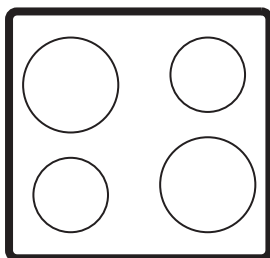




Electrolux

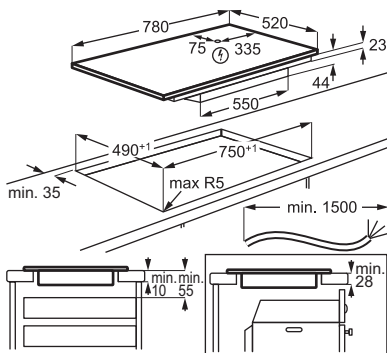
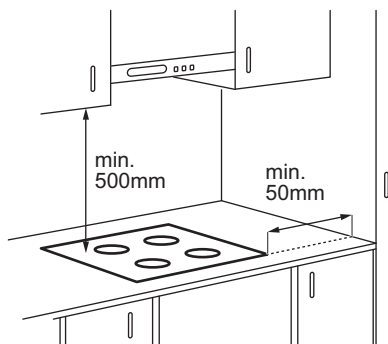


electrolux.com/register



EIS87453

МОНТАЖ / INSTALLATION / KURULUM



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

How to install your AEG/Electrolux
 Induction Hob - Worktop installation



Запазваме си правото на изменения.

1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2	7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	13
2. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5	8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ	14
3. СГЛОБЯВАНЕ.....	7	9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	14
4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА.....	9	10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	15
5. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....	9	11. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА...	15
6. НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ.....	12		

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда прочетете внимателно предоставените инструкции. Производителят не носи отговорност за наранявания или повреди, резултат

тат от неправилен монтаж или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за деца и лица в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далеч от деца и ги изхвърлете както съответства.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Дръжте децата и домашните любимци на

разстояние по време на употреба и при охлаждане.

- Активирайте устройството за безопасност за деца, ако е налично такова.
- Децата не трябва да почистват или поддържат уреда без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотели, стаи за гости със закуска, къщи за гости извън града и други подобни места за настаняване, където подобен тип използване не надвишава средното ниво на домашна употреба.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се контролира (дори и при активирани автоматични функции за готвене). Краткият процес на готве-

не трябва да бъде на-
блюдаван постоянно.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето на плота с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да доведе до възникването на пожар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагриващите се елементи.
- Димът е индикатор за прегряване. Никога не използвайте вода за гасене на огън от готвене. Изключете уреда и покрийте пламъците с одеяло или с капак.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът не трябва да е захранван чрез външно превключващо устройство като таймер или да е свързан към електрическа верига, която постоянно се включва и изключва от устройство.
- Метални предмети като ножове, вилници, лъжици и капаци не трябва да се поставят върху гот. плот,

тъй като могат да се за-
греят.

- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не използвайте водна струя или пара, за да почистите уреда.
- След употреба, изключете плота посредством ключа за управление и не разчитайте на функцията за локализиране на готв. съдове.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. Във всеки един случай се свържете с оторизирания сервизен център.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, от негов оторизиран сервизен център или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте само предпазители за плотове, проектирани от производителя на уреда за готвене, или такива, които са посочени от производителя на уреда в инструкциите за упо-

треба като подходящи, или предпазители за плотове, които са вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

2. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Монтиране

ВНИМАНИЕ!

Този уред трябва да бъде монтиран само от квалифициран техник.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- За подробни инструкции за монтаж вижте книжката с инструкции за инсталиране.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Уплътнете изрязаните повърхности на шкафа с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не монтирайте уреда до врата или под прозорец, за да предотвратите падането на горещи готварски съдове от уреда, когато вратата или прозорецът са отворени.
- Всеки уред има охлаждащи вентилатори на дъното.
- Ако уредът е монтиран над чекмеджето:
 - Не съхранявайте малки предмети или хартия, които могат да повредят вентилаторите за

охлаждане или охладителната система.

- Поддържайте минимално разстояние от 2 cm между дъното на уреда и съдържанието на чекмеджето.

- Отстранете всякакви разделящи панели, монтирани в шкафа под уреда.

2.2 Електрическо свързване

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички електрически връзки трябва да се извършват от квалифициран електротехник
- Уредът трябва да бъде заземен.
- Изключете уреда от захранването преди всякакво действие.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Разхлабени или неправилни захранващи кабели или щепсели могат да доведат до прегряване на клемата.
- Използвайте правилния захранващ кабел.
- Не позволявайте захранващият кабел да се заплете.
- Уверете се, че е инсталирана защита от електрически удари.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опън на захранващия кабел.
- Уверете се, че захранващият кабел или щепселът (ако е приложимо) не се намират в допир с горещи повърхности.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Избягвайте нанасянето на повреда по щепсела и кабела. Ако е необходима

- подмяна, тя трябва да бъде извършена от наш Оторизиран сервизен център или от квалифициран електротехник.
- Защитата от електрически удар на тоководещи и изолирани части трябва да се закрепи сигурно и да не се сваля без инструменти.
 - Включете захранващия щепсел към контакта само в края на инсталацията. Осигурете достъп до контакта след инсталацията.
 - Ако щепселът е хлабав, не го включвайте в контакта на захранващата мрежа.
 - Не изключвайте уреда, като дърпате от захранващия кабел. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
 - Използвайте само подходящи устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от държача), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
 - Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което изключва уреда от мрежата на всички полуси, с ширина на контактния отвор поне 3 мм.
 - Ако се появи кодът Е3, изключете уреда и проверете електрозахранването и мрежовото напрежение.

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Не променяйте техническите спецификации на уреда.
- Отстранете всички опаковки, етикети и защитно фолио (ако е необходимо) преди първоначалната употреба.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор докато работи.
- Изключвайте зоната за готвене след всяка употреба.
- Не поставяйте прибори за хранене или капаци на тенджери върху зоните за готвене, тъй като те могат да се нагорещят.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато е в контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.

- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно го изключете от захранването, за да предотвратите токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционните зони за готвене, когато уредът работи.
- Поставяйте внимателно храна в горещата мазнина, тъй като може да пръсне навън.
- Не използвайте алуминиево фолио или други материали между повърхността за готвене и готварския съд, освен ако не е посочено друго от производителя на този уред.
- Използвайте само принадлежности, препоръчани за този уред от производителя.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар и експлозия.

- Загритите мазнини и масла могат да отделят запалими пари. Дръжте далеч от пламъци и нагорещени предмети.
- Парите от горещата мазнина могат да причинят спонтанно запалване.
- Използвана мазнина с остатъци от храна може да се запали и при по-ниски температури.
- Не поставяйте запалими продукти близо до уреда.

ВНИМАНИЕ!

Риск от повреда на уреда.

- Не оставяйте горещи съдове върху панела за управление, за да избегнете опасност от изгаряния.
- Не поставяйте горещ капак за тиган върху стъклената повърхност на уреда.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Предпазвайте падането на предмети или кухненски съдове върху уреда, за да избегнете повреда на повърхността.
- Не включвайте зоните за готвене, когато на тях има празни готварски съдове, или когато няма такива.
- Готварските съдове от чугун или такива с повредено дъно могат да надраскат стъклото/стъклокерамиката. Винаги повдигайте съдовете за готвене, когато трябва да ги преместите по повърхността за готвене.
- Относно лампата(ите) в продукта и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да

издържат на екстремни физически условия в домакинските уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за експлоатационното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване по друг начин и не са подходящи за осветяване на помещения в дома.

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център. Използвайте само оригинални резервни части.

2.4 Грижа и почистване

- Почиствайте уреда редовно, за да предотвратите повреждане на повърхността.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.

- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни почистващи подложки, разтворители или метални предмети, освен ако не е посочено друго.

2.5 Изхвърляне

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.


- Свържете се с местните власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрическата мрежа, след което отрежете и изхвърлете електрическия кабел.

3. СГЛОБЯВАНЕ

3.1 Преди монтажа

За бъдеща справка, намерете табелката с данни, разположена на дъното на плота, и запишете серийния номер

3.2 Сглобяване на плота

 За размерите при монтаж и визуални насоки, вижте схемите за монтаж, намиращи се на първите страници на ръководството за употреба.

Ако инсталирате плота под аспиратор, проверете минималното изисквано разстояние между уредите в инструкциите за монтаж на аспиратора.

Ако уредът е инсталиран над чекмедже, вентилацията на плота може да загрее елементите, съхранявани в чекмеджето по време на процеса на готвене.

3.3 Свързващ кабел

ВНИМАНИЕ!

Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.

- Плочата се доставя със свързващ кабел.
- За да смените повреден захранващ кабел, използвайте следния тип кабел: H05V2V2-F който издържа на температура от 90 °C или повече. Един

проводник трябва да има минимално напречно сечение в съответствие с таблицата по-долу. Свържете се с Вашия местен сервизен център. Свързващият кабел може да се подменя само от квалифициран електротехник.

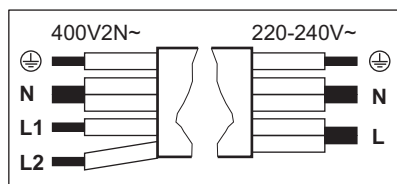
- Забранено е свързването чрез контактни щепсели, пробиване или запояване на краищата на проводниците, както и свързване на кабела без кабелна муфа.

Еднофазова връзка

1. Премахнете крайната муфа за проводник от черния, кафявия и синия проводник.
2. Премахнете част от изолацията от кафявия, черния и синия накрайник.
3. Свържете краищата на черните и кафявите кабели.
4. Сложете нова крайната муфа за проводник на всеки споделен край на проводник (необходим е специален инструмент).
5. Свържете краищата на два сини кабела.
6. Сложете нова крайната муфа за проводник на всеки споделен край на проводник (необходим е специален инструмент).

Двухфазово свързване

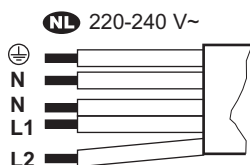
1. Премахнете от крайника ръкав синия проводник.
2. Премахнете част от изолацията от сините крайници на проводника.
3. Свържете краищата на два сини кабела.
4. Сложете нов шлах на всеки споделен край на проводника (необходим е специален инструмент).



