



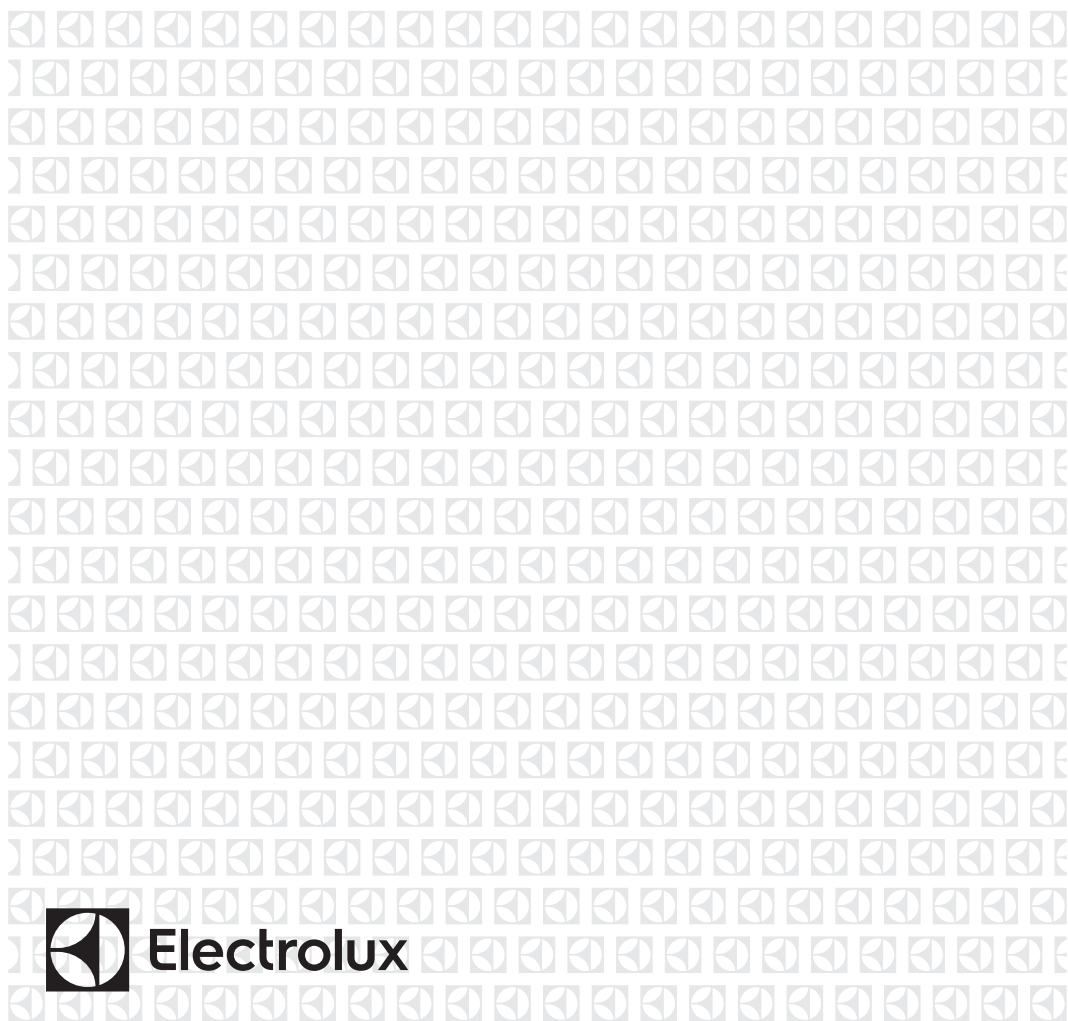
---

**RO** Plită  
**SK** Varný panel

---

Manual de utilizare  
Návod na používanie

2  
23



## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	2
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	5
3. INSTALAREA.....	7
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	9
5. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	10
6. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	15
7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	18
8. DEPANARE.....	18
9. DATE TEHNICE.....	20
10. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	21

## NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim pentru că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs care include decenii de experiență profesională și de inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput special pentru dumneavoastră. Pentru ca atunci când îl utilizați să aveți întotdeauna aceleași rezultate extraordinare.

Bine ați venit la Electrolux.

**Vizitați website-ul la:**



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:

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



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

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



Cumpărați accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:


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

## SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE


Utilizați doar piese de schimb originale.

Atunci când contactați centrul autorizat de service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.

 Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța

 Informații generale și recomandări

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

### 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.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- 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.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.

- **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. Opriiți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți 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, opriiți 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.
- 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 ștecherule (dacă există) slăbite sau încorecte 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

### 2.2 Conexiunea electrică



#### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.

protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.

- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

## 2.3 Utilizarea



### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare, arsuri și electrocutare.

- Scoateți toate ambalajele, etichetele și foliile de protecție (dacă există) înainte de prima utilizare.
- Utilizați acest aparat într-un mediu 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 trebuie 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.
- Nu permiteți evaporarea completă a lichidului 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.
- Scoateți aparatul din priză înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Nu folosiți apă pulverizată și abur pentru curățarea aparatului.

- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.

### 2.5 Service

- Pentru a repara aparatul contactați un Centru de service autorizat.
- Utilizați numai piese de schimb originale.

## 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 Cablul de conectare

- Plita este furnizată cu un cablu de conectare.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, folosiți următorul tip de cablu: H05V2V2-F care rezistă la o temperatură de 90°C sau mai ridicată. Adresați-vă Centrului de service local.

## 2.6 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului

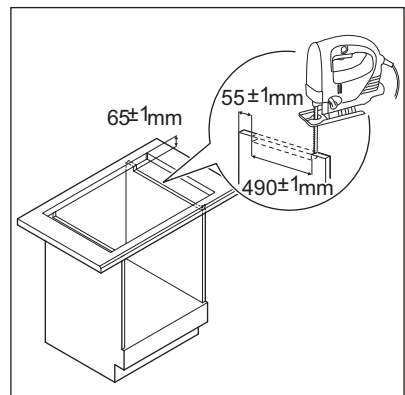
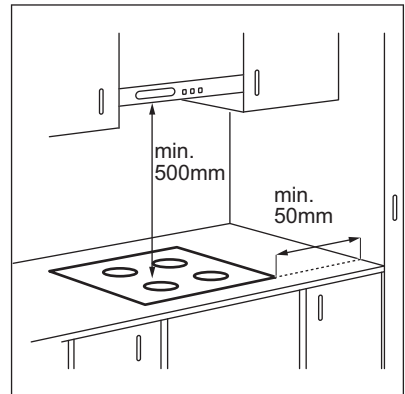


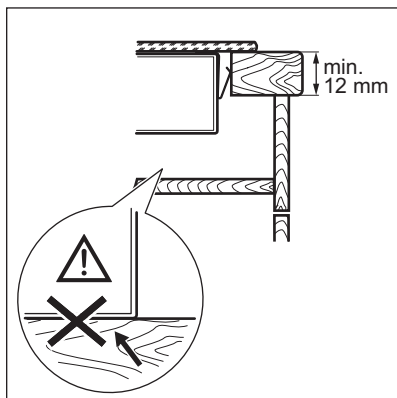
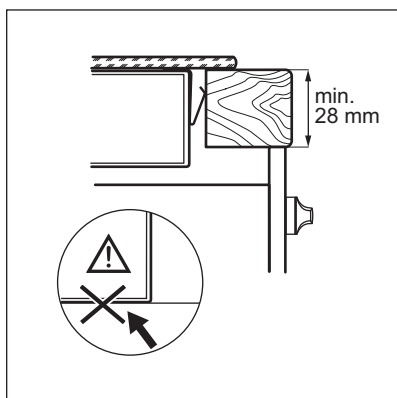
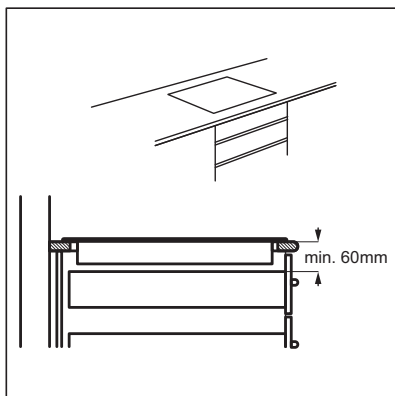
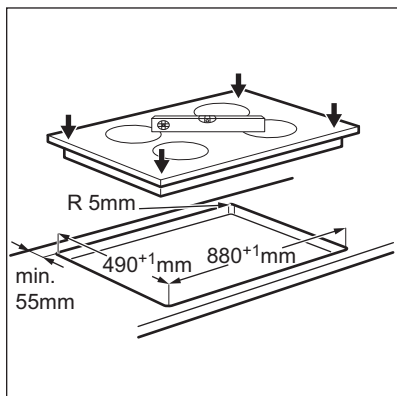
### AVERTISMENT!

