



---

<b>CS</b>	Varná deska	Návod k použití	2
<b>ET</b>	Pliidiplaat	Kasutusjuhend	25
<b>PL</b>	Płyta grzejna	Instrukcja obsługi	48

## Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit [electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)



**Electrolux**

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	5
3. INSTALACE.....	7
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	9
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	11
6. TIPY A RADY.....	17
7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	19
8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	20
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	22
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	23

## MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej proto používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá Vás Electrolux.

### Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

Všeobecné informace a rady

Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku

nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

## 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Děti ve věku tří až osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné součásti se při použití mohou zahřát na vysokou teplotu.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

## 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- **VAROVÁNÍ:** Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.

- Oheň se NIKDY nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- POZOR: Tento spotřebič se nesmí napájet přes externí spínací zařízení, jako jsou časovače, nebo připojovat k okruhu, který je při používání pravidelně zapínán a vypínán.
- POZOR: U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat dohled nepřetržitě.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Nepokládejte věci na varnou desku.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od síťového napájení. V případě, že spotřebič je k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, spotřebič odpojte od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce varného spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při

použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte výřez v povrchu pomocí těsniva, abyste zabránili bobtnání z důvodu vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Každý spotřebič má vespuďu chladicí ventilátory.
- Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou:
  - Neuchovávejte v zásuvce žádné malé kousky nebo listy papíru, které by mohly být vtaženy dovnitř a poškodit tak chladicí ventilátory nebo chladicí systém.
  - Mezi dnem spotřebiče a obsahem zásuvky musí být vzdálenost alespoň 2 cm.
- Odstraňte jakékoliv samostatné panely nainstalované ve skřínce pod spotřebičem.

### 2.2 Připojení k elektrické síti



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

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

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

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

### 2.3 Použití spotřebiče



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál (je-li přítomen), štítky a ochrannou fólii.
- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu do polohy „vypnuto“.
- Nespolehejte se na detektor nádoby.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje nebo pokličky. Mohly by se zahřát.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Pokud je povrch spotřebiče prasklý, okamžitě jej odpojte ze sítě. Zabrání tak úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k

indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.

- Vložíte-li jídlo do horkého oleje, může olej vystříknout.



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když vaříte s tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použití olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nepokládejte horkou poklici na skleněný povrch varné desky.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání sklokeramiky nebo skla. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.

### 2.4 Čištění a údržba

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

- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- Před údržbou spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody nebo páru.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte žádné prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

### 2.5 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.

- Používejte výhradně originální náhradní díly.

### 2.6 Likvidace



#### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

## 3. INSTALACE



#### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 3.1 Před instalací spotřebiče

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

Sériové číslo .....

### 3.2 Vestavné varné desky

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

### 3.3 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- Poškozený napájecí kabel vyměňte pouze za originální náhradní díl. Obratě se na místní autorizované servisní středisko.



#### VAROVÁNÍ!

Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.



#### POZOR!

Konce vodičů nevrtejte nebo nepájejte. Je to přísně zakázáno!



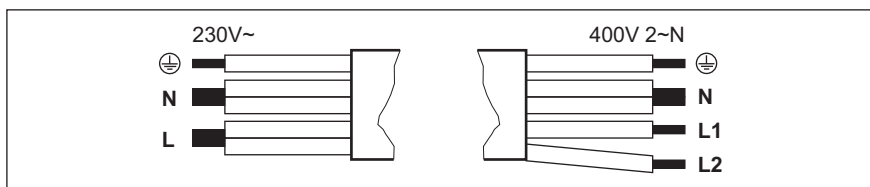
#### POZOR!



Nepřipojujte kabel bez kabelové koncovky.

#### Dvoufázové připojení

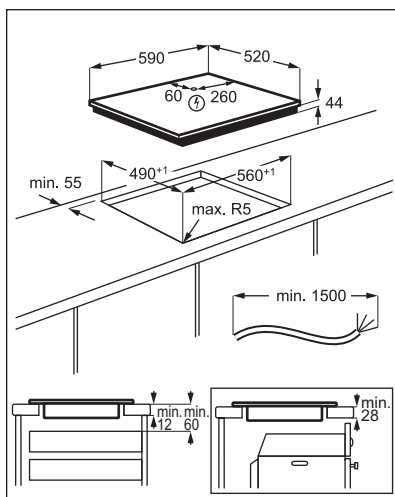
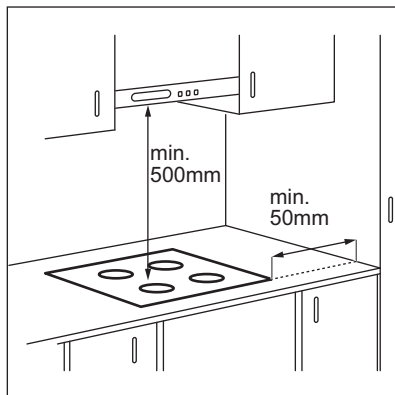
1. Odstraňte kabelovou koncovku z černého a hnědého vodiče.
2. Odstraňte izolaci z hnědého a černého vodiče.
3. Použijte novou kabelovou koncovku 1,5 mm<sup>2</sup> na konec každého vodiče. (Je zapotřebí speciální nástroj.)

#### Průřez kabelu



Jednofázové připojení - 230 V~		Dvoufázové připojení - 400 V 2 ~ N	
	Zelený - žlutý	Zelený - žlutý	
N	Modrý a šedý	Modrý a šedý	N
L	Černý a hnědý	Černý	L1
		Hnědý	L2

### 3.4 Montáž

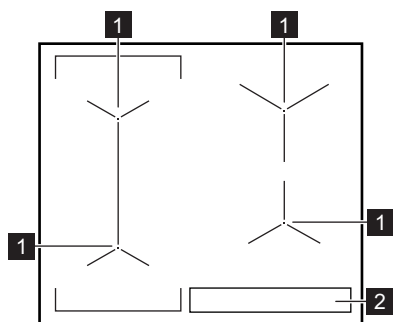


Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou, ventilace varné desky může během vaření ohřát předměty uložené v zásuvce.



## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Uspořádání varné desky



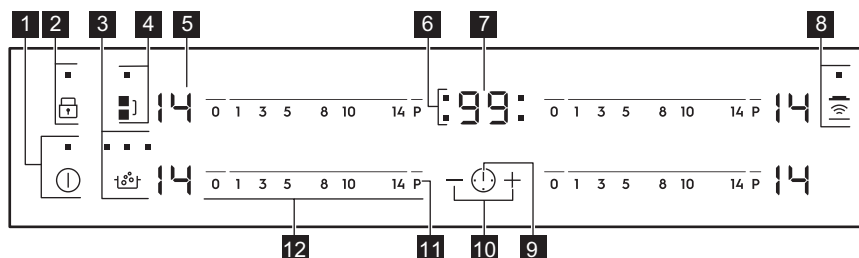
**1** Indukční varná zóna

**2** Ovládací panel





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

### 4.2 Rozvržení ovládacího panelu














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

Se-nzoro-vé tla-čítka	Funkce	Poznámka
<b>1</b>	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
<b>2</b>	Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
<b>3</b>	SenseBoil®	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce. Ukazatele nad symbolem zobrazují průběh funkce.
<b>4</b>	Bridge	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
<b>5</b> -	Displej nastavení teploty	Ukazuje nastavení teploty.

	Se- nzo- vé tla- čítka	Funkce	Poznámka
6	-	Ukazatele časovače var- ných zón	Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas.
7	-	Displej časovače	Ukazuje čas v minutách.
8		Hob²Hood	Slouží k zapnutí a vypnutí manuálního re- žimu funkce.
9		-	Slouží k volbě varné zóny.
10	+ / —	-	Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
11	P	PowerBoost	Slouží k zapnutí funkce.
12	-	Ovládací lišta	Slouží k nastavení teploty.


### 4.3 Displeje nastavení teploty

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

## 4.4 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)



### VAROVÁNÍ!

 Nebezpečí popálení zbytkovým teplem. Ukazatele zobrazují úroveň zbytkového tepla u varných zón, které právě používáte. Ukazatele se mohou rozsvítit také u sousedních varných zón dokonce i tehdy, když je nepoužíváte.

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


## 5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!



Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

### 5.2 Automatické vypnutí

**Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:**

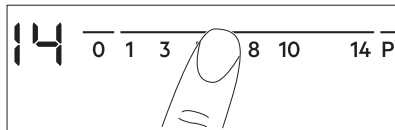
- všechny varné zóny jsou vypnuté,
- po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu,
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- se deska se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

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

### 5.3 Nastavení teploty

Nastavení nebo změna teploty:




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






### 5.4 SenseBoil®


Funkce automaticky přizpůsobí teplotu vody tak, aby nepřekypěla z hrnce, jakmile dosáhne bodu varu.




Pokud je na varné zóně, kterou chcete použít, jakékoliv zbytkové teplo ( /  / ), zazní zvukový signál a funkce se nespuští.


- Stisknutím  zapnete varnou desku.
- Stisknutím  zapnete danou funkci. Na varných zónách, u kterých můžete aktuálně použít tuto funkci, se zobrazí blikající .
- Stiskněte ovládací lištu jakékoliv dostupné varné zóny, u které chcete spustit tuto funkci (mezi nastavením tepelného výkonu 1–14).

Funkce se spustí.  
Pokud během pěti sekund nezvolíte žádnou varnou zónu, funkce se nespustí.

- i** Jakmile se funkce spustí, ukazatel nad symbolem  se zobrazí jeden po druhém, dokud voda nedosáhne bodu varu.

Když funkce detekuje bod varu, varná deska vydá zvukový signál a stupeň tepelného výkonu se automaticky změní na 8.

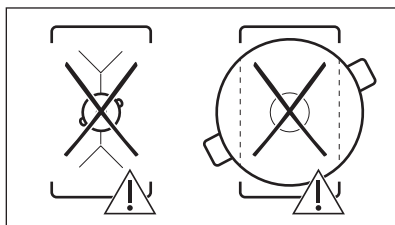
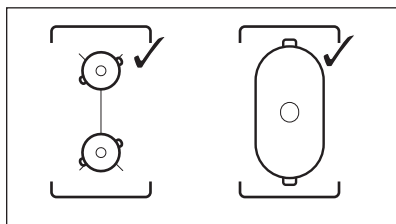
- i** Pokud se již používají všechny varné zóny nebo je na nich všech nějaké zbytkové teplo, varná deska zapípá, ukazatele nad  zablikají a funkce se nespustí.

Funkci vypnete stisknutím  (funkce se vypne a nastavení tepelného výkonu se sníží na 0) nebo stiskněte ovládací lištu a ručně upravte nastavení tepelného výkonu.

## 5.5 Použití varných zón

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

S velkými nádobami můžete vařit na dvou varných zónách zároveň. Nádoby musí zakrývat střed obou zón, ale nesmí přesahovat označené okraje. Je-li nádoba umístěna mezi oběma středy zón, funkce Bridge se nezapne.





## 5.6 Bridge

- i** Funkce se zapne, když nádoba zakrývá středy dvou zón. Funkce nefunguje společně s funkcí SenseBoil®.

Tato funkce spojí obě varné zóny na levé straně, které pak fungují jako jediná.

Nejprve nastavte teplotu pro jednu z varných zón na levé straně.

**Zapnutí funkce:** stiskněte . Teplotu nastavíte nebo změníte stisknutím jednoho z ovládacích snímačů.



**Vypnutí funkce:** stiskněte . Varné zóny fungují opět nezávisle.

## 5.7 Automatický ohřev

Zapnete-li tuto funkci, lze tak dosáhnout potřebné teploty za kratší dobu. Když je funkce zapnutá, varná zóna funguje zpočátku při maximálním tepelném výkonu a poté pokračuje dle požadovaného nastavení.

- i** Aby bylo možné funkci zapnout, varná zóna musí být chladná.

**Zapnutí funkce pro varnou zónu:**

stiskněte **P** (rozsvítí se ). Ihned stiskněte požadované nastavení teploty. Po třech sekundách se zobrazí .


**Vypnutí funkce:** změňte nastavení teploty.

## 5.8 PowerBoost

Tato funkce dodá indukčním varným zónám více elektrické energie. Funkci lze

zapnout pro indukční varnou zónu pouze na omezenou dobu. Poté se indukční varná zóna automaticky přepne na nejvyšší teplotu.

 Viz část „Technické údaje“.

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


**Vypnutí funkce:** změřte nastavení teploty.

## 5.9 Časovač


### Odpočítávání času


Tuto funkci můžete použít k nastavení délky zapnutí varné zóny při jednom vaření.