Двухфазово свързване: 400 V2N~
(5x1,5 мм² or 4x2,5 мм²)

Еднофазова връзка: 220 - 240 V~
(5x1,5 мм² or 3x4 мм²)

	Зелен - жълт	Зелен - жълт	
N	Синьо и синьо	Синьо и синьо	N
L1	Черно	Черно и кафяво	L
L2	Кафяво		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 мм²)

	Зелен - жълт
N	Синьо и синьо
L1	Черно
L2	Кафяво

3.4 Ограничение на мощността

Ограничение на мощността определя общата мощност, използвана от плочата в рамките предпазителите в домашната инсталация. Плочата е настроена по подразбиране на най-високото възможно ниво на мощност. Уверете се, че избраната мощност е подходяща за шнурове на домашното оборудване.

Ако нивото на мощността е по-ниско от или равно на 2000 W, няма да можете да активирате SenseBoil®/SenseFry.

За да увеличите или намалите нивото на мощността:

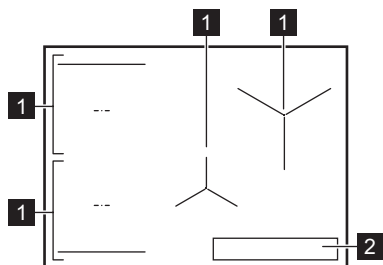
1. Влезте в менюто: натиснете и задръжте за 3 секунди. След това натиснете и задръжте .
2. Натиснете на предния таймер, докато се появи .
3. Натиснете на предния таймер, за да навигирате между настройките.
4. Натиснете , за да излезете.

Нива на мощност:

P73 - 7350 W, P15 - 1500 W, P20 - 2000 W, P25 - 2500 W, P30 - 3000 W, P35 - 3500 W, P40 - 4000 W, P45 - 4500 W, P50 - 5000 W, P60 - 6000 W

4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

4.1 Разположение на повърхността за готвене



- 1 Индукционна зона за готвене
2 Контролен панел

4.2 Символи на панела за управление и екрана

Символ/индикатор

- ⓪ Вкл./ИЗКЛ.

Символ/индикатор

	Пауза
🕒, + / -	Таймер
🔥	SenseFry
🔥	SenseBoil®
🔗	Bridge
🦋 AUTO	Hob ² Hood
P	PowerBoost
🔒	Заклучване/Защита за деца
⚠️ + цифра	Има неизправност.
🔧, 📺, 📺	OptiHeat Control

5. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

5.1 Използване на плочата

Натиснете и задръжте ⓪, за да активирате или деактивирате плота. Поставете съда за готвене върху зоната за готвене и задайте степен на нагряване, като използвате лентата за управление. За да деактивирате зона за готвене, натиснете 0.

Екотаймер

С цел пестене на енергия, зоната за готвене се деактивира малко преди таймерът да спре.

5.2 Готварски съдове

Дъното на готварските съдове трябва да е колкото може по-дебело и плоско. Почистете и подсушете, преди да поставите съдовете за готвене върху плота. Не плъзгайте и не търкайте съдовете за готвене по ръбовете и ъглите на стъклото, за да избегнете отчупване или повреда на повърхността. Не поставяйте горещи съдове за готвене върху панела за управление, за

да избегнете повреда по електронните части.

Уверете се, че съдът за готвене е индукционен (т.е. магнитът залепва за дъното му). За оптимално предаване на топлината използвайте съдове за готвене с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене. Съдовете за готвене с по-малък диаметър може да се нагряват по-бавно, докато такива с по-голям диаметър може да прегреят и да повредят панела за управление.

Материал на готварските съдове

- **правилно:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, многослойно дъно (с правилна маркировка от производителя).
- **неправилно:** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

Шумове по време на работа

Шумовете могат да варират в зависимост от материала на съда за готвене и текуща-

та степен на нагриване. Шумовете са нормални и не показват неизправност.

- пукащ звук: готварският съд е направен от различни материали (конструкция сандвич).
- свистящ звук: активирана е висока степен на нагриване и съдовете за готвене са изработени от различни материали (конструкция сандвич).
- бръмчене: активирана е висока степен на нагриване.
- щракане: изпълнява се електрическо превключване.
- съскане, бръмчене: охлаждащият вентилатор работи.
- ритмичен звук: открити са готварски съдове.

5.3 Откриване на съд

Тази функция показва наличието на готварски съд върху плота и деактивира зоните за готвене, ако не бъде отчетен готварски съд върху тях 120 сек.

5.4 Автоматично изключване

Като предпазна мярка, плота се изключва автоматично при определени условия (например, когато всички зони за готвене са деактивирани, когато след активиране не е избрана степен на нагриване, или когато течността в съдовете е извярала напълно).

5.5 OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина)

Индикаторът сигнализира, че зоната за готвене е все още гореща. Докато индикаторът е видим, съществува риск от изгаряния вследствие на остатъчната топлина. Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

5.6 Управление на мощността

Ако плотът достигне лимита за максималната си налична мощност, мощността на готварските зони ще бъде автоматично намалена за защита на предпазителите от домашната инсталация. При зони за готвене, които имат намалена мощност, контролната лента примигва и показва максимално възможните настройки за нагриване.




5.7 P PowerBoost

Активиране на максимална степен на нагриване за ограничено време. Можете да го използвате за по-бързо кипване на водата.

Натиснете **P** за активиране. След като времето изтече, зоната за готвене се връща до най-високата степен на нагриване. За деактивиране на функцията, променете степента на нагриване.

5.8 Таймер

Уточнение за продължителността на работата на една зона за готвене.

Настройте степен на нагриване в зоната за готвене и натиснете . Задайте времето, като използвате \pm . След това потвърдете с . Когато зададеното време изтече, зоната за готвене се деактивира. За да прекратите работата на таймера, натиснете , след това натиснете — докато 00 се появи на дисплея.


Можете също да използвате функцията като таймер, когато плотът е включен, но нито една от зоните за готвене не работи.

Натиснете  и задайте време чрез \pm .

5.9 Пауза




Функцията настройва всички активни зони за готвене на най-ниска степен на нагриване.

Функцията не прекратява работата на активните таймери.

За активиране/деактивиране, натиснете .

5.10 Заклучване/Защита за деца


Заклучване/отключване на панел за управление при необходимост.

За да заключите панела за управление за кратко по време на готвене – натиснете  веднъж. Натиснете отново, за да отключите. За да предотвратите случайно включване на плочата – натиснете и задръжте  за 3 сек докато всички зони са деактивирани, след това изключете плочата. Когато деактивирате плочата, функцията все още е активна. За да деактивирате функцията, включете плочата, натиснете и задръжте  за 3 секи изключете плочата.

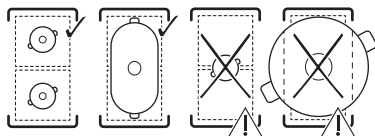
5.11 Bridging

Свързване на двете странични зони за готвене, за да работят като една. Можете да ги използвате за готвене с големи готварски съдове (напр. планча). Уверете се, че

съдовете за готвене покриват центровете на двете зони за готвене. Ако съдовете за готвене се намират между центровете на зоните, функцията няма да се активира.


1. Задайте степен на нагриване за една от зоните.
2. Натиснете .
3. Променете степента на нагриване според нуждите.

За да изключите функцията, натиснете .




5.12 SenseBoil®

За автоматично регулиране на температурата на водата, така че тя да не заври, след като достигне Точка кипене.

1. Поставете пълна тенджерка със студена вода на зона за готвене без остатъчна топлина.
2. Натиснете .

След като водата кипне, степента на затопляне автоматично намалява.

За да изключите функцията, натиснете  или 0.



Полезни съвети:

- Функцията е най-подходяща за варене на вода и готвене на цели, необелени картофи.
- За да предотвратите изкипяване, оставете 4 см от ръба на готварския съд празен.
- Използвайте между 1 и 5 л вода.
- Добавете сол, едва когато водата кипне.
- Не използвайте функцията с празни съдове.
- Функцията не работи с незалепващи готварски съдове.
- Не е възможно да се активира Bridge, докато функцията работи.

5.13 SenseFry

За пържене с автоматично контролирани степени на топлината, в зависимост от вида на ястията. Плата поддържа температурата по време на готвене без нужда от

ръчно регулиране, предотвратявайки прегряване и изгаряне на храната.

1. Натиснете .
2. Променете степента на нагриване по подразбиране, като натискате многократно .
3. Сложете мазнина и храна в тигана само когато плата сигнализира, че тиганът е достигнал желаната температура. Използвайте само студени съдове с дебело, равно дъно.

За деактивиране, натиснете .


Препоръки:

- Ниско ниво: омлет, пържени яйца, пържени картофи (сурови)
- Средно ниво: бъркани яйца, филе от риба, рибни пръчици, морски дарове, хамбургер, кюфтета, котлет, пилешко филе, пуешко филе, шницел, филе, стек (средно/добре изпечено), пържени наденички, пържени картофени кюфтета, зеленчуци
- Високо ниво: стек (алангле), кайма.

За да проверите дали тиганът е подходящ, го поставете обърнат нагоре. Поставете линия на дъното на тигана и се опитайте да пхнете монета от 1, 2 или 5 евроцента (или всяка монета с подобна дебелина) между линията и тигана. Тиганът е подходящ, ако не можете да пхнете монетата между линията и тигана.

5.14 Hob²Hood

Функцията свързва плата с аспиратора чрез инфрачервен сигнален комуникатор. Аспираторът регулира скоростта на вентилатора в зависимост от температурата на зоната за готвене. Можете също да управлявате вентилатора на абсорбатора ръчно.

 При повечето аспиратори функцията е активирана по подразбиране. За повече информация направете справка с ръководството за употреба на аспиратора.



Автоматичен режим


Автоматичният режим предлага няколко опции за скорост (H0 – изключено до H6 – интензивно). За да промените опцията по подразбиране (H5), влезте в потребителските настройки. Вижте „Структура на менюто“.

