivarea plitei.

Moduri automate





| | Lumi-nă au-toma-tă | Fierbe-rea 1) | Prăjirea 2) |
|------------------------|--------------------|--------------------------|--------------------------|
| Modul H0 | Oprit | Oprit | Oprit |
| Modul H1 | Pornit | Oprit | Oprit |
| Modul H2 ³⁾ | Pornit | Viteza ven-tilatorului 1 | Viteza ven-tilatorului 1 |
| Modul H3 | Pornit | Oprit | Viteza ven-tilatorului 1 |
| Modul H4 | Pornit | Viteza ven-tilatorului 1 | Viteza ven-tilatorului 1 |
| Modul H5 | Pornit | Viteza ven-tilatorului 1 | Viteza ven-tilatorului 2 |
| Modul H6 | Pornit | Viteza ven-tilatorului 2 | Viteza ven-tilatorului 3 |

1) Plita detectează procesul de fierbere și activează vi-teza ventilatorului în funcție de modul automat.

2) Plita detectează procesul de prăjire și activează vi-teza ventilatorului în funcție de modul automat.

3) Acest mod activează ventilatorul și lumina și nu se bazează pe temperatură.

Schimbarea modului automat

1. Dezactivați aparatul.
2. Atingeți  timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.
3. Atingeți  timp de 3 secunde.
4. Atingeți  de câteva ori până când se aprinde H.
5. Atingeți  de la Cronometru pentru a selecta un mod automat.


Când ați terminat de gătit și ați dezactivat plita, ventilatorul hotei poate funcționa în continuare pentru o anumită perioadă de timp. După trecerea timpului respectiv, sistemul dezactivează automat ventilatorul și vă împiedică să activați accidental ventilatorul în următoarele 30 de secunde.






Pentru a utiliza direct hota, dezactivați modul automat al funcției din panoul hotei.

Utilizarea manuală a vitezei ventilatorului

Ventilatorul se poate comanda și manual de la plită.

Atingeți  atunci când plita este activă. Aceasta dezactivează utilizarea automată a funcției și vă permite să modificați manual viteza ventilatorului.








Când apăsați  creșteți viteza ventilatorului cu o unitate. Când ajungeți la un nivel intens și apăsați din nou , setați viteza ventilatorului la 0 ceea ce dezactivează ventilatorul hotei. Pentru a porni din nou ventilatorul cu viteza 1, atingeți .





Pentru a activa utilizarea automată a funcției, dezactivați plita și activați-o din nou.

5.14 OffSound Control (Dezactivarea și activarea semnalelor sonore)

Dezactivați mai întâi plita.

1. Atingeți  timp de 3 secunde pentru a activa funcția. Afișajul se aprinde și se stinge.
2. Atingeți  timp de 3 secunde.  sau  se aprinde.
3. Atingeți  de la cronometru pentru a alege una din următoarele:
 -  - sunetele sunt dezactivate
 -  - sunetele sunt activate
4. Așteptați până când plita se dezactivează automat pentru a confirma selecția.

Atunci când această funcție este setată la  i puteți auzi semnalele sonore doar atunci când:

- atingeți 
- Cronometru scade
- Cronometru cu numărătoare inversă scade
- puneți ceva pe panoul de comandă.

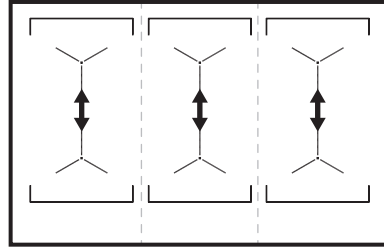
5.15 Management putere

Dacă sunt active zone multiple și puterea consumată depășește limita de alimentare a curentului, această funcție împarte puterea disponibilă între toate zonele de gătire. Plita controlează setările de încălzire pentru a proteja siguranțele instalației casnice.

- Zonele de gătire sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită. Fiecare fază are o încărcătură electrică maximă de 3680 W. Dacă plita atinge limita puterii maxime disponibile în cadrul unei singure faze, puterea zonelor de gătit va fi redusă automat.
- Pentru zone de gătit care au o putere redusă, panoul de comandă indică nivelul maxim de căldură posibil.
- Dacă nu este disponibil un nivel de căldură mai mare, reduceți mai întâi

nivelul de căldură pentru celelalte zone de gătit.

- Activarea funcției depinde de numărul și dimensiunea vaselor.
- Consultați imaginea pentru eventualele combinații în care puterea poate fi distribuită între zonele de gătire.



6. INFORMAȚII ȘI SFATURI

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Vase de gătit

Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldura în vasul de gătit.

Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

- Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată posibil.
- Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.
- Pentru a evita zgârierea, nu glisați sau frecăți vasul pe sticla vitroceramică.

Materialul vaselor de gătit

- **corect:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inoxidabil, bază cu mai multe straturi (cu un marcaj corect de la producător).
- **incorect:** aluminiu, cupru, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

Vasele sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

- apa fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- un magnet trage de baza vasului.

Dimensiunile vaselor

- Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.
- Eficiența zonei de gătit depinde de diametrul vasului. Vasele cu diametre mai mici decât cea minimă primesc numai parțial puterea generată de zona de gătit.
- Din motive de siguranță și pentru rezultate optime la gătire, nu utilizați vase mai mari decât cele indicate în „Specificațiile zonelor de gătit”. Evitați să țineți vasul aproape de panoul de comandă în timpul gătirii. Acest lucru poate afecta funcționarea panoului de comandă sau poate activa accidental funcțiile plitei.

Consultați „Date tehnice”.

6.2 Zgomote în timpul funcționării



Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune. Zgomotele produse de vase pot varia în funcție de materialul din care sunt realizate și de nivelul de putere.

Zgomote legate de vase:

- zgomot ca o pocnitură: vasul este realizat din materiale diferite (construcție de tip sendviș).
- zgomot ca de fluierat: folosiți o zonă de gătire cu nivel ridicat de putere, iar vasul este realizat din materiale diferite (construcție de tip sendviș).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.

Zgomote legate de plită:

- clic: comutarea electrică are loc
- șuierat, bâzâit: ventilatorul funcționează.
- sunet ritmic: este detectat un vas.

6.3 Öko Timer (Cronometru eco)

Pentru a economisi energia, încălzirea zonei de gătit se dezactivează înainte de avertizarea sonoră a cronometrului. Diferența în timpul de funcționare depinde de nivelul de căldură și de durata gătitului.

6.4 Exemple de aplicații de gătit

Corelația dintre nivelul de căldură al unei zone și consumul său de curent nu este liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu creșterea consumului de curent. Aceasta înseamnă că o zonă de gătit cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.



Datele din tabel au doar caracter orientativ.

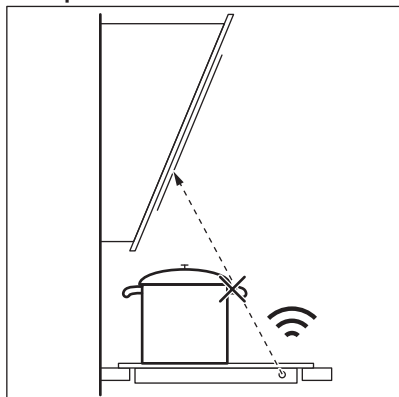
| Nivelul de căldură | Utilizați pentru: | Durată (min) | Recomandări |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Păstrați mâncarea gătită caldă. | dacă este necesar | Puneți un capac pe vas. |
| 1 - 2 | Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină. | 5 - 25 | Amestecați din când în când. |
| 1 - 2 | Solidificare: omlete pufoase, ouă coapte. | 10 - 40 | Gătire cu capacul pus. |
| 2 - 3 | Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărurilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate. | 25 - 50 | Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărurile care conțin lapte. |
| 3 - 4 | Gătire la abur legume, pește, carne. | 20 - 45 | Adăugați câteva linguri de lichid. |
| 4 - 5 | Cartofi la abur. | 20 - 60 | Utilizați maxim ¼ l de apă pentru 750 g de cartofi. |
| 4 - 5 | Gătiți cantități mai mari de alimente, tocane și supe. | 60 - 150 | Până la 3 l de lichid plus ingrediente. |
| 6 - 7 | Prăjire delicată: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși. | dacă este necesar | Rotiți la jumătatea duratei de gătit. |
| 7 - 8 | Crochete de cartofi, mușchiuleț, fripturi. | 5 - 15 | Rotiți la jumătatea duratei de gătit. |
| 9 | Fierbeți apă, gătiți paste, prăjiți carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită, cartofi la friteuză). | | |
| P | Fierbeți cantități mari de apă. PowerBoost este activat. | | |

6.5 Sfaturi utile pentru Hob²Hood

Atunci când utilizați plita cu funcția:

- Protejați panoul hotei de lumina directă a soarelui.
- Nu puneți lumină cu halogen pe panoul hotei.
- Nu acoperiți panoul de comandă al plitei.
- Nu întrerupeți semnalul dintre plită și hotă (de ex. cu mâna, cu mânerul unui vas sau cu un vas înalt). Consultați imaginea.

Hota din imagine este cu titlu exemplificativ.



Alte aparate controlate prin telecomandă pot bloca semnalul. Nu folosiți niciun astfel de aparat în apropierea plitei când Hob²Hood este pornit.

Plitele aragazelor cu funcția Hob²Hood

Pentru a găsi gama completă de hote care funcționează cu această caracteristică, consultați site-ul web pentru consumatori. Hotele Electrolux care funcționează cu această trebuie să fie prevăzute cu simbolul



7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgărierurile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra funcționării plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Folosiți o racletă specială pentru sticlă.

7.2 Curățarea plitei

- **Înlăturați imediat:** plastic topic, folie de plastic, zahăr sau alimente care conțin

zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racletă specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.


- **Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție cu apă și oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă.




8. DEPANAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Ce trebuie făcut dacă...

| Problemă | Cauză posibilă | Soluție |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Plita nu poate fi pornită sau utilizată. | Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect. | Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică. |
| | Siguranța este arsă. | Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat. |
| | Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor. | Atingeți doar un singur câmp cu senzor. |
| | Pauză funcționează. | Consultați „Pauză”. |
| | Pe panoul de comandă este apă sau este acoperit cu stropi de grăsime. | Curățați panoul de comandă. |
| Se aude un semnal sonor bip constant. | Conexiunea electrică nu este corectă. | Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația. |
| Nu puteți selecta nivelul maxim de căldură pentru una din zonele de gătire. | Celelalte zone consumă puterea maximă disponibilă. Plita dvs. funcționează corect. | Reduceți setarea de încălzire de la alte zone de gătire conectate la aceeași fază. Consultați secțiunea „Management putere”. |
| Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Când plita este dezactivată este emis un semnal acustic. | Ați pus ceva pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor. | Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor. |
| Plita se dezactivează. | Ați pus ceva pe câmpul cu senzor  | Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor. |
| Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde. | Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp sau senzorul s-a defectat. | Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apelați la un Centru de service autorizat. |
| Hob ² Hood nu funcționează. | Ați acoperit panoul de comandă. | Îndepărtați obiectul din panoul de comandă. |
| | Folosiți un vas foarte înalt care blochează semnalul. | Folosiți un vas mai mic, schimbați zona de gătire sau utilizați hota în modul manual. |
| Nu există sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului. | Sunetele sunt dezactivate. | Activați sunetele. Consultați „Utilizarea zilnică”. |

| Problemă | Cauză posibilă | Soluție |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  se aprinde. | Dispozitivul de siguranță pentru copii sau Blocare funcționează. | Consultați „Dispozitiv de siguranță pentru copii” și „Blocare”. |
| Bara de comandă se aprinde intermitent. | Nu există vase pe zonă sau zona nu este complet acoperită. | Puneți vase pe zona de gătire, astfel încât aceasta să fie complet acoperită. |
| | Vasul este nepotrivit. | Folosiți vase adecvate pentru plitele cu inducție. Consultați „Informații și sfaturi”. |
| Încălzirea durează mult. | Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă. | Folosiți vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”. |
| | Vasele sunt prea mici și primesc doar o parte din puterea generată de zona de gătire. | Pentru un transfer optim al căldurii, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”). |
|  se aprinde un număr. | PowerSlide funcționează. Două vase sunt așezate pe zona flexibilă de gătire prin inducție sau vasul acoperă mai multe zone de gătire activate de funcție. | Folosiți doar un singur vas. Consultați „Zona flexibilă de gătire cu inducție”. |
| | Plita prezintă o eroare. | Dezactivați plita și activați-o din nou după 30 de secunde. Dacă  se aprinde din nou, deconectați plita de la rețeaua electrică. După 30 de secunde, conectați din nou plita. Dacă problema continuă să apară, apelați un Centru de service autorizat |

8.2 Dacă nu puteți găsi o soluție...

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Asigurați-vă că ați utilizat corect plita. În caz

contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a distribuitorului, chiar și în perioada de garanție. Informațiile despre perioada de garanție și Centrele de service autorizate se regăsesc în cartea de garanție.

9. DATE TEHNICE

9.1 Plăcuță cu date tehnice

Model EIV9467
 Tip 61 E6A 04 AA
 Inducție 11.0 kW
 Nr. ser.....
 ELECTROLUX

PNC 949 596 708 00
 400 V 3N 50 - 60 Hz
 Fabricat în: Germania
 11.0 kW



9.2 Specificațiile zonei de gătire

| Zonă de gătire | Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost durată maximă [min] | Diametru vas [mm] |
|----------------|----------------------------------------------|----------------|--------------------------------|-------------------|
| Stânga față | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Stânga spate | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Mijloc față | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Mijloc spate | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Dreapta față | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Dreapta spate | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |

Puterea zonelor de gătire poate diferi cu valori foarte mici față de datele din tabel. Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

Pentru un transfer optim al căldurii și rezultate optime de gătire, folosiți vase cu

diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din tabel). Nu folosiți vase cu diametrul mai mare decât cel al zonei de gătire.

10. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

10.1 Informații produs în conformitate cu Regulamentul UE privind proiectarea ecologică

| | | |
|-------------------------------------------------------------------|---------|------------------------|
| Identificarea modelului | | EIV9467 |
| Tipul plitei | | Plită încorporată |
| Numărul suprafețelor de gătire | | 3 |
| Tehnologie de încălzire | | Inducție |
| Lungimea (L) și lățimea (W) suprafeței de gătire | Stânga | L 37.9 cm W 22.0 cm |
| Lungimea (L) și lățimea (W) suprafeței de gătire | Centru | L 37.9 cm W 22.0 cm |
| Lungimea (L) și lățimea (W) suprafeței de gătire | Dreapta | L 37.9 cm W 22.0 cm |
| Consumul de energie al suprafeței de gătire (EC electric cooking) | Stânga | 186.8 Wh/kg |
| Consumul de energie al suprafeței de gătire (EC electric cooking) | Centru | 186.8 Wh/kg |
| Consumul de energie al suprafeței de gătire (EC electric cooking) | Dreapta | 186.8 Wh/kg |
| Consumul de energie al plitei (EC electric hob) | | 186.8 Wh/kg |

IEC / EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței.

Măsurătorile de energie referitoare la suprafața de gătire sunt identificate de marcajele corespunzătoare zonelor de gătire respective.

10.2 Economisirea energiei


Puteți economisi energia în timpul gătitului zilnic dacă respectați recomandările de mai jos.


- Atunci când încălziți apă, folosiți doar cantitatea necesară.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Înainte de a activa zona de gătit, puneți un vas pe aceasta.
- Puneți vase mici pe zone de gătit mici.
- Puneți vasul direct pe centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.

10.3 Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Consumul de curent în modul oprit | 0.3 W |
| Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil | 2 min. |

11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

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



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..... | 169 |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ..... | 172 |
| 3. УСТАНОВКА..... | 174 |
| 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... | 176 |
| 5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ..... | 177 |
| 6. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ..... | 184 |
| 7. УХОД И ЧИСТКА..... | 186 |
| 8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... | 187 |
| 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ..... | 189 |
| 10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ..... | 189 |
| 11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... | 191 |

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

- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

- 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 легко воспламеняющиеся 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 давайте 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 том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь к продавцу, уполномоченному изготовителем лицу или к местному оператору по обращению с твёрдыми бытовыми отходами.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

3. УСТАНОВКА

⚠ ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер

3.2 Встраиваемые варочные панели

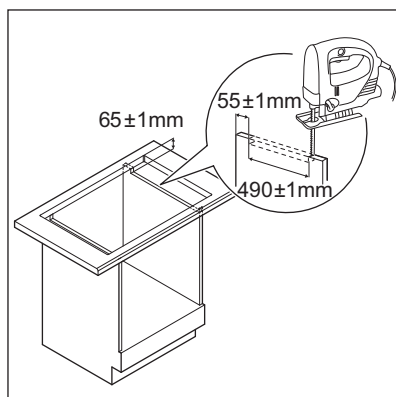
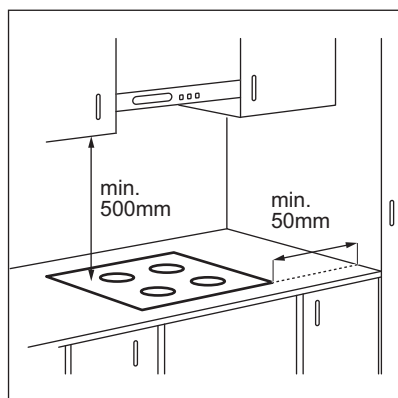
Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

3.3 Соединительный кабель

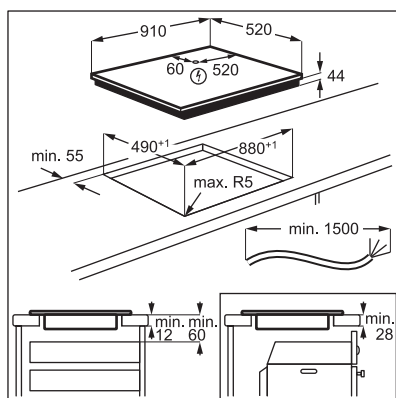
- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного сетевого шнура используйте кабель: H05V2V2-F выдерживающего температуру 90 °C или выше. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Замену сетевого шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.

3.4 Сборка

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки, в которых приведены данные о минимальном расстоянии между приборами.



В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции варочной поверхности может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.



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

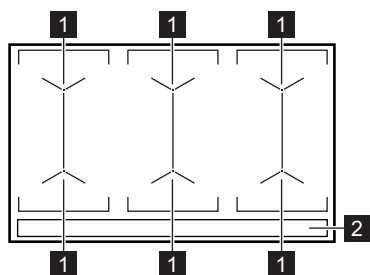
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



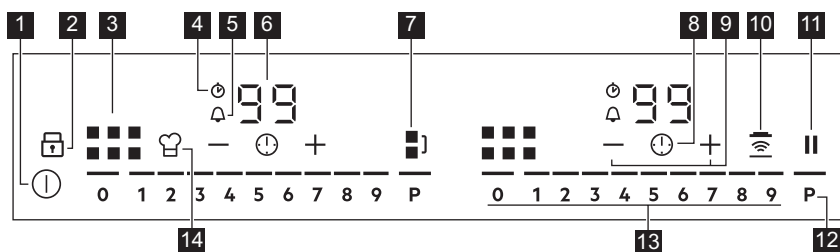
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности










- 1** Индукционная варочная поверхность
- 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 | Комментарий |
|----------------|--------------------------------------------------------------|
| 1 ⏻ | Включение и выключение варочной панели. |
| 2 🔒 | Включение и выключение Блокир. кнопок или Защита от детей. |
| 3 ■■■■ | Отображение активной конфорки. |
| 4 ⌚ | Индикатор CountUp Timer. |
| 5 🔔 | Индикатор Таймер обратного отсчета. |
| 6 - | Дисплей таймера: 00 - 99 минут. |
| 7 🗉 | Включение и выключение Bridge и переключение между режимами. |


| Сенсорное поле | Комментарий |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 8  | Выбор функций Таймер. |
| 9  | Увеличение и уменьшение времени. |
| 10  | Включение и выключение Hob ² Hood. |
| 11  | Включение и выключение Пауза. |
| 12  | Включение PowerBoost. |
| 13  | Установка мощности нагрева: 0–9 |
| 14  | Включение и выключение PowerSlide. |

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.

Контрольная панель высвечивается при включении варочной панели и исчезает при ее выключении.

5.2 Автоматическое выключение

Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:

- В течение 50 секунд на варочную панель не была поставлена кухонная посуда,
- В течение 50 секунд после того, как на варочную панель была поставлена посуда, не был задан уровень нагрева,
- Панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка). Выдается звуковой сигнал и 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.

- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время варочная панель выключается.

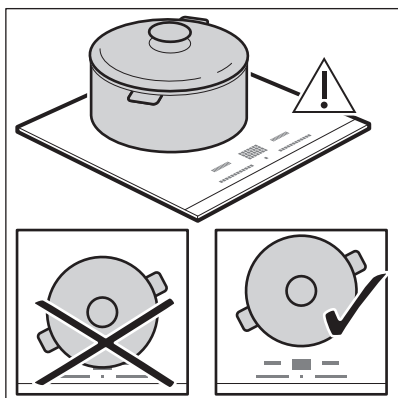
Соотношение уровня нагрева и времени работы, после которого варочная панель выключается:

| Уровень нагрева | Варочная панель выключается через |
|-----------------|-----------------------------------|
| 1 - 2 | 6 часа |
| 3 - 4 | 5 часа |
| 5 | 4 часа |
| 6 - 9 | 1,5 часа |

5.3 Использование конфорки

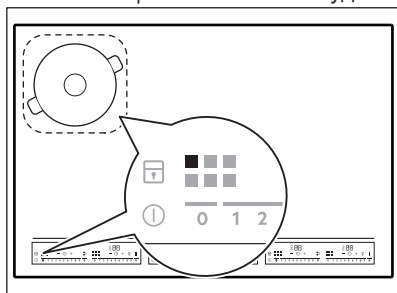
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду. Существует риск повреждения электроники.



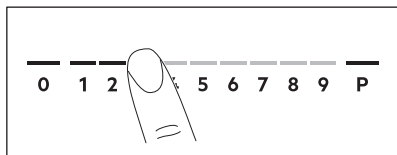
Ставьте посуду в центр выбранной конфорки.

Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды. Варочная панель определяет факт размещения посуды в надлежащее положение, после чего загорается соответствующая линейка управления. Над линейкой управления появляется красный индикатор конфорки, обозначающий положение посуды.



Каждый квадратик на панели управления обозначает одну конфорку индукционной варочной панели. Индикаторы конфорки показывают, какая конфорка управляется соответствующей линейкой управления.

5.4 Настройки нагрева



1. Нажмите на отметку требуемого уровня нагрева на линейке управления. Также можно провести пальцем вдоль линейки управления, чтобы установить или изменить уровень нагрева конфорки.
2. Для выключения конфорки нажмите цифру 0.

После размещения на конфорке посуды и выбора уровня нагрева она остается такой же в течение 2 минут после того, как посуда была убрана. В течение 2 минут линейка управления и индикатор конфорки мигают. Если снова поместить посуду на конфорку, она возобновит работу на том же уровне нагрева. в противном случае конфорка выключится.

5.5 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 конфорки.

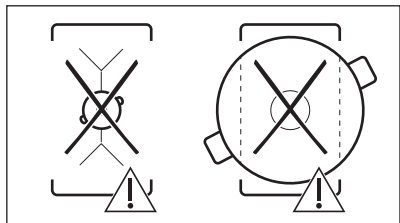
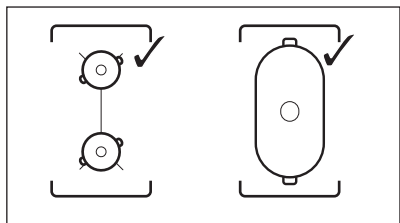
5.6 Bridge


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

можно использовать с большой кухонной посудой.

1. Поставьте посуду на две конфорки. Посуда должна накрывать центры обеих конфорок.
2.  загорится белым цветом.
3. Для включения функции нажмите на .

Установите соответствующий уровень мощности нагрева. Посуда должна накрывать центры обеих конфорок, но не выходить при этом за границы очерченных областей.



Для выключения функции коснитесь . Теперь конфорки будут работать независимо друг от друга.

5.7 PowerBoost



Данная функция позволяет увеличить мощность соответствующей индукционной зоны нагрева. Она зависит от размеров кухонной посуды. Функцию можно включить только на ограниченный период времени.

Для включения функции для конфорки коснитесь **P**. Символ загорится красным цветом. Функция выключается автоматически.





Максимальные значения продолжительности приведены в Главе «Технические данные».

5.8 Пауза

При работе функции возможно использование функций  и .

Данная функция не отключает функции таймера.

Нажмите  для включения функции. Символ загорится красным цветом. Уровень нагрева будет понижен до значения «1».


Для выключения функции: нажмите . Символ загорится белым цветом. Загорается предыдущий уровень нагрева.

5.9 Таймер






Таймер обратного отсчета

Данная функция используется для задания продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.



Сначала задайте уровень нагрева, а затем установите данную функцию.







1. Для включения функции или изменения времени коснитесь .






На дисплее отобразятся цифры таймера .

 и индикаторы  и .  изменит цвет на красный, а  — на белый.

Если не установить таймер, через 4 секунды все индикаторы погаснут.

2. Коснитесь  или  для установки времени (от 00 до 99 минут).


Через 3 секунды автоматически начнется обратный отсчет времени. Индикаторы ,  и  исчезнут.  остается красным. По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать . Для выключения сигнала коснитесь .


Чтобы выключить эту функцию: коснитесь . Загорятся индикаторы  и . Для установки на дисплее  воспользуйтесь  или . Также можно установить уровень нагрева равный 0. Это приведет к выключению звуковых сигналов и таймера.

CountUp Timer

Эту функцию можно использовать для контроля времени работы конфорки.

Для включения функции дважды коснитесь .

Индикатор  покраснеет, а таймер автоматически начнет новый отсчет времени с начала приготовления.





Для выключения функции: коснитесь .





Когда индикаторы загорятся, коснитесь .



Таймер




Можно использовать данную функцию, когда варочная панель включена, но ни одна из конфорок не используется.

Для того, чтобы высветилась панель управления, поставьте на конфорку кухонную посуду.

1. Для включения функции коснитесь и удерживайте , пока индикатор  не покраснеет.
2. Для установки времени используйте  или .

Функция запускается автоматически через 4 секунды. Индикаторы ,  и  исчезают.  остается красным. После установки функции можно убрать кухонную посуду.

По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать . Нажмите на , чтобы отключить звуковой сигнал.

Чтобы выключить эту функцию: коснитесь . При этом загорятся  и .

установки на дисплее  воспользуйтесь  или .





Данная функция не влияет на работу какой-либо из конфорок.

5.10 Блокир. кнопок

Во время работы варочной панели можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Сначала установите желаемый уровень нагрева.

Для включения функции нажмите на . Символ загорится красным цветом и мигает.

Для выключения функции коснитесь и удерживайте . Символ загорится белым цветом.




При выключении варочной панели выключается и эта функция.

5.11 Защита от детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.



Сначала включите варочную панель, но не выбирайте уровень нагрева.


Для включения функции коснитесь и удерживайте , пока цвет не изменится на красный.


Линейки управления погаснут. Выключите варочную панель.




После выключения варочной панели данная функция по-прежнему продолжает работать.

Выключение функции только на один цикл приготовления: Включите варочную панель при помощи . Загорится .

Коснитесь и удерживайте , пока цвет не изменится на белый. Высветятся линейки управления. В течение 50 секунд задайте

уровень нагрева. Варочной панелью можно пользоваться. После выключения варочной панели при помощи  данная функция по-прежнему продолжает работать.

Постоянное выключение

функции: Включите варочную панель, но не выбирайте уровень нагрева. Коснитесь и удерживайте , пока цвет не изменится на белый. Высветятся линейки управления. Выключите варочную панель.

5.12 PowerSlide

Данная функция позволяет регулировать температуру, перемещая кухонную посуду в другое положение на индукционной конфорке.


Функция делит индукционную зону приготовления на три области с различными уровнями нагрева. Варочная панель определяет положение кухонной посуды и задает уровень нагрева, соответствующий ее положению.




Используйте с данной функцией только одну кастрюлю. Если необходимо изменить уровень нагрева, поднимите посуду и поместите ее на другую конфорку. Скольжение посуды может привести к образованию трещин и изменению цвета поверхности.

- Индикатор конфорок отображает обе конфорки в режиме Bridge («Объединение»), даже если используется только одна конфорка.
- Ручное изменение уровня нагрева доступно только в случае, если хотя бы одна конфорка была включена автоматически.
- Уровень нагрева для каждого положения можно задавать отдельно. При выключении варочной панели она запоминает настройки уровней нагрева и использует их при следующем включении функции.
- Если необходимо изменить уровень нагрева, поднимите посуду и поместите ее на другую конфорку. Скольжение

посуды может привести к образованию трещин и изменению цвета поверхности.

Для включения функции нажмите на . Символ сменит цвет на красный, а линейка управления отобразит уровень нагрева, заданный по умолчанию. Все конфорки будут работать в течение 9 минут. Через 9 минут будет выдан звуковой сигнал, а пустые конфорки выключатся. Для возобновления работы функции коснитесь . Посуду можно перемещать или ставить в новое положение. Для изменения ручной уровня нагрева по умолчанию коснитесь линейки управления и выберите подходящий уровень.

- Изменить уровень нагрева по умолчанию можно только при включенной функции.
- Уровень нагрева по умолчанию для каждого положения можно задавать отдельно. При выключении варочной панели она запоминает настройки и использует их при следующем включении функции.

Для выключения функции коснитесь . Символ загорится белым цветом.

5.13 Hob²Hood

Эта современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную панель со специальной вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически на основе выбора режима и температуры самой горячей посуды на варочной панели. Также имеется возможность ручной регулировки вентилятора при помощи варочной панели.



В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию выключена. Перед использованием функции включите ее. Более подробная информация приведена в руководстве пользователя вытяжки.

Автоматическая работа функции

Для автоматической работы функции следует установить автоматический режим, выбрав из списка от Н1 до Н6. По умолчанию на варочной панели выбирается режим Н5. При каждом использовании варочной панели вытяжка реагирует на ее работу. Варочная панель регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды.

Включение подсветки

Имеется возможность настроить автоматическое включение подсветки при каждом включении варочной панели. Для этого задайте автоматический режим, выбрав из списка от Н1 до Н6.



Через 2 минуты после выключения варочной панели подсветка на вытяжке выключается.

Автоматические режимы

| | Автоматическое освещение | Кипячение ¹⁾ | Жарка ²⁾ |
|------------------------|--------------------------|-------------------------|------------------------|
| Режим Н0 | Выкл | Выкл | Выкл |
| Режим Н1 | Вкл | Выкл | Выкл |
| Режим Н2 ³⁾ | Вкл | Скорость вентилятора 1 | Скорость вентилятора 1 |
| Режим Н3 | Вкл | Выкл | Скорость вентилятора 1 |

Автоматическое освещение

Кипячение¹⁾

Жарка²⁾

| | | | |
|----------|-----|------------------------|------------------------|
| Режим Н4 | Вкл | Скорость вентилятора 1 | Скорость вентилятора 1 |
| Режим Н5 | Вкл | Скорость вентилятора 1 | Скорость вентилятора 2 |
| Режим Н6 | Вкл | Скорость вентилятора 2 | Скорость вентилятора 3 |

1) Варочная панель фиксирует процесс кипения и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.

2) Варочная панель определяет процесс жарки и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.

3) Данный режим включает вентилятор и подсветку и не ориентируется на температуре.

Смена автоматического режима

1. Выключите прибор.
2. Коснитесь и удерживайте в течение трех секунд. Дисплей загорится и погаснет.
3. Коснитесь и удерживайте в течение трех секунд.
4. Несколько раз коснитесь , пока не отобразится Н.
5. Коснитесь таймера, чтобы выбрать автоматический режим.


По окончании приготовления и выключении варочной поверхности вентилятор вытяжки может работать еще некоторое время. По прошествии этого времени система отключается и не допускает случайного включения вентилятора в следующие 30 секунд.






Для управления вытяжки непосредственно с панели вытяжки выключите автоматический режим.

Ручной выбор скорости вентилятора

Также имеется возможность ручной регулировки вентилятора при помощи варочной поверхности.

Коснитесь , когда варочная поверхность включена.

Это действие выключает автоматическую работу функции и позволяет менять скорость вентилятора 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 запуска вентилятора на скорости «1» коснитесь .




Для включения автоматического режима выключите варочную поверхность и снова ее включите.


5.14 OffSound Control (Включение и отключение звуковой сигнализации)



Сначала выключите варочную панель.

1. Для включения функции коснитесь и удерживайте  в течение 3 секунд. Дисплей загорится и погаснет.

2. Прикоснитесь к  в течение 3-х секунд.


Высветится  или .

3. Нажмите на  таймера, чтобы произвести следующий выбор:

-  – звуковая сигнализация выключена
-  – звуковая сигнализация включена

4. Для подтверждения выбора подождите, пока варочная панель не выключится автоматически.

При работе функции  звуки слышны только если:

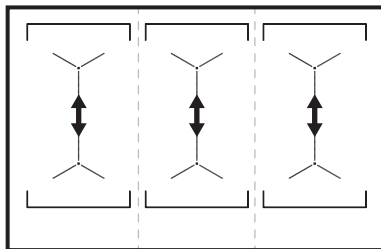
- Вы коснулись 
- Таймер ведет обратный отсчет
- Таймер обратного отсчета ведет обратный отсчет
- на панели управления оказался посторонний предмет.

5.15 Система управления мощностью

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

- Конфорки объединяются в группы согласно местоположению и номеру этапов варочной панели. Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу составляет 3680 Вт. Если варочная панель достигает максимальной доступной мощности в одной фазе, мощность конфорок автоматически уменьшается.
- Для конфорок, мощность которых уменьшена, панель управления отображает только максимально доступные для них уровни нагрева.
- Если уровень нагрева недоступен, сначала понизьте нагрев других конфорок.
- Включение функции зависит от количества и размеров посуды.

Возможные сочетания распределения мощности конфорок см. на рисунке.



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.

- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно посуды сухое и чистое.
- Во избежание появления царапин не двигайте и не трите посудой стеклокерамическую поверхность.

Материал посуды

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

Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

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

Размеры посуды

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с дном, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.

- По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорок. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.



См. «Технические данные».

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 Eco)

С целью экономии электроэнергии нагреватель конфорки автоматически выключается до того, как прозвучит сигнал таймера обратного отсчета. Время работы конфорки при этом зависит от выбранного уровня нагрева и времени приготовления.

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 - 2 | Голландский соус, растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин. | 5 - 25 | Время от времени перемешивайте. |
| 1 - 2 | Застывание: пышный омлет, запеченные яйца. | 10 - 40 | Приготовление под крышкой. |
| 2 - 3 | Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд. | 25 - 50 | Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления. |
| 3 - 4 | Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса. | 20 - 45 | Добавьте несколько столовых ложек жидкости. |
| 4 - 5 | Картофель на пару. | 20 - 60 | Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля. |
| 4 - 5 | Приготовление значительных объ-емов пищи, рагу и супов. | 60 - 150 | До 3 л жидкости плюс ингредиенты. |
| 6 - 7 | Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина «кордон блё», котлеты, рубленые котлеты, сосиски, пень, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки. | при необ-ходимо-сти | Перевернуть по истечении полови-ны времени приготовления. |
| 7 - 8 | Сильная обжарка, картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки. | 5 - 15 | Перевернуть по истечении полови-ны времени приготовления. |
| 9 | Кипячение воды, приготовление макарон. изд., обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре. | | |
| P | Кипячение большого количества воды. PowerBoost включена. | | |

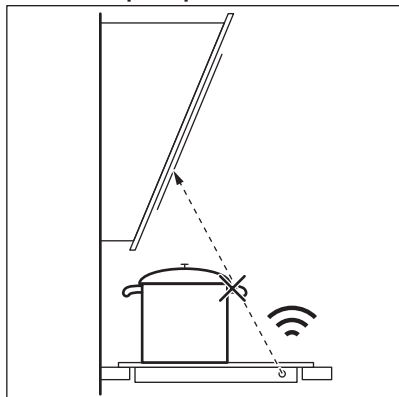
6.5 Указания и рекомендации по использованию Hob²Hood

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 подключения варочной панели и наличие напряжения в сети. |
| | Сработал предохранитель. | Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику. |
| | 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. |
| Раздается постоянный звуковой сигнал. | Неправильное подключение к электросети. | Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора. |
| Невозможно установить максимальную мощность нагрева одной из конфорок. | Другие конфорки потребляют максимально доступную мощность. Варочная панель работает надлежащим образом. | Уменьшите мощность, подводимую к двум конфоркам, подключенным к той же фазе. См. Главу «Система управления мощностью». |
| Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается. | На один или несколько датчиков положили посторонний предмет. | Удалите посторонний предмет с датчиков. |
| Варочная панель выключается. | На сенсоре  оказался посторонний предмет. | Удалите посторонний предмет с датчика. |
| Не включается индикатор остаточного тепла. | Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик. | Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр. |
| Не работает Hob²Hood. | Панель управления накрыта. | Снимите посторонний предмет с панели управления. |

| Проблема | Возможная причина | Способ устранения |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Используется очень высокая кастрюля, которая блокирует сигнал. | Используйте кастрюлю меньших размеров, переставьте ее на другую конфорку или отрегулируйте вытяжку вручную. |
| При нажатии на датчики панели управления отсутствует звуковая сигнал. | Звуковая сигнализация отключена. | Включите звук. См. «Ежедневное использование». |
|  | Работает Защита от детей или Блокир. кнопок. | См. разделы «Защита от детей» и «Блокир. кнопок». |
| Линейка управления мигает. | На конфорке отсутствует посуда, или конфорка закрыта не целиком. | Разместите посуду на конфорке так, чтобы она полностью накрывала конфорку. |
| | 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». |
| 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»). |
| | Работает PowerSlide. В зоне приготовления с автоматическим распознаванием посуды расположены две кастрюли или посуда занимает более одной конфорки, включенной с помощью этой функции. | Используйте только одну кастрюлю. См. «Зона приготовления с автоматическим распознаванием посуды». |
| 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. 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 EIV9467
Тип 61 E6A 04 AA
Индукция 11.0 кВт
Серийный №.....
ELECTROLUX

Продуктовый номер (PNC) 949 596 708 00
400 В 3N 50–60 Гц
Изготовлено в: Германия
11.0 кВт



9.2 Спецификация конфорок

| Конфорка | Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт] | PowerBoost [Вт] | Максимальная продолжительность PowerBoost [мин] | Диаметр посуды [мм] |
|------------------|----------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------|---------------------|
| Левая передняя | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Левая задняя | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Средняя передняя | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Задняя средняя | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Правая передняя | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Задняя правая | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |

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

Для 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 | EIV9467 | |
| Тип конфорочной (варочной) панели | Встраиваемая варочная панель | |
| Количество рабочих зон и/или участков | 3 | |
| Технология нагревания | Индукция | |
| Длина (L) и ширина (W) рабочей зоны или участка | Левая | L 37.9 см W 22.0 см |
| Длина (L) и ширина (W) рабочей зоны или участка | Средняя | L 37.9 см W 22.0 см |
| Длина (L) и ширина (W) рабочей зоны или участка | Правая | L 37.9 см W 22.0 см |
| Потребление энергии рабочей зоны или участка (EC electric cooking, E _{cw}) | Левая | 186.8 Вт·ч/кг |
| Потребление энергии рабочей зоны или участка (EC electric cooking, E _{cw}) | Средняя | 186.8 Вт·ч/кг |
| Потребление энергии рабочей зоны или участка (EC electric cooking, E _{cw}) | Правая | 186.8 Вт·ч/кг |
| Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, EChob) | 186.8 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.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция.

Изготовлено в Германии.

Vitajte vo svete Electrolux! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:
www.electrolux.com/support

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

| | |
|---------------------------------------|-----|
| 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE..... | 192 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY..... | 194 |
| 3. INŠTALÁCIA..... | 197 |
| 4. POPIS VÝROBKU..... | 198 |
| 5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE..... | 199 |
| 6. TIPY A RADY..... | 205 |
| 7. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE..... | 207 |
| 8. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV..... | 208 |
| 9. TECHNICKÉ ÚDAJE..... | 209 |
| 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ..... | 210 |
| 11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA..... | 211 |

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, pokiaľ nie sú pod dozorom inej osoby, alebo ak neboli inou osobou zodpovednou za ich bezpečnosť poučené o používaní spotrebiča.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať so spotrebičom.

- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v penziónoch na farme a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- UPOZORNENIE: Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- Dym je indikáciou prehriatia. Na hasenie požiaru pri varení nikdy nepoužívajte vodu. Spotrebič vypnite a plameň zakryte napr. požiarnou pokrývkou alebo pokrievkou.
- UPOZORNENIE: Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.
- VÝŠTRAHA: Proces prípravy jedla musí byť pod dohľadom). Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- UPOZORNENIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.

- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- **UPOZORNENIE:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste predišli možnému úrazu elektrickým prúdom. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odpojte spotrebič od sieťového napájania vybratím poistky. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **UPOZORNENIE:** Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšt môže spôsobiť nehody.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž

VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.

- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavreté obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydutiu spôsobenému vlhkosťou.

- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Každý spotrebič má v dolnej časti chladiace ventilátory.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou:
 - Neskladujte v nej malé kúsky alebo háčky papiera, ktoré by sa mohli vťahovať, pretože by mohli poškodiť chladiace ventilátory alebo ovplyvniť činnosť chladiaceho systému.
 - Medzi spodkom spotrebiča a predmetmi skladovanými v zásuvke zachovajte vzdialenosť minimálne 2 cm.
- Odoberte prípadné oddelovacie panely inštalované v skrinke pod spotrebičom.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť zohriatie vývodného kábla.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zamotal.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite svorku na odľahčenie ťahu na kábli.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do zásuvky, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho spotrebiča alebo horúceho kuchynského riadu.

- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak je k dispozícii) alebo sieťový kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený prívodný elektrický kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykcom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, štítky a ochrannú fóliu (ak sa používajú).
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Po každom použití vypnite varnú zónu.
- Na varné zóny nepokladajte príbor ani pokrievky panvic. Môžu sa zahriať na vysokú teplotu.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.

- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, okamžite ho odpojte od napájania. Zabráňte tým zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používateľa s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.
- Nepoužívajte hliníkovú fóliu ani iné materiály medzi varnou plochou a kuchynským riadom, pokiaľ výrobca tohto spotrebiča neurčí inak.
- Používajte len príslušenstvo odporúčané výrobcom pre tento spotrebič.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý obsahuje zvyšky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci riad nenechávajte na ovládacom paneli, aby ste predišli riziku popálenín.
- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadol na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s prázdny kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.

- Kuchynský riad vyrobený z liatiny alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie skla/sklokeramiky. Keď tieto predmety potrebujete posunúť mimo varného povrchu, zdvihnite ich.

2.4 Ošetrovanie a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebiča ho vypnite a nechajte vychladnúť.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Pokiaľ nie je uvedené inak, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

2.5 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.
- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

2.6 Likvidácia

VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.

- Informácie o likvidácii spotrebiča vám poskytne váš predajca, oprávnená osoba výrobcu alebo váš miestny prevádzkovateľ skládky pevného odpadu.
- Odpojte spotrebič od napájania z elektrickej siete.
- Sieťový elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

3. INŠTALÁCIA

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

3.1 Pred inštaláciou

Pred nainštalovaním varného panela si zapíšte informácie uvedené dolu na typovom štítku. Typový štítok s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane varného panela.

Sériové číslo

3.2 Zabudovateľné varné panely

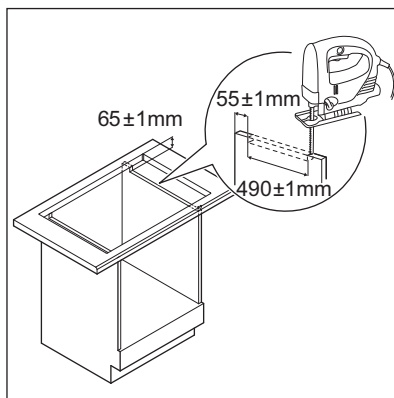
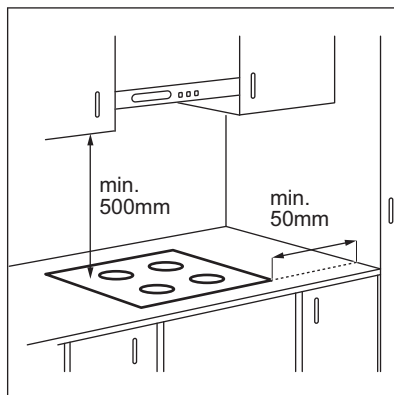
Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

3.3 Pripájací kábel

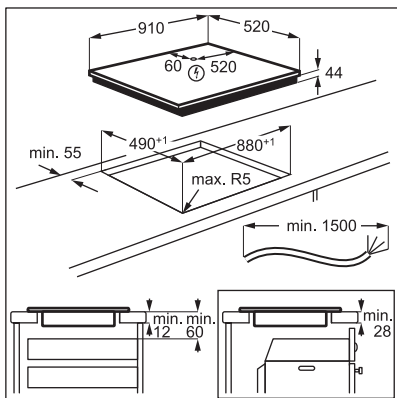
- Varný panel sa dodáva s pripájacím káblom.
- Pri výmene poškodeného sieťového kábla použijete kábel typu: H05V2V2-F, pričom sa vyžaduje odolnosť voči teplote 90 °C alebo vyššej. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Výmenu pripájacieho kábla môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

3.4 Montáž

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.



Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zohriať predmety uložené v zásuvke.



Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel Electrolux – inštalácia pracovnej dosky“ nájdete zadaním celého názvu uvedené na obrázku nižšie.

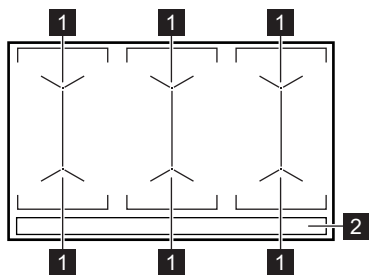


How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



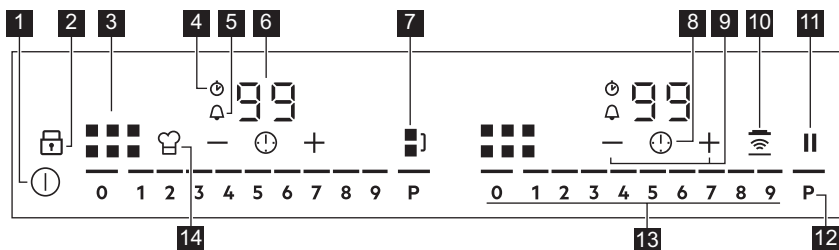
4. POPIS VÝROBKU

4.1 Rozloženie varného povrchu












- 1 Indukčný varný povrch
- 2 Ovládací panel

4.2 Rozloženie ovládacieho panela



Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami. Zobrazenia, ukazovatele a zvuky vám oznámia, ktoré funkcie sú zapnuté.


| Senzorové tlačidlo | Poznámka |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 1  | Zapnutie a vypnutie varného panela. |
| 2  | Zapnutie alebo vypnutie Blokovanie alebo Detská poistka. |
| 3  | Zobrazenie aktívnej zóny. |
| 4  | Indikátor CountUp Timer. |
| 5  | Indikátor Časovač odpočítavania. |
| 6 - | Displej časovača: 00 – 99 minút. |
| 7  | Zapnutie a vypnutie Bridge a prepínanie medzi režimami. |
| 8  | Výber funkcií Časovač. |
| 9 + / - | Predĺženie alebo skrátenie času. |
| 10  | Zapnutie a vypnutie Hob ² Hood. |
| 11 | Zapnutie a vypnutie Prestávka. |
| 12 P | Aktivácia funkcie PowerBoost. |
| 13 - | Nastavenie stupňa ohrevu: 0 – 9. |
| 14  | Zapnutie a vypnutie PowerSlide. |

5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Zapnutie a vypnutie

Ak chcete varný panel zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa tlačidla  na 1 sekundu. Ovládací panel sa rozsvieti po zapnutí varného panela a zhasne po jeho vypnutí.

5.2 Automatické vypínanie

Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:

- na varný panel počas 50 sekúnd nepoložíte žiadny kuchynský riad,
- nenastavíte varný stupeň do 50 sekúnd od polozenia kuchynského riadu,

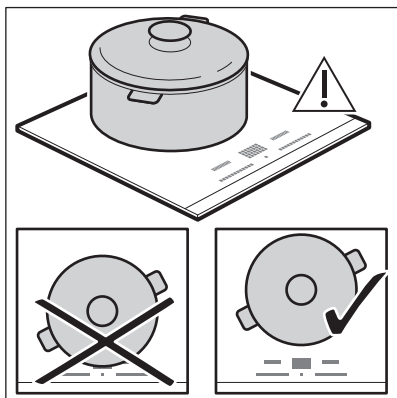
- rozležete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru). Keď zaznie zvukový signál, varný panel sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládací panel.
 - varný panel sa veľmi zohreje (napr. po vyvretí celého obsahu nádoby). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
 - ak nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po čase sa varný panel vypne.
- Varné stupne a časy, po ktorých sa varný panel vypne:**

| Varný stupeň | Varný panel sa vypne po |
|--------------|-------------------------|
| 1 - 2 | 6 hodínach |
| 3 - 4 | 5 hodínach |
| 5 | 4 hodínach |
| 6 - 9 | 1,5 hodine |

5.3 Používanie varnej zóny

UPOZORNENIE!

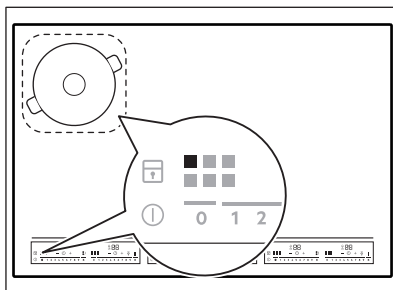
Horúci kuchynský riad nekladte na ovládací panel. Hrozí nebezpečenstvo poškodenia elektronických dielov.



Kuchynský riad položte do stredu zvolenej zóny.

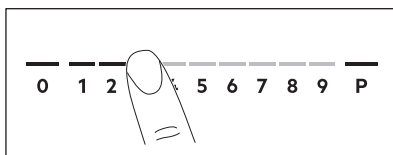
Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.

Keď umiestnite kuchynský riad do správnej polohy, varný panel ho rozpozná a rozsvieti sa príslušný ovládací pásik. Nad ovládacím pásikom sa zobrazí červený ukazovateľ varnej zóny a indikuje polohu hrnca.



Každý štvorček ovládacieho panela predstavuje jednu varnú zónu na indukčnom varnom povrchu. Ukazovatele zón zobrazujú, ktorá zóna je ovládaná príslušným ovládacím pásikom.


5.4 Varný stupeň



1. Na ovládacom pásiku stlačte požadovaný varný stupeň. Môžete tiež posunúť prst pozdĺž ovládacieho pásika a nastaviť alebo zmeniť varný stupeň varnej zóny.
2. Ak chcete varnú zónu vypnúť, stlačte 0. Keď položíte na varnú zónu riad a nastavíte varný stupeň, zostane nezmenený do 2 minút od odobrať riadu. Ovládací pásik a ukazovateľ varnej zóny blikajú 2 minúty. Ak opäť položíte riad na varnú zónu v rámci tohto času, opätovne sa zapne varný stupeň. Inak sa varná zóna vypne.

5.5 OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla)

VAROVANIE!

 / = / - Pokiaľ je ukazovateľ zapnutý, hrozí nebezpečenstvo popálením zo zvyškového tepla.

Indukčné varné zóny generujú teplo potrebné na varenie priamo v dne kuchynského riadu. Sklokeramika sa ohrieva teplom kuchynského riadu.

Ukazovatele sa $\equiv / \equiv / -$ zobrazia, keď je varná zóna horúca. Tie zobrazujú úroveň zvyškového tepla varných zón, ktoré práve používate.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:


- pre susedné varné zóny aj v prípade, ak ich nepoužívate;
- keď položíte horúci kuchynský riad na chladnú varnú zónu;
- keď je varný panel vypnutý, ale varná zóna je stále horúca.

Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

5.6 Bridge

Táto funkcia spája dve varné zóny, ktoré potom fungujú ako jedna. Môžete ju použiť u veľkého kuchynského riadu.

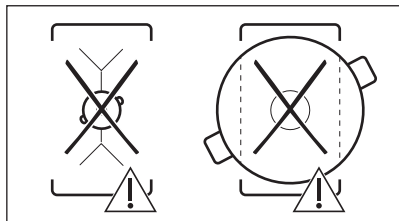
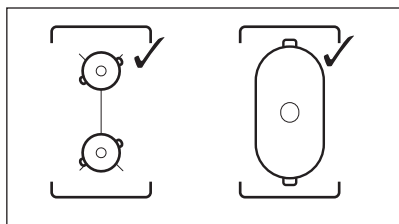
1. Položte kuchynský riad na obe varné zóny. Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón.


 sa sfarbí nabiele.

2. Dotykom tlačidla  zapnete funkciu.

3. Nastavte varný stupeň.

Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón, ale nesmie presahovať značenie oblasti.



Ak chcete túto funkciu vypnúť, dotknite sa symbolu . Varné zóny budú fungovať samostatne.

5.7 PowerBoost

Táto funkcia aktivuje väčší výkon pre príslušnú indukčnú varnú zónu v závislosti od veľkosti kuchynského riadu. Funkciu môžete zapnúť iba na obmedzený čas.

Dotknite sa **P**, aby ste zapli funkciu pre varnú zónu.



Symbol sa sfarbí načerveno.

Funkcia sa vypne automaticky.




Pre maximálne hodnoty trvania si pozrite tabuľku „Technické údaje“.

5.8 Prestávka

Keď je funkcia zapnutá, môžete použiť symboly  a .

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

Funkciu aktivujete stlačením tlačidla .

Symbol sa sfarbí načerveno. Varný stupeň sa zníži na 1.

Deaktivácia funkcie: stlačte tlačidlo .


Symbol sa sfarbí nabiele. Rozsvieti sa predchádzajúci varný stupeň.

5.9 Časovač

Časovač odpočítavania

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétne varenie.

Najskôr nastavte varný stupeň a potom funkciu.



1. Dotykom  zapnete funkciu alebo zmeňte čas.








Na displeji sa zobrazia číslice časovača  








a ukazovatele  a  sa sfarbí

načerveno a  sa sfarbí nabiele.

Ak nie je nastavený časovač, po 4 sekundách sa zobrazia všetky ukazovatele.



2. Dotknite sa  alebo , aby ste nastavili čas (00 – 99 minút).



Po 3 sekundách časovač automaticky spustí odpočítavanie. Ukazovatele ,  a  zmiznú.  zostane červený. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikať  . Signál vypnete tlačidlom .

Vypnutie funkcie: dotknite sa . Ukazovatele  a  sa rozsvietia. Pomocou  alebo  nastavte   na displeji. Prípadne nastavte úroveň ohrevu na 0. V dôsledku toho zaznie signál a časovač bude zrušený.

CountUp Timer

Túto funkciu môžete použiť na monitorovanie času prevádzky varnej zóny.









Dvojitým dotykom tlačidla  zapnete funkciu. Ukazovateľ  sa rozsvieti načerveno, časovač začne automatické odpočítavanie smerom nahor.




Vypnutie funkcie: dotknite sa tlačidla . Keď sa rozsvietia ukazovatele, dotknite sa tlačidla .








Časomer

Túto funkciu môžete použiť, keď je varný panel zapnutý, ale varné zóny nie sú v činnosti.

Aby sa zobrazil ovládací pásik, položte na varnú zónu hrniec.

1. Dotknite sa , kým sa ukazovateľ  nerozsvieti načerveno, aby ste zapli funkciu.
2. Dotknite sa  alebo  a nastavte čas. Funkcia sa spustí automaticky po 4 sekundách. Ukazovatele ,  a  zmiznú.  zostane červený. Keď nastavíte funkciu, môžete odobrať hrniec.

Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikať  . Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa tlačidla .

Vypnutie funkcie: dotknite sa . Ukazovatele  a  sa rozsvietia. Pomocou  alebo  nastavte   na displeji.





Táto funkcia nemá vplyv na činnosť žiadnej varnej zóny.

5.10 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varného panela. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.

Najprv nastavte varný stupeň.

Dotykom tlačidla  zapnete funkciu. Symbol sa sfarbí načerveno a bliká. Ak chcete túto funkciu vypnúť, podržte tlačidlo . Symbol sa sfarbí nabiele.




Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

5.11 Detská poistka





Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.

Najprv zapnite varný panel a nenastavujte varný stupeň.


Dotknite sa , kým sa nesfarbí načerveno, aby ste aktivovali funkciu. Ovládacie pásiky zmiznú. Vypnite varný panel.



Po vypnutí varného panela sa funkcia znovu zapne.

Ak chcete dočasne vypnúť funkciu iba na jedno varenie: Zapnite varný panel pomocou . Rozsvieti sa . Dotknite sa , kým sa nesfarbí nabiele. Zobrazia sa ovládacie pásiky. Do 50 sekúnd nastavte varný stupeň. Môžete používať varný panel. Po vypnutí varného panela pomocou  sa funkcia znovu zapne.

Ak chcete natrvalo vypnúť funkciu: Zapnite varný panel a nenastavujte varný

stupeň. Dotknite sa , kým sa nesfarbí nabielo. Zobrazia sa ovládacie pásiky. Vypnite varný panel.

5.12 PowerSlide



Táto funkcia umožňuje nastaviť teplotu premiestnením kuchynského riadu na iné miesto na indukčnej varnej oblasti.

Funkcia rozdeľuje indukčný varný panel na tri oblasti s rôznymi varnými stupňami. Varný panel rozpozná polohu kuchynského riadu a upraví nastavenie varného stupňa podľa polohy riadu.




Pri zapnutej funkcii použite iba jeden hrniec. Ak chcete zmeniť varný stupeň, nadvihnite kuchynský riad a položte ho na inú zónu. Posúvanie riadu môže spôsobiť škrabance a sfarbenie na povrchu.

- Ukazovateľ zón zobrazuje obe zóny premostenia aj keď sa používa iba jedna z nich.
- Nastavenie varného stupňa môžete upraviť manuálne iba keď sa automaticky aktivuje minimálne jedna z varných zón.
- Varný stupeň môžete zmeniť osobitne pre každú polohu. Keď vypnete varný panel, zapamätá si nastavenie varného stupňa a použije ho pri najbližšom zapnutí funkcie.
- Ak chcete zmeniť varný stupeň, nadvihnite kuchynský riad a položte ho na inú zónu. Posúvanie riadu môže spôsobiť škrabance a sfarbenie na povrchu.

Dotykom tlačidla  zapnete funkciu. Symbol sa sfarbí načerveno a ovládací pásik zobrazí predvolený varný stupeň. Všetky varné zóny sú zapnuté 9 minút. Po 9 minútach zaznie zvukový signál a prázdne varné zóny sa vypnú. Dotknutím sa  obnovíte túto funkciu. Varnú nádobu môžete presunúť alebo premiestniť do inej polohy. Ak chcete manuálne upraviť predvolené varné stupne, dotknite sa ovládacieho pásika a vyberte príslušnú úroveň.

- Predvolený varný stupeň môžete zmeniť, iba keď je funkcia aktívna.
- Predvolený varný stupeň môžete zmeniť osobitne pre každú polohu. Keď vypnete varný panel, zapamätá si vaše nastavenia varného stupňa a použije ich pri najbližšom zapnutí funkcie.

Ak chcete túto funkciu vypnúť, dotknite sa symbolu . Symbol sa sfarbí nabielo.

5.13 Hob²Hood

Je to vyspelá automatická funkcia spájajúca varný panel so špeciálnym odsávačom pár. Varný panel aj odsávač pár komunikujú infračerveným signálom. Rýchlosť ventilátora sa určuje automaticky podľa nastaveného režimu a teploty najhorúcejšieho riadu na varnom paneli. Ventilátor môžete ovládať aj ručne z varného panela.



Pri väčšine odsávačov pár je systém diaľkového ovládania najprv vypnutý. Pred použitím tejto funkcie ho zapnite. Ďalšie informácie nájdete v návode na používanie odsávača pár.

Automatické ovládanie funkcie

Ak chcete funkciu ovládať automaticky, nastavte automatický režim na H1 – H6. Panel je pôvodne nastavený na H5. Odsávač pár zareaguje pri každom použití varného panela. Varný panel automaticky meria teplotu kuchynského riadu a upravuje rýchlosť ventilátora.

Zapnutie osvetlenia

Panel môžete nastaviť tak, aby sa pri každom zapnutí varného panela rozsvietilo osvetlenie. Urobíte tak nastavením automatického režimu na H1 – H6.







Osvetlenie odsávača pár sa vypne 2 minúty po vypnutí varného panela.