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


**Nastavení varné zóny:** stiskněte opakovaně , dokud se nerozsvítí kontrolka požadované varné zóny.

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

**Kontrola zbývajících času:** zvolte varnou zónu pomocí . Kontrolka varné zóny začne blikat rychleji. Na displeji se zobrazí zbývajících čas.

**Změna času:** zvolte varnou zónu pomocí . Stiskněte **+** nebo **-**.


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


 Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat 00. Varná zóna se vypne.


**Vypnutí zvukové signalizace:** stiskněte .

### CountUp Timer (Měřič času)


Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny.


**Nastavení varné zóny:** stiskněte opakovaně , dokud se nerozsvítí kontrolka požadované varné zóny.

**Zapnutí funkce:** stiskněte **—** časovače, rozsvítí se . Když kontrolka varné zóny začne blikat pomaleji, počítá se čas.


Displej přepíná zobrazení  a uplynulého času (v minutách).


### Kontrola délky provozu varné zóny:

zvolte varnou zónu pomocí . Kontrolka varné zóny začne blikat rychleji. Na displeji se zobrazí délka provozu zóny.


**Vypnutí funkce:** zvolte varnou zónu  a stiskněte **+** nebo **-**. Kontrolka varné zóny zhasne.

### Minutka

Když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna, můžete tuto funkci použít jako **Minutka**. Na displeji nastavení teploty se zobrazí .

**Zapnutí funkce:** stiskněte . Stiskněte **+** nebo **-** časovače a nastavte čas. Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat **00**.



**Vypnutí zvukové signalizace:** stiskněte .


 Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.


## 5.10 Zámek

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

### Nejprve nastavte tepelný výkon.





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





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

 Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

## 5.11 Dětská bezpečnostní pojistka




Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

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



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




### Vyřazení funkce na jedno vaření:



zapněte varnou desku pomocí .

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


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


Vypněte varnou desku. Na tři sekundy stiskněte . Displej se rozsvítí a zhasne. Na tři sekundy stiskněte .

Rozsvítí se  nebo . Stisknutím  časovače zvolte jedno z těchto nastavení:

-  - zvuková signalizace je vypnutá
-  - zvuková signalizace je zapnutá

Pro potvrzení volby vyčkejte, než se varná deska automaticky vypne.








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

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

## 5.13 Omezení výkonu

Ve výchozím nastavení varná deska pracuje na nejvyšší možný výkon.

### Slouží ke snížení nebo zvýšení výkonu:

1. Vypněte varnou desku.
2. Na tři sekundy stiskněte . Displej se rozsvítí a zhasne.
3. Na tři sekundy stiskněte . Zobrazí se  nebo .
4. Stiskněte . Zobrazí se P 72.
5. Stiskněte  /  časovače a nastavte výkon.

### Stupně výkonu

Viz část „Technické údaje“.

- P 72 — 7200 W
- P 15 — 1500 W
- P 20 — 2000 W
- P 25 — 2500 W
- P 30 — 3000 W
- P 35 — 3500 W
- P 40 — 4000 W
- P 45 — 4500 W
- P 50 — 5000 W
- P 60 — 6000 W



### POZOR!

Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům domácí instalace.



### VAROVÁNÍ!

Zvolíte-li jeden z nejnižších stupňů výkonu, funkce SenseBoil® nemusí fungovat. Řiďte se níže uvedenou tabulkou.

✓ - funkce funguje, ✗ - funkce nefunguje.

Stupně výkonu	Varná zóna			
	Levá přední	Levá zadní	Pra- vá přední	Pravá zadní
	210 mm	210 mm	145 mm	180 mm
P 72	✓	✓	✓	✓
P 15	✗	✗	✗	✗

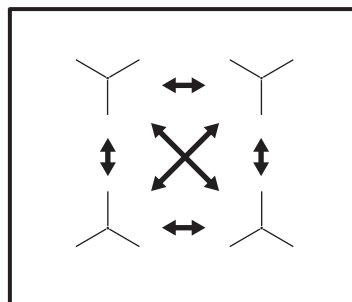
P 20	X	X	X	X
P 25	X	X	✓	X
P 30	✓	✓	✓	✓
P 35	✓	✓	✓	✓
P 40	✓	✓	✓	✓
P 45	✓	✓	✓	✓
P 50	✓	✓	✓	✓
P 60	✓	✓	✓	✓

### 5.14 Funkce Řízení výkonu

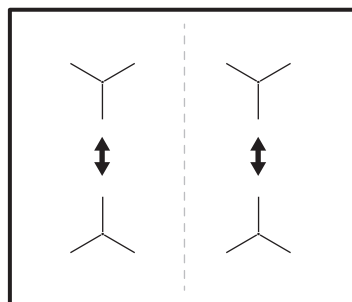
- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce. Viz obrázek.
- Každá fáze má maximální elektrické zatížení 3 600 W.
- Tato funkce rozděluje výkon mezi varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Funkce se zapne, když celkové elektrické zatížení varných zón zapojených do jedné fáze přesáhne 3 600 W.
- Tato funkce snižuje výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Displej varných zón se sníženým výkonem se mění mezi zvoleným tepelným výkonem a sníženým tepelným výkonem. Po nějaké době bude displej varných zón se sníženým výkonem nadále zobrazovat snížený tepelný výkon.

#### Funkce Řízení výkonu s funkcí Omezení výkonu

Když nastavíte funkci Omezení výkonu na **6,0 kW nebo méně**, výkon varné desky se rozdělí mezi všechny varné zóny.



Když nastavíte funkci Omezení výkonu na **6,0 kW nebo více**, výkon varné desky se rozdělí mezi její levou a pravou stranu.



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

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



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

#### Automatický chod funkce

Automatický chod funkce zapnete nastavením automatického režimu na H1 – H6. Varná deska je původně nastavena

na H5. Odsavač par zareaguje, kdykoliv použijete varnou desku. Varná deska automaticky rozpozná teplotu varných nádob a přizpůsobí rychlost ventilátoru.

### Automatické režimy





	Auto- matické osvětle- ní	Vaření <sup>1)</sup>	Smaže- ní <sup>2)</sup>
Režim H0	Vyp	Vyp	Vyp
Režim H1	Zap	Vyp	Vyp
Režim H2 <sup>3)</sup>	Zap	Rychlost ventilá- toru 1	Rychlost ventilá- toru 1
Režim H3	Zap	Vyp	Rychlost ventilá- toru 1
Režim H4	Zap	Rychlost ventilá- toru 1	Rychlost ventilá- toru 1
Režim H5	Zap	Rychlost ventilá- toru 1	Rychlost ventilá- toru 2
Režim H6	Zap	Rychlost ventilá- toru 2	Rychlost ventilá- toru 3

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


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


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

### Změna automatického režimu





1. Vypnete spotřebič.
2. Na tři sekundy stisknete . Displej se rozsvítí a zhasne.
3. Na tři sekundy stisknete .
4. Několikrát stisknete , dokud se nezobrazí .


5. Stisknutím  časovače zvolte automatický režim.

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

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


### Manuální ovládání rychlosti ventilátoru

Funkci lze také ovládat ručně. Učíníte tak dotykem  při zapnuté varné desce. Tím se vypne automatický režim funkce, což vám umožní ručně změnit rychlost ventilátoru. Stisknutím  zvýšíte rychlost ventilátoru o jeden stupeň. Když dosáhnete intenzivního stupně a stisknete opět , nastavíte rychlost ventilátoru na 0, čímž ventilátor odsavače par vypnete. Ventilátor opět spustíte dotykem  a nastavením jeho rychlosti na 1.

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

### Zapnutí osvětlení

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

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



## 6. TIPY A RADY



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Nádobí



U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo v nádobách velmi rychle.



Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami

#### Materiál varných nádob

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

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

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



Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější. Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.

#### Rozměry nádoby

Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby.

Výkon varné zóny závisí na průměru varné nádoby. Nádoby s menším než minimálním průměrem přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.



Viz „Technické údaje“.

### 6.2 Zvuky během používání

#### Jestliže slyšíte:

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).

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

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

### 6.3 Rady a tipy pro funkci SenseBoil®

Tato funkce nejlépe slouží k vaření vody a přípravě brambor.



Nefunguje s litinou a nepřílnavými varnými nádobami, např. s keramickým povrchem. K dosažení nejlepších výsledků při vaření brambor se doporučují smaltované ocelové hrnce.

Zkontrolujte, zda je vámi zvolený hrnce vhodný pro SenseBoil® jeho sledováním při prvním vaření.

Pro účinné použití SenseBoil® se řiďte níže uvedenými radami:

- Naplňte polovinu až tři čtvrtiny hrnce studenou vodou z kohoutku a ponechte 4 cm od okraje hrnce prázdné. Nepoužívejte méně než 1 l nebo více než 5 l vody. Ujistěte se, že celková hmotnost vody (nebo vody a brambor) je v rozmezí 1–5 kg.
- Pokud chcete vařit brambory, ujistěte se, že jsou zcela ponořené ve vodě, nezapomeňte však ponechat alespoň čtvrtinu hrnce prázdnou.
- K zajištění nejlepších výsledků vařte pouze celé, neloupané brambory střední velikosti.
- Brambory příliš nepěchujte.
- Vyvarujte se tvorby vnějších vibrací (např. vzniklých používáním mixéru nebo položením mobilního telefonu vedle spotřebiče), když je funkce spuštěná.
- Pokud chcete použít sůl, přidejte ji do vody, až dosáhne bodu varu.

- Tato funkce nemusí správně fungovat pro konvice na vodu či hrníčky na espresso.

## 6.4 Öko Timer (Ekologický časový spínač)

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

## 6.5 Příklady použití varné desky

Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie příslušné varné zóny

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



Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 3	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1 - 3	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce.	10 - 40	Vařte s pokličkou.
3 - 5	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte.
5 - 7	Podušení zeleniny, ryb, masa.	20 - 45	Přidejte několik polévkových lžic tekutiny.
7 - 9	Vaření brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
7 - 9	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek.	60 - 150	Až 3 l vody a přísady.
9 - 12	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových krotek, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih.	dle potřeby	V polovině doby obraťte.
12 - 13	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky.	5 - 15	V polovině doby obraťte.

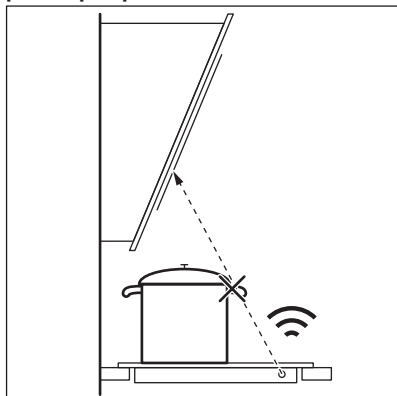
Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
14	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků.		
P	Vaření velkých množství vody. Je zapnutá funkce PowerBoost.		

## 6.6 Rady a tipy pro funkci Hob<sup>2</sup>Hood

Když používáte varnou desku s touto funkcí:


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

**Odsavač par na obrázku je uveden pouze pro příklad.**



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

### Odsavače par s funkcí Hob<sup>2</sup>Hood

Plnou řadu odsavačů par, které jsou vybaveny touto funkcí, naleznete na našich webových stránkách pro spotřebitele. Odsavače par Electrolux, které jsou vybaveny touto funkcí, musí být označeny symbolem .

## 7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Všeobecné informace

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

## 7.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.
- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a vyčistěte skleněný povrch pomocí hadříku.

## 8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD














### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 8.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojena do elektrické sítě nebo není připojena správně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Tepelný výkon nenastavíte do 10 sekund.	Zapněte varnou desku znovu a maximálně do 10 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více sensorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno sensorové tlačítko.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Když je varná deska vypnutá, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více sensorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze sensorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něčím jste zakryli sensorové tlačítko	Odstraňte předmět ze sensorového tlačítka.

Problém	Možná příčina	Řešení
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Funkce Hob <sup>2</sup> Hood nefunguje.	Zakryli jste ovládací panel.	Odstraňte předmět z ovládacího panelu.
	Používáte velmi vysokou nádobu, která blokuje signál.	Použijte menší nádobu, změňte varnou nádobu nebo ovládejte odsavač par ručně.
Funkce Automatický ohřev nefunguje.	Varná zóna je horká.	Nechte varnou zónu dostatečně vychladnout.
	Je nastaven nejvyšší tepelný výkon.	Nejvyšší tepelný výkon má stejný výkon jako funkce.
Tepelný výkon kolísá mezi dvěma nastaveními.	Je zapnutá funkce Řízení výkonu.	Viz „Denní používání“.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, na zadních varných zónách používejte velké nádoby.
Při dotyku sensorových tlačítek nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
Rozsvítí se  .	Je zapnutá funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Zámek.	Viz „Denní používání“.
Rozsvítí se  .	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nádobí není vhodné.	Používejte vhodné nádobí. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý.	Použijte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.
Střídavě se zobrazuje  a  .	Výkon je příliš nízký z důvodu nevhodné varné nádoby nebo prázdného hrnce.	Použijte vhodný typ varné nádoby. Viz kapitola „Tipy a rady“ a „Technické údaje“. Nezapínejte žádnou zónu, na které se nachází prázdný hrnec.