При опции Н1 – Н6 осветлението на аспиратора се задейства автоматично при включване на плота.

Когато изключите плота, вентилаторът на аспиратора може да продължи да работи за известно време за отстраняване на остатъчните миризми след готвене. След това вентилаторът се изключва автоматично.

Ръчен режим

Включете плота и натиснете . Автоматичният режим се деактивира. Променете скоростта на вентилатора, като натискате многократно .

 За да активирате автоматичния режим, изключете плота и го включете отново.

Полезни съвети



- Не прекъсвайте сигнала между плота и аспиратора (например като покривате панела за управление на плота).
- Предпазвайте панела на аспиратора от пряка слънчева светлина и от халогенно осветление.
- Не използвайте други уреди, управлявани дистанционно, докато функцията работи, тъй като те могат да блокират сигнала.





5.15 Структура на менюто

Символ	Настройка
b	Звук

Символ	Настройка
P	Ограничение на мощността
H	Автоматичен режим на вентилатора
E	Хронология на аларми / грешки

За да влезете в потребителските

настройки: натиснете и задръжте  за 3 сек. След това натиснете и задръжте .

Навигиране в менюто: менюто се състои от символа на настройката и стойност. За навигиране между настройките, натиснете  на предния таймер. За промяна на стойността на настройката, натиснете  или  на предния таймер. **За излизане от менюто:** натиснете .

5.16 Съвети за пестене на енергия

- Когато загрявате вода, използвайте само необходимото количество.
- Винаги поставяйте капаци на съдовете, ако е възможно.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или за разтопяване.

За повече информация вижте „Енергийна ефективност“.

6. НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ

Данните в таблицата са само ориентировъчни.

Топлина	Използвайте, за да:	Време (мин)
1	Поддържайте сготвената храна топла. Поставете капак върху готварския съд.	при необходимост
1 - 2	Направете сос „Холандез“ – разтопете масло, шоколад, желатин. От време на време разбърквайте.	5 - 25
2	За по-плътни пухкави омлети, запечени яйца. Гответе с поставен капак.	10 - 40
2 - 3	За варене на бавен огън на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия. Добавете поне два пъти повече течност от количеството на ориза, по средата на готвенето добавете млечните млечните съставки.	25 - 50

Топлина	Използвайте , за да:	Време (мин)
3 - 4	Зеленчуци, риба и месо на пара. Добавете няколко супени лъжици вода. Проверявайте количеството вода по време на готвене.	20 - 45
4 - 5	Картофи и други зеленчуци на пара. Напълнете тенджерата с 1-2 см вода. Проверявайте нивото на водата по време на готвене. Дръжте капакът затворен.	20 - 60
4 - 5	Готвене на по-големи количества храна, яхнии и супи. До 3 л течности, заедно със съставките.	60 - 150
6 - 7	Запържете леко шницели, телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденички, дроб, маслено-брашнава запържка, яйца, палачинки, понички. Обърнете, когато е необходимо.	при необходимост
7 - 8	Пържете картофени кюфтета, филе-миньон, стекове. Обърнете, когато е необходимо.	5 - 15
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.	
P	Варене на големи количества вода. PowerBoost е активиран.	

7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

7.1 Почистване на плочата

- Почиствайте плота след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.
- Не позволявайте на съдовете за готвене да достигнат до пълно изкипяване или до прекалено висока температура.
- Не използвайте съдове за готвене, изработени от материали, които не са съвместими с индукционни котлони. Подобни материали могат да надраскат или да оставят петна по повърхността на плота.
- Драскотините или тъмните петна по стъклената повърхност не влияят на работата на плота.
- Не използвайте ножове или други остри, метални инструменти за почистване на стъклената повърхност.
- Използвайте препоръчаното стъргало само като допълнителен инструмент след стандартното почистване.

- Изчакайте, докато плотът се охлади и почистете повърхността с влажна кърпа и неабразивен препарат. След почистване, подсушете плота с мека кърпа.
- **Отстранете незабавно:** разтопена пластмаса, стреч фолио, сол, захар и храни, съдържащи захар. Използвайте стъргало и работете внимателно, така че да избегнете всякакви изгаряния.
- **Отстранете, когато плотът е достатъчно изстинал:** пръстени от варовик, водни пръстени, петна от мазнина, изгорели останки от храна, лъскави металически обезцветявания. Почистете повърхността, както е описано по-горе. За да възвърнете лъскавия метален цвят в следствие на обезцветяване, използвайте мека кърпа и разтвор на вода и оцет.

8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

❗ Ако не можете да откриете решение на проблема по-долу, свържете се с оторизиран сервизен център.

Не можете да активирате/работите с плота.

- Проверете дали плотът е свързан правилно към електрозахранването.
- Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят пада многократно или чувате постоянен звуков сигнал, свържете се с квалифициран електротехник, за да провери инсталацията.
- Уверете се, че панелът за управление е чист и не е запушен от съдове за готвене/чужди предмети.

Плотът се изключва сам след известно време.

- Това не е неизправност. В определени ситуации плотът се изключва автоматично, за да се гарантира безопасност. Вижте „Автоматично изключване“.

Максималната степен на нагряване за една от зоните за готвене не е налична или постоянно се променя между две нива.

- Това не е неизправност. Вижте „Управление на мощността“.
- Намалете настройката за нагряване на другите зони за готвене, свързани към една фаза.

Nov²Hood не работи.

- Проверете дали панелът за управление не е покрит или нещо не блокира сигнала.

- Преместете готварския съд на друга зона за готвене или превключете аспиратора на ръчен режим.

SenseBoil®/SenseFry не работи.

- Използвайте студен съд за готвене върху зона за готвене без остатъчна топлина.
- Задайте нивото на мощност на плота на по-висока степен. Уверете се, че избраната мощност е подходяща за шнурове на домашното оборудване. Вижте „Ограничение на мощността“.

Е и се появява цифра.

- Изключете плота, изчакайте няколко минути и след това го включете отново. Ако проблемът продължи, се свържете с упълномощен сервизен център.

Панелът за управление мига.

- Използвайте съдове за готвене с диаметър на дъното, който е подобен на размера на зоната за готвене.
- Уверете се, че съдовете за готвене са индукционни.

F и 1/2/3 се появяват едновременно.

- Уверете се, че готварските съдове отговарят на изискванията на тази функция. Вижте „SenseBoil®“.
- Уверете се, че съдът за готвене е пълен с подходящо количество вода.
- Избягвайте да използвате функцията с течности, различни от вода.

9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

9.1 Табелка с данни

Модел EIS87453
Тип 62 D4A 01 AA
Индукционен
Сериен номер
ELECTROLUX

Продуктов код (PNC) 949 599 288 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Произведено във: Германия
7.35 kW



9.2 Спецификация на зоните за готвене

Стойностите в мощността на зоните за готвене може да се различават леко от данните по-долу, в зависимост от материала и размерите на съдовете за готвене.

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимална продължителност [мин]	Диаметър на готварските съдове [мм]
Предна лява	2300	3200	10	125 - 210
Задна лява	2300	3200	10	125 - 210
Предна средна	1400	2500	4	125 - 145
Задна дясна	2300	3600	10	205 - 240

10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

10.1 Информация за продукта в съответствие с Регламентите на ЕС за екодизайн за

Идентификация на модела	EIS87453	
Вид на плота	Плот за вграждане	
Брой зони за готвене	4	
Технология за загряване	Индукция	
Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø)	Предна средна Задна дясна	14.5 см 24.0 см
Дължина (Д) и ширина (Ш), ако зоната за готвене не е кръгла	Предна лява	Д 22.3 см Ш 21.8 см
Дължина (Д) и ширина (Ш), ако зоната за готвене не е кръгла	Задна лява	Д 22.3 см Ш 21.8 см
Енергийна консумация на зоната за готвене (EC electric cooking)	Предна лява	184.4 Wh/kg
	Задна лява	184.4 Wh/kg
	Предна средна	181.7 Wh/kg
	Задна дясна	187.4 Wh/kg
Енергийна консумация на плота (EC electric hob)	184.5 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 2: Плотове - Методи за измерване на ефективността.


Енергийните стойности, отнасящи се до площта за готвене, са идентифицирани от

маркировките на съответните зони за готвене.


10.2 Информация за продукта за консумация на енергия и максимално време за достигане на приложим режим на ниска мощност

Потребление на енергия в режим Изкл.	0.3 W
Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	2 мин

11. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа  . Поставяйте опаковките в съответните

контейнери, за да ги рециклирате. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве чрез рециклирането на

отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уреди, маркирани със символа  с битовите отпадъци. Вър-

нете продукта в местното депо за рециклиране или се свържете с общинската служба.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	17	7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	27
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	19	8. DÉPANNAGE.....	28
3. ASSEMBLAGE.....	21	9. DONNÉES TECHNIQUES.....	28
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	23	10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	29
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	23	11. CONSIDÉRATIONS	
6. GUIDE DE CUISSON.....	26	ENVIRONNEMENTALES.....	30

1. ⚠ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instruc-

tions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les comme il se doit.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.

- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil 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 maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé (même les fonctions de cuisson automatiques). Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **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.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- La fumée indique une 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.
- 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 encastree.

- 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 cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- **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!

Cet 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.

- Reportez-vous à la notice d'installation pour obtenir des instructions de montage détaillées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Faites attention 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 côté d'une porte ou sous une fenêtre pour éviter que les ustensiles de cuisine chauds ne tombent de l'appareil lorsque la porte ou la fenêtre est ouverte.
- 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 petits objets ou de papier qui pourraient endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
 - Gardez une distance minimale de 2 cm entre la partie inférieure de l'appareil et le contenu du 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.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- Des câbles ou des fiches secteur desserrés ou incorrects peuvent entraîner une surchauffe de la borne.
- Utilisez le câble secteur approprié.
- Ne laissez pas le câble secteur s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Utilisez le collier anti-traction sur le câble secteur.
- Assurez-vous que le câble ou la fiche secteur (le cas échéant) ne touchent pas les surfaces chaudes.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est nécessaire, il doit être effectué par notre service après-vente agréé ou par un électricien qualifié.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.

- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utilisez que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Si le code E3 s'affiche, débranchez l'appareil et vérifiez le branchement électrique et la tension secteur.

2.3 Utilisation

AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de l'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 placez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson, car ils peuvent devenir 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'éliminer tout risque d'électrocution.
- 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.
- Déposez les aliments dans l'huile chaude avec précaution, car celle-ci 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 et les objets chauffés à distance.
- Les vapeurs d'huile chaude peuvent entraîner une combustion spontanée.
- L'huile usagée contenant des résidus alimentaires peut s'enflammer à des températures plus faibles.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.

AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne placez 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 l'appareil.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Évitez de laisser des objets ou des ustensiles de cuisine tomber sur l'appareil afin de prévenir tout dommage à la surface.
- 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 les ustensiles de cuisine lorsque vous

devez les déplacer sur la surface de cuisson.

- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes 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 prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.
- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil pour éviter la détérioration de la surface.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil avec de 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 Mise au rebut

AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.


- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

3. ASSEMBLAGE

3.1 Avant l'installation

Pour référence ultérieure, trouvez la plaque signalétique située en bas de la plaque et notez le numéro de série

3.2 Montage de la plaque

 Pour connaître les dimensions d'installation et le guidage visuel, reportez-vous aux schémas d'installation situés sur les premières pages du manuel d'utilisation.

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.

3.3 Câble de raccordement

⚠ AVERTISSEMENT!

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

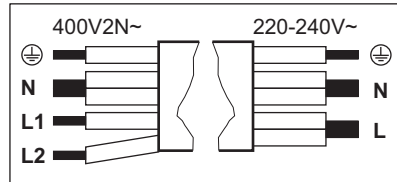
- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble secteur endommagé, utilisez le type de câble : H05V2V2-F qui résiste à une température de 90 °C ou plus. Un seul fil doit avoir une coupe transversale minimale conformément au tableau ci-dessous. Contactez votre service après-vente. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.
- Il est interdit d'effectuer des raccordements à l'aide de fiches de contact, de percer ou de souder les extrémités des fils, et de raccorder le câble sans manchon d'extrémité.

Raccordement monophasé

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

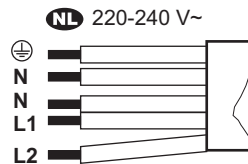
Raccordement biphasé

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



Raccordement biphasé: 400 V2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²)	Raccordement monophasé: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²)
---	---

⊕	Vert - jaune	Vert - jaune	⊕
N	Bleu et bleu	Bleu et bleu	N
L1	Noir	Noir et marron	L
L2	Marron		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ²)	
⊕	Vert - jaune
N	Bleu et bleu
L1	Noir
L2	Marron


3.4 Limitation de puissance




Limitation de puissance définit la quantité totale d'énergie utilisée par la table de cuisson, dans les limites des fusibles de l'installation domestique. Par défaut, la table de cuisson est réglée sur le niveau de puissance le plus élevé possible. Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique.

Si le niveau de puissance est inférieur ou égal à 2 000 W, vous ne pouvez pas activer SenseBoil® / SenseFry.

Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :

1. Entrez dans le menu : maintenez la touche ① enfoncée pendant 3 secondes.

Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .

- Appuyez sur  sur la minuterie avant jusqu'à ce que **P** apparaisse.
- Pour parcourir les réglages, appuyez sur  /  sur le minuteur avant.

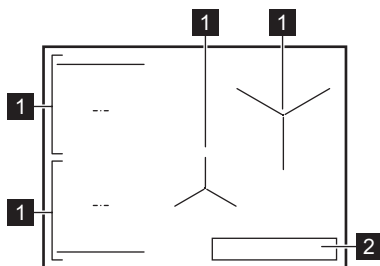
4. Appuyez sur  pour quitter.

Niveaux de puissance :

P73 - 7 350 W, P15 - 1 500 W, P20 - 2 000 W, P25 - 2 500 W, P30 - 3 000 W, P35 - 3 500 W, P40 - 4 000 W, P45 - 4 500 W, P50 - 5 000 W, P60 - 6 000 W

4. DESCRIPTION DU PRODUIT

4.1 Agencement des zones de cuisson



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

4.2 Symboles sur le bandeau de commande et sur l'affichage

Symbole/voyant

 Allumé / A l'arrêt

Symbole/voyant

 Pause

 ,  /  Minuteur


 SenseFry


 SenseBoil®

 Bridge

 Hob²Hood

P PowerBoost


 Touches Verrouil/Sécurité enfants

 + chiffre Un dysfonctionnement s'est produit.

 /  /  OptiHeat Control

5. UTILISATION QUOTIDIENNE

5.1 Utilisation de la hotte

Maintenez la touche  enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la plaque. Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson et réglez la température à l'aide du bandeau de commande. Pour désactiver la zone de cuisson, appuyez sur 0.

Eco Timer

Pour économiser de l'énergie, la zone de cuisson se désactive peu de temps avant que le timer ne s'arrête.

5.2 Récipients de cuisson

Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Nettoyez et séchez le récipient avant de le placer sur la plaque. Ne faites pas glisser ou frotter le récipient sur les bords et les coins du verre pour éviter d'ébrécher ou d'endommager la surface. Ne placez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter d'endommager les composants électroniques.

Assurez-vous que le récipient est compatible avec l'induction (c.-à-d. qu'un aimant adhère au fond du récipient). Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le

diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson. Un récipient de plus petit diamètre peut chauffer plus lentement, tandis qu'un récipient de plus grand diamètre peut surchauffer et endommager le bandeau de commande.

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.

Bruits pendant le fonctionnement

Le bruit peut varier en fonction du matériau du récipient et du niveau de cuisson actuel. Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : un niveau de cuisson élevé est activé et l'ustensile de cuisson est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : un niveau de cuisson élevé est activé.
- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur de refroidissement fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

5.3 Détection de récipient

Cette fonction indique la présence d'ustensiles de cuisson sur la plaque et désactive les zones de cuisson si aucun ustensile n'est détecté pendant 120 sec.

5.4 Arrêt automatique

Comme mesure de sécurité, la plaque s'éteint automatiquement dans certaines conditions (par exemple, lorsque toutes les zones de cuisson sont désactivées, lorsque aucun réglage de chaleur n'est sélectionné après activation, ou lorsque le contenu des ustensiles de cuisson s'est évaporé entièrement).

5.5 OptiHeat Control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)

Le voyant indique qu'une zone de cuisson est encore chaude. Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle. L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

5.6 Gestion alimentation

Si la table de cuisson atteint la limite de puissance maximale disponible, la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite afin de protéger les fusibles de l'installation domestique. Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de sélection clignote et indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.




5.7 P PowerBoost


Pour activer le niveau de cuisson maximum pendant une durée limitée. Vous pouvez l'utiliser pour faire bouillir l'eau plus rapidement.

Appuyez sur **P** pour activer. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson revient au niveau de cuisson le plus élevé. Pour désactiver la fonction, modifiez le niveau de cuisson.

5.8 Minuteur

Pour spécifier la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson.

Réglez une température sur la zone de cuisson et appuyez sur . Réglez le temps en utilisant \pm / \mp , puis confirmez avec . Lorsque le temps imparti est écoulé, la zone de cuisson se désactive. Pour annuler le timer, appuyez sur , puis sur \mp jusqu'à ce que 00 apparaisse sur l'affichage.

Vous pouvez également utiliser la fonction comme minuteur lorsque la plaque de cuisson est allumée mais qu'aucune zone de cuisson n'est en marche. Appuyez sur  et réglez l'heure à l'aide de \pm / \mp .

5.9 Pause



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


La fonction n'arrête aucun timer actif.

Pour activer/désactiver, appuyez sur .

5.10 Touches Verrouil/Sécurité enfants


Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande selon les besoins.

Pour verrouiller brièvement le bandeau de commande pendant la cuisson : appuyez sur  une fois. Appuyez à nouveau pour déverrouiller. Pour éviter un fonctionnement accidentel de la plaque : maintenez  enfoncé pendant 3 sec pendant que toutes les zones

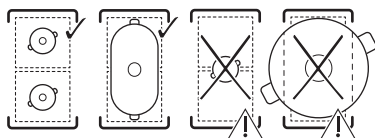
sont désactivées, puis éteignez la plaque. La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Pour désactiver la fonction, allumez la plaque, maintenez la touche  pendant 3 sec, puis éteignez la plaque.

5.11 Bridge

Pour coupler deux zones de cuisson juxtaposées afin qu'elles fonctionnent comme une seule. Vous pouvez l'utiliser pour cuisiner avec de grands récipients (par ex. plancha). Assurez-vous que le récipient couvre les centres des deux zones de cuisson. Si le récipient est placé entre les centres des zones, la fonction ne sera pas activée.


1. Réglez le niveau de cuisson de l'une des zones.
2. Appuyez sur .
3. Modifiez le niveau de cuisson si nécessaire.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur .



5.12 SenseBoil®

Pour ajuster automatiquement la température de l'eau pour qu'elle ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition.

1. Placez une casserole remplie d'eau froide sur une zone de cuisson sans chaleur résiduelle.
2. Appuyez sur .

Une fois que l'eau atteint le point d'ébullition, le réglage de la chaleur diminue automatiquement.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur  ou 0.



Conseils :


- Cette fonction est idéale pour faire bouillir de l'eau et cuire des pommes de terre entières et non pelées.
- Pour éviter une ébullition excessive, laissez 4 cm de vide à partir du bord du récipient.
- Utilisez entre 1 et 5 l d'eau.
- N'ajoutez du sel que lorsque le point d'ébullition est atteint.

- N'utilisez pas cette fonction avec un récipient vide.
- Cette fonction ne fonctionne pas avec les récipients anti-adhésifs.
- Il est impossible d'activer Bridge lorsque la fonction est activée.

5.13 SenseFry

Pour frire avec des niveaux de cuisson contrôlés automatiquement adapté à différents types d'aliments. La plaque maintient la température pendant la cuisson sans besoin d'ajustement manuel, empêchant les aliments de surchauffer et de brûler.