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.

### 3.4 Asamblarea





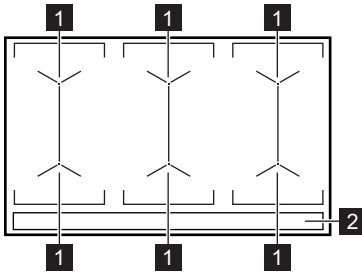
**i** Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar, ventilația plitei poate încălzi articolele depozitate în sertar pe durata procesului de gătit.



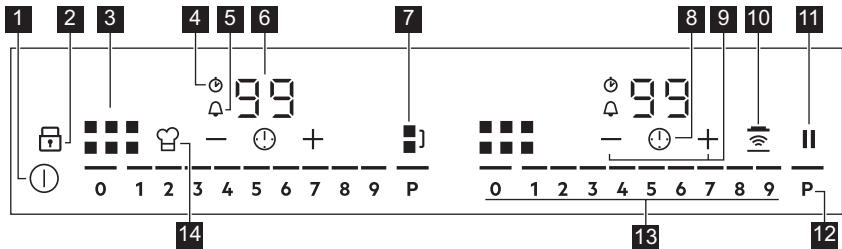
## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Configurația plitei de gătit

- 1** Suprafață de gătit cu inducție
- 2** Panou de comandă



### 4.2 Configurația panoului de comandă




- 1** Pentru activarea și dezactivarea plitei.
- 2** Pentru activarea și dezactivarea funcției Blocare sau a Dispozitivului de siguranță pentru copii.
- 3** Indicatorul zonei de gătit.
- 4** Indicator CountUp Timer.
- 5** Indicator Cronometru cu numărătoare inversă.
- 6** Afișajul Cronometrului: **00 - 99** minute.
- 7** Pentru a activa și dezactiva funcția Bridge.
- 8** Pentru a seta funcția cronometru.
- 9** Pentru a crește și descrește durata.
- 10** Pentru a activa și dezactiva funcția Hob<sup>2</sup>Hood.
- 11** Pentru a activa și dezactiva funcția Pauză.
- 12** Pentru a activa funcția PowerBoost.
- 13** Bară de comandă pentru a alege un nivel de căldură **0 - 9**.
- 14** Pentru a activa și dezactiva funcția PowerSlide.

### 4.3 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)



#### AVERTISMENT!

 Indicatoarele 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 gătit direct în baza vasului. Suprafața vitroceramică se încălzește de la căldura a vaselor.

Atunci când plita este dezactivată, indicatoarele sunt în continuare vizibile. După ce plita este suficient de rece, acestea dispar.



## 5. UTILIZAREA ZILNICĂ



#### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Activarea și dezactivarea

Atingeți  timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva plita. Barele de comandă se aprind după activarea plitei și se sting după dezactivarea acesteia. Când plita este dezactivată, puteți vedea doar .

### 5.2 Oprire automată

**Funcția dezactivează automat plita dacă:**

- nu puneți niciun vas pe plită timp de 50 de secunde,
- nu setați nivelul de căldură timp de 50 de secunde după ce ați pus vasul,
- ați vărsat ceva sau ați pus ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă). Atunci când auziți semnalul acustic, plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- plita se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza plita din nou.
- nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp plita se dezactivează.

**Relația între nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:**

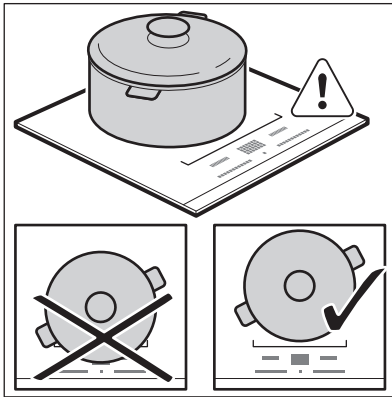
Nivel de căldură	Plita se dezactivează după
1 - 2	6 ore
3 - 4	5 ore
5	4 ore
6 - 9	1,5 ore

### 5.3 Utilizarea zonelor de gătit



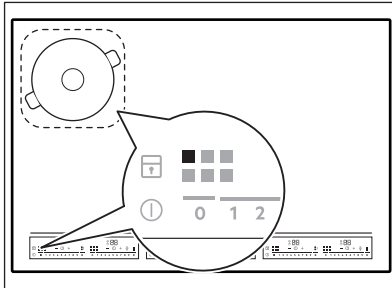
#### ATENȚIE!

Nu puneți vase fierbinți pe panoul de comandă. Pericol de deteriorare a componentelor electronice.



Puneți vasul în centrul zonei selectate. Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.

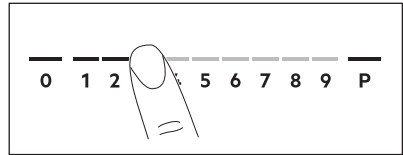
Atunci când puneți vasul în poziția corectă, plita îl recunoaște și bara de comandă respectivă se aprinde. Apare un indicator roșu al zonei de gătit deasupra barei de comandă care indică poziția vasului.



Fiecare pătrat din panoul de comandă reprezintă o zonă de gătit de pe suprafața de gătit cu inducție. Indicatoarele zonei arată care zonă de gătit este controlată de bara de comandă respectivă.

## 5.4 Nivelul de căldură

Atingeți bara de comandă la nivelul de căldură dorit sau mișcați degetul de-a lungul barei de comandă pentru a seta sau modifica nivelul de căldură pentru o zonă de gătit.



După ce ați pus un vas pe zonă și setați nivelul de căldură, acesta rămâne la fel timp de 2 minute după ce îndepărtați vasul. Bara de comandă și indicatorul zonei de gătit clipește timp de 2 minute. Dacă puneți din nou vasul pe zona de gătit în acest timp, nivelul de căldură se reactivează, altfel, zona de gătit se dezactivează.

## 5.5 Funcția Bridge

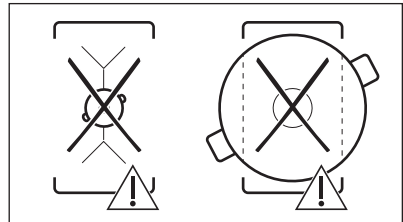
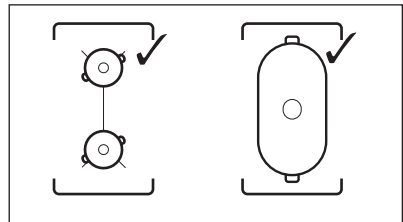
Această funcție conectează două zone de gătit care vor funcționa ca o singură zonă. Puteți folosi funcția cu vase mari.

1. Puneți vasul pe două zone de gătit. Vasul trebuie să acopere centrele ambelor zone.

■] se face alb.

2. Pentru activarea funcției apăsați ■].
3. Setați nivelul de căldură.

Vasul trebuie să acopere centrele ambelor zone, însă să nu depășească marcajul zonei.



Pentru a dezactiva funcția, atingeți ■]. Zonele de gătit funcționează independent.

## 5.6 PowerBoost

Această funcție activează mai multă putere pentru zona respectivă de gătit cu inducție și depinde de dimensiunea vasului. Funcția poate fi activată doar pentru o perioadă limitată de timp.

Atingeți **P** pentru a activa funcția pentru zona de gătit.

Simbolul se face roșu.

Funcția se dezactivează automat.



Pentru valorile maxime ale duratei, consultați „Date tehnice”.

