



LIR60433

Udhëzimet për përdorim
Návod k použití
Kasutusjuhend
Käyttöohje
Naudojimo instrukcija
Упатство за ракување
Bruksanvisning
Instrukcja obsługi
Manual de utilizare
Инструкция по експлуатации
Упутство за употребу
Návod na používanie
Navodila za uporabo
Bruksanvisning
Інструкція

SQ 2
CS 22
ET 41
FI 60
LT 80
MK 99
NO 121
PL 140
RO 160
RU 179

SR 202
SK 223
SL 242
SV 261
UK 280



Electrolux



electrolux.com/register

NE MENDOJMË PËR JU

Faleminderit për blerjen e një pajisjeje Electrolux. Keni zgjedhur një produkt që sjell me vete dekada eksperience dhe novatorizmi profesional. Original dhe me stil, është projektuar duke ju pasur ju në mendje. Kështu që sa herë që ta përdorni, mund të bazoheni në faktin se do të merrni rezultate optimale çdo herë.

Mirë se vini në Electrolux.

Vizitoni faqen tonë të internetit për:



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit

www.electrolux.com/support



Regjistroni produktin për shërbim më të mirë:

www.registerelectrolux.com



Blini aksesore, pjesë konsumi dhe pjesë origjinale këmbimi për pajisjen:

www.electrolux.com/shop

KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

Kur kontaktoni Qendrën tonë të Autorizuar të Shërbimit, sigurohuni që të keni në dispozicion të dhënat e mëposhtme: Modeli, PNC, numri serial.

Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

 Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

 Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

 Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	2
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5
3. INSTALIMI.....	7
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	9
5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	11
6. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	15
7. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	17
8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	18
9. TË DHËNAT TEKNIKE.....	19
10. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	20
11. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	21

1. INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuesi nuk është përgjegjës për

lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të papërshtatshëm. Gjithmonë mbajini udhëzimet në një vend të sigurt dhe ku mund të arrihen lehtë për t'iu referuar në të ardhmen.

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit.
- Fëmijët nga 3 deri në 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.
- Fëmijët nën 3 vjeç duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbikëqyren në mënyrë të vazhdueshme.
- Mos lejoni fëmijët të luajnë me pajisjen.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PARALAJMËRIM: Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes, gjatë kohës që ajo punon ose kur ftohet. Pjesët e arritshme nxehen gjatë përdorimit.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse.
- PARALAJMËRIM: Gatimi i pamonitoruar me yndyrë ose vaj mbi pianurë mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr.

- Mos provoni ASNJËHERË ta fikni zjarrin me ujë, por fikni pajisjen dhe pastaj mbuloni flakën, p.sh. me një kapak ose me batanije kundër zjarrit.
- KUJDES: Pajisja nuk duhet të furnizohet përmes një pajisjeje të jashtme ndezëse, si p.sh. kohëmatës, apo të lidhet me një qark që ndizet dhe fiket rregullisht nga një mjet.
- KUJDES: Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret. Proceset e shkurtra të gatimit duhet të mbikëqyren vazhdimisht.
- PARALAJMËRIM: Rrezik zjarri: Mos ruani artikuj mbi sipërfaqet e gatimit.
- Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqen e pianurës, sepse mund të nxehen.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Pas përdorimit, fikni elementin e pianurës me çelësin e kontrollit dhe mos u mbështetni te funksionimi i detektorit të tiganit.
- Nëse sipërfaqja prej qeramike/xhami kriset, fikeni pajisjen për dhe shkëputeni nga rryma elektrike. Në rast se pajisja është e lidhur me rrymën elektrike direkt duke përdorur kuti lidhëse, hiqeni siguresën për të shkëputur pajisjen nga furnizimi me rrymë. Në çdo rast, kontaktoni me Qendrën e Autorizuar të Shërbimit.
- Nëse kabllloja ushqyese është e dëmtuar, ajo duhet zëvendësuar nga prodhuesi, agjenti i shërbimit ose persona të kualifikuar për të shmangur rreziqet.
- PARALAJMËRIM: Përdorni vetëm mbrojtëset e pianurës të përcaktuara nga prodhuesi i pajisjes së gatimit ose të cilësuar si të përshtatshme nga ky i fundit në udhëzimet e përdorimit, ose mbrojtëset e pianurës të integruara në pajisje. Përdorimi i mbrojtëseve të papërshtatshme mund të shkaktojë aksidente.

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi



PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose dëmtim i pajisjes.

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

2.2 Lidhja elektrike



PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një electricist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Përpara se të kryeni ndonjë veprim, sigurohuni që pajisja të jetë shkëputur nga rryma.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Sigurohuni që pajisja të instalohet në rregull. Kablloja ose spina elektrike e lirë ose e papërshtatshme (nëse ka) mund ta nxehtë shumë terminalin.
- Përdorni kablo elektrike të përshtatshme.
- Mos i lini kabllo elektrike të përdridhen.
- Sigurohuni që të jetë instaluar mbrojtja ndaj goditjeve elektrike.
- Përdorni mbërthyesen e lirimit të tensionit të kabllos.
- Sigurohuni që kablloja ose spina elektrike (nëse ka) të mos prekë pajisjen e nxehtë ose enët e nxehta të gatimit, kur e lidhni pajisjen me prizat që gjenden pranë.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni spinën elektrike (nëse ka) ose kabllon elektrike. Kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit ose me një electricist për ndërrimin e kablos elektrike të dëmtuar.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kablloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që

vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.

- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjërësi minimale 3 mm.

2.3 Përdorimi



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike.

- Hiqni të gjithë paketimin, etiketat dhe veshjen mbrojtëse (nëse ka) përpara përdorimit për herë të parë.
- Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak.
- Mos i ndryshoni specifikimet e kësaj pajisjeje.
- Sigurohuni që vrimat e ajrimit të mos bllokohen.
- Mos e lini pajisjen të pamonitoruar gjatë punës.
- Fikini zonat e gatimit pas çdo përdorimi.
- Mos u mbështesni në detektorin e tiganëve.
- Mos vendosni takëme dhe kapakë tenxheresh mbi zonat e gatimit. Ato mund të nxehen shumë.
- Mos e përdorni pajisjen me duar të lagura ose kur ajo ka kontakt me ujin.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose për të mbajtur sende.
- Nëse sipërfaqja e pajisjes kriset, shkëputeni menjëherë pajisjen nga rrjeti elektrik. Kjo bëhet për të parandaluar goditjet elektrike.
- Përdoruesit me stimulues kardiak duhet të mbajnë një distancë minimale prej 30 cm nga zonat e gatimit me induksion kur pajisja është në punë.
- Kur e vendosni ushqimin në vaj të nxehtë, ai mund të spërkasë.



PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe shpërthimi

- Yndyrat dhe vajrat kur nxehen mund të lëshojnë avuj të ndezshëm. Mbajeni flakën ose objektet e nxehura larg nga yndyrat dhe vajrat kur gatuar me to.

- Avujt që lëshon vaji shumë i nxehtë mund të shkaktojnë ndezje spontane.
- Vaji i përdorur që përmban mbetje ushqimore, mund të shkaktojë zjarr në temperaturë më të ulët sesa vaji që përdoret për herë të parë.
- Mos vendosni produkte të ndezshme ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë ose mbi pajisje.



PARALAJMËRIM!

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Mos mbani enë të nxehta mbi panelin e kontrollit.
- Mos vendosni kapak të nxehtë tiganin në një sipërfaqen e xhamit të pianurës.
- Mos vini enë bosh mbi pllakën e nxehtë.
- Bëni kujdes të mos lini objekte ose enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë të zbrazëta ose pa enë gatimi.
- Mos vendosni letër alumini mbi pajisje.
- Enët e gatimit prej gize ose alumini të derdhur ose enët me fund të dëmtuar mund ta gërvishin xhamin/qeramikën prej xhami. Gjithmonë ngrijini këto objekte peshë kur duhet t'i lëvizni në sipërfaqen e gatimit.
- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim. Ajo nuk duhet të përdoret për qëllime të tjera, për shembull për ngrohje dhome.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Fikeni pajisjen dhe lëreni të ftohet para se ta pastroni.
- Mos përdorni ujë me spërkatje dhe avull për të pastruar pajisjen.
- Pastrojeni pajisjen me një leckë të butë të lagësht. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.

2.5 Shërbimi

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën të autorizuar të shërbimit. Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.

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

- Kontaktoni autoritetin e bashkisë suaj për t'u informuar mbi mënyrën e duhur të hedhjes së pajisjes.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidheni atë.

2.6 Eliminimi i pajisjes



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

3. INSTALIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

3.1 Përpara instalimit

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

Numri i serisë

3.2 Planurat inkaso

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

3.3 Kabloja e lidhjes

- Pianura është e pajisur me kablo lidhjeje.
- Zëvendësoni kabllon e dëmtuar të rrymës vetëm me kabllon e pjesëve të këmbimit.

Flisni me Qendrën lokale të Autorizuar të Shërbimit.



PARALAJMËRIM!

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



KUJDES!

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



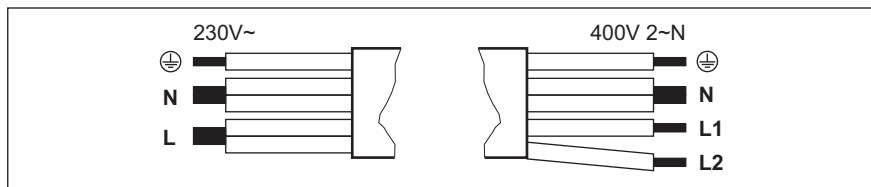
KUJDES!

Mos e lidhni kabllon pa fashetën e fundit të kabllon.

Lidhja me dy faza

1. Hiqni fashetën e fundit të kabllon nga teli i zi dhe ai kaf.
2. Hiqni izolimin e fundeve të telit të zi dhe kaf.
3. Vendosni një fashetë të re për fundin e telit prej 1,5 mm² në secilin fund të kabllon. (kërkohet vegël e veçantë).

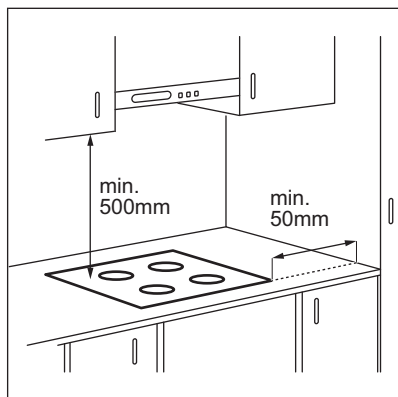
Prerje e tërthortë e kablos



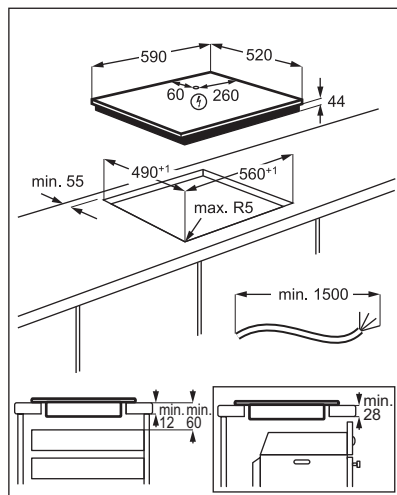
Lidhja me një fazë - 230 V~		Lidhja me dy faza - 400 V 2 ~ N	
	E gjelbër - e verdhë	E gjelbër - e verdhë	
N	Blu dhe blu	Blu dhe blu	N
L	E zezë dhe kafe	E zezë	L1
		Kafe	L2

3.4 Montimi

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



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



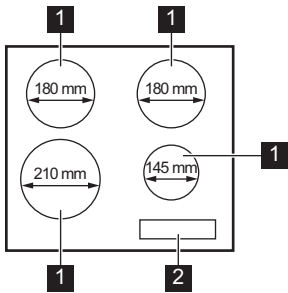
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
 Induction Hob - Worktop installation



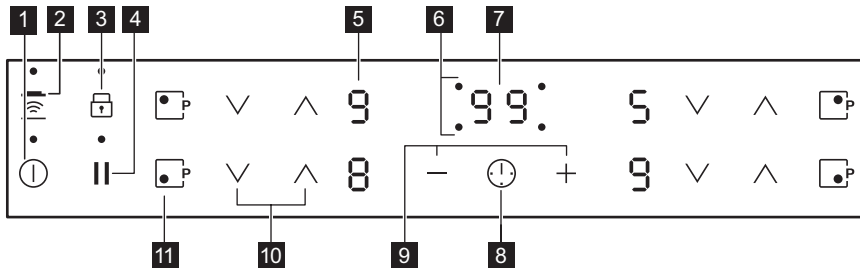
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

4.1 Skema e sipërfaqes së gatimit



- 1 Zonë gatimi me induksion
- 2 Paneli i kontrollit

4.2 Struktura e panelit të kontrollit



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

Fusha e sensorit	Funksioni	Komenti
1	NDEZUR / FIKUR	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar pianurën.
2	Hob ² Hood	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar modalitetin manual të funksionit.
3	Bllokimi / Mekanizmi i sigurisë për fëmijët	Për të bllokuar/zhbllokuar panelin e kontrollit.
4	Pauzë	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.
5	- Ekran i cilësimit të nxehtësisë	Për të treguar cilësimin e nxehtësisë.

Fusha e sensorit	Funksioni	Komenti
6	-	Treguesit e kohëmatësit në zonat e gatimit
7	-	Ekrani i kohëmatësit
8		-
9	+ / -	-
10		-
11		PowerBoost

4.3 Ekranet e cilësimit të nxehtësisë

Ekran	Përshkrimi
	Zona e gatimit është e çaktivizuar.
	Zona e gatimit është në punë. Pika nënkupton një ndryshim prej një gjysmë niveli.
	Pauzë është aktive.
	Nxehja automatike është aktive.
	PowerBoost është aktive.
	Ka një keqfunksionim.
	OptiHeat Control (Treguesi i nxehtësisë së mbetur me 3 faza): vazhdoni gatimin/mbani ngrohtë/nxehtësia e mbetur.
	Blokimi / Mekanizmi i sigurisë për fëmijët vihet në punë.
	Enë gatimi jo e duhur ose shumë e vogël ose mbi zonën e gatimit nuk ka enë.
	Fikja automatike është aktive.

4.4 OptiHeat Control (Treguesi i nxehtësisë së mbetur me 3 faza)



PARALAJMËRIM!

Rrezik djegieje nga nxehtësia e mbetur.

Treguesit tregojnë nivelin e nxehtësisë së mbetur për zonat e gatimit që po përdorni aktualisht. Treguesit gjithashtu mund të ndizen për zonat e gatimit pranë edhe nëse nuk po i përdorni ato.

Zonat e gatimit me induksion prodhojnë nxehtësinë e nevojshme për procesin e

gatimit drejtpërdrejt në bazamentin e enës. Qeramika e xhamit nxehet nga nxehtësia e enës.

5. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Aktivizimi dhe çaktivizimi

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

5.2 Fikja automatike

Funksioni e çaktivizon pianurën automatikisht nëse:

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

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

Cilësimi i nxehtësisë	Pianura çaktivizohet pas
, 1 - 2	6 orësh
3 - 4	5 orësh
5	4 orësh
6 - 9	1,5 orë

5.3 Cilësimi i nxehtësisë

Prekni për të ngritur cilësimin e nxehtësisë. Prekni për të ulur cilësimin e nxehtësisë. Prekni dhe njëkohësisht për ta çaktivizuar zonën e gatimit.

5.4 Nxehja automatike

Nëse aktivizoni këtë funksion, mund ta arrini cilësimin e nevojshëm të nxehtësisë në një kohë më të shkurtër. Funksioni vendos për pak kohë cilësimin më të lartë të nxehtësisë dhe më pas zbret te cilësimi i duhur i nxehtësisë.



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

Për të aktivizuar funksionin për një zonë

gatimi: prekni (ndizet). Prekni menjëherë (ndizet). Prekni menjëherë derisa të ndizet cilësimi i duhur i nxehtësisë. Pas 3 sekondash ndizet .

Për të çaktivizuar funksionin: prekni .

5.5 PowerBoost

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



Referojuni kapitullit "Të dhëna teknike".

Për të aktivizuar funksionin për një zonë

gatimi: prekni . ndizet.


Për të çaktivizuar funksionin: prekni ose .

5.6 Kohëmatësi



• Kohëmatësi me numërim zbritës


Mund ta përdorni këtë funksion për të caktuar kohëzgjatjen e një sesioni të vetëm gatimit.



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

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

Për të aktivizuar funksionin ose për të

ndryshuar kohën: prekni  ose  të kohëmatësit për të caktuar kohën (00 - 99 minuta). Kur treguesi i zonës së gatimit fillon të pulsojë, koha fillon të zbresë.

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


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






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



Për të ndaluar tingullin: prekni .

• Kujtuesi i minutave

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

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

Për të ndaluar tingullin: prekni .

Për të çaktivizuar funksionin: prekni  dhe më pas prekni . Koha e mbetur shkon mbrapsht deri në **00**.



Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e zonave të gatimit.


5.7 Pauzë

Ky funksion cakton përzgjedhjen më të ulët të nxehtësisë për të gjitha zonat e gatimit.

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

Funksioni nuk i ndalon funksionet e kohëmatësit.

Prekni  për të aktivizuar funksionin.



Ndizet  Cilësimi i nxehtësisë ulet në 1.


Për të çaktivizuar funksionin, prekni . Ndizet cilësimi i nxehtësisë e mëparshme.

5.8 Bllokimi

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

Vendosni në fillim cilësimin e nxehtësisë.

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





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










Kur çaktivizoni pianurën, çaktivizoni edhe këtë funksion.


5.9 Mekanizmi i sigurisë për fëmijët

Ky funksion parandalon përdorimin aksidental të pianurës.






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



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


Për të anuluar funksionin vetëm për një sesion gatimi: aktivizoni pianurën me   ndizet. Prekni  për 4 sekonda. **Caktoni**


cilësimin e nxehtësisë në 10 sekonda. Ju mund ta përdorni pianurën. Kur çaktivizoni pianurën me , funksioni vazhdon të funksionojë.

5.10 OffSound Control (Çaktivizimi dhe aktivizimi i tingujve)

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

-  - tingujt janë të çaktivizuar
 -  - tingujt janë të aktivizuar
- Për të konfirmuar zgjedhjen, prisni derisa pianura të çaktivizohet automatikisht.








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

- prekni 
- Kujtuksi i minutave ulet
- Kohëmatësi me numërim zbritës ulet
- vendosni diçka në panelin e kontrollit.

5.11 Kufizimi i energjisë

Fillimisht pianura është në nivelin më të lartë të mundshëm të fuqisë.

Për të pakësuar ose shtuar nivelin e fuqisë:

1. Çaktivizoni pianurën.
2. Prekni  për 3 sekonda. Ekranin ndizet dhe fiket.
3. Prekni  për 3 sekonda.  ose ndizet .
4. Prekni . P72 ndizet.
5. Prekni  /  të Kohëmatësit për të vendosur nivelin e fuqisë.

Nivelet e fuqisë

Referojuni kapitullit "Të dhëna teknike".

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W

- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W



KUJDES!

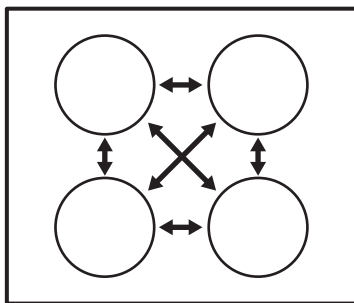
Sigurohuni që fuqia e zgjedhur të përputhet me siguresat e instalimeve në shtëpi.

5.12 Menaxhimi i fuqisë

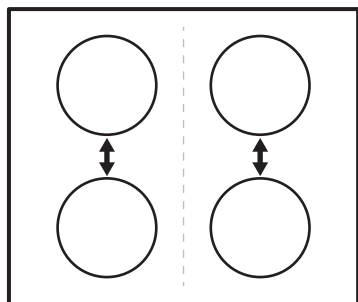
- Zonat e gatimit grupohen sipas vendndodhjes dhe numrit të fazave në pianurë. Shikoni figurën.
- Secila fazë ka ngarkesë maksimale elektrike prej 3600 W.
- Funksioni e ndan fuqinë mes zonave të gatimit të lidhura me të njëjtën fazë.
- Funksioni aktivizohet kur ngarkesa totale elektrike e zonave të gatimit të lidhura me një fazë i kalon 3600 W.
- Funksioni e ul fuqinë mes zonave në zonat e tjera të gatimit të lidhura me të njëjtën fazë.
- Afishimi i cilësimit të nxehtësisë së zonave të reduktuara alternohet mes cilësimit të zgjedhur të nxehtësisë dhe cilësimit të nxehtësisë së reduktuar. Pas pak kohe, afishimi i cilësimit të nxehtësisë së zonave të reduktuara qëndron në cilësimin e nxehtësisë së reduktuar.

Menaxhimi i fuqisë me Kufizimi i energjisë

Kur e vendosni funksionin Kufizimi i energjisë në **6000 W ose më pak**, fuqia e pianurës ndahet mes të gjitha zonave të gatimit.



Kur e vendosni funksionin Kufizimi i energjisë në **më shumë se 6000 W**, fuqia e pianurës ndahet mes anës së saj të majtë dhe të djathtë.



5.13 Hob²Hood

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



Për shumicën e aspiratorëve, sistemi në distancë është i çaktivizuar. Aktivizojeni atë përpara se të përdorni funksionin. Për më shumë informacion referojuni manualit të përdorimit të aspiratorit.

Përdorimi automatik i funksionit

Për ta përdorur funksionin automatikisht, caktoni regjimin automatik në H1 – H6. Pianura fillimisht është e vendosur në H5. Aspiratori vepron sa herë që vini në përdorim pianurën. Pianura e njeh automatikisht temperaturën e enëve të gatimit dhe rregullon shpejtësinë e ventilatorit.

Regjimet automatike

	Drita automati ke	Zierja ¹⁾	Skuçja ²⁾
Regjimi H0	Fikur	Fikur	Fikur
Regjimi H1	Aktiv	Fikur	Fikur






	Drita automati ke	Zierja ¹⁾	Skuçja ²⁾
Modaliteti H2 ³⁾	Aktiv	Shpejtësia e ventilatorit 1	Shpejtësia e ventilatorit 1
Regjimi H3	Aktiv	Fikur	Shpejtësia e ventilatorit 1
Regjimi H4	Aktiv	Shpejtësia e ventilatorit 1	Shpejtësia e ventilatorit 1
Regjimi H5	Aktiv	Shpejtësia e ventilatorit 1	Shpejtësia e ventilatorit 2
Regjimi H6	Aktiv	Shpejtësia e ventilatorit 2	Shpejtësia e ventilatorit 3

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

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


3) Ky modalitet aktivizon ventilatorin dhe drita nuk mbështetet tek temperatura.

Ndryshimi i regjimit automatik



1. Çaktivizoni pajisjen.
2. Prekni  për 3 sekonda. Ekranin ndizet dhe fiket.
3. Prekni  për 3 sekonda.
4. Prekni  vazhdimisht derisa të ndizet .
5. Prekni  te kohëmatësi për të zgjedhur një regjim automatik.






Për ta përdorur aspiratorin direkt mbi panelin e aspiratorit, çaktivizoni regjimin automatik të funksionit.

 Pas të keni përfunduar gatimin dhe fikur pianurën, ventilatori i aspiratorit mund të vazhdojë të funksionojë për një periudhë kohe të caktuar. Pas kësaj kohe, sistemi e çaktivizon ventilatorin automatikisht dhe ndalon aktivizimin aksidental të ventilatorit për 30 sekondat e pasuese.

Caktimi manual i shpejtësisë së ventilatorit


Funksionin mund ta përdorni edhe manualisht. Për ta bërë këtë prekni  kur pianura është e ndezur. Ky veprim çaktivizon funksionimin automatik të funksionit dhe ju mundëson ndryshimin e shpejtësisë së ventilimit në mënyrë manuale. Kur shtypni , vlera e shpejtësisë së ventilatorit rritet me një. Nëse, pasi të keni arritur një nivel të

lartë, shtypni sërish , shpejtësinë e ventilatorit e caktoni në 0, gjë e cila çaktivizon ventilatorin e aspiratorit. Për të rinisur ventilatorin me shpejtësi ventilimi 1, prekni .

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

Aktivizimi i dritës

Mund ta caktoni pianurën që ta aktivizojë dritën automatikisht sa herë që ndizni pianurën. Për ta bërë këtë, caktojeni regjimin automatik në H1 – H6.

 Drita mbi aspirator çaktivizohet 2 minuta pas çaktivizimit të pianurës.


6. UDHËZIME DHE KËSHILLA



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Enë gatimi

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

Përdorni zonat e gatimit me induksion me enë të përshtatshme.

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

Materiali i enës së gatimit

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

Ena është e përshtatshme për një pianurë me induksion nëse:

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

Dimensionet e enës së gatimit

- Zonat e gatimit me induksion u përshtaten automatikisht përmasave të bazamentit të enëve.
- Efikasiteti i zonës së gatimit lidhet me diametrin e enës së gatimit. Enët me diametër më të vogël se diametri minimal thithin vetëm një pjesë të energjisë së krijuar nga zona e gatimit.
- Për arsye sigurie dhe rezultate të gatimit, mos përdorni enë gatimi më të madhe sesa dimensionet e treguara në „Specifikimi i zonave të gatimit“. Shmangni mbajtjen e enëve të gatimit afër panelit të kontrollit gjatë seancës së gatimit. Kjo mund të ndikojë në funksionimin e panelit të kontrollit ose të aktivizojë aksidentalisht funksionet e pianurës.



Referojuni kapitullit “Të dhënat teknike”.

6.2 Zhurmat gjatë punës

Nëse arrini të dëgjoni:

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

Zhurmat janë normale dhe nuk tregojnë se ka keqfunksionim.

6.3 Shembuj të përdorimeve për gatim

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



Të dhënat në tabelë janë vetëm udhëzuese.

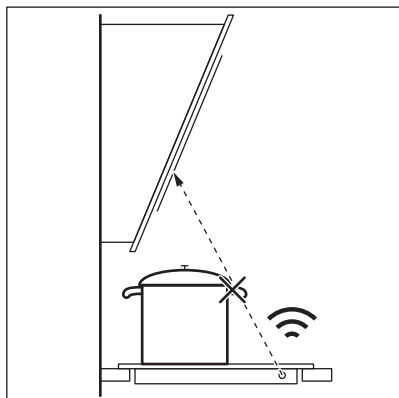
Cilësimi i nxehtësisë	Përdoren për:	Koha (minuta)	Këshilla
- 1	Mbajeni të ngrohtë ushqimin e gatuar.	sipas nevojës	Mbulojeni enën e gatimit me kapak.
1 - 2.	Salcë Hollandaise, shkrirje: gjalpë, çokollatë, xhelatinë.	5 - 25	Trazojeni herë pas here.
1 - 2.	Mpiksje: omëleta të shkrifëta, vezë të pjekura.	10 - 40	Gatuani me kapak.
2. - 3.	Zierje orizi dhe gatesa me bazë qumështi; ngrohje ushqimesh të gatshme.	25 - 50	Shtoni të paktën dy herë lëng sa orizi, trazojni gatimet me qumësht në mes të kohës së gatimit.
3. - 4.	Gatim me avull i perimeve, peshkut, mishit.	20 - 45	Shtoni disa lugë gjelle lëng.
4. - 5.	Gatim i patateve me avull.	20 - 60	Përdorni maksimumi ¼ l ujë për 750 g patate.
4. - 5.	Gatim sasish më të mëdha ushqimi, mishi me lëng dhe supash.	60 - 150	Deri në 3 l lëng plus përbërësit.
5. - 7	Skuqje e lehtë: eskallop, copa mishi me djathë e proshutë, kotëleta, qofte, salsiçe, mëlçi, brumë salcash, vezë, petulla, petulla të ëmbla.	sipas nevojës	Kthejini në gjysmën e kohës.
7 - 8	Skuqje e fortë, të thekura, fileto mishi, biftekë.	5 - 15	Kthejini në gjysmën e kohës.
9	Zierje uji, zierje makaronash, kaurdisje mishi (gulash, mish rosto), patate të skuqura.		
	Zierje sasish të mëdha uji. PowerBoost aktivizohet.		

6.4 Këshilla dhe sugjerime për Hob²Hood

Kur e përdorni pianurën me funksionin:


- Mbrojeni panelin e aspiratorit nga drita diellore e drejtpërdrejtë.
- Mos vendosni dritë halogjene mbi panelin e aspiratorit.
- Mos e mbulon panelin e kontrollit të pianurës.
- Mos e ndërprisni sinjalin ndërmjet pianurës dhe aspiratorit (p.sh. me dorë, me dorezat e enëve të gatimit ose tenxhere të thellë). Shihni figurën.

Aspiratori në figurë është përdorur vetëm si shembull.



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

Aspiratorët me funksionin Hob²Hood

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

7. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

7.1 Informacione të përgjithshme

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

7.2 Pastrimi i pianurës

- **Hiqni menjëherë:** plastmasë të shkrirë, celofan, sheqer dhe ushqime me sheqer, ndryshe pianura mund të dëmtohet nga papastërtia. Kini kujdes të shmangni djegiet. Përdorni kruajtësen speciale të pianurës mbi sipërfaqen e xhamit në një kënd të ngushtë dhe rrëshqiteni tehun mbi sipërfaqe.
- **Hiqeni kur pianura të jetë ftohur mjaftueshëm:** njollat e çmërsit, rrëketë e ujit, njollat e yndyrës, çngjyrosjet e ndritshme metalike. Pastrojeni pianurën me një leckë të njomë dhe me detergjent jo-gërryes. Pas pastrimit, thajeni pianurën me një leckë të butë.

- **Heqja e çngjyrosjeve të ndritshme metalike:** përdorni një solucion me ujë

dhe uthull dhe pastroni sipërfaqen e xhamit me një leckë.


8. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

8.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Problem	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë pianurën.	Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse pianura është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik.
	Është djegur siguresa.	Sigurohuni që siguresa të ketë shkaktuar keqfunksionimin. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar.
	Mos e caktoni cilësimin e nxehtësisë për 10 sekonda.	Aktivizoni përsëri pianurën dhe vendosni cilësimin e nxehtësisë në më pak se 10 sekonda.
	Ju prekët 2 ose më shumë fusha sensori në të njëjtën kohë.	Prekni vetëm një fushë sensori.
	Paузë është aktive.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
	Ka ujë ose njolla yndyre në panelin e kontrollit.	Pastroni panelin e kontrollit.
Tingëllon një sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura. Tingëllon një sinjal akustik kur çaktivizohet pianura.	Vendosët diçka mbi një a më shumë prej fushave me sensor.	Hiqni objektin nga fushat me sensor.
Pianura çaktivizohet.	Vendosët diçka mbi fushën me sensor  .	Hiqni objektin nga fusha me sensor.
Treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk ndizet.	Zona nuk është e nxehtë, sepse ka punuar vetëm për pak kohë ose sensori është i dëmtuar.	Nëse zona ka funksionuar mjaftueshëm për të qenë e nxehtë, flisni me një qendër të shërbimit të autorizuar.
Hob ² Hood nuk punon.	Ju mbuluar panelin e kontrollit.	Hiqni objektin nga paneli i kontrollit.
	Ju përdorni një tenxhere shumë të lartë që bllokton sinjalin.	Përdorni një enë më të vogël, ndryshoni zonën e gatimit ose përdoreni aspiratorin manualisht.
Nxehja automatike nuk aktivizohet.	Zona është e nxehtë.	Lëreni zonën të ftohet mjaftueshëm.
	Është vendosur cilësimi i nxehtësisë më të lartë.	Cilësimi i nxehtësisë më të lartë ka të njëjtin fuqi si funksioni.

Problem	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Cilësimi i nxehtësisë alternohet mes dy niveleve.	Menaxhimi i fuqisë është aktiv.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Fushat e sensorit nxehen.	Ena e gatimit është shumë e madhe ose ju e keni vendosur shumë afër panelit të kontrollit.	Nëse është e mundur, vendosini enët e mëdha në zonat e pasme të gatimit.
Nuk bie asnjë sinjal kur prekni fushat me sensor të panelit.	Sinjalet janë të çaktivizuara.	Aktivizoni tingullin. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
L ndizet.	Mekanizmi i sigurisë për fëmijët ose Blokimi është aktive.	Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
F ndizet.	Nuk ka enë mbi zonë.	Vendosni enë mbi zonë.
	Ena është e papërshtatshme.	Përdorni enë të përshtatshme. Drejtojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".
	Diametri i bazamentit të enës është tepër i vogël për zonën.	Përdorni enë me dimensione të sakta. Referojuni kapitullit "Të dhënat teknike".
E dhe një numër afishohet.	Ka një gabim në pianurë.	Çaktivizojeni pianurën dhe aktivizojeni sërish pas 30 sekondash. Nëse E ndizet sërish, shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Pas 30 sekondave, lidhjeni sërish pianurën. Nëse problemi vazhdon, flisni me qendrën e autorizuar të shërbimit.
Dëgjohet një sinjal konstant bip.	Lidhja elektrike nuk është e saktë.	Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Kërkojini një electricisti të kualifikuar të kontrollojë instalimin.

8.2 Nëse nuk mund të gjeni zgjidhje...

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar. Jepni të dhënat nga pllaka e specifikimeve. Jepni gjithashtu kodin me tre shifra për xhamin qeramik (ndodhet në qoshe të sipërfaqes prej qelqi) dhe

mesazhin e defektit që ndizet. Sigurohuni që pianurën ta keni përdorur saktë. Nëse jo, servisi nga tekniku i shërbimit apo shitësi nuk do të jetë falas, edhe gjatë periudhës së garancisë. Udhëzimet lidhur me qendrën e shërbimit dhe kushtet e garancisë janë në broshurën e garancisë.

9. TË DHËNAT TEKNIKE

9.1 Pllakëza e specifikimeve

Modeli LIR60433
Lloji 61 B4A 00 AD
Induksion 7.2 kW
Nr. i serisë

PNC 949 492 344 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Prodhuar në Rumani
7.2 kW

9.2 Specifikimi i zonave të gatimit

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

Fuqia e zonave të gatimit mund të jetë pak më e ndryshme nga të dhënat në tabelë. Ajo ndryshon në varësi të materialit dhe të përmasave të enëve të gatimit.

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

10. EFIKASITETI ENERGJETIK

10.1 Informacioni i produktit sipas EU 66/2014 i vlefshëm vetëm për tregun e BE-së

Identifikimi i modelit	LIR60433	
Lloji i pianurës	Pianurë inkaso	
Numri i zonave të gatimit	4	
Teknologjia e nxehtësisë	Induksioni	
Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø)	Majtas, përpara	21,0 cm
	Majtas, e pasme	18,0 cm
	Djathtas, përpara	14,5 cm
	Djathtas, e pasme	18,0 cm
Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Majtas, përpara	178,4 Wh/kg
	Majtas, e pasme	184,9 Wh/kg
	Djathtas, përpara	183,2 Wh/kg
	Djathtas, e pasme	184,9 Wh/kg
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)	182,9 Wh/kg	

EN 60350-2 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 2: Pianurat - Metodat e matjes së performancës

10.2 Kursimi i energjisë


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


- Kur ngrohni ujë, përdorni vetëm sasinë që ju nevojitet.
- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakët mbi enët e gatimit.
- Vendosni enët e gatimit në zonën e gatimit përpara se ta aktivizoni.
- Enët më të vogla vendosini në zonat më të vogla të gatimit.

- Vendosini enët direkt në qendër të zonës së gatimit.

- Përdorni nxehtësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrrohtë ose për ta shkrirë atë.

11. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

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

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

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme vám, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Produkt, který jste si zvolili, čerpá z desetiletí profesionálních zkušeností a inovací. Při navrhování tohoto důmyslného a stylového spotřebiče jsme mysleli na vaše potřeby. Můžete se proto vždy, když jej používáte, spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků. Vítá vás Electrolux.

Navštivte naše webové stránky:



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

www.electrolux.com/support



Zaregistrujte svůj spotřebič a získajte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



Nákup příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:

www.electrolux.com/shop


PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS


Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, PNC, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	22
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	24
3. INSTALACE.....	27
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	28
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	30
6. TIPY A RADY.....	34
7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	37
8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	37
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	39
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	39
11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	40

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za

žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo 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.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné součásti se při použití zahřívají 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. Zabráňte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Každý spotřebič má vespodu chladicí ventilátory.
- Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou:
 - Neuchovávejte v zásuvce žádné malé kousky nebo listy papíru, které by mohly být vtaženy dovnitř a poškodit tak chladicí ventilátory nebo chladicí systém.
 - Mezi dnem spotřebiče a obsahem zásuvky musí být vzdálenost alespoň 2 cm.
- Odstraňte jakékoliv dělicí panely nainstalované ve skřínce pod spotřebičem.

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Použijte správný 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 přívodní 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, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpoujte 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“.
- Nespoléhejte 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. Zabráníte 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 varíte s tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý 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.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody nebo páru.
- Vycištěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

2.5 Servis

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

2.6 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

3. INSTALACE



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

3.1 Před instalací spotřebiče

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

Sériové číslo

3.2 Vestavné varné desky

Vestavné varné desky se směji 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 kabel z náhradních dílů. Obratě se na místní autorizované servisní středisko.



VAROVÁNÍ!

Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.



POZOR!

Konce vodičů nevrtejte nebo nepájejte. Je to zakázáno.



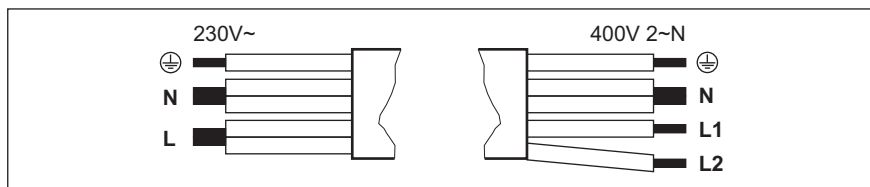
POZOR!

Nepřipojujte kabel bez kabelové koncovky.

Dvoufázové připojení

1. Odstraňte kabelovou koncovku z černého a hnědého vodiče.
2. Odstraňte izolaci z hnědého a černého kabelu.
3. Použijte novou kabelovou koncovku 1,5 mm² na konec každého kabelu. (Je zapotřebí speciální nástroj.)

Průřez kabelu



Jednofázové připojení - 230 V~



Zelený - žlutý

N

Modrý a šedý

L

Černý a hnědý

Dvoufázové připojení - 400 V 2 ~ N

Zelený - žlutý



Modrý a šedý

N

Černý

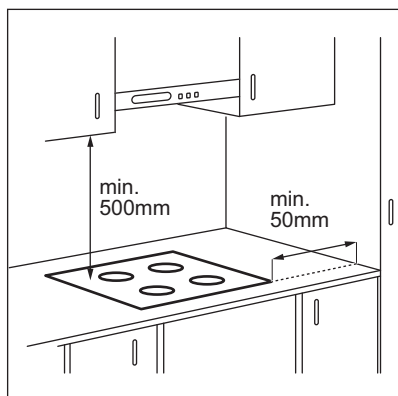
L1

Hnědý

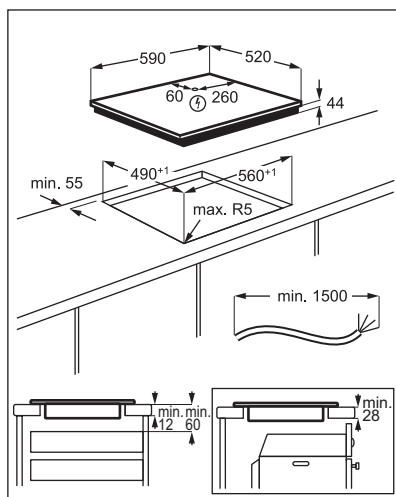
L2

3.4 Montáž

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



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



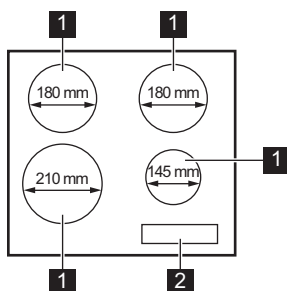
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



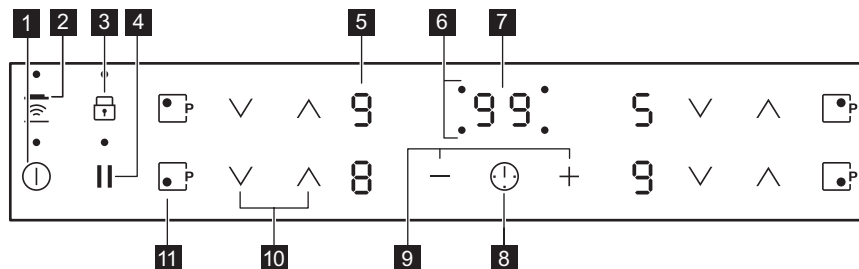
4. POPIS SPOTŘEBIČE

4.1 Uspořádání varné plochy



- 1 Indukční varná zóna
- 2 Ovládací panel

4.2 Rozvržení ovládacího panelu




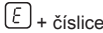






K ovládání spotřebiče používejte sensorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

Senzo- rové tlačítko	Funkce	Poznámka
1	ZAP / VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2	Hob*Hood	Slouží k zapnutí a vypnutí manuálního režimu funkce.
3	Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
4	Pauza	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
5	-	Displej nastavení teploty
6	-	Ukazatele časovače varných zón
7	-	Displej časovače
8	-	Slouží k volbě varné zóny.
9	+ / -	Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
10	^ / v	Slouží k nastavení teploty.
11	PowerBoost	Slouží k zapnutí funkce.

4.3 Displeje nastavení teploty




Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
	Varná zóna je zapnutá. Tečka znamená změnu o polovinu úrovně ohřevu.

Displej	Popis
	Je zapnutá funkce Pauza.
	Je zapnutá funkce Automatický ohřev.
	Je zapnutá funkce PowerBoost.
	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:


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

5.3 Nastavení teploty







Pomocí  zvýšíte nastavenou teplotu.
Pomocí  snížíte nastavenou teplotu.
Současným stisknutím  a  vypnete varnou zónu.

5.4 Automatický ohřev

Zapnete-li tuto funkci, lze tak dosáhnout potřebné teploty za kratší dobu. Tato funkce nastaví na určitou dobu nejvyšší teplotu a pak ji sníží na správné nastavení.

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

Zapnutí funkce pro varnou zónu: stiskněte

 (rozsvítí se ). Ihned stiskněte  (rozsvítí se ). Ihned stiskněte , dokud se nezobrazí správné nastavení teploty. Po třech sekundách se rozsvítí .

Vypnutí funkce: stiskněte .

5.5 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

. Rozsvítí se .

Vypnutí funkce: stiskněte  nebo .


5.6 Časovač

• Odpočítávání času



Tuto funkci můžete použít k nastavení délky jednoho vaření.


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



Nastavení varné zóny: opakovaně stiskněte


, dokud nezačne blikat kontrolka varné zóny.

Zapnutí funkce nebo změna času:

stiskněte  nebo  časovače a nastavte čas (00 - 99 minut). Když kontrolka varné zóny začne blikat, odpočítává se čas.


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




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

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



Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte .


• Minutka

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

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

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte .

Vypnutí funkce: stiskněte  a poté . Zbývajících čas se bude odpočítávat až do 00.

 Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.

5.7 Pauza

Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší teplotu.

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

Tato funkce nevypne funkce časovače.

Stisknutím zapnete danou funkci.

. Nastavení teploty je sníženo na hodnotu 1.

Funkci vypnete stisknutím . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.

5.8 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.

5.9 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

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

Pomocí varnou desku vypněte.

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

Pomocí varnou desku vypněte.

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

použít. Když varnou desku vypnete pomocí , funkce se opět zapne.

5.10 OffSound Control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)

Vypněte varnou desku. Na tři sekundy stiskněte . Displej se rozsvítí a zhasne. Na tři sekundy stiskněte . Zobrazí se nebo . Stisknutím Časovač 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.

5.11 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 . Zobrazí se
4. Stiskněte . P72 Rozsvítí se .
5. Stiskněte / časovače a nastavte výkon.

Stupně výkonu

Viz část „Technické údaje“.

- P72 — 7 200 W
- P15 — 1 500 W
- P20 — 2 000 W
- P25 — 2 500 W
- P30 — 3 000 W
- P35 — 3 500 W
- P40 — 4 000 W
- P45 — 4 500 W
- P50 — 5 000 W
- P60 — 6 000 W



POZOR!

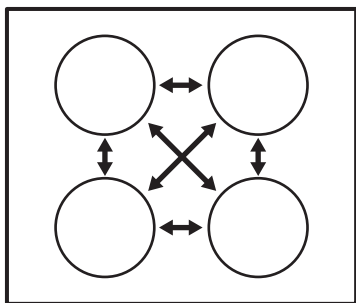
Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům domácí instalace.

5.12 Řízení výkonu

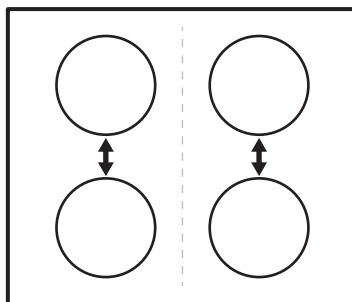
- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce. Viz obrázek.
- Každá fáze má maximální elektrické zatížení 3 600 W.
- Tato funkce rozděljuje výkon mezi varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Funkce se zapne, když celkové elektrické zatížení varných zón zapojených do jedné fáze 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.

Řízení výkonu s Omezení výkonu

Když nastavíte funkci Omezení výkonu na **6 000 W nebo méně**, výkon varné desky se rozdělí mezi všechny varné zóny.



Když nastavíte funkci Omezení výkonu na **6 000 W nebo více**, výkon varné desky se rozdělí mezi její levou a pravou stranu.



5.13 Hob²Hood

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



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

Automatický chod funkce

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

Automatické režimy

	Automa- tické osvětlení	Vaření ¹⁾	Smaže- ní ²⁾
Režim H0	Vypnout	Vypnout	Vypnout
Režim H1	Zapnout	Vypnout	Vypnout
Režim H2 ³⁾	Zapnout	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 1






	Automatické osvětlení	Vaření¹⁾	Smažení²⁾
Režim H3	Zapnout	Vypnout	Rychlost ventilátoru 1
Režim H4	Zapnout	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 1
Režim H5	Zapnout	Rychlost ventilátoru 1	Rychlost ventilátoru 2
Režim H6	Zapnout	Rychlost ventilátoru 2	Rychlost ventilátoru 3


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


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

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


Změna automatického režimu




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


 K přímému ovládní 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. Učiníte 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. Učiníte 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 ve varné nádobě velmi rychle.

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

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

Materiál nádobí

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

Nádoba je vhodná pro indukční varnou desku, jestliže:

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

Rozměry nádobí

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

ovládacího panelu. Mohlo by to ovlivnit fungování ovládacího panelu nebo náhodně zapnout funkce varné desky.



Viz „Technické údaje“.

6.2 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, bzuzčení: pracuje ventilátor.

Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu.


6.3 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 - 2.	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1 - 2.	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce.	10 - 40	Vaňte s pokličkou.
2. - 3.	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte.
3. - 4.	Podušení zeleniny, ryb, masa.	20 - 45	Přidejte několik polévkových lžic tekutiny.

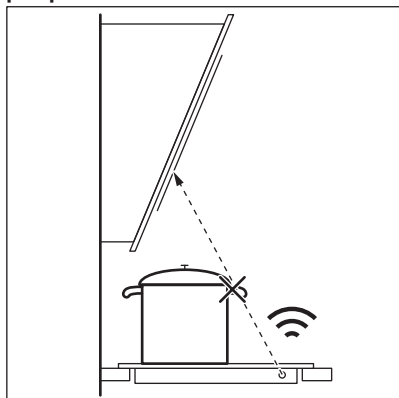
Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
4. - 5.	Vaření brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
4. - 5.	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek.	60 - 150	Až 3 l vody a přísady.
5. - 7	Mírně smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih.	dle potřeby	V polovině doby obraťte.
7 - 8	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky.	5 - 15	V polovině doby obraťte.
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků.		
	Vaření velkých množství vody. Je zapnutá funkce PowerBoost.		

6.4 Tipy a rady pro funkci Hob²Hood

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 vysokou nádobou). Viz obrázek.

Odsavač par na obrázku je uveden pouze pro příklad.



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

Odsavače par s funkcí Hob²Hood

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 zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Tepelný výkon nenastavíte do 10 sekund.	Zapněte varnou desku znovu a do 10 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Funkce Pauza je zapnutá.	Viz „Denní používání“.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.

Problém	Možná příčina	Řešení
Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něčím jste zakryli senzorové tlačítko ①.	Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Hob®Hood nefunguje.	Zakryli jste ovládací panel.	Odstraňte předmět z ovládacího panelu.
	Používáte velmi vysokou nádobu, která blokuje signál.	Použijte menší nádobu, změňte varnou zónu nebo ovládejte odsavač par ručně.
Funkce Automatický ohřev nefunguje.	Zóna je horká.	Nechte zónu dostatečně vychladnout.
	Je nastaven nejvyšší tepelný výkon.	Nejvyšší nastavení teploty má stejný výkon jako funkce.
Nastavení tepelného výkonu kolísá mezi dvěma stupni.	Funkce Řízení výkonu je zapnutá.	Viz „Denní používání“.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, velké nádoby použijte na zadních varných zónách.
Když se dotknete senzorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
L se rozsvítí.	Dětská bezpečnostní pojistka nebo Zámek je zapnutá.	Viz „Denní používání“.
F se rozsvítí.	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nádobí není vhodné.	Používejte vhodné nádoby. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý.	Používejte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.
E se rozsvítí a objeví se číslo.	U varné desky došlo k chybě.	Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud se E znovu rozsvítí, odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou desku opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Je slyšet nepřetržitě pípání.	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. Uvedte údaje z typového štítku. Uvedte 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

Model LIR60433
Typ 61 B4A 00 AD
Indukce 7.2 kW
Sér. č.
ELECTROLUX

PNC 949 492 344 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Vyrobeno v Rumunsku
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	3700	10	125 - 210
Levá zadní	1800	2800	10	145 - 180
Pravá přední	1400	2500	4	125 - 145
Pravá zadní	1800	2800	10	145 - 180

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

Pro dosažení nejlepších výsledků vaření použijte 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	LIR60433
Typ varné desky	Vestavná varná deska
Počet varných zón	4
Technologie ohřevu	Indukce

Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední	21,0 cm
	Levá zadní	18,0 cm
	Pravá přední	14,5 cm
	Pravá zadní	18,0 cm
Spotřeba energie varných zón (EC electric cooking)	Levá přední	178,4 Wh / kg
	Levá zadní	184,9 Wh / kg
	Pravá přední	183,2 Wh / kg
	Pravá zadní	184,9 Wh / kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)		182,9 Wh / kg

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

10.2 Úspora energie


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


- Při ohřevu vody používejte pouze takové množství, které potřebujete.

- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Před zapnutím varné zóny na ni položte varnou nádobu.
- Na menší varné zóny postavte menší varné nádoby.
- Postavte nádobu přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

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.

MÖTLEME TEILE

Täname, et ostsite Electroluxi seadme. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaaegset professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Geniaalne ja stiilne, loodud teile mõeldes. Selle kasutamisel võite olla alati kindel, et tulemused on suurepärased.

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:
www.electrolux.com/support



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil
www.registerelectrolux.com



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil
www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed: mudel, PNC, seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

Üldine teave ja vihjed

Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	41
2. OHUTUSJUHISED.....	43
3. PAIGALDAMINE.....	46
4. TOOTE KIRJELDUS.....	48
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	50
6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	54
7. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	56
8. VEAOTSING.....	56
9. TEHNILISED ANDMED.....	58
10. ENERGIATÕHUSUS.....	58
11. JÄÄTMEKÄITLUS.....	59

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 kasutamisega kaasnevaid ohte.
- Lapsed vanuses 3 kuni 8 aastat ning raske või keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest 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.
- HOIATUS! Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lastet 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 pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes 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 paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kõigi seadmete põhjas on jahutusventilaator.
- Kui seade paigaldatakse sahtli kohale:
 - Ärge hoidke seal väikseid esemeid või pabereid, mida õhupuhasti võib sisse imeda, sest see võib kahjustada jahutusventilaatorit või jahutussüsteemi.
 - Jälgige, et seadme põhja ja sahtlis olevate asjade vahele jääks vähemalt 2 cm vaba ruumi.
- Eemaldage kõik seadme alla kappi paigaldatud eralduspaneelid.

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab 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.
- 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 ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikut.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- 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 järelvalveta.
- 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. Elektrilöögi oht!
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toiduained kuumas õlisse, võib see hakata puitsima.



HOIATUS!

Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aineid. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.
- Väga kuumast õlist eralduvad aurud 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 kuumas nõukaant pliidi klaaspinnale.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ega laske nõudel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.
- 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 jahtuda.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks vee- või aurupihustit.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

2.5 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.
- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamiseseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

2.6 Jäätmekäitlus



HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

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

3. PAIGALDAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Enne paigaldamist

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

Seerianumber

3.2 Integreeritud 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 volitatud teeninduskeskusse.



HOIATUS!

Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.



ETTEVAATUST!

Ärge juhtmeotsi puurige ega jootke. See on keelatud.



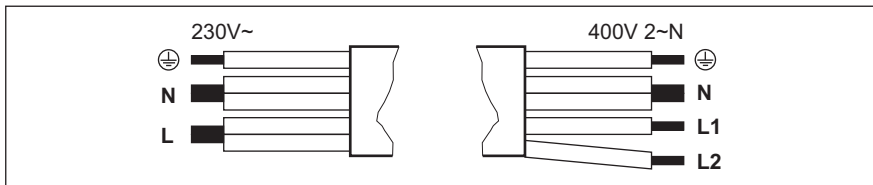
ETTEVAATUST!

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 mm² kaabliotsa muhv. (Vaja läheb spetsiaalset tööriista.)

Kaabli ristlõige



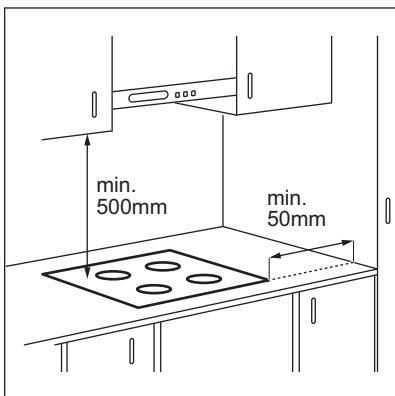
Ühefaasiline ühendus - 230 V~

Kahefaasiline ühendus - 400 V 2 ~ N

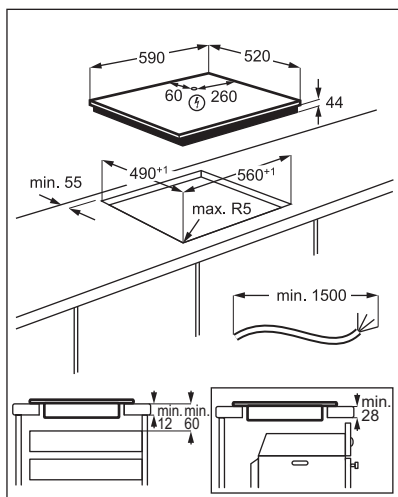
	Ühefaasiline ühendus - 230 V~	Kahefaasiline ühendus - 400 V 2 ~ N	
	Roheline – kollane	Roheline – kollane	
N	Sinine ja sinine	Sinine ja sinine	N
P	Must ja pruun	Must	L1
		Pruun	L2

3.4 Paigaldamine

Kui paigaldate pliidi õhupuhasti alla, vaadake õhupuhasti paigaldusjuhistest, milline peab olema seadmete vaheline minimaalne kaugus.

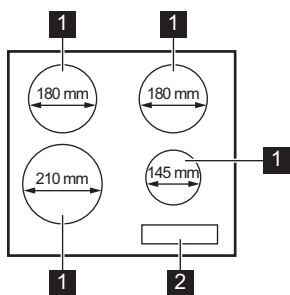


Kui seade paigaldatakse sahtli kohale, võivad seal olevad esemed toiduvalmistamise ajal pliidi ventilatsiooni tõttu soojaks minna.



