



RO Plită
SK Varný panel

Manual de utilizare 2
Návod na používanie 25

Get the most out of your appliance



For quick access to manuals, how-to guides, support and more through our photo registration visit electrolux.com/register

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	2
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	5
3. INSTALAREA.....	7
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	9
5. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	11
6. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	17
7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	20
8. DEPANARE.....	20
9. DATE TEHNICE.....	23
10. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	24

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



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

www.registerelectrolux.com



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


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. Părțile accesibile pot deveni 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 gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți 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 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.
- 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.

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.



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.
- 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 Centrul de service autorizat.
- Utilizați numai piese de schimb originale.

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.
- Taiăți 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.



AVERTISMENT!

Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.



ATENȚIE!

Nu găuriți sau lipiți capetele firului. Acest lucru este strict interzis!



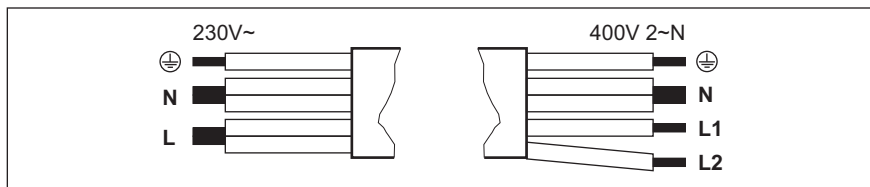
ATENȚIE!

Nu conectați cablul fără manșonul cablului.

Conexiune cu două faze

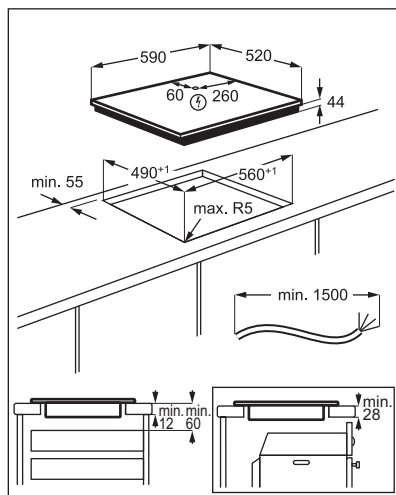
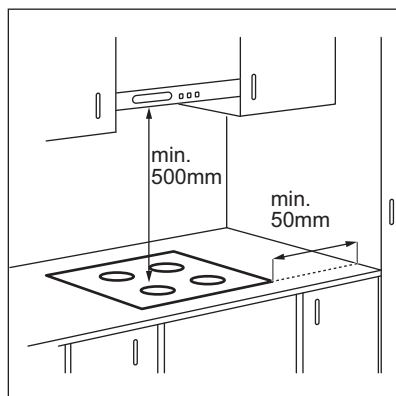
1. Scoateți manșonul cablului de la firele negru și maro.
2. Îndepărtați izolația de la capetele firelor maro și negru.
3. Aplicați noul manșon al firului de 1,5 mm² pe fiecare capăt al cablului. (este necesară o unealtă specială).

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

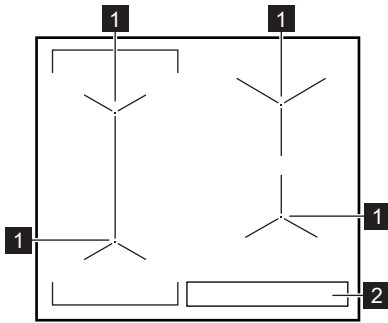
3.4 Asamblarea



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 Aspect suprafață de gătit



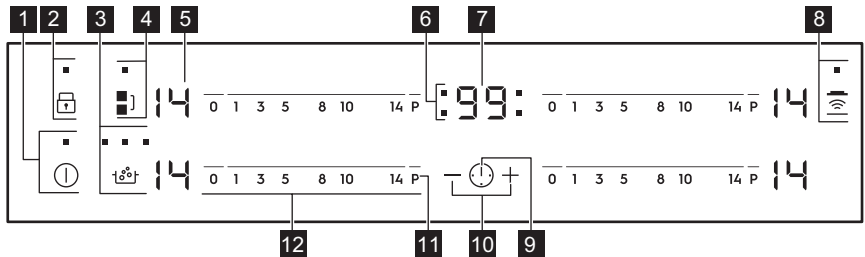
1 Zonă de gătit cu inducție

2 Panou de comandă





Pentru informații detaliate privind dimensiunile zonelor de gătire, consultați „Date tehnice”.