1. Appuyez sur .
2. Changez le niveau de chaleur par défaut en appuyant sur  à plusieurs reprises.
3. Ne mettez de l'huile et des aliments à l'intérieur de la casserole que lorsque la plaque de cuisson signale que la casserole a atteint la température prévue. Utilisez uniquement des récipients froids à fond plat épais.

Pour désactiver, appuyez sur .

Conseils :

- Faible niveau de cuisson : omelette, œufs frits, pommes de terre frites (cruées)
- Niveau de cuisson moyen : œufs brouillés, filet de poisson, bâtonnets de poisson, fruits de mer, hamburger, boulettes de viande, côtelette, blanc de poulet, blanc de dinde, escalope, filet, steak (moyen/bien cuit), saucisses frites, galettes de pommes de terre frites, légumes
- Niveau de cuisson élevé : steak (saignant), viande hachée.

Pour vérifier si la casserole est adaptée, mettez-la à l'envers. Placez une règle sur le fond de la casserole et essayez d'insérer une pièce de 1, 2 ou 5 centimes d'euro (ou toute pièce de même épaisseur) entre la règle et la casserole. La casserole est adaptée si vous ne pouvez pas placer la pièce entre la règle et la casserole.

5.14 Hob²Hood

La fonction connecte la plaque à la hotte via un communicateur à signal infrarouge. La hotte ajuste le niveau de vitesse du ventilateur en fonction de la température de la zone de cuisson. Vous pouvez également faire fonctionner le ventilateur de hotte manuellement.

❗ Pour la plupart des hottes, la fonction est activée par défaut. Pour plus d'informations, reportez-vous à la notice d'utilisation de la hotte.



Mode automatique

Le mode automatique propose plusieurs options de vitesse (H0 - éteint à H6 - intense). Pour changer l'option par défaut (H5), entrez dans les configurations utilisateur. Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

Pour les options H1 - H6, l'éclairage de la hotte s'active automatiquement lorsque vous allumez la plaque.

Lorsque vous éteignez la plaque, le ventilateur de hotte peut fonctionner pendant encore un certain temps pour éliminer les odeurs persistantes après la cuisson. Après ce temps, le ventilateur se désactive automatiquement.

Mode manuel

Allumez la plaque et appuyez sur . Le mode automatique se désactive. Modifiez la vitesse du ventilateur en appuyant plusieurs fois sur .

❗ Pour activer le mode automatique, éteignez la plaque et rallumez-la.



Conseils





- N'interrompez pas le signal entre la plaque et la hotte (par exemple en couvrant le bandeau de commande de la plaque).
- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière du soleil directe et de l'éclairage halogène.
- N'utilisez pas d'autres appareils télécommandés pendant que la fonction

fonctionne, car ils pourraient bloquer le signal.

5.15 Structure du menu

Symbole	Réglage
b	Signal sonore
P	Limitation de puissance
H	Mode automatique du ventilateur.
E	Historique des alarmes / erreurs

Pour entrer dans les paramètres utilisateur : appuyez et maintenez enfoncé  pendant 3 sec. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .

Navigation dans le menu : le menu est constitué du symbole de réglage et d'une valeur. Pour parcourir les réglages, appuyez sur  sur le minuteur avant. Pour modifier la valeur du réglage, appuyez sur  ou  sur le minuteur avant. **Pour quitter le menu :** appuyez sur .

5.16 Conseils pour économiser l'énergie

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Efficacité énergétique ».

6. GUIDE DE CUISSON

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Température-Utilisez pour :		Durée (min)
1	Gardez au chaud les aliments cuits. Placez un couvercle sur le récipient.	si nécessaire
1 - 2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine. Mélangez de temps en temps.	5 - 25
2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte. Cuisiner avec un couvercle.	10 - 40

Température-Utilisez pour : re		Durée (min)
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés. Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.	25 - 50
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur. Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant la cuisson.	20 - 45
4 - 5	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes. Remplissez la casserole avec 1-2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant la cuisson. Gardez le couvercle fermé.	20 - 60
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragôts et des soupes. Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.	60 - 150
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. Retournez-le si nécessaire.	si nécessaire
7 - 8	Faire frire : galettes de pommes de terre, biftecks, steaks. Retournez-le si nécessaire.	5 - 15
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.	
P	Faire bouillir de grandes quantités d'eau. PowerBoost est activé.	

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

7.1 Nettoyage de la table de cuisson

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement ou atteindre des températures excessivement élevées.
- N'utilisez pas de récipients en matériaux incompatibles avec l'induction. Ces matériaux peuvent rayer ou tacher la surface de la plaque.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface en verre n'affectent pas les performances de la plaque.
- N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.
- Utilisez un grattoir recommandé uniquement comme outil supplémentaire après le nettoyage standard.

- Attendez que la plaque refroidisse et nettoyez la surface avec un chiffon humide et un gel, poudre ou tablette non abrasif. Après le nettoyage, essuyez la surface avec un chiffon doux.
- **Retirer immédiatement** : plastique fondu, feuille de plastique, sel, sucre et aliments contenant du sucre. Utilisez un grattoir et veillez à ne pas vous brûler.
- **Enlevez lorsque la plaque a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisses, restes d'aliments brûlés, décoloration métallique brillante. Nettoyez la surface comme décrit ci-dessus. Pour éliminer les décolorations métalliques brillantes, utilisez un chiffon doux et une solution d'eau et de vinaigre.

8. DÉPANNAGE

❗ Si vous ne trouvez pas de solution au problème ci-dessous, contactez un service après-vente agréé.

Impossible d'activer la plaque et de la faire fonctionner.

- Vérifiez que la plaque est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
- Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si le fusible saute à plusieurs reprises ou si vous entendez un bip constant, contactez un électricien qualifié pour inspecter l'installation.
- Assurez-vous que le bandeau de commande est propre et non obstrué par des ustensiles de cuisson ou des objets étrangers.

La plaque s'éteint toute seule au bout d'un certain temps.

- Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Dans certaines situations, la plaque s'éteint automatiquement pour maintenir la sécurité. Reportez-vous à la section Fonction « Arrêt automatique »

Le réglage de chaleur maximum pour l'une des zones de cuisson n'est pas disponible ou il n'arrête pas d'osciller entre deux niveaux.

- Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Reportez-vous à la section Fonction « Gestion alimentation »
- Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.

Hob²Hood ne fonctionne pas.

- Assurez-vous que rien ne couvre le bandeau de commande ou ne bloque le signal.

- Déplacez les ustensiles de cuisson vers une autre zone de cuisson ou activez la hotte en mode manuel.

SenseBoil®/SenseFry ne fonctionne pas.

- Utilisez des ustensiles de cuisson froids sur une zone de cuisson sans chaleur résiduelle.
- Réglez le niveau de puissance de la plaque sur une valeur supérieure. Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique. Reportez-vous à la section Fonction « Limitation de puissance »

E et un chiffre apparaît.

- Éteignez la plaque, attendez quelques minutes, puis rallumez-la. Si le problème persiste, contactez un service après-vente agréé.

Le bandeau de commande clignote.

- Utilisez un récipient avec un diamètre de fond similaire à la taille de la zone de cuisson.
- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est compatible avec l'induction.

F et 1/2/3 s'affichent simultanément.

- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson répond aux exigences de la fonction. Reportez-vous à la section Fonction « SenseBoil® »
- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est rempli de la bonne quantité d'eau.
- Évitez d'utiliser la fonction avec d'autres liquides que de l'eau.

9. DONNÉES TECHNIQUES

9.1 Plaque signalétique

Modèle EIS87453
Type 62 D4A 01 AA
Induction
Numéro de série
ELECTROLUX

PNC 949 599 288 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Fabriqué en : Allemagne
7.35 kW



9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données ci-dessous, en fonction du matériau et des dimensions des récipients 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	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	2300	3600	10	205 - 240

10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

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

Identification du modèle	EIS87453	
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant centrale Arrière droite	14.5 cm 24.0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Avant gauche	L 22.3 cm l 21.8 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Arrière gauche	L 22.3 cm l 21.8 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche Arrière gauche Avant centrale Arrière droite	184.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 181.7 Wh/kg 187.4 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	184.5 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 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. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appa-

reils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

FR Concerne la France uniquement :



FR
Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON

À DÉPOSER EN MAGASIN

À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

 OU  OU 

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	31	8. SORUN GİDERME.....	40
2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....	33	9. TEKNİK VERİLER.....	41
3. MONTAJ.....	35	10. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	41
4. ÜRÜN AÇIKLAMASI.....	36	11. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI.....	42
5. GÜNLÜK KULLANIM.....	36	12. DİKKATE ALINMASI GEREKEN	
6. PIŞIRMA REHBERİ.....	39	ÇEVRESEL FAKTÖRLER.....	43
7. BAKIM VE TEMİZLİK.....	40		

1. ⚠️ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montajı 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, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından

küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.

- 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 ısınır. Kullanım ve soğutma sırasında çocukları ve evcil hayvanları uzak tutun.
- Varsa çocuk güvenlik cihazını etkinleştirin.
- Çocuklar cihazı gözetim olmadan temizlememeli veya bakımını yapmamalıdır.

1.2 Genel Güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz tek bir evde kapalı bir ortamda ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofislerde, otel misafir odalarında, oda-kahvaltı misafir odalarında, çiftlik konukevlerinde ve bu tür kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde kullanılabilir.
- UYARI: Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeyleri üzerine eşya koymayın.
- DİKKAT: Pişirme işlemi gözlemlenmelidir (otomatik pişirme fonksiyonlarında dahi). Kısa süreli pişirme süreçleri sürekli olarak kontrol edilmelidir.
- UYARI: Başında bulunmadığınız durumlarda ocak üzerinde katı veya sıvı yağ kullanarak pişirme yapmanız yangına neden olabilir.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının.
- Duman aşırı ısınmayı gösterir. Ocak ateşini söndürmek 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.
- Isınma ihtimali bulunduğu 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 elektrik nedeniyle bir tehlike oluşmasına engel olmak için bu kablo; üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- 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 Installation

⚠ UYARI!

Bu cihazı yalnızca kalifiye bir teknisyen kurmalıdır.

⚠ UYARI!