Automatické režimy

| | Auto- matic- ké osve- tlenie | Vrenie 1) | Vypráža- nie 2) |
|-------------|------------------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Režim H0 | Vyp | Vyp | Vyp |
| Režim H1 | Zap | Vyp | Vyp |
| Režim H2 3) | Zap | Rýchlosť ventilátora 1 | Rýchlosť ventilátora 1 |
| Režim H3 | Zap | Vyp | Rýchlosť ventilátora 1 |
| Režim H4 | Zap | Rýchlosť ventilátora 1 | Rýchlosť ventilátora 1 |
| Režim H5 | Zap | Rýchlosť ventilátora 1 | Rýchlosť ventilátora 2 |
| Režim H6 | Zap | Rýchlosť ventilátora 2 | Rýchlosť ventilátora 3 |

- 1) Varný panel zaregistruje proces varenia a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.
- 2) Varný panel zaregistruje proces vyprážania a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.
- 3) Tento režim zapne ventilátor s osvetlením a nezávisí od teploty.

Zmena automatického režimu

1. Spotrebič vypnite.
2. Dotknite sa  na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne.
3. Dotknite sa  na 3 sekundy.
4. Niekoľkokrát sa dotknite , kým sa nezobrazí H.
5. Dotknite sa  časovača, aby ste zvolili automatický režim.


Keď po skončení varenia vypnete varný panel, môže ventilátor odsávača pár istý čas ešte pracovať. Potom systém automaticky vypne ventilátor a zabráni náhodnému zapnutiu ventilátora najbližších 30 sekúnd.






Ak chcete odsávač pár ovládať priamo na jeho paneli, vypnite automatický režim funkcie.

Manuálne ovládanie rýchlosti ventilátora

Ventilátor môžete ovládať aj ručne z varného panela.

Dotknite sa  pri zapnutom varnom paneli. Týmto vypnete automatickú činnosť funkcie a budete môcť meniť rýchlosť ručne.








Stlačením  zvýšite rýchlosť ventilátora o jednu úroveň. Keď dosiahnete najvyššiu úroveň a stlačíte tlačidlo  znovu, nastavia sa otáčky ventilátora na hodnotu 0, čím sa ventilátor odsávača pár vypne. Ventilátor znovu spustíte pri rýchlosti 1 stlačením tlačidla .




Ak chcete aktivovať automatickú činnosť funkcie, vypnite varný panel a znovu ho zapnite.

5.14 OffSound Control (Zapnutie a vypnutie zvukovej signalizácie)

Najprv vypnite varný panel.

1. Funkciu zapnete tak, že sa na 3 sekundy dotknete tlačidla . Displej sa zapne a vypne.
2. Dotknite sa  na 3 sekundy. Rozsvieti sa symbol  alebo .
3. Dotknite sa  časovača, aby ste si vybrali niektorú z nasledovných možností:
 -  – zvuková signalizácia je vypnutá
 -  – zvuková signalizácia je zapnutá
4. Ak chcete potvrdiť výber, počkajte na automatické vypnutie varného panela.

Ak je táto funkcia nastavená na , zvukovú signalizáciu budete počuť iba v prípade, že:

- sa dotknete 
- Časomer sa vypne
- Časovač odpočítavania sa vypne
- položíte niečo na ovládací panel.

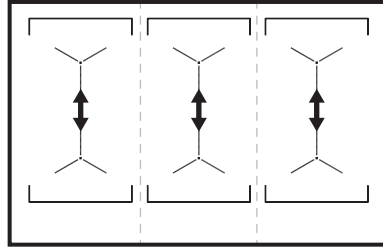
5.15 Správa výkonu

Ak je aktívnych viacero zón, pričom požadovaný výkon je vyšší než možnosti napájacej sústavy, pomocou tejto funkcie sa dostupný výkon rozloží medzi jednotlivé varné zóny. Varný panel zabezpečuje ovládanie varných stupňov v záujme ochrany poistiek v domových rozvodoch.

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz varného panela. Každá fáza má maximálne výkonové zaťaženie 3 680 W. Ak varný panel dosiahne limit maximálneho dostupného výkonu v rámci jednej fázy, výkon varných zón sa automaticky zníži.
- Pre varné zóny so zníženým výkonom zobrazuje ovládací panel maximálne možné varné stupne.

- Ak nie je k dispozícii vyšší varný stupeň, najprv ho znížte pre ostatné varné zóny.
- Zapnutie funkcie závisí od počtu a veľkosti hrncov.

Možné kombinácie rozdelenia výkonu medzi jednotlivé varné zóny nájdete na tomto obrázku.



6. TIPY A RADY

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Kuchynský riad



V prípade indukčných varných zón vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynskom riade veľmi rýchlo.

Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom.

- Dno kuchynského riadku musí byť čo najhrubšie a najplochšie.
- Pred položením panvic na povrch varného panela sa uistite, že sú ich dna čisté a suché.
- Aby ste predišli škrabancom, neposúvajte ani neodierajte hrniec po keramickom skle.

Materiál kuchynského riadu

- **správne:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, viacvrstvé dno (so správnym označením od výrobcu).
- **nesprávne:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení varnej zóny na najvyšší stupeň ohrevu zovrie voda veľmi rýchlo.
- sa na dne kuchynského riadu prichytí magnet.

Rozmery kuchynského riadu

- Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.
- Účinnosť varnej zóny súvisí s priemerom kuchynského riadu. Kuchynský riad s priemerom dna menším ako minimálny rozmer absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.
- Z bezpečnostných dôvodov a na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia nepoužívajte kuchynský riad väčší, než je uvedené v časti „Špecifikácia varných zón“. Počas varenia nenechávajte kuchynský riad v blízkosti ovládacieho panela. Môže to mať vplyv na fungovanie ovládacieho panela alebo to môže náhodne aktivovať funkcie varného panela.



Pozrite si časť „Technické údaje“.

6.2 Zvuky počas prevádzky



Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela. Zvuky z kuchynského riadu sa môžu líšiť v závislosti od jeho materiálu a úrovne výkonu.

Zvuky súvisiace s varením:

- praskanie: kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra),
- pískanie: používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- bzúčanie: používate vysokú úroveň výkonu.

Zvuky súvisiace s varnou doskou:

- cvaknutie: elektrické spínanie.
- syčanie, bzúčanie: ventilátor je v činnosti.
- rytmický zvuk: detekovaný kuchynský riad.

6.3 Ōko Timer (Eko časovač)

V záujme úspory energie sa ohrev varnej zóny vypne pred signálom časomera odpočítavajúceho smerom nadol. Rozdiel v prevádzkovom čase závisí od varného stupňa a trvania procesu varenia.

6.4 Príklady použitia pri príprave jedál

Vzájomný vzťah medzi nastaveným varným stupňom a spotrebou energie varnej zóny nie je lineárny. Zvýšenie nastavenia varného stupňa nie je priamoúmerné zvýšeniu spotreby energie. To znamená, že varná zóna nastavená na stredne intenzívny varný stupeň využíva menej ako polovicu svojho výkonu.



Údaje v tabuľke sú len referenčné.

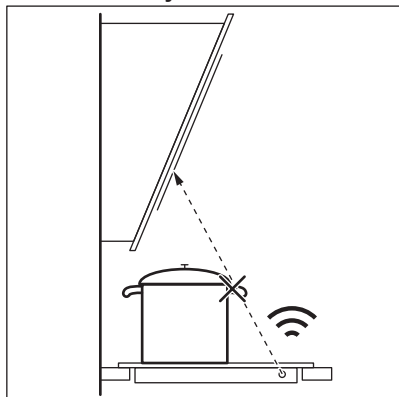
| Varný stupeň | Použite na: | Čas (min) | Rady |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Hotové jedlo uchovávaťe teplé. | podľa potreby | Na kuchynský riad položte pokrievku. |
| 1 - 2 | Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína. | 5 - 25 | Z času na čas premiešajte. |
| 1 - 2 | Tuhnutie: nadýchané omelety, pečené vajcia. | 10 - 40 | Varte s pokrievkou. |
| 2 - 3 | Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál. | 25 - 50 | Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte. |
| 3 - 4 | Dusenie zeleniny, rýb, mäsa. | 20 - 45 | Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny. |
| 4 - 5 | Dusenie zemiakov. | 20 - 60 | Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov. |
| 4 - 5 | Príprava väčších množstiev jedla, omáčok a polievok. | 60 - 150 | Až 3 l tekutiny a prísady. |
| 6 - 7 | Jemné smaženie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, rizzoly, klobásy, pečeň, zasmažka, vajcia, palacinky, šišky. | podľa potreby | Po uplynutí polovice času obráťte. |
| 7 - 8 | Silné smaženie, opečené zemiakové pyré, karé, steak. | 5 - 15 | Po uplynutí polovice času obráťte. |
| 9 | Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčeky. | | |
| P | Varenie veľkého množstva vody. Funkcia PowerBoost je aktivovaná. | | |

6.5 Rady a tipy pre Hob²Hood

Pri používaní varného panela s funkciou:

- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným svetlom.
- Halogénové svetlo nesústreďte na panel odsávača pár.
- Ovládací panel varného panela nezakrývajte.
- Nerušte signál medzi varným panelom a odsávačom pár (napr. rukou, rukoväťou kuchynského riadu alebo vysokým hrncom). Pozrite si obrázok.

Odsávač pár na obrázku slúži iba na ilustračné účely.



Iné spotrebiče ovládané na diaľku môžu blokovať signál. Nepoužívajte takéto spotrebiče v blízkosti varného panela pri zapnutej funkcii Hob²Hood.

Odsávače pár s funkciou Hob²Hood

Celý sortiment odsávačov pár, ktoré fungujú s touto funkciou, nájdete na našej spotrebiteľskej webovej stránke. Odsávače pár Electrolux, ktoré pracujú s touto funkciou, musia mať symbol

7. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Všeobecné informácie

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú to, ako varný panel funguje.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.
- Použite špeciálnu škrabku na sklo.

7.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastová fólia, cukor a potraviny s cukrom,

inak môžu nečistoty spôsobiť poškodenie varného panela. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepeľ posúvajte po povrchu.



- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvrny od vody, masné škvrny, lesklé kovové farebné flaky. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové flaky:** použite roztok vody a octu a vyčistite sklenený povrch handričkou.

8. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Čo robiť, ak...

| Problém | Možná príčina | Náprava |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Varný panel sa nedá zapnúť ani používať. | Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne. | Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania. |
| | Je vypálená poisťka. | Uistite sa, že poruchu spôsobila poisťka. Ak sa poisťka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. |
| | Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí. | Dotýkajte sa iba jedného senzorového poľa. |
| | Prestávka je zapnuté. | Pozrite si časť „Prestávka“. |
| | Na ovládacom paneli sú voda alebo tukové škvrny. | Vyčistite ovládací panel. |
| Znie neprerušované pípanie. | Elektrické pripojenie je nesprávne. | Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu. |
| Nedá sa nastaviť maximálny stupeň ohrevu pre jednu z varných zón. | Ostatné zóny spotrebúvajú maximálny dostupný výkon. Váš varný panel funguje správne. | Znížte stupeň ohrevu ostatných varných zón pripojených do rovnakej fázy. Pozrite si časť „Správa výkonu“. |
| Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Zaznie zvukový signál, keď je varný panel vypnutý. | Umiestnili ste niečo na jedno alebo viaceré senzorové polia. | Odstráňte daný predmet zo senzorových polí. |
| Varný panel sa vypne. | Umiestnili ste niečo na senzorové pole  . | Odstráňte daný predmet zo senzorového poľa. |
| Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti. | Zóna nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor. | Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho, aby sa zohriala, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. |
| Hob ² Hood nefunguje. | Zakryli ste ovládací panel. | Odstráňte daný predmet z ovládacieho panela. |
| | Používate veľmi vysoký hrniec, ktorý blokuje signál. | Použite menší hrniec, zmeňte varnú zónu alebo nastavte odsávač pár manuálne. |
| Pri dotyku senzorových polí nezaznejú žiadne zvuky. | Zvuky sú vypnuté. | Zapnite zvuky. Pozrite si časť „Každodenné používanie“. |
|  sa rozsvieti. | Je zapnuté Detská poisťka alebo Blokovanie. | Pozrite si časť „Detská poisťka“ a „Blokovanie“. |

| Problém | Možná príčina | Náprava |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ovládací pásik bliká. | Na zóne nie je žiaden kuchynský riad alebo zóna nie je úplne zakrytá. | Na zónu položte kuchynský riad tak, aby úplne zakrýval varnú zónu. |
| | Kuchynský riad je nevhodný. | Použite kuchynský riad vhodný pre indukčné varné panely. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“. |
| | Dno riadu má pre danú zónu príliš malý priemer. | Použite riad so správnymi rozmermi. Pozrite si časť „Technické údaje“. |
| Zohrievanie trvá dlho. | Kuchynský riad je príliš malý a absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna. | Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“). |
| | PowerSlide je zapnuté. Na flexibilnej indukčnej varnej oblasti sú umiestnené dva hrnce alebo kuchynský riad zakrýva viac ako jednu varnú oblasť aktivovanú funkciou. | Použite iba jeden hrniec. Pozrite si časť „Flexibilná indukčná varná oblasť“. |
| ⏻ a číslo sa rozsvietia. | Nastala chyba vo varnom paneli. | Vypnite varný panel a po 30 sekundách ho znova zapnite. Keď sa opäť rozsvietia symbol ⏻, odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 30 sekundách opäť pripojte varný panel. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. |

8.2 Ak nenájdete riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte svojho predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uveďte údaje z typového štítku. Uistite sa, že ste varný panel používali správne. V opačnom

případe nebude servisný zásah servisného technika alebo predajcu bezplatný, a to ani počas záručnej doby. Informácie o záručnej dobe a autorizovaných servisných strediskách sú uvedené v záručnej brožúre.

9. TECHNICKÉ ÚDAJE

9.1 Typový štítok

Model EIV9467
 Typ 61 E6A 04 AA
 Indukcia 11.0 kW
 Sér. č.
 ELECTROLUX

Č. výrobku (PNC) 949 596 708 00
 400 V 3N 50 – 60 Hz
 Vyrobené v: Nemecko
 11.0 kW



9.2 Špecifikácia varných zón

| Varná zóna | Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maximálne trvanie [min] | Priemer kuchynského riadu [mm] |
|----------------|-----------------------------------------|----------------|------------------------------------|--------------------------------|
| Ľavý predný | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Ľavý zadný | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Stredný predný | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Stredný zadný | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Pravý predný | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Pravý zadný | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |

Výkon varných zón sa v malom rozsahu môže líšiť od údajov uvedených v tabuľke. Mení sa na základe materiálu a rozmerov kuchynského riadu.

Za účelom optimálneho prenosu tepla a výsledkov varenia používajte kuchynský riad

s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. rozmer maximálneho priemeru dna kuchynského riadu ako uvedené v tabuľke). Nepoužívajte väčší kuchynský riad ako je priemer varnej zóny.

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

10.1 informácie o výrobku v súlade s nariadením EÚ o ekodizajne

| | | |
|-------------------------------------------------------|----------|------------------------|
| Identifikácia modelu | | EIV9467 |
| Typ varného panelu | | Vstavaný varný panel |
| Počet varných oblastí | | 3 |
| Technológia ohrevu | | Indukcia |
| Dĺžka (D) a šírka (Š) varnej oblasti | Vľavo | D 37.9 cm Š 22.0 cm |
| Dĺžka (D) a šírka (Š) varnej oblasti | V strede | D 37.9 cm Š 22.0 cm |
| Dĺžka (D) a šírka (Š) varnej oblasti | Vpravo | D 37.9 cm Š 22.0 cm |
| Spotreba energie varnej oblasti (EC electric cooking) | Vľavo | 186.8 Wh/kg |
| Spotreba energie varnej oblasti (EC electric cooking) | V strede | 186.8 Wh/kg |
| Spotreba energie varnej oblasti (EC electric cooking) | Vpravo | 186.8 Wh/kg |
| Spotreba energie na varný panel (EC electric hob) | | 186.8 Wh/kg |

IEC / EN 60350-2 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 2: Varné panely – metódy merania výkonu.

Energetické parametre pre varnú oblasť sú označené na príslušných varných zónach.

10.2 Úspora energie

Ak budete postupovať podľa nižšie uvedených tipov, môžete pri každodennom varení ušetriť energiu.


- Ohrejte iba potrebné množstvo vody.
- Na kuchynský riad podľa možnosti vždy položte pokrievku.


- Kuchynský riad položte na varnú zónu ešte pred jej zapnutím.
- Menší riad položte na menšie varné zóny.
- Kuchynský riad položte priamo na stred varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na roztopenie.

10.3 Informácie o výrobku týkajúce sa spotreby energie a maximálneho času na dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Spotreba energie v režime Vypnuté | 0.3 W |
| Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu | 2 min |

11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

Le damos la bienvenida a Electrolux. Gracias por elegir nuestro aparato.



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de asistencia y reparación:
www.electrolux.com/support

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

| | |
|-------------------------------------|-----|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD..... | 212 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... | 214 |
| 3. INSTALACIÓN..... | 217 |
| 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... | 218 |
| 5. USO DIARIO..... | 219 |
| 6. CONSEJOS..... | 225 |
| 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA..... | 228 |
| 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... | 228 |
| 9. DATOS TÉCNICOS..... | 230 |
| 10. EFICACIA ENERGÉTICA..... | 231 |
| 11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES..... | 232 |

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con experiencia y conocimiento insuficientes, a menos que una persona responsable de su seguridad les supervise o instruya en el uso del electrodoméstico.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.

- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- **ADVERTENCIA:** El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.
- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión. El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.

- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.

- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.

- Proteja las superficies cortadas del armario con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cada aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.
- Si el aparato se instala sobre un cajón:
 - No guarde objetos pequeños u hojas de papel que puedan ser absorbidos, porque podrían dañar los ventiladores o perjudicar el sistema de refrigeración.
 - Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la base del aparato y los objetos guardados en el cajón.
- Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

2.2 Conexión eléctrica

ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.
- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.

- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a una toma.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

2.3 Uso

ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, el etiquetado y la película protectora (si procede) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.

- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la toma de corriente. Esto debe hacerse para evitar descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, puede saltar.
- No ponga papel de aluminio ni otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato indique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.
- No dejes utensilios de cocina calientes encima del panel de control para evitar el riesgo de quemaduras.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

 **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendio y explosión.

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

 **ADVERTENCIA!**

Riesgo de daños en el aparato.

2.4 Cuidado y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.

2.5 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.
- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

2.6 Eliminación

⚠ ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Para obtener información sobre cómo desechar el aparato, póngase en contacto

con su distribuidor, la persona autorizada del fabricante o el operador de residuos sólidos locales.

- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

3. INSTALACIÓN

⚠ ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

3.1 Antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Número de serie

3.2 Placas empotradas

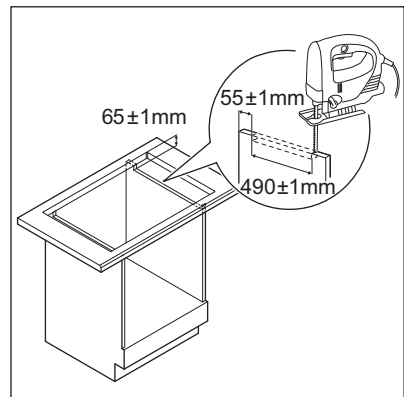
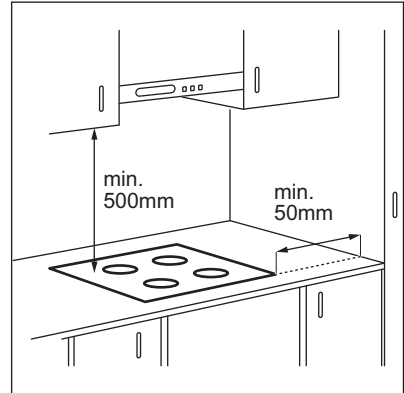
Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

3.3 Cable de conexión

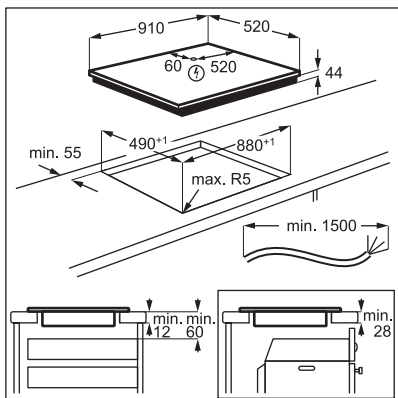
- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice el tipo de cable: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con el Servicio técnico oficial. El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.