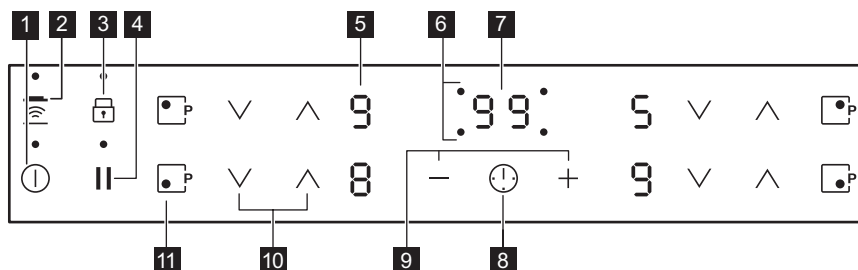
4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Keeduala paigutus



- 1 Induktsioonkeeduala
- 2 Juhtpaneel

4.2 Juhtpaneeli skeem



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

Sensorväli	Funktsioon	Märkus
1	ⓘ	SISSE / VÄLJA Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
2	🔥	Hob ² Hood Funktsiooni käitsirežiimi sisse- ja väljalülitamiseks.
3	🔒	Lukk / Lapselukk Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
4		Paus Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
5	-	Soojusastme näit Soojusastme näitamiseks.
6	-	Keeduväljade taimerindikaatorid Näitab, millise välja jaoks aeg on määratud.
7	-	Taimerinäidik Aja näitamiseks minutites.

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

4.3 Soojusastme näit

Ekraan	Kirjeldus
	Keeduväli on välja lülitatud.
	Keeduväli on sisse lülitatud. Täpp tähendab muudatust poole soojusastme võrra.
	Paus 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 jääkkuumuse indikaator)



HOIATUS!

/ / Jääkkuumusega kaasneb põletusohu.

Jääkkuumuse indikaatorid annavad ülevaate kasutatavate keeduväljade jääkkuumusest.

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 soojuse tõttu.


5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!



Vt ohutust 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. Kõlab helisignaali ja pliit lülitub välja. Eemaldage objekt või puhastage juhtpaneel.
- Pliit läheb liiga kuumaks (nt nõu on kuivalt plaadil). Enne kui pliiti uuesti kasutama hakkate, laske keedualal maha jahtuda.
- kasutate sobimatut keedunõud. Sümbol  süttib ja 2 minuti pärast lülitub keeduväli automaatselt välja.
- te pole keeduala välja lülitanud või soojusastet muutnud. Mõne aja möödudes süttib  ja pliit lülitub välja.

Soojusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:

Soojusaste	Pliit lülitub välja pärast
 1 - 2	6 tundi
3 - 4	5 tundi
5	4 tundi
6 - 9	1,5 tundi

5.3 Soojusaste

Soojusastme suurendamiseks puudutage . Soojusastme vähendamiseks puudutage

. Keeduvälja väljalülitamiseks puudutage samaaegselt  ja .





5.4 Automaatne soojenemine



Selle funktsiooni sisselülitamisel saavutate vajaliku soojusastme kiiremini. Selle funktsiooni puhul rakendatakse mõnda aega kõrgeimat soojusastet; seejärel seda vähendatakse, kuni jõutakse õige soojusastmeni.



Funktsiooni sisselülitamiseks peab keeduväli olema külm.

Keeduala jaoks funktsiooni

sisselülitamiseks: puudutage  ( süttib). Puudutage kohe  ( süttib).

Puudutage kohe , kuni ekraanil kuvatakse õige soojusaste. 3 sekundi pärast süttib .

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage .

5.5 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   süttib.


Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage  või .



5.6 Taimer

- **Pöördloenduse taimer**



Seda funktsiooni võite kasutada ühe küpsetusessiooni pikkuse valimiseks.


Kõigepealt valige keeduvälja soojusaste, seejärel funktsioon.

Keeduvälja valimine: puudutage järjest , kuni ilmub keeduvälja indikaator.


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

Järelejäänud aja kontrollimiseks: puudutage  keeduvälja valimiseks. Keeduvälja indikaator hakkab vilkuma. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.

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


 Kui aeg saab täis, vilgub **00** ja kostab helisignaal. Keeduvälja lülitub välja.

Heli peatamine: puudutage .

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

Funktsiooni sisselülitamiseks: puudutage taimeril  ja siis puudutage  või , et valida aeg. Kui aeg saab täis, kostab helisignaal ja **00** vilgub.

Heli peatamine: puudutage .

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage  ja seejärel . Järelejäänud aega loetakse tagurpidi kuni näiduni **00**.




 See funktsioon ei mõjuta keeduväljade tööd.

5.7 Paus

Funktsiooniga lülitatakse kõik kasutatavad keedualad madalaimale soojusastmele.

Kui funktsioon töötab, on juhtpaneelil kõik muud sümbolid lukustatud.



Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.


Puudutage , et funktsioon aktiveerida.  süttib. Soojusaste langeb tasemele 1. **Funktsiooni deaktiveerimiseks** puudutage . Süttib eelmine soojuse tase.

5.8 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 viimati kasutatud soojusaste.





 Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

5.9 Lapselukk




See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.



Funktsiooni sisselülitamiseks: käivitage pliit  abil. Ärge valige soojusastet. Puudutage  4 sekundit.  süttib. Lülitage pliit välja  abil.

Funktsiooni väljalülitamiseks: käivitage pliit  abil. Ärge valige soojusastet. Puudutage  4 sekundit.  süttib. Lülitage pliit välja  abil.

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

5.10 OffSound Control (helide sisse- ja väljalülitamine)

Lülitage pliiit välja. Puudutage ① 3 sekundi vältel. Ekraan süttib ja kustub. Puudutage 3 sekundit   või  süttib. Puudutage \pm alal Taimer, 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 ①
- Minutilugeja jõuab lõpule
- Pöördloenduse taimer jõuab lõpule
- kui juhtpaneelile midagi asetatakse.

5.11 Võimsuse piirang

Algselt on pliiit seadistatud kõrgeimale võimsustasemele.

Võimsustaseme suurendamiseks või vähendamiseks:

1. Lülitage pliiit välja.
2. Puudutage ① 3 sekundi vältel. Ekraan süttib ja kustub.
3. Puudutage  3 sekundit.  või  süttib.
4. Puudutage ①. P72 süttib.
5. Puudutage taimeril $- / +$, et valida võimsustase.

Võimsustasemed

Vt jaotist "Tehnilised andmed".

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



ETTEVAATUST!

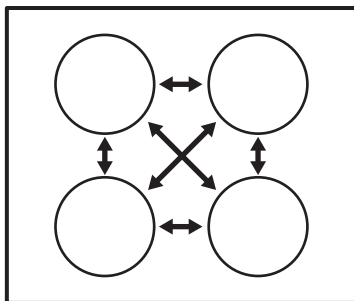
Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsele.

5.12 Toitehaldus

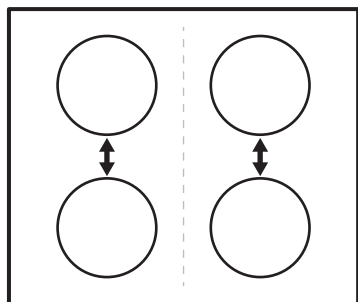
- Keedualad rühmitatakse vastavalt oma asukohale ja pliidi faaside arvule. Vaadake joonist.
- Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3600 W.
- Funktsioon jagab võimsuse samasse faasi ühendatud keedualade vahel.
- Funktsioon lülitub sisse, kui ühte faasi ühendatud keedualade koguvõimsus ületab 3600 W.
- 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 koos valikuga Võimsuse piirang

Kui seate Võimsuse piirang-funktsiooni tasemele **6000 W või vähem**, jaotatakse seadme võimsus kõigi küpsetusväljade vahel.



Kui seate Võimsuse piirang-funktsiooni tasemele **üle 6000 W**, jaotatakse pliidi võimsus vasaku ja parema poole vahel.



5.13 Hob²Hood

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

- i** Enamike õhupuhastite puhul on kaugjuhtimine vaikimisi välja lülitatud. Lülitage see enne funktsiooni kasutamist sisse. Lisateavet leiata 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 ventilaatori kiirust.

Automaatrežiimid

	Auto- maatne tuli	Keemi- ne ¹⁾	Praadimi- ne ²⁾
Režiim H0	Väljas	Väljas	Väljas
Režiim H1	Sees	Väljas	Väljas
Režiim H2 3)	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 1
Režiim H3	Sees	Väljas	Ventilaatori kiirus 1

	Auto- maatne tuli	Keemi- ne ¹⁾	Praadimi- ne ²⁾
Režiim H4	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 1
Režiim H5	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 2
Režiim H6	Sees	Ventilaatori kiirus 2	Ventilaatori kiirus 3

- 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.

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

- i** Kui lõpetate söögivalmistamise 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 pliiit 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 Keeduõud



Induktsiooniladel tekib tugev elektromagnetväli kooгинõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsiooniladega sobivaid nõusid.

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

Keedunõu materjal

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

Keedunõud võib induktsioonpliidiplaadil kasutada, kui:

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

Keedunõu mõõtmed

- Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.
- Keeduala tõhusus sõltub keedunõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.
- Nii ohutuse kui ka optimaalsete toiduvalmistlemuste huvides ärge

kasutage keedunõusid, mis on suuremad jaotises "Keedualade spetsifikatsioon" nimetatutest. Väلتige toiduvalmistamise ajal keedunõude hoidmist juhtpaneeli läheduses. See võib mõjutada juhtpaneeli funktsioneerimist või võib juhuslikult aktiveerida pliidiplaadi funktsioonid.



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 Näiteid pliidi kasutamisest

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



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

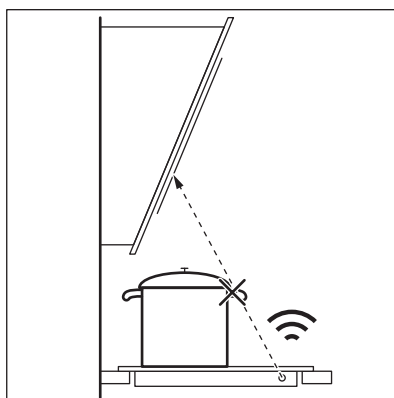
Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
☐ - 1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.
1 - 2.	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.
1 - 2.	Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Valmistage kaane all.
2. - 3.	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada.
3. - 4.	Köögiviljade, kala ja liha aurutamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
4. - 5.	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
4. - 5.	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku ning komponendid.
5. - 7	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
7 - 8	Tugev praadimine, praetud kartulid, riibiliha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.
9	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.		
☐ P	Suure koguse vee keetmine. PowerBoost on sisse lülitatud.		

6.4 Näpunäiteid Hob²Hood kasutamiseks

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 selliseid seadmeid pliidi läheduses, kui Hob²Hood on sees.

Õhupuhastid Hob²Hood 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, rasvapekid, läikivad metalsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrsiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidipinda.

8. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplaat ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik.	Kontrollige, kas pliidiplaat on õigesti elektrivõrku ühendatud.
	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Te ei vali 10 sekundi jooksul soojustaset.	Käivitage pliidiplaat uuesti ja seadke soojustaste vähemalt 10 sekundi jooksul.
	Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala.	Puudutage ainult ühte puuteala.
	Paus on sisse lülitatud.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
	Juhtpaneelil on vesi või rasvapekid.	Puhastage juhtpaneel.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Kostab helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaali.	Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.	Eemaldage andurialadelt mistahes esemed.
Pliidiplaat lülitub välja.	Olete asetanud midagi andurialale ① .	Eemaldage andurialalt mistahes esemed.
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Ala ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või andur on kahjustunud.	Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
Hob ² Hood ei tööta.	Olete juhtpaneeli kinni katnud.	Eemaldage juhtpaneelilt mistahes esemed.
	Kasutate väga kõrget nõud, mis blokeerib signaali.	Kasutage väiksemat nõud, vahetage keeduala või kasutage õhupuhastit kätsi.
Automaatne soojenemine funktsioon ei tööta.	Ala on kuum.	Laske alal piisavalt maha jahtuda.
	Valitud on kõrgeim soojusaste.	Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui funktsioonil.
Soojusaste lülitub ühelt astmelt teisele.	Toitehaldus on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Andurialad muutuvad kuumaks.	Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtelementidele liiga lähedale.	Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele.
Kui puudutate paneeli andurialasid, puudub heli.	Helid on välja lülitatud.	Lülitage heli sisse. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
L	Lapselukk või Lukk on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
F	Alal ei ole ühtegi keedunõud.	Asetage alale kööginõu.
	Kasutate ebasobivat nõud.	Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Nõu põhja läbimõõt on liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
E ja number lülitub sisse.	Pliidiplaadil on tõrge.	Lülitage pliidiplaat välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui E süttib uuesti, eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Lülitage pliidiplaat vooluvõrku tagasi 30 sekundi pärast. Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
Võite kuulda pidevat helisignaali.	Elektriühendus ei ole nõuetekohane.	Eemaldage pliidiplaat 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 leiate 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 leiate garantiibrošüürist.

9. TEHNILISED ANDMED

9.1 Andmeplaat

Mudel LIR60433
Tüüp 61 B4A 00 AD
Induktsioon 7.2 kW
Seerianr.
ELECTROLUX

Tootenumber PNC 949 492 344 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Valmistatud Rumeenias
7.2 kW



9.2 Keedualade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (maks. soojusaste) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimumkestus [min]	Nõu läbimõõt [mm]
Vasakpoolne eesmine	2300	3700	10	125 - 210
Vasakpoolne tagumine	1800	2800	10	145 - 180
Parempoolne eesmine	1400	2500	4	125 - 145
Parempoolne tagumine	1800	2800	10	145 - 180

Keeduväljade võimsus võib vähesel määral erineda tabelis toodud andmetest. See 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	LIR60433
Keeduplaadi tüüp	Integreeritud pliit
Keeduväljade arv	4
Kuumutamiseviis	Induktsioon

Ringikujuliste keeduväljade läbimõõt (Ø)	Vasakpoolne eesmine	21,0 cm
	Vasakpoolne tagumine	18,0 cm
	Parempoolne eesmine	14,5 cm
	Parempoolne tagumine	18,0 cm
Keeduvälja energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasakpoolne eesmine	178,4 Wh/kg
	Vasakpoolne tagumine	184,9 Wh/kg
	Parempoolne eesmine	183,2 Wh/kg
	Parempoolne tagumine	184,9 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)		182,9 Wh/kg

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


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 kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

SINUN PARHAAKSESI

Kiitos, kun valitsit Electrolux-laitteen. Olet valinnut tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana hankittuun kokemukseen ja innovaatioon. Kekseliäs ja tyylikäs laite, joka on suunniteltu sinua varten. Laitetta käyttäessäsi voit olla aina varma erinomaisista tuloksista.

Tervetuloa Electroluxiin.

Vieraile verkkosivullamme:



Saat käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita sekä huolto- ja korjausohjeita:

www.electrolux.com/support



Rekisteröi tuotteesi saadaksesi parempaa huoltoa:

www.registerelectrolux.com



Osta laitteeseesi lisävarusteita, kulutustuotteita ja alkuperäisiä varaosia:

www.electrolux.com/shop

ASIAKASPALVELU

Käytä aina alkuperäisiä varaosia.


Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme:

Malli, PNC-tuotenumero, sarjanumero.

Tiedot löytyvät arvokilvestä.

 Varoitus / Varotoimi- ja turvallisuustietoja

 Yleistietoa ja vinkkejä

 Ympäristönsuojelutietoja

Oikeus muutoksiin pidätetään.

SISÄLTÖ

1. TURVALLISUUSTIEDOT.....	60
2. TURVALLISUUSOHJEET.....	62
3. ASENNUKSEN.....	65
4. TUOTEKUVAUS.....	67
5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ.....	69
6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA.....	73
7. HOITO JA PUHDISTUS.....	75
8. VIANMÄÄRITYS.....	76
9. TEKNISET TIEDOT.....	77
10. ENERGIATEHOKKUUS.....	78
11. YMPÄRISTÖNSUOJELU.....	79

1. TURVALLISUUSTIEDOT

Lue laitteen mukana toimitetut ohjeet ennen laitteen asennusta ja käyttöä. Valmistaja ei ota vastuuta

henkilövahingoista tai vahingoista, jotka aiheutuvat virheellisestä asennuksesta tai käytöstä. Säilytä ohjeita aina varmassa ja helppopääsyisessä paikassa tulevia käyttökertoja varten.

1.1 Lasten ja taitamattomien henkilöiden turvallisuus

- Vähintään 8 vuotta täyttäneet lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt eivät ole tähän riittäviä tai joilla ei ole laitteen tuntemusta tai kokemusta sen käytöstä, saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan silloin, kun heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo ja ohjaa heitä käyttämään laitetta turvallisesti ja ymmärtämään sen käyttöön liittyvät vaarat.
- Laite on pidettävä 3-8-vuotiaiden lasten ja erittäin vakavasti liikuntarajoitteisten henkilöiden ulottumattomissa, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Alle 3-vuotiaat lapset tulee pitää kaukana laitteesta, ellei heitä valvota jatkuvasti.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Kaikki pakkaukset tulee pitää lasten ulottumattomissa ja hävittää asianmukaisesti.
- VAROITUS: Pidä lapset ja kotieläimet poissa laitteen luota silloin, kun se on toiminnassa tai se jäähtyy. Laitteen kosketettavissa olevat osat voivat kuumentua käytön aikana.
- Jos laitteessa on lapsilukko, se tulee kytkeä päälle.
- Lapset eivät saa puhdistaa laitetta tai suorittaa laitteeseen käyttäjän huoltotoimenpiteitä.

1.2 Yleiset turvallisuusohjeet

- VAROITUS: Laite ja näkyvissä olevat osat kuumenevat käytön aikana. Varo koskettamasta uunin lämmitysvastuksia.
- VAROITUS: Rasvalla tai öljyllä kypsentäminen ilman valvontaa voi olla vaarallista ja se voi johtaa tulipaloon.

- Älä KOSKAAN yritä sammuttaa tulta vedellä, vaan kytke laite pois toiminnasta ja peitä sitten liekit esimerkiksi kannella tai sammutuspeitteellä.
- HUOMAUTUS: Laitteeseen ei saa liittää ulkoista kytkintä, kuten ajastinta, eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka sähkölaitos säännöllisin väliajoin kytkee päälle/pois päältä.
- HUOMAUTUS: Ruoan kypsymistä tulee valvoa. Lyhytaikaista ruoan kypsymistä on valvottava jatkuvasti.
- VAROITUS: Tulipalon vaara: Älä säilytä mitään keittotason päällä.
- Metalliesineitä, kuten veitsiä, haarukoita, lusikoita ja kansia ei saa asettaa keittotasolle, koska ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta ennen kuin se on asennettu kalusteeseen.
- Laitteen puhdistuksessa ei saa käyttää painepesuria.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen, vaan kytke keittotason vastus pois päältä vääntimellä.
- Jos keraaminen/lasipinta on vaurioitunut, katkaise virta laitteesta ja irrota pistoke pistorasiasta. Jos laite on liitetty sähköverkkoon suoraan kytkentäkoteloa käyttäen, irrota sulake virran katkaisemiseksi laitteesta. Ota joka tapauksessa yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Jos virtajohto vaurioituu, sen saa vaaratilanteiden välttämiseksi vaihtaa vain valmistaja, valtuutettu huoltoliike tai vastaava ammattitaitoinen henkilö.
- VAROITUS: Käytä ainoastaan kodinkoneen valmistajan suunnittelemaa keittotason suoja, laitteen valmistajan käyttöohjeessa määritetyjä suoja tai keittotason mukana toimitettuja suoja. Virheellisten suojien käyttö voi aiheuttaa onnettomuuksia.

2. TURVALLISUUSOHJEET

2.1 Asennus



VAROITUS!

Asennuksen saa suorittaa vain ammattitaitoinen henkilö.



VAROITUS!

Virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja tai laitteen vaurioitumisen.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit.

- Vaurioitunutta laitetta ei saa asentaa tai käyttää.
- Noudata koneen mukana toimitettuja asennusohjeita.
- Noudata mainittuja vähimmäisetäisyyksiä muihin laitteisiin ja kalusteisiin.
- Siirrä laitetta aina varoen, sillä se on raskas. Käytä aina suojakäsineitä ja suojaavia jalkineita.
- Tiivistä pinnat tiivisteaineella estääksesi kosteuden aiheuttaman turpoamisen.
- Suojaa laitteen alaosa höyryltä ja kosteudelta.
- Älä asenna laitetta oven viereen tai ikkunan alapuolelle. Tällöin keittoastioiden putoaminen laitteesta vältetään oven tai ikkunan avaamisen yhteydessä.
- Kunkin laitteen alaosassa on jäähdytyspuhaltimet.
- Jos laite asennetaan laatikon yläpuolelle:
 - Älä säilytä laatikossa pieniä kappaleita tai paperiarkkeja, jotka voivat päästä laitteeseen. Muutoin ne voivat vahingoittaa jäähdytyspuhaltimia tai heikentää jäähdytysjärjestelmän tehoa.
 - Varmista, että laitteen alaosan ja laatikossa säilytettävien esineiden välinen etäisyys on vähintään 2 cm.
- Poista laitteen alla olevaan kaappiin mahdollisesti asennetut erotuslevyt.

2.2 Sähköliitännät



VAROITUS!

Tulipalo- ja sähköiskuvaara.

- Kaikki sähkökytkennät tulee jättää asiantuntevan sähköasentajan vastuulle.
- Laite on kytkettävä maadoitettuun pistorasiaan.
- Ennen toimenpiteiden suorittamista tulee varmistaa, että laite on irrotettu sähköverkosta.
- Varmista, että arvokilvessä olevat parametrit ovat verkkovirtalähteen sähköarvojen mukaisia.
- Varmista, että laite on asennettu oikein. Löysät tai vääränlaiset virtajohtot tai pistokkeet (jos olemassa) voivat aiheuttaa liittimen ylikuumentumisen.
- Käytä oikeaa virtajohtoa.
- Varo, ettei virtajohto takerru kiinni mihinkään.

- Varmista, että iskusuojaus on asennettu.
- Käytä kaapelissa vedonpoistajaa.
- Varmista, ettei virtajohto tai pistoke (jos olemassa) kosketa kuumaan laitteeseen tai kuumiin keittoastioihin, kun liität laitteen lähellä oleviin pistorasioihin.
- Älä käytä jakorasioita tai jatkojohtoja.
- Varmista, ettei pistoke (jos olemassa) tai virtajohto vaurioidu. Ota yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseemme tai sähköasentajaan vaurioituneen virtajohtoon vaihtamiseksi.
- Jännitteenalaisen ja eristettyjen osien suojaat tulee asentaa niin, ettei niiden irrotus onnistu ilman työkaluja.
- Kytke pistoke pistorasiaan vasta asennuksen jälkeen. Varmista, että laitteen verkkovirtakytkentä on ulottuvilla laitteen asennuksen jälkeen.
- Jos pistoke on löysästi kiinni virtajohtossa, älä kiinnitä sitä pistorasiaan.
- Älä vedä virtajohtosta pistoketta irrottaessasi. Vedä aina pistokkeesta.
- Käytä vain asianmukaisia eristyslaitteita: suojakytkimet, sulakkeet (ruuvattavat sulakkeet on irrotettava kannasta), vikavirtakytkimet ja kontaktorit.
- Sähköasennuksessa on oltava erotin, joka mahdollistaa laitteen irrottamisen sähköverkosta kaikista navoista. Erottimen kontaktiaukon leveys on oltava vähintään 3 mm.

2.3 Käyttö



VAROITUS!

Henkilövahinkojen, palovammojen ja sähköiskujen vaara.

- Poista kaikki pakkausmateriaalit, merkit ja suojakalvot (jos olemassa) ennen käyttöönottoa.
- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.
- Älä muuta laitteen teknisiä ominaisuuksia.
- Varmista, ettei tuuletusaukoissa ole esteitä.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaa toiminnan aikana.
- Kytke keittoalue aina off-asentoon käytön jälkeen.
- Älä luota keittoastian tunnistimeen.

- Älä aseta ruokavälineitä tai kattiloiden kansia keittoalueille. Ne voivat kuumentua.
- Älä käytä laitetta märillä käsillä tai kun se on kosketuksissa veteen.
- Älä käytä laitetta työtasona tai säilytystasona.
- Jos laitteen pinnassa on säröjä, irrota laite välittömästi sähköverkosta. Täten vältetään sähköiskut.
- Sydämentahdistimia käyttävien henkilöiden on säilytettävä vähintään 30 cm:n turvaetäisyys induktiokeittoalueisiin laitteen ollessa toiminnassa.
- Öljy voi roiskua, kun asetat ruoka-aineksiä kuumaan öljyyn.



VAROITUS!

Tulipalo- ja räjähdysvaara.

- Kuumista rasvoista ja öljyistä voi päästä syttyviä höyryjä. Pidä liekit tai kuumat esineet kaukana rasvoista ja öljyistä, kun käytät niitä ruoanvalmistukseen.
- Erittäin kuumasta öljystä pääsevät höyryt voivat sytyttää tulipalon.
- Käytetty öljy, jossa voi olla ruoka-aineksiä jäämiä, voi aiheuttaa tulipalon alhaisemmassa lämpötilassa kuin ensimmäistä kertaa käytettävä öljy.
- Älä aseta laitteeseen, sen lähelle tai päälle syttyviä tuotteita tai syttyviin tuotteisiin kostutettuja esineitä.



VAROITUS!

Laitte voi muutoin vaurioitua.

- Älä pidä kuumaa keittoastiaa käyttöpaneelin päällä.
- Älä aseta kuumaa keittoastian kantta keittotason lasipinnalle.
- Älä anna keittoastioiden kiehua kuiviin.
- Älä anna esineiden tai keittoastioiden pudota laitteen päälle. Pinta voi vaurioitua.
- Älä kytke keittoalueita toimintaan keittoastian ollessa tyhjä tai ilman keittoastiaa.
- Älä aseta alumiinifoliota laitteen päälle.
- Valuraudasta tai -alumiinista valmistetut tai vaurioituneen pohjan omaavat

keittoastiat voivat naarmuttaa lasi- tai keraamista pintaa. Nosta ne aina irti keittotasosta liikuttamisen aikana.

- Tämä laite on tarkoitettu ainoastaan ruoanlaittoon. Sitä ei saa käyttää muihin tarkoituksiin, esimerkiksi huoneen lämmittämiseen.

2.4 Hoito ja puhdistus

- Puhdista laite säännöllisesti, jotta pintamateriaali pysyisi hyväkuntoisena.
- Kytke virta pois laitteesta ja anna sen jäähtyä, ennen kuin aloitat puhdistuksen
- Älä suihkuta vettä tai käytä höyryä laitteen puhdistamiseen.
- Puhdista laite kostealla pehmeällä liinalla. Käytä ainoastaan mietoja pesuaineita. Älä käytä hankausainetta, hankaavia pesulappuja, liuottimia tai metalliesineitä.

2.5 Huolto

- Laitteen korjaukseen liittyvissä asioissa tulee ottaa yhteyttä valtuutettuun huoltopalveluun. Ainoastaan alkuperäisiä varaosia saa käyttää.
- Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

2.6 Hävittäminen



VAROITUS!

Henkilövahinko- tai tukehtumisvaara.

- Kysy lisätietoa laitteen oikeaoppisesta hävittämisestä paikalliselta viranomaiselta.
- Irrota pistoke pistorasiasta.
- Leikkaa virtajohto laitteen läheltä ja hävitä se.

3. ASENNUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

3.1 Ennen asentamista

Kirjoita alla olevat tiedot ylös arvokilvestä ennen keittotason asentamista. Arvokilpi sijaitsee keittotason pohjassa.

Sarjanumero

3.2 Kalusteeseen sijoitettavat keittotasot

Kalusteeseen sijoitettavia keittotasoja saa käyttää vasta, kun ne on asennettu sopiviin, määräystenmukaisiin kalusteisiin ja työtasoihin.

3.3 Liitäntäjohto

- Keittotason mukana toimitetaan liitäntäjohto.
- Vaurioitunut virtajohto on vaihdettava ainoastaan varaosana toimitettuun

johtoon. Ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.



VAROITUS!

Sähköytkenät saa suorittaa vain asiantunteva sähköasentaja.



HUOMIO!

Johtimen päitä ei saa porata tai hitsata. Se on kiellettyä.



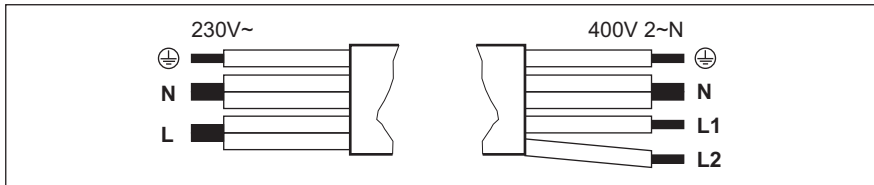
HUOMIO!

Kaapelia ei saa liittää, jos sen päässä ei ole holkkia.

Kaksivaiheinen liitäntä

- Irrota kaapeli ja holkki mustasta ja ruskeasta johtimesta.
- Irrota ruskea ja mustan kaapelin päässä oleva eriste.
- Kiinnitä uusi johdin ja holkki 1,5 mm² kaapelin päihin. (edellyttää erikoistyökälun).

Kaapelin poikkileikkaus



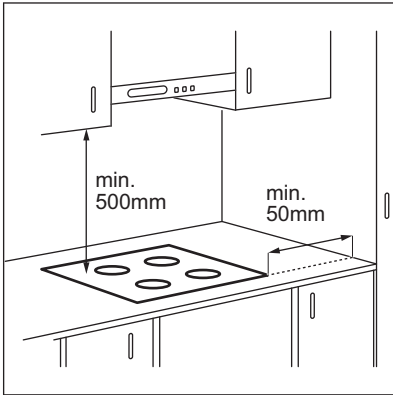
Yksivaiheinen liitäntä - 230 V~

Kaksivaiheinen liitäntä - 400 V 2 ~ N

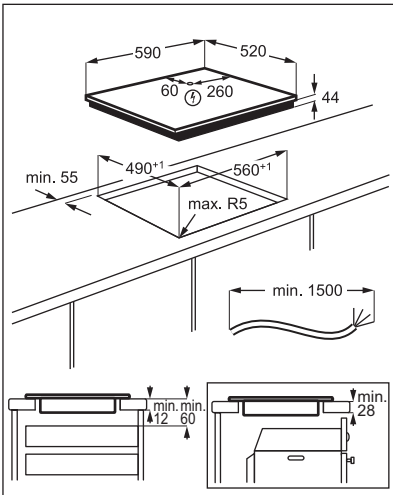
	Vihreä/keltainen	Vihreä/keltainen	
N	Sininen ja sininen	Sininen ja sininen	N
L	Musta ja ruskea	Musta	L1
		Ruskea	L2

3.4 Asennus

Jos keittotaso asennetaan liesituulettimen alapuolelle, katso laitteiden välinen vähimmäisetäisyys liesituulettimen asennusohjeista.



Jos laite on asennettu laatikon yläpuolelle, laatikossa olevat esineet voivat lämmetä ruoanlaiton aikana keittotason ilmanvaihdon seurauksena.



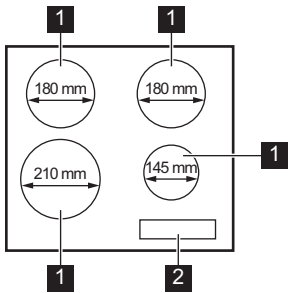
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
 Induction Hob - Worktop installation



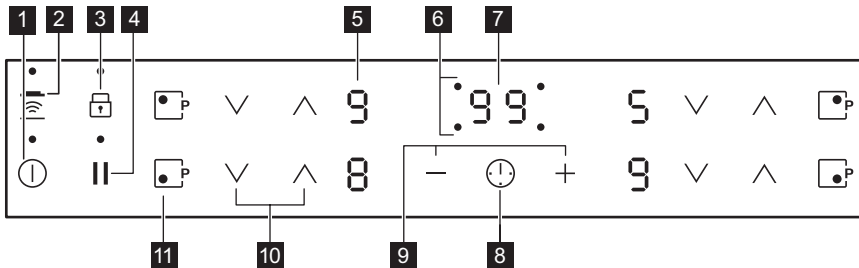
4. TUOTEKUVAUS

4.1 Keittoaluejärjestely






- 1 Induktiokeittoalue
- 2 Käyttöpaneeli

4.2 Käyttöpaneelin painikkeet













Laitetta käytetään kosketuspainikkeilla. Näytöt, merkivalot ja äänimerkit ilmaisevat, mitkä toiminnot ovat käytössä.

Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
1	ⓘ	PÄÄLLE / POIS Keittotason kytkeminen päälle ja pois päältä.
2	Hob²Hood	Toiminnon manuaalisen tilan kytkeminen päälle ja pois päältä.
3	Lukitus / Uunin lapsilukko	Käyttöpaneelin lukitseminen/lukituksen poistaminen.
4		Keskeytä Toiminnon kytkeminen päälle ja pois päältä.
5	-	Tehotason näyttö Tehotason näyttäminen.
6	-	Keittoalueiden ajastimen ilmaiset Aika-asetusta koskevan keittoalueen osoittaminen.

Kosketuspainike	Toiminto	Kuvaus
7	-	Ajastimen näyttö
8		Ajan osoittaminen minuutteina.
9	+ / -	Keittoalueen valitseminen.
10		Ajan lisääminen tai vähentäminen.
11		Tehotason säätäminen.
	PowerBoost	Toiminnon kytkeminen toimintaan.


4.3 Tehotasojen näytöt

Näyttö	Kuvaus
	Keittoalue on kytketty pois toiminnasta.
	Keittoalue on toiminnassa. Piste tarkoittaa puolen asteen muutosta lämmitystasossa.
	Keskeytä on kytketty päälle.
	Automaattinen kuumennus on kytketty päälle.
	PowerBoost on kytketty päälle.
 + numero	Toimintahäiriö.
	OptiHeat Control (3-vaiheinen jälkilämmön merkkivalo): edelleen toiminnassa / lämpimänä pito / jälkilämpö.
	Lukitus / Uunin lapsilukko on kytketty päälle.
	Keittoastia on sopimaton tai liian pieni, tai keittoalueella ei ole astiaa.
	Automaattinen virrankatkaisu on kytketty päälle.

4.4 OptiHeat Control (3-vaiheinen jälkilämmön merkkivalo)



VAROITUS!

 Palovammojen vaara on olemassa jälkilämmön vuoksi.

Merkkivalot ilmoittavat käytössä olevien keittoalueiden jälkilämmön tason. Vierellä

olevien keittoalueiden merkkivalot voivat myös syttyä, vaikka ne eivät olisi käytössä.

Induktiokeittoalueella kypsennyksen vaatima lämpö kohdistuu suoraan keittoastian pohjaan. Keittoastian lämpö kuumentaa keraamisen pinnan.

5. PÄIVITTÄINEN KÄYTTÖ



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

5.1 Kytkeminen toimintaan ja pois toiminnasta

Keittotasoa kytetään toimintaan ja pois toiminnasta koskettamalla painiketta ① sekunnin ajan.

5.2 Automaattinen virrankatkaisu

Toiminto katkaisee virran automaattisesti keittotasosta seuraavissa tilanteissa:

- Kaikki keittoalueet on kytketty pois toiminnasta.
- Et aseta tehotasoa kytkettyäsi keittotason toimintaan.
- Käyttöpaneelin päälle on roiskunut jotakin tai sen päälle on asetettu jotakin (pannu, liina, jne.) yli 10 sekunnin ajaksi. Keittotasosta kuuluu äänimerkki ja se kytketty pois toiminnasta. Ota esine pois tai pyyhi käyttöpaneeli.
- Keittoalue ylikuumenee (esimerkiksi kun neste kiehuu kuiviin paistinpannalla). Anna keittoalueen jäähtyä ennen kuin käytät keittoaluetta uudelleen.
- Keittoastia on vääranlainen. Symboli syttyy ja keittoalue kytketty automaattisesti pois toiminnasta 2 minuutin kuluttua.
- Keittoaluetta ei kytketä pois toiminnasta eikä tehotasoa muuteta. Jonkin ajan kuluttua merkkivalo syttyy ja laite kytketty pois toiminnasta.

Tehotason ja keittotason sammumisajan suhde:

Tehotaso	Keittotason pois kytketympäaika
1 - 2	6 tuntia
3 - 4	5 tuntia
5	4 tuntia
6 - 9	1,5 tunti

5.3 Tehotaso

Tehotasoa nostetaan koskettamalla painiketta . Tehotasoa lasketaan koskettamalla painiketta . Keittoalue kytketään pois toiminnasta koskettamalla samanaikaisesti painikkeita ja .

5.4 Automaattinen kuumennus

Jos tämä toiminto kytketään toimintaan, haluttu tehotaso voidaan saavuttaa nopeammin. Toiminto asettaa korkeimman tehotason joksikin aikaa, ja laskee tehotason sen jälkeen oikeaan asetukseen.



Toiminnon toimintaan kytkeminen edellyttää, että keittoalue on kylmä.

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa (syttyy).

Kosketa heti painiketta (syttyy).

Kosketa heti -painiketta, kunnes oikea tehotaso tulee näkyviin. Kolmen sekunnin kuluttua syttyy .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta .

5.5 PowerBoost

Kyseyen toiminto lisää induktiokeittoalueiden käytettävissä olevaa tehoa. Toiminto voidaan kytkeä toimintaan induktiokeittoalueelle vain rajoitetuksi ajaksi. Tämän jälkeen induktiokeittoalue kytketty automaattisesti takaisin korkeimmalle tehotasolle.



Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

Kytke toiminto toimintaan

keittoalueeseen: kosketa (syttyy).

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta tai .


5.6 Ajastin

• Ajanlaskenta-automatiikka



Voit käyttää tätä toimintoa yksittäisen ruoanlaittojakson keston asettamiseen.

Aseta ensin keittoalueen tehotaso ja sen jälkeen toiminto.


Keittoalueen asettaminen: kosketa

painiketta  toistuvasti, kunnes keittoalueen merkkivalo syttyy.



Toiminnon kytkeminen toimintaan tai ajan

muuttaminen: kosketa ajastimen  tai  -painiketta ja aseta aika (00 - 99 minuuttia). Kun keittoalueen merkkivalo alkaa vilkkumaan, ajan laskenta on käynnissä.

Jäljellä olevan ajan tarkistaminen: kosketa

painiketta  haluamasi keittoalueen asettamiseksi. Keittoalueen merkkivalo vilkkuu. Jäljellä oleva aika näkyy näytössä.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:


kosketa painiketta  haluamasi keittoalueen asettamiseksi ja kosketa sitten . Jäljellä oleva aika näkyy näytössä laskien arvoon 00. Keittoalueen merkkivalo sammuu.






Kun ajanlaskenta päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00. Keittoalue kytkeytyy pois toiminnasta.

Äänimerkin deaktivointi: kosketa painiketta .

• Hälytinajastin

Voit käyttää tätä toimintoa keittotason ollessa toiminnassa ja keittoalueiden ollessa pois toiminnasta. Tehotason näytössä näkyy .


Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa ajastimen  -painiketta ja sitten  tai  -painiketta ja aseta aika. Kun ajanlaskenta päättyy, laitteesta kuuluu äänimerkki ja näytössä vilkkuu 00.

Äänimerkin deaktivointi: kosketa painiketta .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta  ja sen jälkeen

painiketta . Jäljellä oleva aika näkyy näytössä laskien arvoon 00.



Toiminnolla ei ole vaikutusta keittoalueiden toimintaan.

5.7 Keskeytä

Kyseen toiminto kytkee kaikki toiminnassa olevat keittoalueet alhaisimpaan tehotasoon.


Kaikki muut käyttöpaneelin symbolit lukittuvat toiminnon ollessa toiminnassa.

Toiminto ei peruuta asetettuja ajastuksia.

Aktivoi toiminto koskettamalla painiketta .

 syttyy. Tehotaso laskee arvoon 1.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta . Edellinen tehotaso palautuu.

5.8 Lukitus

Voit lukita käyttöpaneelin keittoalueiden toimiessa. Lukitseminen estää tehotason muuttamisen vahingossa.

Aseta ensin tehotaso.

Toiminnon kytkeminen toimintaan:

kosketa painiketta .  syttyy neljän sekunnin ajaksi. Ajastin toimii edelleen.

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:

kosketa painiketta . Edellinen tehotaso kytkeytyy päälle.







Kun sammutat keittotason, myös tämä toiminto sammuu.

5.9 Uunin lapsilukko

Toiminto estää keittotason käyttämisen vahingossa.




Toiminnon kytkeminen toimintaan: kytke



keittotaso toimintaan painikkeella . Älä valitse tehotasoa. Kosketa painiketta .



neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotaso pois toiminnasta painikkeella .

Toiminnon kytkeminen pois toiminnasta:





kytke keittotaso toimintaan painikkeella .


Älä valitse tehotasoa. Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan.  syttyy. Kytke keittotasoa pois toiminnasta painikkeella .



Voit ohittaa toiminnon vain yhtä keittoaikaa koskien: Kytke keittotasoa toimintaan painikkeella .  syttyy.

Kosketa painiketta  neljän sekunnin ajan. **Aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.** Nyt voit käyttää keittotasoa. Kun kytket keittotason pois päältä painikkeella , toiminto on edelleen kytkettynä.


5.10 OffSound Control (Äänimerkkien poistaminen käytöstä ja käyttöön ottaminen)


Kytke keittotasoa pois päältä. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan. Näyttö syttyy ja sammuu. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.  tai  syttyy.

Kosketa  -painiketta Ajastin seuraavien asetusten valitsemiseksi:

-  - äänimerkit pois käytöstä
-  - äänimerkit käytössä

Vahvasta valinta odottamalla, kunnes keittotasoa kytkeytyy automaattisesti pois päältä.


Kun toiminto on asetettu asentoon , äänimerkit kuuluvat vain seuraavissa tapauksissa:







- kosketat painiketta 
- Hälytinajastin laskee
- Ajanlaskenta-automatiikka laskee
- käyttöpaneelin päälle asetetaan jokin esine.

5.11 Tehoraja

Keittotason tehotaso on korkein mahdollinen toimituksen yhteydessä.

Tehotasoa voidaan laskea ja nostaa seuraavasti:

1. Kytke keittotasoa pois päältä.
2. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan. Näyttö syttyy ja sammuu.

3. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.  tai  syttyy.
4. Kosketa painiketta . P72 syttyy.
5. Aseta tehotaso koskettamalla ajastimen painiketta  / .

Tehotasot

Lue ohjeet kohdasta "Tekniset tiedot".

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



HUOMIO!

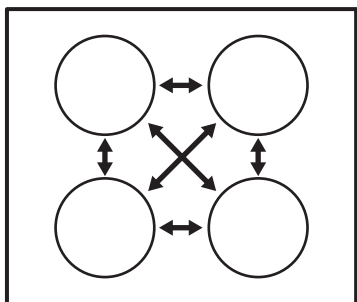
Varmista, että valittu tehotaso sopii rakennuksen sulakkeisiin.

5.12 Tehonhallinta

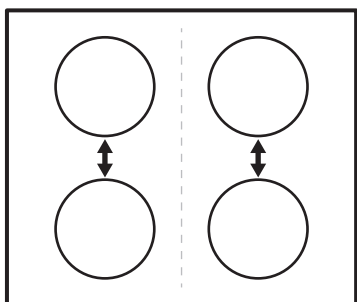
- Keittoalueet on ryhmitetty keittotason vaiheiden sijainnin ja määrän mukaan. Katso kuva.
- Kunkin vaiheen maksimisähkökuormitus on 3600 W.
- Toiminto jakaa virran samaan vaiheeseen kytkettyihin keittoalueisiin.
- Toiminto kytkeytyy toimintaan, kun yksivaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden kokonaissähkökuormitus on yli 3600 W.
- Toiminto laskee samaan vaiheeseen kytkettyjen keittoalueiden tehoa.
- Alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttö muuttuu valitun tehotason ja alhaisemman tehotason välillä. Jonkin ajan kuluttua alhaisempi tehotaso jää näkymään alhaisemman tehon omaavien alueiden tehotasonäyttöön.

Tehonhallinta jossa Tehoraja

Kun Tehoraja-toiminto asetetaan korkeintaan arvoon **6000 W**, keittotason teho jakautuu kaikkiin keittoalueisiin.



Kun Tehoraja-toimintoon asetetaan yli **6000 W**:n tehotaso, keittotason teho jakautuu sen vasemmalle ja oikealle puolelle.



5.13 Hob²Hood

Kyseessä on pitkälle kehittynyt automaattitoiminto, joka yhdistää keittotason erityiseen liesituuletimeen. Sekä keittotasossa että liesituulettimessa on infrapunasignaalin viestin. Puhaltimen nopeus säätyy automaattisesti tila-asetuksen ja keittotasolla olevan kuumimman keittoastian lämpötilan mukaan. Puhallinta voidaan säätää myös keittotasosta manuaalisesti.



Useimmissa liesituulettimissa kaukosäätöjärjestelmä on oletuksena pois päältä. Kytke se päälle ennen toiminnon käyttämistä. Lisätietoa on saatavilla liesituulettimen käyttöohjeista.

Toiminnon käyttäminen automaattisesti

Voit käyttää toimintoa automaattisesti asettamalla automaattisen tilan H1 – H6.

Keittotason oletusasetus on H5. Liesituuletin reagoi aina keittotasoa käyttäessä. Keittotaso tunnistaa keittoastian lämpötilan automaattisesti ja säätää puhaltimen nopeuden.

Automaattitilat






	Auto- maatti- nen valo	Keittämi- nen ¹⁾	Paistami- nen ²⁾
Tila H0	Pois päältä	Pois päältä	Pois päältä
Tila H1	Päällä	Pois päältä	Pois päältä
Tila H2 ³⁾	Päällä	Puhaltimen nopeus 1	Puhaltimen nopeus 1
Tila H3	Päällä	Pois päältä	Puhaltimen nopeus 1
Tila H4	Päällä	Puhaltimen nopeus 1	Puhaltimen nopeus 1
Tila H5	Päällä	Puhaltimen nopeus 1	Puhaltimen nopeus 2
Tila H6	Päällä	Puhaltimen nopeus 2	Puhaltimen nopeus 3

1) Keittotaso tunnistaa keittämisen ja säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.

2) Keittotaso tunnistaa paistamisen ja säätää puhaltimen nopeuden automaattitilan mukaisesti.

3) Kyseinen tila kytkee puhaltimen ja valon päälle, se ei ole lämpötilariippuvainen.

Automaattitilan muuttaminen

1. Kytke laite pois päältä.
2. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan. Näyttö syttyy ja sammuu.
3. Kosketa painiketta  kolmen sekunnin ajan.
4. Kosketa painiketta  muutaman kerran, kunnes  syttyy.
5. Kosketa ajastimen painiketta  automaattitilan valitsemiseksi.







Kun haluat säätää liesituuletinta suoraan liesituulettimen paneelista, kytke toiminnon automaattitila pois päältä.



Kun lopetat ruoanlaiton ja kytket keittotason pois päältä, liesituulettimen puhallin voi toimia jonkin aikaa tämän jälkeen. Tämän jälkeen järjestelmä kytkee puhaltimen pois päältä automaattisesti, puhallinta ei voida kytkeä vahingossa päälle seuraavan 30 sekunnin aikana.

Puhaltimen nopeuden manuaalinen säätäminen

Toimintoa voidaan käyttää myös manuaalisesti. Kosketa tällöin painiketta  keittotason ollessa toiminnassa. Toiminnon automaattitila kytkeytyy tällöin pois päältä ja voit säätää puhaltimen nopeutta manuaalisesti. Painiketta  painaessa lisää puhaltimen nopeutta yhdellä. Kun saavutat tehotason ja painat painiketta  uudelleen,

puhaltimen nopeudeksi säätyy 0 ja liesituulettimen puhallin kytkeytyy pois päältä. Voit kytkeä puhaltimen uudelleen päälle nopeudella 1 koskettamalla .



Voit kytkeä toiminnon automaattitilan päälle kytkemällä keittotason pois päältä ja uudelleen päälle.

Valon syyttäminen

Voit asettaa keittotason syyttämään valon automaattisesti aina keittotason päälle kytkemisen yhteydessä. Aseta tällöin automaattinen tila H1 – H6.



Liesituulettimen valo kytkeytyy pois päältä kahden minuutin kuluttua keittotason pois päältä kytkemisen jälkeen.

6. VIHJEITÄ JA NEUVOJA



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

6.1 Ruoanlaittovälineet



Induktiokeittotasojen voimakas sähkömagneettinen kenttä kuumentaa keittoastiat erittäin nopeasti.

Induktiokeittotasolla tulee käyttää niille soveltuvia keittoastioita.

- Keittoastian pohjan tulee olla mahdollisimman paksu ja tasainen.
- Varmista, että keittoastioiden pohjat ovat puhtaat ja kuivat ennen niiden asettamista keittotasolle.
- Keittoastioita ei saa liu'uttaa keraamisen lasin pinnalla tai hangata siihen naarmuuntumisen estämiseksi.

Keittoastioiden materiaali

- **soveltuvat:** valurauta, teräs, emaloitu teräs, ruostumaton teräs, monikerroksinen pohja (valmistajan oikealla merkinnällä).
- **ei sovellu:** alumiini, kupari, messinki, lasi, keramiikka, posliini.

Keittoastia soveltuu käytettäväksi induktiokeittotasolla, jos:

- vesi kiehuu hyvin nopeasti korkeimmalla tehotasolla
- magneetti vetää keittoastian pohjaa puoleensa.

Keittoastian mitat

- Induktiokeittotasot mukautuvat automaattisesti keittoastian pohjan kokoon.
- Keittoalueen tehokkuus on suhteessa keittoastian halkaisijaan. Keittoastia, jonka halkaisija on minimiarvoa pienempi, saa vain osan keittoalueen tehosta.
- Turvallisuussyistä johtuen sekä ihanteellisten kypsennystuloksen saavuttamiseksi tulee käyttää korkeintaan "Keittoalueiden tekniset tiedot" -osiossa mainitun suuruisia keittoastioita. Keittoastioita ei tule pitää käyttöpaneelin läheisyydessä ruoanlaiton aikana. Tämä saattaa vaikuttaa käyttöpaneelin toimintaan tai vahingossa kytkeä keittotason toimintoja päälle.



Ks. ”Tekniset tiedot”.

6.2 Käytön aikana kuuluvat äänet

Jos kuulet:

- Halkeilevaa ääntä: keittoastia on valmistettu useasta materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Vihellysäntä: käytät keittoaluetta korkealla tehotasolla ja keittoastia on valmistettu useasta eri materiaalista (monikerroksinen rakenne).
- Huminaa: käytät korkeaa tehotasoa.
- Napsahdusääniä: sähköpiirien kytkeytyminen.

- Sihinää, surinaa: puhallin on toiminnassa. **Nämä äänet ovat normaaleja, eivätkä ne tarkoita, että laitteessa olisi jokin vika.**

6.3 Esimerkkejä keittotoiminnoista

Keittoalueen tehotason ja virrankulutuksen riippuvuussuhde ei ole lineaarinen. Virrankulutus ei kasva suhteellisesti suurempaan tehotasoon siirryttäessä. Tämä tarkoittaa, että keskiuurella tehotasolla toimiva keittoalue kuluttaa vähemmän kuin puolet maksimitason vaatimasta energiasta.



Taulukossa annetut tiedot ovat ainoastaan suuntaa-antavia.

Tehotaso	Käyttökohde:	Aika (min)	Vinkejä
- 1	Valmiiden ruokien lämpimänäpito.	tarpeen mukaan	Aseta keittoastian päälle kansi.
1 - 2	Hollandaise-kastike, voin, suklaan ja liivattteen sulattaminen.	5 - 25	Sekoita aika ajoin.
1 - 2	Kiinteyttäminen: munakkaat, paistetut kananmunat.	10 - 40	Valmista kannen alla.
2. - 3.	Riisin ja maitoruokien haudutus, valmisruokien kuumentaminen.	25 - 50	Lisää vähintään kaksinkertainen määrä nestettä riisin suhteen, sekoita maitoruokia kypsennyksen puolivälissä.
3. - 4.	Höyrytetyt vihannekset, kala, liha.	20 - 45	Lisää nestettä muutama ruokalusikallinen.
4. - 5.	Höyryssä kypsennetyt perunat.	20 - 60	Käytä korkeintaan ¼ litraa vettä/750 g perunoita.
4. - 5.	Suurten ruokamäärien kypsentyminen, pataruoat ja keitot.	60 - 150	Enintään 3 litraa nestettä + valmistusaineet.
5. - 7	Leikkeiden, vasikanlihan, cordon bleun, kotlettien, pyöryköiden, makkaroiden, maksan, kastikepohjan, kananmunien, ohukaisten ja munkkien paistaminen.	tarpeen mukaan	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
7 - 8	Voimakas paistaminen: sipuliperunat, ulkofilee, pihvit.	5 - 15	Käännä kypsennyksen puolivälissä.
9	Veden keittäminen, pastan keittäminen, lihan ruskistaminen (gulassi, patapaisti), ranskalaisen friteeraus.		
	Suuren vesimäärän keittäminen. PowerBoost on päällä.		

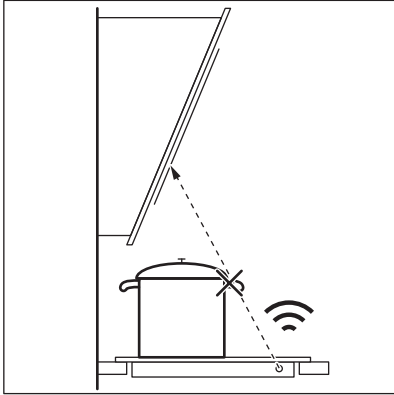
6.4 Neuvoja ja vinkkejä Hob²Hood

Kun käytät keittotasoa toiminnolla:

- Suojaa liesituulettimen paneeli suoralta auringonvalolta.


- Älä kohdista halogeenivaloa liesituulettimen paneeliin.
- Älä peitä keittotason käyttöpaneelia.
- Älä keskeytä keittotason ja liesituulettimen välistä signaalia (esim. kädellä, keittoastian kahvalla tai korkealla kattilalla). Katso kuva.

Kuvan liesituuletin on annettu ainoastaan viitteeksi.



Muut kaukosäädettävät laitteet voivat estää signaalin. Älä käytä kyseisiä laitteita keittotason lähellä Hob²Hood-toiminnon ollessa päällä.

Hob²Hood-toiminnolla varustetut liesituulettimet

Katso tätä toimintoa käyttävien liesituulettimien täydellinen valikoima kuluttajille suunnatulta verkkosivustoltamme. Tätä toimintoa käyttävissä Electrolux-liesituulettimissa on oltava merkki .

7. HOITO JA PUHDISTUS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

7.1 Yleistä

- Puhdista keittotaso jokaisen käytön jälkeen.
- Tarkista aina, että keittoastian pohja on puhdas.
- Pinnan naarmut tai tummat läiskät eivät vaikuta keittotason toimintaan.
- Käytä keittotason pintaan sopivaa erityistä puhdistusainetta.
- Käytä erityistä lasipintaan tarkoitettua kaavinta.

7.2 Keittotason puhdistaminen

- **Poista välittömästi:** sulanut muovi, tuorekelmu, sokeri ja sokeripitoinen ruoka.

Muutoin epäpuhtaudet voivat vahingoittaa keittotasoja. Varo palovammoja. Käytä keittotason erityistä kaavinta viistosti lasipinta vasten ja liikuta kaavinta pinta pitkin.

- **Poista sitten, kun keittotaso on jäähtynyt riittävästi:** kalkkirenkaat, vesirenkaat, rasvatahrat, kirkaat metalliset värimuutokset. Puhdista keittotaso kostealla liinalla ja miedolla puhdistusaineella. Pyyhi keittotaso pehmeällä kuivalla liinalla puhdistuksen jälkeen.
- **Poista kirkaat metalliset värimuutokset:** käytä veden ja viinietikan liuosta ja puhdista lasipinta liinalla.

8. VIANMÄÄRITYS



VAROITUS!

Lue turvallisuutta koskevat luvut.