## 5.7 Temporizator

### 🔔 Cronometru cu numărătoare inversă

Folosiți această funcție pentru a specifica durata de funcționare a unei zone de gătit în timpul unei singure sesiuni de gătit.

Setați nivelul de căldură pentru zona de gătit respectivă și după aceea setați funcția.

1. Pentru a activa funcția sau modifica timpul, atingeți 🕒.

Cifrele cronometrului **00** și indicatoarele **+** și **-** se aprind pe afișaj. 🔔 se face roșu și 🕒 se face alb.

Dacă cronometrul nu este setat, toți indicatorii dispar după 4 secunde.

2. Atingeți **+** sau **-** pentru a seta durata (00 - 99 minute).

După 3 secunde, cronometrul începe automat numărătoare inversă.

Indicatorii 🕒, **+** și **-** dispar. 🔔 rămâne roșu.

Când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor și clipește **00**. Pentru a opri semnalul, atingeți 🕒.

Pentru a dezactiva funcția: atingeți 🕒.

Indicatoarele **+** și **-** se aprind. Folosiți **-** sau **+** pentru a seta **00** pe afișaj.

Alternativ, setați nivelul căldurii la **0**.

După aceea, este emis un sunet și cronometrul este anulat.

### 🕒 CountUp Timer (Numărătorul)

Puteți utiliza această funcție pentru a monitoriza durata funcționării unei zone de gătit.

Pentru activarea funcției atingeți de două ori 🕒.

Indicatorul 🕒 se face roșu, cronometrul începe automat numărătoare.

Pentru a dezactiva funcția: atingeți 🕒.

Atunci când indicatoarele se aprind, atingeți **-**.

### 🔔 Cronometru

Puteți utiliza această funcție atunci când plita este activată, însă zonele de gătit nu funcționează.

Pentru a vedea panoul de comandă, puneți un vas pe o zonă de gătit.

1. Atingeți 🕒 până când indicatorul 🔔 se face roșu pentru a activa funcția.

2. Atingeți **+** sau **-** pentru a seta ora. Funcția pornește automat după 4 de secunde. Indicatorii 🕒, **+** și **-** dispar. 🔔 rămâne roșu.

Atunci când setați funcția, puteți îndepărta vasul.

Când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor și clipește **00**. Atingeți 🕒 pentru a opri semnalul.

Pentru a dezactiva funcția: atingeți 🕒.

Indicatoarele **+** și **-** se aprind. Folosiți **-** sau **+** pentru a seta **00** pe afișaj.





Funcția nu are nici o influență asupra funcționării zonelor de gătit.


## 5.8 Pauză


Această funcție setează toate zonele de gătit care funcționează la setarea minimă.

Atunci când funcția este activă, celelalte simboluri de pe panourile de comandă sunt blocate.

Atunci când funcția este activă, simbolurile  și  pot fi folosite.

Funcția nu oprește funcțiile cu cronometru.


Pentru activarea funcției atingeți . Simbolul se face roșu. Nivelul de căldură este coborât la 1.


Pentru a dezactiva funcția, atingeți . Simbolul se face alb. Nivelul anterior de căldură se aprinde.

## 5.9 Blocarea

Puteți bloca panoul de comandă în timpul utilizării plitei. Previne modificarea accidentală a nivelului de căldură.

Reglați mai întâi nivelul de căldură.

Pentru activarea funcției atingeți . Simbolul se face roșu și clipește.

Pentru a dezactiva funcția, atingeți . Simbolul se face alb







Când dezactivați plita se dezactivează și această funcție.


## 5.10 Dispozitivul de siguranță pentru copii


Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

Activați mai întâi plita și nu setați nivelul de căldură.

Atingeți  până când se face roșu pentru a activa funcția. Bara de comandă dispare.

**Pentru a activa funcția pentru doar o singură gătire:** Activați plita cu .  se aprinde. Atingeți  până când se face alb. Bara de comandă apare. Setări

nivelul de căldură în 50 de secunde. Puteți utiliza plita. Când dezactivați plita cu , funcția este în continuare activă.



Pentru a dezactiva complet funcția, activați plita și nu setați nivelul de căldură. Atingeți  până când se face alb. Bara de comandă apare. Dezactivați plita.


## 5.11 PowerSlide

Această funcție vă permite să reglați temperatura prin mutarea vasului pe o poziție diferită de pe suprafața de gătit prin inducție.

Această funcție împarte automat toate zonele de gătit în trei suprafețe cu diferite niveluri de căldură. Plita detectează poziția vasului și reglează nivelul de putere pre-setat în conformitate.


- Indicatorul zonei prezintă ambele zone într-o punte chiar dacă doar una dintre zone este folosită.
- Puteți ajusta manual nivelul de căldură doar dacă cel puțin una dintre zone este activată automat.
- Puteți modifica nivelul de căldură pentru fiecare poziție separat. Atunci când dezactivați plita, aceste reține nivelurile de căldură și le folosește la următoarea activare a funcției.
- Dacă doriți să modificați nivelul de căldură, ridicați vasul și puneți-l pe o altă zonă. Glisarea vasului poate produce zgârieturi și decolorarea suprafeței.

1. Pentru activarea funcției atingeți . Simbolul se face roșu și glisorul afișează nivelul de putere pre-setat. Toate zonele de gătit funcționează timp de 9 minute.
  2. Atingeți glisorul și alegeți nivelul de căldură adecvat pentru a regla nivelul de putere.
- Glisorul afișează nivelul de putere ajustat. După 9 minute este emis un semnal acustic și zonele de gătit neocupate sunt dezactivate. Atingeți  pentru a relua această funcție.

Pentru a dezactiva funcția, atingeți .  
Simbolul se face alb.

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

Este o funcție automată avansată care conectează plita la o hotă specială. Atât plita cât și hota au un sistem de comunicare cu semnale în infraroșu. Viteza ventilatorului este stabilită automat în funcție de setarea modului și a temperaturii celui mai fierbinte vas de pe plită. Ventilatorul se poate comanda și manual de la plită.


 Pentru majoritatea hotelor, sistemul de comandă la distanță este inițial dezactivat. Activați sistemul înainte de a utiliza funcția. Pentru mai multe informații, consultați manualul de utilizare al hoteli.

### Utilizarea automată a funcției

Pentru a utiliza automat funcția, setați modul automat la H1 – H6. Plita este setată inițial la H5. Hota reacționează de fiecare dată când utilizați plita. Plita recunoaște automat temperatura vasului și reglează viteza ventilatorului.

### Activarea luminii

Puteți seta plita să activeze automat lumina de fiecare dată când activați plita. Pentru a face acest lucru setați modul automat la H1 – H6.

 Lumina hoteli se dezactivează la 2 minute după dezactivarea plitei.

### Moduri automate

	Lu- mină auto- mată	Fierbe- rea <sup>1)</sup>	Prăji- rea <sup>2)</sup>
Modul H0	Oprit	Oprit	Oprit
Modul H1	Pornit	Oprit	Oprit
Modul H2 <sup>3)</sup>	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 1






	Lu- mină auto- mată	Fierbe- rea <sup>1)</sup>	Prăji- rea <sup>2)</sup>
Modul H3	Pornit	Oprit	Viteza ventilatorului 1
Modul H4	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 1
Modul H5	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 2
Modul H6	Pornit	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


- Dezactivați aparatul.
- Atingeți  timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.
- Atingeți  timp de 3 secunde.
- Atingeți  de câteva ori până când se aprinde .
- Atingeți  de la Cronometru pentru a selecta un mod automat.




Când ați terminat de gătit și ați dezactivat plita, ventilatorul hoteli poate funcționa în continuare pentru o anumită perioadă de timp. După trecerea timpului respectiv, sistemul dezactivează automat ventilatorul și vă împiedică să activați accidental ventilatorul în următoarele 30 de secunde.


 Pentru a utiliza direct hota, dezactivați modul automat al funcției din panoul hoteli.

## Utilizarea manuală a vitezei ventilatorului

Ventilatorul se poate comanda și manual de la plită.








Atingeți  atunci când plita este activă. Aceasta dezactivează utilizarea automată a funcției și vă permite să modificați manual viteza ventilatorului.