Problém	Možná příčina	Řešení
Střídavě se zobrazuje  a  .	Hrniec je prázdný nebo obsahuje jinou tekutinu než vodu, např. olej.	Vyvarujte se použití této funkce s jinými tekutinami než s vodou.
Střídavě se zobrazuje  a  .	V hrnci je příliš mnoho nebo příliš málo vody. Vařili jste nějaké jiné potraviny než vodu a brambory. Bod varu se časem posunul a funkce SenseBoil® nemohla správně fungovat.	Viz část „Tipy a rady“. Pomocí funkce SenseBoil® vařte pouze vodu a brambory.
Slyšíte pípnutí, ukazatele nad  blikají a funkce SenseBoil® se nespustí.	Žádná z varných zón není připravena k použití s funkcí SenseBoil®. Na varných zónách, které chcete zvolit, je zbytkové teplo nebo se stále používají.	Dokončete své předchozí vaření a zvolte volnou varnou zónu bez zbytkového tepla.
Zobrazí se  a číslo.	Porucha varné desky.	Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud se znovu rozsvítí  , odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou zónu opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Je slyšet nepřetržitě pípnutí.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.

## 8.2 Když nenaleznete řešení...


Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na autorizované servisní středisko. Uveďte údaje z typového štítku. Uveďte rovněž kód ze tří číslic a písmen pro sklokeramiku (je v rohu varné desky) a chybové hlášení, které se zobrazuje. Ujistěte se, že jste varnou

desku používali správným způsobem. Pokud ne, budete muset návštěvu technika z autorizovaného servisu nebo prodejce zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o servisním středisku a záručních podmínkách jsou uvedeny v záruční příručce.

# 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

## 9.1 Typový štítek

Typ 61 B4A 01 AD  
 Indukce 7.2 kW  
 Sér. č. ....  
 ELECTROLUX

220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
 Vyrobeno v Německu  
 7.2 kW  


## 9.2 Technické údaje varných zón

Varná zóna	Nominální výkon (maximální nastavení teploty) [W]	PowerBoost [W]	Délka chodu funkce Power-Boost [min]	Průměr nádoby [mm]
Levá přední	2300	3200	10	125 - 210
Levá zadní	2300	3200	10	125 - 210
Pravá přední	1400	2500	4	125 - 145
Pravá zadní	1800	2800	10	145 - 180

Výkon varných zón se může nepatrně lišit od údajů uvedených v této tabulce. Mění se na základě materiálu a průměru varných nádob.

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

## 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 10.1 Produktové informace dle směrnice EU 66/2014 platí pouze trh v rámci EU

Označení modelu	EIS62449		
Typ varné desky	Vestavná varná deska		
Počet varných zón	4		
Technologie ohřevu	Indukce		
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední	21,0 cm	
	Levá zadní	21,0 cm	
	Pravá přední	14,5 cm	
	Pravá zadní	18,0 cm	
Spotřeba energie varných zón (EC electric cooking)	Levá přední	178,4 Wh / kg	
	Levá zadní	178,4 Wh / kg	
	Pravá přední	183,2 Wh / kg	
	Pravá zadní	184,9 Wh / kg	
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)	181,2 Wh / kg		

EN 60350-2 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 2: varné desky - metody pro měření výkonu


Energetické hodnoty vztahující se k dané varné zóně jsou označeny značkou.


## 10.2 Úspora energie

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

- Při ohřevu vody používejte pouze takové množství, které potřebujete.
- Je-li to možné, vždy zakryvejte nádoby pokličkami.
- Před zapnutím varné zóny na ni položte varnou nádobu.
- Na menší varné zóny postavte menší varné nádoby.
- Postavte nádobu přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

# 11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

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



## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	25
2. OHUTUSJUHISED.....	27
3. PAIGALDAMINE.....	29
4. TOOTE KIRJELDUS.....	32
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	34
6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	40
7. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	42
8. VEAOTSING.....	43
9. TEHNILISED ANDMED.....	45
10. ENERGIATÕHUSUS.....	46

## SULLE MÕELDES

Täname teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaagest asjatundlikku kogemust ja uuenduslikkust. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka teid. Ükskõik, millal te seda ka ei kasuta – suurepärase tulemuses võite te alati kindel olla.

Teretulemast Electroluxi.

**Külastage meie veebisaiti:**



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teenindusinfo:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registreerige oma toode parema teeninduse saamiseks:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**




Ostke lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed: Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.

Andmed leiate andmesildilt.

 Hoiatus / oluline ohutusinfo

 Üldine informatsioon ja nõuanded

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

### 1. OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast

kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

## 1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

- Üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega või oskuste ja teadmisteta inimesed võivad seda seadet kasutada vaid järelvalve olemasolul ja juhul, kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamiseiga kaasnevaid ohte.
- Lapsed vanuses 3 kuni 8 aastat ning raske või keerulise puudega isikud tuleks hoida eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Alla 3-aastased lapsed tuleks seadmest eemal hoida, kui täiskasvanu nende tegevust ei jälgi.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad ahju osad minna kuumaks.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapset seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

## 1.2 Üldine ohutus

- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- HOIATUS! Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.
- Ärge KUNAGI üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.

- **ETTEVAATUST!** Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada vooluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.
- **ETTEVAATUST!** Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- **HOIATUS!** Tuleoht! Ärge hoidke pliidiplaatidel mingeid esemeid.
- Metallesemeid, nagu nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi, ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidielement välja; ärge jääge lootma üksnes nõudetektorile.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see ohutuse mõttes välja vahetada tootja, volitatud hooldekeskuse või lihtsalt kvalifitseeritud isiku poolt.
- **HOIATUS!** Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine



**HOIATUS!**  
Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.



**HOIATUS!**  
Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.

- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Kaitske lõikepindu niiskuskahjustuste eest sobiva tihendi abil.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kõigi seadmete põhjas on jahutusventilaator.
- Kui seade paigaldatakse sahtli kohale:
  - Ärge hoidke seal väikseid esemeid või pabereid, mida õhupuhasti võib sisse imeda, sest see võib kahjustada jahutusventilaatorit või jahutussüsteemi.
  - Jälgige, et seadme põhja ja sahtlis olevate asjade vahele jääks vähemalt 2 cm vaba ruumi.
- Eemaldage kõik seadme alla kappi paigaldatud eralduspaneelid.
- Paigaldage juhtmetele kaabliklambrid.
- Veenduge, et toitejuhe või -pistik ei puutuks vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui te seadme lähedalasuvasse pistikupesasse ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Vigastatud toitejuhtme vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

## 2.2 Elektriühendus



**HOIATUS!**  
Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne mis tahes toimingute läbiviimist veenduge, et seade on vooluvõrgust eemaldatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitejuhtmete või -pistikute kasutamisel võib kontakt minna tuliseks.
- Kasutage õiget elektrijuhet.
- Vältige elektrijuhtmete sassiminekut.
- Veenduge, et paigaldatud on koormuskaitse.

## 2.3 Kasutamine



**HOIATUS!**  
Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui see on olemas).
- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage keeduväli pärast kasutamist alati asendisse "väljas".

- Ärge usaldage üksnes nõudetektorit.
- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväljadele. Need võivad minna kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust eemaldada. Elektrilöögioht!
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toiduained kuuma õlisse, võib see hakata pritsima.
- Ärge lülitage keeduvälju sisse tühjade nõudega või ilma nõudeta.
- Ärge asetage seadmele alumiiniumfooliumit.
- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad klaas- või klaaskeraamilist pinda kriimustada. Kui teil on vaja nõusid pliidi liigutada, tõstke need alati üles.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.

## 2.4 Puhastus ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist maha jahtuda.
- Enne hooldustöid eemaldage seade elektrivõrgust.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks vee- või aurupihustit.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

## 2.5 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

## 2.6 Jäätmekäitlus



### HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

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



### HOIATUS!

Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.
- Väga kuumast õlist eralduvad aarud võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui kasutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.



### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge pange pange kuuma nõukaant pliidi klaaspinnale.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ega laske nõudel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.

## 3. PAIGALDAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutus käsitlevaid peatükke.

### 3.1 Enne paigaldamist

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

Seerianumber .....

### 3.2 Integreeritud pliidid

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

### 3.3 Ühenduskaabel

- Pliidi juurde kuulub ka ühenduskaabel.
- Asendage rikutud toitejuhe ainult varuosadena pakutava kaabliga. Pöörduge lähimasse teeninduskeskusse.



#### HOIATUS!

Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.



#### ETTEVAATUST!

Ärge juhtmeotsi puurige ega jootke. See on rangelt keelatud!



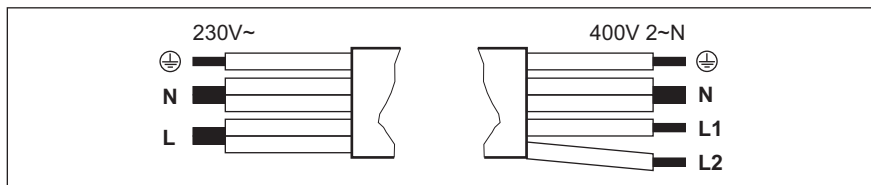
#### ETTEVAATUST!

Ärge ühendage ilma kaabliotsa muhvita kaablit.

#### Kahefaasiline ühendus

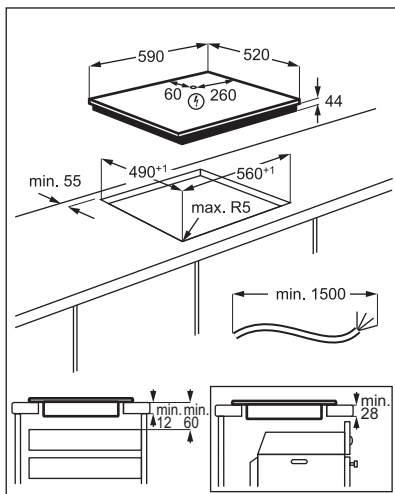
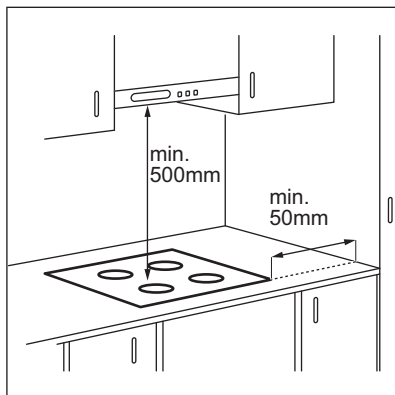
1. Eemaldage kaabliotsa muhvid mustadelt ja pruunidelt juhtmetelt.
2. Eemaldage pruunide ja mustade kaabliotste isolatsioon.
3. Kinnitage iga kaabli otsa uus 1,5 mm<sup>2</sup> kaabliotsa muhv. (Vaja läheb spetsiaalset tööriista.)

#### Kaabli ristlõige



Ühefaasiline ühendus – 230 V~		Kahefaasiline ühendus – 400 V 2 ~ N	
	Roheline – kollane	Roheline – kollane	
N	Sinine ja sinine	Sinine ja sinine	N
L	Must ja pruun	Must	L1
		Pruun	L2

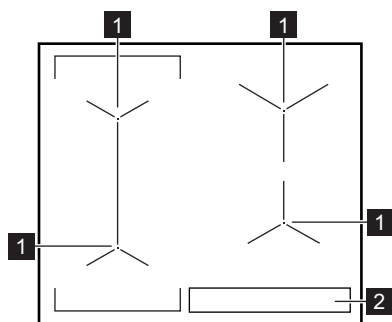
### 3.4 Paigaldamine



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

## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Pliidipinna skeem



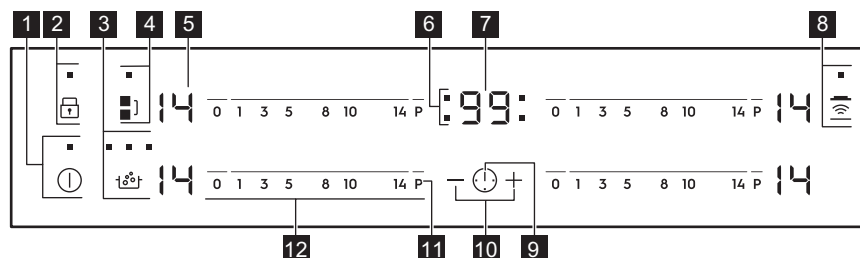
**1** Induktsioonkeeduala

**2** Juhtpaneel



Täpsemat teavet keeduväljade suuruste kohta leiate jaotisest "Tehnilised andmed".