8.1 Käyttöhäiriöt...

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Keittotaso ei mene päälle eikä sitä voida käyttää.	Keittotasoa ei ole kytketty verkkovirtaan tai se on kytketty väärin.	Tarkista, onko keittotaso kytketty oikein verkkovirtaan.
	Sulake on palanut.	Varmista, että vian syy on sulakkeessa. Jos sulake palaa jatkuvasti, käänny sähköalan ammattilaisen puoleen.
	Et aseta tehotasoa 10 sekunnin kuluessa.	Kytke keittotaso uudelleen toimintaan ja aseta tehotaso 10 sekunnin kuluessa.
	Olet koskettanut vähintään kahta kosketuspainiketta samanaikaisesti.	Kosketa vain yhtä kosketuspainiketta.
	Keskeytä on kytketty päälle.	Ks. "Päivittäinen käyttö".
	Käyttöpaneelissa on vettä tai rasvatahroja.	Puhdista käyttöpaneeli.
Äänimerkki kuuluu ja keittotaso kytketty pois päältä. Äänimerkki kuuluu keittotason kytketyessä pois päältä.	Vähintään yhdelle kosketuspainikkeelle on asetettu jotain.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeilta.
Keittotaso kytketty pois päältä.	Jokin esine on asetettu kosketuspainikkeelle ①.	Poista kyseinen esine kosketuspainikkeelta.
Jälkilämmön merkkivalo ei syty.	Alue ei ole kuuma, koska sitä käytettiin vain vähän aikaa tai anturi on vioittunut.	Jos aluetta käytettiin riittävän pitkään sen kuumentamiseksi, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoilikkeeseen.
Hob [®] Hood ei toimi.	Jokin peittää käyttöpaneelia.	Poista käyttöpaneelia peittävä esine.
	Käytössä on erittäin korkea kattila, joka estää signaalin.	Käytä pienempää kattilaa, vaihda keittoaluetta tai säädä liesituuletinta manuaalisesti.
Automaattinen kuumennus ei toimi.	Taso on kuuma.	Anna tason viilentyä riittävästi.
	Korkein tehotaso on asetettu.	Korkeimman tehotason arvo on sama kuin toiminnon.
Tehoasetus muuttuu kahden tason välillä.	Tehonhallinta toimii.	Ks. "Päivittäinen käyttö".
Kosketuspainikkeet kuumenevat.	Keittoastia on liian suuri tai se on asetettu liian lähelle säätimiä.	Laita isokokoiset keittoastiat taka-alueille, jos mahdollista.

Ongelma	Mahdollinen syy	Korjaustoimenpide
Äänimerkkiä ei kuulu käyttöpaneelin kosketuspainikkeita koskettaessa.	Äänimerkit on kytketty pois toiminnasta.	Kytke äänimerkit toimintaan. Ks. "Päivittäinen käyttö".
 menee päälle.	Uunin lapsilukko tai Lukitus on kytketty päälle.	Ks. "Päivittäinen käyttö".
 menee päälle.	Alueella ei ole keittoastioita.	Laita alueelle keittoastia.
	Keittoastia ei ole keittotasolle soveltuva.	Käytä keittotasolle soveltuvaa keittoastiaa. Ks. "Neuvoja ja vinkkejä".
	Keittoastian pohjan halkaisija on liian pieni käytetylle alueelle.	Käytä oikeankokoista keittoastiaa. Ks. "Tekniset tiedot".
 ja jokin numero menevät päälle.	Keittotason toiminnassa on virhe.	Sammuta keittotaso ja kytke se uudelleen toimintaan 30 sekunnin kuluttua. Jos  syttyy uudelleen, kytke keittotaso irti verkkovirrasta. Kytke keittotaso takaisin verkkovirtaan 30 sekunnin kuluttua. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä valtuutettuun huoltoiliikkeeseen.
Laitteesta kuuluu jatkuva piippaava äänimerkki.	Sähkökytkentä on väärä.	Irrota keittotaso verkkovirrasta. Ota yhteyttä pätevään sähköasentajaan asennuksen tarkistamiseksi.

8.2 Jos ratkaisua ei löydy...

Jos ratkaisua ei löydy, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltopalveluun. Ilmoita arvokilpeen merkityt tiedot. Ilmoita myös keraamisen keittotason kolmikirjaiminen tunnus (keraamisen pinnan kulmassa) sekä näytössä näkyvä

virheilmoitus. Varmista, että keittotaso on käytetty oikein. Muutoin valtuutetun huoltoiliikkeen tai jälleenmyyjän huollosta aiheutuvat kulut veloitetaan myös takuuaikana. Kuluttajaneuvonnan yhteystiedot ja takuehdot on mainittu takuujä huoltokirjassa.

9. TEKNISET TIEDOT

9.1 Arvokilpi

Malli LIR60433
 Tyyppi 61 B4A 00 AD
 Induktio 7.2 kW
 Sarjanumero
 ELECTROLUX

PNC-tuotenumero 949 492 344 00
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
 Valmistettu Romaniassa

7.2 kW



9.2 Keittoalueiden määritykset

Keittoalue	Nimellisteho (suurin tehota-so) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kes-to enintään [min]	Keittoastian halkaisija [mm]
Vasemmalla edessä	2300	3700	10	125 - 210
Vasemmalla takana	1800	2800	10	145 - 180
Oikealla edessä	1400	2500	4	125 - 145
Oikealla takana	1800	2800	10	145 - 180

Keittoalueiden teho voi poiketa hiukan taulukon arvoista. Se vaihtelee keittoastian materiaalin ja koon mukaan.

Käytä korkeintaan taulukon halkaisijan kokoista keittoastiaa optimaalisten tulosten saavuttamiseksi.

10. ENERGIATEHOKKUUS

10.1 Tuotetiedot standardin EU 66/2014 mukaisesti koskevat ainoastaan Euroopan unionin markkina-aluetta

Mallin tunnus	LIR60433
Keittotasotyyppi	Kalusteeseen asennettava keittotaso
Keittoalueiden määrä	4
Kuumennustekniikka	Induktio
Pyöreiden keittoalueiden halkaisija (Ø)	Vasemmalla edessä 21,0 cm Vasemmalla takana 18,0 cm Oikealla edessä 14,5 cm Oikealla takana 18,0 cm
Energiankulutus keittoaluetta kohti (EC electric cooking)	Vasemmalla edessä 178,4 Wh/kg Vasemmalla takana 184,9 Wh/kg Oikealla edessä 183,2 Wh/kg Oikealla takana 184,9 Wh/kg
Keittotason energiankulutus (EC electric hob)	182,9 Wh/kg

EN 60350-2 - Sähkötoimiset keittiön kodinkoneet - Osa 2: Keittotasot - Suorituskyvyn mittaustavat

10.2 Energiansäästö


Voit säästää energiaa jokapäiväisen ruoanvalmistuksen aikana seuraavia vinkkejä noudattamalla.


- Käytä veden kuumentamisen aikana ainoastaan tarvittavaa vesimäärää.

- Mikäli mahdollista, peitä keittoastia aina kannella.
- Aseta keittoastia keittoalueelle ennen alueen kytkemistä toimintaan.
- Aseta pieni keittoastia pienemmälle keittoalueelle.
- Aseta keittoastia suoraan keittoalueen keskelle.
- Käytä jälkilämpöä ruoan pitämiseksi lämpimänä tai ruoan sulattamiseksi.

11. YMPÄRISTÖNSUOJELU

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä

 Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan. Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Išsirinkote gaminį, kuriame atsispindi šios srities profesionalų per dešimtmečius sukauptą patirtis ir naujovės. Pažangus ir stilingas prietaisas sukurtas specialiai jums. Kad ir ką gamintumėte, kiekvieną kartą būsite tikri dėl nepriekaištingo rezultato.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

www.electrolux.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registerelectrolux.com



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvintųjų ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	80
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	82
3. ĮRENGIMAS.....	85
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	86
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	88
6. PATARIMAI.....	92
7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	94
8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	95
9. TECHNINIAI DUOMENYS.....	97
10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	97
11. APLINKOS APSAUGA.....	98

1. SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už

sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus.
- Nuo 3 iki 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Mažesnių nei 3 metų vaikų negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- ĮSPĖJIMAS. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- ĮSPĖJIMAS! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- ĮSPĖJIMAS! Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.
- NIEKADA negesinkite gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.

- **DĒMESIO!** Prietaisas negali būti maitinamas per išorinį perjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį, arba prijungtas prie grandinės, kurią komunalinė įstaiga reguliariai įjungia ir išjungia.
- **DĒMESIO!** Maisto gaminimo procesas turi būti prižiūrimas. Trumpalaikis maisto gaminimo procesas turi būti nuolat prižiūrimas.
- **ĮSPĖJIMAS!** Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite prietaiso, prieš įrengdami jį balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę, naudodamiesi jos valdikliais, ir nepasikliaukite prikaistuvio detektoriumi.
- Jei stiklo keraminis paviršius / stiklo paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas tiesiogiai, naudojant jungiamąją dėžutę, išimkite saugiklį, kad atjungtumėte prietaisą nuo maitinimo tinklo. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą.
- Jei pažeidžiamas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, įgaliojamam klientų aptarnavimo atstovui arba panašios kvalifikacijos asmenims – kitaip gali kilti pavojus.
- **ĮSPĖJIMAS!** Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas kaip tinkamas kaitlenčių apsaugas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.



ĮSPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.

- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelėlių.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Apsaugokite nupjautus paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso šalia durų ir po langu. Atidarant duris ar langą, jie gali nuversti įkaitusius prikaistus nuo prietaiso.
- Kiekvieno prietaiso apačioje yra aušinimo ventiliatoriai.
- Jeigu prietaisas įrengtas virš stalčiaus:
 - Nelaikykite mažų daiktų ar popieriaus lapų, kuriuos galėtų įtraukti, nes jie gali sugadinti aušinimo ventiliatorius arba aušinimo sistemą.
 - Išlaikykite ne mažesnę kaip 2 cm atstumą tarp prietaiso apačios ir stalčiuje laikomų dalių.
- Išimkite spintelėje po prietaisu įdėtas pertvaras.

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Prieš atlikdami bet kokią veiksmą, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinus duomenis.
- Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl laisvo ir netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jeigu taikytina) gnybtas gali įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.

- Pasirūpinkite, kad elektros laidai nesusipainiotų.
- Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Ant laido naudokite įtempimą mažinančią sąvaržą.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jeigu taikytina) neliešų karšto prietaiso ar karštų prikaistuvių, kai jungiate prietaisą į netoli esančius lizdus.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko (jeigu taikytina) ar maitinimo laido. Kreipkitės į mūsų įgaliotąjį techninės priežiūros centrą arba elektriką, jeigu reikia pakeisti pažeistą maitinimo laidą.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įskami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Prieš naudodami pirmąkart, išimkite visas pakuotės medžiagas, nuimkite etiketes ir apsauginę plėvelę (jeigu taikytina).
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik butyje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.

- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą panaudoję prietaisą, kaitvietę išjunkite.
- Nepasitikėkite prikaistuvių detektoriumi.
- Nedėkite stalo įrankių arba prikaistuvių dangčių ant kaitviečių. Jie gali įkaisti.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- Jeigu prietaiso paviršius įtrūktų, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Taip išvengsite elektros smūgio.
- Naudotojai, turintys širdies stimuliatorių, turi išlaikyti ne mažesnę kaip 30 cm atstumą nuo indukcinį kaitviečių, kai prietaisas veikia.
- Kai dedate maistą į karštą aliejų, aliejus gali ištikšti.



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogoimo pavojus

- Kaitinant riebalus arba aliejų, gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Kaitindami riebalus ir aliejų, būkite atsargūs, kad liepsna arba įkaitę daiktai jų neuždegtų.
- Įkaitusio aliejaus garai gali savaime užsiliepsnoti.
- Naudotas aliejus, kuriame yra maisto likučių, gali užsiliepsnoti esant žemesnei temperatūrai nei aliejus, kuris yra naudojamas pirmą kartą.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Nedėkite karšto prikaistuvio dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Neleiskite virti tušties prikaistuviams.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršius.

- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvių arba ant jų pastatę tuščius prikaistuvius.
- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Prikaistuviai iš ketaus, aliuminio arba su sugadintais dugnais gali subraižyti stiklą / stiklo keramiką. Jeigu tokius indus nuo maisto gaminimo paviršiaus reikia patraukti, juos visada kelkite, o ne traukite.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.

2.4 Priežiūra ir valymas

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurškite vandeniu.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.

2.5 Paslauga

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

2.6 Šalinimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai pašalinti seną prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.

- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.

3. ĮRENGIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Prieš įrengiant

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

Serijos numeris.....

3.2 Įmontuojamos kaitlentės

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

3.3 Prijungimo kabelis

- Kaitlentė pristatoma su prijungimo laidu.
- Pažeistą elektros laidą keiskite tik su atsarginėmis dalimis pateiktu laidu. Kreipkitės į vietos įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.



ĮSPĖJIMAS!

Visus elektros prijungimus privalo įrengti kvalifikuotas elektrikas.



DĖMESIO

Negręžkite ir nelituokite laidų galų. Tai draudžiama daryti.



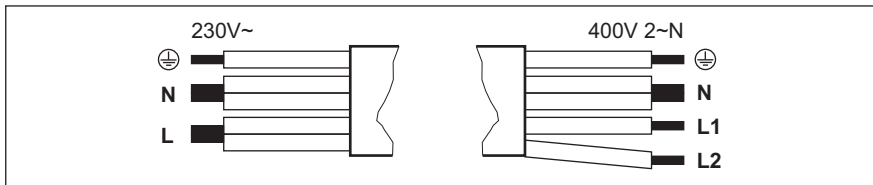
DĖMESIO

Nejunkite laido be laido galinės movos.

Dvifazis prijungimas

1. Nuimkite laido galinę movą nuo juodo ir rudo laidų.
2. Pašalinkite izoliaciją nuo rudo ir juodo laidų galų.
3. Ant kiekvieno laido galo uždėkite po naują 1,5 mm² laido galinę movą (reikia specialių įrankių).

Laido skerspjūvis



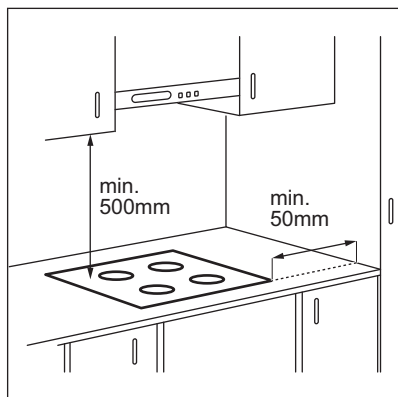
Vienfazis prijungimas – 230 V ~

Dvifazis prijungimas – 400 V 2 ~ N

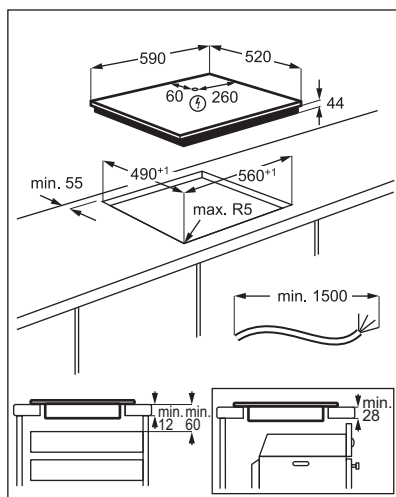
⊕	Žalias – geltonas	Žalias – geltonas	⊕
N	Mėlynas ir mėlynas	Mėlynas ir mėlynas	N
I	Juodas ir rudas	Juodas	L1
		Rudas	L2

3.4 Surinkimas

Jeigu kaitlentę įrengiate po gartraukiu, vadovaukitės gartraukio įrengimo instrukcijose nurodytu minimaliu atstumu tarp prietaisų.



Jeigu prietaisas įrengtas virš stalčiaus, gaminant maistą kaitlentės ventiliacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.



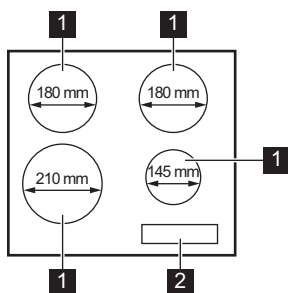
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



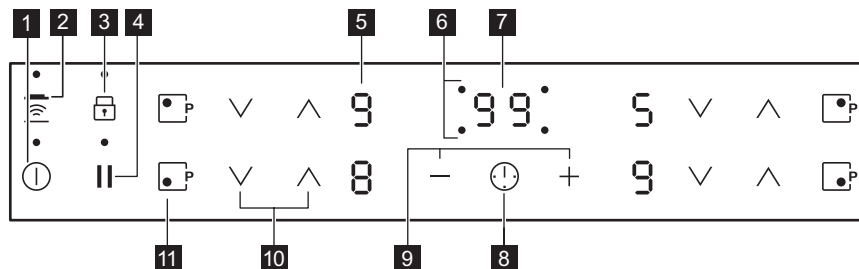
4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Kaitinimo paviršių planas



- 1 Indukcinė kaitvietė
- 2 Valdymo skydelis

4.2 Valdymo skydelio išdėstymas



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

Jutiklio laukas	Funkcija	Pastaba
1		IJUNGTA / IŠJUNGTA Kaitlei įjungti ir išjungti.
2		Hob²Hood Įjungia ir išjungia funkcijos rankinio valdymo režimą.
3		Užrakinimas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas Skirta valdymo skydeliui užrakinti / atrakinti.
4		Pristabdymas Įjungia ir išjungia funkciją.
5	-	Kaitinimo lygio rodmuo Rodo kaitinimo lygį.
6	-	Kaitviečių laikmačio indikatoriai Rodo, kuriai kaitvietei nustatote laiką.
7	-	Laikmačio ekranas Rodo laiką minutėmis.
8		- Kaitvietės pasirinkimas.
9	+ / -	- Pailgina arba sutrumpina laiką.
10		- Nustato kaitinimo lygį.
11		PowerBoost Įjungia funkciją.

4.3 Kaitinimo lygių rodiniai

Valdymo skydelis	Aprašas
	Kaitvietė išjungta.
	Kaitvietė veikia. Taškas reiškia kaitinimo lygio pakeitimą puse diapazono.

Valdymo skydelis	Aprašas
	Veikia Pristabdymas.
	Veikia Automatinis įkaitinimas.
	Veikia PowerBoost.
+ skaitmuo	[vyko veikimo triktis.
/ /	OptiHeat Control (3 veiksmas. Likusio karščio indikatorius): gaminamas maistas / palai-koma šiluma / likęs karštis.
	Veikia Užrakinimas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas.
	Prikaistuvis netinkamas arba per mažas, arba neuždėtas ant kaitvietės.
	Veikia Automatinis išjungimas.

4.4 OptiHeat Control (3 veiksmas. Likusio karščio indikatorius)



ĮSPĖJIMAS!

/ / Pavojus nusideginti dėl likusio karščio.

Indikatoriai rodo dabar naudojamų kaitviečių likusio karščio lygį. Taip pat gali įsijungti

kaimyninių kaitviečių indikatoriai, netgi jei jų nenaudojate.

Indukcinės kaitvietės maisto gaminimo metu kaitina tiesiogiai prikaistuvio dugną. Stiklo keramikos paviršius išyla dėl likusio prikaistuvio karščio.

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

5.2 Automatinis išjungimas

Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos,
- įjungę kaitlentę, nenustatėte kaitinimo lygio,
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė

išsijungia. Nuimkite uždėtą daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį.

- kaitlentė perkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią keptuvę). Palaukite, kol kaitvietė atvės, prieš vėl naudodami kaitlentę.
- naudojate netinkamus prikaistuvius.

Užsidega simbolis ir po 2 minučių kaitvietė išsijungia automatiškai.





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

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

Kaitinimo nuostata	Kaitlentė išsijungia po
1 - 2	6 valandos


Kaitinimo nuostata	Kaitlentė išsijungia po
3 - 4	5 valandos
5	4 valandos
6 - 9	1,5 valandos

5.3 Kaitinimo lygis






Palieskite , norėdami padidinti kaitinimo lygį. Palieskite , norėdami sumažinti kaitinimo lygį. Norėdami išjungti kaitvietę, tuomet pat metu palieskite  ir .

5.4 Automatinis įkaitinimas

Jeigu įjungsite šią funkciją, per trumpesnį laiką pasieksite reikalingą kaitinimo lygį. Įjungus šią funkciją, tam tikram laikui nustatomas didžiausias kaitinimo lygis, o vėliau mažinamas iki reikiamo kaitinimo lygio.

 Kaitvietė turi būti šalta, kad galėtumėte įjungti šią funkciją.


Norėdami įjungti šią funkciją kaitvietei:

palieskite  (P užsidega). Iš karto palieskite  (įsijungia ). Iš karto palieskite , kol įsijungs tinkamas kaitinimo lygis. Po 3 sekundžių įsijungia .



Norėdami išjungti funkciją: palieskite .



5.5 PowerBoost

Ši funkcija padidina indukcinį kaitviečių galią. Indukcinei kaitvietei šią funkciją galima įjungti tik robotam laikui. Po to indukcinė kaitvietė automatiškai grįžta į aukščiausią kaitinimo lygį.

 Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

Norėdami įjungti šią funkciją kaitvietei:

palieskite .  užsidega.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite  arba .


5.6 Laikmatis

• Atgalinės atskaitos laikmatis



Šią funkciją naudokite vienai maisto gaminimo trukmei nustatyti.

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


Norėdami nustatyti kaitvietę: kelis kartus

palieskite , kol įsijungs kaitvietės indikatorius.


Norėdami įjungti funkciją arba pakeisti


laiką: palieskite laikmačio  arba  laikui nustatyti (00–99 min.). Kai kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti, pradėdama atgalinė laiko atskaita.

Norėdami pamatyti likusį laiką: palieskite

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


Norėdami išjungti funkciją: palieskite 

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




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

Norėdami išjungti garsą: palieskite .

• Minučių skaitlys


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


Norėdami įjungti funkciją: palieskite

laikmačio  ir  arba  laikui nustatyti. Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi **00**.

Norėdami išjungti garsą: palieskite .

Norėdami išjungti funkciją: palieskite  ir

tuomet palieskite . Likęs laikas skaičiuojamas iki **00**.


 Ši funkcija neturi poveikio kaitviečių veikimui.


5.7 Pristabdymas

Funkcija nustato visas veikiančias kaitvietes į žemiausią kaitinimo lygį.

Kai veikia funkcija, visi kiti valdymo skydelių simboliai yra užrakinti.

Funkcija neišjungia laikmačio funkcijų.

Palieskite , kad įjungtumėte funkciją.



 Kaitinimo lygis sumažinamas iki 1.


Norėdami išjungti funkciją, palieskite . Įsijungia ankstesnis kaitinimo lygis.

5.8 Užrakinimas

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

Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.

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





Norėdami išjungti funkciją: palieskite . Įsijungia ankstesnis kaitinimo lygis.










Išjungus kaitlentę, išsijungia ir ši funkcija.


5.9 Apsaugos nuo vaikų įtaisas

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.


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

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




Norėdami nepaisyti funkcijos tik vienam maisto gaminimui: įjunkite kaitlentę, naudodami   įsijungia. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite . **Per 10 sekundžių**



nustatykite kaitinimo lygį. Kaitlentę galima naudoti. Kai išjungiate kaitlentę su , funkcija vėl veikia.

5.10 OffSound Control (Garso signalų išjungimas ir įjungimas)


Išjunkite kaitlentę. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite . Ekranas įsijungia ir išsijungia.


Palieskite ir 3 sekundes palaikykite .

Įsijungs  arba . Palieskite  Laikmatis, kad pasirinktumėte vieną iš šių:

-  – garso signalai išjungti
-  – garso signalai įjungti

Norėdami patvirtinti pasirinkimą, palaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungia.








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

- paliečiate 
- Minučių skaitlys išsijungia
- Atgalinės atskaitos laikmatis išsijungia
- ką nors padedate ant valdymo skydelio.

5.11 Galios ribojimas

Vartotojui pristatytoje kaitlentėje būna nustatytas aukščiausias įmanomas galios lygis.

Norint sumažinti arba padidinti galios lygį:

1. Išjunkite kaitlentę.
2. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite . Ekranas įsijungia ir išsijungia.
3. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite   arba  įsijungia.
4. Palieskite . P72 įsijungia.
5. Palieskite laikmačio  arba , kad nustatytumėte galios lygį.

Galios lygiai

Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

- P72 – 7200 W
- P15 – 1500 W
- P20 – 2000 W
- P25 – 2500 W
- P30 – 3000 W
- P35 – 3500 W
- P40 – 4000 W

- P45 – 4500 W
- P50 – 5000 W
- P60 – 6000 W



DĖMESIO

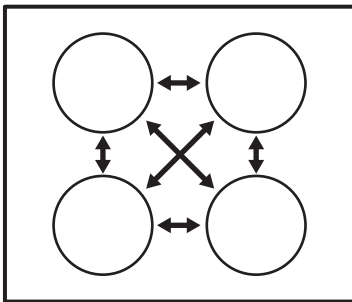
Įsitikinkite, kad pasirinktas galios lygis neviršija jūsų namuose įrengtų elektros instaliacijos saugiklių ribų.

5.12 Galios valdymas

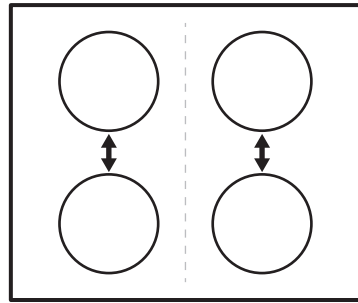
- Kaitvietės sugrupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Žr. paveikslėlį.
- Kiekvienos fazės maksimali elektros apkrova yra 3600 W.
- Ši funkcija paskirsto galią tarp kaitviečių, prijungtų prie tos pačios fazės.
- Ši funkcija įsijungia, kai bendra kaitviečių, prijungtų prie vienos fazės, elektros apkrova viršija 3600 W.
- Ši funkcija sumažina galią kitoms kaitvietėms, prijungtomis prie tos pačios fazės.
- Kaitviečių, kurių galia sumažinta, kaitinimo lygio rodinys keičiasi nuo pasirinkto kaitinimo lygio į sumažintą kaitinimo lygį. Po tam tikro laiko kaitviečių, kurių galia sumažinta, kaitinimo lygio rodinys rodomas kaip sumažintas kaitinimo lygis.

Galios valdymas su Galios ribojimas

Nustačius Galios ribojimas funkciją ties **6000 W arba mažesnės** vertės nuostata, kaitlentės galia padalijama visoms kaitvietėms.



Nustačius Galios ribojimas funkciją ties **didesne nei 6000 W** nuostata, kaitlentės galia padalijama kairiajai ir dešiniajai pusei.



5.13 Hob²Hood

Tai pažangi automatinė funkcija, kuri sujungia kaitlentę ir specialų gartraukį. Ir kaitlentė, ir gartraukis turi infraraudonųjų spindulių signalų perdavimo mechanizmą. Ventilatoriaus sukimosi greitis nustatomas automatiškai pagal režimo nuostata ir ant kaitlentės esančio karščiausio prikaistuvio temperatūrą. Ventilatorių galite valdyti ir rankomis, reguliuodami kaitlentėje.



Didžiosios daugumos gartraukių nuotolinio valdymo sistema pradžioje būna išjungta. Įjunkite ją, prieš pradėdami naudoti šią funkciją. Daugiau informacijos rasite gartraukio naudojimo instrukcijoje.

Automatinis funkcijos valdymas

Norėdami funkciją valdyti automatiškai, nustatykite automatinio režimo H1–H6 nuostatas. Kaitlentė pradžioje būna nustatyta į H5. Gartraukis reaguoja, kai reguliuojate kaitlentę. Kaitlentė automatiškai nustato prikaistuvio temperatūrą ir sureguliuoja ventilatoriaus sukimosi greitį.

Automatiniai režimai

	Automa- tinis ap- švietimas	Virimas ¹⁾	Kepi- mas ²⁾
H0 režimas	Išjungta	Išjungta	Išjungta
H1 režimas	Išjungta	Išjungta	Išjungta
H2 reži- mas ³⁾	Išjungta	1 ventiliato- rius greitis	1 ventiliato- rius greitis






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


1) Kaitlentė aptinka virimo procesą ir pagal automatinį režimą parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.


2) Kaitlentė aptinka kepimo procesą ir pagal automatinį režimą parenka ventiliatoriaus sukimosi greitį.

3) Šis režimas suaktyvina ventiliatorių bei apšvietimą neatsižvelgiant į temperatūrą.





Automatinio režimo keitimas


1. Išjunkite prietaisą.
2. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite . Ekranas įsijungia ir išsijungia.
3. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite .
4. Kelis kartus palieskite , kol užsidegs .
5. Norėdami pasirinkti automatinį režimą, palieskite laikmačio .

 Norėdami valdyti gartraukį, tiesiogiai naudodami gartraukio skydelį, išjunkite šios funkcijos automatinį režimą.

 Pabaigus gaminti ir išjungus kaitlentę, gartraukio ventiliatorius gali dar kurį laiką veikti. Praėjus tam laiko tarpui, sistema automatiškai išjungia ventiliatorių ir paskesnes 30 sekundžių apsaugo ventiliatorių nuo netyčinio jo įjungimo.


Ventiliatoriaus sukimosi greičio valdymas rankomis

Funkciją galima valdyti rankomis. Norėdami tai padaryti, veikiant kaitlentei palieskite . Tuomet automatinis funkcijos valdymas bus išjungtas ir ventiliatoriaus sukimosi greitį galėsite keisti rankomis. Paspaudus , ventiliatoriaus sukimosi greitis padidėja viena padala. Pasiekus intensyviausią lygį ir paspaudus , vėl nustatomas nulinis ventiliatoriaus sukimosi greitis, gartraukio ventiliatorius išjungiamas. Norėdami vėl įjungti ventiliatoriaus 1-ą greičio nuostata, palieskite .

 Norėdami suaktyvinti funkcijos automatinį valdymą, išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite.

Apšvietimo įjungimas

Galite nustatyti, kad kaitlentė automatiškai įjungtų apšvietimą kiekvieną kartą jums įjungus kaitlentę. Norėdami tai padaryti, nustatykite automatinio režimo H1–H6 nuostatas.

 Gartraukio apšvietimas išsijungia praėjus 2 minutėms po kaitlentės išjungimo.

6. PATARIMAI



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Indai



Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcines kaitvietes naudokite tik su joms pritaikytais indais.

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

Indų tipai ir jų medžiagos

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

Indai yra tinkami naudoti su indukcinė virykle, jeigu:

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

Indo matmenys

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



Žr. „Techniniai duomenys“.

6.2 Triukšmo lygis naudojimo metu

Jeigu girdite:

- traškėjimą: prikaistuviai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- švilpimą: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir prikaistuvį, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- dūzgimą: naudojate didelę galią;
- spragsėjimą: elektrinis junginimas;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.

Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo.


6.3 Maisto gaminimo pavyzdžiai

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



Duomenys lentelėje yra tik orientacinio pobūdžio.

Kaitinimo nuostata	Naudotina:	Laikas (min.)	Patarimai
- 1	Išlaikyti pagamintą maistą šiltą.	jeigu reikia	Uždenkite prikaistuvį dangčiu.
1 - 2.	„Hollandaise“ padažas, lydimas: sviestas, šokoladas, želatina.	5 - 25	Retkarčiais pamaišykite.
1 - 2.	Tirštinimas: purūs omlėtai, kepti kiaušiniai.	10 - 40	Gaminkite uždenę prikaistuvius.
2. - 3.	Tinka virti ryžius ir gaminti pieniškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.	25 - 50	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieniškus patiekalus, juos įpusėjęs procesui pamaišykite.
3. - 4.	Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa.	20 - 45	Įpilkite pora valgomųjų šaukštų skysčio.
4. - 5.	Bulvių virimas garuose.	20 - 60	Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens.
4. - 5.	Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas.	60 - 150	Iki 3 l skysčio ir maisto produktai.

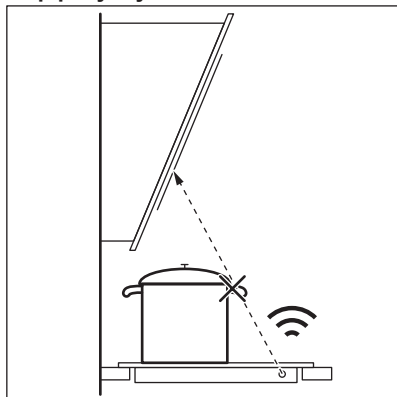
Kaitinimo nuostata	Naudotina:	Laikas (min.)	Patarimai
5. - 7	Neintensyvus kepimas: tinka kepti eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	jeigu reikia	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
7 - 8	Intensyvus kepimas, smulkiai supjaustytos paskrudintos bulvės, nugarinės žlėgtainis, bifšteksas.	5 - 15	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
9	Tinka virti vandeniui, makaronams, skrudinti mėsą (guliašą, troškintą mėsą), kepti bulvių traškučius apsemtus aliejuje.		
	Tinka virti didelį kiekį vandens. Suaktyvinta PowerBoost.		

6.4 Naudingi patarimai Hob²Hood

Kai naudojate kaitlentę su šia funkcija:


- Apsaugokite gartraukio skydelį nuo tiesioginių saulės spindulių.
- Nenukreipkite į gartraukio skydelį halogeninio žibintuvėlio.
- Neuždenkite kaitlentės valdymo skydelio.
- Neužstokite signalo tarp kaitlentės ir gartraukio (pvz., ranka, prikaistuvio rankena ar aukštu puodu). Žr. paveikslėlį.

Paveikslėlyje parodytas gartraukis yra tik kaip pavyzdys.



Kiti nuotoliniu būdu valdomi prietaisai gali blokuoti signalą. Nenaudokite tokių prietaisų netoli kaitlentės, kai įjungta „Hob²Hood“.

Gartraukiai su Hob²Hood funkcija

Visą gartraukių, veikiančių su šia funkcija, asortimentą rasite mūsų vartotojams skirtoje interneto svetainėje. „Electrolux“ gartraukiai, kurie veikia su šia funkcija, privalo turėti simbolį .

7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Bendra informacija

- Valykite kaitlentę po kiekvieno panaudojimo.

- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos kaitlentės veikimui.
- Naudokite specialius, kaitlentei valyti tinkamus valiklius.
- Naudokite specialią, stiklui skirtą grandyklę.

7.2 Kaitlentės valymas

- **Nuvalykite nedelsdami:** išsilydžiusį plastiką, plastmasinę plėvelę, cukrų ir maistą su cukrumi, nes kitaip nešvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs, kad išvengtumėte nudegimų. Naudokite

specialią grandyklę, kurią prie stiklo paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.

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


8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS







ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Ką daryti, jeigu...

Gedimas	Galima priežastis	Veiksmai
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.
	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	10 sek. nepasirinkote kaitinimo lygio.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir 10 sek. laikotarpyje pasirinkite kaitinimo lygį.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.	Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.
	Pristabdymas įjungta.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
	Ant valdymo skydelio yra ištekėjęs skystis arba riebalai.	Nuvalykite valdymo skydelį.
Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuomet, kai kaitlentė išsijungia.	Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas.	Nuimkite objektą nuo kaitviečių.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant kaitviečių  .	Nuimkite uždėtą objektą nuo kaitviečių.
Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia.	Kaitvietė neįkaito, nes veikė per trumpai, arba sugedo jutiklis.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.

Gedimas	Galima priežastis	Veiksmai
Hob ² Hood neveikia.	Uždengėte valdymo skydelį.	Nuimkite ant valdymo skydelio uždėtą objektą.
	Jūs naudojate labai aukštą puodą, kuris blokuoja signalą.	Naudokite mažesnį puodą, pakeiskite kaitvietę arba valdykite gartraukį rankiniu būdu.
Automatinis įkaitinimas funkcija.	Kaitvietė karšta.	Palaukite, kol kaitvietė atvės.
	Nustatytas didžiausias kaitros lygis.	Didžiausias kaitros lygis atitinka šią funkciją.
Vienas kaitros lygio nustatymas keičia kitą.	Įjungta Galios valdymas funkcija.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Kaitvietės įkaito.	Padėtas pernelyg didelis indas arba padėtas indas yra pernelyg arti valdymo skydelio.	Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių.
Liečiant mygtukus nesigirdi garsinių signalų.	Garsas yra išjungtas.	Įjunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
 įsijungia.	Suveikia Apsaugos nuo vaikų įtaisas arba Užrakinimas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
	Ant kaitvietės neuždėtas indas.	Uždėkite ant kaitvietės indą.
	Netinkamas indas.	Pasirinkite tinkamą indą. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Per mažas indo dugno skersmuo.	Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“.
 ir pamatysite skaičių.	Kaitlentės programos klaida.	Išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite praėjus 30 sekundžių. Jeigu  vėl įsijungia, atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Praėjus 30 sek. vėl prijunkite kaitlentę. Jeigu problemos pašalinti nepavyktų, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Išgirsite nuolatinį garsinį signalą.	Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistema patikrintų profesionalus elektrikas.

8.2 Jeigu negalite rasti sprendimo...


Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninio aptarnavimo centrą. Pateikite duomenis iš techninių duomenų lentelės. Taip pat nurodykite stiklo keramikos kaitlentės triženklį raidžių ir skaičių kodą (jis yra stiklo paviršiaus kampe) ir užsidegusį

klaidos pranešimą. Patikrinkite, ar tinkamai naudojate kaitlentę. Jeigu ne, aptarnavimo centro ar atstovo apsilankymas bus apmokestintas, nepaisant garantinio laikotarpio. Nurodymai apie aptarnavimo centrą ir garantijos sąlygos pateiktos garantijos brošiūroje.

9. TECHNINIAI DUOMENYS

9.1 Techninių duomenų plokštelė

Modelis LIR60433
Tipas 61 B4A 00 AD
Indukcija 7.2 kW
Ser. Nr.
ELECTROLUX

Gamyklos numeris (PNC) 949 492 344 00
220–240 V / 400 V 2 N 50–60 Hz
Pagaminta Rumunijoje
7.2 kW


9.2 Kaitviečių techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) (W)	PowerBoost (W)	PowerBoost didžiausia trukmė (min.)	Prikaistuvio skersmuo (mm)
Kairioji priekinė	2300	3700	10	125–210
Kairioji galinė	1800	2800	10	145–180
Dešinioji priekinė	1400	2500	4	125–145
Dešinioji galinė	1800	2800	10	145–180

Kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje pateiktų duomenų. Ji kinta priklausomai nuo prikaistuvių medžiagos ir matmenų.

Norėdami pasiekti optimalių maisto gaminimo rezultatų, naudokite prikaistus, kurių skersmuo ne didesnis nei nurodytas lentelėje.

10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

10.1 Gaminio informacija pagal EU 66/2014 galioja tik ES rinkai.

Modelio žymuo	LIR60433	
Kaitlentės tipas	montuojama kaitlentė	
Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	Indukcija	
Apvalių kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairioji priekinė	21,0 cm
	Kairioji galinė	18,0 cm
	Dešinioji priekinė	14,5 cm
	Dešinioji galinė	18,0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė	178,4 Wh/kg
	Kairioji galinė	184,9 Wh/kg
	Dešinioji priekinė	183,2 Wh/kg
	Dešinioji galinė	184,9 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)	182,9 Wh/kg	

EN 60350-2 - Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitvietės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai


10.2 Energijos taupymas


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

- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.

- Jeigu įmanoma, prikaistus uždenkite dangčiais.
- Uždėkite prikaistuvį, prieš įjungdami kaitvietę.
- Mažesnius prikaistus dėkite ant mažesnių kaitviečių.
- Uždėkite prikaistuvį tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

11. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų

prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што купивте апарат Electrolux. Избравте производ кој со себе носи децении професионално искуство и иновација. Уникатен и стилски, дизајниран е имајќи ги на ум вашите потреби. Кога и да го користите, можете да бидете сигурни дека секојпат ќе постигнете одлични резултати.

Добре дојдовте во Electrolux.

Посетете ја нашата страница за да:



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:

www.electrolux.com/support



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

www.registerelectrolux.com



Купувајте дополнителен прибор, потрошни материјали или оригинални резервни делови за вашиот апарат:


www.electrolux.com/shop

ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ


Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

Кога ќе контактирате со нашиот овластен сервисен центар, погрижете се да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, Број на производот, Сериски број.

Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	100
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	102
3. МОНТАЖА.....	104
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	106
5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	108
6. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	113
7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	115
8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	116
9. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ.....	118
10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	119
11. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	120

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

- Овој апарат можат да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот и ги разбираат опасностите поврзани со него.
- Апаратот не смее да биде во дофат на деца меѓу 3 и 8 годишна возраст и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот освен ако не се под постојан надзор.
- Апаратот не смее да биде во дофат на деца помали од 3 години освен ако не се под постојан надзор.
- Деца не смеат да играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Држете ги децата и миленичињата подалеку од апаратот кога тој работи или кога се лади. Достапните делови може да станат жешки за време на употребата.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот и неговите достапни делови се вжештуваат за време на употребата. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето на површина за готвење со маст или масло без надзор може да биде опасно и да доведе до пожар.
- НИКОГАШ не гаснете оган со вода, туку исклучете го апаратот, а потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или со специјално противпожарно кебе.
- ВНИМАНИЕ: Апаратот не смее да биде доставен преку надворешен уред за прекинување, како на пример тајмер или да биде поврзан на струја кога се гаси и пали постојано со помош на уред.
- ВНИМАНИЕ: Процесот на готвење мора да виде надгледуван. Кратките процеси на готвење мора да бидат постојано надгледувани.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Опасност од оган: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- Металните предмети, како што се ножеви, виљушки, лажици и капаци, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да се вжештат.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената конструкција.
- Не користете чистач на пареа за чистење на апаратот.
- По користењето, исклучете ја ринглата на површината за готвење преку соодветната контрола и не потпирајте се на уредот за откривање тенџере.
- Ако стакло-керамичката / стаклената површина е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од струен удар. Во случај апаратот да е поврзан со штекерот со разводна кутија, извадете ја спојката за да го исклучите апаратот од струја. Во секој случај контактирајте го Овластениот сервис.
- Доколку кабелот за напојување се оштети, треба да се замени од страна на производителот, овластен

сервисен претставник или слично квалификувани лица за да се избегне опасност.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само заштитници за плоча за готвење направени од страна на производителот на апаратот за готвење или оние кои се наведени во упатствата за користење како погодни или заштитници за плоча за готвење кои се дел од самиот апарат. Користењето на несоодветни заштитници за површина за готвење може да предизвика незгода.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или оштетување на апаратот.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложениите обувки.
- Зачепете ги засечените површини со заптивач за да спречите влагата да предизвика надигнување.
- Заштитете го дното на апаратот од пареа и влага.
- Не го монтирајте апаратот во близина на врата или под прозорец. На овој начин ќе спречите некој жешок сад за готвење да падне од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.
- Секој апарат има вентилатори за ладење на дното.
- Ако апаратот е инсталиран над фиоката:

- Не чувајте мали предмети или листови хартија кои можат да бидат вовлечени затоа што може да ги оштетат вентилаторите за ладење или да го оштетат системот за ладење.
 - Чувајте растојание од минимум 2 см помеѓу копчето на апаратот и деловите кои се чуваат во фиоката.
- Извадете било кој разделувач на плочи монтиран во плакарот под апаратот.

2.2 Поврзување со струја



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Пред да се изведуваат какви било работи, проверете дали апаратот е исклучен од струја.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Проверете дали апаратот е правилно монтиран. Лабав и несоодветен кабел за струја или приклучок (ако е применливо) може да предизвика прегревавање на терминалот.
- Користете соодветен кабел за струја.
- Не оставајте ги каблите да се заплеткаат.

- Проверете дали е монтирана заштитата од струен удар.
- Користете клема за да го ослободите кабелот од напон.
- Проверете дали кабелот за струја или приклучокот (ако е применливо) го допира топлиот апарат или топлиите садови за готвење кога го поврзувате апаратот со штекери во близина.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Потрудете се да не го оштетите приклучокот за струја (ако е применливо) или кабелот за струја. Контактирајте го нашиот Овластен сервисен центар или електричар за да го смените оштетениот кабел.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата.
- Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.

2.3 Употреба



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои опасност од повреда, изгореници или струен удар.

- Отстранете ја целата амбалажа, етикетата и заштината фолија (ако е применливо) пред првата употреба.
- Овој апарат е само за домашна употреба.

- Не менувајте ги спецификациите на овој апарат.
- Погрижете се отворите за вентилација да не бидат блокирани.
- Не оставајте го апаратот без надзор додека работи.
- Поставајте ја ринглата на „исклучено“ („off“) по секоја употреба.
- Не потпирајте се на детекторот за тенџериња.
- Не ставајте прибор за јадење или капаци од тенџериња на ринглите. Тие може да станат жешки.
- Не ракувајте со апаратот со влажни раце или кога тој има контакт со вода.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или како простор за складирање.
- Ако површината на апаратот е испукана, веднаш исклучете го апаратот од струјата. Ова ќе спречи струен удар.
- Корисниците со пејсмејкер мора да се држат на растојание од минимум 30 см од индуктивните рингли кога апаратот работи.
- Кога ставате храна во жешко масло, може да прска.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и изгореници

- При загревање, маснотиите и маслото можат да испуштаат запаливи пареи. Држете го огнот или загреаните предмети подалеку од маснотиите и маслата кога готвите со нив.
- Пареата што ја испушта маслото коешто е многу жешко може да предизвика спонтано запалување.
- Искористеното масло кое може да содржи остатоци од храна, може да предизвика пожар на пониска температура од маслото што се користи за прв пат.
- Не ставајте запаливи производи или предмети натопени со запаливи средства во, блиску до, или на апаратот.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната табла.
- Не го ставајте капакот на жешка тава врз стаклената површина на плочата за готвење.
- Не оставајте садовите за готвење да вријат на суво.
- Внимавајте предметите или садовите за готвење да не паднат на апаратот. Може да се оштети површината.
- Не вклучувајте ги ринглите со празни садови за готвење или без садови за готвење.
- Не ставајте алуминиумска фолија на апаратот.
- Садовите за готвење направени од лиено железо, алуминиум или со оштетено дно може да предизвика гребнатини на стаклото / стакло-керамиката. Овие предмети секогаш кревајте ги кога треба да ги преместувате на површината за готвење.
- Овој апарат е наменет само за готвење. Не смее да се користи за други намени, на пример за загревање на простории.

2.4 Нега и чистење

- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Исклучете го апаратот и оставете го да се олади пред чистењето.
- Не користете воден спреј и пареа за чистење на апаратот.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални

детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери за чистење, растворувачи или метални предмети.

2.5 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар. Користете само оригинални резервни делови.
- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

2.6 Расходување



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со општинската власт за да добиете информации за правилно расходување на апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.

3. МОНТАЖА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

3.1 Пред монтажата

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

Сериски број (S.N.)

3.2 Вградени плочи за готвење

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

3.3 Кабел за поврзување

- Површината за готвење се испорачува со кабел за струја.
- Заменете го оштетениот кабел само со резервниот. Обратете се во локалниот овластен сервисен центар.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Сите поврзувања на струјата мора да бидат направени од квалификуван електричар.



ВНИМАНИЕ!

Немојте да ги стружите или залемувате краевите на жицата. Тоа е забрането.



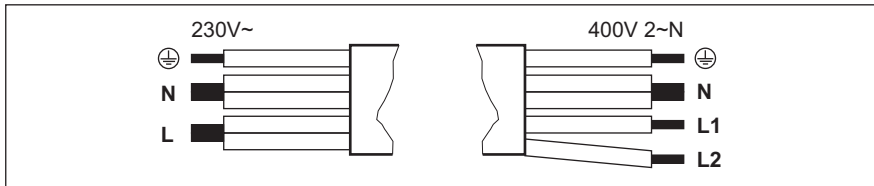
ВНИМАНИЕ!

Не поврзувајте го кабелот без завршетокот.

Двофазно поврзување

1. Извадете го завршетокот на кабелот од црната и кафеавата жица.
2. Извадете ја изолацијата од краевите на црниот и кафеавиот кабел.
3. Ставете нов завршеток за жица од 1,5 mm² на секој завршеток на кабелот. (потребен е специјален алат).

Пресекување на кабел



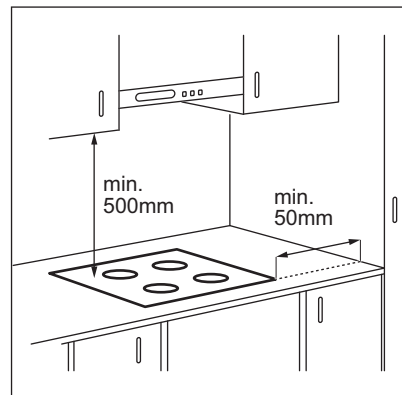
Еднофазно поврзување - 230 V~

Двофазно поврзување - 400 V 2 ~ N

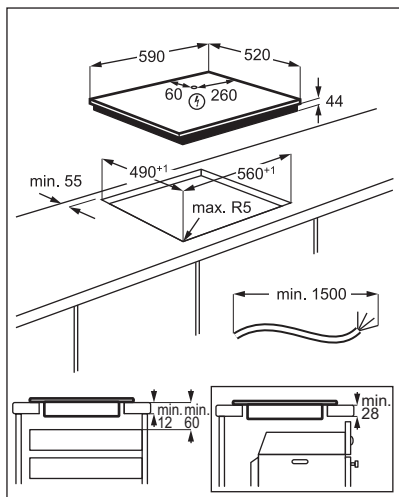
	Зелено - жолта	Зелено - жолта	
N	Сина и сина	Сина и сина	N
L	Црна и кафеава	Црна Кафеава	L1 L2

3.4 Склопување

Ако ја монтирате површината за готвење под аспиратор, ве молиме да ги видите упатствата за монтирање на аспираторот за минималното растојание меѓу апаратите.



Ако апаратот е монтиран над фиоката, вентилацијата на површината за готвење може да ги затопли предметите кои се чуваат во фиоката за време на процесот на готвење.



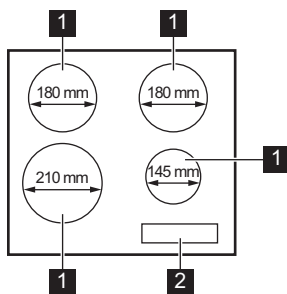
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeq

How to install your Electrolux
 Induction Hob - Worktop installation



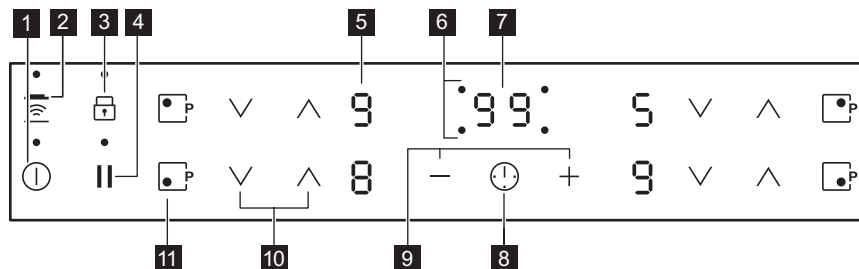
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

4.1 Шема на површината за готвење



- 1** Индукциска рингла
- 2** Контролна плоча

4.2 Распоред на контролна табла

















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

Сензорско поле	Функција	Коментар
1	ⓘ	ВКЛУЧЕНО / ИСКЛУЧЕНО За вклучување и исклучување на површината за готвење.
2	📶	Hob2Hood За вклучување и исклучување на рачниот режим на функцијата.
3	🔒	Заклучување / Безбедносен уред за деца За заклучување / отклучување на контролната табла.
4	⏸	Пауза За вклучување и исклучување на функцијата.
5	-	Екран за поставување на јачината на топлината За прикажување на поставката за температура.
6	-	Временски показатели за ринглите За да прикажат за која рингла го поставувате времето.
7	-	Екран на тајмерот За прикажување на времето во минути.
8	⏵	- За избор на рингла.
9	+ / -	- За зголемување или намалување на времето.
10	⬆ / ⬇	- За поставување на поставка за јачина на топлина.
11	🔥	PowerBoost За вклучување на функцијата.

4.3 Екрани за поставување на јачината на топлината




Екран	Опис
0	Ринглата е исклучена.

Екран	Опис
 -  /  - 	Ринглата е вклучена. Точката означува промена на половина јачина на топлина.
	Пауза е во функција.
	Автоматско загревање е во функција.
	PowerBoost е во функција.
 + број	Има дефект.
 /  / 	OptiHeat Control (Показно светло за преостаната топлина во 3 чекори): уште се готви / подгревање / преостаната топлина.
	Заклучување / Безбедносен уред за деца е во функција .
	Садот е несоодветен или премал или нема сад на ринглата.
	Автоматско исклучување е во функција.

4.4 OptiHeat Control (Показно светло за преостаната топлина во 3 чекори)



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

 /  /  Постои опасност од изгореници поради преостаната топлина.

Показателите го прикажуваат нивото на преостаната топлина за ринглите кои

моментално ги користите. Показателите исто така може да се вклучат за околните рингли дури ако не ги користите.

Индукциските рингли ја произведуваат неопходната топлина за процесот на готвење директно на дното на садовите за готвење. Стакло-керамиката се затоплува од топлината на садовите за готвење.


5. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Вклучување и исклучување



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

5.2 Автоматско исклучување


Функцијата автоматски ја исклучува површината за готвење ако:

- сите рингли се исклучени,





- не сте ја наместили јачината на топлината откако сте ја вклучиле површината за готвење,
- ќе истурите или ќе ставите нешто на контролната табла повеќе од 10 секунди (тенџере, ткаенина, итн.). Се огласува звучен сигнал и површината за готвење се исклучува. Отстранете го предметот или исчистете ја контролната табла.
- површината за готвење станува премногу жешка (на пр. ако некој сад преврие и се исуши). Оставете ја ринглата да се олади пред да ја користите повторно површината за готвење.

- користите несоодветни садови за готвење. Символот  се пали и по 2 минути ринглата се исклучува автоматски.
- не исклучувајте ја ринглата и не менувате ја поставката за јачина на топлината. По одредено време се пали  и површината за готвење се исклучува.

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


Поставување температура	Плочата за готвење се исклучува после
 , 1 - 2	6 часа
3 - 4	5 часа
5	4 часа
6 - 9	1,5 час

5.3 Поставување на јачината на топлината





Допрете го  за да ја зголемите јачината на топлината. Допрете го  за да ја намалите јачината на топлината. Допрете ги  и  во исто време за да ја исклучите ринглата.


5.4 Автоматско загревање

Ако ја активирате оваа функција можете да ја добиете потребната поставка за јачина за пократок период. Оваа функција на некое време ја подесува највисоката температура и потоа ја намалува до точната поставка за јачина.

 За да ја активирате функцијата ринглата мора да биде ладна.


За да ја активирате функцијата за ринглата: допрете  ( се пали).

Веднаш допрете  ( се пали). Веднаш допрете  се додека не се појави точната поставка за јачина. После 3 секунди се појавува .



За исклучување на функцијата: допрете го .

5.5 PowerBoost

Функцијата обезбедува поголема моќ за индуктивните рингли. Функцијата може да биде активирана за индуктивната рингла само за одредено време. После тој период индуктивната рингла автоматски се враќа на најголемата јачина.

 Видете го поглавјето „Технички информации“.

За да ја активирате функцијата за ринглата: допрете . Се пали .


За исклучување на функцијата: допрете  или .


5.6 Тајмер


• **Тајмер за одбројување**

Може да ја користите оваа функција за да ја поставите должината на една сесија на готвење.


Прво поставете ја јачината на топлината за ринглата, а потоа поставете ја функцијата.



За поставување на ринглата: допирајте го  неколку пати сè додека не се појави показното светло на ринглата.


За да ја вклучите функцијата или да го промените времето: допрете го  или

 на тајмерот за да го поставите времето (00 - 99 минути). Кога показното светло на ринглата започнува да трепка, започнува одбројувањето.

За да го видите преостанатото време:


допрете го  за да ја поставите ринглата. Показното светло на ринглата започнува да трепка. На екранот се покажува преостанатото време.




За да ја исклучите функцијата: допрете го  за да ја поставите ринглата, а потоа допрете го . Преостанатото време се одбројува наназад до 00. Показното светло на ринглата се гаси.

 Кога ќе заврши одбројувањето, се огласува звучен сигнал и **00** трепка. Ринглата се исклучува.



За да го запрете звукот: допрете го .


• **Потсетник во минути**

Можете да ја користите оваа функција кога површината за готвење е вклучена и кога не работат ринглите. На екранот за поставката за јачина на топлината се прикажува .

За да ја вклучите функцијата: допрете го , а потоа допрете го  или  на тајмерот за да го поставите времето. Кога ќе заврши времето, се огласува звучен сигнал и **00** трепка.

За да го запрете звукот: допрете го .

За да ја исклучите функцијата: допрете го , а потоа допрете го . Преостанатото време се одбројува наназад до **00**.


 Оваа функција не влијае врз работата на ринглите.


5.7 Пауза


Оваа функција ги поставува сите рингли да работат на најниската поставка за јачина на топлината.

Кога функцијата работи, сите други симболи на контролните плочи се заклучени.

Функцијата не ја запира функцијата на тајмерот.

Допрете го  за да ја вклучите функцијата.

 се вклучува. Поставката за јачина на топлината се намалува на 1.



За да ја исклучите функцијата допрете го . Се вклучува претходната поставка за јачина на топлината.