Când apăsați  creșteți viteza ventilatorului cu o unitate. Când ajungeți la un nivel intens și apăsați din nou , setați viteza ventilatorului la 0 ceea ce dezactivează ventilatorul hotei. Pentru a porni din nou ventilatorul cu viteza 1, atingeți .


-  Pentru a activa utilizarea automată a funcției, dezactivați plita și activați-o din nou.

## 5.13 OffSound Control (Dezactivarea și activarea semnalelor sonore)

Dezactivați mai întâi plita.

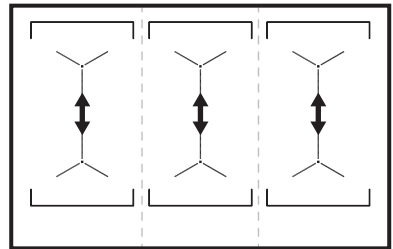
1. Atingeți  timp de 3 secunde pentru a activa funcția. Afișajul se aprinde și se stinge.
2. Atingeți  timp de 3 secunde.  sau  se aprinde.
3. Atingeți  de la cronometru pentru a alege una dintre următoarele opțiuni:
  -  - sunetele sunt dezactivate
  -  - sunetele sunt activate
4. Așteptați până când plita se dezactivează automat pentru a confirma selecția.

Atunci când această funcție este setată la  puteți auzi semnalele sonore doar atunci când:

- atingeți 
- Cronometru scade
- Cronometru cu numărătoare inversă scade
- puneți ceva pe panoul de comandă.

## 5.14 Funcția 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 3680 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 3680 W.
- Funcția scade puterea de la alte zone de gătit conectate la aceeași fază.
- Pentru zone de gătit care au o putere redusă, panoul de comandă indică nivelul maxim de căldură posibil.
- Dacă nu este disponibil un nivel de căldură mai ridicat, reduceți mai întâi nivelul de căldură de la celelalte zone de gătit.
- Activarea funcției depinde de numărul și dimensiunea vaselor.



## 6. INFORMAȚII ȘI SFATURI



**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

## 6.1 Vasul de gătit

**i** Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldură în vasul pentru gătit.

**i** Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

### Materialul vaselor de gătit

- **adecvat:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inoxidabil, bază cu mai multe straturi (cu un marcaj corect de la producător).
- **neadecvat:** aluminiu, aramă, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

### Vase sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

- apa fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- un magnet este atras de baza vasului.

**i** Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată. Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.

### Dimensiunile vaselor

Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.

Eficiența zonei de gătit este corelată cu diametrul vasului de gătit. Vasele cu diametre mai mici decât cea minimă primesc numai parțial puterea generată de zona de gătit.

**i** Consultați „Date tehnice”.

## 6.2 Zgomotul pe durata funcționării

### Dacă auziți:

- zgomot de crăpături: vasul este făcut din materiale diferite (construcție „sandviș”).
- sunet ca un fluierat: folosiți zona de gătit cu nivel ridicat de putere, iar vasul este făcut din materiale diferite (construcție „sandviș”).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.
- pocnituri: apar procese de comutare electrică.
- șuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

### Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a plitei.

## 6.3 Öko Timer (Cronometru ECO)

Pentru a economisi energia, încălzirea zonei de gătit se dezactivează înainte de avertizarea sonoră a cronometrului. Diferența în timpul de funcționare depinde de nivelul de căldură și de durata gătitului.

## 6.4 Exemple de 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.

**i** Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durată (min)	Recomandări
1	Menținerea la cald a alimentelor găsite.	conform necesităților	Puneți un capac pe vas.



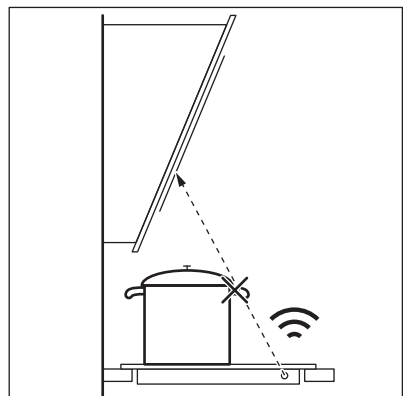
Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durată (min)	Recomandări
1 - 2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
1 - 2	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri.	10 - 40	Gătiți cu capacul pus.
2 - 3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea 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.
6 - 7	Prăjire ușoară: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
7 - 8	Crochete de cartofi, mușchiuleț, cotlete, bine făcute.	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 intens cartofi-pai.		
Pentru a fierbe cantități mari de apă. PowerBoost este activată.			

## 6.5 Sfaturi utile pentru Hob<sup>2</sup>Hood

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 exemplu cu mâna sau cu mânerul unui vas). Consultați imaginea.

**Hota din imagine este doar un exemplu.**





Alte aparate controlate prin telecomandă pot bloca semnalul. Nu folosiți niciun aparat controlat prin telecomandă atunci când folosiți funcția plitei.

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

### Plitele aragazelor cu funcția Hob<sup>2</sup>Hood

## 7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

### 7.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare întrebuintare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgărieturile 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 racleta 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. DEPANARE





**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

### 8.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la sursa de curent. Consultați diagrama de conectare.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
	Ați atins 2 sau mai multe câmpuri cu senzor simultan.	Atingeți doar un câmp cu senzor.
	Pauză funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
	Pe panoul de comandă este apă sau acesta este acoperit cu stropi de grăsime.	Ștergeți panoul de comandă.
Nu puteți selecta nivelul maxim de căldură pentru una din zonele de gătit.	Celelalte zone consumă puterea maximă disponibilă. Plita dvs. funcționează corect.	Reduceți nivelul de căldură de la alte zone de gătit conectate la aceeași fază. Consultați „Sistemul de control al nivelului puterii”.
Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Atunci când plita se dezactivează este emis un semnal acustic.	Ați pus un obiect pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Plita se dezactivează.	Ați pus un obiect pe câmpul cu senzor ①.	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicatorul căldurii reziduale nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, contactați un Centru de service autorizat.
Hob <sup>2</sup> Hood nu funcționează.	Ați acoperit panoul de comandă.	Îndepărtați obiectul de pe panoul de comandă.
Câmpurile cu senzor se înfierbântă.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.
Nu este emis niciun 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”.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Este afișat  și 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 sursa de alimentare electrică. După 30 de secunde, conectați din nou plita. Dacă problema continuă să apară, apelați la Centrul de service autorizat.
Auziți un bip constant.	Conexiunea electrică este necorespunzătoare.	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.

Furnați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. 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 EIV9467  
Tip 61 E6A 04 AA  
Inducție 11.0 kW  
Nr. ser. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 708 00  
400 V 3N 50 - 60 Hz  
Fabricat în Germania  
11.0 kW



### 9.2 Specificațiile zonelor de gătit

Zonă de gătit	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durată maximă [min]	Diametru vas [mm]
Stânga față	2300	3200	10	125 - 210
Stânga spate	2300	3200	10	125 - 210
Mijloc față	2300	3200	10	125 - 210
Mijloc spate	2300	3200	10	125 - 210

Zonă de gătit	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durată maximă [min]	Diametru vas [mm]
Dreapta față	2300	3200	10	125 - 210
Dreapta spate	2300	3200	10	125 - 210

Puterea zonelor de gătit poate diferi cu valori foarte mici față de datele din tabel. Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

Pentru rezultate optime la gătit, 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

Identificarea modelului	EIV9467		
Tipul plitei	Plită încorporată		
Numărul de suprafețe de gătit	3		
Tehnologia de încălzire	Inducție		
Lungimea (L) și lățimea (l) suprafeței de gătit	Stânga	L 37.9 cm l 22.0 cm	
Lungimea (L) și lățimea (l) suprafeței de gătit	Mijloc	L 37.9 cm l 22.0 cm	
Lungimea (L) și lățimea (l) suprafeței de gătit	Dreapta	L 37.9 cm l 22.0 cm	
Consumul de energie al zonei de gătit (EC electric cooking)	Stânga	186,8 Wh / kg	
Consumul de energie al zonei de gătit (EC electric cooking)	Mijloc	186,8 Wh / kg	
Consumul de energie al zonei de gătit (EC electric cooking)	Dreapta	186,8 Wh / kg	
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	186,8 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.

# OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	23
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	26
3. INŠTALÁCIA.....	28
4. POPIS VÝROBKU.....	30
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	31
6. TIPY A RADY.....	37
7. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	39
8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	39
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	41
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	42

## MYSLÍME NA VÁS

Ďakujeme, že ste si kúpili spotrebič značky Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý v sebe skrýva desaťročia odborných skúseností a inovácií. Je dômyselný a štýlový a pri jeho navrhovaní sme mysleli predovšetkým na vás. Pri každom použití si tak môžete byť istí, že dosiahnete vynikajúce výsledky.

Vítajte vo svete Electrolux.

**Navštívte našu internetovú stránku, kde nájdete:**



Tipy na používanie, brožúry, pokyny na riešenie problémov a informácie o údržbe:

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



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

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



Môžete si kúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely pre váš spotrebič:


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


## STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM


Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

Keď budete kontaktovať autorizované servisné stredisko, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

### 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za telesnú ujmu 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 medzi 3 a 8 rokmi a osoby s veľmi rozsiahlymi a zložitými hendikepmi nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti do 3 rokov smú mať prístup k spotrebiču iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## 1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Spotrebič nepoužívajte prostredníctvom externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- 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: 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.
- 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.
- Neinštalujte ani nepoužívajte poškodený spotrebič.
- 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 vydatiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Každý spotrebič má v dolnej časti chladiace ventilátory.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou:
  - Neskladujte v nej malé kusky alebo hárky papiera, ktoré by sa mohli vtiahnúť, pretože by mohli poškodiť chladiace ventilátory alebo ovplyvniť činnosť chladiaceho systému.
  - Medzi spodkom spotrebiča a predmetmi skladovanými v zásuvke zachovajte vzdialenosť minimálne 2 cm.

### 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 zohriatie 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 a predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak sa používa) alebo prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený sieťový kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom 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 potiahnutím za sieťové káble. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

## 2.3 Použitie



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly, značenia a ochrannú fóliu (ak je použitá).
- Tento spotrebič používajte v domácom prostredí.
- 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, používateľa 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.
- Obsah kuchynského riadu nenechajte 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 poškriabanie 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 spotrebič vypnite a nechajte vychladnúť.
- Pred údržbou spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič čistíte vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

## 2.5 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

# 3. INŠTALÁCIA



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

## 3.1 Pred inštaláciou

Pred nainštalovaním varného panela si zapíšte informácie uvedené dolu na typovom štítku. Typový štítok s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane varného panela.

Sériové číslo .....

## 3.2 Zabudovateľné varné panely

Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

## 3.3 Napájací kábel

- Varný panel sa dodáva s napájacím káblom.
- Na výmenu poškodeného sieťového kábla použite kábel typu: H05V2V2-F ktorý odolá teplote 90 °C alebo vyššej. Obráťte sa na miestne servisné stredisko.

- Používajte iba originálne náhradné súčiastky.

## 2.6 Likvidácia

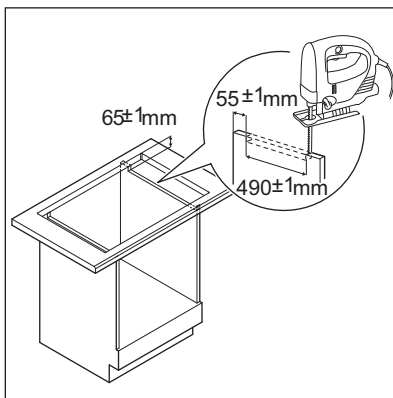
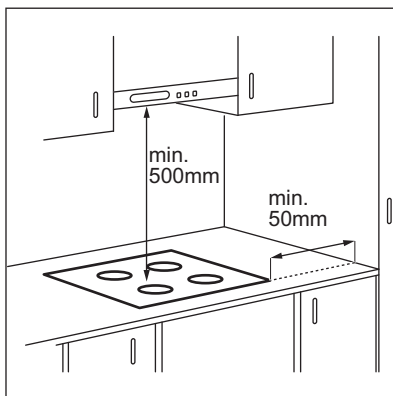


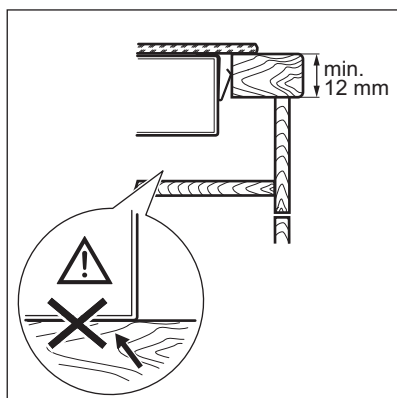
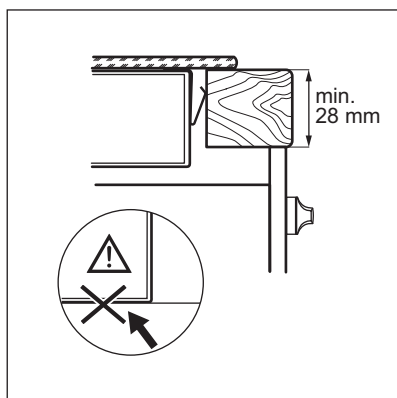
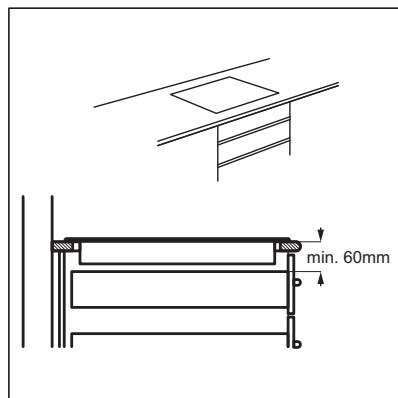
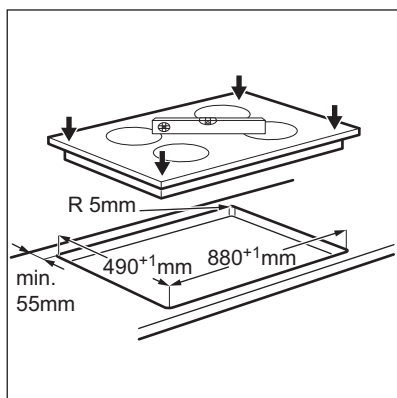
### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- Informácie o správnej likvidácii spotrebiča vám poskytne váš miestny úrad.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

## 3.4 Inštalácia



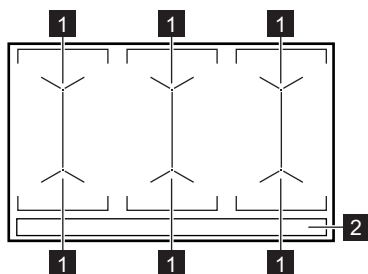


Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, môže počas procesu varenia vetranie varného panela nahriať predmety uložené v zásuvke.

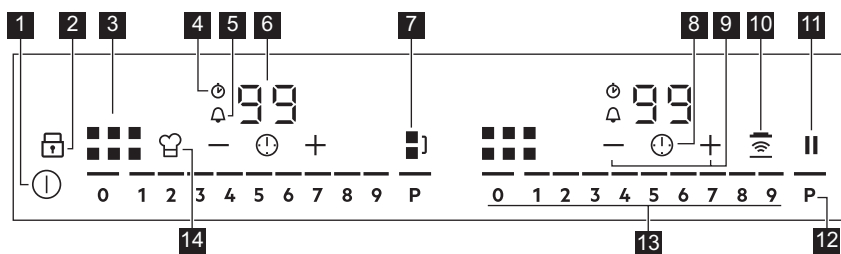
## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Rozloženie varného povrchu

- 1** Indukčný varný povrch
- 2** Ovládací panel



### 4.2 Rozloženie ovládacieho panela

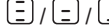


- 1** ⏻ Zapnutie a vypnutie varného panela.
- 2** 🔒 Zapnutie a vypnutie blokovania ovládania alebo detskej poistky.
- 3** ■■■ Ukazovateľ varnej zóny.
- 4** ⌚ Ukazovateľ CountUp Timer.
- 5** 🔔 Ukazovateľ Odpočítavajúci časovač.
- 6** Displej časovača: **00-99** minút.
- 7** 🌉 Zapnutie a vypnutie funkcie Bridge.
- 8** ⌚ Nastavenie funkcie časovača.
- 9** + / - Predĺženie a skrátenie času.
- 10** 🔌 Zapnutie a vypnutie funkcie Hob<sup>2</sup>Hood.
- 11** || Zapnutie a vypnutie funkcie Prestávka.
- 12** P Zapnutie funkcie PowerBoost.
- 13** Ovládací pásik na nastavenie varného stupňa **0 - 9**.
- 14** 🛡 Zapnutie a vypnutie funkcie PowerSlide.