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	Blocarea / Dispozitivul de siguranță pentru copii	Pentru blocarea / deblocarea panoului de comandă.
3	SenseBoil®	Pentru a activa și a dezactiva funcția. Indicatoarele de deasupra simbolului indică desfășurarea funcției.
4	Bridge	Pentru a activa și a dezactiva funcția.
5 -	Afișajul nivelului de căldură	Pentru a afișa nivelul de căldură.

Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu	
6	-	Indicatoarele cronometrelor zonelor de gătit	Indică zona pentru care setați timpul.
7	-	Afișajul cronometrului	Pentru a afișa durata în minute.
8		Hob²Hood	Pentru a activa și dezactiva modul manual al funcției.
9		-	Pentru selectarea zonei de gătit.
10	+ / -	-	Pentru a crește sau a descrește durata.
11	P	PowerBoost	Pentru a activa funcția.
12	-	Bară de comandă	Pentru a seta nivelul de căldură.

4.3 Afișajele nivelurilor de căldură

Afișaj	Descriere
	Zona de gătit este dezactivată.
 - 	Zona de gătit funcționează.
	SenseBoil® funcționează.
	Încălzire automată funcționează.
	PowerBoost funcționează.
 + cifră	Există o defecțiune.
 /  / 	OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte): continuare gătit / 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. Indicatorii se pot aprinde și pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le folosiți.

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.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru gătire direct în baza vasului. Suprafața vitroceramică se încălzește de la căldura a vaselor.

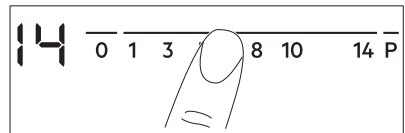
Relația între nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:

Setare căldură	Plita se dezactivează după
1 - 3	6 ore
4 - 7	5 ore
8 - 9	4 ore
10 - 14	1,5 ore

5.3 Nivelul de căldură




Pentru a seta sau modifica nivelul de căldură:




Atingeți bara de comandă la nivelul corect de căldură sau mișcați degetul pe lungimea barei de comandă până când ajungeți la setarea corectă pentru căldură.



5.4 SenseBoil®


Funcția reglează automat temperatura apei, astfel încât să nu clocotească după ce a atins temperatura de fierbere.

i Dacă zona de gătit pe care doriți să o utilizați are căldură reziduală ( /  / ), se emite un semnal acustic, iar funcția nu pornește.


1. Atingeți  pentru a activa plita.
 2. Pentru activarea funcției atingeți .
- Simbolul  apare intermitent pentru zonele la care folosiți funcția în momentul respectiv.
3. Atingeți bara de comandă corespunzătoare unei zone de gătit libere, pentru care doriți să porniți funcția (cu nivelul de căldură între 1 și 14).


Funcția pornește.

Dacă nu alegeți nicio zonă de gătit în 5 secunde, funcția nu se activează.

i După ce pornește funcția, se aprind indicatoarele de deasupra simbolului , unul după altul, până când apa ajunge la temperatura de fierbere.

În momentul în care funcția detectează temperatura de fierbere, plita emite un semnal acustic, iar nivelul de căldură se setează automat la 8.

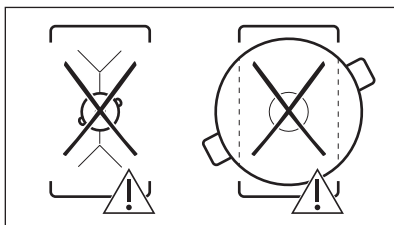
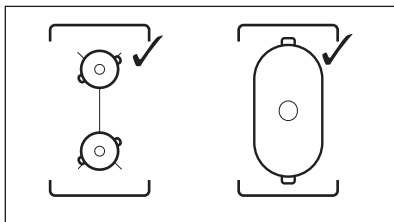
i Dacă toate funcțiile sunt în funcțiune sau au căldură reziduală, plita emite un semnal acustic, indicatoarele de deasupra simbolului  se aprind intermitent, dar funcția nu pornește.

Pentru a dezactiva funcția, atingeți  (funcția se dezactivează, iar nivelul de căldură se reduce la 0) sau atingeți bara de comandă și reglați manual nivelul de căldură.

5.5 Utilizarea zonelor de gătit

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

Puteți găti cu vasele mari puse pe două zone de gătit simultan. Vasul trebuie să acopere centrele ambelor zone însă să nu depășească marcajul zonei. Dacă vasul se află între cele două centre, funcția Bridge nu va fi activată.





5.6 Bridge

i Funcția se activează când cratița acoperă centrele celor două zone. Aceasta nu funcționează cu funcția SenseBoil®.

Această funcție conectează două zone de gătit din partea stângă care vor funcționa ca o singură zonă.