5.8 Заклучување


Можете да ја заклучите контролната табла додека работи ринглата. Тоа спречува

случајна промена на поставената јачина на топлината.

Прво поставете ја јачината на топлината.





За вклучување на функцијата: допрете   се пали за 4 секунди. Тајмерот останува вклучен.





За исклучување на функцијата: допрете го . Се пали претходната поставка за јачина.





 Кога ќе ја исклучите површината за готвење, се исклучува и оваа функција.

5.9 Безбедносен уред за деца


Оваа функција спречува случајно работење на површината за готвење.





За да ја активирате функцијата: активирајте ја површината за готвење со . Не поставувајте ја јачината на топлината. Допирајте го  4 секунди.  се вклучува. Исклучете ја површината за готвење со .



За да ја деактивирате функцијата: активирајте ја површината за готвење со . Не поставувајте ја јачината на топлината. Допирајте го  4 секунди.  се вклучува. Исклучете ја површината за готвење со .


За да ја прескокеите оваа функција само за едно готвење: активирајте ја површината за готвење со   се вклучува. Допирајте го  4 секунди. **Поставете ја јачината на топлината за 10 секунди.** Сега можете да ракувате со површината за готвење. Кога ќе ја деактивирате површината за готвење со , функцијата повторно работи.


5.10 OffSound Control (Деактивирање и активирање на звучните сигнали)

Исклучете ја површината за готвење. Допрете го  во траење од 3 секунди.

Екранот се пали и се гаси. Допрете на  3 секунди.  или  се пали. Допрете на  на Тајмер и одберете едно од следниве:

-  - звучните сигнали се исклучуваат
 -  - звучните сигнали се вклучуваат
- За да ја потврдите селекцијата почекајте додека површината за готвење не се исклучи автоматски.








Кога оваа функција е поставена на  звучните сигнали можете да ги слушнете само кога:

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

5.11 Ограничување на енергија

Фабрички, површината за готвење е на своето најголемо ниво на моќност.

За да го намалите или зголемите нивото на моќност:

1. Исклучете ја површината за готвење.
2. Допирајте го  3 секунди. Екранот се пали и се гаси.
3. Допирајте го  3 секунди.  или  се вклучува.
4. Допрете го . P72 се вклучува.
5. Допрете го  или  на тајмерот за да го поставите нивото на моќност.

Нивоа на моќност

Видете го поглавјето „Технички информации“.

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



ВНИМАНИЕ!

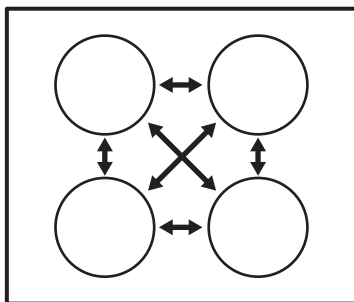
Проверете дали одбраната моќност одговара на осигурувачите во куќата.

5.12 Управување со енергијата

- Ринглите се групирани според местото и бројот на фазите на површината за готвење. Видете ја сликата.
- Секоја фаза има максимално електрично напојување од 3600 W.
- Функцијата ја распределува моќноста помеѓу ринглите поврзани со истата фаза.
- Функцијата се активира кога целосното електрично напојување на ринглите поврзано со една фаза надминува 3600 W.
- Функцијата ја намалува моќноста на другите рингли поврзани со истата фаза.
- Екранот за поставката за јачина на топлината за ринглите со намалена јачина се менува меѓу одбраната јачина на топлината и намалената јачина на топлината. После некое време, екранот за поставката за јачина на топлината за ринглите со намалена јачина на топлината останува на намалената јачина на топлината.

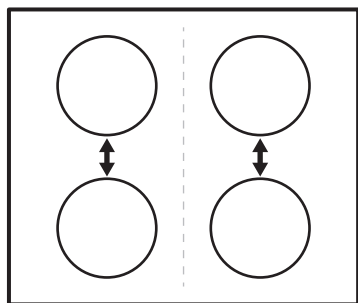
Управување со енергијата со Ограничување на енергија

Кога ќе ја поставите функцијата Ограничување на енергија на **6000 W или помалку**, моќноста на површината за готвење е поделена помеѓу сите рингли.



Кога ќе ја поставите функцијата Ограничување на енергија на **повеќе од**

6000 W, моќноста на површината за готвење е поделена помеѓу нејзината лева и десна страна.



5.13 Hob²Hood

Тоа е напредна автоматска функција која ја поврзува плочата за готвење со специјален поклопец. Двете, плочата за готвење и поклопецот имаат инфра - црвен сигнален комуникатор. Брзината на вентилаторот е автоматски одредена врз основа на поставката на режимот и температурата на најжешкиот сад на плочата за готвење. Исто така можете да работите со вентилаторот рачно од плочата за готвење.



Кај повеќето поклопци далечинскиот систем е исклучен на почеток. Активирајте го пред да ја користите оваа функција. За повеќе информации видете во упатството за користење на поклопецот.

Автоматско работење со функцијата






За да работите автоматски со функцијата поставете го автоматскиот режим на Н1 – Н6. Стандардна поставка на плочата за готвење е Н5. Поклопецот реагира секогаш кога работи плочата за готвење. Плочата за готвење ја препознава температурата на садот за готвење автоматски и ја прилагодува брзината на вентилаторот.

Автоматски режими

	Автоматско светло	Вриење е1)	Пржењ е2)
Режим Н0	Исклучено	Исклучено	Исклучено
Режим Н1	Вклучено	Исклучено	Исклучено
Режим Н2 3)	Вклучено	Брзина на вентилато р 1	Брзина на вентилато р 1
Режим Н3	Вклучено	Исклучено	Брзина на вентилато р 1
Режим Н4	Вклучено	Брзина на вентилато р 1	Брзина на вентилато р 1
Режим Н5	Вклучено	Брзина на вентилато р 1	Брзина на вентилато р 2
Режим Н6	Вклучено	Брзина на вентилато р 2	Брзина на вентилато р 3

- 1) Плочата за готвење го детектира процесот на вриење и ја активира брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.
- 2) Плочата за готвење го детектира процесот на прежење и ја активира брзината на вентилаторот според автоматскиот режим.
- 3) Овој режим го вклучува вентилаторот и светлото и не се потпира врз температурата.

Промена на автоматски режим

1. Исклучете го апаратот.
2. Допрете го  во траење од 3 секунди. Екранот се пали и се гаси.
3. Допрете го  во траење од 3 секунди.
4. Допрете на  неколку пати се додека не се запали .
5. Допрете  на Тајмерот за да одберете автоматски режим.







За директна работа со поклопецот на плочата на поклопецот иклучете го автоматскиот режим на функцијата.



Кога ќе завржите со готвење и ќе ја исклучите плочата за готвење, вентилаторот на поклопецот може сеуште да работи одредено време. После тоа системот го деактивира автоматски вентилаторот и спречува случајно активирање на вентилаторот во наредните 30 секунди.

Рачно работење со брзината на вентилаторот

Исто така можете да работите и рачно со функцијата. Не го допирајте  кога е активна плочата за готвење. Тоа ја деактивира автоматската работа на функцијата и овозможува да се смени рачно брзината на вентилаторот. Кога притискате на  ја покачувате за еднаш брзината на вентилаторот. Кога ќе стигнете до интензивно ниво и притиснете повторно на  ќе ја подесите брзината на

вентилаторот на 0 со што се деактивира вентилаторот на поклопецот. За повторно да го стартувате вентилаторот со брзина на вентилатор 1 допрете .



За да го активирате автоматското работење на функцијата деактивирајте ја плочата за готвење и повторно активирајте ја.

Активирање на светлото

Можете да ја поставите плочата за готвење да го активира автоматски светлото секогаш кога ќе ја активирате плочата за готвење. За да го направите тоа поставете го автоматскиот режим на H1 – H6.



Светлото на поклопецот се деактивира на секои 2 минути после деактивирање на плочата за готвење.

6. ПОМОШ И СОВЕТИ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Садови за готвење



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

Користете ги индуктивните рингли со соодветни садови за готвење.

- Дното на садовите за готвење мора да биде колку што може подебело и порамно.
- Осигурете се дека дното на тенџерето е чисто и суво пред да го ставите на површината на плочата за готвење.
- За да се избегнат гребнатини, не лизгајте ја или не тријте го тенџерето врз керамичкото стакло.

Материјал на садовите за готвење

- **погоден:** лиено железо, челик, емајлиран челик, челик што не `рѓосува, повеќеслојно дно (означено како погодно од производителот).
- **непогоден:** алуминиум, бакар, бронза, стакло, керамика, порцелан.

Садовите за готвење се погодни за индуктивната плоча за готвење ако:

- водата врие многу брзо на рингла поставена на највисоката поставка за јачина на топлината.
- магнет се привлекува на дното на садот за готвење.

Димензии на садовите за готвење

- Индуктивните рингли автоматски се прилагодуваат на димензиите на дното на садот за готвење.
- Ефикасноста на ринглата е поврзана со дијаметарот на садот за готвење. Садот за готвење со дијаметар којшто е помал од минималниот добива само дел од енергијата којашто ја испушта ринглата.

- Заради безбедносни причини и за постигнување оптимални резултати од готвењето, не користете садови за готвење поголеми од наведеното во „Спецификации на ринглите“. Избегнувајте да ги држите садовите за готвење во близина на контролната плоча во текот на готвењето. Тоа може да влијае на функционирањето на контролната плоча или ненамерно да ги вклучи функциите на површината за готвење.



Видете во „Технички податоци“.

6.2 Звуци во текот на работата

Ако слушате:

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

- сунење: користите високо енергетско ниво.
- кликање: се појавува електрично префрлување.
- пиштење, брмчење: вентилаторот работи.

Звуците се нормални и не се знак за неисправност.


6.3 Примери на апликации за готвење

Односот меѓу поставката на температурата и потрошувачката на струја на ринглата не е линеарен. Кога ќе ја зголемите температурата, потрошувачката на струја на ринглата не се зголемува пропорционално. Тоа значи дека рингла поставена на средна температура користи помалку од половина од моќноста.



Податоците во табелата се само препорака.

Поставување температура	Употребувајте за:	Време (мин)	Совети
- 1	Одржување на топлината на зготвената храна.	колку што треба	Ставете капак на садовите за готвење.
1 - 2.	Холандски сос, топење: путер, чоколадо, желатин.	5 - 25	Мешајте од време на време.
1 - 2.	Зацврстување: ровки омлети, пржени јајца.	10 - 40	Гответе покриено со капак.
2. - 3.	Готвење ориз и јадења со млеко, подгревање готови јадења.	25 - 50	Додајте најмалку двапати повеќе течност од количината на оризот, мешајте ги јадењата со млеко на половина на готвењето.
3. - 4.	Зеленчук, риба, месо, готвени на пареа.	20 - 45	Додајте неколку големи лажичи течност.
4. - 5.	Компири на пареа.	20 - 60	Употребете макс. ¼ l вода за 750 g компири.
4. - 5.	Готвење големи количества храна, чорби и супи.	60 - 150	До 3 литри течност плус состојките.
5. - 7	Благо пржење: шницли, телешко кордон блу, котлети, кофтиња, колбаси, џигер, запршка, јајца, палачинки, крофни.	колку што треба	Превртете на половина од времето.

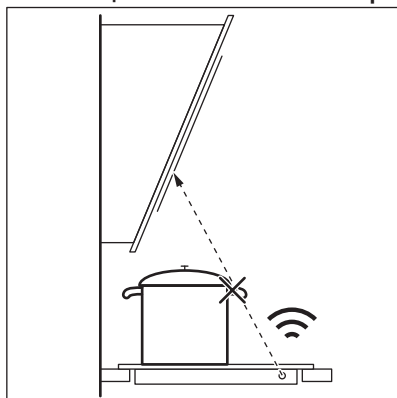
Поставување температура	Употребувајте за:	Време (мин)	Совети
7 - 8	Целосно пржење, рендани компири, бифтеци, стекови.	5 - 15	Превртете на половина од времето.
9	Зовривање вода, варење тестенини, запржување месо (гулаш, месо за печење), помфрит во многу масло.		
	Варење големи количества вода. PowerBoost е вклучена.		

6.4 Препораки и совети за Hob²Hood

Кога работи плочата за готвење со функцијата:


- Заштитете ја плочата на поклопецот од директна сончева светлина.
- Не насочувајте халогено светло кон плочата на поклопецот.
- Не ја покривајте плочата на плочата за готвење.
- Не го прекинувајте сигналот помеѓу плочата за готвење и поклопецот (на пример со рака или со рачка од сад за готвење или висок лонец). Видете ја сликата.

Поклопецот на сликата е само пример.



Другите далечинско - управувани апарати може да го блокираат сигналот. Не користете таков апарат блиску до плочата за готвење кога е вклучена Hob²Hood.

Поклопци за шпорет со Hob²Hood функција

За да ги видија целата програма на поклопци за шпорети кои работат со оваа функција одете на веб страната за корисници. Поклопците за шпорети на Electrolux кои работат со оваа функција мора да имаат симбол .

7. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

7.1 Општи информации

- Чистете ја површината за готвење по секоја употреба.

- Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.
- Гребаниците или темните дамки на површината не влијаат врз работата на површината за готвење.
- Користете специјално средство за чистење наменето за површини за готвење.
- Употребувајте специјално стругало за стаклото.

7.2 Чистење на плочата за готвење

- **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, шеќер и храна со шеќер, во спротивно, нечистотијата може да ја оштети плочата за готвење.

Внимавајте да не се изгорите. Ставете го специјалното стругало за чистење на плочата на стаклената површина под остар агол и движете го сечивото по површината.

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

8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ






ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

8.1 Што да се направи ако...

Проблем	Можна причина	Решение
Не можете да ја вклучите или да ракувате со плочата за готвење.	Плочата за готвење не е поврзана со електрично напојување или не е правилно поврзана.	Проверете дали плочата за готвење е правилно поврзана со електричното напојување.
	Избил осигурувач.	Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар.
	Не ја поставувате поставката за јачина на топлината за 10 секунди.	Повторно вклучете ја плочата за готвење и поставете ја поставката за јачина на топлината за помалку од 10 секунди.
	Сте допреле 2 или повеќе сензорски полиња во исто време.	Допрете само едно сензорско поле.
	Пауза е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.
	Има вода или масни дамки на контролната плоча.	Исчистете ја контролната плоча.

Проблем	Можна причина	Решение
Се огласува звучен сигнал и плочата за готвење се исклучува. Се огласува звучен сигнал кога плочата за готвење е исклучена.	Сте ставиле нешто на едно или повеќе сензорски полиња.	Отстранете го предметот од сензорските полиња.
Плочата за готвење се исклучува.	Сте ставиле нешто на сензорското поле  .	Отстранете го предметот од сензорското поле.
Не се вклучува показното светло за преостаната топлина.	Ринглата не е жешка затоа што работела само кратко време или е оштетен сензорот.	Ако ринглата работела доволно долго за да биде жешка, разговарајте со овластен сервисен центар.
Нов ³ Hood не работи.	Сте ја покриле контролната плоча.	Отстранете го предметот од контролната плоча.
	Користите многу високо тенџере кое го блокира сигналот.	Користете помало тенџере, променете ја ринглата или работете рачно со аспираторот.
Автоматско загревање не е во функција.	Ринглата е жешка.	Оставете ја ринглата да се излади доволно.
	Поставена е највисоката поставка за јачина на топлината.	Највисоката поставка за јачина на топлината ја има истата моќност како функцијата.
Поставката за јачина на топлината се менува меѓу двете нивоа.	Управување со енергијата е во функција.	Видете во „Секојдневна употреба“.
Сензорското поле се вжештува.	Садот за готвење е преголем или го ставате преблиску до контролите.	Големите садови за готвење ставајте ги на задните рингли, ако е можно.
Нема звук кога ги допирате сензорските полиња на таблата.	Звучите се исклучени.	Вклучете ги звучите. Видете во „Секојдневна употреба“.
 се вклучува.	Во функција е Безбедносен уред за деца или Заклучување.	Видете во „Секојдневна употреба“.
 се вклучува.	Нема сад за готвење на ринглата.	Ставете сад за готвење на ринглата.
	Садот за готвење е несоодветен.	Користете соодветен сад за готвење. Видете во „Помош и совети“.
	Пречникот на дното на садот за готвење е премал за ринглата.	Користете сад за готвење со точни димензии. Видете во „Технички податоци“.

Проблем	Можна причина	Решение
 и се прикажува број.	Има грешка кај плочата за готвење.	Исклучете ја плочата за готвење и вклучете ја повторно по 30 секунди. Ако  се вклучи повторно, исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. По 30 секунди, повторно вклучете ја плочата за готвење. Ако повторно се појави проблемот, контактирајте со овластен сервисен центар.
Можете да слушнете постојан звучен сигнал.	Електричното поврзување е неправилно.	Исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. Зборувајте со квалификуван електричар за да ја провери инсталацијата.

8.2 Ако не можете да најдете решение...


Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај вашиот продавач или во овластениот сервисен центар. Наведете ги податоците од плочката за спецификации. Исто така наведете ја и троцифрената шифра за стакло-керамика (се наоѓа во аголот на стаклената површина) и пораката за

грешка која се пали. Осигурете се дека правилно работите со површината за готвење. Ако неправилно сте ракувале со површината за готвење, сервисирањето од страна на сервисниот техничар или на продавачот нема да биде бесплатно, дури и во гарантниот период. Упатствата за службата за односи со корисниците и за условите на гаранцијата се наведени во гарантниот лист.

9. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

9.1 Плочка со спецификации

Модел LIR60433
Тип 61 B4A 00 AD
Индукција 7.2 kW
Сериски бр.
ELECTROLUX

PNC 949 492 344 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Произведено во Романија
7.2 kW


9.2 Спецификации за ринглите

Рингла	Номинална моќност (поставка за максимална топлина) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимално траење [мин]	Дијаметар на сад за готвење [mm]
Лева предна	2300	3700	10	125 - 210

Рингла	Номинална моќност (поставка за максимална топлина) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимално траење [мин]	Дијаметар на сад за готвење [mm]
Лева задна	1800	2800	10	145 - 180
Десна предна	1400	2500	4	125 - 145
Десна задна	1800	2800	10	145 - 180

Моќноста на ринглите може да се разликува во мал опсег во однос на оние податоци во табелата. Се менува со материјалот и димензиите на садот за готвење.

За оптимални резултати при готвењето, користете сад за готвење којшто не е поголем од дијаметарот во табелата.

10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

10.1 Информации за производот според EU 66/2014 што важат само за пазарот на ЕУ

Идентификација на моделот	LIR60433	
Вид на површина за готвење	Вградена површина за готвење	
Број на рингли	4	
Технологија на греење	Индукција	
Дијаметар на кружни рингли (Ø)	Лева предна Лева задна Десна предна Десна задна	21,0 cm 18,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Потрошувачка на енергија по рингла (EC electric cooking)	Лева предна Лева задна Десна предна Десна задна	178,4 Wh / kg 184,9 Wh / kg 183,2 Wh / kg 184,9 Wh / kg
Потрошувачка на енергија на површината за готвење (EC electric hob)	182,9 Wh / kg	

EN 60350-2 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 2: Површини за готвење - Методи за мерење перформанси


10.2 Штедење на енергија


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

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

- Користете ја преостаната топлина за да ја зачувата храната топла или да ја стопите.

11. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

VI TENKER PÅ DEG

Takk for at du har kjøpt et produkt fra Electrolux. Du har valgt et produkt som bringer flere tiår med erfaring og innovasjon med seg. Genialt og stilig, og det er designet med tanke på deg. Så uansett når du bruker det, kan du være trygg på at du får gode resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

Gå inn på nettsiden vår for å:



Få råd om bruk, brosjyrer, hjelp til feilsøking, og informasjon om service og reparasjon:

www.electrolux.com/support



Registrer produktet for å få bedre service:

www.registerelectrolux.com




Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til apparatet ditt:


www.electrolux.com/shop


KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vårt autoriserte servicesenter, må du sørge for at du har følgende opplysninger tilgjengelig: Modell, PNC, serienummer. Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

INNHold

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	121
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	123
3. MONTERING.....	125
4. PRODUKTBESKRIVELSE.....	127
5. DAGLIG BRUK.....	129
6. RÅD OG TIPS.....	133
7. STELL OG RENGJØRING.....	136
8. FEILSØKING.....	136
9. TEKNISKE DATA.....	138
10. ENERGIEFFEKTIV.....	138
11. BESKYTTELSE AV MILJØET.....	139

1. SIKKERHETSINFORMASJON

Les medfølgende instruksjoner grundig før du installerer og bruker apparatet. Produsenten er ikke ansvarlig for

personskader eller andre skader som følge av feilaktig montering eller bruk. Hold alltid instruksjonene på et trygt og tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av produktet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Barn mellom 3 og 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand fra produktet med mindre de er under tilsyn hele tiden.
- Barn yngre enn 3 år må holdes på avstand fra produktet hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn, og kast den i samsvar med lokale reguleringer.
- ADVARSEL: Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det er i bruk eller når det avkjøles. Tilgjengelige deler blir varme under drift.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør du aktivere det.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.

1.2 Generell sikkerhet

- ADVARSEL: Apparatet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- ADVARSEL: Matlaging uten tilsyn på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.
- DU MÅ ALDRI prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av produktet og deretter dekke flamme f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- FORSIKTIG: Apparatet må ikke tilføres strøm gjennom en ekstern bryterenhet, for eksempel en tidsbryter, eller koples til en krets som regelmessig slås av og på av en annen elektrisk enhet.

- **FORSIKTIG:** Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på komfyrtoppen fordi de kan bli varme.
- Bruk ikke apparatet før du installerer det i en innebygget struktur.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre apparatet.
- Etter bruk slår du av koketoppen med kontrollenheten og du skal ikke stole på kokekarsensoren.
- Hvis den glasskeramiske overflaten er sprukket, skal apparatet slås av og kontakten tas ut. Hvis apparatet er koblet til strømmettet direkte ved hjelp av sikringsboksen, fjerner du sikringen for å koble fra apparatet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- **ADVARSEL:** Bruk bare koketoppbeskyttelser som produsenten av kokeapparatet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i apparatets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i apparatet. Bruk av uriktige beskyttelser kan føre til ulykker.

2. SIKKERHETSANVISNINGER

2.1 Installasjon



ADVARSEL!

Montering må kun foretas av en kvalifisert person.



ADVARSEL!

Fare for personskade eller skade på produktet.

- Fjern all emballasje.

- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket føttøy.
- Dekk skårne overflater med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.

- Beskytt apparatets bunn mot damp og fuktighet.
- Monter ikke apparatet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer varme kokekar fra å falle ned fra apparatet når dører eller vinduer er åpne.
- Hvert produkt har kjølevifter på undersiden.
- Hvis produktet er installert over en skuff:
 - Ikke lagre små papirdeler eller ark som kan trekkes inn, siden de kan skade kjøleviftene eller hemme kjølesystemet.
 - Ha en avstand på minimum 2 cm mellom bunnen av produktet og deler som er lagret i skuffen.
- Fjern separatorpaneler installert i skapet under apparatet.

2.2 Elektrisk tilkoping



ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Sørg for at produktet er koblet fra strømforsyningen før du gjør enhver operasjon.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Sørg for at produktet er riktig montert. Løs og feil anvendt strømkabel eller støpsel (hvis aktuelt), kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig strømkabel.
- Sørg for at strømkabelen ikke floker seg.
- Sørg for at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.
- Sørg for at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler produktet til stikkontaktene i nærheten.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) og strømkabelen ikke blir påført skade. Kontakt det autoriserte servicesenteret vårt, eller en elektriker, for å få byttet en skadet strømkabel.
- Beskyttelsen mot elektrisk støt fra strømførende og isolerte deler må festes

på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.

- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Påse at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs skal du ikke sette i støpselet.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk kun korrekte isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen fjernet fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble apparatet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

2.3 Bruk



ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Fjern (om nødvendig) all emballasje, merking og beskyttelsesfilm før første gangs bruk.
- Dette apparatet er kun for husholdningsbruk.
- Dette apparatets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkerte.
- Apparatet må ikke være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke stol på grytedektoren.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Bruk ikke apparatet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Bruk ikke apparatet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis apparatets overflate er knust må du koble apparatet fra strømforsyningen umiddelbart. Dette for å forhindre elektrisk støt.
- Personer som bruker en pacemaker må holde en avstand på minst 30 cm fra induksjonskokesonene når apparatet er i bruk.

- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.



ADVARSEL!

Risiko for brann og eksplosjon

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damper. Hold flammer eller varme gjenstander unna fett og oljer når du bruker dem til tilberedning av mat.
- Dampen fra svært varm olje, kan føre til selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Legg ikke brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av apparatet.



ADVARSEL!

Fare for skade på produktet.

- Ikke plasser varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på koketoppens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig slik at ingen gjenstander eller varme kokekar faller på apparatet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonene med tomme kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på apparatet.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med ødelagt bunn kan lage riper i glasset/glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på koketoppen.
- Dette apparatet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.

2.4 Stell og rengjøring

- Rengjør apparatet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå apparatet av og la det avkjøle før rengjøring.
- Bruk ikke vannspray og damp for å rengjøre apparatet.
- Rengjør apparatet med en fuktet myk klut. Bruk kun nøytralt vaskemiddel. Bruk ikke slipeprodukter, slipende rengjøringsputer, løsemidler eller metallobjekter.

2.5 Tjenester

- Kontakt det autoriserte servicesenteret for å reparere apparatet. Bruk kun originale reservedeler.
- Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

2.6 Avfallsbehandling



ADVARSEL!

Fare for skade og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet på en riktig måte.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.

3. MONTERING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

3.1 Før monteringen

Før du monterer koketoppen skriv ned informasjonen nedenfor fra typeskiltet.

Typeplaten er plassert nederst i komfyrtoppen.

Serienummer

3.2 Koketopper

Koketopper skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

3.3 Tilkoblingskabel

- Koketoppen er utstyrt med tilkoblingskabelen.
- Skift ut skadet nettkabel kun med reservekabel. Snakk med ditt lokale autoriserte servicesenter.



ADVARSEL!

Alle elektriske tilkoblinger må være foretatt av en kvalifisert elektriker.



FORSIKTIG!

Ikke bor eller sveis ledningsendene. Det er forbudt.



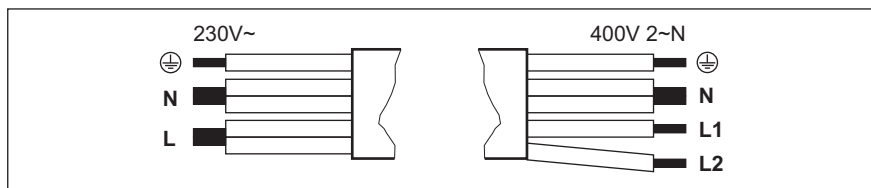
FORSIKTIG!

Ikke koble til kabelen uten kabelendehylse.

Tofaset tilkobling

1. Fjern ledningsendehylsen fra svarte og brune ledninger.
2. Fjern en isolering av de brune og svarte kabelendene.
3. Bruk en ny ledningsendehylse på 1,5 mm² på hver kabelende. (spesialverktøy kreves).

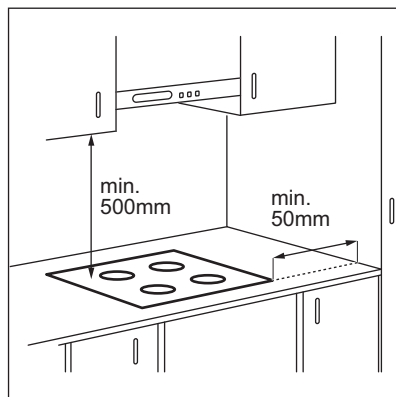
Kabelverrsnitt



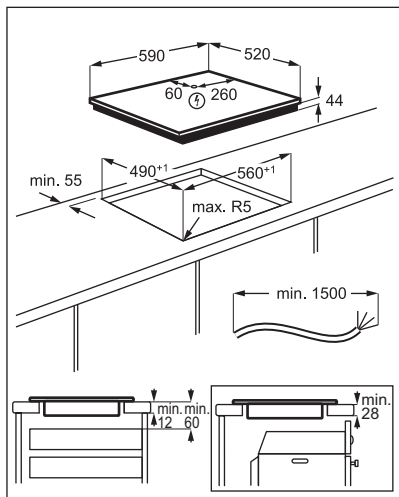
Enkelfaset tilkobling – 230 V~		Tofaset tilkobling - 400 V 2 ~ N	
	Grønn - gul	Grønn - gul	
N	Blå og blå	Blå og blå	N
L	Svart og brun	Svart	L1
		Brun	L2

3.4 Montering


Hvis du installerer koketoppen under en avtrekksvifte, kan du se monteringsinstruksjonene for minimumsavstanden mellom apparatene.



Hvis produktet er installert over en skuff, kan komfyrtoppventilasjonen varme opp rettene lagret i skuffen under matlagingsprosessen.

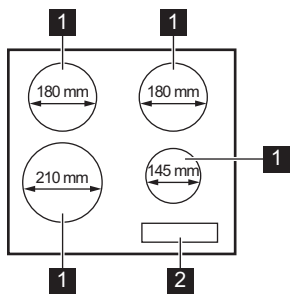


 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation 

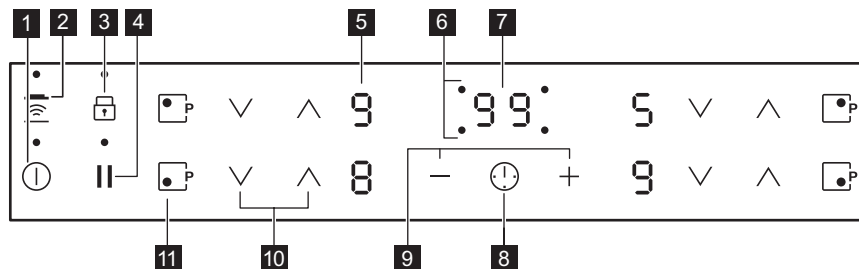
4. PRODUKTBESKRIVELSE

4.1 Oversikt over matlagingsoverflaten



- 1** Induksjonskokesone
- 2** Betjeningspanel

4.2 Oversikt over betjeningspanelet











Bruk sensorfeltene til å betjene produktet. Displayer, indikatorer og lydsignaler forteller hvilke funksjoner som er i bruk.

Sensorfelt	Funksjon	Beskrivelse
1		PÅ / AV Slå koketoppen av og på.
2		Hob²Hood Aktivere og deaktivere den manuelle modusen til funksjonen.
3		Lås / Barnesikring Låse / låse opp betjeningspanelet.
4		Pause Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
5	-	Effektrinndisplay For å vise effektrinnet.
6	-	Tidsindikatorer for kokesoner Viser hvilken sone tiden er innstilt for.
7	-	Tidsurdisplay Vise tiden i minutter.
8		- Velge kokesone.
9		- Øke eller redusere tiden.
10		- Stille inn en varmeinnstilling.
11		PowerBoost Aktivere funksjonen.

4.3 Effektrinndisplayer

Display	Beskrivelse
	Kokesonen er slått av.
	Kokesonen er i bruk. Prikken kan indikere en endring som tilsvarer halve varmenivået.

Display	Beskrivelse
	Pause er aktivert.
	Automatisk oppvarming er aktivert.
	PowerBoost er aktivert.
 + tall	Det har oppstått en feil.
	OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator): fortsatt koking / hold varm / restvarme.
	Lås / Barnesikring er aktivert.
	Uegnet eller for lite kokekar, eller ikke noe kokekar på kokesonen.
	Automatisk utkobling er aktivert.

4.4 OptiHeat Control (Trettrinns restvarmeindikator)



ADVARSEL!

 Forbrenningsfare som følge av restvarme.

Indikatorerne viser nivået av restvarme for kokesonene du bruker for øyeblikket.

Indikatorerne kan også tennes for de nærliggende kokesonene selv om du ikke bruker dem.

Induksjonskokesonene skaper den nødvendige varmen for tilberedning direkte i bunnen av kokekaret. Glasskeramikken blir varmet opp av varmen fra kokekaret.


5. DAGLIG BRUK



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.



5.1 Slå på og av

Berør  i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere komfyrtoppen.


5.2 Automatisk utkobling

Funksjonen deaktiverer komfyrtoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene er deaktiverte,
- du stiller ikke inn effekttrinnet etter du har aktivert komfyrtoppen,
- du søler noe eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, o.l.). Et lydsignalet høres, deretter slås komfyrtoppen av. Fjern objektet eller vask betjeningspanelet.

- komfyrtoppen blir for varm (f.eks. hvis en kasserolle tørrkokes). Før komfyrtoppen brukes igjen, må kokesonene være kalde.
- du bruker feil kokeredskap. Symbolet  tennes og kokesonen slås automatisk av etter 2 minutter.
- du deaktiverer ikke en kokesone eller endrer effekttrinnet. Etter en stund tennes , og komfyrtoppen deaktiveres.

Forholdet mellom effekttrinnet og tiden som komfyrtoppen deaktiveres etter:

Effekttrinn	Komfyrtoppen deaktiveres etter
 1 – 2	6 timer
3 – 4	5 timer

Effekttrinn	Komfyrtoppen deaktiveres etter
5	4 timer
6 – 9	1,5 timer

5.3 Effekttrinnet





Berør \wedge for å øke effekttrinnet. Berør \vee for å redusere effekttrinnet. Berør \wedge og \vee samtidig for å slå av kokesonen.

5.4 Automatisk oppvarming

Hvis du aktiverer denne funksjonen kan du få en nødvendig effekttrinn i en kortere tid. Funksjonen aktiverer det høyeste effekttrinnet for en bestemt tid, og senker deretter effekttrinnet til den riktige varmeinnstillingen.

 For å aktivere funksjonen må kokesonen være kald.

Aktivere funksjonen for en kokese:

berør  ( tennes). Berør straks \wedge ( tennes). Berør straks \vee inntil den riktige varmeinnstillingen tennes. Etter 3 sekunder tennes .

For å deaktivere denne funksjonen: berør \vee .


5.5 PowerBoost

Denne funksjonen gjør mer kraft tilgjengelig til induksjonskokesonene. Funksjonen kan aktiveres for induksjonskokesonen kun i en begrenset tidsperiode. Etter den tiden vil induksjonskokesonen automatisk gå tilbake til det høyeste effekttrinnet.

 Se i kapittelet "Tekniske data".

Aktivere funksjonen for en kokese:

berør  ( tennes).


For å deaktivere denne funksjonen: berør  eller \vee .

5.6 Timer

• Timer med nedtelling


Du kan bruke denne funksjonen for å angi lengden på en enkel tilberedningsøkt.

Angi først varmeinnstilling for kokesonen, og velg deretter funksjonen.


For å angi kokesonen: berør du  gjentatte ganger til indikatoren for en kokese vises.

For å aktivere funksjonen eller endre tid:

berør du $+$ eller $-$ på tidsuret for å stille inn tiden (00–99 minutter). Når indikatoren for kokesonen begynner å blinke, har nedtellingen startet.


For å vise gjenværende tid: berør du  for å angi kokese. Indikatoren for kokesonen begynner å blinke. Displayet viser gjenværende tid.


For å deaktivere funksjonen: berør du  for å angi kokesonen og berør deretter $-$. Den gjenværende tiden telles ned til **00**. Indikatoren for kokesonen forsvinner.

 Når nedtellingen er ferdig, høres et signal og **00** blinker. Kokesonen deaktiveres.


For å stoppe lyden: berør du .


• Varselur

Du kan bruke denne funksjonen når koketoppen er på og kokesonene ikke er i bruk. Varmeinnstillingsdisplayet viser .

For å aktivere funksjonen: berør du  og berør deretter $+$ eller $-$ på tidsuret for å angi tiden. Når tiden er over, høres et signal og **00** blinker.

For å stoppe lyden: berør du .

For å deaktivere funksjonen: berør du  og deretter $-$. Den gjenværende tiden telles ned til **00**.

 Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

5.7 Pause

Denne funksjonen stiller inn alle kokesonene på laveste varmeinnstilling.


Når funksjonen er i bruk, låses alle andre symboler på kontrollpanelene.

Funksjonen deaktiverer ikke timerfunksjonen.

Berør  for å aktivere funksjonen.

 tennes. Varmeinnstillingen reduseres til 1.



For å deaktivere denne funksjonen,

berører du . Den forrige innstillingen for varme aktiveres.

5.8 Lås

Du kan låse betjeningspanelet mens kokesonene er i bruk. Det hindrer utilsiktet endring av effekttrinnet.

Still inn effekttrinnet først.

For å aktivere funksjonen: berør .  tennes i 4 sekunder. Tidsuret blir værende på.

For å deaktivere denne funksjonen: berør

. Det tidligere effekttrinnet aktiveres.







Når du slår av komfyrtoppen, deaktiveres også denne funksjonen.





5.9 Barnesikring

Denne funksjonen forhindrer at koketoppen blir slått på utilsiktet.



For å aktivere funksjonen: aktiver


komfyrtoppen med . Ikke velg en varmeinnstilling. Trykk på  i 4 sekunder.  Indikatorer tennes. Deaktiver komfyrtoppen med .

For å deaktivere funksjonen: aktiver






komfyrtoppen med . Ikke velg en varmeinnstilling. Trykk på  i 4 sekunder.  tennes. Deaktiver komfyrtoppen med .



For å overstyre funksjonen for kun én tilberedningstid: Aktiver koketoppen med

  Indikatorer tennes. Trykk på  i 4 sekunder. **Still inn varmeinnstillingen**


innen 10 sekunder. Du kan betjene komfyrtoppen. Når du deaktiverer komfyrtoppen med , blir funksjonen aktivert på nytt.


5.10 OffSound Control (Deaktivering og aktivering av lydsignalene)

Deaktiver komfyrtoppen. Berør  i 3 sekunder. Displayet slås på og så av. Berør  i 3 sekunder.  eller  tennes. Berør  på Timer for å velge én av følgende:

-  – lydene er avslått
-  – lydene er på

For å bekrefte valget, vent til komfyrtoppen slår seg av automatisk.








Når funksjonen er satt til  kan du kun høre lydene når:

- du berører 
- Varselur kommer ned
- Timer med nedtelling kommer ned
- du legger noe på betjeningspanelet.

5.11 Strømbegrensning

Opprinnelig er koketoppen på sitt høyeste mulige effektnivå.

For å redusere eller øke effektnivået:

1. Slå av komfyrtoppen.
2. Berør  i 3 sekunder. Displayet slås på og så av.
3. Berør  i 3 sekunder.  eller  tennes.
4. Trykk på . P72 lyser.
5. Berør  /  på tidsuret for å stille inn effektnivået.

Effektnivåer

Se i kapittelet "Tekniske data".

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

- P60 — 6000 W



FORSIKTIG!

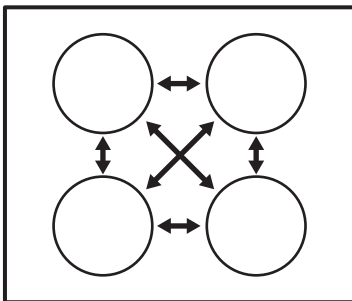
Sørg for at den valgte effekten passer med sikringene i sikringsskapet ditt.

5.12 Effektstyring

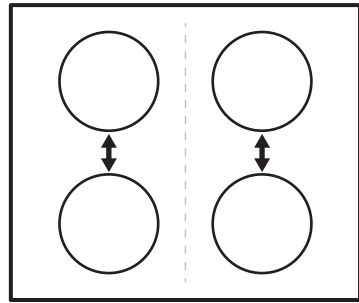
- Kokesonene er gruppert i henhold til plasseringen og tallet til fasene i komfyrtoppen. Se bildet.
- Hver fase har en maksimal elektrisk effekt på 3600 W.
- Funksjonen deler effekten mellom kokesonene som er koblet til samme fase.
- Funksjonen aktiveres når den totale elektriske effekten til kokesonene som er koblet til én enkelt fase overstiger 3600 W.
- Funksjonen reduserer effekten til de andre kokesonene som er koblet til samme fase.
- Displayet for varmeinnstillingene av de reduserte sonene veksler mellom den valgte varmeinnstillingen og den reduserte varmeinnstillingen. Etter en tid forblir varmeinnstilling-displayet av de reduserte sonene på den reduserte varmeinnstillingen.

Effektstyring med Strømbegrensning

Når du angir Strømbegrensning-funksjonen til **6000 W eller mindre**, deles strømmen til koketoppen mellom kokesoner.



Når du angir Strømbegrensning-funksjonen til **mer enn 6000 W**, deles effekten mellom koketoppens venstre og høyre side.



5.13 Hob²Hood

Dette er en avansert automatisk funksjon som knytter komfyrtoppen opp mot en spesiell ventilator. Både komfyrtoppen og ventilatoren har en infrarød signalkommunikator. Viftehastigheten defineres automatisk på grunnlag av modusen og temperaturen til de varmeste kokekarene på komfyrtoppen. Du kan også betjene viften fra komfyrtoppen manuelt.



For de fleste ventilatorer er fjernkontrollsystemet deaktivert som standard. Aktiver det før du bruker funksjonen. Se ventilatorhåndboken for mer informasjon.

Bruke funksjonen manuelt

For å bruke funksjonen, må du automatisk stille automatisk modus til H1 – H6. Komfyrtoppen er stilt inn på H5 som standard. Ventilatoren reagerer hver gang du bruker komfyrtoppen. Komfyrtoppen gjenkjenner temperaturen på kokekaret automatisk og justerer hastigheten på viften.

Automatisk moduser

	Automatisk lys	Koking ¹⁾	Steking ²⁾
Modus H0	Av	Av	Av
Modus H1	På	Av	Av
Modus H2 ³⁾	På	Viftehastighet 1	Viftehastighet 1
Modus H3	På	Av	Viftehastighet 1






	Automatisk lys	Koking ¹⁾	Steking ²⁾
Modus H4	På	Viftehastighet 1	Viftehastighet 1
Modus H5	På	Viftehastighet 1	Viftehastighet 2
Modus H6	På	Viftehastighet 2	Viftehastighet 3


1) komfyrtoppen oppdager kokeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.


2) Komfyrtoppen oppdager kokeprosessen og aktiverer viftehastigheten i samsvar med automatisk modus.

3) Denne modusen aktiverer viften og lyset og baserer seg ikke på temperatur.

Skifte automatisk modus





1. Slå av produktet.
2. Berør  i 3 sekunder. Displayet slås på og så av.
3. Berør  i 3 sekunder.
4. Berør  noen få ganger til  slås på.
5. Berør  på tidsuret for å velge en automatisk modus.


 For å bruke ventilatoren direkte på ventilatorpanelet, deaktiverer den automatiske modusen til funksjonen.

 Når du er ferdig med matlaging og deaktiverer komfyrtoppen, kan det hende at ventilatorviften går fremdeles går i en viss tid. Etter at den tiden er over, deaktiverer systemet viften automatisk og hindrer deg fra utilsiktet å aktiverer viften de neste 30 sekundene.

Manuell betjening av viftehastigheten


Du kan også betjene funksjonen manuelt.

For å gjøre det berører du  mens komfyrtoppen er aktiv. Dette deaktiverer automatisk drift av funksjon og lar deg endre viftehastigheten manuelt. Når du trykker på  øker du viftens hastighet med én. Når du når et høyt nivå og trykker  igjen vil du stille viftens hastighet til 0. Dette deaktiverer viften i ventilatorhetten. Berør  for å starte viften igjen med hastighet 1.

 For å aktivere automatisk drift av funksjonen, deaktiver komfyrtoppen og deretter aktiver komfyrtoppen.

Aktivere lyset

Du kan stille inn komfyrtoppen slik at den aktiverer lyset automatisk hver gang du aktiverer komfyrtoppen. For å gjøre dette, må du automatisk stille automatisk modus til H1 – H6.

 Lyset på ventilatoren deaktiveres 2 minutter etter at den keramiske platetoppen deaktiveres.

6. RÅD OG TIPS



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

6.1 Kokekar



For induksjonssonene skaper et sterkt elektromagnetisk felt varme i kokekaret veldig raskt.

Bruk induksjonskokesonene med egnede kokekar.

- Kokekarets bunn må være så tykk og flat som mulig.
- Sørg for at pannebaser er rene og tørre før du setter dem på den keramiske komfyrtoppens overflate.
- For å unngå riper må du ikke skyve eller gni gryten over det keramiske glasset.

Materiale i kokekar

- **riktig:** støpejern, stål, emaljert stål, rustfritt stål, bunn med flere lag (med riktig merke fra produsenten).
- **ikke riktig:** aluminium, kobber, messing, glass, keramikk, porselen.

Kokekaret er riktig til

induksjonskomfyrtopp, hvis:

- vann koker veldig raskt på en sone med den høyeste varmeinnstillingen.
- en magnet fester seg til bunnen av kokekaret.

Kokekarenes mål

- Induksjonskokesonene tilpasser seg størrelsen av kokekarets bunn automatisk.
- Kokesonens effektivitet er relatert til diameteren på kokekaret. Kokekar med en smalere diameter enn anbefalt minimum mottar bare halvparten av en kokesones effektgrad.
- Av sikkerhetsgrunner og optimale tilberedningsresultater må du ikke bruke

kokekar som er større enn angitt i «Spesifikasjoner for kokesoner». Unngå å holde kokekar nær betjeningspanelet under tilberedningen. Dette kan påvirke funksjonens funksjon eller ved utilsiktet å aktivere komfyrtoppfunksjonene.



Se «Tekniske data».

6.2 Støy under bruk

Hvis du kan høre:

- knekkelyder: kokekaret består av forskjellige materialer (sandwichkonstruksjon).
- plystrelyder: du bruker en kokesone på et høyt effekttrinn, og kokekaret består av forskjellige materialer (en sandwichkonstruksjon).
- summing: du bruker et høyt effekttrinn.
- klikkelyder: det skjer elektriske koblinger.
- hvesing, summing: viften går.

Lydene er normale og betyr ikke noen funksjonsfeil.


6.3 Eksempler på tilberedningsmåter

Korrelasjonen mellom varmeinnstillingen til en sone og dens forbruk er ikke lineær. Når du øker varmeinnstillingen er den ikke proporsjonal med økt strømforbruk. Dette betyr at en kokesonen med middels varmeinnstillinger bruker mindre enn halvparten av effekten sin.



Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Effekttrinn	Brukes til:	Tid (min)	Tips
– 1	Holde ferdig tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 – 2.	Hollandaisesaus, smelt: smør, sjokolade, gelatin.	5 – 25	Bland innimellom.
1 – 2.	Størkning: luftige omeletter, eggestand.	10 – 40	Tilberedes med lokk.

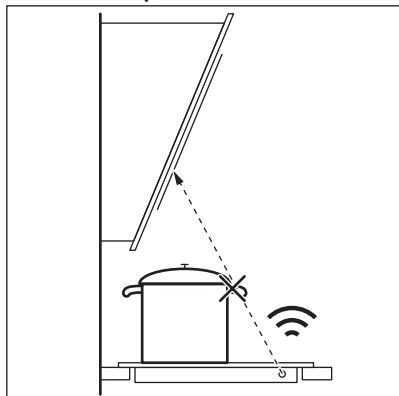
Effekttrinn	Brukes til:	Tid (min)	Tips
2. – 3.	Svell ris og melkeretter, varm ferdigretter.	25 – 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
3. – 4.	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 – 45	Tilsett et par spiseskjeer væske.
4. – 5.	Dampkoking av poteter.	20 – 60	Bruk maks ¼ l vann for 750 g poteter.
4. – 5.	Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper.	60 – 150	Opptil 3 liter væske pluss ingredienser.
5. – 7	Varsom steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, koketter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter halve steketiden.
7 – 8	Steking, reven potetgrateng, hofestykker, steker.	5 – 15	Snu etter halve steketiden.
9	Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pommes frites.		
	Kok store mengder vann. PowerBoost er aktivert.		

6.4 Råd og tips for Hob²Hood

Når du bruker komfyrtoppen med funksjonen:


- Beskytt ventilatorpanelet mot direkte sollys.
- Ventilatorpanelet må ikke utsettes for halogenlys.
- Ikke dekk til betjeningspanelet på komfyrtoppen.
- Ikke avbryt signalet mellom komfyrtoppen og ventilatoren (f.eks. med hånden, et kokekarhåndtak eller en stor gryte). Se bildet.

Ventilatoren på bildet er kun et eksempel.



Andre fjernstyrte apparater kan blokkere signalet. Bruk ikke slike apparater i nærheten av kokeplaten mens Hob²Hood er på.

Kjøkkenventilatorer med Funksjonen fungerer med Hob²Hood-funksjon

Se vårt forbrukernettside for å finne hele listen over kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen. Electrolux kjøkkenventilatorer som virker med denne funksjonen må ha symbolet .

7. STELL OG RENGJØRING



ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

7.1 Generell informasjon

- Rengjør koketoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke komfyrtoppens funksjon.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på komfyrtoppen.
- Bruk en spesialskrape på glasset.

7.2 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** Smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som inneholder

sukker, ellers kan skitten forårsake skade på koketoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell koketoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk koketoppen med en myk klut etter rengjøring.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

8. FEILSØKING







ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

8.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.	Komfyrtoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om komfyrtoppen er riktig koblet til strømforsyningen.
	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikten. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	Du stiller ikke inn effekttrinn for 10 sekunder.	Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.
Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.	Du berørte to eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	Pause er aktivert.	Se «Daglig bruk».
Et lydsignal høres, deretter slås komfyrtoppen av. Et lydsignal høres når komfyrtoppen slår seg av.	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Rengjør betjeningspanelet.
	Du har satt noe på ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Komfyrtoppen deaktiveres.	Du har satt noe på sensorfeltet ①.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Kokesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet.	Kontakt servicesenteret dersom kokesonen fortsatt er varm i lang tid.
Hob ² Hood fungerer ikke.	Du dekket til betjeningspanelet.	Fjern gjenstanden fra betjeningspanelet.
	Du bruker en veldig stor gryte som blokkerer signalet.	Bruk en mindre gryte, endre kokesone eller bruk ventilatoren manuelt.
Automatisk oppvarming fungerer ikke.	Sonen er varm.	La sonen bli tilstrekkelig kald.
	Det høyeste effekttrinnet er valgt.	Det høyeste effekttrinnet har samme effekt som funksjonen.
Effekttrinnet endres mellom to trinn.	Effektstyring er aktivert.	Se «Daglig bruk».
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du setter det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
Det høres ingen lyd når du berører panelsensorfeltene.	Lydene deaktiveres.	Slå lydsignaler på. Se «Daglig bruk».
 tennes.	Barnesikring eller Lås er aktivert.	Se «Daglig bruk».
 tennes.	Det er ikke noe kokekar på sonen.	Sett kokekaret på kokesonen.
	Du bruker feil kokekar.	Bruk egnede kokekar. Se «Råd og tips».
	Diameteren på kokekarets bunn er for liten til sonen.	Bruk kokekar med riktige dimensjoner. Se «Tekniske data».
 og et tall tennes.	Det er en feil på komfyrtoppen.	Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis  lyser igjen, kobler du komfyrtoppen fra strømforsyningen. Aktiver komfyrtoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter.
Du kan høre en konstant pipelyd.	Den elektriske tilkoblingen er feil.	Koble komfyrtoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.

8.2 Hvis du ikke kan finne en løsning ...


Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Angi opplysningene som du finner på typeskiltet. Angi også den tresifrede bokstavkoden, koden for glasskeramikken

(du finner den i hjørnet av glassflaten) samt feilmeldingen som vises. Påse at du har brukt komfyrtoppen riktig. Hvis ikke må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garanti tiden. Anvisninger om kundeservice og garantibetingelser finner du i garanti-heftet.

9. TEKNISKE DATA

9.1 Typeskilt

Modell LIR60433
Type 61 B4A 00 AD
Induksjon 7.2 kW
Serienr.
ELECTROLUX

PNC 949 492 344 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Produsert i Romania
7.2 kW
CE 

9.2 Spesifikasjoner for kokesoner

Kokesone	Nominell effekt (maks effekt-trinn) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimum varighet [min]	Kokekardiameter [mm]
Venstre foran	2300	3700	10	125 – 210
Venstre bak	1800	2800	10	145 – 180
Høyre foran	1400	2500	4	125 – 145
Høyre bak	1800	2800	10	145 – 180

Effekten for kokesonen kan variere noe sammenliknet med informasjonen i tabellen. Det endres med kokekarets materiale og mål.

For optimal matlagingsresultater bruk ikke kokekar større enn angitt i tabellen.

10. ENERGIEFFEKTIV

10.1 Produktinformasjon i henhold til EU 66/2014 gjelder bare for EU-markedet

Modellidentifikasjon	LIR60433	
Type koketopp	Koketopp for innbygging	
Antall kokesoner	4	
Varmeteknologi	Induksjon	
Diameter av sirkulære kokesoner (Ø)	Venstre foran	21,0 cm
	Venstre bak	18,0 cm
	Høyre foran	14,5 cm
	Høyre bak	18,0 cm
Strømförbruk per kokesone (EC electric cooking)	Venstre foran	178,4 Wh/kg
	Venstre bak	184,9 Wh/kg
	Høyre foran	183,2 Wh/kg
	Høyre bak	184,9 Wh/kg
Energiförbruk for koketopp (EC electric hob)	182,9 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – Del 2: Koketopp – Metoder for måling av ytelse


10.2 Energisparende


Du kan spare energi på hverdagslig tilberedning hvis du følger hintene under.

- Bruk kun mengden du trenger når du varmer opp vann.

- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret på kokesonen før du slår den på.
- Sett mindre kokekar på mindre kokesoner.
- Sett kokekaret direkte på midten av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

11. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket

med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

MYŚLIMY 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, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów. Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.electrolux.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop


OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

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.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	140
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	143
3. INSTALACJA.....	145
4. OPIS URZĄDZENIA.....	147
5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	149
6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	154
7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	156
8. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	156
9. DANE TECHNICZNE.....	158
10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	159
11. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	159

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 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 dzieciom bawić się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagrzewają.
- 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 sztućce 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 przyłączonej, 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 uszczelniacza.
- 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: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
 - W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozmiar styków wynoszące minimum 3 mm.

2.3 Użytkowanie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie 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 zaczekać, aż ostygnie.
- Urządzenia nie wolno czyścić wodą pod ciśnieniem ani parą wodną.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

2.5 Usługi

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym

centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

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

2.6 Utylizacja



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby 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 centrum serwisowym.



OSTRZEŻENIE!

Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.



UWAGA!

Końcówek przewodów nie wolno rozwiercać ani lutować. Jest to zabronione.



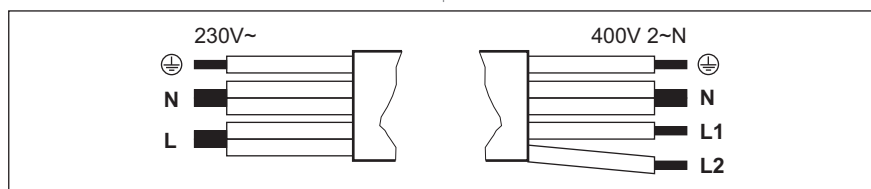
UWAGA!

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 mm² na każdym z przewodów. (Wymagane jest specjalne narzędzie).

Przekrój kabla



Połączenie jednofazowe – 230 V~



Zielono-żółty

N

Niebieski i niebieski

L

Czarny i brązowy

Połączenie dwufazowe – 400 V 2 ~ N

Zielono-żółty



Niebieski i niebieski

N

Czarny

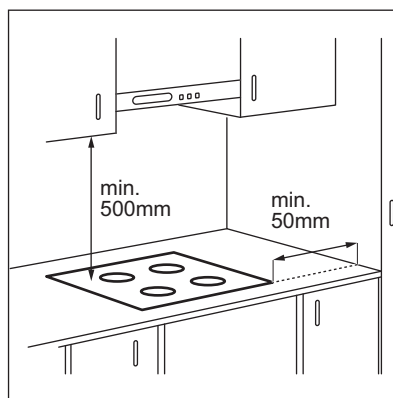
L1

Brązowy

L2

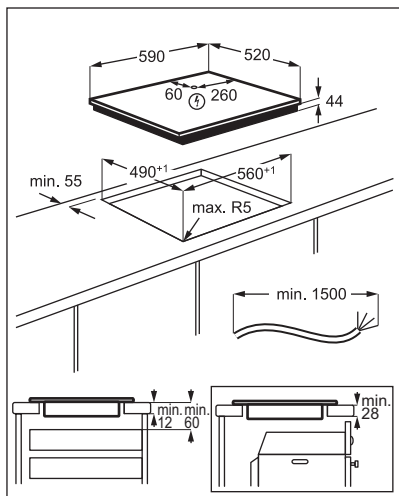
3.4 Montaż

W przypadku montażu płyty grzejnej pod okapem należy zapoznać się z informacjami na temat minimalnej odległości między urządzeniami zawartymi w instrukcji instalacji okapu.



Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, wentylator płyty grzejnej może

spowodować nagrzewanie przedmiotów w szufladzie podczas procesu gotowania.



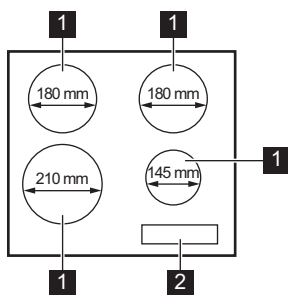
 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



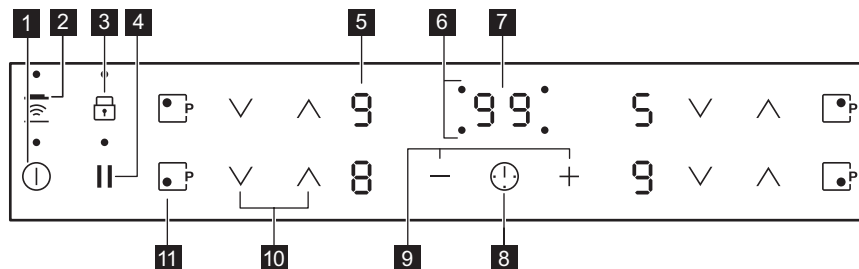
4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Układ powierzchni gotowania



- 1** Indukcyjne pole grzejne
- 2** Panel sterowania

4.2 Układ panelu sterowania



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

Pole czujnika	Funkcja	Uwagi	
1	ⓘ	WŁ./WYŁ.	Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.
2	👑	Hob²Hood	Włączanie i wyłączanie trybu ręcznego funkcji.
3	🔒	Blokada / Blokada uruchomienia	Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
4		Pauza	Włączanie i wyłączanie funkcji.
5	-	Wskaźnik mocy grzania	Pokazuje ustawienie mocy grzania.
6	-	Wskaźniki funkcji zegara dla poszczególnych pól grzejnych	Wskażają, dla którego pola ustawiono czas.
7	-	Wyświetlacz zegara	Pokazuje czas w minutach.
8	ⓘ	-	Wybór pola grzejnego.
9	+/-	-	Przedłużanie lub skracanie czasu.
10	^/∨	-	Ustawianie mocy grzania.
11	ⓘ	PowerBoost	Włączanie funkcji.

4.3 Wskazania ustawień mocy grzania

Wskazanie	Opis
0	Pole grzejne jest wyłączone.
1 - 9 / 2 - 6	Pole grzejne jest włączone. Kropka oznacza zmianę o pół poziomu grzania.

Wskazanie	Opis
	Działa funkcja Pauza.
	Działa funkcja Automatyczne podgrzewanie.
	Działa funkcja PowerBoost.
	Nieprawidłowe działanie.
	OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego): gotowanie / podtrzymanie 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 one używane.

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

5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Włączanie i wyłączanie

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

5.2 Samoczynne wyłączenie

Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:

- wszystkie pola grzejne są wyłączone,
- po włączeniu płyty grzejnej nie zostanie ustawiona moc grzania,
- panel sterowania został zalany lub od ponad 10 sekund znajduje się na nim


przedmiot (garnek, ściereczka itp). Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.

- płyta ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- użyto nieodpowiedniego naczynia.





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

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

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


Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłącza się po
 1 - 2	6 godz.
3 - 4	5 godz.
5	4 godz.
6 - 9	1,5 godz.

5.3 Ustawienie mocy grzania







Dotknąć , aby zwiększyć moc grzania.
Dotknąć , aby zmniejszyć moc grzania.
Dotknąć jednocześnie  i , aby wyłączyć pole grzejne.

5.4 Automatyczne podgrzewanie

Włączenie tej funkcji pozwala w krótszym czasie uzyskać potrzebną moc grzania. Funkcja ta uruchamia na pewien czas maksymalną moc grzania, a następnie obniża ją do właściwego poziomu.

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


Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego:

dotknąć  (wyświetli się ). Szybko dotknąć  (wyświetli się ). Szybko dotknąć , aby wybrać odpowiednie ustawienie mocy grzania. Po upływie 3 sekund wyświetli się .

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć .

5.5 PowerBoost

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

 Patrz rozdział „Dane techniczne”.

Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego:

dotknąć . Wyświetli się .

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć  lub .


5.6 Zegar

• Wyłącznik czasowy



Funkcja ta umożliwia ustawienie długości jednego cyklu gotowania.

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


Wybór pola grzejnego:

dotknąć kilkakrotnie , aż zaświeci się wskaźnik wybranego pola grzejnego.



Aby włączyć funkcję lub zmienić czas:


dotknąć  lub  na zegarze, aby ustawić czas (00-99 minut). Gdy zacznie migać wskaźnik pola grzejnego, rozpocznie się odliczanie czasu.

Aby wyświetlić pozostały czas:

dotknąć , aby wybrać pole grzejne. Wskaźnik pola grzejnego zacznie migać. Wyświetlacz wyświetli pozostały czas.

Aby wyłączyć funkcję, należy:

dotknąć , aby wybrać pole, a następnie dotknąć . Wartość pozostałego czasu zmniejszy się do **00**. Wskaźnik pola grzejnego zniknie.

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

Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy, należy:




dotknąć .

• Minutnik

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



Wskazanie mocy grzania: .

Aby włączyć funkcję, należy:

dotknąć  a następnie dotknąć symbolu  lub  zegara, aby ustawić czas. Po zakończeniu

odliczania czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie 00.

Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy, należy: dotknąć .

Aby wyłączyć funkcję, należy: dotknąć , a następnie . Wartość pozostałego czasu zmniejszy się do 00.




Funkcja nie ma wpływu na działanie pól grzejnych.


5.7 Pauza


Funkcja ta służy do przestawiania wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania.

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

Funkcja nie blokuje funkcji zegara.

Dotknąć , aby włączyć funkcję.



Wyświetli się . Ustawienie mocy grzania zmniejszy się do wartości 1.

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć . Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.

5.8 Blokada

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

Najpierw należy ustawić moc grzania.

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





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











Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

5.9 Blokada uruchomienia






Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.



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


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


Aby dezaktywować funkcję na czas jednego cyklu gotowania: włączyć płytę grzejną za pomocą . Wyświetli 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.

5.10 OffSound Control (Wyłączanie i włączanie sygnałów dźwiękowych)

Wyłączyć płytę grzejną. Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy. Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetli się  lub . Dotknąć symbolu  Zegar, 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 , sygnały dźwiękowe będą emitowane tylko w następujących przypadkach:

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

5.11 Ograniczenie mocy

Początkowo płyta grzejna jest ustawiona na najwyższą możliwą moc.

Aby zwiększyć lub zmniejszyć moc:

1. Wyłączyć płytę grzejącą.
2. Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.
3. Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetli się  lub . Wyświetli się
4. Dotknąć . Wyświetli się P72 .
5. Dotknąć symbolu  zegara, aby ustawić moc.

Ustawienia mocy

Patrz rozdział „Dane techniczne”.

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



UWAGA!

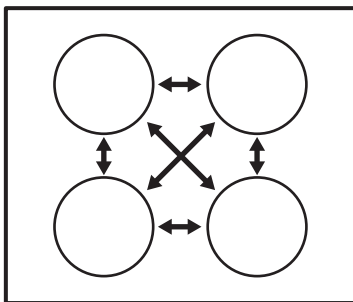
Należy upewnić się, że wybrana moc nie przekracza wartości bezpieczników w instalacji domowej.

5.12 Zarządzanie energią

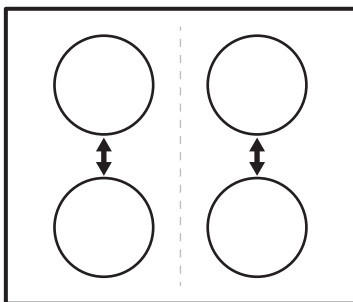
- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Patrz rysunek.
- Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi 3600 W.
- Funkcja rozdziela moc między pola grzejne podłączone do tej samej fazy.
- Funkcja włącza się, gdy łączna moc pól grzejnych podłączonych 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.

Zarządzanie energią z Ograniczenie mocy

Jeśli wartość funkcji Ograniczenie mocy jest ustawiona na **6000 W lub mniej**, moc płyty grzejnej jest dzielona na wszystkie pola grzejne.



Jeśli wartość funkcji Ograniczenie mocy jest ustawiona na **ponad 6000 W**, moc płyty grzejnej jest dzielona na pola grzejne po lewej i prawej stronie.



5.13 Hob²Hood

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 podczewieni. 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. Pierwotne 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

	Automatyczne oświetlenie	Gotowanie ¹⁾	Smażenie ²⁾
Tryb H0	Wył.	Wył.	Wył.
Tryb H1	Wł.	Wył.	Wył.
Tryb H2 ³⁾	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 1
Tryb H3	Wł.	Wył.	Prędkość wentylatora 1
Tryb H4	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 1
Tryb H5	Wł.	Prędkość wentylatora 1	Prędkość wentylatora 2
Tryb H6	Wł.	Prędkość wentylatora 2	Prędkość wentylatora 3

- 1) Urządzenie rozpoznaje proces gotowania i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.
- 2) Urządzenie rozpoznaje proces smażenia i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.
- 3) W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.

Zmiana trybu automatycznego

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Dotknąć przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.
3. Dotknąć przez 3 sekundy.
4. Dotknąć kilkakrotnie , aż wyświetli się .
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 system wyłącza 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 z indukcyjnego pola grzejnego bardzo szybko wytwarza ciepło w naczyniu.

Na indukcyjnych polach grzejnych należy używać odpowiednich naczyń.

- Dno naczynia musi być jak najgrubsze i płaskie.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.
- Aby uniknąć zarysowania powierzchni szkła ceramicznego, nie należy przesuwac na niej naczyń.

Materiał naczyń

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

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

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

Wymiary naczyń

- Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne.

- Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Specyfikacja pól grzejnych”. Podczas gotowania należy unikać umieszczania naczyń w pobliżu panelu sterowania. Może to mieć wpływ na działanie panelu sterowania lub spowodować przypadkowe włączenie funkcji płyty grzejnej.



Patrz „Dane techniczne”.

6.2 Odgłosy podczas pracy

Jeżeli słychać:

- 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 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.

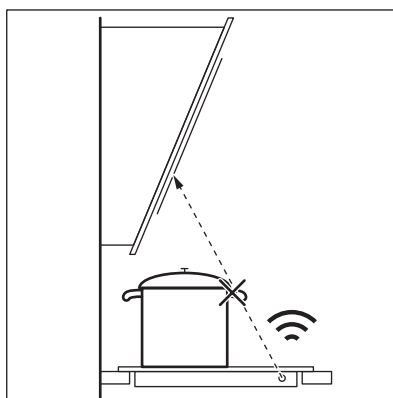
Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
- 1	Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw.	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie.
1 - 2.	Sos holenderski, roztopianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Mieszać od czasu do czasu.
1 - 2.	Ścinanie: puszystych omeletów, smażonych jajek.	10 - 40	Gotować pod przykryciem.
2. - 3.	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
3. - 4.	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody.
4. - 5.	Gotowanie ziemniaków na parze.	20 - 60	Użyć maksymalnie ¼ l wody na 750 g ziemniaków.
4. - 5.	Gotowanie większej ilości składników, potraw duszonych i zup.	60 - 150	Do 3 litrów wody + składniki.
5. - 7	Delikatne smażenie: eskalopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kiełbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków.	zależnie od potrzeb	Obrócić po upływie połowy czasu.
7 - 8	Intensywne smażenie np. placzków ziemniaczanych, polędwicy, steków.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja PowerBoost jest włączona.		

6.4 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob²Hood

Jeśli funkcja jest włączona:

- Należy chronić panel okapu przed bezpośrednim oświetleniem przez światło słoneczne.
- Nie należy kierować na panel okapu światła halogenowego.
- Nie należy zasłaniać panelu sterowania płyty grzejnej.
- Nie zakłócać sygnału między płytą grzejną a okapem (np. poprzez zasłonięcie dłonią, uchwytem naczynia lub wysokim naczyniem). Patrz 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 Hob²Hood.

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

Okapy kuchenne z funkcją Hob²Hood

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 przesuując 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, potłyskliwych przebarwień:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

8. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW








OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalań bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
	W ciągu 10 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie włączyć płytę grzejną i ustawić moc grzania w ciągu maksymalnie 10 sekund.
	Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Włączona jest funkcja Pauza.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy wody lub tłuszczu.	Wyczyścić panel sterowania.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Umieszczono coś w jednym lub większej liczbie pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłączy się.	Na polu czujnika znajduje się przedmiot  .	Usunąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub nastąpiło uszkodzenie czujnika.	Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Hob²Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	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 grzejne jest gorące.	Odczekać, aż pole grzejne wystarczająco ostygnie.
	Ustawiono najwyższą moc grzania.	Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej funkcji.
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Funkcja Zarządzanie energią działa.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Pola czujników nagrzewają się do wysokiej temperatury.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterujących.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotknięcia pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Włączy się  .	Blokada uruchomienia lub Blokada działa.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Włączy się  .	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiednie naczynie. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Na wyświetlaczu pojawi się  i cyfra.	Wystąpił błąd płyty grzejnej.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ponownie po 30 sekundach. Jeśli ponownie wyświetli się  , należy odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie 30 sekund ponownie podłączyć płytę. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Słyszalny jest ciągly sygnał dźwiękowy.	Nieprawidłowe podłączenie elektryczne.	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 LIR60433
 Typ 61 B4A 00 AD
 Płyta indukcyjna 7.2 kW
 Nr seryjny
 ELECTROLUX

Numer produktu 949 492 344 00
 220-240 V/400 V, 2N, 50-60 Hz
 Wyprodukowano w Rumunii
 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	3700	10	125 - 210
Lewe tylne	1800	2800	10	145 - 180
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 naczyń 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 produkcji zgodnie z normą EU 66/2014 dotyczą tylko rynku UE

Oznaczenie modelu	LIR60433	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	4	
Technika grzania	Indukcja	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe przednie	21,0 cm
	Lewe tylne	18,0 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	184,9 Wh/kg
	Prawe przednie	183,2 Wh/kg
	Prawe tylne	184,9 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	182,9 Wh/kg	

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


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.

NE GÂNDIM LA DVS

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs rezultat în urma a zeci de ani de experiență profesională și inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput gândindu-vă la Dvs. Pentru ca să fiți asigurat că aveți toate cunoștințele necesare pentru obținerea unor rezultate extraordinare de fiecare dată când îl folosiți.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați site-ul nostru pentru:



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.electrolux.com/support



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.registerelectrolux.com



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:


www.electrolux.com/shop


ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI ȘI SERVICE


Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	160
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	163
3. INSTALAREA.....	165
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	167
5. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	169
6. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	173
7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	175
8. DEPANAREA.....	175
9. DATE TEHNICE.....	177
10. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	178
11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	178

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil

pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Copiii cu vârsta între 3 și 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- AVERTISMENT: Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- AVERTISMENT: Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.

- Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă. Opriți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- ATENȚIE: Aparatul nu trebuie să fie alimentat de la un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator, și nu trebuie conectat la un circuit care este cuplat și decuplat în mod regulat de rețea.
- ATENȚIE: Procesul de gătit trebuie supravegheat. Un proces de gătit pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de un service autorizat sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita pericolul.
- AVERTISMENT: Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind

adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafețele tăiate cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Fiecare aparat are ventilatoare de răcire în partea de jos.
- Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar:
 - Nu depozitați niciun obiect mic sau foi de hârtie care ar putea fi aspirate, deoarece acestea pot deteriora ventilatoarele de răcire sau pot afecta sistemul de răcire.
 - Păstrați o distanță de minim 2 cm între baza aparatului și obiectele depozitate în sertar.
- Scoateți toate panourile de separare instalate în cabinet sub aparat.

2.2 Conexiunea electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Verificați dacă aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherile (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea excesivă a terminalului.
- Folosiți un cablu adecvat pentru alimentarea electrică.
- Nu permiteți încălcirea cablurilor electrice.
- Verificați dacă este instalată protecția la electrocutare.
- Folosiți o clemă pentru reducerea tensionării cablului.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la prizele din vecinătate.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă există) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.

- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

2.3 Modul de utilizare



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare, arsuri și electrocutare.

- Scoateți toate ambalajele, etichetele și foliile de protecție (dacă există) înainte de prima utilizare.
- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- După fiecare utilizare, opriți zona de gătit.
- Nu vă bazați pe detectorul de vas.
- Nu puneți tacâmuri sau capace de oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Procedați astfel pentru a preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebui să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.

- Când puneți alimente în ulei fierbinte, pot să sară stropi.



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Țineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.
- Vaporii pe care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Nu puneți un capac fierbinte pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Nu activați zonele de gătit dacă pe acestea nu se află vase sau vasele sunt goale.
- Nu puneți folie din aluminiu pe aparat.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot zgâria suprafața din sticlă / vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe plita de gătit.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Nu folosiți apă pulverizată și abur pentru curățarea aparatului.

- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.

2.5 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.
- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt

adevrate pentru iluminarea camerelor din locuință.

2.6 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind aruncarea adecvată a acestui aparat.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.

3. INSTALAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Înaintea instalării

Înaintea instalării plitei, notați informațiile de mai jos aflate pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a plitei.

Numărul de serie

3.2 Plitele încorporate

Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

3.3 Cablu electric de legătură între unități

- Plita este furnizată cu un cablu conector.

- Înlocuiți cablul de alimentare deteriorat doar cu cablul disponibil ca piesă de schimb. Adresați-vă Centrului de service autorizat local.



AVERTISMENT!

Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.



ATENȚIE!

Nu găuriți sau lipiți capetele firului. Acest lucru este interzis.



ATENȚIE!

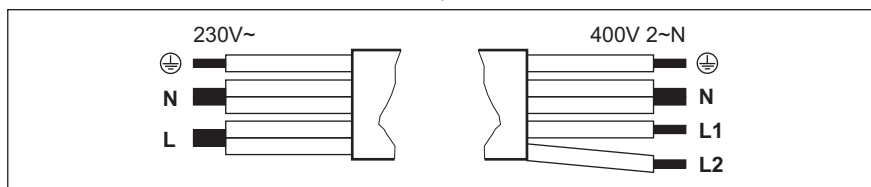
Nu conectați cablul fără manșonul cablului.

Conexiune cu două faze

1. Scoateți manșonul cablului de la firele negru și maro.
2. Îndepărtați izolația de la capetele firelor maro și negru.

3. Aplicați noul manșon al firului de 1,5 mm² pe fiecare capăt al cablului. (este necesară o unealtă specială).

Secțiunea transversală a cablului



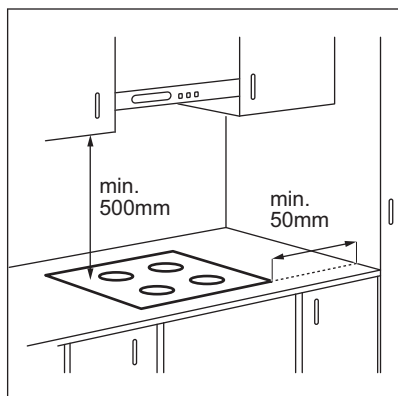
Conexiune cu o fază - 230 V~

Conexiune cu două faze - 400 V 2 ~ N

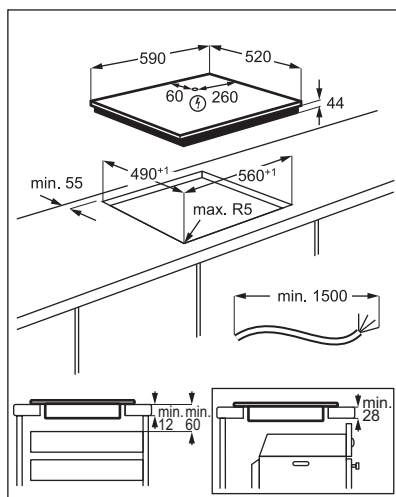
⊕	Verde - galben	Verde - galben	⊕
N	Albastru și albastru	Albastru și albastru	N
L	Negru și maro	Negru	L1
		Maro	L2

3.4 Asamblarea

Dacă instalați plita sub o hotă, consultați instrucțiunile de instalare a hotei pentru a afla distanța minimă dintre aparate.



Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar, ventilația plitei poate încălzi articolele depozitate în sertar pe durata procesului de gătire.



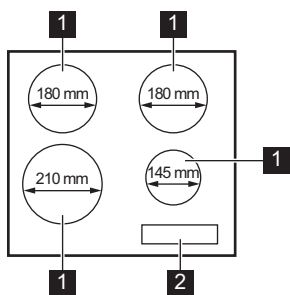
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
 Induction Hob - Worktop installation



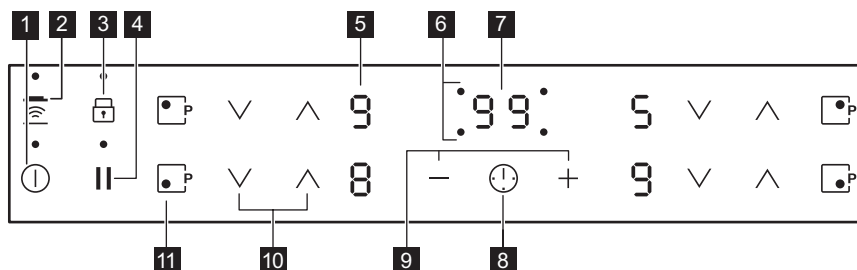
4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Aranjarea suprafeței de gătire






- 1 Zonă de gătit cu inducție
- 2 Panou de comandă

4.2 Configurația panoului de comandă













Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului. Afișajele, indicatoarele și semnalele sonore indică funcțiile active.

Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu	
1	ⓘ	PORNIT / SFARSIT	Pentru activarea și dezactivarea plitei.
2	☎	Hob ² Hood	Pentru a activa și dezactiva modul manual al funcției.
3	🔒	Blocarea / Dispozitivul de siguranță pentru copii	Pentru blocarea / deblocarea panoului de comandă.
4		Pauză	Pentru a activa și a dezactiva funcția.
5	-	Afișajul nivelului de căldură	Pentru a afișa nivelul de căldură.
6	-	Indicatoarele cronometrelor zone- lor de gătit	Indică zona pentru care setați timpul.

Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
7	-	Afișajul cronometrului
8		-
9	+ / -	-
10		-
11		PowerBoost


4.3 Afișaje niveluri de gătit

Afișajul	Descriere
	Zona de gătit este dezactivată.
	Zona de gătit funcționează. Punctul înseamnă o modificare cu jumătate de nivel de căldură.
	Pauză funcționează.
	Încălzire automată funcționează.
	PowerBoost funcționează.
	Există o defecțiune.
	OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte): continuare gătire / menține cald / căldură reziduală.
	Blocarea / Dispozitivul de siguranță pentru copii funcționează.
	Pe zona de gătit se află un vas incorect, prea mic sau niciun vas.
	Oprire automată funcționează.

4.4 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)



AVERTISMENT!

 Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Indicatorii prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le

folosiți în acel moment. Indicatoarele se pot aprinde și pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le folosiți.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru gătire direct în baza vasului. Suprafața vitroceramică se încălzește de la căldura a vaselor.


5. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!



Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Activarea și dezactivarea


Atingeți  timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva plita.

5.2 Oprire automată





Funcția dezactivează automat plita dacă:

- toate zonele de gătit sunt dezactivate,
- nu setați nivelul de căldură după activarea plitei,
- ați vărsat ceva sau ați pus ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă etc.). Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- plita se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza plita din nou.
- folosiți vase neadecvate. Se aprinde simbolul , iar zona de gătit se dezactivează automat după 2 minute.
- nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp se aprinde , iar plita se dezactivează.

Relația între nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:

Nivel de căldură	Plita se dezactivează după
 , 1 - 2	6 ore.
3 - 4	5 ore.
5	4 ore.
6 - 9	1,5 ore

5.3 Nivelul de căldură

Atingeți  pentru a crește nivelul de căldură. Atingeți  pentru a reduce nivelul de căldură. Atingeți  și  în același timp pentru a dezactiva zona de gătit.





5.4 Încălzire automată

Dacă activați această funcție puteți obține nivelul necesar de căldură într-un timp mai scurt. Funcția setează nivelul maxim de căldură pentru o anumită perioadă și apoi scade la nivelul de căldură corect.



Pentru a activa funcția, zona de gătit trebuie să fie rece.

Pentru activarea funcției pentru o zonă de gătit: atingeți  ( se aprinde). Atingeți

imediat  ( se aprinde). Atingeți imediat  până când se aprinde nivelul de căldură corect. După 3 secunde se aprinde .

Pentru a dezactiva funcția: atingeți .

5.5 PowerBoost

Această funcție oferă putere suplimentară zonelor de gătit prin inducție. Funcția poate fi activată exclusiv pentru zona de gătit prin inducție doar pentru o perioadă limitată de timp. După această perioadă, zona de gătit prin inducție comută automat înapoi la cel mai ridicat nivel de căldură.



Consultați capitolul „Date tehnice”.

Pentru activarea funcției pentru o zonă de gătit: atingeți .  se aprinde.

Pentru a dezactiva funcția: atingeți  sau .

5.6 Cronometru



- Cronometru cu numărătoare inversă


Puteți folosi această funcție pentru a seta durata unei singure sesiuni de gătit.



Mai întâi setați nivelul de căldură pentru zona de gătit, după aceea setați funcția.

Alegerea zonei de gătit: atingeți  în mod repetat până când apare indicatorul zonei de gătit.

Pentru a activa funcția sau modifica

timpul: atingeți  sau  de la cronometru pentru a seta timpul (00 - 99 minute). Atunci când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent, timpul este numărat descrescător.

Pentru a verifica timpul rămas: atingeți  pentru a seta zona de gătit. Indicatorul zonei de gătit începe să clipească. Afișajul indică timpul rămas.


Pentru a dezactiva funcția: atingeți  pentru a seta zona de gătit și apoi atingeți . Intervalul de timp rămas descresște până la 00. Indicatorul zonei de gătit dispare.






La încheierea numărării inverse, clipește 00 și este emis un semnal sonor. Zona de gătit este dezactivată.



Pentru oprirea sunetului: atingeți .

• Ceas avertizor

Puteți utiliza această funcție atunci când plita este activată și zonele de gătit nu funcționează. Afișajul nivelului de căldură indică .

Pentru a activa funcția: atingeți  și apoi atingeți  sau  de la cronometru pentru a seta timpul. La încheierea duratei, clipește 00 și este emis un semnal sonor.

Pentru oprirea sunetului: atingeți .

Pentru a dezactiva funcția: atingeți  și după aceea atingeți . Intervalul de timp rămas descresște până la 00.




Funcția nu are nici o influență asupra funcționării zonelor de gătit.


5.7 Pauză


Această funcție setează toate zonele de gătit care funcționează la cel mai redus nivel de căldură.

Atunci când funcția este activă, toate celelalte simboluri de pe panourile de comandă sunt blocate.

Funcția nu oprește funcțiile cu cronometru.

Pentru activarea funcției atingeți .



 se aprinde. Nivelul de căldură este redus la 1.

Pentru a dezactiva funcția, atingeți . Se activează nivelul de căldură precedent.

5.8 Blocarea

Puteți bloca panoul de comandă când zonele de gătit sunt utilizate. Previne modificarea accidentală a nivelului de gătit.

Setați mai întâi nivelul căldurii.

Pentru a activa funcția: atingeți   se aprinde pentru 4 secunde. Cronometrul rămâne pornit.




Pentru a dezactiva funcția: atingeți . Se activează nivelul anterior de căldură.






Când dezactivați plita se dezactivează și această funcție.

5.9 Dispozitivul de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.



Pentru a activa funcția: activați plita cu . Nu setați niciun nivel de căldură. Atingeți  timp de 4 secunde.  se aprinde.

Dezactivați plita cu .


Pentru a dezactiva funcția: activați plita cu . Nu setați niciun nivel de căldură. Atingeți  timp de 4 secunde.  se aprinde.





Dezactivați plita cu .



Pentru a anula funcția pentru doar o singură gătire: activați plita cu   se

aprinde. Atingeți  timp de 4 secunde.
Reglați nivelul de căldură în decurs de 10 secunde. Puteți utiliza plita. Când dezactivați plita cu , funcția este activă din nou.


5.10 OffSound Control (Dezactivarea și activarea semnalelor sonore)


Dezactivați plita. Atingeți  timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.

Atingeți  timp de 3 secunde. Se afișează  sau . Atingeți  de la Cronometru pentru a alege una dintre următoarele opțiuni:

-  - sunetele sunt dezactivate
-  - sunetele sunt activate

Pentru a confirma selecția, așteptați până când plita se dezactivează automat.








Atunci când această funcție este setată la  puteți auzi semnalele sonore doar atunci când:

- atingeți 
- Ceas avertizor scade
- Cronometru cu numărătoare inversă scade
- puneți ceva pe panoul de comandă.

5.11 Limitare putere

Inițial, plita este la cel mai mare nivel de putere posibil.

Pentru a scădea sau crește nivelul de putere:

1. Dezactivați plita.
2. Atingeți  timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.
3. Atingeți  timp de 3 secunde. Se afișează  sau . Se afișează
4. Atingeți . P72 se aprinde.
5. Pentru setarea nivelului puterii atingeți  /  de la Cronometru.

Niveluri de putere

Consultați capitolul „Date tehnice”.

- P72 — 7200 W
- P15 — 1500 W

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



ATENȚIE!

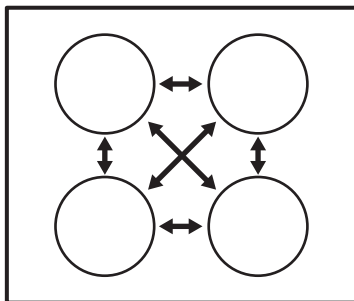
Asigurați-vă că puterea selectată este adecvată cu siguranțele instalate în locuință.

5.12 Sistem de control al nivelului puterii

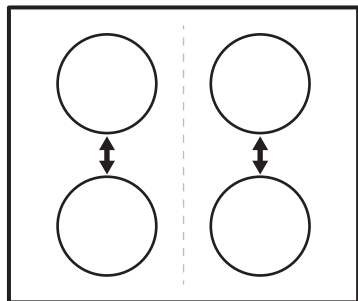
- Zonele de gătit sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită. Consultați imaginea.
- Fiecare fază are o capacitate electrică maximă de 3600 W.
- Funcția împarte puterea între zonele de gătit conectate la aceeași fază.
- Funcția se activează când capacitatea electrică totală a zonelor de gătit conectate la o singură fază depășește 3600 W.
- Funcția scade puterea de la alte zone de gătit conectate la aceeași fază.
- Afișajul nivelului căldurii de la zonele reduse alternează între nivelul de căldură ales și nivelul de căldură redus. După un timp, afișajul nivelului căldurii de la zonele reduse rămâne aprins pe nivelul de căldură redus.

Sistem de control al nivelului puterii cu Limitare putere

Atunci când setați funcția Limitare putere la **6000 W sau mai puțin**, puterea plitei este împărțită între toate zonele de gătit.



Atunci când setați funcția Limitare putere la **peste 6000 W**, puterea plitei este împărțită între partea stângă și dreaptă.



5.13 Hob²Hood

Este o funcție automată avansată care conectează plita la o hotă specială. Atât plita cât și hota au un sistem de comunicare cu semnale în infraroșu. Viteza ventilatorului este stabilită automat în funcție de setarea modului și a temperaturii celui mai fierbinte vas de pe plită. Ventilatorul se poate comanda și manual de la plită.

i Pentru majoritatea hotelor, sistemul de comandă la distanță este inițial dezactivat. Activați sistemul înainte de a utiliza funcția. Pentru mai multe informații, consultați manualul de utilizare al hotei.

Utilizarea automată a funcției

Pentru a utiliza automat funcția, setați modul automat la H1 – H6. Plita este setată inițial la H5. Hota reacționează de fiecare dată când acționați plita. Plita recunoaște automat temperatura vasului și reglează viteza ventilatorului.

Moduri automate

	Lumină automată	Fierberea 1)	Prăjirea 2)
Modul H0	Sfarsit	Sfarsit	Sfarsit
Modul H1	Inceput	Sfarsit	Sfarsit
Modul H2 3)	Inceput	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 1

	Lumină automată	Fierberea 1)	Prăjirea 2)
Modul H3	Inceput	Sfarsit	Viteza ventilatorului 1
Modul H4	Inceput	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 1
Modul H5	Inceput	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 2
Modul H6	Inceput	Viteza ventilatorului 2	Viteza ventilatorului 3

1) Plita detectează procesul de fierbere și activează viteza ventilatorului în funcție de modul automat.

2) Plita detectează procesul de prăjire și activează viteza ventilatorului în funcție de modul automat.

3) Acest mod activează ventilatorul și lumina și nu se bazează pe temperatură.

Schimbarea modului automat

1. Dezactivați aparatul.
2. Atingeți timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.
3. Atingeți timp de 3 secunde.
4. Atingeți de câteva ori până când se aprinde .
5. Atingeți de la Cronometru pentru a selecta un mod automat.




i Pentru a utiliza direct hota, dezactivați modul automat al funcției din panoul hotei.


i Când ați terminat de gătit și ați dezactivat plita, ventilatorul hotei poate funcționa în continuare pentru o anumită perioadă de timp. După trecerea timpului respectiv, sistemul dezactivează automat ventilatorul și vă împiedică să activați accidental ventilatorul în următoarele 30 de secunde.

Utilizarea manuală a vitezei ventilatorului

Puteți utiliza și manual această funcție.


Pentru a face acest lucru, atingeți când plita este activă. Aceasta dezactivează

utilizarea automată a funcției și vă permite să modificați manual viteza ventilatorului. Când apăsați  creșteți viteza ventilatorului cu o unitate. Când ajungeți la un nivel intens și apăsați din nou  veți seta viteza ventilatorului la 0 care dezactivează ventilatorul hoteli. Pentru a porni din nou ventilatorul cu viteza 1, atingeți .

 Pentru a activa utilizarea automată a funcției, dezactivați plita și activați-o din nou.

Activarea luminii

Puteți seta plita să activeze automat lumina de fiecare dată când activați plita. Pentru a face acest lucru setați modul automat la H1 – H6.


 Lumina hoteli se dezactivează la 2 minute după dezactivarea plitei.

6. INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Vase de gătit

 Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldura în vasul de gătit.

Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

- Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată posibil.
- Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.
- Pentru a evita zgărierea, nu glisați sau frecăți vasul pe sticla vitroceramică.

Materialul vaselor de gătit

- **corect:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inoxidabil, bază cu mai multe straturi (cu un marcaj corect de la producător).
- **incorect:** aluminiu, cupru, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

Vasele sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

- apa fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- un magnet trage de baza vasului.

Dimensiunile vaselor

- Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.
- Eficiența zonei de gătit depinde de diametrul vasului. Vasele cu diametre mai mici decât cea minimă primesc numai parțial puterea generată de zona de gătit.
- Din motive de siguranță și pentru rezultate optime la gătit, nu utilizați vase mai mari decât cele indicate în „Specificațiile zonelor de gătit”. Evitați să țineți vasul aproape de panoul de comandă în timpul gătirii. Acest lucru poate afecta funcționarea panoului de comandă sau poate activa accidental funcțiile plitei.

 Consultați „Date tehnice”.

6.2 Zgomotul pe durata funcționării

Dacă auziți:

- zgomot de crăpături: vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- sunet ca un fluierat: folosiți o zonă de gătit cu nivel ridicat de putere, iar vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.
- pocnituri: apare procese de comutare electrică.
- șuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a plitei.

6.3 Exemple de gătit

Corelația dintre nivelul de căldură al unei zone și consumul său de curent nu este liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu creșterea consumului de curent. Aceasta înseamnă că o zonă de

gătit cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.



Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durață (min)	Recomandări
- 1	Mentținerea la cald a alimentelor găsite.	conform necesităților	Puneți un capac pe vas.
1 - 2.	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
1 - 2.	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri.	10 - 40	Gătiți cu capacul pus.
2. - 3.	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărilor care conțin lapte.
3. - 4.	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de lichid.
4. - 5.	Cartofi gătiți la abur.	20 - 60	Utilizați maxim ¼ l de apă pentru 750 g de cartofi.
4. - 5.	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l lichid plus ingrediente.
5. - 7	Prăjire ușoară: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cărnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
7 - 8	Chifteluțe, mușchiuleț, fripturi bine prăjite.	5 - 15	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
9	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji cartofi.		
	Pentru a fierbe cantități mari de apă. PowerBoost este activată.		

6.4 Sfaturi utile pentru Hob²Hood

Când utilizați plita cu funcția:


- Protejați panoul hotei de lumina directă a soarelui.
- Nu puneți becuri halogene pe panoul hotei.
- Nu acoperiți panoul de comandă al plitei.
- Nu întrerupeți semnalul dintre plită și hotă (de ex. cu mâna, cu mânerul unui vas sau cu un vas înalt). Consultați imaginea.

Hota din imagine este doar un exemplu.



Alte aparate controlate prin telecomandă pot bloca semnalul. Nu folosiți niciun astfel de aparat în apropierea plitei când Hob²Hood este pornită.

Plitele aragazelor cu funcția Hob²Hood

Pentru a găsi gama completă de plite de aragaz care lucrează cu această funcție consultați site-ul web pentru consumatori. Plitele de aragaz de la Electrolux care lucrează cu această funcție trebuie să conțină simbolul .

7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare întrebuințare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra modului de funcționare al plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Folosiți o racletă specială pentru sticlă.

7.2 Curățarea plitei

- **Înlăturați imediat:** plastic topic, folie de plastic, zahăr sau alimente care conțin

zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racletă specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.

- **Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție cu apă și oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă.

8. DEPANAREA





AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată încorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
	Nu ați setat nivelul de căldură timp de 10 secunde.	Porniți plita din nou și setați nivelul de căldură în mai puțin de 10 secunde.
	Ați atins simultan două sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un singur câmp cu senzor.
	Pauză funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
	Pe panoul de comandă este apă sau este acoperit cu stropi de grăsime.	Curățați panoul de comandă.
Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Când plita este dezactivată este emis un semnal acustic.	Ați pus ceva pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Plita se dezactivează.	Ați pus ceva pe câmpul cu senzor ①,	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp sau senzorul s-a defectat.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apelați la un Centru de service autorizat.
Hob ² Hood nu funcționează.	Ați acoperit panoul de comandă.	Îndepărtați obiectul din panoul de comandă.
	Folosiți un vas foarte înalt care blochează semnalul.	Folosiți un vas mai mic, schimbați zona de gătit sau utilizați hota în modul manual.
Încălzire automată nu funcționează.	Zona este fierbinte.	Lăsați zona să se răcească suficient.
	Este setat nivelul maxim de căldură.	Nivelul maxim de căldură are aceeași putere ca și funcția.
Nivelul de căldură se schimbă între două niveluri.	Sistem de control al nivelului puterii funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
Câmpurile cu senzori devin încinse.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.
Nu există sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Sunetele sunt dezactivate.	Activați sunetele. Consultați „Utilizarea zilnică”.
Ⓛ se aprinde.	Dispozitivul de siguranță pentru copii sau Blocarea funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
ⓕ se aprinde.	Pe zonă nu există niciun vas.	Puneți vasele pe zonă.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Vasul este nepotrivit.	Folosiți vase adecvate. Consultați „Informații și sfaturi”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă.	Folosiți vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”.
 și se aprinde un număr.	Plita prezintă o eroare.	Dezactivați plita și activați-o din nou după 30 de secunde. Dacă  se aprinde din nou, deconectați plita de la rețeaua electrică. După 30 de secunde, conectați din nou plita. Dacă problema continuă să apară, apălați un Centru de service autorizat
Se aude un bip constant.	Conexiunea electrică nu este corectă.	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația.

8.2 Dacă nu găsiți o soluție...


Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Menționați și codul format din trei caractere pentru vitroceramică (se află în colțul suprafeței de sticlă) și mesajul de eroare

care apare. Verificați dacă ați utilizat plita corect. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a comerciantului, chiar și în perioada de garanție. Instrucțiunile cu privire la centrele de service și condițiile de garanție se găsesc în broșura de garanție.

9. DATE TEHNICE

9.1 Plăcuță cu date tehnice

Model LIR60433
Tip 61 B4A 00 AD
Inducție 7.2 kW
Nr. ser.
ELECTROLUX

PNC 949 492 344 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Fabricat în România
7.2 kW


9.2 Specificațiile zonelor de gătit

Zonă de gătit	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata maximă [min]	Diametru vas [mm]
Stânga față	2300	3700	10	125 - 210
Stânga spate	1800	2800	10	145 - 180
Dreapta față	1400	2500	4	125 - 145
Dreapta spate	1800	2800	10	145 - 180

Puterea zonelor de gătit poate diferi cu valori foarte mici față de datele din tabel. Această se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

Pentru rezultate optime la gătire, folosiți vase care nu sunt mai mari decât diametrul specificat în tabel.

10. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

10.1 Informații despre produs în conformitate cu EU 66/2014 valabil exclusiv pentru piața UE

Identificarea modelului	LIR60433	
Tipul plitei	Plită încorporată	
Numărul de zone de gătit	4	
Tehnologia de încălzire	Inducție	
Diametrul zonelor de gătit circulare (Ø)	Stânga față	21,0 cm
	Stânga spate	18,0 cm
	Dreapta față	14,5 cm
	Dreapta spate	18,0 cm
Consumul de energie per zonă de gătit (EC electric cooking)	Stânga față	178,4 Wh / kg
	Stânga spate	184,9 Wh / kg
	Dreapta față	183,2 Wh / kg
	Dreapta spate	184,9 Wh / kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	182,9 Wh / kg	

EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice
- Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței


10.2 Economisirea energiei


Puteți economisi energia în timpul gătitului zilnic dacă respectați recomandările de mai jos.

- Atunci când încălziți apă, folosiți doar cantitatea necesară.

- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Înainte de a activa zona de gătit, puneți un vas pe aceasta.
- Puneți vase mici pe zone de gătit mici.
- Puneți vasul direct pe centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.

11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о вас. Поэтому когда бы вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

www.electrolux.com/support



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

www.registerelectrolux.com



Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

www.electrolux.com/shop


ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию:

Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

 Внимание / Важные сведения по технике безопасности

 Общая информация и рекомендации

 Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	180
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	182
3. УСТАНОВКА.....	185
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	187
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	189
6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	194
7. УХОД И ЧИСТКА.....	196
8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	197
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	199
10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	200
11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	201

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность за травмы/ущерб, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Во время эксплуатации доступные для контакта части сильно нагреваются.

- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться без присмотра - детьми.

1.2 Общие правила техники безопасности

- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- **ВНИМАНИЕ:** Оставление на варочной поверхности продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ** не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние коммутирующие устройства, например, таймеры, а также через цепи, которые регулярно подключаются и отключаются поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ход приготовления требует надзора. При малом времени приготовления надзор должен быть постоянным.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки в мебель, в которую он должен быть встроен.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.

- После использования выключите конфорку ее ручкой управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности или при ее растрескивании выключите прибор и отсоедините его от сети электропитания. Если прибор подключен напрямую при помощи клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана изготовителем прибора для приготовления пищи, обозначена изготовителем прибора в инструкциях в качестве пригодной для использования с данным прибором, либо встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом.



ВНИМАНИЕ!

Это может привести к повреждению прибора или травмам.

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

- На дне каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
- При установке прибора над выдвижным ящиком:
 - Не храните небольшие предметы или листы бумаги, которые могут быть затянуты внутрь и повредить вентиляторы охлаждения или ухудшить работу системы охлаждения.
 - Между прибором и предметами, хранящимися в ящике, обязательно должен быть зазор размером не менее 2 см.
- Уберите какие бы то ни было разделительные панели, установленные в мебели под прибором.

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него

- расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания. Всегда плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.3 Использование



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе чем на 30 см.
- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легко воспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.

- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легко воспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легко воспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

2.4 Уход и чистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и дайте ему остыть.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

2.5 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

2.6 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

3. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер

3.2 Встраиваемые варочные панели

Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

3.3 Шнур питания

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- Заменяйте поврежденный сетевой шнур только шнуром из списка

подходящих запасных частей. Обратитесь в местный авторизованный сервисный центр.



ВНИМАНИЕ!

Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Запрещается сверлить или паять концы проводов. Это запрещено.



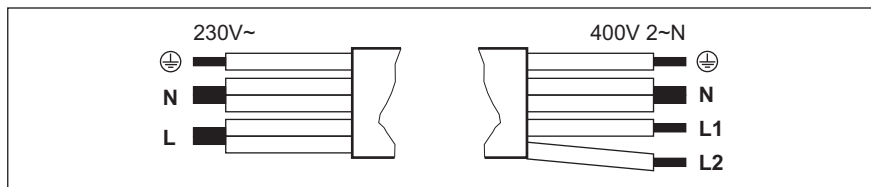
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не подключайте провод без концевой заделки.

Двухфазное подключение

1. Удалите концевую заделку с черного и коричневого проводов.
2. Удалите изоляцию с коричневого и черного проводов.
3. Наденьте новую концевую заделку для провода сечением 1,5 мм² на каждом из проводов (требуется специальный инструмент).

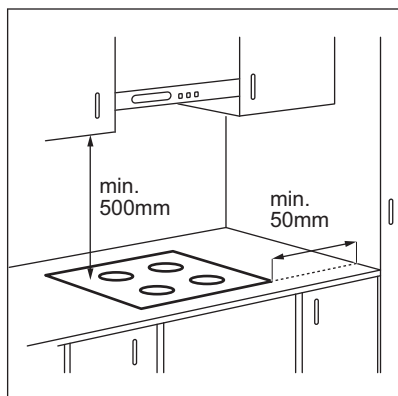
Поперечное сечение кабеля



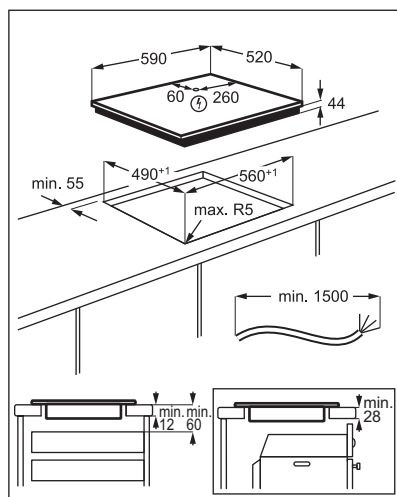
Однофазное подключение - 230 В~		Двухфазное подключение – 400 В 2 ~ N	
	Зеленый – желтый	Зеленый – желтый	
N	Синий и синий	Синий и синий	N
L	Черный и коричневый	Черный	L1
		Коричневый	L2

3.4 Сборка

При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки и найдите в них значение минимально допустимого расстояния между приборами.



В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции варочной панели может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.



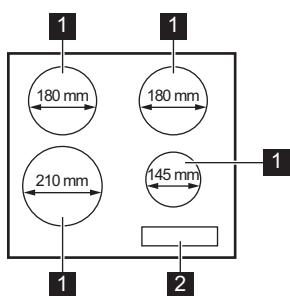
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
 Induction Hob - Worktop installation



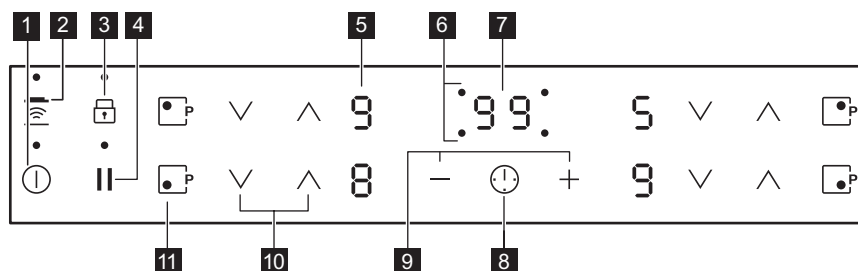
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

4.1 Функциональные элементы варочной поверхности






- 1 Индукционная конфорка
- 2 Панель управления

4.2 Функциональные элементы панели управления













Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

Сенсорное поле	Описание	Комментарий
1	ⓘ	«ВКЛ/ВЫКЛ» Включение и выключение варочной панели.
2	☰	Hob ² Hood Включение и выключение ручного режима функции.
3	🔒	Блокировка / Устройство защиты детей Блокировка/разблокировка панели управления.
4		Пауза Включение и выключение функции.
5	-	Индикация мощности нагрева Отображение значения мощности нагрева.

Сенсорное поле	Описание	Комментарий	
6	-	Индикаторы конфорок для таймера	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
7	-	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
8		-	Выбор конфорки
9	+ / -	-	Увеличение или уменьшение времени.
10		-	Установка мощности нагрева.
11		PowerBoost	Включение функции.


4.3 Индикаторы ступеней нагрева

Дисплей	Описание
	Конфорка выключена.
	Конфорка работает Точка обозначает изменение уровня нагрева на 1/2.
	Выполняется Пауза.
	Выполняется Автоматический нагрев.
	Выполняется PowerBoost.
 + число	Возникла неисправность.
	OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла): в процессе приготовления / поддержание тепла / остаточное тепло.
	Работает Блокировка / Устройство защиты детей.
	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.
	Выполняется Автоматическое выключение.

4.4 OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла)



ВНИМАНИЕ!

 Существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индикаторы отражают уровень остаточного тепла используемых в

данный момент конфорок. Также могут зажечься индикаторы соседних конфорок, даже если они не используются.

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.


5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!


См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.


5.1 Включение или выключение

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


5.2 Автоматическое выключение

Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:





- выключены все конфорки;
- после включения варочной панели не был выбран уровень нагрева;
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.). Выдается звуковой сигнал, после чего варочная панель выключается. Уберите предмет или протрите панель управления;
- панель становится очень горячей (например, когда жидкость в посуде выкипает досуха). Перед следующим использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- вы пользуетесь несоответствующей посудой. Загорается значок , и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через

некоторое время загорается значок , и варочная панель выключается.

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

Уровень нагрева	Варочная панель выключается через
 , 1 - 2	6 часов
3 - 4	5 часов
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

5.3 Значение мощности нагрева







Нажмите на , чтобы увеличить мощность нагрева. Нажмите на , чтобы уменьшить мощность нагрева. Нажмите одновременно на  и , чтобы выключить конфорку.

5.4 Автоматический нагрев

Включение данной функции позволяет достичь нужной мощности нагрева в более короткий срок. На некоторое время функция устанавливает максимальный уровень нагрева, а затем уменьшает его до требуемого уровня.




Для включения функции конфорка должна быть холодной.



Для включения этой функции для выбранной конфорки: коснитесь  (высветится ). Сразу же коснитесь , (высветится ). Сразу же коснитесь , пока не высветится нужный уровень мощности. Через 3 секунды высветится .

Чтобы выключить эту функцию: коснитесь .

5.5 PowerBoost

Данная функция усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функцию можно включить для индукционной конфорки только на ограниченный период времени. По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически переключается обратно на максимальный уровень нагрева.

 См. Главу «Технические данные».


Для включения этой функции для выбранной конфорки: коснитесь . Высветится .



Чтобы выключить эту функцию: коснитесь  или .

5.6 Таймер


• **Таймер обратного отсчета**
Данная функция используется для установки продолжительности работы за один цикл приготовления.

Сначала задайте уровень нагрева нужной конфорки, а затем выберите функцию.



Выбор конфорки: коснитесь  несколько раз, пока не замигает индикатор необходимой конфорки.


Включение функции или изменение текущего времени: коснитесь  или  таймера, чтобы установить время (от 00 до 99 минут). Когда индикатор конфорки начинает мигать, запускается обратный отсчет времени.

Просмотр оставшегося времени:

коснитесь  для выбора конфорки. Индикатор конфорки начнет мигать. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.


Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь  для выбора конфорки, а затем коснитесь . Оставшееся время обратного отсчета будет сброшено на 00. Индикатор конфорки погаснет.




 По истечении установленного времени будет выдан звуковой сигнал и замигает 00. Конфорка выключится.

Отключение звука: коснитесь .

• Таймер



Можно использовать данную функцию, когда варочная панель включена, а конфорки не используются. На дисплее отображается уровень нагрева .


Для включения этой функции:

коснитесь , а затем коснитесь клавиш таймера  или  для установки времени. По истечении установленного времени выдается звуковой сигнал и начинает мигать 00.

Для выключения звука коснитесь .

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь , а затем коснитесь . Оставшееся время обратного отсчета будет сброшено на 00.

 Данная функция не влияет на работу конфорок.


5.7 Пауза

Данная функция переводит все работающие конфорки на наименьший уровень нагрева.


При включении данной функции все символы панели управления блокируются.

Данная функция не отключает функции отсчета времени.

Для включения функции нажмите на .

 загорится. Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

Для выключения этой функции



коснитесь  .. Высветится предыдущее значение уровня нагрева .

5.8 Блокировка


Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.

Сначала установите желаемый уровень нагрева.

Чтобы включить эту функцию:

коснитесь . На 4 секунды появится . Таймер продолжит работу.

Чтобы выключить эту функцию:

коснитесь . Высветится предыдущее значение уровня нагрева.




При выключении варочной панели выключается и эта функция.



5.9 Устройство защиты детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной панели.

Для включения этой функции: Включите



варочную панель при помощи . Не задавайте никакого уровня нагрева.



Прикоснитесь к  на 4 секунды.

Загорится . Выключите варочную панель при помощи .



Чтобы выключить эту функцию:

Включите варочную панель при помощи

. Не задавайте никакого уровня нагрева. Прикоснитесь к  на 4 секунды.

Загорится . Выключите варочную панель при помощи .


Отмена функции на один цикл

приготовления: Включите варочную панель при помощи . Загорится .

Прикоснитесь к  на 4 секунды.


Выберите уровень нагрева в течение

10 секунд. Варочной панелью можно пользоваться. После выключения



варочной панели при помощи  данная функция включается снова.



5.10 OffSound Control (Включение и выключение звуковых сигналов)

Выключите варочную панель.

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


Прикоснитесь к  в течение 3-х секунд.

Высветится  или . Нажмите на  Таймер, чтобы произвести следующий выбор:

-  – звуковая сигнализация выключена
-  – звуковая сигнализация включена

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








При работе функции  звуки слышны только если:

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

5.11 Ограничение мощности

Заводская настройка варочной панели соответствует максимальному уровню мощности.

Увеличение или уменьшение уровня мощности:

1. Выключите варочную панель.
2. Прикоснитесь к  на 3 секунды. Дисплей загорится и погаснет.
3. Прикоснитесь к  на 3 секунды. Высветится  или . Высветится
4. Нажмите на . P72 Загорится .
5. Нажмите на  /  таймера, чтобы увеличить/уменьшить уровень мощности.

Уровни мощности

См. Главу «Технические данные».

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

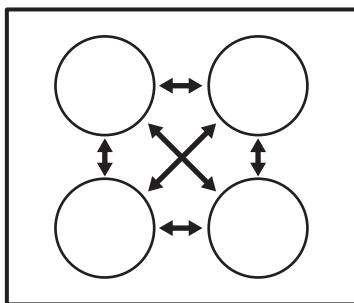
5.12 Управление мощностью

- Конфорки объединяются в группы согласно их расположению и номеру фазы в варочной панели. См. иллюстрацию.
- Максимальная электрическая нагрузка на каждую фазу ограничена значением 3600 Вт.
- Данная функция делит мощность между конфорками, подключенными к одной фазе.
- Функция запускается, когда общая электрическая нагрузка конфорок, подключенных к одной фазе, превышает 3600 Вт.
- Данная функция уменьшает мощность, подводимую к другим конфоркам, подключенным к той же фазе.
- В зоне дисплея, относящейся к конфоркам, мощность которых снижена, поочередно отображаются выбранные уровни нагрева и сниженные уровни нагрева. Через некоторое время в зоне дисплея, относящейся к конфоркам, мощность которых снижена, начинают отображаться только сниженные уровни нагрева.

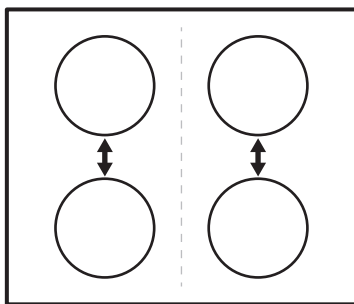
Управление мощностью с Ограничение мощности

При выборе для функции Ограничение мощности значений, равных **6000 Вт** и

менее, мощность варочной панели распределяется между всеми конфорками.