### 4.3 OptiHeat Control (3- stupňový ukazovateľ zvyškového tepla)



#### VAROVANIE!

 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.

Keď je varný panel vypnutý, zostanú naďalej zobrazené ukazovatele. Keď varný panel dostatočne vychladne, ukazovatele zhasnú.


## 5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



#### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly o hľadne bezpečnosti.

### 5.1 Zapnutie a vypnutie

Ak chcete varný panel zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa tlačidla  na 1 sekundu.

Ovládacie pásky sa rozsvetia po zapnutí varného panela a zhasnú po jeho vypnutí.

Keď je panel vypnutý, vidíte iba .

### 5.2 Automatické vypínanie

**Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:**

- na varný panel počas 50 sekúnd nepoložíte žiadny kuchynský riad,
- nenastavíte varný stupeň do 50 sekúnd od polozenia kuchynského riadu.
- rozležete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru). Keď zaznie zvukový signál, varný panel sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládací panel.
- varný panel sa veľmi zohreje (napr. po vyvretí celého obsahu nádoby). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
- ak nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po čase sa varný panel vypne.

**Varné stupne a časy, po ktorých sa varný panel vypne:**

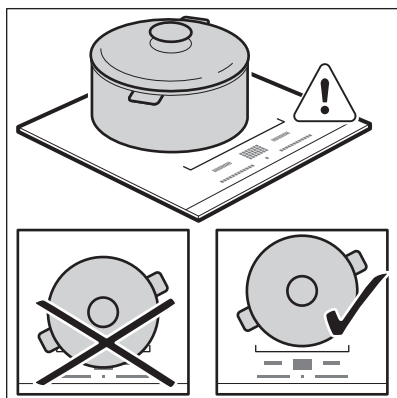
Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 4	5 hodinách
5	4 hodinách
6 - 9	1,5 hodine

### 5.3 Používanie varných zón



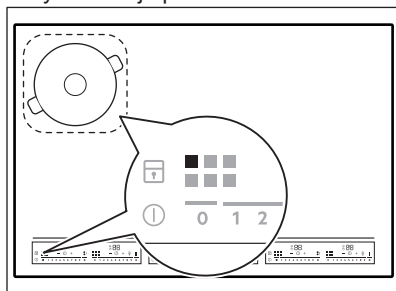
#### UPOZORNENIE!

Horúci kuchynský riad nekladte na ovládací panel. Hrozí nebezpečenstvo poškodenia elektronických dielov.



Kuchynský riad položte na stred zvolenej zóny.

Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu. Keď umiestnite kuchynský riad do správnej polohy, varný panel ho rozpozná a rozsvieti sa príslušný ovládací pásek. Nad ovládacím páskom sa zobrazí červený ukazovateľ varnej zóny a indikuje polohu hrnca.

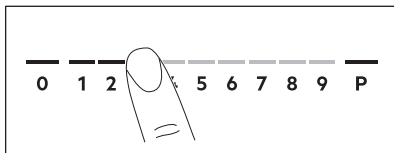


Každý štvorček ovládacieho panela predstavuje jednu varnú zónu na indukčnom varnom povrchu.

Ukazovatele zón zobrazujú, ktorá zóna je ovládaná príslušným ovládacím páskom.

## 5.4 Varný stupeň

Dotknite sa ovládacieho pásika na požadovanom varnom stupni alebo posúvajte prst po ovládacom pásku, aby ste nastavili alebo zmenili varný stupeň varnej zóny.



Keď položíte na zónu riad a nastavíte varný stupeň, zostane nezmenený do 2 minút od odobratia riadu. Ovládací pásek a ukazovateľ varnej zóny blikajú 2 minúty. Ak opäť položíte riad na varnú zónu v rámci tohto času, opätovne sa zapne varný stupeň, inak sa varná zóna vypne.

## 5.5 Funkcia Bridge

Táto funkcia spája dve varné zóny, ktoré potom fungujú ako jedna. Môžete ju použiť u veľkého kuchynského riadu.

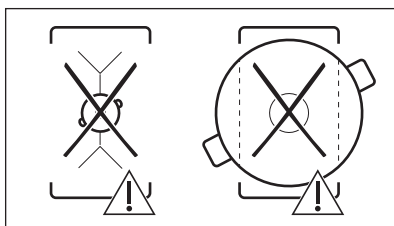
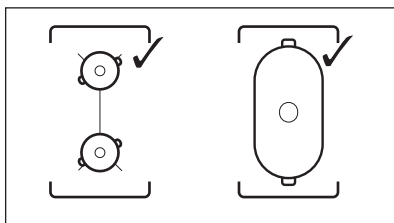
1. Položte kuchynský riad na obe varné zóny. Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón.

■ sa sfarbí nabielo.

2. Funkciu zapnete stlačením tlačidla ■.

3. Nastavte varný stupeň.

Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón, ale nesmie presahovať značenie oblasti.



Ak chcete túto funkciu vypnúť, dotknite sa symbolu ■. Varné zóny budú fungovať samostatne.



## 5.6 PowerBoost

Táto funkcia aktivuje väčší výkon pre príslušnú indukčnú varnú zónu v závislosti od veľkosti kuchynského riadu. Funkciu môžete zapnúť iba na obmedzený čas.

Dotknite sa **P**, aby ste zapli funkciu pre varnú zónu.

Symbol sa sfarbí načerveno.

Funkcia sa vypne automaticky.




Pre maximálne hodnoty trvania si pozrite tabuľku „Technické údaje“.

## 5.7 Časovač

### Odpočítavajúci časovač

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť, ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétne varenie.

Nastavte varnú stupeň pre príslušnú varnú zónu a potom nastavte funkciu.




1. Dotykom  zapnite funkciu alebo zmeňte čas.


Na displeji sa zobrazia číslice časovača

**00** a ukazovatele **+** a **-**.  sa sfarbí načerveno a  sa sfarbí na bielo.

Ak nie je nastavený časovač, po 4 sekundách sa zobrazia všetky ukazovatele.


2. Dotknite sa **+** alebo **-**, aby ste nastavili čas (00 - 99 minút).


Po 3 sekundách časovač automaticky spustí odpočítavanie. Ukazovatele , **+** a **-** zmiznú.  zostane červený. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikať **00**. Signál vypnete tlačidlom .


Vypnutie funkcie: stlačte . Ukazovatele **+** a **-** sa rozsvietia. Pomocou **-** alebo **+** nastavte **00** na displeji. Prípadne nastavte úroveň ohrevu na **0**. Výsledkom je zaznenie signálu a zrušenie časovača.

### CountUp Timer (Časovač odpočítavajúci smerom nahor).

Túto funkciu môžete použiť na monitorovanie dĺžky prevádzky varnej zóny.

Dvojítm dotykom tlačidla  zapnite funkciu.



Ukazovateľ  sa rozsvieti načerveno, časovač začne automatické odpočítavanie smerom nahor.

Vypnutie funkcie: stlačte . Keď sa ukazovateľ rozsvieti, stlačte **-**.

### Kuchynský časomer

Túto funkciu môžete použiť, keď je varný panel zapnutý ale varné zóny nie sú zapnuté.


Aby sa zobrazil ovládací pásik, položte na varnú zónu hrniec.