Mai întâi setați nivelul de căldură pentru o zonă de gătit din partea stângă.


Pentru a activa funcția: atingeți .
Pentru a seta sau modifica nivelul de căldură atingeți unul dintre senzorii de comandă.



Pentru a dezactiva funcția: atingeți .
Zonele de gătit funcționează independent.

5.7 Încălzire automată

Activați această funcție pentru a obține nivelul de căldură dorit într-un timp mai scurt. Atunci când este activată, zona funcționează inițial la cel mai ridicat nivel,

iar după aceea continuă să gătească la nivelul de căldură dorit.


 Pentru a activa funcția, zona de gătit trebuie să fie rece.


Pentru activarea funcției pentru o zonă de gătit: atingeți **P**  se aprinde). Atingeți imediat un nivel de căldură dorit. După 3 secunde se aprinde .

Pentru a dezactiva funcția: modificați nivelul de căldură.

5.8 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 **P**  se aprinde.


Pentru a dezactiva funcția: modificați nivelul de căldură.


5.9 Timer




Cronometru cu numărătoare inversă
Puteți utiliza această funcție pentru a seta durata funcționării zonei de gătit pentru doar o singură sesiune 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 indicatorul unei zone de gătit necesare se aprinde.

Pentru a activa funcția: atingeți  de la cronometru pentru a seta durata (00 - 99 minute). Atunci când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent în secvență lentă, timpul este numărat descrescător.

Pentru a verifica timpul rămas: setați zona de gătit cu . Indicatorul zonei de gătit începe să se aprindă intermitent rapid. Afișajul indică timpul rămas.

Pentru modifica durata: setați zona de gătit cu . Atingeți  sau .


Pentru a dezactiva funcția: setați zona de gătit cu  și atingeți . Durata rămasă numără înapoi până la 00. Indicatorul zonei de gătit se stinge.




 Când timpul ajunge la final este emis un semnal sonor, iar simbolul 00 se aprinde intermitent. Zona de gătit este dezactivată.


Pentru oprirea sunetului: atingeți .



CountUp Timer (Numărătorul)

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

Alegerea zonei de gătit: atingeți  în mod repetat până când indicatorul unei zone de gătit necesare se aprinde.

Pentru a activa funcția: atingeți  de la cronometru.  se aprinde. Atunci când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent în secvență lentă, timpul este numărat crescător. Afișajul comută între  și timpul contorizat (minute).

Pentru a vedea durata de funcționare a zonei de gătit: setați zona de gătit cu . Indicatorul zonei de gătit începe să se aprindă intermitent rapid. Afișajul indică durata de funcționare a zonei.

Pentru a dezactiva funcția: setați zona de gătit cu  și atingeți  sau . Indicatorul zonei de gătit se stinge.

Ceas avertizor

Puteți utiliza această funcție ca un **Ceas avertizor** atunci când plita este activată și zonele de gătit nu funcționează.

Afișajul nivelului de căldură indică .

Pentru a activa funcția: atingeți .

Pentru setarea timpului atingeți  sau

— de la cronometru. Atunci când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor, iar **00** se aprinde intermitent.

Pentru oprirea sunetului: atingeți .






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

5.10 Blocarea

Puteți bloca panoul de comandă când zonele de gătit sunt utilizate. Previne modificarea accidentală a nivelului de căldură.

Reglați mai întâi nivelul de căldură.

Pentru a activa funcția: atingeți   se aprinde pentru 4 secunde. Cronometru rămâne pornit.





Pentru a dezactiva funcția: atingeți . Se activează nivelul anterior de căldură.











Când dezactivați plita se dezactivează și această funcție.

5.11 Dispozitivul de siguranță pentru copii


Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.





Pentru a activa funcția: activați plita cu . Nu setați nivelul de căldură. Atingeți  timp de 4 secunde.  se aprinde. Dezactivați plita cu .



Pentru a dezactiva funcția: activați plita cu . Nu setați nivelul 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.


5.12 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.

5.13 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 .
4. Atingeți . P 72 se aprinde.
5. Pentru setarea nivelului puterii atingeți  /  de la Cronometru.

Niveluri de putere

Consultați capitolul „Date tehnice”.

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

- P 60 — 6000 W

**ATENȚIE!**

Asigurați-vă că puterea selectată este adecvată cu siguranțele instalate în locuință.

**AVERTISMENT!**

Dacă selectați unul dintre cele mai scăzute niveluri de putere, este posibil ca funcția SenseBoil® să nu funcționeze. Consultați tabelul de mai jos.

✓ - funcția funcționează, X - funcția nu funcționează.