### 4.2 Juhtpaneeli skeem





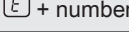

Kasutage seadmega töötamiseks sensorvälju. Ekraanid, indikaatorid ja helid annavad teada, millised funktsioonid on sees.

Sensorväli	Funktsioon	Märkus
<b>1</b>	SISSE/VÄLJA	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
<b>2</b>	Lukk / Lapselukk	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
<b>3</b>	SenseBoil®	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks. Sümboli kohal olevad indikaatorid näitavad funktsiooni edenemist.
<b>4</b>	Bridge	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
<b>5</b> -	Soojusastme näit	Soojusastme näitamiseks.
<b>6</b> -	Keeduväljade taimerindikaatorid	Näitab, millise välja jaoks aeg on määratud.



	Sensorväli	Funktsioon	Märkus
7	-	Taimerinäidik	Aja näitamiseks minutites.
8		Hob²Hood	Funktsiooni käsitsirežiimi sisse- ja väljalülitamiseks.
9		-	Keeduvälja valimiseks.
10	+ / -	-	Aja pikendamiseks või lühendamiseks.
11	P	PowerBoost	Funktsiooni sisselülitamiseks.
12	-	Juhtriba	Soojusastme määramiseks.

### 4.3 Soojusastme näit

Ekraan	Kirjeldus
	Keeduväli on välja lülitatud.
	Keeduväli on sisse lülitatud.
	SenseBoil® on sees.
	Automaatne soojenemine on sees.
	PowerBoost on sees.
	Tegemist on rikkega.
	OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator): toiduvalmistamise jätkamine / soojashoidmine / jääkkuumus.
	Lukk /Lapselukk on sees.
	Sobimatu või liiga väike nõu, või ei ole keeduväljal üldse nõud.
	Automaatne väljalülitus on sees.

## 4.4 OptiHeat Control (3-astmeline jääkuumuse indikaator)



### HOIATUS!

Jääkuumusega kaasneb põletusoht! Jääkuumuse indikaatorid annavad ülevaate kasutatavate keeduväljade temperatuurist. Süttida võivad ka külgnevate keeduväljade indikaatorid, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta.

Induksioonkeeduväljad toodavad toiduvalmistamiseks vajalikku kuumust otse keedunõude põhjas. Klaaskeraamika soojeneb nõu soojuste tõttu.

## 5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutus käsitlevaid peatükke.

### 5.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

### 5.2 Automaatne väljalülitus

**Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:**

- kõik keedualad on välja lülitatud,
- pärast pliidi käivitamist ei määrata soojusastet,
- kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Helisignaal kõlab ja pliit lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneeli.
- pliidiplaat läheb liiga kuumaks (nt pott on kuivaks keenud). Enne kui pliiti uuesti kasutama hakkate, laske keedal maha jahtuda.
- kasutate sobimatut keedunõud.

Sümbol süttib ja 2 minuti pärast lülitub keeduväli automaatselt välja.

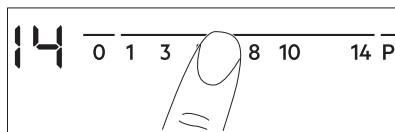
- Te pole keeduala välja lülitanud või soojusastet muutnud. Mõne aja möödudes süttib ja pliit lülitub välja.

**Soojusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:**

### 5.3 Soojusaste

Soojusastme määramiseks või muutmiseks:

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




### 5.4 SenseBoil®

Funktsioon reguleerib automaatselt vee temperatuuri, nii et see ei kee pärast keemispunkti saavutamist enam edasi.



Kui keeduväljal, mida te soovite kasutada, on eelmisest kasutusest veel jääkuumust ( / / ), kõlab helisignaal ja funktsioon ei käivitu.



1. Puudutage , et pliit käivitada.
2. Puudutage , et funktsioon aktiveerida.

Vilkuv  ilmub nende keeduväljade puhul, kus te saate funktsiooni praegu kasutada.



3. Puudutage mõnda saadaoleva keeduvälja juhtriba, mille soovite funktsiooni käivitada (soojusastmed 1-14).


Funktsioon käivitub.

Kui te ühtki keeduvälja 5 sekundi jooksul ei vali, ei lülitu funktsioon sisse.

 Kui funktsioon käivitub, süttivad üksteise järel  kohal olevad sümbolid, kuni vesi saavutab keemispunkti.

Kui funktsioon tuvastab keemispunkti, kostab helisignaali ja soojustase läheb automaatselt tasemele 8.

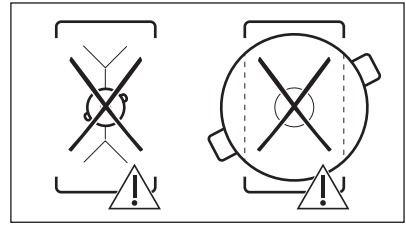
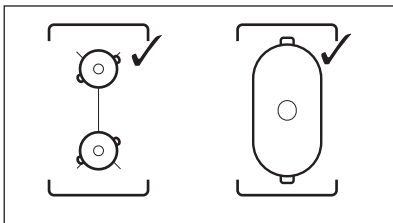
 Kui kõik keeduväljad on juba kasutusel või neil kõigil on alles jääkkuumus, kostab piiks, sümboli  kohal olevad indikaatorid vilguvad ja funktsioon ei käivitu.

Funktsiooni väljalülitamiseks puudutage  (funktsioon lülitub välja ja soojusaste langeb tasemele 0) või puudutage juhtriba ja reguleerige kuumust käsitsi.


## 5.5 Keedualade kasutamine

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

Suurema nõu puhul võite samaaegselt kasutada kahte keeduvälja. Nõu peab katma mõlema keeduvälja keskmeid ega tohi ületada tähistatud ala. Kui nõu jääb kahe keeduvälja keskmete vahele, ei lülitu Bridge funktsioon sisse.




## 5.6 Bridge

 Funktsioon töötab siis, kui nõu katab kahe keeduvälja keskmisi osi. Ei tööta koos funktsiooniga SenseBoil®.


See funktsioon ühendab kaks vasakpoolset keeduvälja ja need töötavad kui üks keeduväli.

Määrake esmalt ühe vasakpoolse keeduvälja soojusaste.

**Funktsiooni sisselülitamiseks:**


puudutage . Soojusastme määramiseks või muutmiseks puudutage ühte juhtsensoritest.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:**



puudutage . Keeduväljad töötavad teineteisest sõltumatult.

## 5.7 Automaatne soojenemine

Kasutage seda funktsiooni soovitud kuumuse kiiremaks saavutamiseks. Kui funktsioon on sees, töötab keeduväli kõigepealt kõrgeimal soojusastmel, jätkates seejärel tööd soovitud kuumusel.

 Funktsiooni sisselülitamiseks peab keeduväli olema külm.

**Keeduala jaoks funktsiooni**

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

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** muutke soojusastet.

## 5.8 PowerBoost

See funktsioon võimaldab induktsiooniga keedualadel rohkem võimsust kasutada.

Funktsiooni saab induktsioonkeeduala jaoks sisse lülitada ainult piiratud ajaks. Pärast seda lülitub induktsioonkeeduala automaatselt tagasi kõrgeimale soojusastmele.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

### Keeduala jaoks funktsiooni

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

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** muutke soojusastet.

## 5.9 Taimer

### Pöördloenduse taimer

Valige see funktsioon, et määrata, kui kaua keeduväli sellel kasutuskorral töötab.

Kõigepealt valige keeduvälja soojusaste, seejärel funktsioon.

**Keeduvälja valimine:** puudutage järjest kuni süttib vajaliku keeduvälja indikaator.

### Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage taimeri nuppu **+**, et valida aeg (00-99 minutit). Kui keeduvälja indikaator hakkab aeglaselt vilkuma, toimub aja pöördloendus.

### Järelejäänud aja kontrollimiseks:

valige keeduväli, kasutades . Keeduvälja indikaator hakkab kiiresti vilkuma. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.

**Aja muutmiseks:** valige keeduväli, kasutades . Puudutage **+** või **-**.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** valige keeduväli abil ja puudutage **-**. Järelejäänud aeg loetakse maha kuni näiduni 00. Keeduvälja indikaator kustub.



Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaal ja 00 vilgub. Keeduväli on välja lülitatud.

**Heli peatamine:** puudutage .

### CountUp Timer (Loendustaimer)

Selle funktsiooni abil saate määrata, kui kaua keeduväli töötab.

**Keeduvälja valimine:** puudutage järjest kuni süttib vajaliku keeduvälja indikaator.

### Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage taimeril **-**. süttib. Kui keeduvälja indikaator hakkab aeglaselt vilkuma, toimub aja loendus. Ekraanil vaheldub ja loendatud aeg (minutites).

### Et vaadata, kui kaua keeduväli töötab:

valige keeduväli, kasutades . Keeduvälja indikaator hakkab kiiresti vilkuma. Ekraanil kuvatakse aeg, kui kaua keeduväli töötab.

### Funktsiooni väljalülitamiseks:

valige keeduväli abil ja puudutage **+** või **-**. Keeduvälja indikaator kustub.

### Minutilugeja

Seda funktsiooni saate kasutada kui **Minutilugeja**, kui pliit on sisse lülitatud ja keeduväljad ei tööta. Soojusastme ekraanil kuvatakse .

### Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage . Aja valimiseks vajutage taimeri nuppu **+** või **-**. Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaal ja **00** vilgub.

**Heli peatamine:** puudutage .



See funktsioon ei mõjuta keeduväljade tööd.

## 5.10 Lukk

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


### Valige kõigepealt soojusaste.

### Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage süttib 4 sekundiks. Taimer jääb sisselülitatuks.





### Funktsiooni väljalülitamiseks:





puudutage . Süttib kasutatav soojusaste.





-  Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

## 5.11 Lapselukk






See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.



**Funktsiooni käivitamiseks:** lülitage pliidiplaat sisse nupuga . Ärge valige soojusastet. Vajutage 4 sekundi vältel .  Lülitage pliiit välja  abil.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** lülitage pliidiplaat sisse nupuga . Ärge valige soojusastet. Vajutage 4 sekundi vältel .  Lülitage pliiit välja  abil.


**Funktsiooni ignoreerimiseks ühe toiduvalmistamise ajaks:** lülitage pliidiplaat sisse nupuga .  Vajutage 4 sekundi vältel . **Valige soojusaste 10 sekundi jooksul.** Pliiti saab nüüd kasutada. Kui lülitate pliidi välja  abil, on funktsioon jälle sees.


## 5.12 OffSound Control (Helide sisse- ja väljalülitamine)

Lülitage pliiit välja. Puudutage  3 sekundi vältel. Ekraan süttib ja kustub. Puudutage 3 sekundit . Süttib  või . Puudutage taimeril , et valida üks järgnevatest:

-  – helid on väljas
-  – helid on sees

Valiku kinnitamiseks oodake, kuni pliiit automaatselt välja lülitub.








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

- puudutades ;
- Minutilugeja jõuab lõpule
- Pöördloenduse taimer jõuab lõpule
- kui juhtpaneelile midagi asetatakse.

## 5.13 Võimsuse piirang

Algselt on pliiit seadistatud kõrgeimale võimsustasemele.

**Võimsustaseme suurendamiseks või vähendamiseks:**

1. Lülitage pliiit välja.
2. Puudutage  3 sekundi vältel. Ekraan süttib ja kustub.
3. Puudutage 3 sekundit . Süttib  või .
4. Puudutage . P 72 süttib.
5. Puudutage taimeril  / , et valida võimsustase.

### Võimsustasemed

Vt jaotist "Tehnilised andmed".

- P 72 — 7200 W
- P 15 — 1500 W
- P 20 — 2000 W
- P 25 — 2500 W
- P 30 — 3000 W
- P 35 — 3500 W
- P 40 — 4000 W
- P 45 — 4500 W
- P 50 — 5000 W
- P 60 — 6000 W



### ETTEVAATUST!

Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsele.



### HOIATUS!

Kui valite mõne madalaima võimsustaseme, ei pruugi funktsioon SenseBoil® töötada. Vt allolevat tabelit.

✓ – funktsioon töötab, ✗ – funktsioon ei tööta.