При выборе для функции Ограничение мощности значений, равных **6000 Вт** и **более**, мощность варочной панели распределяется между левой и правой сторонами.



5.13 Hob²Hood

Эта современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную панель со специальной вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически на основе выбора режима и температуры самой горячей посуды на варочной поверхности. Также имеется возможность ручной регулировки вентилятора при помощи варочной панели.



В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию выключена. Перед использованием функции включите ее. Более подробную информацию вы найдете в Руководстве пользователя вытяжки.

Автоматическая работа функции

Для автоматической работы функции следует установить автоматический режим, выбрав из списка от «Н1» до «Н6». По умолчанию на варочной панели выбирается режим «Н5». При каждом использовании варочной панели вытяжка реагирует на ее работу. Варочная поверхность регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды.

Автоматические режимы

	Автоматическая подсветка	Кипение ^{е1)}	Жарка ²⁾
Режим Н0	Выкл	Выкл	Выкл
Режим Н1	Вкл	Выкл	Выкл
Режим Н2 ³⁾	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
Режим Н3	Вкл	Выкл	Скорость вентилятора 1
Режим Н4	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
Режим Н5	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 2

	Автоматическая подсветка	Кипение ^{е1)}	Жарка ²⁾
Режим Н6	Вкл	Скорость вентилятора 2	Скорость вентилятора 3

1) Варочная поверхность определяет наличие процесса кипения и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.

2) Варочная поверхность определяет наличие процесса жарки и выбирает соответствующую скорость вентилятора в автоматическом режиме.

3) Данный режим включает вентилятор и подсветку и не ориентируется на температуру.

Смена автоматического режима

1. Выключите прибор.
2. Прикоснитесь к в течение 3-х секунд. Дисплей загорится и погаснет.
3. Прикоснитесь к в течение 3-х секунд.
4. Несколько раз коснитесь , пока не отобразится .
5. Коснитесь таймера, чтобы выбрать автоматический режим.






Для управления вытяжки непосредственно с панели вытяжки выключите автоматический режим.



По окончании приготовления и выключении варочной панели вентилятор вытяжки может работать еще некоторое время. По прошествии этого времени система отключается и не допускает случайного включения вентилятора в следующие 30 секунд.

Ручной выбор скорости вентилятора

Данной функцией также можно пользоваться вручную. Для этого коснитесь , когда варочная поверхность включена. Это действие выключает

автоматическую работу функции и позволяет менять скорость вентилятора вручную. При нажатии на  скорость вентилятора увеличивается на один уровень. При достижении максимального уровня следующее нажатие на  переводит скорость вентилятора вытяжки на уровень «0», что приводит к его остановке. Для повторного запуска вентилятора на скорости «1» коснитесь .



Для включения автоматического режима выключите варочную поверхность и снова ее включите.

Включение подсветки

Имеется возможность настроить автоматическое включение подсветки при каждом включении варочной панели. Для этого задайте автоматический режим, выбрав из списка от «Н1» до «Н6».



Через 2 минуты после выключения варочной панели подсветка на вытяжке выключается.

6. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Посуда



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

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

- Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь в том, что дно посуды сухое и чистое.
- Во избежание появления царапин не двигайте и не трите посудой стеклокерамическую поверхность.

Материал посуды

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

Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

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

Размеры посуды

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с днищем, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой.
- По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорки. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.



См. «Технические данные».

6.2 Шум во время работы

Если вы услышали:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- Гул используется высокий уровень мощности.
- Пощелкивание происходят электрические переключения.
- Шипение, жужжание работает вентилятор.

Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности.

6.3 Примеры использования варочной панели

Соотношение установки уровня нагрева и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении уровня нагрева потребление электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на среднем уровне нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.



Приведенные ниже данные в таблице являются ориентировочными.

Уровень нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
- 1	Сохранение приготовленных блюд теплыми.	по готовности	Закройте посуду крышкой.
1 - 2.	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
1 - 2.	Сгущение взбитый омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Готовьте под крышкой.
2. - 3.	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
3. - 4.	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.
4. - 5.	Приготовление картофеля на пару.	20 - 60	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля.
4. - 5.	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 л жидкости плюс ингредиенты.
5. - 7	Легкая обжарка: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики.	по готовности	Переверните по истечении половины времени приготовления.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Переверните по истечении половины времени приготовления.
9	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		

Уровень нагрева	Назначение:	Время (мин)	Советы
-----------------	-------------	-------------	--------



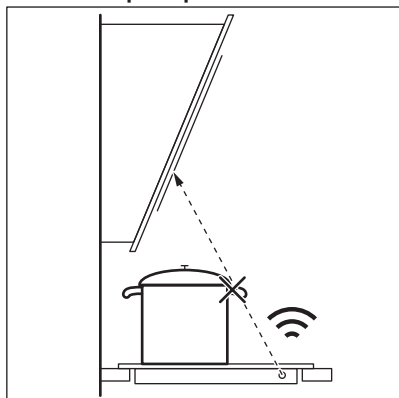
Кипячение большого количества воды. Включена функция PowerBoost.

6.4 Указания и рекомендации по использованию Hob²Hood

При использовании варочной панели с данной функцией:


- Защищайте панель вытяжки от прямого солнечного света.
- Не направляйте на панель вытяжки свет от галогеновых ламп.
- Не накрывайте панель управления варочной панели.
- Не перекрывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой, ручкой кухонной посуды или высокой кастрюлей). См. Рисунок.

Вытяжка на рисунке приведена лишь в качестве примера.



Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте такие приборы рядом с варочной панелью во время работы Hob²Hood.

Вытяжки, поддерживающие функцию Hob²Hood

Чтобы узнать о всех вытяжках, поддерживающих данную функцию, воспользуйтесь нашим веб-сайтом. Вытяжки Electrolux, поддерживающие данную функцию, должны иметь символ .

7. УХОД И ЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

7.1 Общая информация

- Варочную панель необходимо мыть после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Царапины или темные пятна на поверхности не влияют на работу варочной панели.

- Используйте для очистки специальное средство, предназначенное для очистки варочных панелей.
- Используйте специальный скребок для стекла.

7.2 Чистка варочной поверхности

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

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

8. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ







ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

8.1 Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Варочная панель не включает-ся или не работает.	Варочная панель не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети.
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
	Не задавайте никакого уровня нагрева в течение 10 секунд.	Повторно включите варочную панель и менее чем через 10 секунд установите уровень нагрева.
	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.
	Пауза работает.	См. «Ежедневное использование».
	На панели управления капли воды или жира.	Очистите панель управления.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается.	На один или несколько датчиков положили посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчиков.
Варочная панель выключается.	На датчике оказался посторонний предмет ①.	Удалите посторонний предмет с датчика.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик.	Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Hob²Hood не работает.	Панель управления накрыта.	Снимите посторонний предмет с панели управления.
	Используется очень высокая кастрюля, которая блокирует сигнал.	Используйте кастрюлю меньших размеров, переставьте ее на другую конфорку или отрегулируйте вытяжку вручную.
Автоматический нагрев не работает.	Конфорка горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.
	Установлен максимальный уровень нагрева.	Максимальный уровень нагрева имеет такую же мощность, как при включении выбранной функции.
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Управление мощностью работает.	См. «Ежедневное использование».
Датчики нагреваются.	Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
При нажатии на датчики панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. «Ежедневное использование».
Загорится  .	Устройство защиты детей или Блокировка работает.	См. «Ежедневное использование».
Загорится  .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду. См. «Указания и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Раздается постоянный звуковой сигнал.	Неправильное подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.

8.2 Если решение найти не удается...


Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр. Предоставьте данные, приведенные на табличке с техническими данными. Также приведите код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и

появляющееся сообщение об ошибке. Убедитесь, что варочная панель эксплуатировалась правильно. В противном случае техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по сервисному центру и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

9.1 Табличка с техническими данными

Модель LIR60433
 Тип 61 B4A 00 AD
 Индукционная 7.2 кВт
 Серийный №
 ELECTROLUX

PNC (Продуктовый номер) 949 492 344 00
 220-240 В / 400 В 2N 50-60 Гц
 Изготовлено в Румынии
 7.2 кВт


9.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальная мощность нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost максимальная продолжительность [мин]	Диаметр кухонной посуды [мм]
Передняя левая	2300	3700	10	125 - 210

Конфорка	Номинальная мощность (максимальная мощность нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost максимальная продолжительность [мин]	Диаметр кухонной посуды [мм]
Задняя левая	1800	2800	10	145 - 180
Передняя правая	1400	2500	4	125 - 145
Задняя правая	1800	2800	10	145 - 180

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

Для достижения оптимальных результатов приготовления используйте кухонную посуду, диаметр которой не превышает указанный в Таблице.

10. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

10.1 Сведения об изделии, приведенные в соответствии с EU 66/2014, действительны только для рынка ЕС

Идентификатор модели	LIR60433	
Тип варочной панели	Встраиваемая варочная панель	
Число конфорок	4	
Технология нагрева	Индукционная	
Диаметр круглых конфорок (Ø)	Передняя левая	21 см
	Задняя левая	18 см
	Передняя правая	14,5 см
	Задняя правая	18 см
Энергопотребление каждой конфорки (EC electric cooking)	Передняя левая	178,4 Вт·ч/кг
	Задняя левая	184,9 Вт·ч/кг
	Передняя правая	183,2 Вт·ч/кг
	Задняя правая	184,9 Вт·ч/кг
Энергопотребление варочной панели (EC electric hob)	182,9 Вт·ч/кг	

EN 60350-2 - Бытовые электроприборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы определения эксплуатационных характеристик

10.2 Экономия электроэнергии


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


- При нагреве воды на наливайте больше воды, чем требуется.
- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включить конфорку, поставьте на нее кухонную посуду.
- Посуду меньших размеров ставьте на конфорки меньших размеров.
- Всегда ставьте посуду непосредственно по центру конфорки.

- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем

состоянии или для растапливания продуктов.

11. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

МИСЛИМО НА ВАС

Хвала што сте купили Electrolux уређај. Изабрали сте производ који са собом доноси деценије стручног рада и иновација. Генијалан је, елегантан и осмишљен имајући у виду ваше потребе. Будите уверени да ћете при сваком коришћењу добити изванредне резултате.

Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

www.electrolux.com/support



Региструјте производ ради боље услуге:

www.registerelectrolux.com



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

www.electrolux.com/shop

КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС


Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животној средини

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	202
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	205
3. ИНСТАЛИРАЊЕ.....	207
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	209
5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	211
6. КОРИСНИ САВЕТИ.....	215
7. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	218
8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	218
9. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ.....	220
10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	221
11. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	222

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није

одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности.
- Децу узраста између 3 и 8 година старости, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу млађу од 3 године треба удаљити од уређаја уколико нису под непрекидним надзором.
- Немојте да дозволите деци да се играју уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одлажите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови постају врели током употребе.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, исти би требало да буде активиран.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.

- НИКАДА не покушавајте да пожар угасите водом, већ најпре искључите уређај а затим прекријте пламен, нпр. поклопцем или ћебетом.
- ОПРЕЗ: Уређај не сме да се напаја путем екстерног уређаја за укључивање као што је тајмер нити да буде повезан на коло које се редовно укључује и искључује путем струје.
- ОПРЕЗ: Процес кувања мора да се надгледа. Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Не користите овај уређај пре него што га инсталирате у уградни елемент.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Након коришћења, искључите плочу за кување помоћу команде и немојте се уздати у детектор за посуду.
- Уколико стаклено керамичка површина / стаклена површина напукне, искључите уређај и извадите кабл за напајање из зидне утичнице. У случају да је уређај прикључен на мрежу директно преко разводне кутије, извадите осигурач да бисте искључили уређај из напајања У оба случаја, обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Уколико је кабл оштећен, мора га заменити произвођач, овлашћени сервис, или лица сличних квалификација, како би се избегла опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне коју су од стране произвођача уређаја у упутствима за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у

уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Инсталирање



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или оштећења уређаја.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажу које сте добили уз уређај.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Заптитијте исечене површине заптивним материјалом да бисте спречили да влага доведе до набреклина.
- Заштитите доњу страну уређаја од паре и влаге.
- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Сваки уређај има вентилаторе за хлађење на дну.
- Ако је уређај постављен изнад фиоке:
 - Немојте да стављате ситне предмете или папир који се може увући, јер они могу да оштете вентилаторе за хлађење или да покваре систем за хлађење.
 - Држите раздаљину од најмање 2 ст између доњег дела уређаја и делова који се чувају у фиоци.
- Уклоните све разделне табле инсталиране унутар кухињског елемента испод уређаја.

2.2 Прикључивање струје



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Пре извођења било каквих радова на уређају, кабл за напајање обавезно извадите из зидне утичнице.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Проверите да ли је уређај правилно инсталиран. Лоше причвршћен или неодговарајући кабл или утикач (ако га има) може проузроковати прегревање електричног прикључка.
- Користите одговарајући електрични кабл за напајање.
- Не дозволите да се електрични кабл запетља.
- Проверите да ли је инсталирана заштита од струјног удара.
- Употребите кабл са стезалком са растерећењем на вучу.
- Када уређај прикључујете на оближњу зидну утичницу водите рачуна да кабл за напајање или утикач (ако га има) не дођу у додир са врелим деловима уређаја или врелим посуђем.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили утикач за напајање (ако га има) и кабл за напајање. Обратите се нашем овлашћеном сервисном центру или електричару ради замене оштећеног кабла за напајање.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.

- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.

2.3 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, опекотина и струјног удара.

- Уклоните сво паковање, налепнице и заштитну фолију (ако је има) пре првог коришћења.
- Уређај је само за кућну употребу.
- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Поведелите рачуна да отвори за вентилацију нису запущени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Подесите зону за кување на „искључено“ након сваке употребе.
- Не ослањајте се на детектор за посуду.
- Немојте стављати прибор за јело или поклопце шерпи на зоне за кување. Они могу постати врели.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Ако је површина уређаја напукла, одмах га искључите из зидне утичнице. То спречава струјни удар.
- Корисници са пејсмејкером морају да одржавају растојање од најмање 30 cm

од индукционих зона за кување када уређај ради.

- Када ставите храну у вруће уље, може да прсне.



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и експлозије

- Масти и уље када се загреју могу да ослободе запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од масти и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају веома врела уља могу да изазову спонтано сагоревање.
- Употребљено уље, које може да садржи остатке хране, може изазвати пожар при нижој температури за разлику од уља које се користи по први пут.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Немојте стављати вруће посуђе за кување на командну таблу.
- Не стављајте врео поклопац тигања на стаклену површину плоче за кување.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Не стављајте алуминијумску фолију на уређај.
- Посуђе за кување направљено од ливеног гвожђа, ливеног алуминијума или са оштећеним доњим површинама може да направи огреботине на стаклу/стаклокерамици. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.
- Овај уређај је намењен само за кување. Немојте га користити у друге сврхе, на пример за загревање просторије.

2.4 Нега и чишћење

- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Пре чишћења искључите уређај и оставите га да се охлади.
- Немојте користити млаз воде или пару за чишћење уређаја.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.

2.5 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру. Користите само оригиналне резервне делове.
- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове

сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

2.6 Одлагање



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да правилно одложите уређај на отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

3. ИНСТАЛИРАЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

3.1 Пре инсталирања

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

Серијски број

3.2 Уградне плоче за кување

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

3.3 Кабл за повезивање

- Плоча за кување се испоручује са спојним каблом за напајање.
- Замените оштећени електрични кабл само са каблом из резервних делова. Обратите се свом локалном овлашћеном сервисном центру.



УПОЗОРЕЊЕ!

Сва прикључивања струје мора да обави квалификован електричар.



ОПРЕЗ

Немоте бушити нити лемити крајеве жице. То је забрањено.



ОПРЕЗ

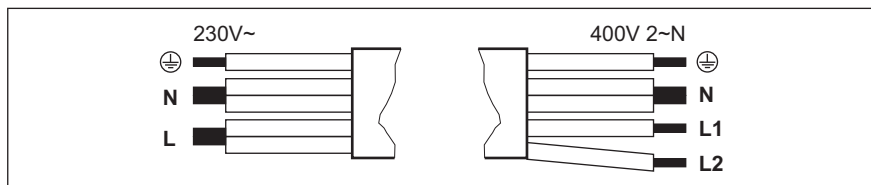
Не прикључујте кабл који нема завршни наставак кабла.

Двофазно повезивање

1. Скините завршни наставак кабла са црне и браон жице.

- Уклоните изолацију са завршних наставка на браон и црном каблу.
- Поставите нови завршни наставак од $1,5 \text{ mm}^2$ на сваком крају кабла. (потребан посебан алат).

Попречни пресек кабла



Једнофазно повезивање - 230 V~



Зелена - жута

N

Плава и плава

L

Црна и браон

Двофазно повезивање - 400 V 2 ~ N

Зелена - жута



N

Плава и плава

Црна

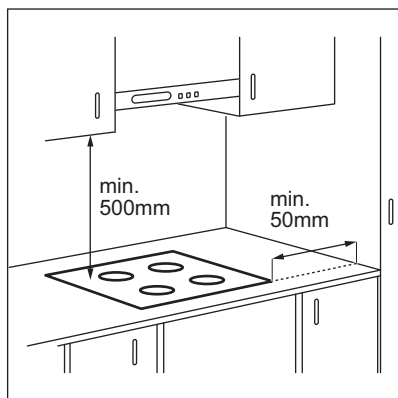
L1

Браон

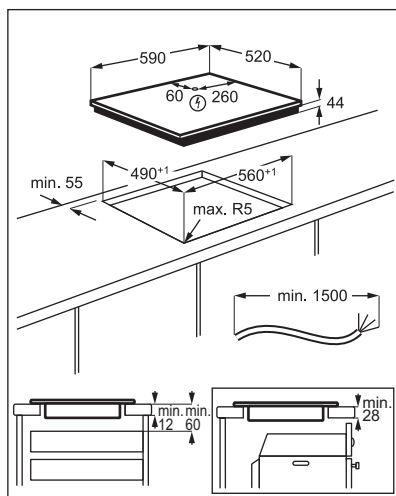
L2

3.4 Монтирање

Ако инсталирате плочу за кување испод аспиратора, погледајте упутства за инсталацију аспиратора која се односе на минималне удаљености између уређаја.



Ако се уређај инсталира изнад фиоке, вентилација плоче за кување може загрејати предмете ускладиштене у фиоци током процеса кувања.



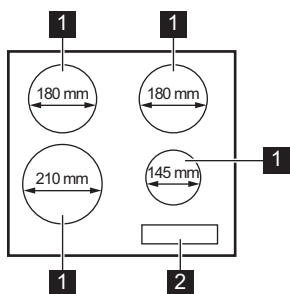
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



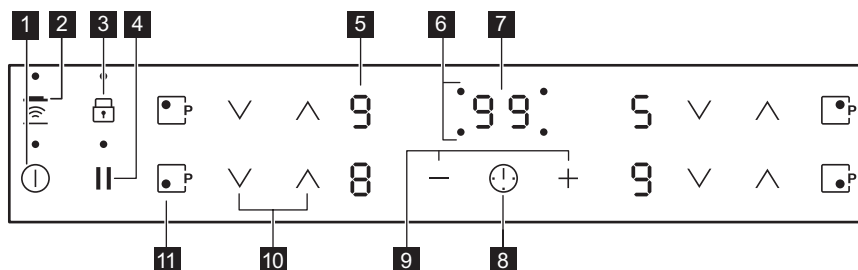
4. ОПИС ПРОИЗВОДА

4.1 Шема површине за кување



- 1 Индукциона зона за кување
- 2 Командна табла

4.2 Преглед командне табле



Употребите сензорска поља да бисте руковали уређајем. Дисплеји, индикатори и звучни сигнали упућују на то које су функције активне.

Сензор	Функција	Коментар
1	ⓘ	УКЉУЧЕНО / ИСКЉУЧЕНО Служи за активирање и деактивирање плоче за кување.
2	☰	Hob²Hood Служи за активирање и деактивирање ручног режима функције.
3	🔒	Контролна брава / Уређај за безбедност деце Служи за закључавање/откључавање командне табле.
4		Пауза Служи за активирање и деактивирање функције.
5	-	Дисплеј топлоте Служи да прикаже степен топлоте.
6	-	Индикатори тајмера за зоне за кување Служе да прикажу зоне за које сте подесили време.
7	-	Дисплеј тајмера Служи да прикаже времена у минутима.

Сензор	Функција	Коментар	
8		-	Служи за избор зоне за кување.
9	+ / -	-	Служи за продужавање или скраћивање времена.
10		-	Служи за подешавање степена топлоте.
11		PowerBoost	Служи за активирање функције.

4.3 Дисплеји степена топлоте

Дисплеј	Опис
	Зона за кување је деактивирана.
	Зона за кување је активна. Тачка означава промену за пола вредности нивоа загревања.
	Пауза ради.
	Функција за аутоматско загревање ради.
	PowerBoost ради.
	Постоји квар.
	OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте): наставак кувања / одржавање топлоте / преостала топлота.
	Контролна брава / Уређај за безбедност деце раде.
	Погрешно или премало посуђе за кување или на зони за кување нема посуђа за кување.
	Аутоматско искључивање ради.

4.4 OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте)



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина од преостале топлоте.

Индикатори приказују ниво преостале топлоте зона за кување које тренутно

користите. Индикатори могу да се упале и за суседне зоне за кување чак и ако их не користите.

Индукционе зоне за кување производе топлоту неопходну за процес кувања директно на дну посуђа за кување. Стаклокерамика се загрева топлотом посуђа.


5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!



Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Активирање и деактивирање


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

5.2 Аутоматско искључивање

Ова функција аутоматски искључује плочу у следећим случајевима:





- Све зоне за кување су деактивирание.
- Нисте подесили степен топлоте након што сте активирали плочу за кување.
- Просули сте или ставили нешто на командну таблу и оставили га дуже од 10 секунди (плех, крпу, итд.). Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Уклоните предмет или очистите командну таблу.
- Ако плоча за кување постане претопла (на пример, када из шерпе испари сва течност). Пустите да се зона за кување охлади пре него што поново користите плочу за кување.
- Ако користите погрешно посуђе. Символ  се укључује и зона за кување се аутоматски деактивира после 2 минута.
- Ако после одређеног времена не искључите неку од зона за кување или ако не промените подешен степен топлоте. Након извесног времена  се укључује и плоча за кување се деактивира.

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

Подешавање степена топлоте	Плоча за кување се деактивира након
 1 - 2	6 сати
3 - 4	5 сати

Подешавање степена топлоте	Плоча за кување се деактивира након
5	4 сата
6 - 9	1,5 сати

5.3 Подешавање топлоте



Додирните  да бисте повећали степен топлоте. Додирните  да бисте смањили степен топлоте. Истовремено додирните  и  да бисте деактивирали зоне за кување.





5.4 Функција за аутоматско загревање


Ако активирате ову функцију можете постићи неопходан степен топлоте у краћем времену. Функција подешава највиши степен топлоте на неко време а затим спушта температуру до потребне вредности.



Да бисте активирали функцију зона за кување мора бити хладна.


Да бисте активирали функцију за зону за кување: додирните  ( се



укључује). Одмах додирните  ( се укључује). Одмах додирните  док се не укључи тачан степен топлоте. Након 3 секунде укључује се .

Да бисте деактивирали функцију: Додирните .

5.5 PowerBoost

Функција обезбеђује додатно напајање за индукционе зоне за кување. Функција може бити активирана за индукциону зону за кување само на ограничени период времена. После овог времена, индукциона зона за кување се аутоматски враћа на највиши степен топлоте.

 Погледајте одељак „Технички подаци“.

Да бисте активирали функцију за зону за кување: Додирните . Пали се .

Да бисте деактивирали функцију: Додирните  или .


5.6 Тајмер

• Тајмер за одбројавање времена



Овом функцијом можете да подесите дужину трајања једне сесије кувања

Најпре подесите степен топлоте за зону за кување, а затим подесите функцију.


Да бисте подесили зону за кување.

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



Да бисте активирали функцију или


променили време: додирните  или  тајмера да бисте подесили време (00 - 99 минута). Када индикатор зоне за кување почне да трепери, почиње одбројавање времена.

Да бисте видели преостало време:

додирните  да бисте подесили зону за кување. Индикатор зоне за кување почиње да трепери. Дисплеј показује преостало време.

Да бисте деактивирали функцију:


додирните  да бисте подесили зону за кување а затим додирните . Преостало време одбројава се уназад до 00. Индикатор зоне за кување нестаје.

 Кад се одбројавање заврши, оглашава се звучни сигнал и 00 трепери. Зона за кување се деактивира.




Да бисте зауставили звучни сигнал:

додирните .

• Тајмер

Можете да користите ову функцију када је плоча за кување активирана и зоне за кување не раде. Дисплеј степена топлоте показује .



Да бисте активирали функцију:


додирните  и затим додирните  или  тајмера да бисте подесили време. Кад време истекне, оглашава се звучни сигнал и 00 трепери.

Да бисте зауставили звучни сигнал:

додирните .

Да бисте деактивирали функцију:

додирните  а затим додирните . Преостало време одбројава се уназад до 00.


 Ова функција не утиче на рад зона за кување.


5.7 Пауза

Функција пребацује све зоне за кување које су укључене на најнижи степен топлоте.


Када је функција у току, сви остали симболи на командним таблама су закључани.

Ова функција не зауставља функцију тајмера.

Додирните  да бисте активирали ову функцију.

 се појављује. Подешавање степена топлоте пада на 1.

Да бисте деактивирали функцију,



додирните . Пали се претходни степен топлоте.

5.8 Контролна брава


Можете да закључате командну таблу док зоне за кување раде. То спречава случајну промену подешеног степена топлоте.

Прво подесите степен топлоте.

Да бисте активирали

функцију: Додирните   се пали на 4 секунде. Тајмер остаје укључен.

Да бисте деактивирали

функцију: Додирните . Претходно подешени степен топлоте се укључује.



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

5.9 Уређај за безбедност деце

Ова функција спречава случајно коришћење плоче за кување.

Да бисте активирали функцију:

активирајте плочу за кување помоћу . Не подешавајте ниједан степен топлоте.

Додирните на 4 секунде. се појављује. Деактивирајте плочу за кување помоћу .

Да бисте деактивирали функцију:

активирајте плочу за кување помоћу . Не подешавајте ниједан степен топлоте.

Додирните на 4 секунде. се појављује. Деактивирајте плочу за кување помоћу .

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

5.10 OffSound Control (Деактивирање и активирање звучних сигнала)

Деактивирајте плочу за кување.

Додирните на 3 секунде. Дисплеј се појављује и нестаје. Додирните на 3 секунде. Појављује се или .

Додирните на Тајмер да бисте изабрали једну од следећих опција:

- - звуци су искључени
- - звуци су укључени

Да бисте потврдили избор сачекајте док се плоча за кување не деактивира аутоматски.

Када је функција постављена на можете чути звук једино када:

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

5.11 Ограничење снаге

Оригинално, плоча за кување је на свом највишем могућем нивоу снаге.

За смањење или повећање нивоа снаге:

1. Деактивирајте плочу за кување.
2. Додирните на 3 секунде. Дисплеј се укључује а затим искључује.
3. Додирните на 3 секунде. или се пали.
4. Додирните . P72 се пали.
5. Додирните / тајмера да бисте подесили ниво снаге.

Нивои снаге

Погледајте одељак „Технички подаци“.

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



ОПРЕЗ

Уверите се да изабрана снага одговара осигурачима кућне инсталације.

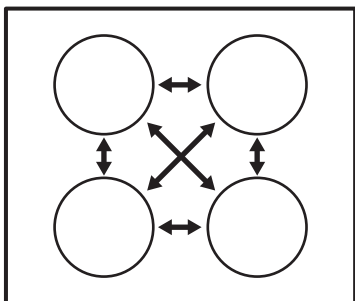
5.12 Управљање потрошњом

- Зоне за кување су груписане према локацији и броју фаза у плочи за кување. Погледајте илустрацију.
- Свака фаза има максимално електрично оптерећење од 3600 W.
- Функција дели снагу између зона за кување повезаних на исту фазу.
- Функција се активира када укупно електрично оптерећење зона за кување повезаних са појединачном фазом премаши 3600 W.

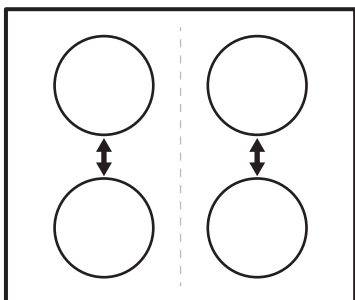
- Функција смањује снагу других зона за кување повезаних на исту фазу.
- Подешавање топлоте редукованих зона наизменично се приказује за изабрано и за смањено подешавање топлоте. После извесног времена, приказ подешавања топлоте редукованих зона остаје на редукованом подешавању топлоте.

Управљање потрошњом са Ограничење снаге

Када подесите функцију Ограничење снаге на **6000 W или мање**, снага плоче за кување дели се између свих зона за кување.



Када подесите функцију Ограничење снаге на **више од 6000 W**, снага плоче за кување дели се између њене леве и десне стране.



5.13 Hob²Hood

Ово је напредна аутоматска функција која повезује плочу за кување са одређеним аспиратором. И плоча за кување и аспиратор имају комуникатор са инфрацрвеним сигналом. Брзина

вентилатора се дефинише аутоматски на основу подешавања режима и температуре најтоплијег посуђа на плочи за кување. Вентилатор можете користити са плоче за кување ручно.



Код већине аспиратора је даљински систем подразумевано деактивиран. Активирајте га пре него што користите ову функцију. Више информација потражите у приручнику за кориснике аспиратора.

Аутоматско коришћење функције

За аутоматско коришћење функције подесите аутоматски режим на Н1 – Н6. Плоча за кување је првобитно подешена на Н5. Аспиратор реагује сваки пут када користите плочу за кување. Плоча за кување аутоматски препознаје температуру посуђа и подешава брзину вентилатора.






Аутоматски режими


	Аутоматско осветљење	Кључањ е1)	Пржењ е2)
Режим Н0	Искључено	Искључено	Искључено
Режим Н1	Укључено	Искључено	Искључено
Режим Н2 3)	Укључено	Брзина вентилатора 1	Брзина вентилатора 1
Режим Н3	Укључено	Искључено	Брзина вентилатора 1
Режим Н4	Укључено	Брзина вентилатора 1	Брзина вентилатора 1
Режим Н5	Укључено	Брзина вентилатора 1	Брзина вентилатора 2


	Аутоматско осветљење	Кључањ е1)	Пржењ е2)
Режим Н6	Укључено	Брзина вентилатора 2	Брзина вентилатора 3

- 1) Плоча за кување детектује процес кључања и активира брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.
- 2) Плоча за кување детектује процес пржења и активира брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.
- 3) Овај режим активира вентилатор и светло и не зависи од температуре.





Промена аутоматског режима


1. Деактивирајте уређај.
2. Додирните  на 3 секунде. Дисплеј се укључује а затим искључује.
3. Додирните  на 3 секунде.
4. Додирните  неколико пута док се не укључи .
5. Додирните  на Тајмеру да бисте изабрали аутоматски режим.

 Да бисте користили аспиратор директно изнад плоче са аспиратором, деактивирајте аутоматски режим функције.

 Када завршите са кувањем и деактивирате плочу за кување, вентилатор у аспиратору наставља да ради одређено време. Након тог времена, систем деактивира вентилатор аутоматски и спречава случајно активирање у наредних 30 секунди.


Ручно подешавање брзине вентилатора

Ову функцију може да користите и ручно. Да бисте то урадили, додирните  када је плоча за кување активна. На тај начин се деактивира аутоматски рад функције и вама се дозвољава ручно мењање брзине вентилатора. Када притиснете  повећавате брзину вентилатора за један. Када достигнете интензиван ниво и поново притиснете , подесите брзину вентилатора на 0 чиме се деактивира вентилатор у аспиратору. Да бисте поново покренули вентилатор на брзини 1, додирните .

 Да бисте активирали аутоматски рад функције, деактивирајте плочу за кување и поново је активирајте.

Активирање светла

Плочу за кување можете да подесите да аутоматски активира светло сваки пут када активирате плочу за кување. Да бисте то урадили, поставите аутоматски режим на Н1 – Н6.

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

6. КОРИСНИ САВЕТИ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Посуђе



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

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

- Дно посуђа за кување мора да буде дебело и што је могуће равније.
- Осигурајте да су доње површине посуда чисте и суве пре него што их ставите на површину плоче.
- Да бисте спречили настанак огреботина, не превлачите и не трљајте шерпу преко керамичког стакла.

Материјал за кување

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

Посуђе је погодно за индукциону плочу за кување ако:

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

Димензије посуђа за кување

- Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензији дна посуђа за кување.
- Ефикасност зоне за кување је везана за пречник посуђа за кување. Посуђе за кување чији је пречник мањи од минималног прима само део енергије коју генерише зона за кување.
- Ради безбедности и оптималних резултата кувања не користите посуђе

за кување које је веће од посуђа наведеног у „Спецификацијама зона за кување“. Избегавајте да посуђе за кување држите близу командне табле током кувања. Ово може да утиче на функционалност командне табле или да случајно активира функције плоче за кување.



Погледајте одељак „Технички подаци“.

6.2 Бука током рада уређаја

Ако можете да чујете:

- буку налик пуцкетању: посуђе за кување је направљено од различитих материјала (сендвич систем конструкције).
- звук налик звиждуку: користите зону за кување са високим нивоом снаге а посуђе за кување је направљено од различитих материјала (сендвич систем израде).
- брујање: користите висок ниво снаге.
- шкљоцање: долази до електричног прекидања.
- шиштање, зујање: ради вентилатор.

Ови звуци су нормални и не указују на било какав квар.

6.3 Примери примене за кување

Узајамни однос између степена топлоте зоне за кување и потрошње струје није линеаран. Када повећате степен топлоте зоне за кување, потрошња струје се не повећава пропорционално. То значи да зона за кување на средњем степену топлоте користи мање од половине своје снаге.



Подаци у табели су само смернице.

Подешавање степена топлоте

Користити за:

Време (мин)


Савети

- 1

Одржавање топлоте спремљене хране.

по потреби

Ставите поклопац на посуду за кување.

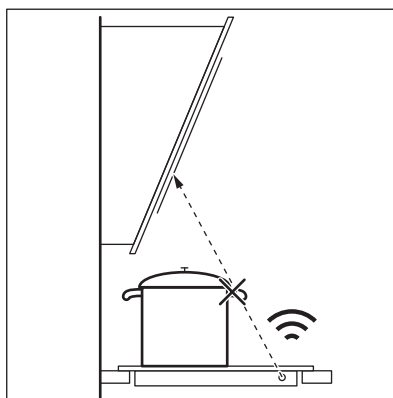
Подешавање степена топлоте	Користити за:	Време (мин)	Савети
1 - 2.	Сос холандез, истопити: путер, чоколаду, желатин.	5 - 25	Повремено промешајте.
1 - 2.	Згушњавање: пенасти омлети, пржена јаја.	10 - 40	Кувајте са поклопцем на посуди за кување.
2. - 3.	Крчкање јела са пиринчем и млеком, подгревање готових јела.	25 - 50	Додати најмање два пута више течности од количине пиринча, а јела са млеком промешати на пола времена кувања.
3. - 4.	Кување поврћа, рибе, меса на пари.	20 - 45	Додајте пар супених кашика течности.
4. - 5.	Кување кромпира на пари.	20 - 60	Користите макс. ¼ л воде на 750 г кромпира.
4. - 5.	Кување великих количина хране, гулаша и супа.	60 - 150	Највише 3 л течности, плус састојци.
5. - 7	Пржење на тихој ватри: шницле, пуњене телеће шницле, котлети, фаширане шницле, кобасице, џигерица, запршка, јаја, палачинке, крофне.	по потреби	Окрените када истекне половина времена.
7 - 8	Пржење ренданог кромпира, каре одрезака, одрезака на јакој ватри.	5 - 15	Окрените када истекне половина времена.
9	Довођење воде до кључања, кување тестенине, крчкање меса (гулаш, месо у лонцу), пржење кромпирића у дубоком уљу.		
	Довођење велике количине воде до кључања. Функција PowerBoost је активна.		

6.4 Напомене и савети за Ноб²Hood

Када користите плочу за кување помоћу функције:

- Заштитите плочу аспиратора од директне сунчеве светлости.
- Немојте усмеравати халогено светло у плочу аспиратора.
- Немојте да покривате командну таблу плоче за кување.
- Немојте да прекидате сигнал између плоче за кување и аспиратора (нпр. руком, ручком на посуди за кување или високом посудом). Погледајте слику.


Аспиратор на слици представља само пример.





Други уређаји којима се даљински управља могу да блокирају сигнал. Не користите такве уређаје близу плоче за кување док је укључена функција Hob²Hood.

Аспиратори са функцијом Hob²Hood

Да бисте пронашли цео асортиман аспиратора који раде са овом функцијом, посетите наш веб-сајт за потрошаче. Electrolux аспиратори који раде са овом функцијом морају да имају симбол .

7. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

7.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.
- Увек користите посуђе са чистом доњом површином.
- Огреботине или тамне мрље на површини не утичу на рад плоче за кување.
- Користите специјално средство за чишћење погодно за површину плоче за кување.
- Користите посебан стругач за стаклену површину.

7.2 Чишћење плоче

- **Уклоните одмах:** топљену пластику, пластичну фолију, шећер и храну са

шећером, јер уколико не уклоните, прљавштина може проузроковати оштећење плоче за кување. Водите рачуна како бисте избегли опекотине. Користите посебан стругач на стаклену површину под оштрим углом и померајте оштрицу по површини.

- **Када се плоча за кување довољно охлади уклоните:** светле кругове од каменца и воде, испрскале масноће и промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и неабразивним детерџентом. Након чишћења, обришите плочу за кување меком крпом.
- **Уклоните промену боје у виду светлуцања метала.** користите раствор воде са сирћитом и очистите површину стакла крпом.

8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА






УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

8.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да укључите плочу за кување нити да је користите.	Плоча за кување није прикључена на електрично напајање или није правилно прикључена.	Проверите да ли је плоча за кување правилно прикључена на електрично напајање.

Проблем	Могући узрок	Решење
	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непрекидно прегореваше, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
	Ако не подесите степен топлоте у року од 10 секунди.	Поново укључите плочу за кување и подесите степен топлоте за мање од 10 секунди.
	Истовремено сте додирнули 2 или више сензорских поља.	Додирните само једно сензорско поље.
	Пауза ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
	На командној табли постоје мрље од воде или масти.	Очистите командну таблу.
Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Оглашава се звучни сигнал када је плоча за кување искључена.	Ставили сте нешто преко једног или више сензорских поља.	Уклоните предмет са сензорских поља.
Плоча за кување се деактивира.	Ставили сте нешто на сензорско поље ①.	Уклоните предмет са сензорског поља.
Индикатор преостале топлоте се не укључује.	Зона за кување није загрејана јер је коришћена само у кратком периоду или је сензор оштећен.	Уколико је зона радила довољно дуго да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Hob®Hood не ради.	Прекрили сте командну таблу.	Уклоните предмет са командне табле.
	Употребљавате врло високу шерпу која блокира сигнал.	Користите мању шерпу, промените зону за кување или ручно управљајте плочом за кување.
Функција за аутоматско загревање не ради.	Зона је врела.	Оставите зону да се довољно охлади.
	Подешен је највиши степен топлоте.	Највиши степен топлоте је исте јачине као и функција.
Подешавање степена топлоте се мења између два нивоа.	Управљање потрошњом ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
Сензорска поља постају врућа.	Посуђе за кување је превелико или сте га ставили преблизу командама.	Уколико је могуће, ставите велико посуђе за кување на задње зоне.
Не чује се звук када додирнете сензорска поља на командној табли.	Звучи су деактивирани.	Активирајте звучне сигнале. Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
 се пали.	Уређај за безбедност деце или Контролна брава ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
 се пали.	Нисте ставили посуђе за кување на зону.	Ставите посуђе за кување на зону.

Проблем	Могући узрок	Решење
	Неодговарајуће посуђе за кување.	Употребите одговарајуће посуђе за кување. Погледајте одељак „Напомене и савети“.
	Пречник дна посуђа за кување је сувише мали за зону.	Користите посуђе за кување одговарајућих димензија. Погледајте одељак „Технички подаци“.
Пали се  и приказује се број.	Дошло је до грешке у плочи за кување.	Искључите плочу за кување и поново је укључите након 30 секунди. Уколико се  поново укључи, искључите плочу за кување из електричног напајања. Поново је укључите након 30 секунди. Уколико се проблем настави, позовите Овлашћени сервисни центар.
Можете чути константни звучни сигнал.	Прикључивање струје није правилно.	Искључите плочу за кување са електричног напајања. Затражите од квалификованог електричара да провери инсталацију.

8.2 Ако не можете да нађете решење...

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру. Дајте податке са плочице са техничким карактеристикама. Оставите такође код од три слова са стакло-керамичке површине (на углу стаклене површине) и приказану

поруку о грешки. Уверите се да сте правилно руковали плочом за кување. Ако нисте, сервисирање које пружи сервисни центар или продавац, неће бити бесплатно, чак ни током гарантног периода. Упутства о услугама сервисног центра и услови гаранције налазе се на гарантном листу.

9. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

9.1 Плочица са техничким карактеристикама

Модел LIR60433
Тип 61 B4A 00 AD
Индукција 7.2 kW
Сер.бр.
ELECTROLUX

PNC 949 492 344 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Направљено у Румунији
7.2 kW



9.2 Спецификација зона за кување

Зона за кување	Номинална снага (подешавање максималне топлоте) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимално трајање [min]	Пречник посуђа [mm]
Предња лево	2300	3700	10	125 - 210
Задња лево	1800	2800	10	145 - 180
Предња десно	1400	2500	4	125 - 145
Задња десно	1800	2800	10	145 - 180

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

За оптималне резултате кувања користите посуђе за кување које није веће од пречника у табели.

10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

10.1 Информације о производу у складу са EU 66/2014 важе само за тржиште ЕУ

Идентификација модела	LIR60433	
Тип плоче за кување	Уградна плоча за кување	
Број зона за кување	4	
Технологија загревања	Индукција	
Пречник кружних зона за кување (Ø)	Предња лево	21,0 cm
	Задња лево	18,0 cm
	Предња десно	14,5 cm
	Задња десно	18,0 cm
Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Предња лево	178,4 Wh/kg
	Задња лево	184,9 Wh/kg
	Предња десно	183,2 Wh/kg
	Задња десно	184,9 Wh/kg
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)	182,9 Wh/kg	

EN 60350-2 - Електрични уређаји за кување у домаћинству - Део 2: Плоче за кување – методе мерења перформанси


10.2 Уштеда енергије


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

- Када загревате воду, користите само онолико воде колико Вам треба.

- Уколико је могуће, увек поклопите посуђе за кување.
- Ставите посуђе на зону за кување пре него што је активирате.
- Мање посуђе ставите на мање зоне за кување.
- Ставите посуђе за кување директно на средину зоне за кување.
- Искористите преосталу топлоту да подгрејете или отопите храну.

11. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и

електричних уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

NAVRHNUTÉ PRE VÁS

Ďakujeme, že ste si zakúpili spotrebič Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý vznikol na základe desaťročí odborných skúseností a inovácií. Dômyselný a štýlový – navrhnutý s dôrazom na váš komfort. Pri každom použití si môžete byť istí, že uvidíte skvelý výkon. Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.electrolux.com/support



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	223
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	226
3. INŠTALÁCIA.....	228
4. POPIS VÝROBKU.....	230
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	232
6. TIPY A RADY.....	236
7. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	238
8. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV.....	238
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	240
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	241
11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	241

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené

nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- Deti od 3 do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti do 3 rokov nesmú mať prístup k spotrebiču, iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosahu detí a náležite ich zlikvidujte.
- VAROVANIE: Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- VAROVANIE: Varenie na oleji alebo tuku na varnom paneli bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- NIKDY sa nepokúšajte zhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo nehorľavou pokrývkou.

- **UPOZORNENIE:** Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.
- **UPOZORNENIE:** Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- **VAROVANIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Na varnom povrchu nenechávajte žiadne predmety.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do zabudovanej štruktúry.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Varný panel vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odobraním poistky odpojte spotrebič od sieťového napájania. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servise alebo kvalifikovanej osobe, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **VAROVANIE:** Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšt môže spôsobiť nehody.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydutiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniť horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Každý spotrebič má v dolnej časti chladiace ventilátory.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou:
 - Neskladujte v nej malé kúsky alebo háčky papiera, ktoré by sa mohli vťahnuť, pretože by mohli poškodiť chladiace ventilátory alebo ovplyvniť činnosť chladiaceho systému.
 - Medzi spodkom spotrebiča a predmetmi skladovanými v zásuvke zachovajte vzdialenosť minimálne 2 cm.
- Odoberte prípadné oddelovacie panely inštalované v skrinke pod spotrebičom.

2.2 Elektrické zapojenie



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť nadmerné zahriatie zásuvky.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Elektrické sieťové káble sa nesmú zamotať.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite káblovú svorku na odľahčenie ťahu.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do elektrickej siete v blízkosti, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho varného spotrebiča alebo horúcej kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak sa používa) alebo prírodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený sieťový kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykem elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.

- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

2.3 Používanie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly, značenia a ochrannú fóliu (ak je použitá).
- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití varnú zónu vypnite.
- Nespoliehajte sa na detektor varnej nádoby.
- Na varné zóny nekladte príbor ani pokrievky. Môžu sa zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, ihneď odpojte spotrebič z elektrickej siete. Predídete tak zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používatelia s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý môže obsahovať zvyšky pokrmov, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako nový olej.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli.
- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby na spotrebič nespadli predmety alebo kuchynský riad. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdny kuchynským riadom ani bez riadu.
- Na spotrebič nedávajte alobal.
- Riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškrabanie skla/sklokeramiky. Pri premiestňovaní týchto predmetov po varnom povrchu ich vždy nadvihnite.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

2.4 Starostlivosť a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebiča ho vypnite a nechajte vychladnúť.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.

- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

2.5 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.
- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domáciach spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako

ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

2.6 Likvidácia



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- Informácie o správnej likvidácii spotrebiča vám poskytnete váš miestny úrad.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

3. INŠTALÁCIA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľadne bezpečnosti.

3.1 Pred inštaláciou

Pred nainštalovaním varného panela si zapíšte informácie uvedené dolu na typovom štítku. Typový štítko s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane varného panela.

Sériové číslo

3.2 Zabudovateľné varné panely

Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

3.3 Napájací kábel

- Varný panel sa dodáva s napájacím káblom.

- Poškodený sieťový kábel vymeňte len za odporúčaný náhradný diel. Obráťte sa na miestne autorizované servisné stredisko.



VAROVANIE!

Všetky práce súvisiace s elektrickým zapojením musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.



UPOZORNENIE!

Konce kábla nevŕtajte ani nespájajte. Je to zakázané.



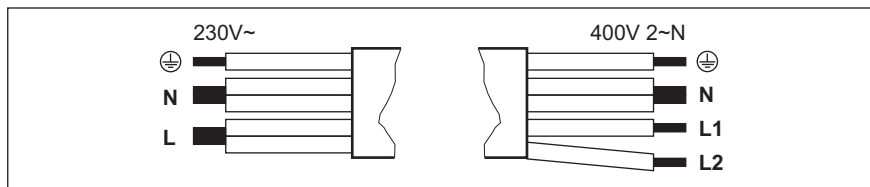
UPOZORNENIE!

Kábel nepripájajte bez koncovkej priechodky kábla.

Dvojfázové pripojenie

1. Odstráňte priechodku na koncoch čierneho a hnedého vodiča.
2. Odstráňte izoláciu na koncoch hnedého a čierneho vodiča.
3. Na koniec každého kábla navlečte novú priechodku s plochou 1,5 mm². (vyžaduje si to špeciálny nástroj).

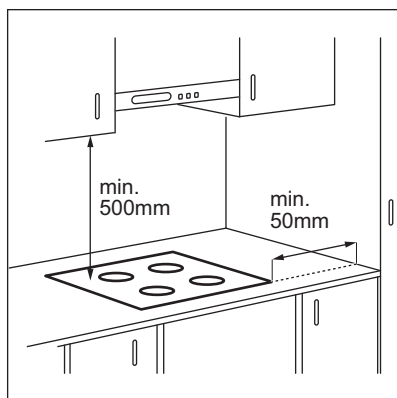
Káblový prierez



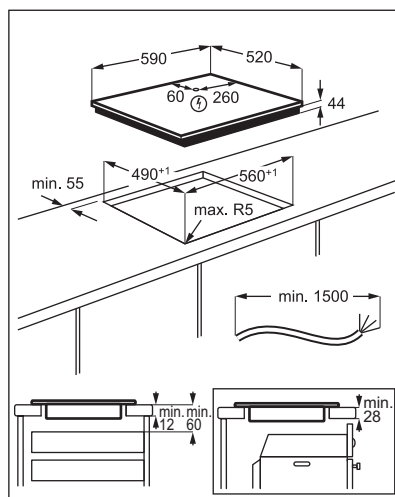
Jednofázové pripojenie – 230 V~		Dvojfázové pripojenie – 400 V 2 ~ N	
	Zeleno-žltý	Zeleno-žltý	
N	Modrý a modrý	Modrý a modrý	N
L	Čierny a hnedý	Čierny	L1
		Hnedý	L2

3.4 Inštalácia

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.



Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zohriať predmety uložené v zásuvke.



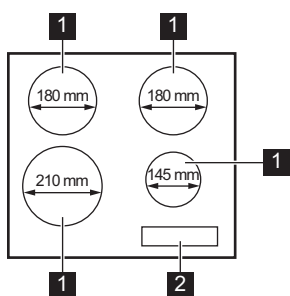
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



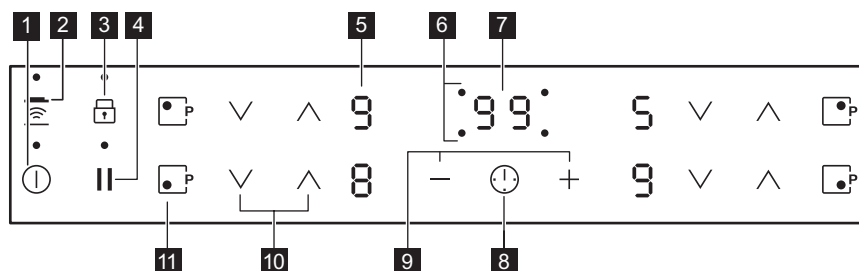
4. POPIS VÝROBKU

4.1 Rozloženie varnej plochy






- 1** Indukčná varná zóna
- 2** Ovládací panel

4.2 Rozvrhnutie ovládacieho panela













Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami. Zobrazenia, ukazovatele a zvuky vám oznámia, ktoré funkcie sú zapnuté.

Senzo- rové tlačidlo	Funkcia	Poznámka
1 ①	ZAP / VYP	Zapínanie a vypínanie varného panela.
2	Hob²Hood	Zapnutie a vypnutie manuálneho režimu funkcie.
3	Blokovanie ovládania / Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.
4	Prestávka	Zapnutie a vypnutie funkcie
5 -	Displej varného stupňa	Zobrazenie varného stupňa.
6 -	Ukazovatele varných zón pre časomer	Ukazujú, pre ktorú zónu nastavujete čas.

Senzo- rové tlačidlo	Funkcia	Poznámka
7	-	Displej časomeru
8		-
9	+ / -	-
10		-
11		PowerBoost




4.3 Zobrazenie varného stupňa

Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
	Varná zóna je zapnutá. Bodka znamená zmenu o polovicu varného stupňa.
	Funkcia Prestávka je zapnutá.
	Funkcia Automatický ohrev je zapnutá.
	Funkcia PowerBoost je zapnutá.
	Vyskytla sa porucha.
	OptiHeat Control (3-stupňový ukazovateľ zvyškového tepla): pokračovať vo varení/ uchovať teplé/zvyškové teplo.
	Funkcia Blokovanie ovládania / Detská poistka je zapnutá.
	Kuchynský riad je nevhodný alebo príliš malý, prípadne na varnej zóne nie je žiadny riad.
	Funkcia Automatické vypínanie je zapnutá.

4.4 OptiHeat Control (3-stupňový ukazovateľ zvyškového tepla)



VAROVANIE!

 /  /  Hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

Ukazovatele zobrazujú úroveň zvyškového tepla varných zón, ktoré práve používate.

Môžu sa rozsvietiť aj ukazovatele vedľajších varných zón, aj ak ich nepoužívate.

Indukčné varné zóny generujú teplo potrebné na varenie priamo v dne nádoby na varenie. Sklokeramika sa ohreje teplom riadu na varenie.


5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!



Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Zapnutie a vypnutie


Ak chcete varný panel zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa tlačidla  na 1 sekundu.

5.2 Automatické vypínanie





Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:

- všetky varné zóny sú vypnuté,
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň,
- rozlejete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládací panel.
- varný panel sa veľmi zohreje (napr. po vyvretí celého obsahu nádoby). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
- ak používate nesprávny riad. Rozsvieti sa symbol  a po 2 minútach sa varná zóna automaticky vypne.
- ak nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po určitej dobe sa zobrazí symbol  a varný panel sa vypne.

Varné stupne a časy, po ktorých sa varný panel vypne:

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
 1 - 2	6 hodinách
3 - 4	5 hodinách
5	4 hodinách
6 - 9	1,5 hodine

5.3 Varný stupeň







Ak chcete zvýšiť varný stupeň, dotknite sa . Ak chcete znížiť varný stupeň, dotknite sa . Ak chcete varnú zónu vypnúť, dotknite sa naraz  a .

5.4 Automatický ohrev

Ak zapnete túto funkciu, dosiahnete skôr požadovaný varný stupeň. Funkcia nastaví na určitý čas najvyšší varný stupeň, ktorý sa potom zníži na potrebnú úroveň.



Pred zapnutím funkcie musí byť varná zóna chladná.

Zapnutie funkcie pre varnú zónu: dotknite sa  ( sa rozsvieti). Okamžite sa dotknite  ( sa rozsvieti). Okamžite sa dotknite , kým sa nerozsvieti správny varný stupeň. Po 3 sekundách sa rozsvieti ukazovateľ .



Vypnutie funkcie: dotknite sa .

5.5 PowerBoost

Táto funkcia zvyšuje výkon indukčných varných zón. Funkciu možno zapnúť pre indukčnú varnú zónu iba na obmedzený čas. Potom sa indukčná varná zóna opäť automaticky prepne na najvyšší varný stupeň.



Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

Zapnutie funkcie pre varnú zónu: dotknite sa  ( sa zapne).


Vypnutie funkcie: dotknite sa  alebo .

5.6 Časovač



• Odpočítavajúci časovač


Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť, ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétne varenie.



Najprv nastavte varný stupeň varnej zóny a potom nastavte funkciu.


Nastavenie varnej zóny: opakovanie sa dotýkajte , kým sa nezobrazí ukazovateľ varnej zóny.

Zapnutie funkcie alebo zmena času:

dotknite sa  alebo  časovača a nastavte čas (00-99 minút). Keď ukazovateľ varnej zóny začne blikať, odpočítava sa nastavený čas.


Kontrola zostávajúceho času: dotknite sa , aby ste nastavili varnú zónu. Ukazovateľ varnej zóny začne blikať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.




Vypnutie funkcie: dotknite sa , aby ste nastavili varnú zónu a potom sa dotknite . Zostávajúci čas sa odrátava smerom nadol až po **00**. Ukazovateľ varnej zóny zhasne.

 Keď odpočítavanie skončí, zaznie zvukový signál a začne blikať **00**. Varná zóna sa vypne.



Vypnutie zvuku: dotknite sa .


• Kuchynský časomer

Túto funkciu môžete použiť, keď je varný panel zapnutý a varné zóny nie sú v činnosti. Na displeji varného stupňa sa zobrazí .

Zapnutie funkcie: dotknite sa  a potom sa dotknite  alebo  časovača, aby ste nastavili čas. Keď doba pečenia uplynie, zaznie zvukový signál a začne blikať **00**.

Vypnutie zvuku: dotknite sa .

Vypnutie funkcie: dotknite sa  a potom . Zostávajúci čas sa odrátava smerom nadol až po **00**.


 Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.



5.7 Prestávka

Táto varná zóna nastaví všetky varné zóny, ktoré fungujú až po najnižší varný stupeň.

Keď je funkcia v činnosti, sú zablokované všetky ostatné symboly na ovládacích paneloch.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.



Dotykom tlačidla  zapnete funkciu.


Rozsvieti sa . Varný stupeň sa zníži na 1. **Ak chcete túto funkciu vypnúť**, dotknite sa symbolu . Obnoví sa predchádzajúci nastavený varný stupeň.