Yaralanma veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Ayrıntılı montaj talimatları için kurulum kitapçığına bakın.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. 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.
- Pişirme kaplarının kapı veya pencere açıldığında düşmesini önlemek için cihazı, bir kapının yanına ya da pencerenin altına kurmayın.
- Her cihazın altında bir soğutma fanı bulunmaktadır.
- Cihaz bir çekmece üzerine konulursa:
 - Soğutma fanlarına zarar verebilecek veya soğutma sistemini bozabilecek küçük eşyaları veya kağıtları koymayın.

- Cihazın tabanı ile çekmece içeriği arasında en az 2 cm mesafe bırakın.

- 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.
- Herhangi bir işlem yapmadan önce, cihazın güç kaynağı ile bağlantısını kesin.
- Bilgi etiketindeki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Gevşek veya yanlış elektrik kabloları veya fişleri terminalin aşırı ısınmasına yol açabilir.
- Doğru şebeke kablosunu kullanın.
- Elektrik kablosunun dolanmasına izin vermeyin.
- Darbe korumasının takılı olduğundan emin olun.
- Şebeke kablosu üzerinde gerilme azaltıcı kelepçe kullanın.
- Elektrik kablosunun veya fişinin (varsa) sıcak yüzeylere temas etmediğinden emin olun.
- Çoklu fiş adaptörleri ve uzatma kabloları kullanmayın.
- Elektrik fişini ve kablosunu hasara uğratmaktan kaçının. Değişim yapılması gerekiyorsa mutlaka Yetkili Servisimize veya kalifiye bir elektrikçiye yaptırılmalıdır.

- Canlı ve yalıtımlı parçaların şok koruması güvenli bir şekilde bağlanmalı ve aletsiz sökülmeyecek şekilde olmalıdır.
- Fişi şebeke prizine sadece kurulum tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişebildiğinizden emin olun.
- Eğer elektrik prizi gevşekse, elektrik fişini bağlamayın.
- Cihazın fişini elektrik kablosundan çekerek çekmeyin. Daima şebeke fişinden çekin.
- Sadece doğru yalıtım cihazlarını kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatında, cihazı tüm kutuplardan şebekeden ayıran, kontak açıklığı en az 3 mm olan bir yalıtım cihazı bulunmalıdır.
- E3 kodu belirirse cihazın fişini çekin ve elektrik bağlantısını ve şebeke voltajını kontrol edin.

2.3 Kullanım

⚠ UYARI!

Yaralanma, yanma ya da elektrik çarpması riski vardır.

- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- İlk kullanımdan önce tüm ambalajları, etiketleri ve (varsa) koruyucu filmi sökün.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı gözetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra pişirme bölgesini kapatın.
- Kesici aletleri veya tencere kapaklarını pişirme bölgelerine koymayın, zira bunlar pişirme sırasında ısınabilir.
- Cihazı ıslak elle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Eğer cihazın yüzeyinde çatlak olursa elektrik çarpmasını önlemek için hemen cihazın güç kaynağı ile bağlantısını kesin.
- Kalp pili bulunan kullanıcılar, cihaz kullanılırken induksiyonlu pişirme bölgelerinden minimum 30 cm uzakta durmalıdırlar.
- Yiyecekleri sıcak yağa dikkatlice koyun, 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.

- Isınan katı ve sıvı yağlar yanıcı buhar salabilir. Alevden ve ısınmış nesnelere uzak tutun.
- Sıcak yağ buharları kendiliğinden yanmaya neden olabilir.
- Yiyecek kalıntıları içeren kullanılmış yağ, daha düşük sıcaklıklarda alev alabilir.
- Cihazın yakınına yanıcı ürünler koymayın.

⚠ UYARI!

Cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Yanma riskini önlemek için kontrol paneli üzerine sıcak pişirme kapları koymayın.
- Sıcak tencere kapağını cihazın cam yüzeyinin üzerine koymayın.
- Pişirme kaplarını boş iken ısıtmayın.
- Yüzeyin zarar görmesini önlemek için nesnelere veya mutfak gereçlerinin cihazın üzerine düşmesini önleyin.
- 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. Pişirme kabını pişirme yüzeyinde hareket ettirmeniz gerektiğinde daima yukarı kaldırın.
- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki anormal fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Başka uygulamalarda kullanım amaçlı olmayıp, ev odası aydınlatma için uygun değildir.
- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun. Yalnızca orijinal yedek parçalar kullanın.

2.4 Bakım ve temizlik

- Yüzeyin 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 Elden Çıkarma

⚠ UYARI!

Yaralanma ve boğulma riski.

- Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için yerel kurumlarla iletişime geçin.
- Cihazın şebeke ile bağlantısını kesin, ardından elektrik kablosunu çıkarın.

3. MONTAJ

3.1 Kurulum öncesi

İleride başvurmak üzere, ocağın tabanındaki bilgiler etiketini bulun ve şu bilgileri not edin: seri numarası

3.2 Ocağın montajı

ⓘ Kurulum boyutları ve görsel rehberlik için kullanım kılavuzunun ilk sayfalarında bulunan montaj şemalarına bakın.

Ocağı bir davlumbazın altına kurarsanız, davlumbaz kılavuzundan cihazlar arasındaki minimum mesafeye bakın.

Cihaz bir çekmece üzerine monte edilmişse, ocak havalandırması, pişirme işlemi sırasında çekmeceye saklanan eşyaları ısıtabilir.

3.3 Bağlantı kablosu

⚠ UYARI!

Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

- Ocakla birlikte bir bağlantı kablosu ve.
- Hasarlı şebeke kablosunu değiştirmek için şu kablo tipini kullanın: . Tek bir kablo, aşağıdaki tabloya göre minimum kesiti karşılamalıdır. Yerel Servis Merkezinizle görüşün. Bağlantı kablosu yalnızca kalifiye bir elektrikçi tarafından değiştirilebilir.
- Kontak fişleri ile bağlantı yapılması, kablo uçlarının delinmesi veya lehimlenmesi, kablo uç kovani olmadan kablo bağlanması yasaktır.

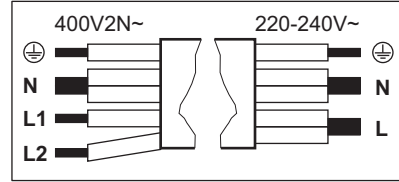
Tek faz bağlantı

1. Kablo ucu manşonunu siyah, kahverengi ve mavi tellerden çıkarın.
2. Kahverengi, siyah ve mavi kablo uçlarının yalıtımının bir kısmını çıkarın.
3. Siyah ve kahverengi kabloların uçlarını bağlayın.
4. Paylaşılan kablunun ucuna yeni bir kablo ucu manşonu takın (özel alet gereklidir).
5. İki mavi kablunun uçlarını bağlayın.

6. Paylaşılan kablunun ucuna yeni bir kablo ucu manşonu takın (özel alet gereklidir).

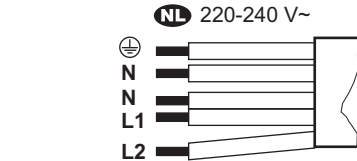
Çift faz bağlantı

1. Mavi kablolardaki kablo ucu manşonunu çıkarın.
2. Mavi kablo uçlarının yalıtımının bir kısmını çıkarın.
3. İki mavi kablunun uçlarını bağlayın.
4. Paylaşılan kablunun ucuna yeni bir kablo ucu manşonu takın. (özel alet gereklidir).



Çift faz bağlantı: 400 V2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²)	Tek faz bağlantı: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²)
--	---

⊕	Yeşil - sarı	Yeşil - sarı	⊕
N	Mavi ve mavi	Mavi ve mavi	N
L1	Siyah	Siyah ve kahverengi	L
L2	Kahverengi		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

⊕	Yeşil - sarı
N	Mavi ve mavi

NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

L1 Siyah








L2 Kahverengi

3.4 Güç sınırlaması

Güç sınırlaması, evin tesisatındaki sigorta limitleri dahilinde ocağın toplamda ne kadar enerji kullandığını gösterir. Ocak varsayılan olarak mümkün olan en yüksek güç seviyesine ayarlanmıştır. Seçilen gücün, evin sigorta tesisatına uygun olduğundan emin olun.

Güç seviyesi 2,000 W veya altındaysa SenseBoil® / SenseFry etkinleştirilemez.

Güç seviyesini azaltmak veya artırmak için:

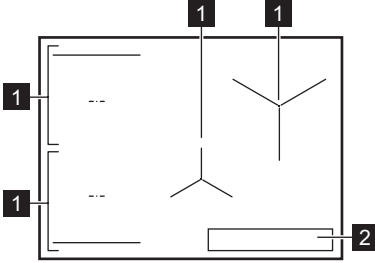
1. Menüye girin: 3 saniye boyunca  tuşunu basılı tutun. Ardından  tuşunu basılı tutun.
2.  belirene kadar ön timer'daki  tuşuna basın.
3. Ayarlar arasında gezinmek için ön timer'daki  /  tuşuna basın.
4. Çıkmak için  tuşuna basın.

Güç seviyeleri:

P73 - 7,350 W, P15 - 1,500 W, P20 - 2,000 W, P25 - 2,500 W, P30 - 3,000 W, P35 - 3,500 W, P40 - 4,000 W, P45 - 4,500 W, P50 - 5,000 W, P60 - 6,000 W

4. ÜRÜN AÇIKLAMASI

4.1 Pişirme yüzeyi düzeni



- 1 İndüksiyonlu pişirme bölgesi
- 2 Kontrol paneli




4.2 Kontrol paneli ve ekrandaki semboller

Sembol / gösterge

 Açık / Kapalı

Sembol / gösterge

 Durdurma

 ,  /  Zamanlayıcı

 SenseFry

 SenseBoil®

 Bridge

 Hob²Hood

 PowerBoost


 Kilit/Çocuk Emniyet Cihazı

 + basamak Bir arıza var.

 OptiHeat Control

5. GÜNLÜK KULLANIM

5.1 Ocağın kullanımı

Ocağı etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak için  tuşuna basılı tutun. Tencereyi pişirme bölgesine yerleştirin ve kontrol çubuğunu kullanarak ısıtma ayarını ayarlayın. Pişir-

me bölgesini devre dışı bırakmak için 0 tuşuna basın.