3.4 Montaje

Si instala la placa debajo de una campana, consulte las instrucciones de instalación de la campana para ver la distancia mínima entre los aparatos.



Si el aparato se instala sobre un cajón, la ventilación de la placa puede calentar el contenido del cajón durante el proceso de cocción.



Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar la placa de inducción Electrolux - Instalación en encimera", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.

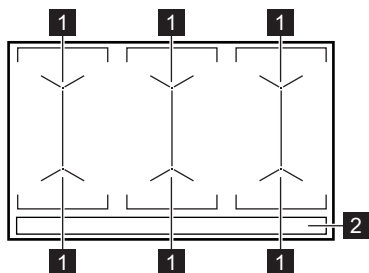


How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



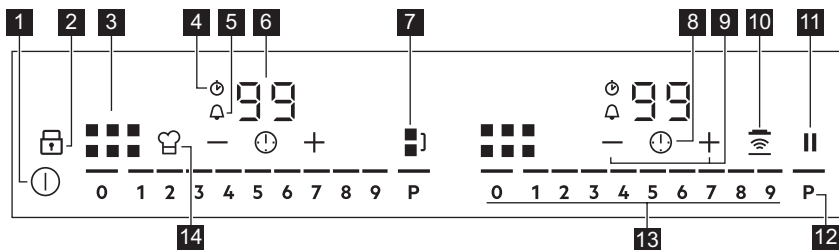
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

4.1 Disposición de las zonas de cocción















- 1 Superficie de cocción por inducción
- 2 Panel de control

4.2 Disposición del panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.


| Sensor | Comentario |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 1  | Para activar y desactivar la placa. |
| 2  | Para activar y desactivar Bloqueo o Dispositivo de seguridad para niños. |
| 3  | Para mostrar la zona activa. |
| 4  | Indicador CountUp Timer. |
| 5  | Indicador Temporizador de cuenta atrás. |
| 6 - | Indicador del temporizador: 00 - 99 minutos. |
| 7  | Para activar y desactivar Bridge y para cambiar entre los modos. |
| 8  | Para seleccionar las funciones de Temporizador . |
| 9  | Para aumentar y disminuir el tiempo. |
| 10  | Para activar y desactivar Hob ² Hood. |
| 11  | Para activar y desactivar Pausa. |
| 12  | Para activar PowerBoost. |
| 13 - | Para ajustar la temperatura: 0 - 9. |
| 14  | Para activar y desactivar PowerSlide. |

5. USO DIARIO

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Activación y desactivación

Toque  durante 1 segundo para encender o apagar el la placa de cocción. El panel de control se enciende tras activar la placa de cocción y se apaga tras desactivarla.

5.2 Desconexión automática

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

- no se coloca ningún utensilio en la placa de cocción en 50 segundos,
- no se ajusta un nivel de calor 50 segundos después de colocar el utensilio,

- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo). Al oír la señal acústica, la placa se desactiva. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Deje que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar la placa de nuevo.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Tras un momento, la placa se apaga.

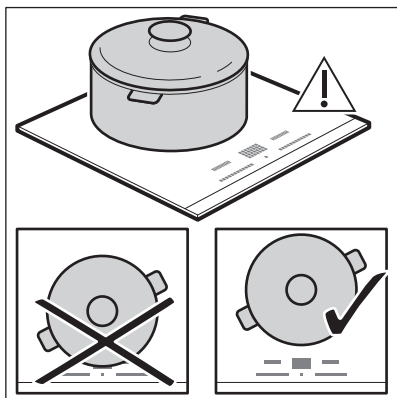
Relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:

| Ajuste del nivel de calor | La placa de cocción se apaga |
|---------------------------|------------------------------|
| 1 - 2 | 6 horas |
| 3 - 4 | 5 horas |
| 5 | 4 horas |
| 6 - 9 | 1,5 horas |

5.3 Uso de las zonas de cocción

PRECAUCIÓN!

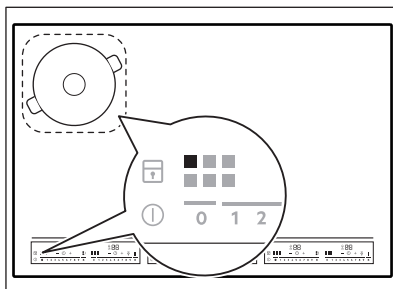
No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control. Existe riesgo de dañar las piezas electrónicas.



Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona seleccionada.

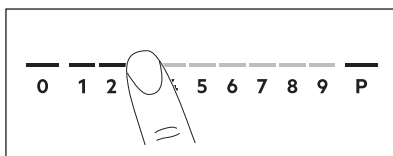
Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.

Al colocar el utensilio de cocina en la posición correcta, la placa lo reconoce y se activa la barra de control correspondiente. Aparece un indicador de zona de cocción rojo sobre la barra de cocción con la posición del utensilio.



Cada cuadrado del panel de control representa una zona de cocción de la superficie de cocción de inducción. Los indicadores de zona indican qué zona está controlada por la barra de control correspondiente.

5.4 Ajuste de temperatura




1. Pulse el ajuste de temperatura que desee en la barra de control. También puede mover el dedo a lo largo de la barra de control para ajustar o cambiar el ajuste de temperatura de una zona de cocción.
2. Para desactivar una zona de cocción, pulse 0.

Una vez colocada una cazuela en la zona y ajustado el nivel de calor, se mantiene igual durante 2 minutos después de retirar la cazuela. La barra de control y el indicador de la zona de cocción parpadean durante 2 minutos. Si coloca el utensilio sobre la zona de cocción de nuevo durante este tiempo, el ajuste de temperatura se reactiva. Si no lo hace, la zona de cocción se desactiva.

5.5 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)

ADVERTENCIA!

 / = / - Mientras se enciende el indicador, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la base del recipiente. La vitrocerámica se calienta por el calor del utensilio.

Los indicadores \equiv / = / - aparecen cuando una zona de cocción está caliente. Muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando.

También puede aparecer el indicador:


- para las zonas de cocción adyacentes, incluso si no las utiliza,
- cuando se colocan recipientes calientes en la zona de cocción fría,
- cuando la placa está desactivada pero la zona de cocción sigue caliente.


El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

5.6 Bridge

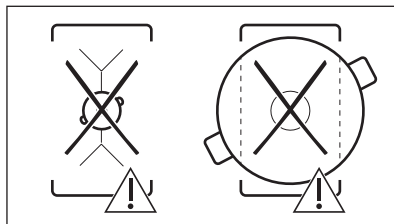
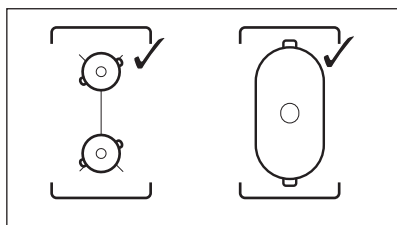
La función conecta dos zonas de cocción de forma que funcionen como si fueran una. Puede utilizar la función con utensilios de gran tamaño.


1. Coloque un utensilio sobre dos zonas de cocción. El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas.

 cambia a blanco.

2. Toque  para activar la función.
3. Ajuste el nivel de calor que desee.


El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas pero no superar las marcas de área.



Para desactivar la función, toque . Las zonas de cocción funcionan de manera independiente.

5.7 PowerBoost

Esta función activa más potencia en la zona de cocción por inducción correspondiente; depende del tamaño del utensilio de cocina. La función se puede activar solo durante un periodo de tiempo limitado.

Toque  para activar la función para la zona de cocción.



El símbolo cambia a rojo.

La función se desactiva automáticamente.



Consulte los valores de duración máxima en "Datos técnicos".


5.8 Pausa

Quando la función está activada, pueden usarse los símbolos  y .

La función no detiene las funciones del temporizador.

Pulse  para activar la función.

El símbolo cambia a rojo. El ajuste de nivel de calor baja a 1.


Para desactivar la función: pulse . El símbolo cambia a blanco. Aparece el ajuste de temperatura anterior.






5.9 Temporizador

 Temporizador de cuenta atrás



Utilice esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de cocción durante un único proceso de cocción.





Ajuste primero la temperatura y después la función.



1. Toque  para activar la función o cambiar el temporizador.







Los dígitos del temporizador  y los indicadores  y  se encienden en la pantalla.  cambia a rojo y  cambia a blanco.

Si no se ajusta el temporizador, todos los indicadores desaparecen pasados 4 segundos.

2. Toque  o  para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos).


Tras 3 segundos, el temporizador arranca la cuenta atrás automáticamente. Los indicadores ,  y  desaparecen.  permanece en rojo.


Cuando ha transcurrido el tiempo, se emite un sonido y  parpadea. Para detener la señal, toque .



Para desactivar la función: toque . Se encienden los indicadores  y . Toque  o  para ajustar  en la pantalla. También puede ajustar el nivel de calor en 0. Como resultado, se oye una señal y se cancela el temporizador.

CountUp Timer

Puede utilizar esta función para supervisar la duración de funcionamiento de la zona de cocción.

Toque  dos veces para activar la función.





El indicador  cambia a rojo, el temporizador arranca la cuenta automáticamente.





Para desactivar la función: toque . Cuando los indicadores se encienden, toque .



Avisador







Puede utilizar esta función cuando la placa está activada pero ninguna zona de cocción funciona.

Para ver el panel de control, coloque un utensilio sobre una zona de cocción.

1. Toque  hasta que el indicador  cambie a rojo, para activar la función.
2. Toque  o  para programar el tiempo que necesite.

La función empieza automáticamente tras 4 segundos. Los indicadores ,  y  desaparecen.  permanece en rojo. Cuando ajuste la función, ya puede retirar el utensilio.

Cuando ha transcurrido el tiempo, se emite un sonido y  parpadea. Toque  para detener la señal.

Para desactivar la función: toque . Se encienden los indicadores  y . Toque  o  para ajustar  en la pantalla.




La función no afecta al funcionamiento de ninguna zona de cocción.


5.10 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras la placa de cocción funciona. Evita el cambio accidental del nivel de temperatura.

Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.

Toque  para activar la función.

El símbolo cambia a rojo y parpadea.

Para desactivar la función, toque . El símbolo cambia a blanco.




La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

5.11 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.


Encienda primero la placa y no a ajuste el nivel de calor.




Toque  hasta que cambie a rojo para activar la función.


Las barras de control desaparecen. Apague la placa de cocción.



Cuando apague la placa de cocción, la función sigue activa.

Para desactivar la función solo durante el tiempo de cocción: active la placa con .

 se enciende. Toque  hasta que cambie a blanco. La barra de control aparece. Ajuste el nivel de cocción antes de que transcurran 50 segundos. Ya puede utilizar la placa de cocción. Cuando apague la placa de cocción con  la función sigue activa.

Para desactivar la función permanentemente: Encienda primero la placa y no a ajuste el nivel de calor. Toque  hasta que cambie a blanco. La barra de control aparece. Apague la placa de cocción.

5.12 PowerSlide

Esta función permite ajustar la temperatura desplazando el utensilio de cocción una posición distinta del área de cocción por inducción.

La función divide el área de cocción por inducción en tres áreas con diferentes ajustes de temperatura. La placa detecta la posición del utensilio y ajusta la temperatura según la posición.




Utilice solo un utensilio cuando emplee esta función.

Si quiere cambiar el ajuste de temperatura, levante el utensilio de cocina y colóquelo en otra zona. Si desliza el utensilio, puede causar arañazos y decoloración en la superficie.

- El indicador de zona muestra ambas zonas de un puente aunque solo se use una de las zonas.
- Puede ajustar la temperatura a mano solo si al menos una de las zonas se ha activado automáticamente.
- Puede cambiar por separado el ajuste de temperatura de cada posición. Al desactivar la placa de cocción, conserva


el ajuste de temperatura y lo aplica la próxima vez que active la función.

- Si quiere cambiar el ajuste de temperatura, levante el utensilio de cocina y colóquelo en otra zona. Si desliza el utensilio, puede causar arañazos y decoloración en la superficie.

Toque  para activar la función.


El símbolo cambia a rojo y la barra de control muestra el ajuste de temperatura predeterminado. Todas las zonas de cocción están activas durante 9 minutos.

Después de 9 minutos suena una señal acústica y las zonas vacías se desactivan.

Toque  para reanudar esta función. Puede desplazar el utensilio o colocarlo en otra posición.

Para modificar manualmente el ajuste de temperatura manualmente, toque la barra de control y elija el nivel adecuado.

- Se puede cambiar el ajuste de temperatura predeterminado solo si la función está activa.
- Puede cambiar por separado el ajuste de temperatura predeterminado de cada posición. Al desactivar la placa de cocción, conserva los ajustes y los aplica la próxima vez que active la función.

Para desactivar la función, toque . El símbolo cambia a blanco.

5.13 Hob²Hood

Es una función automática avanzada que conecta la placa de cocción a una campana especial. La placa de cocción y la campana tienen un comunicador de señales infrarrojas. La velocidad del ventilador se define automáticamente según el ajuste de modo y temperatura del utensilio de cocina más caliente en la placa de cocción. También puede operar manualmente el ventilador desde la placa de cocción.



Para la mayoría de las campanas, el sistema remoto está desactivado de origen. Actívelo antes de usar la función. Para más información, consulte el manual de instrucciones de la campana.

Uso automático de la función

Para utilizar la función automáticamente, ajuste el modo automático en H1 - H6. La placa de cocción se ajusta originalmente en H5. La campana reacciona siempre que utilice la placa de cocción. La placa de cocción reconoce automáticamente la temperatura del utensilio de cocina y ajusta la velocidad del ventilador.

Activación de la luz

Puede hacer que la placa de cocción active automáticamente la luz al encender la placa. Para ello, ajuste el modo automático en H1 - H6.



La luz de la campana se apaga 2 minutos después de apagar la placa de cocción.

Modos automáticos

| | Luz auto-mática | Hervir ¹⁾ | Freír ²⁾ |
|-----------------------|-----------------|----------------------------|----------------------------|
| Modo H0 | Licencia | Licencia | Licencia |
| Modo H1 | EI | Licencia | Licencia |
| Modo H2 ³⁾ | EI | Velocidad del ventilador 1 | Velocidad del ventilador 1 |
| Modo H3 | EI | Licencia | Velocidad del ventilador 1 |
| Modo H4 | EI | Velocidad del ventilador 1 | Velocidad del ventilador 1 |
| Modo H5 | EI | Velocidad del ventilador 1 | Velocidad del ventilador 2 |
| Modo H6 | EI | Velocidad del ventilador 2 | Velocidad del ventilador 3 |

1) La placa detecta el proceso de ebullición y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

2) La placa detecta el proceso de fritura y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

3) Este modo activa el ventilador y la luz, y no depende de la temperatura.

Cambio del modo automático

1. Desactive el aparato.
2. Toque durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga.
3. Toque durante 3 segundos.
4. Toque varias veces hasta que se encienda H.
5. Toque del temporizador para seleccionar un modo automático.

Cuando termine de cocinar y apague la placa de cocción, la campana puede seguir funcionando un breve período de tiempo. Tras ese tiempo, el sistema desactiva el ventilador automáticamente y evita la activación accidental del ventilador durante los siguientes 30 segundos.



Para operar la campana directamente con el panel de la campana, desactive el modo automático de la función.

Ajuste manual de la velocidad del ventilador

También puede operar manualmente el ventilador desde la placa de cocción.

Toque cuando la placa está activa. Así se desactiva el funcionamiento automático de la función y es posible modificar manualmente la velocidad del ventilador.


Al pulsar se incrementa en un nivel la velocidad del ventilador. Cuando alcance un nivel intensivo y pulse de nuevo, ajusta la velocidad del ventilador de la campana en 0 y lo apaga. Para volver a poner en marcha el ventilador con la velocidad 1, toque .




Para activar el funcionamiento automático, apague la placa de cocción y vuelva a encenderla.

5.14 OffSound Control (Activación y desactivación de los sonidos)


Primero apague la placa de cocción.



1. Toque  durante 3 segundos para activar la función.

La pantalla se enciende y se apaga.


2. Toque  durante 3 segundos.


Se enciende  o .

3. Toque  en el temporizador para seleccionar una de las siguientes opciones:

-  - el sonido se desactiva
-  - el sonido se activa

4. Para confirmar su selección, espere hasta que la placa de cocción se desactive automáticamente.

Cuando esta función se ajusta en , solo se oye el sonido cuando:

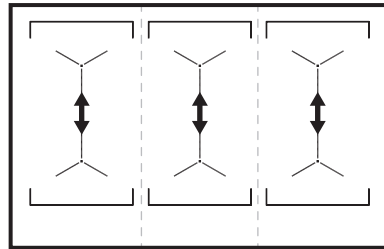
- se toca 
- el Avisador baja
- el Temporizador de cuenta atrás baja
- se coloca algo en el panel de control.

5.15 Gestión de energía

Si las zonas múltiples están activas y la potencia consumida supera la limitación de la alimentación eléctrica, esta función divide la potencia disponible entre todas las zonas de cocción. La placa controla los ajustes de calor para proteger los fusibles de la instalación doméstica.

- Las zonas de cocción se agrupan según la ubicación y el número de fases de la placa. Cada fase tiene una carga eléctrica máxima de 3680 W. Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible en una fase, la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.
- Para las zonas de cocción con potencia reducida, el panel de control muestra los ajustes máximos de calor posibles.
- Si no hay disponible un ajuste superior de temperatura, reduzca antes el de otras zonas de cocción.
- La activación de la función depende del tamaño y número de los utensilios de cocina.

Consulte la ilustración para ver posibles combinaciones en las que se puede distribuir la alimentación entre las zonas de cocción.



6. CONSEJOS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Utensilios de cocina

En las zonas de cocción por inducción, un campo electromagnético fuerte crea un calor muy rápido en los utensilios de cocina.

Utilice las zonas de cocción por inducción con los utensilios de cocina adecuados.

- La base de los recipientes debe ser lo más gruesa y plana posible.

- Asegúrese de que las bases de los utensilios están limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Para evitar arañazos, no deslice ni frote la olla sobre el vidrio de cerámica.

Material del utensilio de cocina

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

El utensilio de cocina es adecuado para cocinar con inducción si:

- el agua hierve muy rápido en una zona con el ajuste de calor máximo.

- un imán se coloca en la base del utensilio de cocina.

Dimensiones del utensilio de cocina

- Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.
- La eficacia de la zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Un utensilio de cocina con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.
- Por razones de seguridad y resultados de cocción óptimos, no utilice utensilios de cocina mayores que los indicados en la "Especificación de las zonas de cocción". Evite mantener los utensilios de cocina cerca del panel de control durante la sesión de cocción. Esto puede afectar al funcionamiento del panel de control o activar accidentalmente las funciones de la placa.



Consulte "Datos técnicos".

6.2 Ruidos durante el funcionamiento



Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno. Los ruidos de los utensilios de cocina pueden variar dependiendo del material y del nivel de potencia.

Ruidos relacionados con utensilios de cocina:

- chasquidos: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).

- silbidos: está utilizando una zona de cocción con una potencia muy elevada y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de potencia utilizado es elevado.

Ruidos relacionados con la placa:

- clic: se produce una conmutación eléctrica.
- silbido; zumbido: el ventilador está en funcionamiento.
- sonido rítmico: se detecta el utensilio de cocina.

6.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga antes de que suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende de la temperatura de calentamiento y de la duración de la cocción.

6.4 Ejemplos de aplicaciones de cocina

La relación entre el ajuste de temperatura y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal. Cuando se aumenta el ajuste de temperatura, no es proporcional al aumento del consumo de potencia. Significa que una zona de cocción con el ajuste de temperatura medio usa menos de la mitad de su potencia.