Võimsustasemed	Keeduväli			
	Va-sak-pool-ne ees-mine	Va-sak-pool-ne ta-gumi-ne	Pa-rem-ees-mine	Pa-rem-pool-ne ta-gumi-ne
	210 mm	210 mm	145 mm	180 mm
P 72	✓	✓	✓	✓
P 15	✗	✗	✗	✗
P 20	✗	✗	✗	✗

P 25	X	X	✓	X
P 30	✓	✓	✓	✓
P 35	✓	✓	✓	✓
P 40	✓	✓	✓	✓
P 45	✓	✓	✓	✓
P 50	✓	✓	✓	✓
P 60	✓	✓	✓	✓

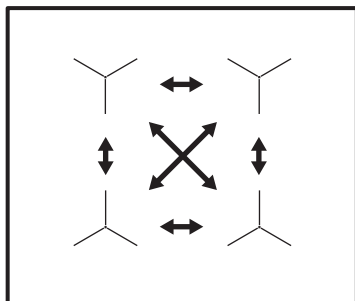
## 5.14 Toitehaldus-funktsioon

- Keedualad rühmitatakse vastavalt oma asukohale ja pliidi faaside arvule. Vaadake joonist.
- Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3600 W.
- Funktsioon jagab võimsuse samasse faasi ühendatud keedualade vahel.
- Funktsioon lülitub sisse, kui ühte faasi ühendatud keedualade koguvõimsus ületab 3600 W.
- Funktsioon vähendab samasse faasi ühendatud keedualade võimsust.
- Ekraanil olev soojusastme näit lülitub valitud soojusastmelt vähendatud soojusastmele ja tagasi. Mõne aja pärast jääb vähendatud soojusastme näit vähendatud soojusastmele pidama.

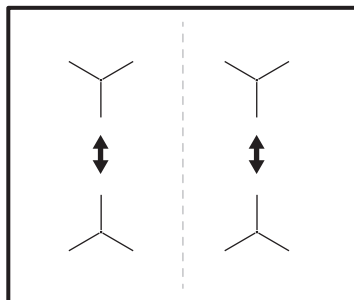
### Toitehaldus-funktsioon koos

#### Võimsuse piirang-funktsiooniga

Kui seate Võimsuse piirang-funktsiooni tasemele **6,0 kW või vähem**, jaotatakse seadme võimsus kõigi kúpsetusväljade vahel.



Kui seate Võimsuse piirang-funktsiooni tasemele **6,0 kW või rohkem**, jaotatakse pliidi võimsus vasaku ja parema poole vahel.



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

See on uudne automaatne funktsioon, mis ühendab pliidi ja spetsiaalse õhupuhasti. Nii pliilil kui ka õhupuhastil on infrapuna-signaalkommunikaator. Ventilatori kiirus määratakse automaatselt valitud režiimi ja pliilil oleva kõige kuumema nõu temperatuuri alusel. Ventilatori tööd saab pliidi kaudu ka käsitsi juhtida.



Enamike õhupuhastite puhul on kaugjuhtimine vaikimisi välja lülitatud. Lülitage see enne funktsiooni kasutamist sisse. Lisateavet leiate õhupuhasti kasutusjuhendist.

### Funktsiooni automaatne kasutamine

Funktsiooni automaatseks kasutamiseks valige automaatrežiim H1 – H6. Algselt on pliit seadistatud valikule H5. Õhupuhasti hakkab tööle alati, kui te pliiti kasutate. Pliit tuvastab keedunõude temperatuuri automaatselt ja reguleerib selle järgi ventilatori kiirust.

### Automaatrežiimid

	Auto- maatne tuli	Keemi- ne <sup>1)</sup>	Praadi- mine <sup>2)</sup>
Režiim H0	Väljas	Väljas	Väljas






	Auto- maatne tuli	Keemi- ne <sup>1)</sup>	Praadi- mine <sup>2)</sup>
Režiim H1	Sees	Väljas	Väljas
Režiim H2 <sup>3)</sup>	Sees	Venti- laatori kiirus 1	Venti- laatori kiirus 1
Režiim H3	Sees	Väljas	Venti- laatori kiirus 1
Režiim H4	Sees	Venti- laatori kiirus 1	Venti- laatori kiirus 1
Režiim H5	Sees	Venti- laatori kiirus 1	Venti- laatori kiirus 2
Režiim H6	Sees	Venti- laatori kiirus 2	Venti- laatori kiirus 3


1) Seade tuvastab keemise ja lülitab ventilaatori sisse automaatrežiimile vastaval kiirusel.


2) Seade tuvastab praadimise ja lülitab ventilaatori sisse automaatrežiimile vastaval kiirusel.

3) See režiim lülitab ventilaatori ja tule sisse ega sõltu temperatuurist.

### Automaatrežiimi muutmine


1. Lülitage seade välja.
2. Puudutage  3 sekundi vältel. Ekraan süttib ja kustub.
3. Puudutage  3 sekundi vältel.
4. Puudutage mõned korrad , kuni  süttib.
5. Puudutage taimeril , et valida automaatrežiim.




 Kui soovite õhupuhastit kasutada otse õhupuhasti paneeli kaudu, lülitage funktsiooni automaatrežiim välja.


 Kui lõpetate toiduvalmistamise ja pliidi välja lülitate, võib õhupuhasti veel veidi aega töötada. Pärast seda lülitab süsteem ventilaatori automaatselt välja ja tõkestab selle juhuslikku sisselülitamist järgmise 30 sekundi jooksul.

### Ventilaatori kiiruse käsitsi reguleerimine

Funktsiooni saab kasutada ka käsitsi.


Selleks puudutage , kui pliit on sisse lülitatud. Sellega lülitatakse funktsiooni automaatrežiim välja ja te saate ventilaatori kiirust käsitsi valida.

Vajutades , suurendate ventilaatori kiirust ühe taseme võrra. Kui jõuate intensiivsele tasemele ja vajutate uuesti , lülitub ventilaatori kiirus tasemele 0, mis lülitab õhupuhasti välja. Kui soovite selle uuesti 1. kiirusel sisse lülitada, puudutage .

 Funktsiooni automaatrežiimi sisselülitamiseks lülitage pliit välja ja siis uuesti sisse.

### Tule sisselülitamine

Pliidi saab seadistada selliselt, et tuli läheks pliidi sisselülitamisel kohe põlema. Selleks valige automaatrežiim H1 – H6.

 Õhupuhasti tuli kustub 2 minutit pärast pliidi väljalülitamist.

## 6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Nõud



Induktsioonkeeduvälja puhul kuumutab tugev elektromagnetväli nõusid väga kiiresti.



Kasutage induktsioonväljadega sobivaid nõusid.

#### Nõude materjal

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

#### Keedunõud võib induktsioonpliidil kasutada, kui:

- vesi hakkab keeduvälja kõrgeima soojusastme valimisel väga kiirelt keema.
- magnet tõmbab nõu enda külge kinni.



Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane. Enne nõu asetamist pliidile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.

#### Keedunõude mõõtmised

Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.

Keeduvälja efektiivsus oleneb kasutatava nõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja pakutud võimsust ainult osaliselt.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

### 6.2 Kasutamisega kaasnevad helid

#### Kui kuulete:

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

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

### 6.3 Vihjed ja näpunäited funktsiooniga SenseBoil®

Funktsiooni saab parimal viisil kasutada vee keetmisel ja kartulite valmistamisel.



Ei tööta malmist ja mittenaakva pinnaga, nt keraamilise pinnaga nõude kasutamisel. Kartulite keetmiseks soovitatakse parima tulemuse saamiseks emailitud teraspotte.

Kontrollige, kas valitud pott on SenseBoil® jaoks sobiv, jälgides tähelepanelikult esimest keetmist.

Tõhusaks SenseBoil® kasutamiseks pidage silmas järgmist:

- Täitke pott poole kuni kolmveerand kõrguseni külma kraaniveega, jättes servast vähemalt 4 cm tühja ruumi. Ärge kasutage vähem kui 1 ega rohkem kui 5 liitrit vett. Jälgige, et vee kogukaal (või vee ja kartulite kogukaal) jääks vahemikku 1-5 kg.
- Kui soovite keeta kartuleid, siis veenduge, et need oleksid veega täielikult kaetud, jättes poti ülaservast vähemalt veerandi ulatuses tühjaks.
- Parima tulemuse saamiseks keetke terveid, koorimata, keskmise suurusega kartuleid.
- Ärge pange kartuleid potti liiga tihedalt.
- Vältige funktsiooni kasutamise ajal välist vibratsiooni (nt kasutades blenderit või asetades seadme kõrvale mobiiltelefoni).



- Kui soovite kasutada soola, lisage see alles pärast seda, kui vesi on saavutanud keemispunkti.
- Funktsioon ei pruugi veekeedukannude või espressonõudega töötada.

## 6.4 Öko Timer (Ökotaimer)

Energia säästmiseks lülitub keeduvälja soojendus välja enne pöördloenduse taimeri signaali kõlamist. Tööaja pikkus sõltub valitud soojusastmest ja küpsetusaja pikkusest.

## 6.5 Näiteid pliidi kasutamisest

Kuumusastmete ja keeduvälja tarvitava energia vahel ei ole otsest seost. Kuumusastet suurendades ei suurene energiatarve proportsionaalselt. See tähendab, et keskmise soojusastmega keeduvälja kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

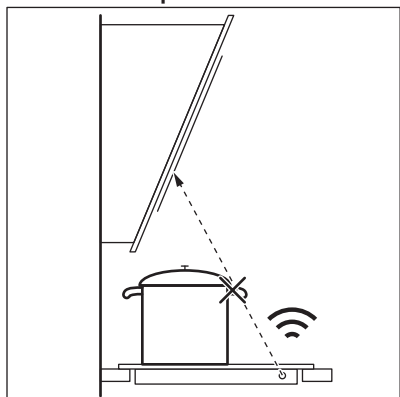
Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
1	Valmistatud toidu soojas-hoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.
1 - 3	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.
1 - 3	Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Valmistage kaane all.
3 - 5	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt tulel, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada.
5 - 7	Köögililja, kala, liha aurutamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
7 - 9	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
7 - 9	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku ning komponendid.
9 - 12	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikaliha cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
12 - 13	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.
14	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.		
<b>P</b>	Suure koguse vee keetmine. PowerBoost on sisse lülitatud.		

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

Kui kasutate pliiti funktsiooniga:


- Kaitske õhupuhastipaneeli otsese päikesevalguse eest.
- Ärge suunake õhupuhastipaneelile halogeenvalgust.
- Ärge katke pliidi juhtpaneeli kinni.
- Ärge tõkestage pliidi ja õhupuhasti vahelist signaali (nt käe, nõu käepideme või kõrge nõuga). Vt pilti.

**Pildil olev õhupuhasti on illustratiivne.**



Muud kaugjuhitavad seadmed võivad signaali blokeerida. Ärge kasutage pliidi lähedal ühtegi sellist seadet, kui Hob<sup>2</sup>Hood on sisse lülitatud.

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

Kui soovite näha kõiki selle funktsiooniga õhupuhasteid, siis külastage meie toodete veebisaiti. Electroluxi õhupuhastid, mis kasutavad seda funktsiooni, on varustatud sümboliga .

## 7. PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Üldine teave

- Puhastage pliit pärast igakordset kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat.

### 7.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad

plekid, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvapelekid, läikivad metallsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidi pinda.