Eco Timer

Enerji tasarrufu için pişirme bölgesi timer olduğundan kısa bir süre önce devre dışı kalır.

5.2 Pişirme Kapları

Pişirme kaplarının tabanı mümkün olduğunca kalın ve düz olmalıdır. Mutfak takımlarını ocağa koymadan önce temizleyin ve kurutun. Yüzeyin çatlamasını veya zarar görmesini önlemek için pişirme kabını camın kenarlarına ve köşelerine kaydırmayın veya sürtmeyin. Elektronik parçalara zarar vermemek için kontrol paneli üzerine sıcak pişirme kapları koymayın.

Pişirme kabının indüksiyon uyumlu olduğundan emin olun (mıknatıs tabanına yapışır). Optimum ısı transferi için pişirme bölgesinin boyutuna benzer taban çapına sahip bir pişirme kabı kullanın. Daha küçük çaplı pişirme kapları daha yavaş ısınabilirken, daha büyük çaplı pişirme kapları aşırı ısınabilir ve kontrol paneline zarar verebilir.

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.

Çalışma sırasında oluşan gürültüler

Sesler, pişirme kabı malzemesine ve seçilen mevcut ısı ayarına bağlı olarak değişebilir. Bu sesler normaldir ve herhangi bir arıza belirtisi değildir.

- çatlama sesi: pişirme kapları farklı materyallerden (sandviç yapı) yapılmıştır.
- ısıklık sesi: yüksek bir ısı ayarı etkinleştirilmiştir ve pişirme kapları farklı materyallerden (sandviç yapı) yapılmıştır.
- uğultu: yüksek ısı ayarı etkinleştirilmiştir.
- tıkırtı: elektrik anahtarlama oluşur.
- tıslama, vızıltı: soğutma fanı çalışmaktadır.
- ritmik ses: pişirme kabı algılandı.

5.3 Kap algılaması

Bu özellik, ocakta bir pişirme kabı olduğunu gösterir ve 120 sn içinde herhangi bir pişirme kabı algılanmazsa pişirme bölgelerini devre dışı bırakır.

5.4 Otomatik Kapanma

Güvenlik önlemi olarak, ocak belirli koşullarda (örneğin tüm pişirme bölgeleri devre dışı bırakıldığında, etkinleştirdikten sonra ısı ayarı seçilmediğinde veya pişirme kabı kuruyana kadar kaynadığında) otomatik olarak kapanır .

5.5 OptiHeat Control (3 kademeli atıl ısı göstergesi)

Gösterge, bir pişirme bölgesinin hala sıcak olduğunu gösterir. Gösterge görüldüğü sürece atıl ısı nedeniyle yanma riski vardır. Pişirme bölgesi soğuduğunda gösterge kaybolur.

5.6 Güç yönetimi

Eğer ocak, maksimum kullanılabilir güç sınırına ulaşırsa ev tesisatındaki sigortaları korumak için pişirme bölgelerinin gücü otomatik olarak azaltılır. Azaltılmış güce sahip pişirme bölgeleri için kontrol çubuğu yanıp söner ve mümkün olan maksimum ısı kademesi ayarlarını gösterir.




5.7 P PowerBoost


Sınırlı bir süre için maksimum ısı ayarını etkinleştirmek için. Suyu daha hızlı kaynatmak için kullanabilirsiniz.

Etkin hale getirmek için **P** tuşuna basın. Süre bittiğinde pişirme bölgesi en yüksek ısı ayarına geri döner. Fonksiyonu devre dışı bırakmak için: ısı ayarını değiştirin.

5.8 Zamanlayıcı

Pişirme bölgesinin ne kadar süre çalışacağını belirtmek için.

Pişirme bölgesi için bir sıcaklık ayarlayın ve  tuşuna basın. **+** / **-** kullanarak süreyi ayarlayın ve ardından  ile onaylayın. Ayarlanan süre sona erdiğinde pişirme bölgesi devre dışı kalır. Timer'ı iptal etmek için  tuşuna basın ve ardından ekranda 00 görünene kadar **-** tuşuna basın.

Ocak açıkken ancak pişirme bölgelerinin hiçbiri çalışmıyorken bu fonksiyonu dakika ayarı olarak kullanabilirsiniz.  tuşuna basın ve **+** / **-** kullanarak süreyi ayarlayın.

5.9 || Durdurma




Fonksiyon tüm etkin pişirme bölgelerini en düşük ısı ayarında çalıştırır.

Fonksiyon herhangi bir aktif timer'ı durdurmaz.

Etkinleştirmek/devre dışı bırakmak için **||** tuşuna basın.


5.10 Kilitle/Çocuk Emniyet Cihazı


Gereken şekilde kontrol panelini kilitlemek/kilidini açmak için.

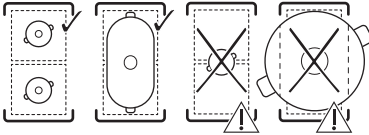
Pişirme sırasında kontrol panelini kısa bir süre kilitlemek için:  tuşuna bir kez basın. Kilitli açmak için tekrar basın. Ocağın yanlışlıkla çalışmasını önlemek için: Tüm bölgeler devre dışı iken  tuşunu 3 sn basılı tutun, ardından ocağı kapatın. Ocağı devre dışı bıraktığınızda işlev etkin kalır. Fonksiyonu devre dışı bırakmak için ocağı açın,  tuşunu 3 sn basılı tutun ve ocağı kapatın.

5.11 Bridge

İki yan pişirme bölgesini birlikte çalışacak şekilde bağlamak için. Büyük pişirme kapları (örneğin plancha) ile pişirmek için kullanabilirsiniz. Tencerenin her iki pişirme bölgesinin ortasını da kapladığından emin olun. Pişirme kapları bölgelerin merkezleri arasında bulunuyorsa, fonksiyon etkinleştirilmeyecektir.


1. Bölgelerden birinin ısı ayarını yapın.
2.  tuşuna basın.
3. İhtiyaç duyduğunuzda ısı ayarını değiştirin.

Bu fonksiyonu devre dışı bırakmak için  tuşuna basın.




5.12 SenseBoil®

Suyun sıcaklığını otomatik olarak ayarlayarak kaynama noktasına ulaştıktan sonra taşmayı önler.

1. Atıl ısı olmadan bir pişirme bölgesine soğuk suyla dolu bir tencereyi yerleştirin.
2.  tuşuna basın.

Su kaynama noktasına ulaştığında ısı uyarı otomatik olarak azalır.

Bu fonksiyonu devre dışı bırakmak için  veya 0 tuşuna basın.



İpuçları ve öneriler:


- Bu fonksiyon, su kaynatma ve soylmamış bütün patates pişirme için en uygun seçenektir.
- Kaynayıp taşmayı önlemek için tencerenin kenarından 4 cm boşluk bırakın.
- 1 ve 5 l arasında su kullanın.
- Tuzu yalnızca kaynama noktasına eriştiğinde ekleyin.

- Fonksiyonu boş pişirme kapları ile kullanmayın.
- Bu fonksiyon yapışmaz pişirme kapları ile çalışmaz.
- Fonksiyon çalışırken Bridge etkinleştirilmez.

5.13 SenseFry

Çeşitli yiyecek türlerini otomatik olarak kontrol edilen ısı seviyeleri ile kızartmak için. Ocak, yemek pişirme sırasında sıcaklığı manuel ayar gerektirmeden korur, yiyeceklerin aşırı ısınmasını ve yanmasını önler.

1.  tuşuna basın.
2. Varsayılan ısı seviyesini  tuşuna basarak değiştirin.
3. Tavaya sadece ocak tavanın istenilen sıcaklığa ulaştığı sinyali verdiğinde yağ ve yiyecek koyun. Sadece kalın, düz tabanlı soğuk pişirme gereçleri kullanın.

Devre dışı bırakmak için  tuşuna basın.


İpuçları:

- Düşük seviye: omet, kızarmış yumurta, kızarmış patates (çığ)
- Orta seviye: çırpılmış yumurta, balık fileto, balık kroket, deniz ürünleri, hamburger, köfte, pırzola, tavuk göğsü, hindi göğsü, eskalop, fileto, biftek (orta / iyi pişmiş), kızarmış sosis, kızarmış patates köftesi, sebzeler
- Yüksek seviye: biftek (az pişmiş), kıyma.

Tavanın uygun olup olmadığını kontrol etmek için tavayı ters çevirin. Tavanın tabanına bir cetvel koyun ve cetvel ile tava arasına 1, 2 veya 5 TL (veya benzer kalınlıkta herhangi bir bozuk para) sığdırmaya çalışın. Cetvel ile tava arasına bozuk para koyamıyorsanız tava uygundur.

5.14 Hob²Hood

Bu fonksiyon, ocağı kızılötesi sinyal iletişim cihazı aracılığıyla davlumbaza bağlar. Davlumbaz, pişirme bölgesinin sıcaklığına göre fan hızını ayarlar. Davlumbazı manuel olarak da çalıştırabilirsiniz.

 Çoğu davlumbazlar için bu fonksiyon genellikle varsayılan olarak etkindir. Daha fazla bilgi için davlumbaz kullanma kılavuzuna bakın.

Otomatik mod



Otomatik modda birkaç hız seçeneği vardır: (H0 - kapalıdan H6 - yoğun). Varsayılan se-


çeneği (H5) değiştirmek için kullanıcı ayarlarına girin. "Menü yapısı" bölümüne bakın.

H1 – H6 seçenekleri için ocağı açtığınızda davlumbazın ışığı otomatik olarak yanar.

Ocağı kapattığınızda, davlumbaz fanı pişirmeden sonra kalan kokuları gidermek için belirli bir süre çalışabilir. Bu süre sonunda fan otomatik olarak devre dışı kalır.

Manuel mod

Ocağı açın ve  tuşuna basın. Otomatik mod devre dışı kalır.  tuşuna art arda basarak fan hızını değiştirin.

 Otomatik modu etkinleştirmek için ocağı kapatıp tekrar açın.