Niveluri de putere	Zonă de gătit			
	Stân-ga față	Stân-ga spate	Drea-pta față	Drea-pta spate
	210 mm	210 mm	145 mm	180 mm
P 72	✓	✓	✓	✓
P 15	X	X	X	X
P 20	X	X	X	X
P 25	X	X	✓	X
P 30	✓	✓	✓	✓
P 35	✓	✓	✓	✓
P 40	✓	✓	✓	✓
P 45	✓	✓	✓	✓
P 50	✓	✓	✓	✓
P 60	✓	✓	✓	✓

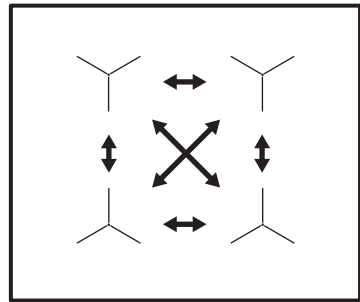
5.14 Funcția Sistem de control al nivelului puterii

- Zonele de gătit sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită. Consultați imaginea.

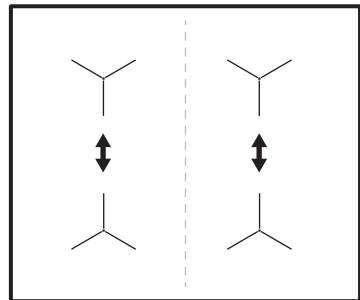
- Fiecare fază are o capacitate electrică maximă de 3600 W.
- Funcția împarte puterea între zonele de gătit conectate la aceeași fază.
- Funcția se activează când capacitatea electrică totală a zonelor de gătit conectate la o singură fază depășește 3600 W.
- Funcția scade puterea de la alte zone de gătit 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.

Funcția Sistem de control al nivelului puterii cu funcția Limitare putere

Atunci când setați funcția Limitare putere la **6,0 kW sau mai puțin**, puterea plitei este împărțită între toate zonele de gătit.



Atunci când setați funcția Limitare putere la **mai mult de 6,0 kW**, puterea plitei este împărțită între zonele de gătit stânga și dreapta.



5.15 Hob²Hood

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



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

Utilizarea automată a funcției

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

Moduri automate

	Lumină auto-mată	Fierbe-rea ¹⁾	Prăji-rea ²⁾
Modul H0	Oprit	Oprit	Oprit
Modul H1	Pornit	Oprit	Oprit
Modul H2 ³⁾	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 1
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






	Lumină auto-mată	Fierbe-rea ¹⁾	Prăji-rea 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

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.





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






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.

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 hotel. 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 hotel se dezactivează la 2 minute după dezactivarea plitei.



6. INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Vasul de gătit


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

-  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.

-  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 Recomandări și sfaturi pentru SenseBoil®

Funcția este optimizată pentru fierberea apei și a cartofilor.

-  Nu funcționează cu vase din fontă sau cu strat neaderent, de ex., din ceramică. Pentru fierberea optimă a cartofilor, se recomandă vase din oțel emailat.

Verificați dacă vasul pe care l-ați ales este potrivit pentru SenseBoil®: urmăriți prima utilizare.

Pentru a utiliza eficient SenseBoil®, urmați sfaturile de mai jos:

- Puneți apă rece în vas, până la un nivel cuprins între jumătate și trei sferturi. Lăsați un spațiu de 4 cm până la marginea vasului. Folosiți cel puțin 1 litru și cel mult 5 litri de apă. Aveți grijă ca greutatea totală a apei (sau a apei și a cartofilor) să fie între 1 și 5 kg.
- Dacă doriți să fierbeți cartofi, aveți grijă să fie complet acoperiți cu apă, dar nu uitați să lăsați gol cel puțin un sfert din vas.
- Pentru rezultate optime, fierbeți numai cartofi întregi, de mărime medie și necurățați de coajă.
- Asigurați-vă că nu aglomerați prea mult cartofii.
- Evitați să produceți vibrații externe în timpul utilizării funcției (de ex., nu utilizați blenderul și nu așezați telefonul mobil lângă aparat).
- Dacă doriți să puneți sare, adăugați-o după ce apa ajunge la fierbere.

- Este posibil ca funcția să nu funcționeze corect cu ibrice și cu vase de espresso.

6.4 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.

6.5 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.

Setare căldură	Utilizare pentru:	Durată (min)	Recomandări
1	Menținerea la cald a alimentelor gătite.	conform necesităților	Puneți un capac pe vas.
1 - 3	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
1 - 3	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri.	10 - 40	Gătiți cu capacul pus.
3 - 5	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărurilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărurilor care conțin lapte.
5 - 7	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de lichid.
7 - 9	Cartofi gătiți la abur.	20 - 60	Utilizați maxim ¼ l de apă pentru 750 g de cartofi.