## 8. VEAOTSING














### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 8.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Pliit ei saa käivitada või kasutada.	Pliit ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas pliit on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vaadake ühendusjoonist.
	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Te ei vali soojusastet 10 sekundi jooksul.	Käivitage pliit uuesti ja määrake vähemalt 10 sekundi jooksul soojusaste.
	Puudutasite korraga 2 või enamat sensorvälja.	Puudutage ainult üht sensorvälja.
	Juhtpaneelil on vett või rasvapritsmeid.	Pühkige juhtpaneel puhtaks.
Helisignaal kõlab ja pliit lülitub välja. Helisignaal kõlab, kui pliit välja lülitatakse.	Katsite kinni ühe või mitu sensorvälja.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Pliit lülitub välja.	Olete asetanud midagi sensorväljale ①.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Väli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või on sensor kahjustunud.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskusse.
Hob <sup>2</sup> Hood ei tööta.	Juhtpaneel on kinni kaetud.	Eemaldage ese juhtpaneelilt.
	Kasutate väga kõrget nõud, mis blokeerib signaali.	Kasutage väiksemat nõud, vahetage keeduvälja või kasutage õhupuhastit kätsi.
Automaatne soojenemine ei tööta.	Väli on tuline.	Laske väljal piisavalt jahtuda.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
	Valitud on kõige kõrgem soojusaste.	Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui funktsioonil.
Soojusaste lülitub ühelt soojusastmelt teisele.	Toitehaldus on sees.	Vt "Igapäevane kasutamine".
Sensoriväljad muutuvad kuumaks.	Keedunõu on liialt suur või asub sensorväljale liiga lähedal.	Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele.
Kui puudutate paneeli sensorvälju, puudub heli.	Helid on välja lülitatud.	Lülitage heli sisse. Vt "Igapäevane kasutamine".
Süttib  .	Lapselukk või Lukk on sees.	Vt "Igapäevane kasutamine".
Süttib  .	Keeduväljal pole nõud.	Pange nõu keeduväljale.
	Kasutate ebasobivat nõud.	Kasutage sobivaid nõusid. Vt "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Nõu põhja läbimõõt on selle keeduvälja jaoks liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtmetega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
 ja  ilmuvad vaheldumisi.	Ebasobiva nõu tõttu on võimsus liiga madal või on kasutatav nõu tühi.	Kasutage sobivat tüüpi nõusid. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid" ja "Tehnilised andmed". Ärge kunagi lülitage keeduvälja sisse, kui sellel on tühi nõu.
 ja  ilmuvad vaheldumisi.	Pott on tühi või sisaldab mingit muud vedelikku, mitte vett (nt õli).	Kasutage seda funktsiooni ainult veega, mitte muude vedelikega.
 ja  ilmuvad vaheldumisi.	Potis on kas liiga palju või liiga vähe vett. Keetsite mõnda muud toitu, mitte vett ja kartuleid. Keemispunkti on aja jooksul nihutatud ja funktsioon SenseBoil® ei saa õigesti töötada.	Vt "Vihjeid ja näpunäiteid". Funktsiooni SenseBoil® kasutades keetke ainult vett ja kartuleid.
Kostab piiks, indikaatorid sümboli  kohal vilguvad ja funktsioon SenseBoil® ei käivitu.	Ükski keeduväli pole funktsiooniga SenseBoil® kasutamiseks valmis. Keeduväljadel, mida soovite valida, on ikka veel jääkuumust või on need veel kasutusel.	Lõpetage eelmised küpsetustoimingud ja valige vaba keeduväli, millel pole jääkuumust.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Süttivad  ja number.	Seadmel ilmes tõrge.	Lülitage pliit välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui  süttib uuesti, eemaldage pliit vooluvõrgust. Lülitage pliit vooluvõrku tagasi 30 sekundi pärast. Kui probleem ilmneb uuesti, pöörduge hoolduskeskusse.
Võite kuulda pidevat piik-suheli.	Elektriühendus on vale.	Eemaldage pliit vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida.

## 8.2 Kui lahendust ei leidu...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Andke teada andmesildil olevad andmed. Esitage ka kolmekohaline tähtedest koosnev klaaskeraamika kood (selle leiata klaasplaadi nurgast) ja kuvatud

veateade. Mõelge, kas olete pliiti kindlasti õigesti kasutanud. Kui seadet on valesti kasutatud, ei tarvitse teeninduse tehniku või edasimüüja töö isegi garantiiajal tasuta olla. Teenindust ja garantiitingimusi puudutavad juhised leiata garantiibrošüürist.

# 9. TEHNILISED ANDMED

## 9.1 Andmesilt

Mudel EIS62449  
Tüüp 61 B4A 01 AD  
Induktsioon 7.2 kW  
Seer nr. ....  
ELECTROLUX

Tootenumber (PNC) 949 596 987 00  
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
Valmistatud Saksamaal  
7.2 kW



## 9.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (maks. soojusaste) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimumkestus [min]	Nõu läbimõõt [mm]
Vasakpoolne eesmine	2300	3200	10	125 - 210
Vasakpoolne tagumine	2300	3200	10	125 - 210
Parempoolne eesmine	1400	2500	4	125 - 145

Keeduväli	Nimivõimsus (maks. soojusaste) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimumkestus [min]	Nõu läbimõõt [mm]
Parempoolne tagumine	1800	2800	10	145 - 180

Keeduväljade võimsus võib vähesel määral erineda tabelis toodud andmetest. See on oleneb kasutatavate nõude materjalist ja suurusest.

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

## 10. ENERGIATÕHUSUS

### 10.1 Tooteteave vastavalt EU 66/2014 kehtib ainult EL-i turu jaoks

Mudeli tunnus	EIS62449			
Keeduplaadi tüüp	Integreeritud pliit			
Keeduväljade arv	4			
Kuumutamiskiis	Induktsioon			
Ringikujuliste keeduväljade läbimõõt (Ø)	Vasakpoolne eesmine			21,0 cm
	Vasakpoolne tagumine			21,0 cm
	Parempoolne eesmine			14,5 cm
	Parempoolne tagumine			18,0 cm
Keeduvälja energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasakpoolne eesmine			178,4 Wh/kg
	Vasakpoolne tagumine			178,4 Wh/kg
	Parempoolne eesmine			183,2 Wh/kg
	Parempoolne tagumine			184,9 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)	181,2 Wh/kg			

EN 60350-2 - Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed - Osa 2: Pliidid - Meetodid jõudluse mõõtmiseks

Keeduala puudutavad energianäidud on märgitud vastavate keeduväljade tähistega.

### 10.2 Energiasääst


Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.
- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.
- Enne keeduvälja sisselülitamist asetage sellele keedunõu.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

## 11. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid

vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised

jäätmed ringlusse. Ärge visake  
sümboliga  tähistatud seadmeid muude  
majapidamisjäätmete hulka. Viige seade

kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi  
saamiseks kohalikku omavalitsusse.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	48
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	51
3. INSTALACJA.....	54
4. OPIS URZĄDZENIA.....	56
5. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	58
6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	64
7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	67
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	67
9. DANE TECHNICZNE.....	70
10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	71

## Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Używając je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Wiതamy w świecie marki Electrolux!

**Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:**



Otrzymać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Zarejestrować swój produkt i uprosić jego obsługę serwisową:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## OBSŁUGA KLIENTA


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny.

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

### 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada



za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

## 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mogą mocno nagrzewać się podczas jego użytkowania.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- **NIE** gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- **UWAGA:** Urządzenia nie wolno zasilać przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- **UWAGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztucze lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazda. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączeniowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach

należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić producent, autoryzowany serwis lub inna wykwalifikowana osoba.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub określonych w instrukcji przez producenta urządzenia jako odpowiednich, lub dostarczonych z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego

naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.

- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
  - Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkadzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.
  - Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a elementami przechowywanymi w szufladzie.
- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

### 2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.

- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
  - Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
  - Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania styków.
  - Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
  - Nie dopuszczać do splątania przewodów elektrycznych.
  - Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
  - Przewód zasilający należy przymocować obejmą, by go mechanicznie odciążyć.
  - Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
  - Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
  - Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
  - Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
  - Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
  - Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
  - Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający.
- Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcane – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe (RCD) oraz styczniki.
  - W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

### 2.3 Użytkowanie



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrozenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z niego wszystkie elementy opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Jeśli na powierzchni urządzenia pojawia się pęknięcia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Pozwoli to uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.

- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Gorący olej może pryskać podczas wkładania do niego żywności.

**OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i wybuchem

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Podczas podgrzewania tłuszczów i oleju nie wolno zbliżać do nich źródeł ognia ani rozgrzanych przedmiotów.
- Opary uwalniane przez gorący olej mogą ulec samoczynnemu zapłonowi.
- Zużyty olej zawierający pozostałości produktów spożywczych ma niższą temperaturę zapłonu niż świeży olej.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.

**OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie stawiać gorących naczyń na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń lub innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jego uszkodzenie.
- Nie włączać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Nie kłaść na urządzeniu folii aluminiowej.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą spowodować zarysowanie szkła lub szkła ceramicznego. Dlatego nie

należy przesuwac ich po powierzchni gotowania.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i poczekać, aż ostygnie.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Urządzenia nie wolno czyścić wodą pod ciśnieniem ani parą wodną.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne środki czyszczące. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

## 2.5 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

## 2.6 Utylizacja

**OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby dowiedzieć się, jak prawidłowo utylizować urządzenie, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

## 3. INSTALACJA



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 3.1 Przed instalacją

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

Numer seryjny .....

### 3.2 Płyty grzejne do zabudowy

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

### 3.3 Przewód zasilający

- Przewód zasilający jest w zestawie z płytą grzejną.
- Uszkodzony przewód zasilający można wymienić tylko na

odpowiednią część zamienną. W tym celu należy skontaktować się z lokalnym autoryzowanym punktem serwisowym.



**OSTRZEŻENIE!**  
Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.



**UWAGA!**  
Końcówek przewodów nie wolno rozwiercać ani lutować. Jest to kategoriycznie zabronione!

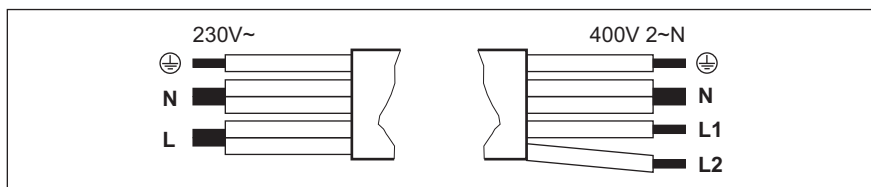


**UWAGA!**  
Nie podłączać przewodów bez założonych zacisków.

#### Połączenie dwufazowe

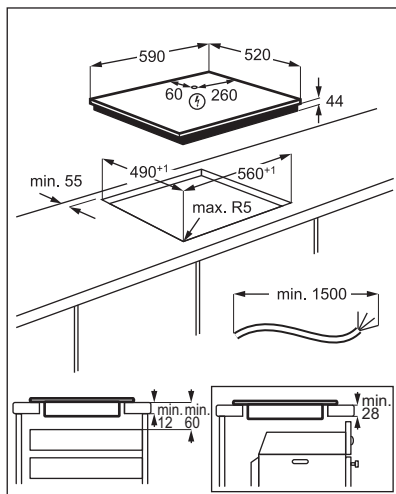
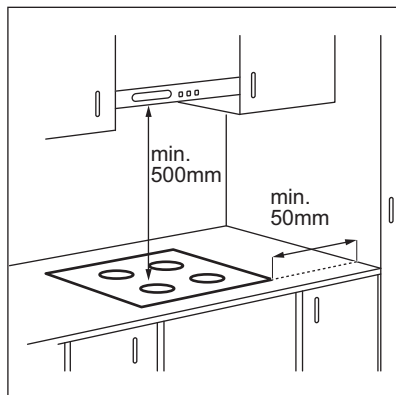
1. Usunąć zaciski z czarnego i brązowego przewodu.
2. Zdjąć izolację z końców brązowego i czarnego przewodu.
3. Założyć nowy zacisk 1,5 mm<sup>2</sup> na każdym z przewodów. (Wymagane jest specjalne narzędzie).

#### Przekrój kabla



Połączenie jednofazowe – 230 V~		Połączenie dwufazowe – 400 V 2 ~ N	
	Zielono-żółty	Zielono-żółty	
N	Niebieski i niebieski	Niebieski i niebieski	N
L	Czarny i brązowy	Czarny	L1
		Brązowy	L2

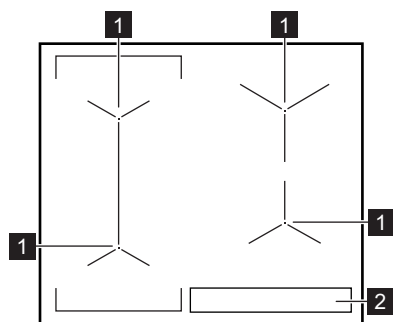
### 3.4 Montaż



Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, wentylator płyty grzejnej może spowodować nagrzewanie przedmiotów w szufladzie podczas procesu gotowania.

## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Układ powierzchni gotowania



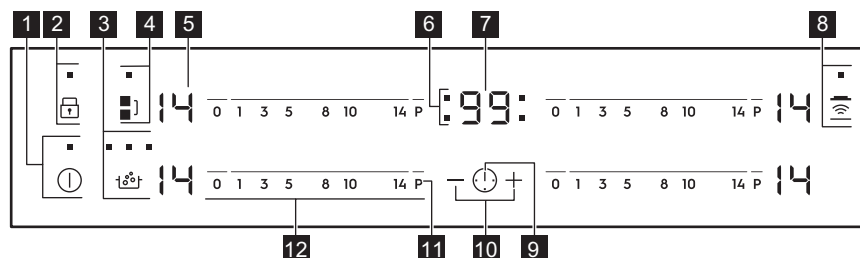
**1** Indukcyjne pole grzejne

**2** Panel sterowania



Szczegółowe informacje dotyczące wielkości pól grzejnych znajdują się w rozdziale „Dane techniczne”.





### 4.2 Układ panelu sterowania
















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

Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
<b>1</b>	WŁ./WYŁ.	Włączanie i wyłączenie płyty grzejnej.
<b>2</b>	Blokada / Blokada uruchomienia	Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
<b>3</b>	SenseBoil®	Włączanie i wyłączenie funkcji. Wskaźniki nad symbolem sygnalizują postęp działania funkcji.
<b>4</b>	Bridge	Włączanie i wyłączenie funkcji.
<b>5</b> -	Wskazanie mocy grzania	Pokazuje ustawienie mocy grzania.



	Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
6	-	Wskaźniki funkcji zegara dla poszczególnych pól grzejnych	Wskazują, dla którego pola ustawiono czas.
7	-	Wyświetlacz zegara	Pokazuje czas w minutach.
8		Hob <sup>2</sup> Hood	Włączanie i wyłączanie trybu ręcznego funkcji.
9		-	Wybór pola grzejnego.
10		-	Przedłużanie lub skracanie czasu.
11		PowerBoost	Włączanie funkcji.
12	-	Pasek regulacji	Ustawianie mocy grzania.

### 4.3 Wskazania ustawień mocy grzania

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

## 4.4 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)



### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym. Wskaźniki pokazują ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych. Wskaźniki mogą się włączyć także dla sąsiednich pól grzejnych, nawet jeśli nie są używane.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Powierzchnia ceramiczna nagrzewa się od ciepła pochodzącego z naczyń.

## 5. CODZIENNA EKSPLOATACJA



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Włączanie i wyłączanie

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

### 5.2 Samoczynne wyłączenie

**Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:**

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

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

- nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym

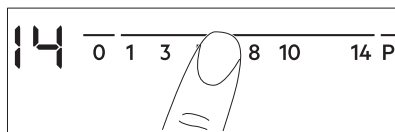
czasie wyświetla się i urządzenie wyłącza się.

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

### 5.3 Ustawianie mocy grzania

Aby wybrać lub zmienić ustawienie mocy grzania:

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






### 5.4 SenseBoil®

Funkcja automatycznie reguluje temperaturę wody, tak aby po osiągnięciu punktu wrzenia nie wykipiiała.





Jeśli wybrane pole grzejne zawiera jeszcze ciepło resztkowe ( / / ), urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy i funkcja nie uruchomi się.



1. Dotknąć , aby włączyć płytę grzejącą.
2. Dotknąć , aby włączyć funkcję. Migający symbol  będzie wskazywał pola grzejne, na których można aktualnie użyć funkcji.
3. Dotknąć paska regulacji jednego z dostępnych pól grzejnych, na którym ma zostać uruchomiona funkcja (ustawienie mocy grzania od 1 do 14).


Nastąpi uruchomienie funkcji.

Jeśli w ciągu 5 sekund nie zostanie wybrane żadne pole grzejne, funkcja nie włączy się.

-  Po uruchomieniu funkcji będą na przemian migać wskaźniki nad symbolem  do czasu osiągnięcia przez wodę punktu wrzenia.

Po wykryciu przez funkcję punktu wrzenia płyta grzejna wyemituje sygnał dźwiękowy i ustawienie mocy grzania automatycznie zmieni wartość na 8.

-  Jeśli wszystkie pola grzejne są już używane lub znajduje się w nich ciepło resztkowe, płyta grzejna wyemituje sygnał dźwiękowy, wskaźniki nad symbolem  będą migać i funkcja nie uruchomi się.

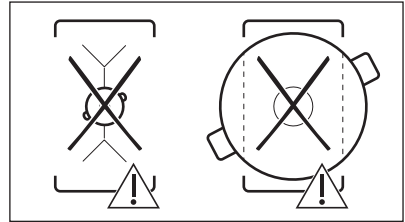
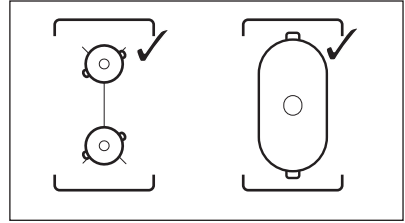
Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć  (funkcja wyłączy się, a ustawienie mocy grzania zmniejszy się do wartości 0) lub dotknąć paska regulacji, aby zmienić ustawienie mocy grzania ręcznie.

## 5.5 Używanie pól grzejnych


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

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

będzie stać między dwoma środkami, funkcja Bridge nie włączy się.





## 5.6 Bridge

-  Funkcja działa, gdy naczynie zakrywa środki obu pól grzejnych. Nie działa ona z funkcją SenseBoil®.

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


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

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



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

## 5.7 Automatyczne podgrzewanie

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

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

### Aby włączyć funkcję dla pola

**grzejnego:** dotknąć **P** (włączy się ). Szybko dotknąćżądanego ustawienia mocy grzania. Po upływie trzech sekund wyświetli się .

**Aby wyłączyć funkcję:** zmienić ustawienie mocy grzania.

## 5.8 PowerBoost

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

 Patrz rozdział „Dane techniczne”.

### Aby włączyć funkcję dla pola

**grzejnego:** dotknąć **P**. Zaświeci się .

**Aby wyłączyć funkcję:** zmienić ustawienie mocy grzania.


## 5.9 Minutnik

### Wyłącznik czasowy

Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego w danym cyklu gotowania.


Najpierw należy wybrać moc grzania dla pola grzejnego, a następnie ustawić funkcję.

**Wybór pola grzejnego:** dotknąć


kilkakrotnie , aż włączy się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego.


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


**Aby wyświetlić pozostały czas:**

ustawić pole grzejne, dotykając . Wskaźnik pola grzejnego zacznie szybko

migać. Wyświetlacz wyświetli pozostały czas.

**Aby zmienić czas:** ustawić pole grzejne, dotykając . Dotknąć **+** lub **-**.

**Aby wyłączyć funkcję:** wybrać pole grzejne za pomocą , a następnie dotknąć **-**. Wartość pozostałego czasu zmniejszy się do 00. Wskaźnik pola grzejnego zgaśnie.

 Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie 00. Pole grzejne wyłączy się.


**Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy:**

dotknąć .



### CountUp Timer (Stoper)

Funkcja ta służy do sprawdzania czasu pracy pola grzejnego.


**Wybór pola grzejnego:** dotknąć

kilkakrotnie , aż włączy się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego.


**Aby włączyć funkcję:** dotknąć **-**

zegara. Zaświeci się . Gdy zacznie migać wolno wskaźnik pola grzejnego, rozpocznie się odliczanie czasu. Wyświetlacz będzie przelączał się między  a wskazaniem naliczonego czasu (w minutach).


**Aby zobaczyć, jak długo działa pole grzejne:** ustawić pole grzejne, dotykając

. Wskaźnik pola grzejnego zacznie szybko migać. Na wyświetlaczu pojawi się czas działania pola grzejnego.



**Aby wyłączyć funkcję:** wybrać pole


grzejne za pomocą , a następnie dotknąć **+** lub **-**. Wskaźnik pola grzejnego zgaśnie.


### Minutnik

Funkcja ta może służyć jako **Minutnik**, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracują pola grzejne. Wskazanie mocy grzania: .

**Aby włączyć funkcję:** dotknąć .

Dotknąć  lub  zegara, aby ustawić czas. Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zaczniesz migać wskazanie **00**.



**Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy:** dotknąć .


 Funkcja nie ma wpływu na działanie pól grzejnych.


## 5.10 Blokada

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

**Najpierw należy ustawić moc grzania.**





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





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




 Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.


## 5.11 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.



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




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



**Aby dezaktywować funkcję na czas jednego cyklu gotowania:** włączyć płytę grzejną za pomocą . Włączy się . Dotknąć  przez 4 sekundy. **W**


**ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Teraz można korzystać z płyty. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą  funkcja będzie ponownie aktywna.


## 5.12 OffSound Control (Wyłączanie i włączanie dźwięków)

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

Wyświetli się  lub . Dotknąć  zegara, aby wybrać jedno z następujących ustawień:

-  – sygnały dźwiękowe są wyłączone
  -  – sygnały dźwiękowe są włączone
- Aby potwierdzić wybór, należy zaczekać, aż urządzenie wyłączy się automatycznie.








Gdy dla funkcji wybrane jest ustawienie , dźwięki będą emitowane tylko gdy:

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

## 5.13 Ograniczenie mocy

Początkowo płyta grzejna jest ustawiona na najwyższą możliwą moc.

**Aby zwiększyć lub zmniejszyć moc:**

1. Wyłączyć płytę grzejną.
2. Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.
3. Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetli się  lub .
4. Dotknąć . Wyświetli się P 72.
5. Dotknąć  /  zegara, aby ustawić moc.

**Ustawienia mocy**

Patrz rozdział „Dane techniczne”.

- P 72 — 7200 W
- P 15 — 1500 W

- P 20 — 2000 W
- P 25 — 2500 W
- P 30 — 3000 W
- P 35 — 3500 W
- P 40 — 4000 W
- P 45 — 4500 W
- P 50 — 5000 W
- P 60 — 6000 W

**UWAGA!**

Należy upewnić się, że wybrana moc nie przekracza wartości bezpieczników w instalacji domowej.

**OSTRZEŻENIE!**

Wybór jednego z niższych ustawień mocy może spowodować, że funkcja SenseBoil® nie będzie działać. Patrz tabela poniżej.

✓ – funkcja działa, ✗ – funkcja nie działa.

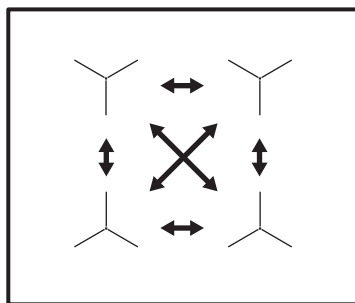
Ustawienia mocy	Pole grzejne			
	Lewe przednie	Lewe tylne	Prawe przednie	Prawe tylne
	210 mm	210 mm	145 mm	180 mm
P 72	✓	✓	✓	✓
P 15	✗	✗	✗	✗
P 20	✗	✗	✗	✗
P 25	✗	✗	✓	✗
P 30	✓	✓	✓	✓
P 35	✓	✓	✓	✓
P 40	✓	✓	✓	✓
P 45	✓	✓	✓	✓
P 50	✓	✓	✓	✓
P 60	✓	✓	✓	✓

## 5.14 Funkcja Zarządzanie energią

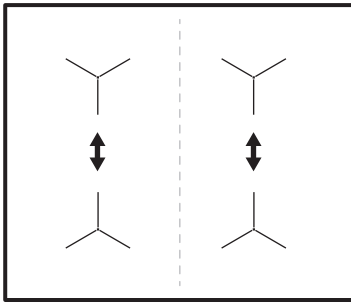
- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Patrz rysunek.
- Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi 3600 W.
- Funkcja rozdziela moc między pola grzejne podłączone do tej samej fazy.
- Funkcja włącza się, gdy łączna moc pól grzejnych podłączonych do jednej fazy przekracza 3600 W.
- Funkcja zmniejsza moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy.
- Wskazanie dla pól grzejnych o zmniejszonej mocy grzania zmienia się w zakresie między wybraną a zmniejszoną mocą grzania. Po pewnym czasie wskazanie dla pól grzejnych o zmniejszonej mocy utrzymuje się na zmniejszonej wartości.

### Funkcja Zarządzanie energią z funkcją Ograniczenie mocy

Jeśli wartość funkcji Ograniczenie mocy jest ustawiona na **6,0 kW lub mniej**, moc płyty grzejnej jest dzielona na wszystkie pola grzejne.



Jeśli wartość funkcji Ograniczenie mocy jest ustawiona na **ponad 6,0 kW**, moc płyty grzejnej jest dzielona na pola grzejne po lewej i prawej stronie.



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

Jest to zaawansowana, automatyczna funkcja, która umożliwi połączenie płyty grzejnej ze współpracującym z nią okapem kuchennym. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczerwieni. Prędkość wentylatora jest określana automatycznie na podstawie ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej. Możliwe jest również ręczne sterowanie okapem za pośrednictwem płyty grzejnej.



W większości modeli okapów system zdalnego sterowania jest domyślnie wyłączony. Przed użyciem funkcji należy go włączyć. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

### Automatyczne działanie funkcji

Aby funkcja działała automatycznie, należy dla trybu automatycznego wybrać ustawienie H1 – H6. Oryginalne ustawienie płyty grzejnej to H5. Okap każdorazowo reaguje na obsługę płyty grzejnej. Płyta grzejna będzie automatycznie rozpoznawać temperaturę naczyń i odpowiednio dostosowywać prędkość wentylatora.