Los datos de la tabla son valores orientativos.

| Ajuste de temperatura | Usar para: | Tiempo (min) | Consejos |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------|
| 1 | Mantener calientes los alimentos. | según sea necesario | Tapar los utensilios de cocina. |
| 1 - 2 | Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina. | 5 - 25 | Mezcla de vez en cuando. |
| 1 - 2 | Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato. | 10 - 40 | Cocina el plato con una tapa. |

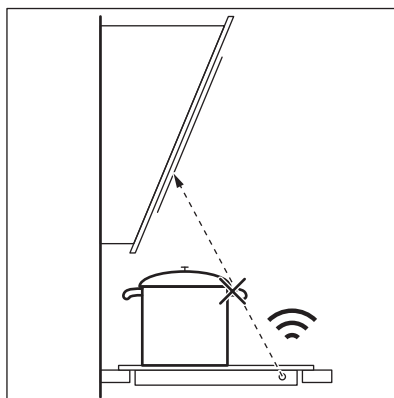
| Ajuste de temperatura | Usar para: | Tiempo (min) | Consejos |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 - 3 | Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas. | 25 - 50 | Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción. |
| 3 - 4 | Verduras al vapor, pescado, carne. | 20 - 45 | Añada un par de cucharadas de líquido. |
| 4 - 5 | Patatas al vapor. | 20 - 60 | Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas. |
| 4 - 5 | Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas. | 60 - 150 | Hasta 3 l de líquido más ingredientes. |
| 6 - 7 | Fritura ligera: escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas. | según sea necesario | Déle la vuelta a media cocción. |
| 7 - 8 | Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs. | 5 - 15 | Déle la vuelta a media cocción. |
| 9 | Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas. | | |
| P | Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado. | | |

6.5 Consejos para Hob²Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
- No encienda la luz halógena del panel de la campana.
- No cubra el panel de control de la placa de cocción.
- No interrumpa la señal entre la placa de cocción y la campana (por ejemplo, con la mano, algún mango o un utensilio alto). Consulte la imagen.


La campana de la figura es solo a título ilustrativo.



Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilice ningún otro aparato cerca de la placa mientras esté Hob²Hood activado.

Campanas extractoras con la función Hob²Hood

Para encontrar toda la gama de campanas extractoras que usan esta función, consulte nuestro sitio web del consumidor. Las

campanas extractoras de Electrolux con esta función deben tener el símbolo .

7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

7.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

7.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico,

azúcar y alimentos que contengan azúcar, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** utilice una solución de agua y vinagre para limpiar la superficie de cristal con un paño.



8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

8.1 Qué hacer si...

| Problema | Posible causa | Solución |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La placa no se enciende o no funciona. | La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada. | Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica. |
| | Ha saltado el fusible. | Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado. |
| | Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo. | Toque solo un sensor. |
| | Pausa está en funcionamiento. | Consulte "Pausa". |
| | Hay agua o grasa en el panel de control. | Limpie el panel de control. |

| Problema | Posible causa | Solución |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Se oye un pitido constante. | La conexión eléctrica no es correcta. | Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación. |
| No puede seleccionar el nivel de calor máximo de una de las zonas de cocción. | Las otras zonas consumen la potencia máxima disponible. La placa funciona correctamente. | Reduzca la temperatura de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase. Consulte "Gestión de energía". |
| Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga. | Ha colocado uno o varios sensores. | Retire el objeto de los sensores. |
| La placa se apaga. | Ha colocado algo sobre el sensor  | Retire el objeto del sensor. |
| El indicador de calor residual no se enciende. | La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado. | Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado. |
| Hob ² Hood no funciona. | Ha tapado el panel de control. Puede estar utilizando un utensilio muy alto que bloquea la señal. | Retire el objeto del panel de control. Utilice un utensilio más pequeño, cambie la zona de cocción o manipule manualmente la campana de cocción. |
| No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel. | Los sonidos están desactivados. | Active los sonidos. Consulte "Uso diario". |
|  | Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento. | Consulte "Dispositivo de seguridad infantil" y "Bloqueo". |
| La barra de control parpadea. | No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona o la zona no está totalmente cubierta. El utensilio de cocina no es adecuado. | Coloque un utensilio que cubra totalmente la zona de cocción. Utiliza utensilios de cocina adecuados para placas de inducción. Consulte "Consejos". |
| | El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona. | Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos". |
| Tarda mucho en calentar. | El utensilio de cocina es demasiado pequeño y solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción. | Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción"). |

| Problema | Posible causa | Solución |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | PowerSlide está en funcionamiento. Se colocan dos ollas en el área de cocción por inducción flexible o los utensilios de cocina cubren más de un área de cocción encendida por la función. | Utilice solo un utensilio. Consulte el capítulo "Zona de cocción flexible de inducción". |
| E y un número se encienden. | Se ha producido un error en la placa. | Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer E, desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico. |

8.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico. Facilite los datos de la placa de características. Asegúrese de que manipula la placa correctamente. De lo

contrario, el técnico de servicio o el distribuidor facturarán la reparación efectuada, incluso durante el periodo de garantía. La información sobre el periodo de garantía y los centros de servicio autorizados figuran en el folleto de garantía.

9. DATOS TÉCNICOS

9.1 Placa de datos técnicos

Modelo EIV9467
 Tipo 61 E6A 04 AA
 Inducción 11.0 kW
 N° serie:
 ELECTROLUX

Número de producto (PNC) 949 596 708 00
 400 V 3N 50-60 Hz
 Fabricado en: Alemania
 11.0 kW



9.2 Especificaciones de la zona de cocción

| Zona de cocción | Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost duración máxima [min] | Diámetro del utensilio de cocina [mm] |
|---------------------|---------------------------------------------|----------------|----------------------------------|---------------------------------------|
| Parte del. izq. | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Parte tras. izq. | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Parte del. central | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Parte tras. central | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Parte del. der. | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Parte tras. der. | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla. Cambia con el material y las medidas del utensilio.

Para conseguir una transferencia de calor y unos resultados de cocción óptimos utilice

utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en la tabla). No utilice utensilios de cocina de diámetro mayor al de la zona de cocción.

10. EFICACIA ENERGÉTICA

10.1 Información del producto conforme a la normativa de diseño ecológico UE Ecodesign

| | | |
|--------------------------------------------------------------|-----------------|------------------------|
| Identificación del modelo | EIV9467 | |
| Tipo de placa | Placa empotrada | |
| Número de áreas de cocción | 3 | |
| Tecnología de calentamiento | Inducción | |
| Largo (L) y ancho (A) del área de cocción | Izquierda | L 37.9 cm A 22.0 cm |
| Largo (L) y ancho (A) del área de cocción | Centro | L 37.9 cm A 22.0 cm |
| Largo (L) y ancho (A) del área de cocción | Derecha | L 37.9 cm A 22.0 cm |
| Consumo energético del área de cocción (EC electric cooking) | Izquierda | 186.8 Wh/kg |
| Consumo energético del área de cocción (EC electric cooking) | Centro | 186.8 Wh/kg |
| Consumo energético del área de cocción (EC electric cooking) | Derecha | 186.8 Wh/kg |
| Consumo energético de la placa (EC electric hob) | 186.8 Wh/kg | |

IEC / EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 2: Placas: Métodos de medición del rendimiento

Las mediciones de energía referidas al área de cocción se identifican mediante las marcas de las zonas de cocción respectivas.

10.2 Ahorro de energía

Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.


- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.


- En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
- Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
- Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

10.3 Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Consumo de energía en modo apagado | 0.3 W |
| Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable | 2 min |

11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

Electrolux'e hoş geldiniz! Cihazımızı seçtiğiniz için teşekkür ederiz.



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis ve onarım bilgileri:
www.electrolux.com/support

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

İÇİNDEKİLER

| | |
|---------------------------------------|-----|
| 1. GÜVENLİK BİLGİLERİ..... | 233 |
| 2. GÜVENLİK TALİMATLARI..... | 235 |
| 3. MONTAJ..... | 237 |
| 4. ÜRÜN TANIMI..... | 239 |
| 5. GÜNLÜK KULLANIM..... | 240 |
| 6. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER..... | 246 |
| 7. BAKIM VE TEMİZLİK..... | 248 |
| 8. SORUN GİDERME..... | 248 |
| 9. TEKNİK VERİLER..... | 250 |
| 10. ENERJİ VERİMLİLİĞİ..... | 251 |
| 11. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI..... | 252 |
| 12. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER..... | 253 |

1. ⚠️ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış kurulum veya kullanımdan kaynaklanan yaralanma ya da hasarlardan sorumlu değildir. Talimatları, ileride kullanabilmeniz için her zaman güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde tutun.

1.1 Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımıyla ilgili gözetim ve denetim veya talimat sağlanmadıkça düşük fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yeteneklere sahip veya deneyim ve bilgiden yoksun kişilerin (çocuklar dahil) kullanımına yönelik değildir.
- Çocuklar, cihazlarla içeren mobil cihazlarla oynamadıklarından emin olmak için gözetilmelidir.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.

- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Cihaz kullanılırken ve soğurken, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun.
- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

1.2 Genel Güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz kapalı bir ortamda standart ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofis, otel misafir odası, oda-kahvaltı misafir odası, çiftlik konukevi ve bu tür kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde de kullanılabilir.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçınınız.
- UYARI: Başında bulunmadığınız durumlarda ocak üzerinde katı veya sıvı yağ kullanarak pişirme yapmanız yangına neden olabilir.
- Duman, aşırı ısınmanın bir göstergesidir. Pişirme esnasında oluşan alev için asla su kullanmayın. Cihazı kapatın ve ateşi bir yangın battaniyesi veya kapak vb. ile örtün.
- UYARI: Cihaz, zamanlayıcı gibi harici bir bağlantı cihazından güç almamalıdır veya yardımcı bir cihaz tarafından düzenli olarak kapatılıp açılan bir devreye bağlanmamalıdır.
- DİKKAT: Pişirme işlemi gözlemlenmelidir. Kısa süreli pişirme süreleri sürekli olarak kontrol edilmelidir.
- UYARI: Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeyleri üzerine eşya koymayın.
- Isınma ihtimali bulunduğundan ocak yüzeyi üzerine bıçak, çatal, kaşık ve tencere kapakları gibi metal nesnelere bırakmayın.
- Cihazı, uygun ankastre montajı yapmadan kullanmayın.

- Cihazı temizlemek için su spreyi ve buhar kullanmayın.
- Her kullanımdan sonra kontrolleri vasıtasıyla ocağı kapatın ve yalnızca tencere saptama özelliğine güvenmeyin.
- UYARI: Yüzeyde çatlak varsa, elektrik çarpması olasılığını önlemek için cihazı kapatın. Cihazın doğrudan bağlantı kutusu yoluyla elektrik şebekesine bağlanması durumunda, cihazın elektrik bağlantısını kesmek için sigortayı çıkarın. Her iki durumda da Yetkili Servis Merkezi ile iletişim kurun.
- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda, bir hasarının meydana gelmesine engel olmak için, kablonun değişimi, üretici, yetkili servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- UYARI: Sadece pişirme cihazının üreticisi tarafından tasarlanmış veya cihazın üreticisi tarafından talimatlarda kullanıma uygun gösterilmiş ya da cihazdaki dahili ocak korumalarını kullanın. Uygunsuz korumaları kullanmak kazalara neden olabilir.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

2.1 Montaj

UYARI!

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

UYARI!

Yaralanma veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Nemin kabarmaya neden olmasını önlemek için dolabın kesik yüzeylerini yalıtkan malzeme ile kaplayın.

- Cihazın altını buhar ve nemden koruyun.
- Cihazı kapının yanına veya pencere altına monte etmeyin. Böylece, kapı ya da pencere açıldığında sıcak pişirme kaplarının cihazın üstünden düşmesini önleyebilirsiniz.
- Her cihazın altında bir soğutma fanı bulunmaktadır.
- Cihaz bir çekmece üzerine konulursa:
 - İçeri çekilebilecek küçük kağıt parçalarını çekmece içinde tutmayın, aksi taktirde soğutucu fanlar zarar görebilir ya da soğutma sistemi bozulabilir.
 - Cihazın altı ile çekmeceye saklı parçalar arasında en az 2 cm boşluk kalmasına dikkat edin.
- Cihazın altındaki dolapta bulunan tüm bölme panellerini çıkarın.

2.2 Elektrik Bağlantısı

⚠ UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları yetkin bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.
- , cihaz topraklanmalıdır.
- Cihaz üzerinde herhangi bir müdahale yapmadan önce elektrik bağlantısının kesildiğinden emin olun.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Cihazın doğru şekilde monte edildiğinden emin olun. Gevşek ve uygun olmayan fiş ve priz bağlantıları (varsa) terminalin aşırı ısınmasına neden olabilir.
- Kriterlere uygun elektrik kablosu kullanın.
- Elektrik kablosunun dolışmasına izin vermeyin.
- Bir şok korumasının bulunduğundan emin olun.
- Kablo üzerinde gerilme azaltıcı kelepçe kullanın.
- Cihazı yakındaki prize takarken, elektrik bağlantılarının ve, varsa, fişin sıcak cihazlara ve sıcak pişirme kaplarına temas etmesini önleyin.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Varsa, elektrik fişine ve elektrik kablosuna hasar vermemeye özen gösterin. Hasarlı bir elektrik kablosunu değıştirmek için Yetkili Servis Merkezimize ya da bir elektrikçiye başvurun.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılmayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.

- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutuplardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.

2.3 Kullanım

⚠ UYARI!

Yaralanma, yanma ya da elektrik çarpması riski vardır.

- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değıştirmeyin.
- İlk kullanımdan önce tüm ambalajları, etiketleri ve (varsa) koruyucu filmi sökün.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumdakten cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra pişirme bölgesini "kapalı" konumuna ayarlayın.
- Pişirme bölgesinin üzerinde çatal bıçak takımı, saplı tencere ya da kalıp gibi gereçler bulundurmayın. Pişirme sırasında bu gereçler ısınabilir.
- Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Eğer cihazın yüzeyinde çatlak oluşursa hemen cihazın güç kaynağı ile bağlantısını kesin. Bunu elektrik çarpmasını önlemek için yapmalısınız.
- Kalp pili bulunan kullanıcılar, cihaz çalışırken indüksiyonlu pişirme bölgelerinden minimum 30 cm uzakta durmalıdırlar.
- Yiyecekleri sıcak yağa koyduğunuzda, yağ sıçrayabilir.
- Bu cihazın üreticisi tarafından aksi belirtilmedikçe, pişirme yüzeyi ve pişirme kabı arasında alüminyum folyo veya başka malzemeler kullanmayın.
- Yalnızca bu cihaz için üretici tarafından önerilen aksesuarları kullanın.

⚠ UYARI!

Yangın ve patlama riski söz konusudur.

- Katı ve sıvı yağlar ısıtıldığında yanıcı buhar salabilir. Yağla pişirirken alevleri veya ısıtılmış nesnelere yağdan uzak tutun.
- Çok sıcak yağdan çıkan buhar, kendiliğinden yanmaya neden olabilir.
- Gıda kalıntıları içerebilen kullanılmış yağ, ilk kez kullanılan yağdan daha düşük bir sıcaklıkta yangına neden olabilir.
- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesnelere cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.

⚠ UYARI!

Cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Yanma riskini önlemek için kontrol paneli üzerine sıcak pişirme kapları koymayın.
- Sıcak tencere kapağını ocağın cam yüzeyinin üzerine koymayın.
- Pişirme kaplarını boş iken ısıtmayın.
- Cihazın üzerinde nesne veya pişirme kabı bırakmamaya dikkat edin. Yüzey zarar görebilir.
- Pişirme bölgelerini boş pişirme kapları ile veya pişirme kapları olmadan etkinleştirmeyin.
- Döküm demir veya alt kısmı hasarlı pişirme kapları, cam / cam seramik üzerinde çiziklere neden olabilir. Bu nesnelere pişirme yüzeyinde hareket ettirmeniz gerektiğinde daima yukarı kaldırın.

2.4 Bakım ve temizlik

- Yüzey malzemesinin görüntüsünün bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.

- Temizlemeden önce cihazı kapatın ve soğumasını bekleyin.
- Cihazı nemli yumuşak bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aksi belirtilmediği sürece aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.

2.5 Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun. Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.
- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildirler.

2.6 Elden Çıkarma

⚠ UYARI!

Yaralanma ve boğulma riski.

- Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için satıcınızla, üreticinin yetkili çalışanıyla ya da bölgenizdeki yerel katı atık operatörü ile iletişime geçin.
- Cihazın elektrik şebekesi bağlantısını kesin.
- Cihaza yakın şebeke elektrik kablosunu kesin ve atın.

3. MONTAJ

⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

3.1 Montaj öncesi

Ocağı kurmadan önce, aşağıdaki bilgileri bilgi etiketinden yazın. Bilgi etiketi ocağın altındadır.

Seri numarası

3.2 Ankastr ocaklar

Ankastr ocakları sadece standartlara uygun ankastr bölmelere ve tezgah altlarına yerleştirildikten sonra kullanın.

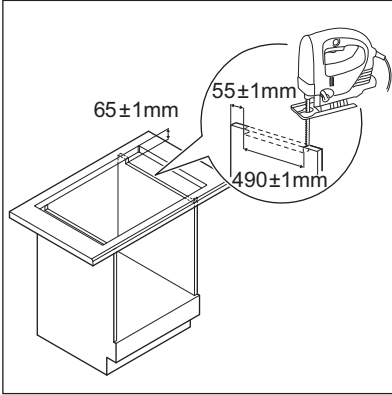
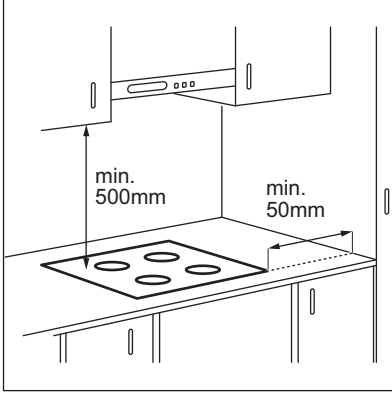
3.3 Bağlantı kablosu

- Ocakla birlikte bir bağlantı kablosu.
- Hasar gören ana kabloları değiştirmek için kullanılacak kablo türü: H05V2V2-F hepsi de 90 °C ve üstü sıcaklıklara dayanıklı olmalıdır. Yetkili Servis Merkezini arayın.

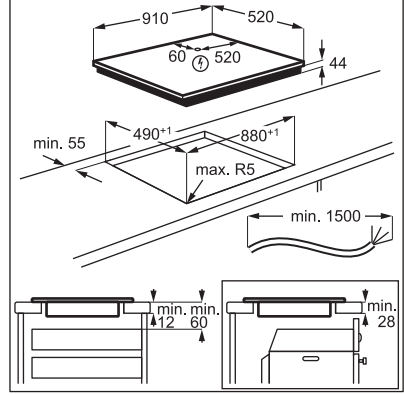
Bağlantı kablosu yalnızca kalifiye bir elektrikçi tarafından değiştirilebilir.

3.4 Montaj

Ocağı bir davlumbazın altına kuracaksınız, lütfen davlumbaz kılavuzundan cihazlar arasındaki minimum mesafeye bakın.



Cihaz bir çekmece üzerine monte edilmişse, ocak havalandırması, pişirme işlemi sırasında çekmeceye saklanan eşyaları ısıtabilir.



Aşağıdaki şekilde belirtildiği gibi “Electrolux İndüksiyonlu Ocak nasıl kurulur - Tezgah üzeri kurulum” yazarak video eğitimini bulabilirsiniz.



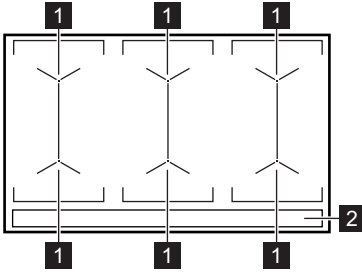
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



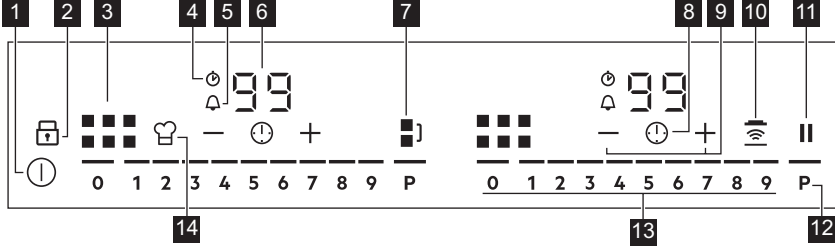
4. ÜRÜN TANIMI

4.1 Pişirme yüzeyi düzeni



- 1 İndüksiyonlu pişirme yüzeyi
- 2 Kontrol paneli

4.2 Kontrol paneli düzeni



Cihazı çalıştırmak için sensör alanlarını kullanın. Gösterge ekranları, göstergeler ve sesler hangi fonksiyonların çalışmakta olduğunu bildirir.

| Sensör alanı | Açıklama |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | ⓘ Ocağı etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak için. |
| 2 | 🔒 Kilitle veya Çocuk Emniyet Cihazı fonksiyonunu etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak için. |
| 3 | ■ ■ ■ ■ Etkin bölgeyi göstermek için. |
| 4 | ⌚ CountUp Timer göstergesi. |
| 5 | 🔔 Geri Sayım Sayacı göstergesi. |
| 6 | - Zamanlayıcı ekranı: 00 - 99 dakika. |
| 7 | 🔗 Bridge etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak ve modlar arasında geçiş yapmak için. |
| 8 | ⌚ Zamanlayıcı fonksiyonlarını seçmek için. |
| 9 | + / - Süreyi artırmak ve azaltmak için. |

| Sensör alanı | Açıklama |
|--------------|---------------------------------------------------------|
| 10 | Hob ² Hood fonksiyonunu etkinleştirmek için. |
| 11 | Beklet fonksiyonunu etkinleştirmek için. |
| 12 | PowerBoost fonksiyonunu etkinleştirmek için. |
| 13 | Isı ayarı yapmak için: 0 - 9. |
| 14 | PowerSlide fonksiyonunu etkinleştirmek için. |

5. GÜNLÜK KULLANIM

⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

5.1 Etkinleştirme ve devre dışı bırakma

Ocağı çalıştırmak veya devre dışı bırakmak için ① öğesine 1 saniye dokununuz. Ocağı etkinleştirdikten sonra kontrol paneli belirir ve ocağı devre dışı bırakmanızla beraber kapanır.