5.8 Blokovanie ovládania

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varných zón. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.

Najprv nastavte varný stupeň.





Zapnutie funkcie: Dotknite sa . Na 4 sekundy sa rozsvieti . Časovač zostane zapnutý.





Vypnutie funkcie: dotknite sa . Zobrazí sa predchádzajúci varný stupeň.




 Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

5.9 Detská poistka

Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.

Zapnutie funkcie: zapnite varný panel pomocou . Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa  na 4 sekundy. Rozsvieti sa . Vypnite varný panel pomocou .

Vypnutie funkcie: zapnite varný panel pomocou . Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa  na 4 sekundy. Rozsvieti sa . Vypnite varný panel pomocou .

Ak chcete dočasne prerušiť funkciu iba na jedno varenie: varný panel zapnite pomocou   sa zapne. Dotknite sa  na 4 sekundy. **Do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.** Varný panel môžete používať. Po

vypnutí varného panela pomocou ① sa funkcia znovu zapne:

5.10 OffSound Control (Vypnutie a zapnutie zvukovej signalizácie)

Vypnite varný panel. Dotknite sa ① na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne. Dotknite sa ② na 3 sekundy. Rozsvieti sa ③ alebo ④. Dotknite sa + Časovač, aby ste si vybrali niektorú z nasledovných možností:

- ③ – zvuková signalizácia je vypnutá
 - ④ – zvuková signalizácia je zapnutá
- Ak chcete potvrdiť výber, počkajte na automatické vypnutie varného panela.

Ak je táto funkcia nastavená na ③, zvukovú signalizáciu budete počuť iba v prípade, že:

- sa dotknete ①
- Kuchynský časomer sa vypne
- Odpočítavajúci časovač sa vypne
- položíte niečo na ovládací panel.

5.11 Obmedzenie výkonu

Varný panel je pôvodne nastavený na najvyššiu možnú úroveň výkonu.

Zníženie alebo zvýšenie úrovne výkonu:

1. Vypnite varný panel.
2. Dotknite sa ① na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne.
3. Dotknite sa ② na 3 sekundy. Rozsvieti sa ③ alebo ④. Rozsvieti sa
4. Dotknite sa tlačidla ⑤. Rozsvieti sa P72.
5. Dotknite sa tlačidla — alebo + časomera, aby ste nastavili úroveň výkonu.

Úrovně výkonu

Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

- P72 – 7 200 W
- P15 – 1 500 W
- P20 – 2 000 W
- P25 – 2 500 W
- P30 – 3 000 W
- P35 – 3 500 W
- P40 – 4 000 W
- P45 – 4 500 W
- P50 – 5 000 W

- P60 – 6 000 W



UPOZORNENIE!

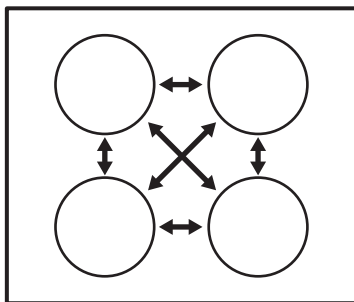
Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poistkám v domových rozvodoch.

5.12 Riadenie výkonu

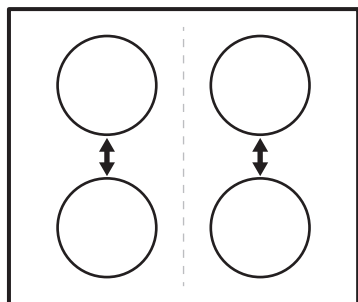
- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz varného panela. Pozrite si obrázok.
- Každá fáza má maximálnu elektrickú výkonovú kapacitu 3 600 W.
- Funkcia rozloží výkon medzi varné zóny pripojené do rovnakej fázy.
- Funkcia sa aktivuje vtedy, keď celkové výkonové zaťaženie varných zón pripojených na jednu fázu presiahne 3 600 W.
- Funkcia zníži výkon ostatných varných zón pripojených do rovnakej fázy.
- Ukazovateľ varného stupňa pre zóny so zníženým výkonom striedavo zobrazuje zvolený varný stupeň a znížený varný stupeň. Po nejakom čase ukazovateľ varného stupňa zón so zníženým výkonom zobrazuje len znížený varný stupeň.

Riadenie výkonu s Obmedzenie výkonu

Keď nastavíte funkciu Obmedzenie výkonu na hodnotu **6 000 W alebo menej**, výkon varného panela sa rozdelí medzi všetky varné zóny.



Keď nastavíte funkciu Obmedzenie výkonu na **viac ako 6 000 kW**, výkon varného panela sa rozdelí medzi ľavú a pravú varnú stranu.



5.13 Hob²Hood

Je to vyspelá automatická funkcia spájajúca varný panel so špeciálnym odsávačom pár. Varný panel aj odsávač pár komunikujú infračerveným signálom. Rýchlosť ventilátora sa určuje automaticky podľa nastaveného režimu a teploty najhorúcejšieho riadu na varnom paneli. Ventilátor môžete ovládať aj ručne z varného panela.



Pri väčšine odsávačov pár je systém diaľkového ovládania najprv vypnutý. Pred použitím tejto funkcie ho zapnite. Ďalšie informácie nájdete v návode na používanie odsávača pár.

Automatické ovládanie funkcie

Ak chcete funkciu ovládať automaticky, nastavte automatický režim na H1 – H6. Panel je pôvodne nastavený na H5. Odsávač pár zareaguje pri každom použití varného panela. Varný panel automaticky zisťuje teplotu kuchynského riadu a upravuje rýchlosť ventilátora.

Automatické režimy

	Automatické osvetlenie	Vrenie ¹⁾	Vyprážanie ²⁾
Režim H0	Vyp	Vyp	Vyp
Režim H1	Zap	Vyp	Vyp
Režim H2 ³⁾	Zap	Rýchlosť ventilátora 1	Rýchlosť ventilátora 1






	Automatické osvetlenie	Vrenie ¹⁾	Vyprážanie ²⁾
Režim H3	Zap	Vyp	Rýchlosť ventilátora 1
Režim H4	Zap	Rýchlosť ventilátora 1	Rýchlosť ventilátora 1
Režim H5	Zap	Rýchlosť ventilátora 1	Rýchlosť ventilátora 2
Režim H6	Zap	Rýchlosť ventilátora 2	Rýchlosť ventilátora 3

1) Varný panel zaregistruje proces vrenia a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.

2) Varný panel zaregistruje proces vyprážania a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.

3) Tento režim aktivuje ventilátor s osvetlením a nezávisí od teploty.

Zmena automatického režimu

1. Spotrebič vypnite.
2. Dotknite sa  na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne.
3. Dotknite sa  na 3 sekundy.
4. Niekoľkokrát sa dotknite , kým sa nezobrazí .
5. Dotknite sa  časovača, aby ste zvolili automatický režim.







Ak chcete odsávač pár ovládať priamo na jeho paneli, vypnite automatický režim funkcie.



Keď po skončení varenia vypnete varný panel, môže ventilátor odsávača pár istý čas ešte pracovať. Potom systém automaticky vypne ventilátor a zabráni náhodnému zapnutiu ventilátora najbližších 30 sekúnd.

Manuálne ovládanie rýchlosti ventilátora

Funkciu môžete ovládať aj manuálne. Ak to chcete urobiť, dotknite sa , keď je varný panel zapnutý. Týmto vypnete automatickú činnosť funkcie a budete môcť meniť rýchlosť ručne. Stlačením  zvýšite rýchlosť ventilátora o jednu úroveň. Keď dosiahnete najvyššiu úroveň a stlačíte tlačidlo  znovu, nastavia sa otáčky ventilátora na hodnotu 0, čím sa ventilátor odsávača pár vypne. Ventilátor znovu spustíte pri rýchlosti 1 stlačením tlačidla .



Ak chcete aktivovať automatickú činnosť funkcie, vypnite varný panel a znovu ho zapnite.

Zapnutie osvetlenia

Panel môžete nastaviť tak, aby sa pri každom zapnutí varného panela rozsvietilo osvetlenie. Urobíte tak nastavením automatického režimu na H1-H6.



Osvetlenie odsávača pár sa vypne 2 minúty po vypnutí varného panela.

6. TIPY A RADY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Kuchynský riad



V prípade indukčných varných zón vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynskom riade veľmi rýchlo.

Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom.

- Dno kuchynského riadku musí byť čo najhrubšie a najplochšie.
- Pred položením panvic na povrch varného panela sa uistite, že sú ich dna čisté a suché.
- Aby ste predišli škrabancom, neposúvajte ani neodierajte hrniec po keramickom skle.

Materiál kuchynského riadu

- **správne:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikor, viacrstvé dno (so správnym označením od výrobcu).
- **nesprávne:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení varnej zóny na najvyšší stupeň ohrevu zovrie voda veľmi rýchlo.
- sa na dne kuchynského riadu prichytí magnet.

Rozmery kuchynského riadu

- Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.
- Účinnosť varnej zóny súvisí s priemerom kuchynského riadu. Kuchynský riad s priemerom dna menším ako minimálny rozmer absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.
- Z bezpečnostných dôvodov a na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia nepoužívajte kuchynský riad väčší, než je uvedené v časti „Špecifikácia varných zón“. Počas varenia nenechávajte kuchynský riad v blízkosti ovládacieho panela. Môže to mať vplyv na fungovanie ovládacieho panela alebo to môže náhodne aktivovať funkcie varného panela.



Pozrite si časť „Technické údaje“.

6.2 Zvuky počas prevádzky

Ak je počuť:

- praskanie: riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- pískanie: používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- hučanie: pri používaní vysokých výkonov.
- cvakanie: dôjde k elektrickému zopnutiu.
- svišťanie, bzúčanie: pri činnosti ventilátora.

Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.



6.3 Príklady použitia na varenie

Vzájomný vzťah medzi nastaveným varným stupňom a spotrebou energie varnej zóny nie je lineárny. Zvýšenie nastavenia varného stupňa nie je priamoúmerné zvýšeniu spotreby energie. To znamená, že varná

zóna nastavená na stredne intenzívny varný stupeň využíva menej ako polovicu svojho výkonu.



Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné.

Varný stupeň	Použitie:	Čas (min)	Rady
 - 1	Udržiavanie teploty hotových jedál.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 2.	Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
1 - 2.	Zahustenie: nadýchané omelety, volské oká.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
2. - 3.	Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál.	25 - 50	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte.
3. - 4.	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.
4. - 5.	Dusenie zemiakov v pare.	20 - 60	Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov.
4. - 5.	Varenie väčšieho množstva jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Max. 3 l tekutiny plus prísady.
5. - 7	Jemné vyprážanie: rezne, teľacie cordon bleu, kottlety, mäsové guľky, klobásky, pečeň, zäsmažka, vajíčka, lievance, šišky.	podľa potreby	Po uplynutí polovice času obráťte.
7 - 8	Vyprážanie pri vyššej teplote, zemiakové placky, steaky, rezne.	5 - 15	Po uplynutí polovice času obráťte.
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), vyprážané hranolčeky.		
	Varenie veľkého množstva vody. PowerBoost je aktívna.		

6.4 Rady a tipy pre Hob®Hood

Používanie varného panela s funkciou:


- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným svetlom.
- Na panel odsávača pár nemierte halogénové svetlo.
- Ovládací panel varného panela nezakrývajte.
- Nerušte signál medzi varným panelom a odsávačom pár (napr. rukou, rukoväťou kuchynského riadu alebo vysokým hrncom). Pozrite si obrázok.

Odsávač pár na obrázku slúži iba na ilustračné účely.



Iné spotrebiče ovládané na diaľku môžu blokovať signál. Nepoužívajte takéto spotrebiče v blízkosti varného panela pri zapnutej funkcii Hob²Hood.

Odsávače pár s funkciou Hob²Hood

Celý sortiment odsávačov pár, ktoré podporujú túto funkciu, nájdete na našej webovej stránke. Odsávače pár spoločnosti Electrolux, ktoré podporujú túto funkciu, musia mať symbol .

7. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Všeobecné informácie

- Varný panel očistíte po každom použití.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú funkčnosť varného panela.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.
- Na sklo použite špeciálnu škrabku.

7.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastová fólia, cukor a potraviny s cukrom,

inak môžu nečistoty spôsobiť poškodenie varného panela. Dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepeľ posúvajte po povrchu.

- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvrny od vody, masné škvrny, lesklé kovové farebné flaky. Varný panel vyčistíte vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové flaky:** použite roztok vody a octu a vyčistíte sklenený povrch handričkou.




8. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV





VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Čo robiť, ak...

Problém	Možná príčina	Náprava
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený ku zdroju elektrického napájania.
	Je vypálená poistka.	Uistite sa, že poruchu spôsobila poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Nenastavili ste stupeň ohrevu do 10 sekúnd.	Varný panel znovu zapnite a do 10 sekúnd nastavte stupeň ohrevu.
	Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých sensorových polí.	Dotýkajte sa iba jedného sensorového pola.
	Prestávka je zapnutá.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
	Na ovládacom paneli sú voda alebo tukové škvrnky.	Vyčistite ovládací panel.
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Zaznie zvukový signál, keď je varný panel vypnutý.	Umiestnili ste niečo na jedno alebo viaceré sensorové polia.	Odstráňte daný predmet zo sensorových polí.
Varný panel sa vypne.	Umiestnili ste niečo na sensorové pole  .	Odstráňte daný predmet zo sensorového pola.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.	Zóna nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho, aby sa zohrial, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Hob®Hood nefunguje.	Zakryli ste ovládací panel.	Odstráňte daný predmet z ovládacieho panela.
	Používate veľmi vysoký hrniec, ktorý blokuje signál.	Použite menší hrniec, zmeňte varnú zónu alebo nastavte odsávač pár manuálne.
Automatický ohrev nefunguje.	Zóna je horúca.	Nechajte zónu dostatočne vychladnúť.
	Je nastavený najvyšší ohrev.	Najvyšší ohrev má rovnaký výkon ako funkcia.
Stupeň ohrevu sa prepína medzi dvomi úrovňami.	Riadenie výkonu funguje.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Senzorové polia sa zahrievajú.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ho umiestňujete blízko k ovládacím prvkom.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Pri dotyku sensorových polí nezaznejú žiadne zvuky.	Zvuky sú vypnuté.	Zapnite zvuky. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
 sa rozsvieti.	Detská poistka alebo Blokovanie ovládania je zapnuté.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
 sa rozsvieti.	Na zóne nie je žiaden kuchynský riad.	Položte na zónu kuchynský riad.

Problém	Možná příčina	Náprava
	Kuchynský riad je nevhodný.	Použite vhodný kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Dno riadu má pre danú zónu príliš malý priemer.	Použite riad so správnymi rozmermi. Pozrite si časť „Technické údaje“.
 a číslo sa rozsvietia.	Nastala chyba vo varnom paneli.	Vypnite varný panel a po 30 sekundách ho znova zapnite. Ak sa  opäť rozsvieti, odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 30 sekundách opäť pripojte varný panel. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Znie neprerušované pípanie.	Elektrické pripojenie je nesprávne.	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.

8.2 Ak nemôžete nájsť riešenie...


Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uvedte údaje z typového štítka. Uvedte tiež trojmiestny kód sklokeramiky (je v rohu skleneného povrchu) a zobrazované chybové hlásenie. Uistite sa,

že ste varný panel používali správne. Ak ste ho používali nesprávne, servisný zásah technika servisného strediska alebo predajcu nebude bezplatný, a to ani počas záručnej lehoty. Pokyny upravujúce záručné a servisné podmienky nájdete v záručnej brožúre.

9. TECHNICKÉ ÚDAJE

9.1 Typový štítok

Model LIR60433
 Typ 61 B4A 00 AD
 Indukcia 7.2 kW
 Sér. č.
 ELECTROLUX

PNC 949 492 344 00
 220-240 V / 400 V 2N 50-60 Hz
 Vyrobené v Rumunsku
 7.2 kW


9.2 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Ľavá predná	2300	3700	10	125 - 210
Ľavá zadná	1800	2800	10	145 - 180
Pravá predná	1400	2500	4	125 - 145
Pravá zadná	1800	2800	10	145 - 180

Výkon varných zón sa môže v určitej malej miere odchyľovať od údajov v tabuľke. Mení sa podľa materiálu a rozmeru kuchynského riadu.

Optimálne výsledky varenia dosiahnete tak, že budete používať riad s priemerom nie väčším ako sú údaje v tabuľke.

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

10.1 Informácie o výrobku podľa normy EU 66/2014 platnej iba pre EÚ trh

Model	LIR60433	
Typ varného panela	Zabudovateľný varný panel	
Počet varných zón	4	
Technológia ohrevu	Indukcia	
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavá predná	21,0 cm
	Ľavá zadná	18,0 cm
	Pravá predná	14,5 cm
	Pravá zadná	18,0 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavá predná	178,4 Wh/kg
	Ľavá zadná	184,9 Wh/kg
	Pravá predná	183,2 Wh/kg
	Pravá zadná	184,9 Wh/kg
Spotreba energie varného panela (EC electric hob)	182,9 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť. Časť 2: Varné panely. Metódy merania funkčných vlastností


10.2 Úspora energie


Ak budete postupovať podľa nižšie uvedených tipov, môžete pri každodennom varení ušetriť energiu.

- Ohrejte iba potrebné množstvo vody.

- Na kuchynský riad podľa možností vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte na varnú zónu ešte pred jej zapnutím.
- Menší riad položte na menšie varné zóny.
- Kuchynský riad položte priamo na stred varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na roztopenie.

11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam, da ste kupili napravo Electrolux. Izbrali ste izdelek, ki s sabo prinaša večdesetletne strokovne izkušnje in inovacije. Ta genialen in eleganten izdelek je bil zasnovan z vami v mislih. Kadar koli ga uporabite, ste tako lahko prepričani, da boste vsakič dobili odlične rezultate.

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux.

Obiščite naše spletno mesto za



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

www.electrolux.com/support



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

www.registerelectrolux.com



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

www.electrolux.com/shop

SKRIB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	242
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	244
3. NAMESTITEV.....	247
4. OPIS IZDELKA.....	249
5. VSAKODNEVNA UPORABA.....	251
6. NAMIGI IN NASVETI.....	255
7. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	257
8. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	257
9. TEHNIČNI PODATKI.....	259
10. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	260
11. SKRIB ZA OKOLJE.....	260

1. VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali

škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko uporabljajo otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Otroci med tretjim in osmim letom starosti ter invalidi se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci, mlajši od treh let, se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- **OPOZORILO:** Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od nje. Dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- Če ima naprava varovalo za otroke, ga je treba vklopiti.
- Čiščenja naprave in uporabniškega vzdrževanja na njej ne smejo izvajati otroci brez nadzora.

1.2 Splošna varnostna navodila

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- **OPOZORILO:** Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.
- Ognja **NIKOLI** ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak izklopite napravo in nato prekrijte ogenj, npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- **POZOR:** Naprava se ne sme napajati preko zunanje preklopne naprave, kot je programska ura, in ne sme biti priključena na tokokrog, kjer si redno sledijo vklopi in izklopi.

- **POZOR:** Kuhanje je treba nadzorovati. Kratkotrajno kuhanje je treba stalno nadzorovati.
- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Ne shranjujte predmetov na kuhalnih površinah.
- Na površino kuhalne plošče ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, ker se lahko segrejejo.
- Naprave ne uporabljajte, dokler je ne namestite v vgradno konstrukcijo.
- Naprave ne čistite s paro.
- Po uporabi izklopite kuhališče z njegovo tipko in se ne zanašajte na tipalo za posodo.
- V primeru počene površine steklokeramične plošče izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Če je naprava priključena na električno omrežje neposredno preko razdelilne omarice, odstranite varovalko, da napravo izključite iz napajanja. V obeh primerih se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščen servisne službe ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo varovala kuhalne plošče, ki jih je zasnoval proizvajalec kuhalne naprave ali ki jih proizvajalec naprave navede kot primerne v navodilih za uporabo, ali varovala kuhalne plošče, priložena napravi. Zaradi uporabe neprimernih varoval lahko pride do nezgode.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Namestitev



OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb ali poškodb naprave.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.

- Upoštevajte navodila za namestitvev, priložena napravi.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Izreze zatesnite s tesnilom, da vlaga ne povzroči nabrekavanja.
- Spodnjo stran naprave zaščitite pred paro in vlago.
- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.
- Vsaka naprava ima na dnu ventilatorje za hlajenje.
- Če je naprava nameščena nad predal:
 - Ne shranjujte nobenih malih koščkov ali listov papirja, ki bi jih lahko povleklo noter, ker lahko poškodujejo ventilatorje za hlajenje ali poslabšajo delovanje hladilnega sistema.
 - Med spodnjim delom naprave in deli, shranjenimi v predalu, naj bo vsaj 2 cm razmika.
- Odstranite vse ločevalne plošče iz omare pod napravo.

2.2 Priključitev na električno omrežje



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Pred katerikoli posegom se prepričajte, da naprava ni priključena na električno omrežje.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Naprava mora biti nameščena pravilno. Zaradi slabo pritrjenega in napačnega priključnega kabla ali vtiča (če je na voljo) se lahko pregreje priključek.
- Uporabite pravi električni priključni kabel.
- Priključni kabel se ne sme zaplesti.
- Poskrbite za namestitev zaščite pred udarom.

- Kabel zaščitite pred natezno obremenitvijo.
- Poskrbite, da se priključni kabel ali vtič (če obstaja) ne dotika vroče naprave ali posode, ko napravo vključite v bližnje vtičnice.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča (če obstaja) ali kabla. Za zamenjavo poškodovanega kabla se obrnite na naš pooblašeni servisni center ali električarja.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (taililne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.

2.3 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara.

- Pred prvo uporabo odstranite vso embalažo, etikete in zaščitno folijo (če obstaja).
- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Kuhališče po vsaki uporabi »izklopite«.
- Ne zanašajte se na tipalo za posodo.
- Na kuhališča ne odlagajte pribora ali pokrovov posod. Lahko se segrejejo.

- Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami ali ko je v stiku z vodo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Če je površina naprave počena, napravo takoj izključite iz napajanja. Na ta način preprečite električni udar.
- Osebe s srčnim spodbujevalnikom morajo biti med delovanjem naprave vsaj 30 cm oddaljene od indukcijskih kuhališč.
- Ko daste hrano v vroče olje, to lahko brizgne.



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segretyh predmetov ne približujte maščobam in olju, ko kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sproščajo zelo vroča olja, lahko povzročijo nepričakovan vžig.
- Uporabljena olja, ki lahko vsebujejo ostanke hrane, lahko povzročijo požar pri nižjih temperaturah od prvič uporabljenih olj.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Vroče posode ne postavljajte na upravljalno ploščo.
- Ne postavljajte vročega pokrova posode na stekleno površino kuhalne plošče.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posode ne padejo na napravo. Lahko se poškoduje površina.
- Ne vklaplajte kuhališč s prazno posodo ali brez posode.
- Na napravo ne dajajte aluminijaste folije.
- Posoda iz litega železa, aluminija ali s poškodovanim dnom lahko opraska

steklokeramično ploščo. Pri prestavljanju na kuhalno površino jo vedno dvignite.

- Naprava je namenjena le kuhanju. Ni je dovoljeno uporabljati za druge namene, npr. ogrevanje prostora.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje

- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preden se lotite čiščenja naprave, jo izklopite in počakajte, da se ohladi.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte vodnega pršca in pare.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.

2.5 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblašteni servisni center. Uporabite samo originalne rezervne dele.
- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetlavo v gospodinjstvu

2.6 Odstranjevanje



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odstranjevanju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.

3. NAMESTITEV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

3.1 Pred namestitvijo

Preden namestite kuhhalno ploščo, si zapišite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na dnu kuhhalne plošče.

Serijska številka

3.2 Vgradne kuhhalne plošče

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

3.3 Priključni kabel

- Kuhhalna plošča ima nameščen priključni kabel.
- Poškodovan priključni kabel morate zamenjati z nadomestnim. Obrnite se na krajevni pooblaščen servisni center.



OPOZORILO!

Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.



POZOR!

Ne vrtajte in ne spajkajte koncev žic. Prepovedano je.



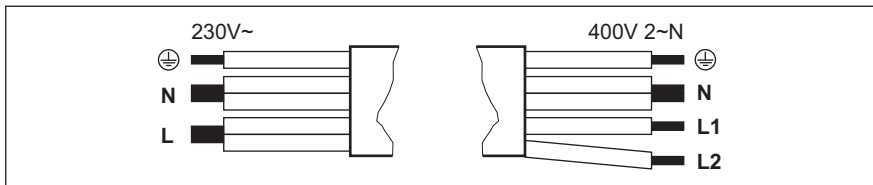
POZOR!

Kabla ne priključujte brez kablskega tulca.

Dvofazna priključitev

1. Odstranite kablški tulec s črnega in rjavega kabla.
2. Odstranite izolacijo s konca rjavega in črnega kabla.
3. Namestite nov kablški tulec debeline 1,5 mm² na vsak konec kabla. (potrebno je posebno orodje).

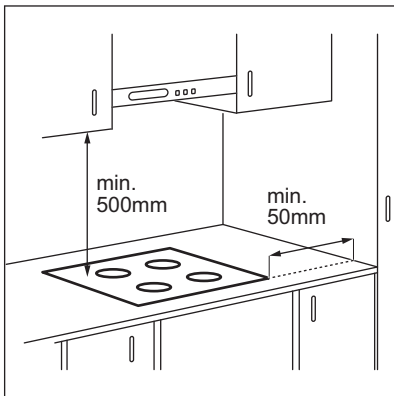
Prerez kabla



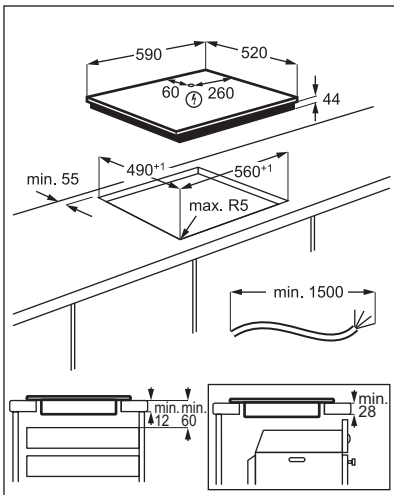
Enofazna priključitev - 230 V~		Dvofazna priključitev - 400 V 2 ~ N	
	Zelena - rumena	Zelena - rumena	
N	Modra in modra	Modra in modra	N
L	Črna in rjava	Črna	L1
		Rjava	L2

3.4 Montaža

Če nameščate kuhhalno ploščo pod kuhinjsko napo, si oglejte navodila za namestitev nape za najmanjšo razdaljo med napravami.

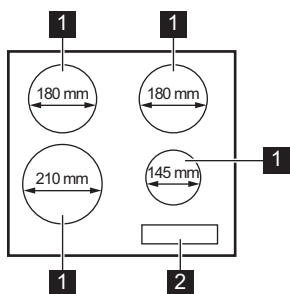


Če je naprava nameščena nad predal, se lahko med kuhanjem zaradi prezračevanja kuhalne plošče predmeti v njem segrejejo.



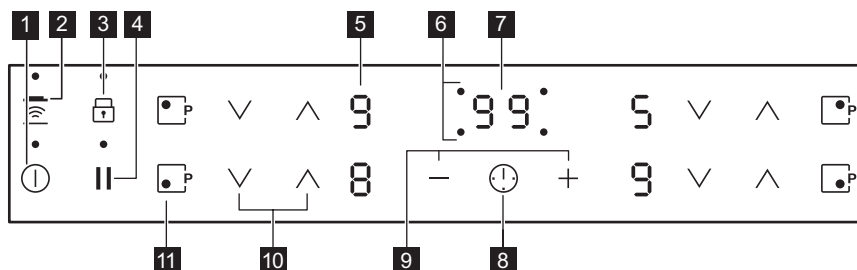
4. OPIS IZDELKA

4.1 Postavitev kuhalne površine






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

4.2 Razporeditev na upravljalni plošči


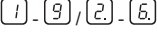



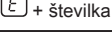






Napravo upravljajte s senzorskimi polji. Prikazovalniki, indikatorji in zvoki vas opozorijo na vklopljene funkcije.

Senzorsko polje	Funkcija	Opomba
1 ①	VKLOP / IZKLOP	Za vklop in izklop kuhalne plošče.
2	Hob²Hood	Za vklop in izklop ročnega načina funkcije.
3	Ključavnica / Varovalo za otroke	Za zaklepanje/odklepanje upravljalne plošče.
4	Začasno ustavi	Za vklop in izklop funkcije.
5 -	Prikaz stopnje kuhanja	Za prikaz stopnje kuhanja.
6 -	Indikatorji programske ure kuhanja	Prikaz, za katero kuhališče ste nastavili čas.

Senzorsko po-lje	Funkcija	Opomba
7	-	Prikazovalnik programske ure
8		-
9	+ / -	-
10		-
11		PowerBoost


4.3 Prikazovalniki stopnje kuhanja

Prikazovalnik	Opis
	Kuhališče je izklopljeno.
	Kuhališče deluje. Pika pomeni spremembo stopnje kuhanja za polovico.
	Deluje funkcija Začasno ustavi.
	Deluje funkcija Samodejno segrevanje.
	Deluje funkcija PowerBoost.
	Prišlo je do okvare.
	OptiHeat Control (3-stopenjski indikator akumulirane toplote) : nadaljevanje kuhanja/ ohranjanje toplote/akumulirana toplota.
	Deluje funkcija Ključavnica/ Varovalo za otroke.
	Posoda ni prava ali je premajhna oz. na kuhališču ni posode.
	Deluje funkcija Samodejni izklop.

4.4 OptiHeat Control (3-stopenjski indikator akumulirane toplote)



OPOZORILO!

 Nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

Indikatorji prikazujejo stopnjo akumulirane toplote za kuhališča, ki jih trenutno

uporabljate. Indikatorji lahko zasvetijo tudi za sosednja kuhališča, tudi če jih ne uporabljate.

Indukcijsko kuhališče ustvarja toploto, ki je potrebna za kuhanje, neposredno v dnu posode. Steklokeramična plošča se segreje zaradi toplote v posodi.


5. VSAKODNEVNA UPORABA



OPOZORILO!



Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Vklp in izklp


Za vklop ali izklp kupalne plošče za eno sekundo pritisnite .

5.2 Samodejni izklp



Funkcija samodejno izklopi kupalno ploščo, če:



- So vsa kuhališča izklopljena.
- Ne nastavite stopnje kuhanja po vklopu kupalne plošče.
- Ste nekaj polili ali položili na upravljalno ploščo za več kot 10 sekund (posodo, krpo itd.). Zasliši se zvočni signal in kupalna plošča se izklopi. Odstranite predmet ali očistite upravljalno ploščo.
- Se kupalna plošča preveč segreje (na primer, ko povre vsa voda iz posode). Počakajte, da se kuhališče ohladi, preden ponovno uporabite kupalno ploščo.
- Uporabljate neustrezno posodo. Prikaže se simbol , nato pa se po dveh minutah kuhališče samodejno izklopi.
- Ne izklopite kuhališča oziroma ne spremenite stopnje kuhanja. Po določenem času se prikaže  in kupalna plošča se izklopi.

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

Stopnja kuhanja	Kupalna plošča se izklopi po
 , 1 - 2	6 urah
3 - 4	5 urah
5	4 urah
6 - 9	1,5 ure

5.3 Stopnja kuhanja

Za višanje stopnje kuhanja se dotaknite .
Za nižanje stopnje kuhanja se dotaknite .







Za izklp kuhališča se sočasno dotaknite  in .

5.4 Samodejno segrevanje

Če vklopite to funkcijo, lahko v krajšem času dosežete potrebno stopnjo kuhanja. Funkcija za nekaj časa nastavi najvišjo stopnjo kuhanja, nato pa zmanjša nastavev na pravo stopnjo kuhanja.



Za vklop funkcije mora biti kuhališče hladno.

Za vklop funkcije za kuhališče: dotaknite se  (zasveti ). Takoj se dotaknite  (zasveti ). Takoj se dotaknite , da se vklopi prava stopnja kuhanja. Po treh sekundah zasveti .

Za izklp funkcije: dotaknite se .



5.5 PowerBoost

Ta funkcija zagotavlja dodatno moč za indukcijska kuhališča. Funkcijo lahko vklopite samo za omejen čas za indukcijsko kuhališče. Po tem času se indukcijsko kuhališče samodejno preklopi nazaj na najvišjo stopnjo kuhanja.



Oglejte si poglavje »Tehnični podatki«.

Za vklop funkcije za kuhališče: dotaknite se . Zasveti .


Za izklp funkcije: dotaknite se  ali .

5.6 Programska ura

• Programska ura

To funkcijo lahko uporabite za nastavev dolžine posameznega postopka kuhanja.


Najprej nastavite stopnjo kuhanja za kuhališče, nato pa funkcijo.

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

Za vklop funkcije ali spremembo časa: z

dotikom **+** ali **-** programske ure nastavite čas (00 - 99 minut). Ko začne indikator kuhališča utripati, se čas odšteva.

Če želite videti preostali čas: se dotaknite

, da nastavite kuhališče. Indikator kuhališča začne utripati. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas.

Za izklop funkcije: se dotaknite , da


nastavite kuhališče, nato se dotaknite **-**. Preostali čas se odšteva do **00**. Indikator kuhališča ugasne.




Ko se odštevanje konča, se oglasi zvočni signal in utripata **00**. Kuhališče se izklopi.


Če želite izklopiti zvok: se dotaknite .

• Odštevalna Ura

To funkcijo lahko uporabite, ko je kuhalna plošča vklopljena in kuhališča ne delujejo. Prikazovalnik stopnje kuhanja prikazuje .

Za vklop funkcije: se dotaknite  in nato **+** ali **-** programske ure, da nastavite čas. Ko čas poteče, se oglasi zvočni signal in utripata **00**.

Če želite izklopiti zvok: se dotaknite .

Za izklop funkcije: se dotaknite  in nato **-**. Preostali čas se odšteva do **00**.



Funkcija ne vpliva na delovanje kuhališč.

5.7 Začasno ustavi

Ta funkcija nastavi vsa vklopljena kuhališča na najnižjo stopnjo kuhanja.

Ko funkcija deluje, so vsi drugi simboli na upravljalni plošči zaklenjeni.

Funkcija ne zaustavi funkcij programske ure.

Dotaknite se polja **||** za vklop funkcije.



Zasveti . Stopnja kuhanja se zniža na 1.


Za izklop funkcije se dotaknite **||**. Vklopi se prejšnja stopnja kuhanja.

5.8 Ključavnica

Upravljalno ploščo lahko zaklenete med delovanjem kuhališč. Zaklepanje preprečuje nehoteno spreminjanje stopnje kuhanja.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja.

Za vklop funkcije: dotaknite se . Za štiri sekunde zasveti . Programska ura ostane vklopljena.





Za izklop funkcije: dotaknite se . Vklopi se predhodna stopnja kuhanja.







Ko izklopite kuhavno ploščo, izklopite tudi to funkcijo.

5.9 Varovalo za otroke



Funkcija preprečuje nehoten vklop kuhalne plošče.

Za vklop funkcije: kuhavno ploščo vklopite z dotikom polja . Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Štiri sekunde pritisčajte . Zasveti . Kuhavno ploščo izklopite z dotikom polja .


Za izklop funkcije: kuhavno ploščo vklopite z dotikom polja . Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Štiri sekunde pritisčajte . Zasveti . Kuhavno ploščo izklopite z dotikom polja .

Za izklop funkcije samo za en čas





kuhanja: kuhavno ploščo vklopite s .



Zasveti . Za štiri sekunde se dotaknite .

V 10 sekundah nastavite stopnjo kuhanja.


Kuhavno ploščo lahko uporabljate. Ko kuhavno ploščo izklopite z dotikom polja , se funkcija ponovno vklopi.


5.10 OffSound Control (Izklop in vklop zvokov)

Izklopite kuhavno ploščo. Za tri sekunde se dotaknite . Zaslón se vklopi in izklopi. Za tri sekunde se dotaknite . Prikaže se  ali . Dotaknite se **+** Programska ura, da izberete nekaj od naslednjega:

-  - zvoki so izklopljeni.
-  - zvoki so vklopljeni.

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








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

- ko se dotaknete ,
- ko se izklopi Odštevalna Ura,
- ko se izklopi Programska ura,
- ko postavite kaj na upravljalno ploščo.

5.11 Omejitev moči

Prvotno je kuhalna plošča nastavljena na najvišjo možno stopnjo kuhanja.

Za znižanje ali zvišanje stopnje kuhanja:

1. Izklopite kuhalno ploščo.
2. Za tri sekunde se dotaknete . Prikazovalnik se vklopi in izklopi.
3. Za tri sekunde se dotaknete . Prikaže se  ali .
4. Dotaknite se . Prikaže se P72 .
5. Z dotikom / programske ure nastavite stopnjo kuhanja.

Stopnje kuhanja

Oglejte si poglavje »Tehnični podatki«.

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



POZOR!

Prepričajte se, da izbrana stopnja kuhanja ustreza varovalkam električnega omrežja v stanovanju.

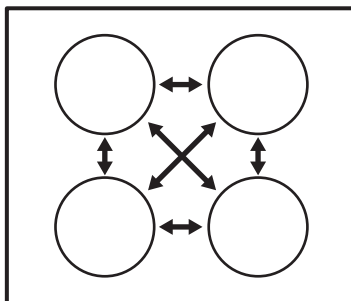
5.12 Upravljanje moči

- Kuhališča so združena glede na mesto in število faz v kuhalni plošči. Oglejte si sliko.

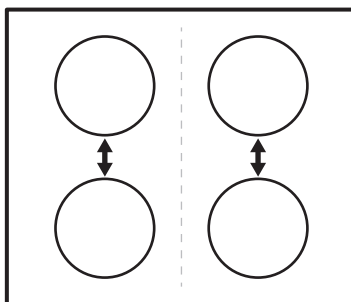
- Vsaka faza ima največjo električno obremenitev 3600 W.
- Funkcija razdeli moč med kuhališča, priključena na isto fazo.
- Funkcija se vklopi, ko skupna električna obremenitev kuhališč, priključenih na eno samo fazo, preseže 3600 W.
- Funkcija zmanjša moč drugih kuhališč, priključenih na isto fazo.
- Prikazovalnik stopnje kuhanja za kuhališča z nižjo močjo se spreminja med izbrano stopnjo kuhanja in znižano stopnjo kuhanja. Čez nekaj časa ostane prikazovalnik stopnje kuhanja za kuhališča z nižjo močjo na znižani stopnji kuhanja.

Upravljanje moči s Omejitvev moči

Ko nastavite funkcijo Omejitvev moči na **6000 W ali manj**, se moč kuhalne plošče razdeli med vsa kuhališča.



Ko nastavite funkcijo Omejitvev moči na **več kot 6000 W**, se moč kuhalne plošče razdeli med levo in desno stran.



5.13 Hob²Hood

Je izpopolnjena samodejna funkcija, ki poveže kuhalno ploščo s posebno kuhinjsko napo. Kuhalna plošča in napa imata komunikator infrardečega signala. Hitrost ventilatorja se nastavi samodejno glede na nastavev načina in temperaturo najbolj vroče posode na kuhalni plošči. Ventilator lahko upravljate tudi ročno s kuhalne plošče.



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

Samodejno upravljanje funkcije

Za samodejno upravljanje funkcije nastavite samodejni način na H1 – H6. Kuhalna plošča je tovarniško nastavljena na H5. Kuhinjska napa se odzove ob vsaki uporabi kuhalne plošče. Kuhalna plošča samodejno zazna temperaturo posode in prilagodi hitrost ventilatorja.

Samodejni načini

	Samodejna osvetlitev	Vretje ¹⁾	Cvrenje ²⁾
Način H0	Izklopljeno	Izklopljeno	Izklopljeno
Način H1	Vključeno	Izklopljeno	Izklopljeno
Način H2 ³⁾	Vključeno	Hitrost ventilatorja 1	Hitrost ventilatorja 1
Način H3	Vključeno	Izklopljeno	Hitrost ventilatorja 1
Način H4	Vključeno	Hitrost ventilatorja 1	Hitrost ventilatorja 1
Način H5	Vključeno	Hitrost ventilatorja 1	Hitrost ventilatorja 2
Način H6	Vključeno	Hitrost ventilatorja 2	Hitrost ventilatorja 3

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

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

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

Spreminjanje samodejnega načina

1. Izklopite napravo.
2. Za tri sekunde se dotaknite . Prikazovalnik se vklopi in izklopi.
3. Za tri sekunde se dotaknite .
4. Nekajkrat se dotaknite , da zasveti .
5. Dotaknite se programske ure, da izberete samodejni način.







Če želite kuhinjsko napo upravljati neposredno s plošče nape, izklopite samodejni način funkcije.




Ko končate s kuhanjem in izklopite kuhalno ploščo, lahko ventilator nape še nekaj časa deluje. Po tem sistem samodejno izklopi ventilator in za naslednjih 30 sekund prepreči nenameren vklop ventilatorja.

Ročno nastavljanje hitrosti ventilatorja


Funkcijo lahko nastavljate tudi ročno. Za to se dotaknete , ko kuhalna plošča deluje. Na ta način izklopite samodejno delovanje funkcije in lahko ročno spremenite hitrost ventilatorja. Ko pritisnete , hitrost ventilatorja zvišate za ena. Ko dosežete intenzivno stopnjo in ponovno pritisnete , hitrost ventilatorja nastavite na 0, ob čemer se ventilator kuhinjske nape izklopi. Za

ponoven vklop ventilatorja s hitrostjo 1 se dotaknete .

-  Za vklop samodejnega delovanja funkcije izklopite in ponovno vklopite kuhalno ploščo.

Vklop luči

Kuhalno ploščo lahko nastavite tako, da ob vsakem vklopu samodejno vklopi luč. Za to samodejni način nastavite na H1 – H6.

-  Luč na kuhinjski napi se izklopi dve minuti po izklopu kuhalne plošče.

6. NAMIGI IN NASVETI



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Posoda



Pri indukcijskih kuhalnih ploščah močno elektromagnetno polje izjemno hitro segreje posodo.

Indukcijske kuhalne plošče uporabite s primerno posodo.

- Dno posode mora biti čim bolj deblo in ravno.
- Dno posode mora biti čisto in suho, preden jo postavite na kuhalno ploščo.
- Če želite preprečiti praske, ne drsajte ali drgnite s posodo po steklo-keramični plošči.

Material posode

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

Posoda je primerna za indukcijsko kuhalno ploščo v naslednjih primerih:

- če voda zavre zelo hitro, ko kuhalno ploščo nastavite na najvišjo stopnjo kuhanja.
- Če se na dno posode prilepi magnet.

Dimenzije posode

- Indukcijske kuhalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode.
- Učinkovitost kuhalne plošče je povezana s premerom posode. Posoda s premerom, manjšim od najmanjšega, sprejme le del moči, ki jo ustvari kuhalna plošča.
- Tako iz varnostnih razlogov kot za optimalne rezultate kuhanja ne uporabljajte posode, ki je večja od navedb v „Specifikacija za kuhinjske plošče“. Med kuhanjem naj posoda ne bo preblizu nadzorne plošče. To bi lahko vplivalo na delovanje kuhalne plošče ali nehotе aktiviralo funkcije kuhalne plošče.



Glejte »Tehnični podatki«.

6.2 Zvoki med uporabo

Če zaslišite:

- pokanje: posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnom).
- žvižganje: uporabljate kuhališče pri visoki stopnji kuhanja in posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnom).
- brenčanje: uporabljate visoko stopnjo kuhanja.
- klikanje: prihaja do električnega preklapljanja.
- sikanje, brnenje: deluje ventilator.

Ti zvoki so običajni in ne predstavljajo napake.



6.3 Primeri kuhanja

Razmerje med stopnjo kuhanja in porabo energije kuhališča ni linearno. Ko zvišate stopnjo kuhanja, ta ni sorazmerna s povečanjem porabe energije. To pomeni, da

kuhališče s srednjo stopnjo kuhanja porabi manj kot polovico celotne energije.



Podatki v razpredelnici so samo za orientacijo.

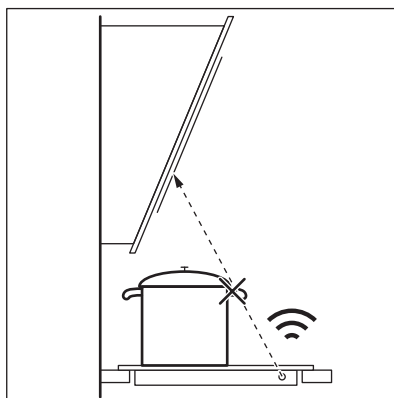
Stopnja kuhanja	Uporaba:	Čas (min.)	Nasveti
 - 1	Ohranjanje kuhanih jedi toplih.	po potrebi	Pokrijte posodo.
1 - 2.	Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina.	5 - 25	Občasno premešajte.
1 - 2.	Strjevanje: omelete, pečena jajca.	10 - 40	Kuhajte v posodi s pokrovko.
2. - 3.	Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljenih jedi.	25 - 50	Vode dodajte vsaj dvakrat toliko, kot je riža, mlečne jedi na polovici postopka premešajte.
3. - 4.	Kuhanje zelenjave, rib in mesa v sopari.	20 - 45	Dodajte nekaj žlic vode.
4. - 5.	Kuhanje krompirja.	20 - 60	Uporabite največ ¼ l vode za 750 g krompirja.
4. - 5.	Kuhanje večjih količin živil, enolončnic in juh.	60 - 150	Do 3 l vode ter sestavin.
5. - 7	Zmerno cvrenje: pečen zrezek, telečji cordon bleu, zarebrnice, polpete, klobase, jetra, bešamel, jajca, palačinke, krofi.	po potrebi	Obrnite po polovici časa priprave.
7 - 8	Intenzivno cvrenje: pražen krompir, ledvena pečenka, zrezki.	5 - 15	Obrnite po polovici časa priprave.
9	Prekuhanje vode, kuhanje testenin, pečenje mesa (golaž, dušena govedina), cvrenje ocvrtega krompirja.		
	Prekuhanje velike količine vode. PowerBoost se vklopi.		

6.4 Namigi in nasveti za funkcijo Hob²Hood

Ko kuhalno ploščo uporabljate s funkcijo:

- Ploščo kuhinjske nape zaščitite pred neposredno sončno svetlobo.
- Ne usmerjajte halogenske svetlobe v ploščo kuhinjske nape.
- Ne pokrivajte upravljalne plošče kuhalne plošče.
- Ne prekinjajte signala med kuhalno ploščo in kuhinjsko napo (npr. z roko, ročajem posode ali veliko posodo). Oglejte si sliko.

Kuhinjska napa na sliki je samo primer.





Druge daljinsko upravljanje naprave lahko ovirajo signal. Ne uporabljajte takih naprav v bližini kuhalne plošče, ko je Hob²Hood vklopljen.

Kuhinjske nape s funkcijo Hob²Hood

Da bi našli celotno serijo kuhinjskih nap, ki delujejo s to funkcijo, si oglejte naše spletno mesto za potrošnika. Kuhinjske nape Electrolux, ki delujejo s to funkcijo, morajo imeti simbol

7. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

7.1 Splošne informacije

- Ploščo očistite po vsaki uporabi.
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.
- Praske ali temni madeži na površini ne vplivajo na delovanje plošče.
- Uporabite posebno čistilno sredstvo za površine kuhalnih plošč.
- Uporabite posebno strgalo za steklo.

7.2 Čiščenje kuhalne plošče

- **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo, sladkor in sladko hrano, v

nasprotnem primeru se lahko zaradi umazanije poškoduje kuhalna plošča. Pazite, da ne pride do opeklin. Posebno strgalo postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.

- **Odstranite, ko je plošča že dovolj hladna:** ostanke vodnega kamna in vode, maščobne madeže in svetla kovinska obarvanja. Ploščo očistite z vlažno krpo in čistilnim sredstvom, ki ni grobo. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo.
- **Odstranite svetla kovinska obarvanja:** uporabite raztopino vode in kisa ter očistite stekleno površino s krpo.

8. ODPRAVLJANJE TEŽAV








OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

8.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Kuhalna plošča ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je kuhalna plošča pravilno priključena na električno napajanje.
	Pregorela je varovalka.	Prepričajte se, če ni morda vzrok za okvaro varovalka. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na usposobljenega električarja.
	10 sekund ne nastavite stopnje segrevanja.	Kuhalno ploščo ponovno vklopite in v manj kot 10 sekundah nastavite segrevanje.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
	Sočasno ste se dotaknili 2 ali več senzorskih polj.	Dotaknite se samo enega senzorskega polja.
	Začasno ustavi deluje.	Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«.
	Na nadzorni plošči je voda ali mastni madeži.	Očistite nadzorno ploščo.
Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izključi. Zasliši se zvočni signal, ko se kuhalna plošča izključi.	Na senzorska polja ste odložili eno ali več stvari.	Odstranite predmet s senzorskih polj.
Kuhalna plošča se izključi.	Senzorsko polje ste z nečim prekrili  .	Odstranite predmet s senzorskega polja.
Indikator akumulirane toplote ne zasveti.	Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas, ali pa je poškodovano tipalo.	Če je bilo kuhališče vključeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se posvetujte s pooblaščenim servisnim centrom.
Hob ² Hood ne deluje.	Prekrili ste nadzorno ploščo.	Odstranite predmet ali očistite nadzorno ploščo.
	Uporabljate zelo visoko posodo, ki blokira signal.	Uporabite manjšo posodo, zamenjajte kuhališče ali ročno upravljajte napo.
Samodejno segrevanje se ne vklopi.	Kuhališče je vroče.	Pustite, da se kuhališče dovolj ohladi.
	Nastavljena je najvišja moč segrevanja.	Najvišja nastavev moči segrevanja ima enako moč kot funkcija.
Nastavev moči se med dvema stopnjama spreminja.	Upravljanje moči deluje.	Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«.
Senzorska polja so postala vroča.	Posoda je prevelika ali pa ste jo postavili preblizu nadzornih gumbov.	Večjo posodo postavite na zadnje kuhališče, če je možno.
Ob dotiku senzorskih polj na plošči ni zvoka.	Zvočni signali so izklopljeni.	Vklopite zvočni signal. Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«.
 se prižge.	Varovalo za otroke ali Ključavnica deluje.	Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«.
 se prižge.	Na tem kuhališču je že kuhinjska posoda.	Posodo postavite na kuhališče.
	Posoda ni primerna.	Uporabite primerno posodo. Oglejte si »Namigi in nasveti«.
	Premer dna posode je premajhen za kuhališče.	Uporabite posodo ustrezne velikosti. Glejte »Tehnični podatki«.
 in prikaže se številka.	Na kuhalni plošči je napaka.	Izklopite kuhalno ploščo in jo po 30 sekundah ponovno vklopite. Če  znova zasveti, kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Po 30 sekundah kuhalno ploščo ponovno priključite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščen servisni center.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Slišite lahko neprekinjeno piskanje.	Električna povezava je nepravilna.	Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Obrnite se na usposobljenega električarja, da preveri namestitve.

8.2 Če ne najdete rešitve ...


Če rešitve težave ne morete najti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Posredujte podatke s ploščice za tehnične navedbe. Posredujte tudi trimestno črkovno kodo za steklokeramično ploščo (v vogalu plošče) in sporočilo o napaki, ki se

prikaže. Poskrbite za pravilno uporabo kuhalne plošče. V nasprotnem primeru servisiranje s strani servisne službe ali trgovca tudi v času garancije ne bo brezplačno. Informacije o servisni službi in garancijskih pogojih se nahajajo v garancijski knjižici.

9. TEHNIČNI PODATKI

9.1 Ploščica za tehnične navedbe

Model LIR60433
Tip 61 B4A 00 AD
Indukcija 7.2 kW
Serijska št.
ELECTROLUX

Številka izdelka 949 492 344 00
220 - 240 V/400 V, 2 N, 50 - 60 Hz
Izdelano v Romuniji
7.2 kW


9.2 Specifikacije kuhališč

Kuhališče	Nazivna moč (najvišja stopnja kuhanja) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost najdaljše trajanje [min.]	Premer posode [mm]
Sprednje levo	2300	3700	10	125 - 210
Zadnje levo	1800	2800	10	145 - 180
Sprednje desno	1400	2500	4	125 - 145
Zadnje desno	1800	2800	10	145 - 180

Moč kuhališč se lahko malce razlikuje od podatkov v razpredelnici. Spreminja se z materialom in merami posode.

Za najboljše rezultate kuhanja uporabljajte posodo, ki nima večjega premera od premera, navedenega v razpredelnici.

10. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

10.1 Informacije o izdelku v skladu z EU 66/2014; veljavno samo za evropski trg

Identifikacija modela	LIR60433	
Vrsta kuhalne plošče	Vgradna kuhalna plošča	
Število kuhališč	4	
Tehnologija segrevanja	Indukcija	
Premer krožnih kuhališč (Ø)	Sprednje levo	21,0 cm
	Zadnje levo	18,0 cm
	Sprednje desno	14,5 cm
	Zadnje desno	18,0 cm
Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking)	Sprednje levo	178,4 Wh/kg
	Zadnje levo	184,9 Wh/kg
	Sprednje desno	183,2 Wh/kg
	Zadnje desno	184,9 Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob)	182,9 Wh/kg	

EN 60350-2 - Gospodinjski aparati za kuhanje z elektriko - 2. del: Kuhalne plošče - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja


10.2 Varčevanje z energijo


Med vsakodnevnim kuhanjem lahko varčujete z energijo, če upoštevate spodnje namige.

- Pri segrevanju vode uporabite samo potrebno količino.

- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovko.
- Pred vklopom kuhališča nanj postavite posodo.
- Manjše posode postavite na manjša kuhališča.
- Posodo postavite neposredno na sredino kuhališča.
- Uporabite akumulirano toploto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.

11. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du har köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som kommer med årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Den är genialisk och elegant, och den har utformats med dig i åtanke. När du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



få tips om användning, broschyrer, felsökning, service- och reparationsinformation:
www.electrolux.com/support



registrera din produkt för bättre service:
www.registerelectrolux.com



köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Använd alltid originalreservdelar.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar vår auktoriserade serviceverkstad:

Modell, artikelnummer, serienummer.

Informationen står på märkplåten.

Varning/Försiktighet – Säkerhetsinformation

Allmän information och tips

Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	261
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	263
3. INSTALLATION.....	265
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	267
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	269
6. RÅD OCH TIPS.....	273
7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING.....	276
8. FELSÖKNING.....	276
9. TEKNISKA DATA.....	278
10. ENERGIEFFEKTIVITET.....	278
11. MILJÖSKYDD.....	279

1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för

eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

1.1 Säkerhet för barn och personer med funktionsnedsättning

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt av personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten av produkten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- **VARNING:** Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar blir heta under användning.
- Om produkten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av produkten utan uppsikt.

1.2 Allmän säkerhet

- **VARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- **VARNING:** Övervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.
- Försök **ALDRIG** att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flammen, t.ex. med ett lock eller brandfilt.

- **WARNING:** Produkten får inte tillföras via en extern kopplingsanordning, såsom timer, eller anslutas till en krets som regelbundet slås på och av med ett verktyg.
- **WARNING:** Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- **WARNING:** Brandfara: Förvara inte saker på kokyterna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte produkten innan den installeras i den inbyggda strukturen.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Efter användning, stäng av hällen med dess kontroll och lita inte på kokkärlsavkänningen.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten och dra ur elsladden. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen, ta bort säkringen för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen, kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- **WARNING:** Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hållskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

2.1 Installation



WARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.



WARNING!

Risk för personskador och skador på produkten föreligger.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täkta skor.
- Tätta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta

- kokkäril faller ned från produkten när dörren eller fönstret är öppet.
- Varje produkt har fläktar som kylar ner i botten.
 - Om produkten är installerad ovanför en låda:
 - Förvara inga smådelar eller pappersark som kan dras in, eftersom de kan skada fläkten eller påverka kylsystemet.
 - Ha ett avstånd på minst 2 cm mellan produktens botten och sådant som finns förvarat i lådan.
 - Ta bort eventuella separeringspaneler installerade i skåpet under produkten.

2.2 Elektrisk anslutning



VARNING!

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att produkten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd rätt nätkabel.
- Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.
- Kontrollera att ett skydd mot elektriska stötar är installerat.
- Dragavlasta kabeln.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta produkten eller det heta kokkärlet när du ansluter produkten till närliggande uttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar kontakten (i förekommande fall) och nätkabeln. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.

- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

2.3 Användning



VARNING!