## Tryby automatyczne






	Auto- matycz- ne oś- wietle- nie	Goto- wanie <sup>1)</sup>	Smaże- nie <sup>2)</sup>
Tryb H0	Wył.	Wył.	Wył.
Tryb H1	Wł.	Wył.	Wył.
Tryb H2 3)	Wł.	Prę- d- kość wentyla- tora 1	Prę- d- kość wentyla- tora 1
Tryb H3	Wł.	Wył.	Prę- d- kość wentyla- tora 1
Tryb H4	Wł.	Prę- d- kość wentyla- tora 1	Prę- d- kość wentyla- tora 1
Tryb H5	Wł.	Prę- d- kość wentyla- tora 1	Prę- d- kość wentyla- tora 2
Tryb H6	Wł.	Prę- d- kość wentyla- tora 2	Prę- d- kość wentyla- tora 3


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


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

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


### Zmiana trybu automatycznego




1. Wyłączyć urządzenie.
2. Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.
3. Dotknąć  przez 3 sekundy.
4. Dotknąć kilkakrotnie , aż wyświetli się .
5. Dotknąć  zegara, aby wybrać tryb automatyczny.


 Aby sterować okapem bezpośrednio z panelu okapu, należy wyłączyć tryb automatyczny funkcji.

 Po zakończeniu gotowania i wyłączeniu płyty grzejnej wentylator okapu może nadal pracować przez pewien czas. Po upływie tego czasu wentylator automatycznie i zapobiega przypadkowemu włączeniu wentylatora przez kolejne 30 sekund.

### Ręczne sterowanie prędkością wentylatora


Działaniem funkcji można również sterować ręcznie. W tym celu należy dotknąć , gdy płyta grzejna jest włączona. Powoduje to wyłączenie trybu automatycznego funkcji i umożliwia ręczną zmianę prędkości wentylatora.

Naciśnięcie  powoduje zwiększenie prędkości wentylatora o jeden poziom. Jeśli wentylator pracuje z maksymalną prędkością, naciśnięcie  powoduje ustawienie prędkości wentylatora na wartość 0 i wyłączenie wentylatora. Aby włączyć prędkość 1 wentylatora, należy dotknąć .


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

### Włączanie oświetlenia


Można tak ustawić płytę grzejną, aby każde jej włączenie powodowało automatyczne włączenie oświetlenia. W tym celu należy wybrać dla trybu automatycznego ustawienie H1 – H6.


 Oświetlenie okapu wyłącza się po upływie 2 minut od wyłączenia płyty grzejnej.

## 6. WSKAZÓWKI I PORADY

 **OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Naczynia

 Silne pole elektromagnetyczne generowane przez indukcyjne pole grzejne nagrzewa naczynie w bardzo krótkim czasie.


 Do gotowania na indukcyjnych polach grzejnych należy używać wyłącznie odpowiednich naczyń kuchennych

### Materiał, z którego wykonane są naczynia

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

### Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:


- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes przywiera do dna naczynia.

 Dno naczynia powinno być możliwie jak najgrubsze i płaskie. Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się że jego spód jest czysty i suchy.

### Wymiary naczyń

Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.

Sprawność pola grzejnego zależy od średnicy dna naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne.

 Patrz „Dane techniczne”.



## 6.2 Odgłosy podczas pracy

### Jeżeli słycać:

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizd: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos brzęczenia: ustawiono wysoką moc grzania.
- odgłos klikania: odbywa się przełączanie obwodów elektrycznych.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

**Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.**

## 6.3 Wskazówki i porady dotyczące funkcji SenseBoil®

Funkcja działa najlepiej podczas gotowania wody i ziemniaków.



Nie działa ona z naczyniami żeliwnymi oraz pokrytymi powłoką zapobiegającą przywieraniu potraw (np. ceramiczną). Najlepszy efekt gotowania ziemniaków zapewniają stalowe naczynia emaliowane.

Należy sprawdzić, czy wybrane naczynie jest odpowiednie do zastosowania z funkcją SenseBoil®, nadzorując pierwsze gotowanie.

Aby właściwie korzystać z funkcji SenseBoil®, należy stosować się do następujących wskazówek:

- Napełnić garnek od połowy do trzech czwartych zimną wodą z kranu, pozostawiając wolne 4 cm poniżej krawędzi garnka. Używać od 1 litra do 5 litrów wody. Łączny ciężar wody

(lub wody i ziemniaków) powinien mieścić się w zakresie od 1 do 5 kg.

- Ziemniaki powinny być całkowicie zanurzone w wodzie, a jednocześnie co najmniej jedna czwarta naczynia powinna pozostać pusta.
- Aby uzyskać najlepsze efekty, należy gotować tylko całe, nieobrane, średniej wielkości ziemniaki.
- Nie układać ziemniaków w naczyniu zbyt ściśle.
- W czasie działania funkcji unikać powodowania drgań zewnętrznych (np. w wyniku używania blendera lub umieszczania telefonu komórkowego obok urządzenia).
- Sól zaleca się dodawać po osiągnięciu przez wodę punktu wrzenia.
- Funkcja może nie działać prawidłowo w przypadku czajników do gotowania wody i ekspresów do kawy.

## 6.4 Öko Timer (zegar eko)

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

## 6.5 Przykłady zastosowania w gotowaniu

Zależność między ustawieniem mocy grzania a poborem mocy przez pole grzejne nie jest liniowa. Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia poboru mocy. Przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
1	Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw.	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie.
1 - 3	Sos holenderski, roztapianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Mieszać od czasu do czasu.
1 - 3	Ścinanie: puszystych omeletów, smażonych jajek.	10 - 40	Gotować pod przykryciem.
3 - 5	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
5 - 7	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody.
7 - 9	Gotowanie ziemniaków na parze.	20 - 60	Użyć maksymalnie ¼ l wody na 750 g ziemniaków.
7 - 9	Gotowanie większej ilości składników, potraw duszonych i zup.	60 - 150	Do 3 litrów wody + składniki.
9 - 12	Delikatne smażenie: eskałopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kiełbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków.	zależnie od potrzeb	Obrócić po upływie połowy czasu.
12 - 13	Intensywne smażenie np. placków ziemniaczanych, polędwicy, steków.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
14	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
<b>P</b>	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja PowerBoost jest włączona.		

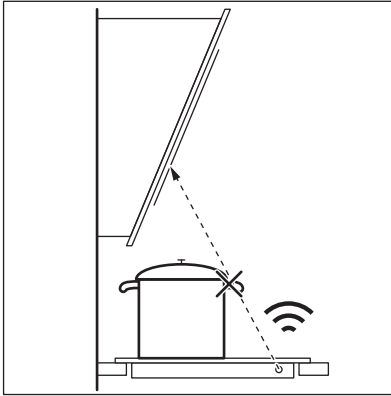
## 6.6 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob<sup>2</sup>Hood

Jeśli funkcja jest włączona:

- Należy chronić panel okapu przed bezpośrednim oświetlaniem przez światło słoneczne.
- Nie należy kierować na panel okapu światła halogenowego.
- Nie należy zasłaniać panelu sterowania płyty grzejnej.


- Nie zakłócać sygnału między płytą grzejącą a okapem (np. poprzez zastonięcie dłonią, uchwytem naczynia lub wysokim naczyniem). Patrz rysunek.

**Okap na rysunku jest tylko przykładowy.**



Inne urządzenia sterowane zdalnie mogą zakłócać sygnał. Nie należy używać tego typu urządzeń w pobliżu płyty grzejnej, jeśli włączono funkcję Hob<sup>2</sup>Hood.

### Okapy kuchenne z funkcją Hob<sup>2</sup>Hood

Pełna lista okapów kuchennych współpracujących z tą funkcją znajduje się na naszej witrynie internetowej. Okapy kuchenne Electrolux współpracujące z tą funkcją muszą nosić oznaczenie .

## 7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Informacje ogólne

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

### 7.2 Czyszczenie płyty grzejnej

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

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

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









## 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW






**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 8.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić płyty grzejnej lub sterować nią.	Płyta grzejna nie jest podłączona do zasilania lub jest podłączona nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płytę grzejną podłączono prawidłowo do zasilania. Patrz schemat połączeń.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	W ciągu 10 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie uruchomić płytę grzejną i w ciągu maksymalnie 10 sekund ustawić moc grzania.
	Dotknięto równocześnie dwóch lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda.	Wyczyścić panel sterowania.
Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Zakryto jedno lub więcej pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłącza się.	Położono przedmiot na polu czujnika ①.	Zdjąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub nastąpiło uszkodzenie czujnika.	Jeśli pole działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Funkcja Hob <sup>2</sup> Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	Należy usunąć przedmiot z panelu sterowania.
	Używane jest bardzo wysokie naczynie blokujące sygnał.	Użyć mniejszego naczynia, zmienić pole grzejne lub sterować okapem ręcznie.
Funkcja Automatyczne podgrzewanie nie działa.	Pole jest gorące.	Należy poczekać, aż pole ostygnie.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
	Ustawiono maksymalną moc grzania	Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej funkcji.
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Działa funkcja Zarządzanie energią.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Pola czujników nagrzewają się.	Naczynie jest za duże lub ustawione za blisko elementów sterowania.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączycy sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się  .	Działa funkcja Blokada uruchomienia lub Blokada.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się  .	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiedniego naczynia. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego.	Stosować naczynia o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.
Na przemian pojawia się  i  .	Moc jest zbyt niska ze względu na nieodpowiednie lub puste naczynie.	Należy użyć odpowiedniego rodzaju naczynia. Patrz „Wskazówki i porady” oraz „Dane techniczne”. Nie należy włączać żadnego pola grzejnego, jeśli znajduje się na nim puste naczynie.
Na przemian pojawia się  i  .	Naczynie jest puste lub znajduje się w nim inny płyn niż woda, np. olej.	Należy unikać używania tej funkcji do gotowania innych płynów niż woda.
Na przemian pojawia się  i  .	W naczyniu znajduje się zbyt dużo lub zbyt mało wody. Gotowano inne składniki niż wodę i ziemniaki. Punkt wrzenia przesunął się w czasie, co uniemożliwiło prawidłowe działanie funkcji SenseBoil®.	Patrz „Wskazówki i porady”. Funkcja SenseBoil® jest przeznaczona wyłącznie do gotowania wody i ziemniaków.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Słyszalny jest sygnał dźwiękowy, wskaźniki nad  migają i funkcja Sense-Boil® nie uruchamia się.	Żadne z pól grzejnych nie spełnia warunków użycia wraz z funkcją Sense-Boil®. Wybrane pola grzejne zawierają jeszcze ciepło resztkowe lub są nadal używane.	Należy zakończyć gotowanie i wybrać pole grzejne, które nie zawiera ciepła resztkowego.
Wyświetla się  oraz liczba.	W płycie grzejnej wystąpiła usterka.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ponownie po 30 sekundach. Jeśli ponownie wyświetli się  , należy odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie 30 sekund ponownie podłączyć płytę. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Słyszalny jest ciągły sygnał dźwiękowy.	Podłączenie do sieci elektrycznej jest nieprawidłowe.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.

## 8.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

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

szklanej powierzchni) oraz wyświetlany komunikat o błędzie. Należy upewnić się, że płyta grzejna była użytkowana prawidłowo. W przeciwnym razie interwencja pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna nawet w okresie gwarancyjnym. Informacje dotyczące obsługi klienta oraz warunków gwarancji znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

## 9. DANE TECHNICZNE

### 9.1 Tabliczka znamionowa

Model EIS62449  
 Typ 61 B4A 01 AD  
 Moc indukcyjna 7.2 kW  
 Nr seryjny .....  
 ELECTROLUX

Numer produktu 949 596 987 00  
 220-240 V/400 V, 2N, 50-60 Hz  
 Wyprodukowano w Niemczech  
 7.2 kW



## 9.2 Parametry pól grzejnych

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

Moc pól grzejnych może w niewielkim zakresie odbiegać od wartości podanych w tabeli. Zmiany te zależą od wymiarów naczynia oraz materiału, z którego zostało wykonane.

W celu uzyskania optymalnych efektów gotowania należy stosować naczynia o średnicy nie większej niż podano w tabeli.

## 10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 10.1 Informacje o produkcie zgodnie z normą EU 66/2014 dotyczą tylko rynku UE

Oznaczenie modelu	EIS62449		
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy		
Liczba pól grzejnych	4		
Technika grzania	Płyta indukcyjna		
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe przednie	21,0 cm	
	Lewe tylne	21,0 cm	
	Prawe przednie	14,5 cm	
	Prawe tylne	18,0 cm	
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie	178,4 Wh/kg	
	Lewe tylne	178,4 Wh/kg	
	Prawe przednie	183,2 Wh/kg	
	Prawe tylne	184,9 Wh/kg	
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	181,2 Wh/kg		

EN 60350-2 - Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty grzejne – Metody pomiaru cech funkcjonalnych


Parametry elektryczne pola grzejnego są odpowiednio oznaczone przy poszczególnych polach grzejnych.


## 10.2 Oszczędzanie energii

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

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem pola grzejnego należy postawić na nim naczynie.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych polach grzejnych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku pola grzejnego.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztapiania składników.

## 11. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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









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



867350747-A-242019