5.2 Otomatik Kapanma

Fonksiyon şu durumda ocağı otomatik olarak devre dışı bırakır:

- Ocağa 50 saniye içinde herhangi bir pişirme kabı koymadığınızda,
- Pişirme kabını koyduktan sonra 50 saniye içinde ısı ayarını yapmadığınızda,
- kontrol paneli üzerine 10 saniyeden daha uzun süre bir şey (tava, bez vb.) koyduğunuzda ya da bir sıvı döktüğünde. Sesli bir sinyal duyduğunuzda, ocak devre dışı kalır. Nesneyi kaldırın veya kontrol panelini temizleyin.
- ocak aşırı ısınır (ör: tavanın içinde su kalmadığında). Ocağı yeniden kullanmadan önce pişirme bölgesinin soğumasını bekleyin.
- bir pişirme bölgesini devre dışı bırakmazsanız veya ısı ayarını değiştirmezseniz. Ocak bir süre sonra devre dışı kalır.

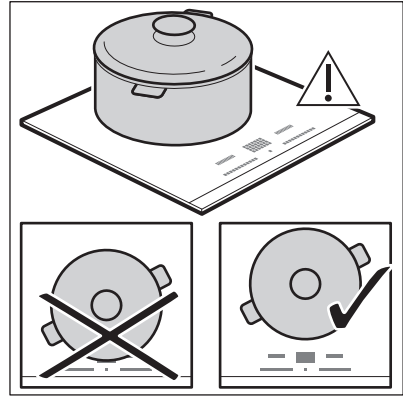
Isı ayarı ile ocağın devre dışı kalma süresi ilişkisi:

| Isı ayarı | Ocak şununla birlikte devre dışı kalır: |
|-----------|-----------------------------------------|
| 1 - 2 | 6 saat |
| 3 - 4 | 5 saat |
| 5 | 4 saat |
| 6 - 9 | 1,5 saat |

5.3 Pişirme bölgesinin kullanımı

⚠ DİKKAT!

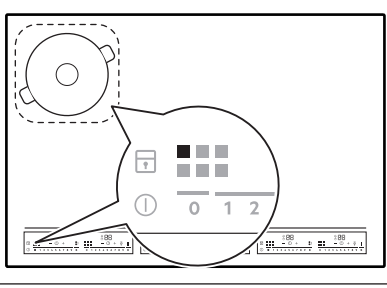
Sıcak pişirme kaplarını kontrol paneline koymayın. Elektronik aksamların hasar alma riski vardır.



Pişirme kaplarını seçilen bölgenin ortasına yerleştirin.

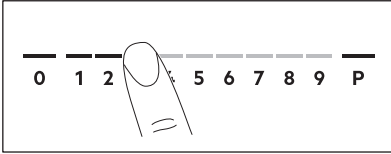
İndüksiyonlu pişirme bölgeleri, pişirme kabının alt kısmının boyutlarına otomatik olarak uyum sağlar.

Pişirme kabını doğru konuma yerleştirdiğinizde, ocak bunu tanır ve uygun kontrol çubuğu belirir. Kontrol çubuğunun üzerinde bir kırmızı pişirme bölgesi göstergesi belirir ve tencerenin konumunu gösterir.



Kontrol panelinin üzerindeki her bir kare indüksiyonlu pişirme yüzeyindeki bir pişirme bölgesini temsil eder. Bölge göstergeleri, hangi pişirme bölgesinin uygun kontrol çubuğu tarafından kontrol edildiğini gösterir.

5.4 Isı ayarı



1. Kontrol çubuğunda istediğiniz ısı ayarına basın. Parmağınızı kontrol çubuğunda hareket ettirerek de pişirme bölgesinin ısı ayarını yapabilir ve değiştirebilirsiniz.
2. Pişirme bölgesini devre dışı bırakmak için 0'a basın.

Pişirme bölgesine tencere koyduğunuzda ve ısı ayarını yaptığınızda, ısı ayarı tencereyi kaldırdıktan sonra 2 dakika boyunca aynı kalır. Kontrol çubuğu ve pişirme bölgesi göstergesi 2 dakika yanıp söner. Bu süre zarfında tencereyi pişirme bölgesine yeniden koyarsanız ısı ayarı yeniden etkinleşir. Aksi halde pişirme bölgesi devre dışı kalır.

5.5 OptiHeat Control (3 kademeli atlı ısı göstergesi)

⚠ UYARI!

— / = / - Gösterge açık olduğu sürece atlı ısı nedeniyle yanma riski vardır.

İndüksiyonlu pişirme bölgeleri pişirme için gerekli ısının doğrudan pişirme kabının tabanına yayılmasını sağlar. Cam seramik, pişirme kaplarının ısı ile ısınır.

Pişirme bölgesi sıcak olduğunda — / = / - göstergeleri yanar. Kullanmakta olduğunuz pişirme bölgeleri için atlı ısı seviyesini gösterir.

Gösterge aşağıdaki durumlarda yanabilir:

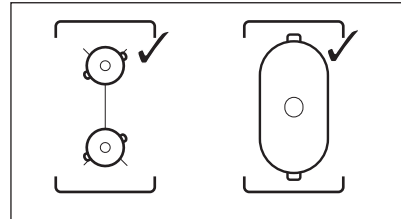
- kullanmıyor olsanız bile yandaki pişirme bölgeleri sebebiyle,
- soğuk pişirme bölgesine sıcak pişirme kabı yerleştirildiğinde,
- ocak devre dışı bırakıldığında ancak pişirme bölgesi hala sıcak olduğunda.

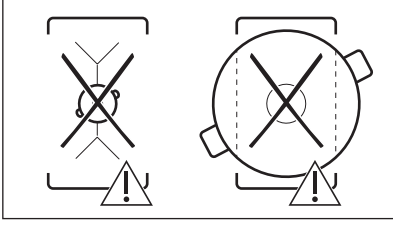
Pişirme bölgesi soğuduğunda gösterge kaybolur.


5.6 Bridge

Bu fonksiyon iki pişirme bölgesini birleştirir ve birlikte çalışırlar. Fonksiyonu büyük pişirme kapları için kullanabilirsiniz.

1. Pişirme kabını iki pişirme bölgesine koyun. Pişirme kabı her iki bölgenin merkezlerini kapsamalıdır.
■] beyaza döner.
2. Fonksiyonu etkinleştirmek için ■] ögesine dokununuz.
3. Isı ayarını yapın.
Pişirme kabı, her iki bölgenin merkezini kaplamalı ancak alan işaretlemesinin ötesine geçmemelidir.





Fonksiyonu devre dışı bırakmak için  ögesine dokununuz. Pişirme bölgeleri bağımsız çalışır.

5.7 PowerBoost



Bu fonksiyon uygun induksiyonlu pişirme bölgesi için pişirme kabının büyüklüğüne bağlı olarak daha fazla güç etkinleştirir. Fonksiyon yalnızca sınırlı bir süre için etkinleştirilebilir.

Pişirme bölgesi için fonksiyonu etkinleştirmek üzere **P** simgesine dokununuz. Sembol kırmızıya döner. Fonksiyon otomatik olarak devre dışı bırakır.




Maksimum süre değerleri için bkz. "Teknik veriler".


5.8 Beklet

Fonksiyon etkin olduğunda,  ve  sembolleri kullanılabilir.

Fonksiyon, zamanlayıcı fonksiyonlarını durdurmaz.

Fonksiyonun etkinleştirmek için  tuşuna basın.

Simge kırmızıya döner. Isı ayarı 1'e düşer.

Fonksiyonu devre dışı bırakmak için  ögesine basın. Simge beyaza döner. Bir önceki ısı ayarı belirir.






5.9 Zamanlayıcı

Geri Sayım Sayacı



Tek bir pişirme süresi boyunca pişirme bölgesinin ne kadar süre çalışacağını ayarlamak için bu fonksiyonu kullanın.





İlk olarak ısı ayarını ardından fonksiyonu ayarlayın.



1. Fonksiyonu etkinleştirmek veya zamanı değiştirmek için  ögesine dokununuz.


Ekranında  zamanlayıcı haneleri ve  ve  göstergeleri belirir.  kırmızıya döner ve  beyaza döner.

Zamanlayıcı ayarlanmazsa, tüm göstergeler 4 saniye sonra kaybolur.



2. Süreyi ayarlamak için (00 - 99 dakika)  veya  ögesine dokununuz.

3 saniye sonra zamanlayıcı otomatik olarak geri sayıma başlar. ,  ve  göstergeleri kaybolur.  kırmızı kalır.

Zaman sona erdiğinde bir sinyal sesi duyulur ve  yanıp söner. Sinyal sesini durdurmak için  ögesine dokununuz.


Fonksiyonu devre dışı bırakmak için  ögesine dokununuz.


 ve  göstergeleri

yanar. Ekranında  ögesini ayarlamak için veya  öğelerini kullanın. Alternatif olarak, ısı seviyesini 0 ögesine ayarlayın. Sonuç olarak bir sinyal sesi duyulur ve zamanlayıcı iptal edilir.

CountUp Timer

Bir pişirme bölgesinin ne kadar süre çalışacağını izlemek için bu fonksiyonu kullanabilirsiniz.

Fonksiyonu etkinleştirmek için  ögesine iki kez dokununuz.

Gösterge  kırmızıya döner, zamanlayıcı otomatik olarak saymaya başlar.



Fonksiyonu devre dışı bırakmak için  ögesine dokununuz.



Göstergeler yandığında  ögesine dokununuz.





Zaman Ayarı

Bu fonksiyonu ocak etkin ancak pişirme bölgeleri çalışmıyorken kullanabilirsiniz.



Kontrol panelini görmek için pişirme bölgesine bir tencere koyun.






1. Fonksiyonu etkinleştirmek için  göstergesi kırmızıya dönene kadar  öğesine dokununuz.

2. Zamanı ayarlamak için  veya  öğesine dokununuz.

Fonksiyon 4 saniye sonra otomatik olarak başlar. ,  ve  göstergeleri kaybolur.  kırmızı kalır.

Fonksiyonu ayarladığınızda, tencereyi kaldırabilirsiniz.

Zaman sona erdiğinde bir sinyal sesi duyulur ve  yanıp söner. Sinyal sesini durdurmak için  öğesine dokununuz.

Fonksiyonu devre dışı bırakmak için  öğesine dokununuz.  ve  göstergeleri yanar. Ekranda  öğesini ayarlamak için veya  öğelerini kullanınız.




Fonksiyon hiçbir pişirme bölgesinin çalışması üzerinde etkili değildir.


5.10 Kilitle

Ocağın açıkken kontrol panelini kilitleyebilirsiniz. Bu, ısı ayarının yanlışlıkla değiştirilmesini engeller.

Önce ısı ayarını yapınız.

Fonksiyonu etkinleştirmek için  öğesine dokununuz.

Sembol kırmızıya döner ve söner.

Fonksiyonu devre dışı bırakmak için  öğesine dokununuz. Sembol beyaza döner.




Ocağı devre dışı bıraktığınızda bu fonksiyon da devre dışı kalır.

5.11 Çocuk Emniyet Cihazı

Bu fonksiyon, ocağın kazara çalışmasını önler.

Öncelikle ocağı açın ve ısı ayarını yapmayınız.

Fonksiyonu etkinleştirmek için kırmızıya dönene kadar  öğesine dokununuz.


Kontrol çubukları kaybolur. Ocağı devre dışı bırakınız.



Ocağı devre dışı bıraktığınızda, fonksiyon hala etkindir.

Sadece bir pişirme süresi boyunca

fonksiyonu etkinleştirmek için: Ocağı  ile açınız.  belirir.  öğesine beyaza dönene kadar dokununuz. Kontrol çubukları belirir. Isı ayarını 50 saniye içerisinde yapınız. Ocağı çalıştırabilirsiniz.  sembolüne dokunarak ocağı devre dışı bıraktığınızda, fonksiyon hala etkindir.

Fonksiyonu kalıcı olarak devre dışı bırakmak için: Ocağı açınız ve ısı ayarını yapmayınız.  öğesi beyaza dönene kadar dokununuz. Kontrol çubukları belirir. Ocağı devre dışı bırakınız.

5.12 PowerSlide

Bu işlev pişirme kabını induksiyon pişirme alanında başka bir yere taşıyarak sıcaklığı ayarlamanıza imkan verir.

Fonksiyon, induksiyon pişirme alanını farklı ısı ayarlarına sahip üç alana böler. Ocağın pişirme kabının yerini algılar ve ilgili yere karşılık gelen ısı ayarını yapar.




İşlevi çalıştırırken sadece bir tencere kullanınız.

Isı ayarını değiştirmek istiyorsanız, pişirme kabını kaldırınız ve farklı bir bölgeye koyunuz. Pişirme kabını kaydırmak yüzeyin çizilmesine ve renginin değişmesine neden olabilir.


- Bölgelerden yalnızca bir tanesi kullanılabilir. Bölge göstergesi bir köprüdeki her iki bölgeyi de gösterir.
- Isı ayarını yalnızca bölgelerden en az biri otomatik olarak etkinleştirildiğinde manuel olarak ayarlayabilirsiniz.
- Her konum için ısı ayarını bağımsız olarak değiştirebilirsiniz. Ocağı kapattığınızda, ısı ayarlarınızı hatırlatır ve fonksiyonu bir sonraki etkinleştirmenizde bu ayarı uygular.

- Isı ayarını değiştirmek istiyorsanız, pişirme kabını kaldırın ve farklı bir bölgeye koyun. Pişirme kabını kaydırmak yüzeyin çizilmesine ve renginin değişmesine neden olabilir.

Fonksiyonu etkinleştirmek için  ögesine dokunun.


Simge kırmızıya döner ve kontrol çubuğu varsayılan ısı ayarını gösterir. Tüm ısıtma bölgeleri 9 dakika çalışır.

9 dakika sonra sesli bir sinyal duyulur ve boş pişirme bölgeleri devre dışı bırakılır. Bu

fonksiyonu yeniden başlatmak için  ögesine dokunun. Tencereyi hareket ettirebilir veya yeni bir bölgeye koyabilirsiniz.

Varsayılan ısı ayarını elle düzenlemek için kontrol çubuğuna dokunarak uygun seviyeyi seçin.

- Varsayılan ısı ayarını sadece fonksiyon etkinken değiştirebilirsiniz.
- Her konum için varsayılan ısı ayarını tek tek değiştirebilirsiniz. Ocağı kapattığınızda, cihaz ayarlarınızı hatırlar ve fonksiyonu yeniden etkinleştirdiğinizde bu ayarları uygular.

Fonksiyonu devre dışı bırakmak için  ögesine basın. Simge beyaza döner.

5.13 Hob²Hood

Aynı fonksiyona sahip ocak ve davlumbazın iletişim kurarak uyumlu çalışmalarını sağlayan teknolojidir. Hem ocakta hem de davlumbazda kızıl-ötesi sinyal iletici bulunmaktadır. Davlumbazın hızı, ocaktaki en sıcak pişirme kabının seviye ayarı ve sıcaklığına göre otomatik olarak belirlenir. Davlumbazı ocak üzerinden manuel olarak da çalıştırabilirsiniz.



Davlumbazların çoğunluğunda, uzaktan kontrol sisteminin varsayılan ayarı devre dışıdır. Bu fonksiyonu kullanmadan önce etkinleştirin. Daha fazla bilgi için davlumbaz kullanma kılavuzuna bakın.

Fonksiyonun otomatik olarak çalıştırılması
Fonksiyonu otomatik çalıştırmak için otomatik modu H1 - H6 olarak ayarlayın. Ocak normalde H5 olarak ayarlanmıştır.

Davlumbaz ocağı çalıştırdığınız zaman tepki verir. Ocak, pişirme kabının sıcaklığını otomatik olarak ölçer ve fan hızını ayarlar.

Aydınlatmanın etkinleştirilmesi

Fırın içi aydınlatma, ocak çalıştığı zaman otomatik olarak çalışacak şekilde ayarlayabilirsiniz. Bunun için otomatik modu H1 - H6 olarak ayarlayın.



Davlumbazın ışığı ocak devre dışı kaldıktan 2 dakika sonra söner.

Otomatik modlar





| | Oto- matik aydın- latma | Kayna- ma ¹⁾ | Kızart- ma ²⁾ |
|----------------------|----------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| Mod H0 | Kapalı | Kapalı | Kapalı |
| Mod H1 | Açık | Kapalı | Kapalı |
| Mod H2 ³⁾ | Açık | Fan hızı 1 | Fan hızı 1 |
| Mod H3 | Açık | Kapalı | Fan hızı 1 |
| Mod H4 | Açık | Fan hızı 1 | Fan hızı 1 |
| Mod H5 | Açık | Fan hızı 1 | Fan hızı 2 |
| Mod H6 | Açık | Fan hızı 2 | Fan hızı 3 |

1) Ocak kaynatma işlemini tespit eder ve fan hızını otomatik moda göre etkinleştirir.

2) Ocak kızartma işlemini tespit eder ve fan hızını otomatik moda göre etkinleştirir.

3) Bu mod, fanı ve ışığı etkinleştirir ve sıcaklığa bağlı değişir.

Otomatik modun değiştirilmesi

1. Cihazı devre dışı bırakın.
2.  düğmesine 3 saniye dokunun. Gösterge ekranı yanıp söner.
3.  düğmesine 3 saniye dokunun.
4.  ögesine H yanana kadar birkaç kere dokunun.
5. Otomatik modlardan birini seçmek için Zamanlayıcıdaki  ögesine dokunun. Pişirmeyi tamamlayıp ocağı kapattıktan sonra davlumbaz fanı belli bir süre çalışmaya devam edebilir. Bu süreden sonra sistem,


fanı otomatik olarak devre dışı bırakır ve fanı yanlışlıkla etkinleştirmenizi 30 saniye boyunca engeller.






Davlumbazı doğrudan davlumbaz panelinden çalıştırmak için fonksiyonla ilgili otomatik modu devre dışı bırakın.

Fan hızını manuel olarak çalıştırma

Davlumbazı, ocaktan manüel olarak çalıştırabilirsiniz.

Ocak aktifken,  simgesine dokunun. Bu, fonksiyonu otomatik çalıştırmayı devre dışı bırakır ve fan hızını manuel olarak değiştirmenize olanak sağlar.








 öğesine bastığınızda fan hızını bir kademe artırırsınız. En yüksek hız ayarına ulaştıktan sonra  öğesine tekrar basarak, hız ayarını 0 konumuna getirip davlumbazı kapatabilirsiniz. Fanı tekrar fan hızı 1 seviyesinde çalıştırmak için  öğesine dokunun.




Fonksiyonun otomatik çalıştırılmasını etkinleştirmek için, ocağı devre dışı bırakın ve sonra tekrar etkinleştirin.


5.14 OffSound Control (Seslerin devre dışı bırakılması ve etkinleştirilmesi)

Öncelikle ocağı kapatın.