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ta bort all förpackning, etiketter och skyddsfilm (i förekommande fall) före första användningstillfället.
- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lita inte på kastrullvarnaren.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla loss den från eluttaget. Detta för att förhindra elstötar.
- Användare med pacemaker måste hålla ett avstånd på minst 30 cm från induktionskokzonerna när produkten är igång.
- Det kan stänka när du lägger livsmedel i het olja.



VARNING!

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.



VARNING!

Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Lägg inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaset / glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.
- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

3. INSTALLATION



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

3.1 Före installationen

Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från typskylten. Typskylten sitter nertill på hällen.

2.4 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Stäng av produkten och låt den kallna före rengöring.
- Spruta inte vatten eller ånga på produkten för att rengöra den.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara milda rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

2.5 Service

- Kontakta ett auktoriserat servicecenter för reparation av produkten. Använd endast originalreservdelar.
- När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

2.6 Avfallshantering



VARNING!

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

Serienummer

3.2 Inbyggnadshällar

Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

3.3 Nätkabel

- Hällen är försedd med en nätkabel.
- Byt endast den skadade nätsladden med reservdelskabeln. Kontakta ditt lokala auktoriserade servicecenter.



VARNING!

Alla elektriska anslutningar måste göras av en behörig elektriker.



FÖRSIKTIGHET!

Borra inte eller löd inte trådändarna. Det är förbjudet.



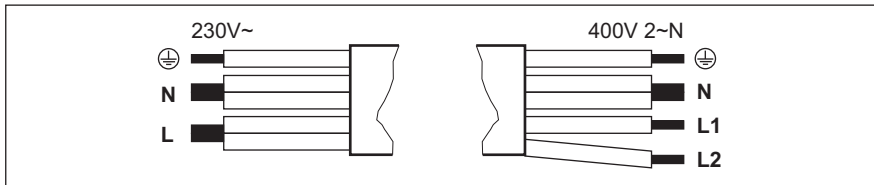
FÖRSIKTIGHET!

Anslut inte kabeln utan kabeländhylsa.

Tvåfasanslutning

1. Ta bort kabeländhylsan från svarta och bruna ledningar.
2. Ta bort en bit isolering av de bruna och svarta kabeländarna.
3. Sätt på en ny trådändhylsa på 1,5 mm² på varje kabelände. (ett specialverktyg krävs).

Kabel tvärsnitt



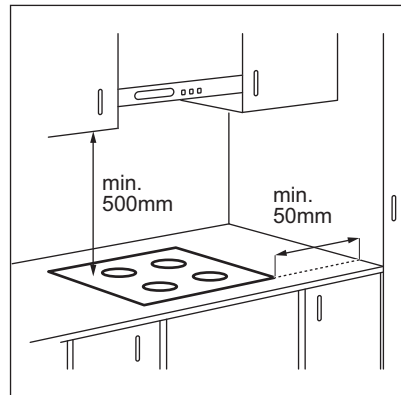
Efasanslutning - 230 V~

Tvåfasanslutning - 400 V 2 ~ N

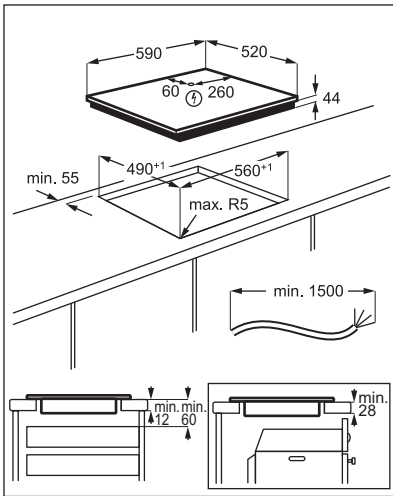
	Grön - gul	Grön - gul	
N	Blå och blå	Blå och blå	N
L	Svart och brun	Svart	L1
		Brun	L2

3.4 Montering

Om du installerar hällen under en köksfläkt, se monteringsanvisningarna för fläkten för minsta avstånd mellan produkterna.



Om produkten har installerats ovanför en låda kan hällens ventilation värma upp det som förvaras i lådan när hällen används.



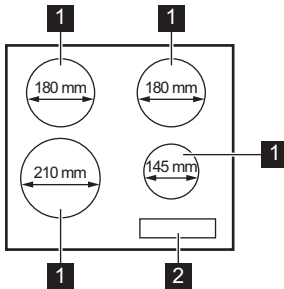
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
 Induction Hob - Worktop installation



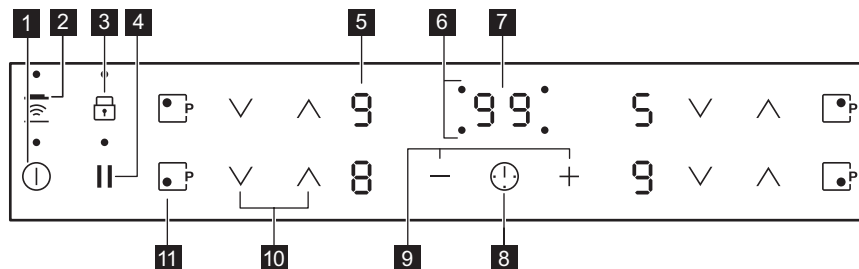
4. PRODUKTBESKRIVNING

4.1 Hällens layout



- 1** Induktionskokzon
- 2** Kontrollpanel

4.2 Beskrivning av kontrollpanelen



Använd touchkontrollerna för att använda produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1	PÅ / AV (ON/OFF)	För att aktivera och avaktivera hällen.
2	Hob²Hood	För att aktivera och inaktivera manuellt läge för funktionen.
3	Lås / Barnsäkerhetslås	För att låsa / låsa upp kontrollpanelen.
4	Paus	För att aktivera och avaktivera funktionen.
5	-	Värmelägesdisplay
6	-	Timerindikatorer för kokzonerna
7	-	Timerdisplay
8	-	För att välja kokzon.
9	+ / -	För att öka eller minska tiden.
10	-	För inställning av värmeläge.
11	PowerBoost	För att aktivera funktionen.

4.3 Visningar av värmeställning

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzonen är på. Punkten betyder halva värmnivån.

Display	Beskrivning
	Paus är på.
	Automatisk uppvärmning är på.
	PowerBoost är på.
+ siffra	Ett fel har uppstått.
	OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator): tillagar fortfarande / varmhållning / restvärme.
	Lås / Barnsäkerhetslås är på.
	Kokkärlet är felaktigt eller för litet, eller inget kokkärl är placerat på kokzonen.
	Automatisk avstängning är på.

4.4 OptiHeat Control (3-steps restvärmeindikator)



WARNING!

Risk för brännskador från restvärme.

Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande.

Indikatorlamporna kan också visas för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem.

Induktionskokzonerna skapar den värme som behövs för tillagningen direkt i kokkärlets botten. Glaskeramiken värms upp av restvärmen hos kokkärlet.

5. DAGLIG ANVÄNDNING



WARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

5.1 Aktivera och avaktivera

Tryck på i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.

5.2 Automatisk avstängning

Funktionen stänger av hällen automatiskt om:

- alla kokzoner är avstängda.
- du inte ställer in värmeläge efter hällen har satts på.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljussignal

ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.

- hällen blir för het (t.ex. om ett kokkärl kokar torrt). Innan du använder hällen igen måste kokzonen kalla.
 - du använder ett olämpligt kokkärl.
- Symbolen tänds och kokzonen stängs av automatiskt efter 2 minuter.
- du stänger inte av kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds och hällen stängs av.

Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:

Värmeinställning	Hällen stängs av efter
1 - 2	6 timmar


Värmeinställning	Hällen stängs av efter
3 - 4	5 timmar
5	4 timmar
6 - 9	1,5 timme

5.3 Värmeläge





Tryck på \wedge för att öka värmeläget.
 Användning \vee för att minska värmeläget.
 Tryck på \wedge och \vee samtidigt för att inaktivera kokzonen.

5.4 Automatisk uppvärmning

Du kan uppnå önskat värmeläge snabbare om du aktiverar den här funktionen. Funktionen ställer in högsta värmeläget under en viss tid och sänker sedan till rätt värmeläge.

 För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

För att aktivera funktionen för en kokzon:

tryck på  ( tänds). Tryck omedelbart på \wedge ( tänds). Tryck omedelbart på \vee tills rätt värmeläge tänds. Efter 3 sekunder tänds .

För att avaktivera funktionen: tryck på \vee .

5.5 PowerBoost

Den här funktionen gör mer effekt tillgänglig för induktionskokzonerna. Funktionen kan bara aktiveras för induktionskokzonen under en begränsad tidsperiod. Därefter kopplar induktionskokzonen automatiskt tillbaka till högsta värmeläget.

 Se avsnittet "Teknisk data".

För att aktivera funktionen för en kokzon:

tryck på .  tänds.


För att avaktivera funktionen: tryck på  eller \vee .

5.6 Timer


• Nedräkningstimer


Du kan använda den här funktionen för att ställa in tiden för en enda tillagningssession.


Ställ först in värmeinställningen för kokzonen, ställ därefter in funktionen.

Ställa in kokzonen: tryck på  flera gånger tills indikatorn för en kokzon tänds.

För att aktivera eller ändra tiden: tryck på $+$ eller $-$ för timern för att ställa in tiden (00 - 99 minuter). När indikatorn för kokzonen börjar blinka räknas tiden ned.


För att se återstående tid: tryck på  för att ställa in kokzonen. Kokzonens indikator börjar blinka. På displayen visas den återstående tiden.


För att avaktivera funktionen: tryck på  för att ställa in kokzonen och tryck därefter på $-$. Den kvarvarande tiden räknas ner till **00**. Kokzonens indikator slocknar.

 En ljudsignal hörs och **00** blinkar när sluttiden uppnåtts. Kokzonen avaktiveras.


För att stänga av ljudet: tryck på .


• Signalur

Du kan använda den här funktionen när hällen är på och tillagningsszonerna inte används. Displayen visar värmeläget .

Aktivera funktionen: tryck på  och därefter på $+$ eller $-$ för timern för att ställa in tiden. När sluttiden uppnåtts hörs en ljudsignal och **00** blinkar.

För att stänga av ljudet: tryck på .

För att avaktivera funktionen: tryck på  och därefter på $-$. Den kvarvarande tiden räknas ner till **00**.


 Denna funktion påverkar inte kokzonernas funktioner i övrigt.

5.7 Paus


Den här funktionen ställer in alla kokzoner som är påslagna till lägsta värmeinställning.

När funktionen är på är alla andra symboler på kontrollpanelerna låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

Tryck på  för att aktivera funktionen.



 tänds. Värmeinställningen sänks till 1.


För att avaktivera funktionen, tryck på . Föregående värmeläge slås på.

5.8 Lås

Du kan låsa kontrollpanelen medan kokzonerna är igång. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget.

Ställ in värmeläget först.

Aktivera funktionen: tryck på .  tänds i 4 sekunder. Timern förblir på.





För att avaktivera funktionen: tryck på . Föregående värmeläge aktiveras.











När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

5.9 Barnsäkerhetslås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.





Aktivera funktionen: aktivera hällen med . Ställ inte in något värmeläge. Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med .



För att avaktivera funktionen: aktivera hällen med . Ställ inte in något värmeläge. Tryck på  i 4 sekunder.  tänds. Inaktivera hällen med .


För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle: aktivera hällen med .  tänds. Tryck på  i 4 sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar hällen med  aktiveras funktionen igen.


5.10 OffSound Control (Avaktivering och aktivering av ljud)

Stäng av hällen. Tryck på  i 3 sekunder.

Displayen tänds och släcks. Tryck på  i 3 sekunder.  eller  tänds. Tryck på  på Timer för att välja något av följande:

-  – ljudet är avstängt
 -  – ljudet är på
- Vänta tills hällen stängs av automatiskt för att bekräfta ditt val.








När denna funktion är inställd på  hör du endast ljuden när:

- du trycker på 
- Signalur ringer
- Nedräkningstimer ringer
- du ställer något på kontrollpanelen.

5.11 Effektbegränsning

Hällen är ursprungligen på högsta möjliga effektnivå.

För att minska eller öka effektnivån:

1. Stäng av hällen.
2. Tryck på  i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.
3. Tryck på  i 3 sekunder.  eller  tänds.
4. Tryck på . P72 tänds.
5. Tryck på  /  på timern för att ställa in effektnivån.

Effektnivåer

Se avsnittet "Teknisk data".

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



FÖRSIKTIGHET!

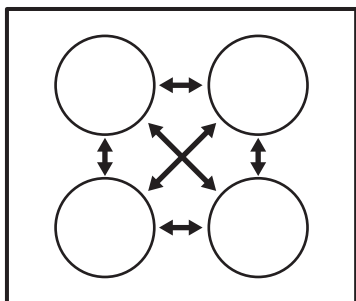
Se till att den valda effekten på elströmmen passar till säkringarna i huset.

5.12 Effektregering

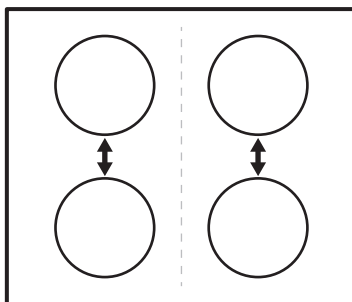
- Kokzonerna är grupperade enligt plats och nummer på faserna i hällen. Se bilden.
- Varje fas har en maximal elektricitetsbelastning på 3600 W.
- Funktionen delar strömmen mellan de kokzoner som är anslutna till samma fas.
- Funktionen aktiveras när den totala elektricitetsbelastningen på kokzonerna som anslutits till en fas har överskridit 3600 W.
- Funktionen minskar strömmen till de andra kokzonerna som är anslutna till samma fas.
- Värmeinställningsdisplayen för de reducerade zonerna växlar mellan den valda värmeinställningen och den reducerade värmeinställningen. Efter en tid stannar värmeinställningsdisplayen för de reducerade zonerna på den reducerade värmeinställningen.

Effektregering med Effektbegränsning

När du ställer in Effektbegränsning-funktionen till **6000 W eller mindre**, fördelas effekten på hällen mellan alla kokzonerna.



När du ställer in Effektbegränsning-funktionen till **6000 W eller mer**, fördelas effekten på hällen mellan den vänstra och den högra sidan.



5.13 Hob²Hood

Det är en avancerad automatisk funktion som kopplar hällen till en speciell köksfläkt. Både hällen och köksfläkten har en infraröd signalkommunikator. Fläktens hastighet definieras automatiskt med utgångspunkt från lägesinställningen och temperaturen för det hetaste kokkärllet på hällen. Du kan också använda fläkten från hällen manuellt.



Fjärrsystemet är för de flesta köksfläktar är inaktiverade från början. Aktivera det innan du använder funktionen. Läs köksfläktens bruksanvisning för mer information.

Använda funktionen automatiskt

Om funktionen ska användas automatiskt ställer du in det automatiska läget på H1 – H6. Hällen är ursprungligen inställd på H5. Fläkten reagerar när hällen aktiveras. Hällen känner av kokkärllets temperatur automatiskt och justerar fläktens hastighet därefter.






Automatiska lägen


	Automa- tiskt ljus	Kok- ning ¹⁾	Stek- ning ²⁾
Läge H0	Av	Av	Av
Läge H1	På	Av	Av
Läge H2 ³⁾	På	Fläktstastig- het 1	Fläktstastig- het 1
Läge H3	På	Av	Fläktstastig- het 1


	Automatiskt ljus	Kokning ¹⁾	Stekning ²⁾
Läge H4	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 1
Läge H5	På	Fläkthastighet 1	Fläkthastighet 2
Läge H6	På	Fläkthastighet 2	Fläkthastighet 3

- 1) Hällen känner av kokningsprocessen och aktiverar fläkthastigheten enligt det automatiska läget.
- 2) Hällen känner av stekningsprocessen och aktiverar fläkthastigheten enligt det automatiska läget.
- 3) I det här läget aktiveras fläkten och lampan, och går inte efter temperaturen.





Ändra det automatiska läget


1. Stänga av produkten.
2. Tryck på  i 3 sekunder. Displayen tänds och släcks.
3. Tryck på  i 3 sekunder.
4. Tryck på  några gånger tills  tänds.
5. Tryck på  på timern för att välja ett automatiskt läge.

 Inaktivera funktionens automatiska läge om du vill använda köksfläkten direkt på fläktpanelen.

 När du är klar med matlagningen och stänger av hällen kan köksfläkten fortsätta gå under en viss tid. Efter den tiden stänger systemet av fläkten automatiskt och förhindrar att du oavsiktligt slår på fläkten under kommande 30 sekunder.


Styra fläkthastigheten manuellt

Du kan även styra funktionen manuellt. Det gör du genom att trycka på  när hällen är igång. Då inaktiveras automatiskt styrning av funktionen och du kan ändra fläkthastigheten manuellt. När du trycker på  ökar du fläkthastigheten med ett. När du når en intensiv nivå och trycker på  igen ställs fläkthastigheten in på 0 igen och då stängs köksfläkten av. Starta fläkten igen med fläkthastighet 1 genom att trycka på .

 Aktivera automatiskt styrning av funktionen genom att stänga av hällen och sedan slå på den igen.

Aktivera belysningen

Du kan ställa in hällen på att aktivera belysningen automatiskt när du slår på hällen. Detta gör du genom att ställa in det automatiska läget på H1 – H6.

 Belysningen i köksfläkten släcks två minuter efter att hällen stängts av.

6. RÅD OCH TIPS



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

6.1 Kockärl



För induktionskokzoner genereras värmen mycket snabbt i kockärlet med ett kraftigt elektromagnetiskt fält.

Använd induktionskokzonerna med lämpliga kockärl.

- Kockärlets botten måste vara så tjock och plan som möjligt.
- Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.
- För att undvika repor ska man inte dra eller gnugga kastrullen mot det keramiska glaset.

Kockärismaterial

- **rätt:** gjutjärn, stål, emaljerat stål, rostfritt stål, botten med flera lager (med korrekt märkning från en tillverkare).
- **inte rätt:** aluminium, koppar, mässing, glas, keramik, porslin.

Kockärl är lämpliga för en induktionshäll om:

- vatten kokar mycket snabbt upp på en kokzon som är inställd på det högsta värmeläget.
- en magnet fäster på kastrullens botten.

Kockärlets mått

- Induktionskokzonerna anpassar sig automatiskt till storleken på kockärlets botten.
- Kokzonens effektivitet är relaterad till kockärlets diameter. Kockärl med en mindre diameter än den minsta får bara en del av effekten som kokzonen genererar.
- Av båda säkerhetsskäl och optimalt tillagningsresultat ska man inte använda

kockärl som är större än vad som anges i avsnittet "Specifikationer för kokzonen". Undvik att hålla kockärl nära kontrollpanelen under tillagningen. Detta kan påverka kontrollpanelens funktion eller oavsiktligt aktivera hållfunktionerna.



Se "Tekniska data".

6.2 Ljud under användning

Om du hör:

- knackande ljud: kockärl är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- visslande ljud: du använder kokzonen med en hög effektnivå och kockärl är tillverkat av olika material ("sandwichkonstruktion").
- surrande: du använder en hög effektnivå.
- klickande: elektrisk omkoppling sker.
- susande: beror detta på att fläkten är igång.


Dessa ljud är normala och innebär inte att det är fel på produkten.


6.3 Exempel på olika typer av tillagning

Korrelationen mellan en zons värmeläge och dess energiförbrukning är inte linjär. När du ökar värmeläget är det inte proportionellt mot att öka kokzonens energiförbrukning. Det betyder att en kokzon med medelhögt värmeläge använder mindre än hälften av sin effekt.



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeinställning	Använd för:	Tid (min)	Tips
 - 1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg på locket på kastrullen.
1 - 2.	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1 - 2.	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.

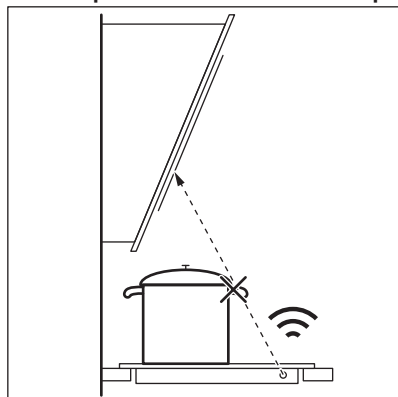
Värmeinställning	Använd för:	Tid (min)	Tips
2. - 3.	Småkoka ris och mjölkkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölkbaserade rätter under tillagningen.
3. - 4.	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
4. - 5.	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
4. - 5.	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
5. - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu av kalv, kotletter, kroketter, korv, lever, redd sås, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
7 - 8	Kraftig stekning, potatiskroketter, biff, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
9	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		
	Koka stora mängder vatten. PowerBoost aktiveras.		

6.4 Råd och tips för Hob²Hood

När hällen används med funktionen:


- Skydda fläktpanelen mot direkt solljus.
- Rikta inte halogenlampor mot fläktpanelen.
- Täck inte över hällens kontrollpanel.
- Avbryt inte signalen mellan hällen och fläkten (t.ex. med en hand, ett kokkärshandtag eller en hög kastrull). Se bilden.

Fläkten på bilden är bara ett exempel.



Andra fjärrstyrda produkter kan blockera signalen. Använd inga andra apparater nära hällen när Hob²Hood är igång.

Köksfläktar som fungerar med Hob²Hood-funktionen

Se vår konsumentwebbplats för att se hela sortimentet med köksfläktar som fungerar med den här funktionen. Electrolux-köksfläktar som fungerar med den här funktionen måste ha symbolen .

7. UNDERHÅLL OCH RENGÖRING



VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

7.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan har ingen inverkan på hur hällen fungerar.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

7.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som innehåller

socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.

8. FELSÖKNING







VARNING!

Se Säkerhetsavsnitten.

8.1 Vad gör jag om ...

Problem	Möjlig orsak:	Avhjälpa felet
Det går inte att aktivera eller använda ugnen.	Ugnen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att ugnen är korrekt ansluten till strömförsörjningen.
	Säkringen har gått.	Kontrollera att säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in värmeläget för 10 sekunder.	Aktivera hällen igen och ställ in värmeläget på mindre än 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller fler touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Paus-läget är på.	Se "Daglig användning".
	Det finns vatten- eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.
En ljudsignal hörs och hällen stängs av. En ljudsignal hörs när hällen stängs av.	Du har ställt något på en eller flera touchkontroller.	Ta bort föremålet från touchkontrollerna.

Problem	Möjlig orsak:	Avhjälpa felet
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen ①.	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig.	Kontakta ett auktoriserat servicecenter om zonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Hob ² Hood fungerar inte.	Du har täckt över kontrollpanelen.	Ta bort föremålet från kontrollpanelen.
	Du använder en väldigt hög kastrull som blockerar signalen.	Ta en mindre kastrull, byt kokzon eller styr fläkten manuellt.
Automatisk uppvärmning fungerar inte.	Zonen är varm.	Låt zonen kallna tillräckligt.
	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta effektläget har samma effekt som funktionen.
Effektläget ändras mellan två nivåer.	Effektreglering är igång.	Se "Daglig användning".
Touchkontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärl på de bakre zonen om möjligt.
Det hörs inget ljud när du trycker på touch-kontrollerna.	Ljudet är avaktiverat.	Aktivera ljudet. Se "Daglig användning".
 tänds.	Barnsäkerhetslås eller Lås är på.	Se "Daglig användning".
 tänds.	Det finns inget kokkärl på zonen.	Ställ kokkärlet på zonen.
	Kokkärlet passar inte.	Använd lämpliga kokkärl. Se "Råd och tips".
	Diametern på kokkärlets botten är för liten för zonen.	Använd kokkärl med rätt mått. Se "Tekniska data".
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om  visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter.
Ett konstant pip-ljud hörs.	Den elektriska anslutningen är felaktig.	Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.

8.2 Om du inte finner en lösning...


Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på typskylten. Meddela även den tresiffriga koden och koden för glaskeramiken (den sitter i hörnet på hällen) och felmeddelande som visas.

Kontrollera att du har hanterat hällen på korrekt sätt. Annars kommer besök från servicetekniker eller fackhandlare inte att vara kostnadsfritt, inte ens under garantitiden. Anvisningar för kundservice och garantibestämmelser finns i garantihäftet.

9. TEKNISKA DATA

9.1 Typskylt

Modell LIR60433
Typ 61 B4A 00 AD
Induktion 7.2 kW
Serienr
ELECTROLUX

PNC 949 492 344 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Tillverkad i Rumänien
7.2 kW


9.2 Specifikation för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximal varaktighet [min]	Kokkärlets diameter [mm]
Vänster fram	2300	3700	10	125 - 210
Vänster bak	1800	2800	10	145 - 180
Höger fram	1400	2500	4	125 - 145
Höger bak	1800	2800	10	145 - 180

Kokzonernas effekt kan skilja sig en aning från uppgifterna i tabellen. Den ändras efter kokkärlets material och mått.

För optimalt matlagingsresultat använd inte kokkärl större än diametern i tabellen.

10. ENERGIEFFEKTIVITET

10.1 Produktinformation enligt EU 66/2014 endast giltig för EU:s marknad

Modellbeskrivning	LIR60433	
Typ av häll	Häll för inbyggnad	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsteknik	Induktion	
Diameter på runda kokzoner (Ø)	Vänster fram	21,0 cm
	Vänster bak	18,0 cm
	Höger fram	14,5 cm
	Höger bak	18,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cooking)	Vänster fram	178,4 Wh/kg
	Vänster bak	184,9 Wh/kg
	Höger fram	183,2 Wh/kg
	Höger bak	184,9 Wh/kg
Energiförbrukning för hällen (EC electric hob)	182,9 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elektriska matlagningsapparater - Del 2: Hällar – Metoder för mätning av prestanda


10.2 Energibesparing


Du kan spara energi vid vardagsmatlagningen om du följer nedanstående tips.

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

11. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng

inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.electrolux.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registerelectrolux.com



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.electrolux.com/shop

ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на таблиці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	280
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	283
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	285
4. ОПИС ВИРОБУ.....	288
5. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	290
6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	295
7. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	297
8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	297
9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	299
10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	300
11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	301

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе

відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років, особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями та особи без відповідного досвіду та знань можуть користуватися цим приладом лише під наглядом або після отримання інструктажу стосовно безпечного користування приладом і пов'язаних ризиків.
- Діти у віці від 3 до 8 років та особи зі значними та складними обмеженими можливостями можуть залишатися поблизу приладу лише за умови постійного нагляду.
- Не слід залишати дітей до трьох років без постійного нагляду поблизу приладу.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Тримайте все пакування далеко від дітей і утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Не допускайте дітей і домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні поверхні нагріваються під час роботи приладу.
- Якщо прилад обладнано пристроєм захисту від доступу дітей, такий пристрій необхідно активувати.
- Дітям забороняється виконувати очищення чи роботи з обслуговування приладу, які можуть виконуватися користувачем, без нагляду.

1.2 Загальні правила безпеки

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Пристрій і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно бути обережним, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.

- **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити вогонь водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте чимось вогонь, наприклад кришкою або протипожежним покривалом.
- **ОБЕРЕЖНО!** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.
- **ОБЕРЕЖНО!** Необхідно стежити за процесом готування. Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Небезпека займання. Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки) не можна класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- Якщо склокерамічна/скляна поверхня трісне, вимкніть прилад та від'єднайте його від мережі живлення. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- У разі пошкодження кабелю живлення зверніться для його заміни до виробника, авторизованого сервісного центру чи іншої кваліфікованої особи. Робити це самостійно небезпечно.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання

відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Установлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Захистіть зрізи за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- На дні кожного приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.
- Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтеся вказаних нижче правил.
 - Не зберігайте невеликі шматки або аркуші паперу, які можуть потрапити всередину, оскільки вони можуть пошкодити охолоджувальні вентилятори або негативного вплинути на систему охолодження.

- Слідкуйте за тим, щоб між дном приладу та речами, що зберігаються в шухляді, залишалася щонайменше 2 см.
- Зніміть розділювальні панелі, встановлені в шафі під приладом.

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Переконайтеся у правильному встановленні приладу. Незакріпленій або неправильно розташованій кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до значного нагрівання роз'ємів.
- Користуйтеся належним мережевим електрокабелем.
- Стежте за тим, щоб проводи живлення не заплутувалися.
- Переконайтеся в тому, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте кабельний затискач на кабелі.
- Переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду під час підключення приладу до розташованої поруч розетки.

- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення та штепсель (якщо є). Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до нашого сервісного центру або до електрика.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Перед першим використанням зніміть усі пакувальні матеріали, етикетки та захисну плівку (за наявності).
- Прилад призначено виключно для застосування в домашніх умовах.
- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковані.
- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.

- Після кожного використання вимикайте зону нагрівання.
- Не покладайтеся на детектор посуду.
- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на зони нагрівання. Вони можуть нагрітися.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явились тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дасть змогу запобігти враженню електричним струмом.
- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи приладу.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та опіків

- Під час нагрівання жирів і олій можуть вивільнятися займисті пари. Готуючи з використанням жирів і олій, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- Пари, які виділяє дуже гаряча олія, можуть спричинити спонтанне займання.
- Використана олія, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за нижчої температури, ніж олія, яка використовується вперше.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не ставте гарячий посуд на панель керування.
- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.

- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні та пильнуйте, щоб жодні предмети чи посуд не падали на прилад. Це може призвести до пошкодження поверхні.
- Не вмикайте зони нагрівання, якщо на них немає посуду або посуд порожній.
- Не кладіть алюмінієву фольгу на прилад.
- Кухонний посуд із чавуну, алюмінію або з пошкодженим дном може подряпати скло або склокераміку. Завжди піднімайте такий посуд, якщо його потрібно переставити в інше місце на варильній поверхні.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Його забороняється використовувати для інших цілей, наприклад опалення приміщень.

2.4 Догляд і очищення

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Не застосовуйте водянні розпилювачі або пару для чищення.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.

2.5 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.

Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

2.6 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

- Щоб отримати інформацію про належну утилізацію приладу, слід звернутися до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ВСТАНОВЛЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

3.1 Перед встановленням

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з таблички з технічними даними. Ця

табличка розташована внизу варильної поверхні.

Серійний номер

3.2 Вбудовані варильні поверхні

Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні,

які підходять для цього і відповідають нормам.

3.3 З'єднувальний кабель

- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем.
- Замінійте пошкоджений кабель живлення лише за кабелем, що входить до комплекту запчастин. Звертайтеся до місцевого авторизованого сервісного центру.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Усі роботи з підключення до електричної мережі повинен виконувати кваліфікований електрик.



УВАГА

Не просвердлюйте й не припаюйте кінці дротів. Це заборонено!



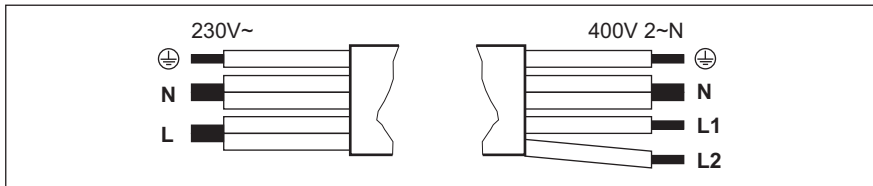
УВАГА

Не підключайте кабель без кінцевої кабельної муфти.

Двофазне підключення

1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з чорного й коричневого дротів.
2. Зніміть ізоляцію з кінців коричневого й чорного кабелів.
3. Установіть нову кінцеву муфту дроту 1,5 мм² на кожен кінець кабелів. (Слід використовувати спеціальний інструмент.)

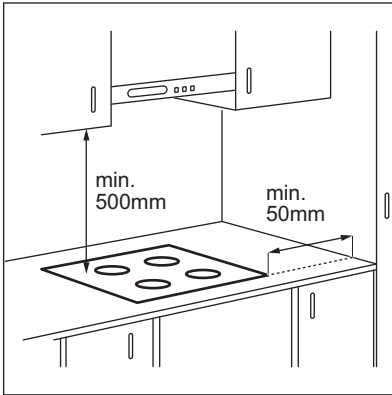
Поперечний перетин кабелю



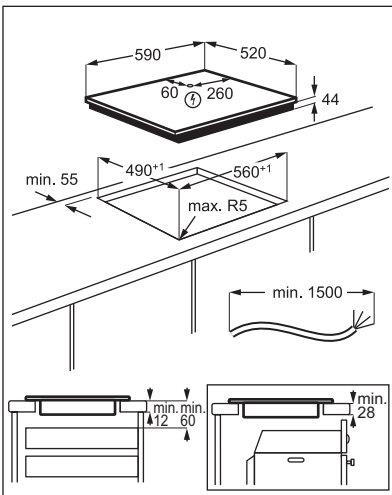
Однофазне підключення - 230 В~		Двофазне підключення — 400 В 2 ~ N	
	Зелений — жовтий	Зелений — жовтий	
N	Синій і синій	Синій і синій	N
L	Чорний і коричневий	Чорний	L1
		Коричневий	L2

3.4 Складання

Якщо варильна поверхня встановлюється під витяжкою, див. інструкції з монтажу витяжки, щоб дізнатися мінімальну відстань між приладами.

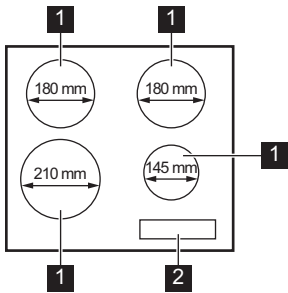


Якщо прилад встановлено над шухлядою, вентиляція варильної поверхні під час процесу готування може нагрівати речі, що зберігаються в шухляді.



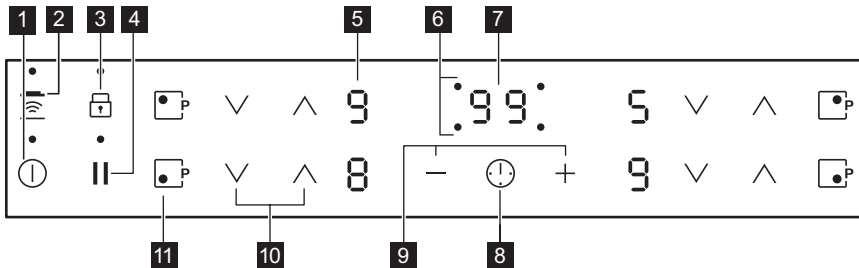
4. ОПИС ВИРОБУ

4.1 Оснащення варильної поверхні



- 1 Індукційна зона нагрівання
- 2 Панель керування

4.2 Структура панелі керування



Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують на активовані функції.

Сенсорна кнопка	Функція	Коментар	
1	ⓘ	ВКЛ/ВИМК	Увімкнення та вимкнення варильної поверхні.
2	📶	Hob²Hood	Увімкнення та вимкнення ручного режиму функції.
3	🔒	Блокування / Захист духової шафи від дітей	Блокування та розблокування панелі керування.
4		Пауза	Увімкнення та вимкнення функції.
5	-	Дисплей встановленого ступеня нагрівання	Відображення встановленого ступеня нагрівання.

Сенсорна кнопка	Функція	Коментар
6	-	Індикатори таймера зон нагрівання
7	-	Дисплей таймера
8		-
9	+ / -	-
10		-
11		PowerBoost

4.3 Відображення ступеня нагріву

Дисплей	Опис
	Зону нагрівання вимкнено.
	Зона нагрівання працює. Точка означає зміну ступеня нагрівання наполовину.
	Працює Пауза.
	Працює Автоматичне нагрівання.
	Працює PowerBoost.
+ цифра	Виникла несправність.
	OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовження готування / підтримання страви теплою / залишкове тепло.
	Працює Блокування / Захист духової шафи від дітей.
	Посуд невідповідний, надто малий або на зоні нагрівання немає посуду.
	Працює Автоматичне вимкнення.

4.4 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека опіку залишковим теплом!

Індикатори показують рівень залишкового тепла для зон нагрівання, які використовуються в даний момент. Індикатори можуть також з'являтися для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте.

Тепло для процесу готування їжі генерується індукційними зонами

нагрівання безпосередньо в дні посуду.
Склокераміка нагрівається теплом від посуду.


5. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.


5.1 Увімкнення та вимкнення


Торкніться  і утримуйте впродовж 1 секунди, щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

5.2 Автоматичне вимкнення


Функція автоматично вимикає варильну поверхню в разі, якщо:

- усі зони нагрівання вимкнені,
- після увімкнення варильної поверхні ви не налаштували ступінь нагріву,
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Варильна панель вимикається після звукового сигналу. Приберіть сторонній предмет або очистіть панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після кипіння усієї води в каструлі). Дочекайтеся, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- використовується невідходящий посуд.





Починає світитися символ , і через 2 хвилини зона нагрівання автоматично вимикається.

- ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через певний час починає світитися індикатор , після чого варильна поверхня вимикається.

Співвідношення між ступенем нагрівання та часом, після якого вимикається варильна поверхня:

Рівень нагрівання	Варильна поверхня вимикається через
 , 1 - 2	6 години
3 - 4	5 години
5	4 години
6 - 9	1,5 години

5.3 Ступінь нагріву

Щоб збільшити ступінь нагріву, використовуйте сенсорну кнопку . Щоб зменшити ступінь нагріву, використовуйте сенсорну кнопку . Одночасно торкніть  і , щоб вимкнути зону нагрівання.







5.4 Автоматичне нагрівання

Якщо ця функція увімкнена, можна швидше отримати потрібний ступінь нагріву. Функція встановлює найвищий ступінь нагріву на певний час, а потім знижує його до належного рівня.



Щоб увімкнути цю функцію, зона нагрівання має бути холодною.

Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання:


торкніться  (загорається ). Одразу торкніться  (на дисплеї з'явиться ). Одразу торкніться  й утримуйте, доки на дисплеї не відобразиться належний ступінь нагріву. Через 3 секунди на дисплеї з'явиться .

Вимкнення функції: торкніться .



5.5 PowerBoost

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю.

Функцію можна увімкнути для однієї індукційної зони нагрівання лише на обмежений період часу. Після цього індукційна зона нагрівання автоматично перемикається на найвищий ступінь нагрівання.

 Див. розділ «Технічні дані».


Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання: торкніться . Загорається .



Вимкнення функції: торкніться  або .


5.6 Таймер



• **Таймер зворотного відліку часу**
За допомогою цієї функції можна встановити тривалість одного сеансу готування.


Спочатку встановіть ступінь нагріву для зони нагрівання, а потім налаштуйте функцію.


Вибір зони нагрівання: торкніться  декілька разів, доки не з'явиться індикатор зони нагрівання.


Щоб увімкнути функцію або змінити час: торкніться  або  таймера, щоб встановити час (00–99 хвилин). Коли індикатор зони нагрівання починає блимати, відбувається зворотний відлік часу.




Щоб дізнатися, скільки часу залишилося: торкніться  для вибору зони нагрівання. Індикатор зони нагрівання почне блимати. На дисплеї відобразиться час, що залишився.


Для вимкнення функції: торкніться  для вибору зони нагрівання, а потім торкніться . Час, що залишився, відраховується назад до значення **00**. Індикатор зони нагрівання згасне.



 Коли відлік закінчиться, пролунає звуковий сигнал і почне блимати **00**. Зона нагрівання вимкнеться.


Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться .

• **Таймер**
Цю функцію можна використовувати коли варильна поверхня увімкнена та зони нагрівання не працюють. На дисплеї відображається ступінь нагрівання .

Для активації функції: торкніться , а потім  або  таймера, щоб встановити час. Коли відлік закінчиться, пролунає звуковий сигнал і почне блимати **00**.

Щоб вимкнути звуковий сигнал, торкніться .

Для вимкнення функції: торкніться , а потім . Час, що залишився, відраховується назад до значення **00**.



 Функція не впливає на роботу зон нагрівання.

5.7 Пауза

Функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Під час роботи функції всі інші символи на панелі управління заблоковані.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».



Торкніться , щоб увімкнути функцію. . Ступінь нагріву знижується до 1.


Щоб вимкнути функцію, торкніться . Загорається попередній ступінь нагрівання.


5.8 Блокування

Можна заблокувати панель керування, коли працюють зони нагрівання. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня нагрівання.

Встановіть спочатку ступінь нагріву.





Для активації функції: торкніться  
загорається на 4 секунди. Таймер залишається увімкненим.





Вимкнення функції: торкніться 
Загорається попередній ступінь нагрівання.





 При вимкненні варильної поверхні ця функція також вимикається.

5.9 Захист духової шафи від дітей


Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

Для активації функції: увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкніться і утримуйте  протягом 4 секунд. Загорається . Вимкніть варильну поверхню за допомогою .


Для вимкнення функції: увімкніть варильну поверхню за допомогою . Не встановлюйте ступінь нагріву. Торкніться і утримуйте  протягом 4 секунд. Загорається . Вимкніть варильну поверхню за допомогою .



Щоб скасувати функцію лише на один період готування: увімкніть варильну поверхню за допомогою . Загорається . Торкніться та утримуйте  протягом 4 секунд. **Встановіть ступінь нагріву не пізніше ніж через 10 секунд.** Варильною поверхнею можна користуватися. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою , функція знову працюватиме.

5.10 OffSound Control (Вимкнення та увімкнення звукових сигналів)


Вимкніть варильну поверхню. Торкніться та утримуйте  протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться та вимкнеться.


Торкніться та утримуйте  впродовж 3 секунд. Засвітиться  або . Торкніться

 на Таймер, щоб обрати одну з наступних функцій:

-  - звуки вимкнено
-  - звуки увімкнено

Щоб підтвердити вибір, дочекайтеся, доки варильна поверхня автоматично вимкнеться.








Якщо вибрано функцію , ви почуєте звукові сигнали лише тоді, коли:

- ви торкаєтесь 
- Таймер вимикається
- Таймер зворотного відліку часу вимикається
- ви поклали щось на панель керування.

5.11 Обмеження потужності

За замовчуванням увімкнено найвищий рівень потужності варильної поверхні.

Щоб підвищити або зменшити рівень потужності, виконайте наведені нижче дії.

1. Вимкніть варильну поверхню.
2. Торкніться та утримуйте  протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться й вимкнеться.
3. Торкніться та утримуйте  впродовж 3 секунд. Засвітиться  або .
4. Торкніться . Засвітиться P72 .
5. Щоб встановити рівень потужності, торкніться  або  на таймері.

Рівні потужності

Див. розділ «Технічні дані».

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



УВАГА

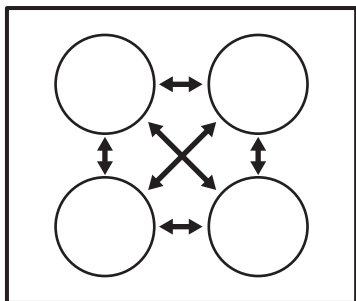
Переконайтеся в тому, що вибрана потужність відповідає потужності встановлених запобіжників.

5.12 Керування потужністю

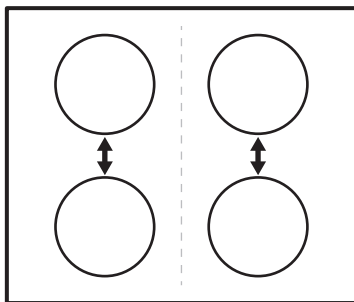
- Зони нагрівання згруповано за розташуванням і кількістю фаз у варильній поверхні. Див. малюнок.
- Кожна фаза витримує максимальне електричне навантаження 3600 Вт.
- Функція розподіляє потужність між зонами нагрівання, підключеними до однієї фази.
- Функція вмикається, коли загальне електричне навантаження для зон нагрівання, під'єднаних до одної фази, перевищує 3600 Вт.
- Функція зменшує потужність для інших зон нагрівання, підключених до однієї фази.
- Відображення ступеня нагрівання зон зі зниженою потужністю змінюється між обраним рівнем нагрівання та зниженим рівнем нагрівання. Через певний час на дисплеї ступеня нагрівання зон зі зниженою потужністю світлитиметься знижений рівень нагрівання.

Керування потужністю з Обмеження потужності

Якщо встановити потужність для функції Обмеження потужності **6000 Вт або менше**, потужність варильної поверхні розподіляється між усіма зонами нагрівання.



Якщо встановити потужність для функції Обмеження потужності **більше 6000 Вт**, потужність варильної поверхні розподіляється між її лівою і правою сторонами.



5.13 Hob²Hood

Це сучасна автоматична функція, яка з'єднує варильну поверхню зі спеціальною витяжкою. Варильна поверхня та витяжка мають інфрачервоні приймачі. Швидкість вентилятора визначається автоматично залежно від обраного режиму та температури найгарячішого посуду на варильній поверхні. Можна також керувати вентилятором вручну з варильної поверхні.



Для більшості витяжок система дистанційного керування спочатку деактивована. Щоб використовувати цю функцію, потрібно її спочатку активувати. Для отримання додаткової інформації див. інструкцію з використання витяжки.

Автоматичне керування функцією

Для автоматичного керування функцією налаштуйте автоматичний режим Н1-Н6. Для варильної поверхні спочатку вибрано режим Н5. Витяжка реагує, коли варильна поверхня працює. Варильна поверхня автоматично розпізнає температуру посуду та регулює швидкість вентилятора.

Автоматичні режими






	Автоматична підсвітка	Кипіння ¹⁾	Смаження ²⁾
Режим Н0	Вимк	Вимк	Вимк
Режим Н1	Увімк	Вимк	Вимк
Режим Н2	3) Увімк	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Режим Н3	Увімк	Вимк	Швидкість вентилятора 1
Режим Н4	Увімк	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Режим Н5	Увімк	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 2
Режим Н6	Увімк	Швидкість вентилятора 2	Швидкість вентилятора 3


1) Варильна поверхня розпізнає процес кипіння та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

2) Варильна поверхня розпізнає процес смаження та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.

3) Цей режим активує вентилятор і підсвітку без урахування температури.

Змінення автоматичного режиму





1. Вимкніть прилад.
2. Торкніться та утримуйте  протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться й вимкнеться.
3. Торкніться та утримуйте  протягом 3 секунд.
4. Торкніться  кілька разів, доки не засвітиться .
5. Торкніться  на таймері для того, щоб обрати автоматичний режим.

 Для керування витяжкою безпосередньо з її панелі вимкніть автоматичний режим роботи.



Після завершення готування та вимкнення варильної поверхні вентилятор витяжки може продовжувати працювати протягом певного часу. Після завершення цього часу система вимикає вентилятор автоматично та не дозволяє випадково ввімкнути вентилятор протягом наступних 30 секунд.

Керування швидкістю вентилятора вручну

Цією функцією також можна керувати вручну. Для цього торкніться , коли варильна поверхня активна. Це дає змогу дезактивувати автоматичний режим роботи та змінити швидкість вентилятора вручну. У разі натискання  швидкість вентилятора збільшується на один ступінь. Якщо вибрати інтенсивний рівень і натиснути  ще раз, швидкість вентилятора налаштовується на значенні «0», тобто вентилятор витяжки вимикається. Для повторного запуску вентилятора зі швидкістю «1», торкніться .



Щоб увімкнути автоматичний режим роботи, вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову.

Активация підсвітки

Можна налаштувати функцію автоматичної активації підсвітки кожен раз, коли вмикається варильна поверхня. Для цього налаштуйте автоматичний режим Н1-Н6.



Освітлення на витяжці вимикається через 2 хвилини після вимкнення варильної поверхні.

6. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Посуд



Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання вміст посуду нагрівається дуже швидко.

Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

- Дно посуду має бути товстим і рівним.
- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.
- Щоб уникнути подряпин, не слід пересовувати посуд по склокерамічній поверхні.

Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, неіржавна сталь, посуд з багат шаровим дном (позначений як придатний виробником).
- **не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:

- вода швидко закипає в посуді на зоні, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання;
- до дна посуду притягується магніт.

Розміри посуду

- Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.
- Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Посуд з діаметром менше мінімального отримує лише частину енергії, що виробляється зоною нагрівання.

- З міркувань безпеки та для отримання оптимальних результатів готування не використовуйте посуд більшого розміру, ніж зазначено в розділі «Специфікації зон нагрівання». Не залишайте посуд близько до панелі керування під час процесу готування. Це може вплинути на функціонування панелі керування або випадково активувати функції варильної поверхні.



Див. розділ «Технічні дані».

6.2 Шуми під час роботи

Якщо чути:

- потріскування: посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- посвистування: увімкнено зону нагрівання на високому рівні потужності, а посуд виготовлено з різних матеріалів (складається з багатьох шарів).
- гудіння: встановлено високий рівень потужності.
- клацання: виконується вмикання або вимикання функцій.
- шипіння, шум: працює вентилятор.



Шуми є нормальними і не свідчать про несправність.

6.3 Приклади застосування

Співвідношення між ступенем нагрівання та споживанням електроенергії зоною нагрівання не є лінійним. Збільшення ступеня нагрівання не є пропорційним збільшенню споживання електроенергії. Це означає, що зона нагрівання з середнім ступенем нагрівання використовує менш ніж половину своєї потужності.



Дані, наведені в таблиці, є орієнтовними.

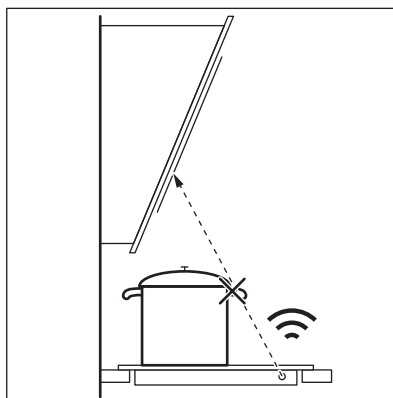
Рівень нагрівання	Призначення:	Час (хв)	Поради
 - 1	Підтримання готових страв теплими.	скільки потрібно	Накривайте посуд кришкою.
1 - 2.	Голландський соус, розтоплення: масла, шоколаду, желатину.	5 - 25	Помішуйте час від часу.
1 - 2.	Згущування: збиті омлети, запіканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з накритою кришкою.
2. - 3.	Приготування рису та страв на основі молока, розігрівання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвічі більше рідини, перемішайте молочні страви через половину часу готування.
3. - 4.	Готування на парі овочів, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кілька столових ложок рідини.
4. - 5.	Готування картоплі на парі.	20 - 60	Використовуйте макс. ¼ л води на 750 г картоплі.
4. - 5.	Приготування страв у великій кількості, звичайних та густих супів.	60 - 150	До 3 л рідини плюс інгредієнти.
5. - 7	Легке підсмажування: шніцелів, кордон блю, відбивних, фрикадельок, сардельок, печінки, борошняної підливки, яєць, омлетів, оладок.	скільки потрібно	Переверніть по завершенні половини часу.
7 - 8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	Переверніть по завершенні половини часу.
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фрі.		
	Кип'ятіння великої кількості води. Активовано PowerBoost.		

6.4 Поради і рекомендації для Hob²Hood

Коли варильна поверхня використовується разом з функцією:

- Захищайте панель витяжки від прямих сонячних променів.
- Не освітлюйте панель витяжки галогеновою лампою.
- Не накривайте панель управління варильної поверхні.
- Не переривайте сигнал між варильною поверхнею та витяжкою (наприклад, рукою, ручкою посуду або високою каструлею). Див. малюнок.

Витяжку на малюнку зображено лише для прикладу.





Інші прилади з дистанційним керуванням можуть блокувати сигнал. Не використовуйте такі прилади поблизу варильної поверхні під час роботи Hob²Hood.

Щоб ознайомитися з повним асортиментом витяжок для плит з цією функцією, див. веб-сайт для користувачів. Витяжки для плит Electrolux, що підтримують цю функцію, повинні мати позначку

Витяжки плит з функцією Hob²Hood

7. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

7.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.
- Подряпини або темні плями на поверхні не впливають на роботу варильної поверхні.
- Використовуйте спеціальний засіб для чищення, придатним для цієї варильної поверхні.
- Користуйтеся спеціальним шкребок для скла.

7.2 Чищення варильної поверхні

- **Негайно видаляйте такі типи забруднень:** розплавлену пластмасу й

- полімерну плівку, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.
- **Видаляйте залишки після того, як прилад достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, бризки жиру та плями з металевим відблиском. Очищуйте поверхню вологою ганчіркою з нейтральним миючим засобом. Після чищення витріть поверхню м'якою тканиною.
- **Видаліть плями з металевим відблиском:** скористайтеся розчином води з оцтом та витріть скляну поверхню ганчіркою.

8. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ





ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

8.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, що варильна поверхня правильно під'єднана до мережі.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Ви не встановили ступінь нагрівання протягом 10 секунд.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 10 секунд.
	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.
	Пауза працює.	Див. розділ «Щоденне користування».
	На панелі керування є плями води або жиру.	Очистіть панель керування.
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вимикається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або декілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Ви щось поставили на сенсорну кнопку ①.	Заберіть предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик пошкоджено.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Hob²Hood не працює.	Ви накрили панель керування.	Заберіть цей предмет з панелі керування.
	Ви використовуєте дуже високу каструлю, яка блокує сигнал.	Використовуйте меншу каструлю, змініть зону готування або керуйте витяжкою вручну.
Автоматичне нагрівання не працює.	Зона гаряча.	Зачекайте, доки зона охолоне.
	Встановлено найвищий ступінь нагрівання.	Найвищий ступінь нагрівання має таку саму потужність, як і функція.
Ступінь потужності змінюється між двома значеннями.	Керування потужністю працює.	Див. розділ «Щоденне користування».
Сенсорні кнопки нагріваються.	Посуд має занадто великий розмір або знаходиться занадто близько до панелі керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного звуку.	Звукові сигнали деактивовано.	Активуйте звукові сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».
Відображається  .	Захист духової шафи від дітей або Блокування працює.	Див. розділ «Щоденне користування».
Відображається  .	На зоні готування немає посуду.	Поставте посуд на зону готування.

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
	Невідповідний посуд.	Використовуйте відповідний посуд. Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування.	Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Технічні дані».
☒ і відображається число.	Сталася помилка роботи варильної поверхні.	Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Якщо ☒ загоряється знову, від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть варильну поверхню. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Ви можете почути безперервний звуковий сигнал.	Неправильне підключення до електромережі.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.

8.2 Якщо ви не можете усунути проблему...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте їм дані, наведені на паспортній табличці. Також повідомте тризначний буквенний код склокераміки (див. у кутку поверхні) і текст повідомлення про помилку, який

відображається на дисплеї. Переконайтеся, що варильна поверхня використовувалася належним чином. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або продавця буде платним навіть у гарантійний період. Інструкції щодо центру сервісного обслуговування та умови гарантії описані в гарантійному буклеті.

9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

9.1 Табличка з технічними даними

Модель LIR60433
 Тип 61 B4A 00 AD
 Induction 7.2 kW
 Сер. номер
 ELECTROLUX

НОМЕР ВИРОБУ (PNC) 949 492 344 00
 220-240 В / 400 В 2Н 50-60 Гц
 Вироблено в Румунії
 7.2 kW



9.2 Специфікація зон нагрівання

Зона нагрівання	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) (Вт)	PowerBoost [Вт]	PowerBoost макс. тривалість [хв.]	Діаметр посуду (мм)
Передня ліва	2300	3700	10	125 - 210
Задня ліва	1800	2800	10	145 - 180
Передня права	1400	2500	4	125 - 145
Задня права	1800	2800	10	145 - 180

Потужність зон нагрівання може дещо відрізнятись від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється в залежності від матеріалу та розміру посуду.

Задля оптимальних результатів готування не використовуйте посуд, діаметр якого перевищує вказаний у таблиці.

10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

10.1 Інформація щодо виробу згідно з EU 66/2014 дійсна лише для ринку ЄС

Ідентифікатор моделі	LIR60433	
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня	
Кількість зон нагрівання	4	
Технологія нагрівання	Індукція	
Діаметр круглих зон нагрівання (Ø)	Передня ліва Задня ліва Передня права Задня права	21,0 см 18,0 см 14,5 см 18,0 см
Споживання електроенергії однією зоною нагрівання (EC electric cooking)	Передня ліва Задня ліва Передня права Задня права	178,4 Вт-год/кг 184,9 Вт-год/кг 183,2 Вт-год/кг 184,9 Вт-год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)	182,9 Вт-год/кг	

EN 60350-2 - Електричні побутові прилади для готування їжі. Частина 2: Варильні поверхні. Способи вимірювання продуктивності


10.2 Енергозбереження


Скористайтеся нижченаведеними порадами для щоденного енергозбереження.

- При нагріванні води використовуйте лише потрібну кількість.
- По можливості завжди накривайте посуд кришкою.
- Перед увімкненням зони нагрівання розмістіть на ній посуд.
- На менших зонах нагрівання розміщуйте менший посуд.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.

- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплювання продуктів.

11. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних

приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.





CE



867366375-C-422022

electrolux.com