1. Dotknite sa , kým sa ukazovateľ  nerozsvieti načerveno, aby ste zapli funkciu.


2. Požadovaný čas nastavte pomocou dotykových ovládačov **+** alebo **-**.


Funkcia sa spustí automaticky po 4

sekundách. Ukazovatele , **+** a **-**

zmiznú.  zostane červený.

Keď nastavíte funkciu, môžete odobrať hrniec.

Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikať **00**. Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa tlačidla .

Vypnutie funkcie: stlačte . Ukazovatele **+** a **-** sa rozsvietia. Pomocou **-** alebo **+** nastavte **00** na displeji.





Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.


## 5.8 Prestávka


Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižší varný stupeň.

Keď je funkcia v činnosti, sú zablokované všetky ostatné symboly na ovládacích paneloch.

Keď je funkcia zapnutá, môžete použiť symboly  a .

Funkcia nezastaví funkcie časovača.



Dotykom tlačidla  zapnete funkciu. Symbol sa sfarbí načerveno. Rozsvieti sa Varný stupeň sa zníži na 1.

Ak chcete túto funkciu vypnúť, dotknite sa symbolu . Symbol na sfarbí nabiele. Obnoví sa predchádzajúci varný stupeň.

## 5.9 Zámok

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varného panela. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.

Najprv nastavte varný stupeň.

Dotykom tlačidla  zapnete funkciu. Symbol sa sfarbí načerveno a bliká. Ak chcete túto funkciu vypnúť, dotknite sa symbolu . Symbol sa sfarbí nabiele





Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.




## 5.10 Detská poistka

Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.


Najprv zapnete varný panel a nenastavujete varný stupeň.

Dotknite sa , kým na nesfarbí načerveno, aby ste zapli funkciu. Ovládací pásik zmizne.

**Ak chcete dočasne zapnúť funkciu iba na jedno varenie:** Zapnite varný panel pomocou .

Rozsvieti sa . Dotknite sa , kým sa nesfarbí nabiele. Zobrazí sa ovládací pásik. Do 50 sekúnd nastavte varný stupeň. Varný panel môžete používať. Po vypnutí varného panela pomocou  sa funkcia znovu zapne.

Ak chcete úplne vypnúť funkciu, zapnite varný panel a nenastavujte varný stupeň.


Dotknite sa , kým sa nesfarbí nabiele. Zobrazí sa ovládací pásik. Vypnite varný panel.

## 5.11 PowerSlide

Táto funkcia umožňuje nastaviť teplotu premiestnením kuchynského riadu na iné miesto na indukčnom varnom povrchu.


Táto funkcia automaticky rozdeľuje všetky varné zóny na tri oblasti s rôznymi varnými stupňami. Varný panel rozpozná polohu kuchynského riadu a náležite upraví prednastavenie úrovne výkonu.


- Ukazovateľ zón zobrazuje obe zóny premostenia aj keď sa používa iba jedna z nich.
- Nastavenie varného stupňa môžete upraviť manuálne iba keď sa automaticky aktivuje minimálne jedna z varných zón.
- Varný stupeň môžete zmeniť osobitne pre každú polohu. Keď vypnete varný panel, zapamätá si nastavenie varného stupňa a použije ho pri najbližšom zapnutí funkcie.
- Ak chcete zmeniť varný stupeň, nadvihnite kuchynský riad a položte ho na inú zónu. Posúvanie riadu môže spôsobiť škrabance a sfarbenie na povrchu.

1. Dotykom tlačidla  zapnete funkciu. Symbol sa sfarbí načerveno a posuvný ovládač zobrazí prednastavenú úroveň výkonu. Všetky varné zóny sú zapnuté 9 minút.

2. Dotknite sa posuvného ovládača a vyberte vhodný varný stupeň, aby ste upravili úroveň výkonu.

Posuvný ovládač zobrazí upravenú úroveň výkonu.

Po 9 minútach zaznie zvukový signál a prázdne varné zóny sa vypnú. Dotknutím sa  obnovíte túto funkciu.

Ak chcete túto funkciu vypnúť, dotknite sa symbolu . Symbol sa sfarbí nabiele.

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

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.

- i** Pri väčšine odsávačov pár je systém diaľkového ovládania najprv vypnutý. Zapnite ho pred použitím tejto funkcie. Ďalšie informácie nájdete v používateľskej príručke odsávača pár.

### Automatické ovládanie funkcie

Ak chcete funkciu ovládať automaticky, nastavte automatický režim na H1 – H6. Panel je pôvodne nastavený na H5. Odsávač pár zareaguje pri každom použití varného panela. Varný panel automaticky meria teplotu kuchynského riadu a upravuje rýchlosť ventilátora.

### Zapnutie osvetlenia

Panel môžete nastaviť tak, aby sa pri každom zapnutí varného panela rozsvietilo osvetlenie. Urobíte tak nastavením automatického režimu na H1 – H6.

- i** Osvetlenie odsávača pár sa vypne 2 minúty po vypnutí varného panela.






### Automatické režimy

	Auto- matic- ké osve- tlenie	Vrenie 1)	Vyprá- žanie 2)
Režim H0	Vy- pnúť	Vypnúť	Vypnúť
Režim H1	Za- pnúť	Vypnúť	Vypnúť

	Auto- matic- ké osve- tlenie	Vrenie 1)	Vyprá- žanie 2)
Režim H2 <sup>3)</sup>	Za- pnúť	Rých- losť ve- ntilátora 1	Rých- losť ve- ntilátora 1
Režim H3	Za- pnúť	Vypnúť	Rých- losť ve- ntilátora 1
Režim H4	Za- pnúť	Rých- losť ve- ntilátora 1	Rých- losť ve- ntilátora 1
Režim H5	Za- pnúť	Rých- losť ve- ntilátora 1	Rých- losť ve- ntilátora 2
Režim H6	Za- pnúť	Rých- losť ve- ntilátora 2	Rých- losť ve- ntilátora 3

- 1) Varný panel zaregistruje proces varenia a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.
- 2) Varný panel zaregistruje proces vyprážania a zapne rýchlosť ventilátora podľa automatického režimu.
- 3) Tento režim zapne ventilátor s osvetlením a nezávisí od teploty.

### Zmena automatického režimu

1. Spotrebič vypnite.
2. Dotknite sa  na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne.
3. Dotknite sa  na 3 sekundy.
4. Niekoľkokrát sa dotknite , kým sa nezobrazí .
5. Dotknutím sa  časovača zvolíte automatický režim.


Keď po skončení varenia vypnete varný panel, môže ventilátor odsávača pár istý

čas ešte pracovať. Potom systém automaticky vypne ventilátor a zabráni náhodnému zapnutiu ventilátora najbližších 30 sekúnd.




- i** Ak chcete odsávač pár ovládať priamo na jeho paneli, vypnite automatický režim funkcie.

## Manuálne ovládanie rýchlosti ventilátora

Ventilátor môžete ovládať aj ručne z varného panela.

Dotknite sa  pri zapnutom varnom paneli.







Týmto vypnete automatickú činnosť funkcie a budete môcť meniť rýchlosť ručne.


Stlačením  zvýšite rýchlosť ventilátora o jednu úroveň. Keď dosiahnete najvyššiu úroveň a stlačíte tlačidlo  znovu, nastavia sa otáčky ventilátora na hodnotu 0, čím sa ventilátor odsávača pár vypne. Ventilátor znovu spustíte pri rýchlosti 1 stlačením tlačidla .

- i** Ak chcete aktivovať automatickú činnosť funkcie, vypnite varný panel a znovu ho zapnite.


## 5.13 OffSound Control (Zapnutie a vypnutie zvukovej signalizácie)


Najprv vypnite varný panel.

- Funkciu zapnete tak, že sa na 3 sekundy dotknete tlačidla . Displej sa zapne a vypne.
- Dotknite sa  na 3 sekundy. Rozsvieti sa symbol  alebo .
- Dotknite sa  časovača, aby ste si vybrali niektorú z nasledovných možností:
  -  – zvuková signalizácia je vypnutá

-  – zvuková signalizácia je zapnutá

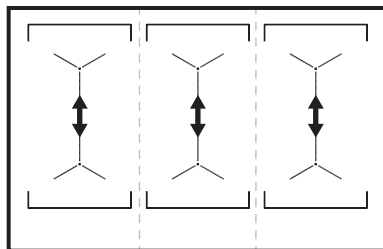
- Ak chcete potvrdiť výber, počkajte na automatické vypnutie varného panela.