1. Fonksiyonu etkinleştirmek için  öğesine 3 saniye süreyle basın. Ekran yanıp söner.
2.  düğmesine 3 saniye dokunun.  veya  belirir.
3. Aşağıdaki ayarlar arasından seçim yapmak için zamanlayıcının  tuşuna dokunun:
 -  - sesler kapalı
 -  - sesler açık

4. Seçiminizi onaylamak için, ocağın otomatik olarak devre dışı kalmasını bekleyin.

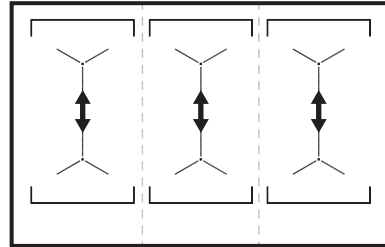
Fonksiyon  olarak ayarlandığında, cihazın seslerini yalnızca şu durumlarda duyabilirsiniz:

-  tuşuna dokunduğunuzda,
- Zaman Ayarı kapandığında
- Geri Sayım Sayacı kapandığında
- Kumanda paneli üzerine bir nesne koyulduğunda.

5.15 Güç yönetimi

Birden çok bölge çalışıyorsa ve tüketilen enerji güç kaynağının sınırını aşıyorsa bu fonksiyon, kullanılabilir güç tüm pişirme bölgeleri arasında bölüştürür. Ocak, evin sigorta tesisatını korumak için ısı ayarlarını kontrol eder.

- Pişirme bölgeleri ocaktaki fazların konumuna ve sayısına göre gruplandırılmıştır. Her fazın maksimum elektrik yükü 3680 W'dır. Eğer ocak, bir faz içinde maksimum kullanılabilir güç sınırına ulaşırsa pişirme bölgelerinin gücü otomatik olarak azaltılır.
- Azaltılmış güce sahip pişirme bölgeleri için kontrol paneli olası maksimum ısı ayarlarını gösterir.
- Daha yüksek bir ısı ayarı mevcut değilse, ilk önce diğer pişirme bölgeleri için bunu azaltın.
- Fonksiyonun etkinleştirilmesi tencerelerin sayısı ve büyüklüğüne bağlıdır. Gücün pişirme bölgeleri arasında dağıtıldığı olası kombinasyonlar için resme bakın.



6. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

⚠ UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

6.1 Pişirme Kapları

i

İndüksiyonlu pişirme bölgeleri için güçlü bir elektromanyetik alan pişirme kabında çok hızlı şekilde ısı oluşturur.

İndüksiyonlu pişirme bölgelerini uygun pişirme kapları ile kullanın.

- Pişirme kaplarının tabanı mümkün olduğunca kalın ve düz olmalıdır.
- Ocak yüzeyine yerleştirdiğiniz kapların tabanları temiz ve kuru olmalıdır.
- Çizilmeleri önlemek için, tencereyi seramik camın üzerinde kaydırmayın veya sürtmeyin.

Pişirme kaplarının malzemesi

- **uygun:** dökme demir, çelik, emaye çelik, paslanmaz çelik, çok katmanlı taban (üretici tarafından uygun olduğuna dair işaret taşıyan).
- **uygun değil:** alüminyum, bakır, pirinç, cam, seramik, porselen.

Şu durumlarda pişirme kabı indüksiyonlu ocak ile kullanıma uygundur:

- Kap içine doldurulan su, en yüksek ısı kademesi seçilerek pişirme alanına yerleştirildiğinde çok hızlı şekilde kaynıyorsa.
- Pişirme kabının altına tutulan mıknatıs yapıyorsa.

Pişirme kabı boyutları

- İndüksiyonlu pişirme bölgeleri, pişirme kabının alt kısmının boyutlarına otomatik olarak uyum sağlar.
- Pişirme yüzeyinin verimliliği pişirme kabının çapı ile orantılıdır. Minimum değerden küçük çaplı pişirme kapları pişirme bölgesi ile üretilen gücün bir kısmını alabilir.
- Hem güvenlik nedeniyle hem de en iyi pişirme sonuçlarını elde etmek için, "Pişirme bölgelerinin özellikleri" bölümünde belirtilenden daha büyük

pişirme kapları kullanmayın. Pişirme işlemi sırasında pişirme kaplarını kontrol paneline yakın tutmaktan kaçının. Bu, kumanda panelinin çalışmasını etkileyebilir veya yanlışlıkla farklı ocak fonksiyonlarını etkinleştirebilir.

i

Bkz. "Teknik veriler".

6.2 Çalışma sırasında oluşan gürültüler

i

Bu sesler normaldir ve herhangi bir arıza belirtisi değildir. Pişirme kaplarından gelen sesler, pişirme kabı malzemesine ve seçilen güç seviyesine bağlı olarak değişebilir.

Pişirme kapları ile ilgili sesler:

- çatlama sesi: pişirme kapları farklı materyallerden (sandviç yapı) yapılmıştır.
- ısılk sesi: pişirme bölgesi yüksek güç seviyesinde kullanılıyordur ve pişirme kapları farklı materyallerden (sandviç yapı) yapılmıştır.
- uğultu: yüksek güç seviyesi kullanıyorsunuzdur.

Ocakla ilgili sesler:

- tıkrırtı: elektrik anahtarlama oluşur.
- tıslama, vızılta: fan çalışıyordu.
- ritmik ses: pişirme kabı algılandı.

6.3 Öko Timer (Eco Timer)

Enerji tasarrufu amacıyla, pişirme bölgesinin ısıtıcısı, geri sayım zamanlayıcısının sesli sinyalinden önce kapanır. Çalışma süresindeki farklılık, pişirme işleminin uzunluğuna ve ısı ayarı seviyesine bağlıdır.

6.4 Pişirme uygulaması örnekleri

Isı ayarı ile pişirme bölgesi güç tüketimi arasındaki ilişki doğrusal değildir. Isı ayarlarını artırdığınızda, bu durum güç tüketimindeki artış ile orantılı olmaz. Bu durum, orta ısı ayarlı pişirme bölgesinin

gücünün yarısından azını kullanması anlamına gelir.



Tablodaki veriler sadece yol göstermek için verilmiştir.

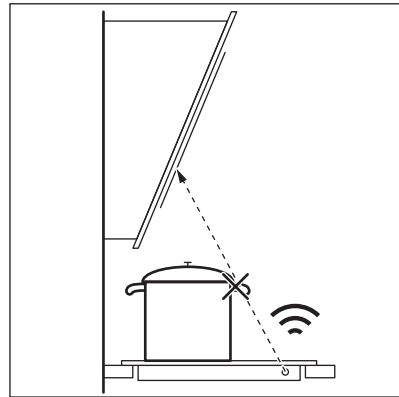
| Isı ayarı | kullanım yerleri: | Süre (dk.) | İpuçları |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Pişmiş yemeği sıcak tutun. | gerektiğinde | Tencereyi kapakla kapatın. |
| 1 - 2 | Hollandez sos, eritme: tereyağı, çikolata, jelatin. | 5 - 25 | Ara sıra karıştırın. |
| 1 - 2 | Katılaştırma: yumuşak omlet, fırında yumurta. | 10 - 40 | Üzerine bir kapak kapatarak pişirin. |
| 2 - 3 | Pirinç ve süt ihtiva eden yemekleri hafif ateşte pişirme, hazır yemekleri ısıtma. | 25 - 50 | Pirincin iki katı su ekleyin, sütlü yemekleri pişirme süresinin ortalarında karıştırın. |
| 3 - 4 | Buharda sebze, balık, et. | 20 - 45 | Birkaç yemek kaşığı sıvı ekleyin. |
| 4 - 5 | Buharda patates. | 20 - 60 | 750 g patates için maks. ¼ litre su kullanın. |
| 4 - 5 | Çok miktarda yemek ve çorba pişirin. | 60 - 150 | En fazla 3 litre sıvı ve diğer malzemeler. |
| 6 - 7 | Hafifçe kızartma: eskalop, dana cordon bleu, külbastı, köfte, sosis, meyane, yumurta, pancake, donat. | gerektiğinde | Yarım çevirin. |
| 7 - 8 | Uzun kızartma, baharatlı patates, bonfile, biftek. | 5 - 15 | Yarım çevirin. |
| 9 | Su kaynatın, makarna pişirin, et kavurun (gulaş, güveç), yağda cips kızartın. | | |
| P | Bol miktarda su kaynatın. PowerBoost etkin. | | |

6.5 Hob²Hood Fonksiyonuna İlişkin İpuçları ve Öneriler

Bu fonksiyonla ocağı çalıştırırken:

- Davlumbaz panelini doğrudan güneş ışığından koruyun.
- Davlumbaz paneline halojen lamba takmayın.
- Davlumbaz kontrol panelinin üstünü kaplamayın.
- Ocakla davlumbaz arasındaki sinyali (ör., el, fırın tutucu veya uzun tencere ile) engellemeyin. Resme bakınız.

Resimdeki davlumbaz yalnızca örnek amaçlıdır.






Uzaktan kumandalı diğer cihazlar da sinyali engelleyebilir. Ocak²Davlumbaz açıkken, ocağın yakınında bu tür aletleri kullanmayın.

Hob²Hood fonksiyonlu davlumbazlar

Bu fonksiyona uygun davlumbaz yelpazesi hakkında bilgi edinmek için tüketici web

sitemizi inceleyin. Bu fonksiyon ile çalışan Electrolux davlumbazları  sembolüne sahip olmalıdır.

7. BAKIM VE TEMİZLİK

UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

7.1 Genel bilgiler

- Her kullanımdan sonra ocağı temizleyin.
- Daima temiz tabanlı pişirme kapları kullanın.
- Yüzey üzerinde bulunan çizikler ve koyu lekeler, ocağın çalışmasını etkilemez.
- Ocak yüzeyi için uygun bir temizleyici kullanın.
- Cam için uygun özel bir kazıyıcı kullanın.

7.2 Ocağın temizlenmesi

- **Şunları bekletmeden temizleyin:** erimiş plastik, plastik folyo, şeker ve şekerli

yiyecekler, aksi halde kir ocaklara zarar verebilir. Yanmamak için dikkatli olun. Özel raspayı camın üzerine dar bir açıyla koyup, bıçağını yüzeyin üzerinde kaydırın.

- **Ocak yeterince soğuduktan sonra şunları çıkarın:** kireç lekeleri, su lekeleri, yağ lekeleri, parlak metalik renk atmaları. Ocağı nemli bir bezle ve aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Temizlik sonrasında, ocağı yumuşak bir bezle kurulayın.
- **Parlak metalik renk değişiminden kurtulun:** sirke suyu kullanın ve cam yüzeyi nemli bir bezle temizleyin.


8. SORUN GİDERME

UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

8.1 Bu durumlarda ne yapmalı...

| Sorun | Olası sebep | Çözüm |
|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ocağı açamadınız veya çalıştıramadınız. | Ocak, elektrik beslemesine bağlanmamıştır ya da elektrik bağlantısı doğru şekilde yapılmamıştır. | Ocağın elektrik beslemesine doğru bir şekilde bağlı olup olmadığını kontrol edin. |
| | Sigorta atmıştır. | Arızaya sigortanın neden olmadığınıdan emin olun. Sigortanın tekrar tekrar atması halinde, kalifiye bir elektrikçiye danışın. |

| Sorun | Olası sebep | Çözüm |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | Aynı anda 2 veya daha fazla sensör alanına dokundunuz. | Sadece bir sensör alanına dokununuz. |
| | Beklet çalışıyor. | "Duraklat" bölümüne bakın. |
| | Kontrol panelinde su veya yağ lekeleri var. | Kontrol panelini temizleyin. |
| Sürekli bir bip sesi duyabilirsiniz. | Elektrik bağlantısı doğru değil. | Ocağın elektrik beslemesini kesin. Tesisatı kontrol etmesi için kalifiye bir elektrikçiye başvurun. |
| Pişirme bölgelerinden biri için maksimum ısı ayarını seçemezsiniz. | Diğer bölgeler kullanılabilir maksimum gücü tüketir. Ocağınız düzgün çalışıyor. | Aynı faza bağlı diğer pişirme bölgelerinin ısı ayarını azaltın. "Güç yönetimi" kısmına bakın. |
| Sesli bir sinyal duyuluyor ve ocak devre dışı kalıyor. Ocak devre dışı kalırken sesli bir sinyal duyuluyor. | Bir veya daha fazla sensör alanına bir şeyler koymuşsunuz. | Nesneleri sensör alanından kaldırın. |
| Ocak devre dışı kalıyor. | Sensör alanının üzerinde bir nesne duruyordur ①. | Nesneleri sensör alanından kaldırın. |
| Atıl sıcaklık göstergesi yanmıyor. | Bölge, sadece kısa bir süreliğine çalıştırıldığı için sıcak olmayabilir veya sensör hasar görmüş olabilir. | Bölge sıcak olmaya yetecek kadar uzun süre çalıştırıldıysa, Yetkili Servis Merkezi ile görüşün. |
| Hob ² Hood çalışmıyor. | Kontrol panelinin üstü örtülüdür. | Nesneleri kontrol panelinden kaldırın. |
| | Pişirme alanına yerleştirilen çok uzun bir tencere sinyalleri engelliyor olabilir. | Daha küçük bir tencere kullanın, pişirme bölgesini değiştirin veya davlumbazı manuel olarak çalıştırın. |
| Kontrol paneli dokunmatik sensör alanlarına basıldığında ses gelmiyor. | Sesler devre dışı bırakılmıştır. | Sesleri etkinleştirin. "Günlük kullanım" bölümüne bakın. |
|  | Çocuk Emniyet Cihazı veya Kilitle çalışıyor. | "Çocuk Güvenlik Cihazı" ve "Kilit" bölümüne bakın. |
| Kontrol çubuğu yanıp sönüyor. | Ocak üzerinde pişirme kabı yok veya pişirme alanı üzerine tamamen yerleştirilmemiş. | Pişirme kabını, pişirme alanının tamamını kaplayacak şekilde yerleştirin. |
| | Kullanılan pişirme kabı uygun değildir. | İndüksiyonlu ocaklara uygun pişirme kapları kullanın. Bkz. "İpuçları ve öneriler". |
| | Pişirme kabının taban çapı bu bölge için çok küçük. | Doğru ölçülere sahip pişirme kabını kullanın. Bkz. "Teknik veriler". |
| Isıtma işlemi uzun sürer. | Pişirme kabı çok küçüktür ve pişirme bölgesinin ürettiği gücün yalnızca bir kısmını alır. | Optimum ısı transferi için alt çapı, pişirme bölgesinin boyutuna (yani "Teknik veriler" > "Pişirme bölgeleri özelliği" menüsündeki maksimum pişirme kabı çapı değeri) benzer olan pişirme kapları kullanın. |

| Sorun | Olası sebep | Çözüm |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | PowerSlide çalışıyor. Esnek induksiyonlu pişirme bölgesine iki tencere kondu veya tencere fonksiyon tarafından etkinleştirilen pişirme bölgesinden daha büyük alan kaplıyor. | Sadece bir tencere kullanın. Bkz. "Esnek induksiyonlu pişirme alanı". |
| ⏻ ve bir sayı yanıyor. | Ocaкта bir hata var. | Ocağı kapatın ve 30 saniye sonra yeniden çalıştırın. ⏻ tekrar yanarsa, ocağın elektrik beslemesi bağlantısını kesin. 30 saniye sonra ocağın elektrik bağlantısını tekrar sağlayın. Sorun devam ederse, Yetkili Servis ile iletişime geçin. |

8.2 Eğer bir çözüm bulamadıysanız...

Soruna kendiniz bir çözüm bulamadığınız takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servis Merkezine başvurun. Bilgi etiketindeki verileri verin. Ocağı doğru çalıştırdığınızdan emin

olun. Doğru çalıştırmadığınız takdirde servis teknisyeni veya satıcı tarafından yapılacak servis işlemi, garanti süresi içinde dahi olsa ücretlendirilecektir. Garanti süresi ve Yetkili Servis Merkezleri ile ilgili bilgiler garanti kitapçığındadır.

9. TEKNİK VERİLER

9.1 Bilgi etiketi

Model EIV9467
Tür 61 E6A 04 AA
İndüksiyon 11.0 kW
Seri No
ELECTROLUX

PNC 949 596 708 00
400 V 3N 50 - 60 Hz
Üretildiği Yer: Almanya
11.0 kW



9.2 Pişirme bölgelerinin özellikleri

| Pişirme bölgesi | Nominal güç (maksimum ısı ayarı) [W] | PowerBoost [W] | PowerBoost maksimum süre [dk] | Pişirme kabı çapı [mm] |
|-----------------|--------------------------------------|----------------|-------------------------------|------------------------|
| Sol ön | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Sol arka | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Orta ön | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Orta arka | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Sağ ön | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |
| Sağ arka | 2300 | 3200 | 10 | 125 - 210 |

Pişirme bölgelerinin gücü tablodaki verilerden biraz farklı olabilir. Tencerenin malzemesi ve boyutlarına göre değişir.

Optimum ısı transferi ve pişirme sonuçları için alt çapı, pişirme bölgesinin boyutuna (yani

tablodaki maksimum pişirme kabı çapı değeri) benzer olan pişirme kapları kullanın. Pişirme bölgesinin çapından daha büyük pişirme kapları kullanmayın.

10. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

10.1 Ürün Bilgileri AB EkoTasarım Düzenlemelerine göre

| | | |
|--------------------------------------------------------|---------------|------------------------|
| Model tanımlaması | EIV9467 | |
| Ocak tipi | Ankastre Ocak | |
| Pişirme alanlarının sayısı | 3 | |
| Isıtma teknolojisi | İndüksiyon | |
| Pişirme alanının uzunluğu (U) ve genişliği (G) | Sol | U 37.9 cm G 22.0 cm |
| Pişirme alanının uzunluğu (U) ve genişliği (G) | Orta | U 37.9 cm G 22.0 cm |
| Pişirme alanının uzunluğu (U) ve genişliği (G) | Sağ | U 37.9 cm G 22.0 cm |
| Pişirme alanının enerji tüketimi (EC electric cooking) | Sol | 186.8 Wsa/kg |
| Pişirme alanının enerji tüketimi (EC electric cooking) | Orta | 186.8 Wsa/kg |
| Pişirme alanının enerji tüketimi (EC electric cooking) | Sağ | 186.8 Wsa/kg |
| Ocağın enerji tüketimi (EC electric hob) | 186.8 Wsa/kg | |

IEC / EN 60350-2 - Ev tipi elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 2: Ocaklar - Performans ölçüm yöntemi.

Pişirme alanına dair enerji ölçümleri ilgili pişirme bölgesinin işaretleriyle belirlenmiştir.

10.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki tavsiyelere uyarak yemek pişirme sırasında enerji tasarrufu yapabilirsiniz.

- Su ısıttığınızda yalnızca ihtiyacınız olan kadarını kullanın.

- Mümkünse, kapakları her zaman pişirme kaplarının üzerine koyun.
- Pişirme bölgesini çalıştırmadan önce pişirme kabını üzerine koyun.
- Daha küçük olan pişirme kaplarını daha küçük pişirme bölgelerine koyun.
- Pişirme kaplarını doğrudan pişirme bölgesinin merkezine koyun.
- Yiyeceği sıcak tutmak veya eritmek için kalan sıcaklığı kullanın.

10.3 Uygun düşük güç moduna ulaşmak için güç tüketimi ve maksimum süre ile ilgili Ürün Bilgileri

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Kapalı modda güç tüketimi | 0.3 W |
| Ekipmanın otomatik olarak uygun düşük güç moduna ulaşması için gereken maksimum süre | 2 dk |

11. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
 - a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - b. Satılanı alıyoyup ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - c. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
 - d. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
2. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı mütelsilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
3. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimlik haklara başvurmanın tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
4. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanununun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimlik haklarını kullanmakta serbesttir.

5. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.
6. Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketici bu seçimlik haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

Üretici / İhracatçı :

ELECTROLUX APPLIANCES AB
BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)
ST GÖRANSGATAN 143
SE-105 45 STOCKHOLM
SWEDEN
TEL: +46 (8) 738 60 00
FAX: +46 (8) 738 63 35
www.electrolux.com

İthalatçı: Electrolux Day. Tük. Mam. San. Tic. A.Ş.


Adres: İnci Çıkmazı No:3 İnci Ofis Zemin Kat
Daire:6 Altunizade 34662
Üsküdar, İstanbul-Türkiye
Müşteri Hizmetleri : 0 850 2503589
musteri_hizmetleri@electrolux.com
WEB: www.electrolux.com.tr


Kullanım Ömrü Bilgisi :

Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

12. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına

yardımcı olun. Ev atığı sembolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.





electrolux.com

867372101-D-522024



EAC

CE