İpuçları ve öneriler





- Ocak ile davlumbaz arasındaki sinyali kesmeyin (ör. ocak kontrol panelinin üstünü örterek).
- Davlumbaz panelini doğrudan güneş ışığından ve halojen ışıktan koruyun.
- Fonksiyon çalışırken başka uzaktan kumandalı cihazlar kullanmayın, zira bunlar sinyali engelleyebilirler.

5.15 Menü yapısı

Sembol	Ayarlar
b	Ses

Sembol	Ayarlar
P	Güç sınırlaması
H	Fan otomatik modu
E	Alarm / hata geçmişi

Kullanıcı ayarlarını girmek için: 3 sn saniye boyunca  tuşunu basılı tutun. Ardından  tuşunu basılı tutun.

Menüde gezinme: menü, ayar sembolü ve bir değerden oluşur. Ayarlar arasında gezinmek için ön timer'daki  tuşuna basın. Ayar değerini değiştirmek için ön zamanlayıcıdaki  veya  tuşlarını basın. **Menüden çıkmak için:**  tuşuna basın.

5.16 Enerji tasarrufu için ipuçları

- Su ısıtırken sadece ihtiyacınız kadar su kullanın.
- Mümkünse, pişirme kaplarının üzerine daima kapaklarını koyun.
- Yiyeceğinizi sıcak tutmak veya eritme işlemi yapmak için daha önce pişirme yapılan bölgelerde kalan atıl sıcaklığı kullanın.

Daha fazla bilgi için bkz. "Enerji verimliliği".

6. PIŞİRME REHBERİ

Tablodaki veriler sadece yol göstermek için verilmiştir.

Isı	kullanım yerleri:	Süre (dk.)
1	Pişişmiş yemeği sıcak tutun. Tencereyi kapakla kapatın.	gerektiğinde
1 - 2	Yumuşatma: Hollandez sosu, erişim tereyağı, çikolata, jelatin. Ara sıra karıştırın.	5 - 25
2	Katılaştırma: yumuşak omelet, fırında yumurta. Üzerine bir kapak kapatarak pişirin.	10 - 40
2 - 3	Pirinç ve süt ihtiva eden yemekleri hafif ateşte pişirme, hazır yemekleri ısıtma. Pirincin iki katı su ekleyin, sütlü yemekleri pişirme süresinin ortalarında karıştırın.	25 - 50
3 - 4	Buharda sebze, balık, et. Birkaç yemek kaşığı su ekleyin. Pişirme sırasında su miktarını kontrol edin.	20 - 45
4 - 5	Buharda patates ve diğer sebzeler. Tencereyi 1-2 cm suyla doldurun. Pişirme sırasında su seviyesini kontrol edin. Kapağı açık tutun.	20 - 60
4 - 5	Çok miktarda yemek ve çorba pişirin. En fazla 3 l sıvı ve diğer malzemeler.	60 - 150

Isı	kullanım yerleri:	Süre (dk.)
6 - 7	Hafifçe kızartma: eskalop, dana cordon bleu, külbastı, köfte, sosis, meyane, yumurta, pancake, donat. Gerektiğinde ters çevirin.	gerektiğinde
7 - 8	Derin kızartma: baharatlı patates, bonfile, biftek. Gerektiğinde ters çevirin.	5 - 15
9	Su kaynatın, makarna pişirin, et kavurun (gulaş, güveç), yağda patates kızartın.	
P	Bol miktarda su kaynatın. PowerBoost etkinleştirilmiştir.	

7. BAKIM VE TEMİZLİK

7.1 temizlenmesi

- Her kullanımdan sonra ocağı temizleyin.
- Daima temiz tabanlı pişirme kapları kullanın.
- Pişirme kaplarının kaynamasına izin vermeyin veya aşırı yüksek sıcaklığa ulaşmayın.
- İndüksiyon ile uyumlu olmayan malzemelerden yapılmış pişirme kapları kullanmayın. Bu tür malzemeler ocak yüzeyini çizebilir veya leke bırakabilir.
- Cam yüzey üzerindeki çizikler ve koyu lekeler ocağın performansını etkilemez.
- Cam yüzeyi temizlemek için bıçak veya başka herhangi bir keskin metal alet kullanmayın.
- Standart temizlikten sonra önerilen kazıyıcıyı sadece ek bir alet olarak kullanın.

- Ocak soğuyana kadar bekleyin ve yüzeyi nemli ve aşındırıcı olmayan deterjanla temizleyin. Temizlik sonrasında, yüzeyi yumuşak bir bezle kurulaştırın.
- **Şu lekeleri bekletmeden temizleyin:** erimiş plastik, plastik folyo, tuz, şeker ve şekerli yiyecekler. Bir kazıyıcı kullanın ve yanıklara karşı dikkatli olun.
- **Ocak yeterince soğuduktan sonra şunları temizleyin:** kireç halkaları, su halkaları, yağ lekeleri, yanmış yemek kalıntıları, parlak metalik renk atmaları. Yüzeyi yukarıda açıklandığı gibi temizleyin. Parlak metal renk bozulmalarını gidermek için yumuşak bir bez ve su ve sirke çözümü kullanın.

8. SORUN GİDERME

❗ Aşağıdaki soruna bir çözüm bulamadığınız takdirde, bir Yetkili Servis Merkezine başvurun.

Ocağı açamadınız/çalıştıramadınız.

- Ocağın elektrik beslemesine doğru bir şekilde bağlı olduğundan emin olun.
- Arızaya sigortanın neden olmadığından emin olun. Sigorta tekrar tekrar atıyorsa veya sürekli bir bip sesi duyuyorsanız tesistatı kontrol etmesi için yetkili bir elektrikçiye başvurun.
- Kontrol panelinin temiz ve pişirme kapları/yabancı nesnelere engellenmediğinden emin olun.

Ocak bir süre sonra kendiliğinden kapanıyor.

- Bu bir arıza değildir. Bazı durumlarda, güvenlik için ocak otomatik olarak kapanır. Bk. "Otomatik Kapanma".

Pişirme bölgelerinden biri için maksimum ısıtma uyarı kullanılmıyor veya iki seviye arasında sürekli geçiş yapıyor.

- Bu bir arıza değildir. Bk. "Güç yönetimi".
- Aynı faza bağlı diğer pişirme bölgelerinin ısı ayarını azaltın.

Hob²Hood çalışmıyor.

- Kontrol panelinin üzerinin hiçbir şeyle örtülmediğinden ve sinyalin engellenmediğinden emin olun.
- Pişirme kabını başka bir pişirme bölgesine taşıyın veya davlumbazı manuel moda geçirin.

SenseBoil®/SenseFry çalışmıyor.

- Atıl ısı olmayan pişirme bölgesinde soğuk pişirme kapları kullanın.

- Ocağın gücünü daha yüksek bir değere ayarlayın. Seçilen gücün, evin sigorta tesisatına uygun olduğundan emin olun. Bk. "Güç sınırlaması".

Ė ve bir rakam görünür.

- Ocağı kapatın, birkaç dakika bekleyin, ardından geri açın. Sorun devam ederse, Yetkili Servis Merkezi ile temasa geçin.

Kontrol paneli yanıp söner.

- Pişirme bölgesinin boyutuna benzer taban çapına sahip pişirme kapları kullanın.

- Tencere ve tavaların induksiyonla uyumlu olduğundan emin olun.

F ve 1/2/3 aynı anda görünüyor.

- Tencere ve tavaların fonksiyonun gereksinimlerine uygun olduğundan emin olun. Bk. "SenseBoil®".
- Tencereye doğru miktarda su doldurulduğundan emin olun.
- Bu fonksiyonu sudan farklı sıvılar ile kullanmaktan kaçının.

9. TEKNİK VERİLER

9.1 Bilgi etiketi

Model EIS87453
Tip 62 D4A 01 AA
İndüksiyon
Seri numarası
ELECTROLUX

PNC 949 599 288 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Üretildiği Yer: Almanya
7.35 kW
CE

9.2 Pişirme bölgelerinin özellikleri

Pişirme bölgelerinin gücü, malzemeye ve tencere boyutlarına bağlı olarak aşağıdaki verilerden biraz farklı olabilir.

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	1400	2500	4	125 - 145
Sağ arka	2300	3600	10	205 - 240

10. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

10.1 Ürün Bilgileri AB EkoTasarım Düzenlemelerine göre

Model tanımlaması	EIS87453	
Ocak tipi	Ankastre Ocak	
Pişirme bölgelerinin sayısı	4	
Isıtma teknolojisi	İndüksiyon	
Dairesel pişirme bölgelerinin çapı (Ø)	Orta ön Sağ arka	14.5 cm 24.0 cm
Dairesel olmayan pişirme bölgesinin uzunluğu (U) ve genişliği (G)	Sol ön	U 22.3 cm G 21.8 cm
Dairesel olmayan pişirme bölgesinin uzunluğu (U) ve genişliği (G)	Sol arka	U 22.3 cm G 21.8 cm

Pişirme bölgesi başına enerji tüketimi (EC electric cooking)	Sol ön	184.4 Wsa/kg
	Sol arka	184.4 Wsa/kg
	Orta ön	181.7 Wsa/kg
	Sağ arka	187.4 Wsa/kg
Ocağın enerji tüketimi (EC electric hob)		184.5 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 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

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
 - Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - Satılanı alıkoymuş ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
 - İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimlik haklarından birini kullanabilir. Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.
 - 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 mütelselsen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
 - 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 sorunu teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
 - Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltülmesinden 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.
 - Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.
 - Seçimlik hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafta 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 kullanılmasına 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 Çıkmaızı 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. DİKKATE ALINMASI GEREKEN ÇEVRESEL FAKTÖRLER

Üzerinde sembolü bulunan malzemeleri geri dönüşüme gönderin . Ambalajı geri döndürmek için ilgili kaplara koyun. Elektrikli ve elektronik cihazların atıklarını geri dönüştürerek çevreyi ve insan sağlığını korumaya yar-

dımcı olun. Üstü çizili tekerlekli çöp kutusu sembolü  evsel atıklarla atmayın. Ürünü bulduğunuz bölgedeki geri dönüşüm tesisine götürün veya belediye yetkilileriyle iletişime geçin.