Ak je táto funkcia nastavená na , zvukovú signalizáciu budete počuť iba v prípade, že:

- sa dotknete 
- Kuchynský časomer sa vypne
- Odpočítavajúci časovač sa vypne
- položíte niečo na ovládací panel.

## 5.14 Funkcia Riadenie výkonu

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz varného panela. Pozrite si obrázok.
- Každá fáza má maximálnu elektrickú výkonovú kapacitu 3 680 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 3 680 W.
- Funkcia zníži výkon ostatných varných zón pripojených do rovnakej fázy.
- Pre varné zóny so zníženým výkonom zobrazuje ovládací panel maximálne možné varné stupne.
- Ak nie je k dispozícii vyšší varný stupeň, najprv ho znížte pre ostatné varné zóny.
- Zapnutie funkcie závisí od počtu a veľkosti hrncov.



## 6. TIPY A RADY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Kuchynský riad



Pri indukčných varných zónach vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynských nádobách veľmi rýchlo.



Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom

#### Materiál varných nádob

- **vhodný:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, riad s viacvrstvovým dnom (označený výrobcom ako vhodný pre indukčné varné panely).
- **nevhodný:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

#### Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení varnej zóny na najvyšší varný stupeň zovrie voda veľmi rýchlo,
- ak sa ku dnu nádoby pritiahne magnet.



Dno kuchynského riadu musí byť hrubé a ploché. Pred položením panvíc na povrch varného panela sa uistite, že sú ich dna čisté a suché.

#### Rozmery kuchynského riadu

Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.

Účinnosť varných zón závisí od priemeru dna kuchynského riadu. Kuchynský riad s priemerom dna menším ako je minimálny rozmer absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.



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: pri spínaní elektrických obvodov.
- svišťanie, bzúčanie: pri činnosti ventilátora.

**Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.**

### 6.3 Ōko Timer (Časovač Eko)

V záujme úspory energie sa ohrev varnej zóny vypne pred signálom časomera odpočítavajúceho smerom nadol. Rozdiel v prevádzkovom čase závisí od varného stupňa a trvania procesu varenia.

### 6.4 Príklady použitia 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.

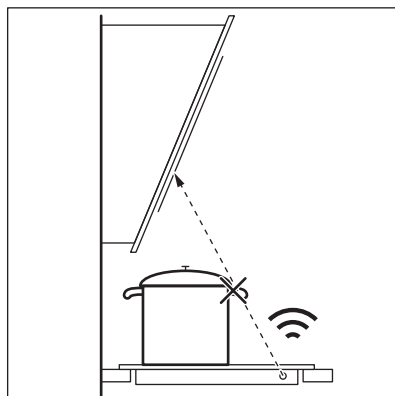
Varný stupeň	Použitie:	Čas (min)	Rady
1	Udržiavanie teploty hotových jedál.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 2	Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
1 - 2	Zahustenie: nadýchané omelety, volské oká.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
2 - 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.
6 - 7	Jemné vyprážanie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, mäsové guľky, klobásky, pečenie, 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), vyprážené hranolčky.		
Varenie veľkého množstva vody. PowerBoost je aktívna.			

## 6.5 Rady a tipy pre Hob<sup>2</sup>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.
- Neprerušujte signál medzi varným panelom a odsávačom pár (napr. rukou alebo rukoväťou kuchynského riadu). Pozrite si obrázok.

**Odsávač pár na obrázku slúži iba na ilustračné účely.**





Iné spotrebiče ovládané na diaľku môžu blokovat' signál. Nepoužívajte spotrebiče ovládané na diaľku počas používania tejto funkcie varného panela.

Celý sortiment odsávačov pár, ktoré podporujú túto funkciu, nájdete na našej webovej stránke. Odsávače pár spoločnosti Electrolux, ktoré podporujú túto funkciu, musia mať symbol

Odsávače pár s funkciou Hob<sup>®</sup>Hood

## 7. OŠETROVANIE A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 7.1 Všeobecné informácie

- Varný panel očistite 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, škvvrny od vody, mastné škvvrny, lesklé kovové farebné flaky. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové flaky:** použite roztok vody a octu a vyčistite sklenený povrch handričkou.

## 8. RIEŠENIE PROBLÉMOV




### VAROVANIE!



Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 8.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania. Pozrite si schému zapojenia.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
	Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Naraz ste sa dotkli 2 alebo viacerých sensorových tlačidiel.	Dotknite sa iba jedného sensorového tlačidla.
	Funkcia Prestávka je zapnutá.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
	Na ovládacom paneli je voda alebo je ovládací panel znečistený tukom.	Vyčistite ovládací panel.
Nedá sa nastaviť maximálny varný stupeň jednej z varných zón.	Ostatné zóny spotrebujú maximálny dostupný výkon. Váš varný panel funguje správne.	Znížte varný stupeň ostatných varných zón pripojených do rovnakej fázy. Pozrite si časť „Riadenie výkonu“.
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Ak je varný panel vypnutý, zaznie zvukový signál.	Niečo ste položili na jedno alebo viaceré sensorové tlačidlá.	Odstráňte predmet zo sensorových tlačidiel.
Varný panel sa vypne.	Niečo ste položili na sensorové tlačidlo ①.	Odstráňte daný predmet zo sensorového tlačidla.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.	Zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho na to, aby bola horúca, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Hob <sup>2</sup> Hood nefunguje.	Zakryli ste ovládací panel.	Odstráňte príslušný predmet z ovládacieho panela.
Zohriali sa sensorové tlačidlá.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ste ho položili príliš blízko ovládačov.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Pri dotyku sensorových tlačidiel nezaznejú žiadne zvuky.	Zvuková signalizácia je vypnutá.	Zapnite zvukovú signalizáciu. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Rozsvieti sa symbol  .	Je zapnuté Detská poistka alebo Zámok.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.



Problém	Možné príčiny	Riešenie
Na displeji sa zobrazí symbol  a číslo.	Došlo k poruche varného panelu.	Vypnite varný panel a po 30 sekundách ho znova zapnite. Keď sa opäť rozsvieti symbol  , 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 zapojenie nie je správne.	Varný panel odpojte 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. Uveďte údaje z typového štítku. 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 EIV9467  
Typ 61 E6A 04 AA  
Indukcia 11.0 kW  
Sér.č. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 708 00  
400 V 3N 50-60 Hz  
Vyrobené v Nemecku  
11.0 kW



## 9.2 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Ľavá predná	2300	3200	10	125 - 210
Ľavá zadná	2300	3200	10	125 - 210
Predná v strede	2300	3200	10	125 - 210
Zadná v strede	2300	3200	10	125 - 210

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Pravá predná	2300	3200	10	125 - 210
Pravá zadná	2300	3200	10	125 - 210

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 EU 66/2014

Model	EIV9467		
Typ varného panela	Zabudovateľný varný panel		
Počet varných oblastí	3		
Technológia ohrevu	Indukcia		
Dĺžka (D) a šírka (Š) varnej oblasti	Ľavá	D 37.9 cm Š 22.0 cm	
Dĺžka (D) a šírka (Š) varnej oblasti	Stredná	D 37.9 cm Š 22.0 cm	
Dĺžka (D) a šírka (Š) varnej oblasti	Pravá	D 37.9 cm Š 22.0 cm	
Spotreba energie varnej oblasti (EC electric cooking)	Ľavá	186,8 Wh/kg	
Spotreba energie varnej oblasti (EC electric cooking)	Stredná	186,8 Wh/kg	
Spotreba energie varnej oblasti (EC electric cooking)	Pravá	186,8 Wh/kg	
Spotreba energie varného panela (EC electric hob)	186,8 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 možnosti vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte na varnú zónu ešte pred jej zapnutím.
- Menší riad položte na menšie varné zóny.
- Kuchynský riad položte priamo na stred varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na roztopenie.

## 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.

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



867346732-B-072019