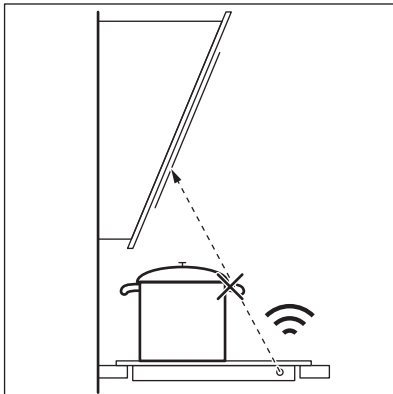
Setare căldură	Utilizare pentru:	Durăță (min)	Recomandări
7 - 9	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l lichid plus ingrediente.
9 - 12	Prăjire ușoară: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
12 - 13	Chifteluțe, mușchiuleț, fripturi bine prăjite.	5 - 15	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
14	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji cartofi.		
P	Pentru a fierbe cantități mari de apă. PowerBoost este activată.		

6.6 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 astfel de aparate în apropierea plitei cât timp Plită²Hotă 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 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.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
	Nu ați setat nivelul de căldură timp de 10 secunde.	Activați plita din nou și setați nivelul de căldură în mai puțin de 10 secunde.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un câmp cu senzor.
	Pe panoul de comandă este apă sau acesta este acoperit cu stropi de grăsime.	Ștergeți panoul de comandă.
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®Hood nu funcționează.	Ați acoperit panoul de comandă.	Îndepărtați obiectul de pe 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.
	A fost setat nivelul maxim de căldură.	Nivelul de căldură cel mai înalt are aceeași putere ca și funcția.
Căldura comută între două niveluri.	Sistem de control al nivelului puterii funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
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
 se aprinde.	Pe zonă nu este niciun vas.	Puneți un vas pe zonă.
	Vasul este inadecvat.	Utilizați vase adecvate. Consultați „Informații și sfaturi”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zonă.	Utilizați vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”.
 și  apar alternativ.	Puterea este prea mică din cauza veselei nepotrivite sau a unui vas gol.	Utilizați vesela de tip corespunzător. Consultați „Informații și sfaturi”, precum și „Date tehnice”. Nu activați nicio zonă cu un vas gol așezat pe aceasta.
 și  apar alternativ.	Vasul este gol sau conține ale lichid decât apa, de ex. ulei.	Evitați să folosiți funcția cu alt lichid decât apa.
 și  apar alternativ.	Vasul conține prea multă sau prea puțină apă. Ați fierț altă mâncare decât apă și cartofi. Temperatura de fierbere s-a schimbat în timp și funcția SenseBoil® nu a funcționat corect.	Consultați „Informații și sfaturi”. Nu fierbeți decât apă și cartofi folosind SenseBoil®.
Se aude un bip, indicatorul de deasupra simbolului  se aprind intermitent, iar funcția SenseBoil® nu pornește.	Niciuna dintre zonele de gătit nu este gata pentru a fi utilizată cu funcția SenseBoil®. Zonele de gătit pe care doriți să le alegeți au căldură reziduală sau sunt încă în uz.	Terminați activitățile de gătit anterioare și alegeți o zonă de gătit liberă, fără căldură reziduală.
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.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
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. 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 EIS62449
Tip 61 B4A 01 AD
Inducție 7.2 kW
Nr. ser.
ELECTROLUX

PNC 949 596 987 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Fabricat în Germania
7.2 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
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. 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 valabil exclusiv pentru piața UE

Identificarea modelului	EIS62449	
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	21,0 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	178,4 Wh / kg
	Dreapta față	183,2 Wh / kg
	Dreapta spate	184,9 Wh / kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	181,2 Wh / kg	

EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței


Măsurătorile de energie referitoare la zona de gătit sunt identificate de marcasele corespunzătoare zonelor de gătit respective.


10.2 Economisirea energiei

Puteți economisi energia în timpul gătitului zilnic dacă respectați recomandările de mai jos.

- Atunci când încălziți apă, folosiți doar cantitatea necesară.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Înainte de a activa zona de gătit, puneți un vas pe aceasta.
- Puneți vase mici pe zone de gătit mici.
- Puneți vasul direct pe centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.

11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejerea 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.....	25
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	28
3. INŠTALÁCIA.....	30
4. POPIS VÝROBKU.....	32
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	34
6. TIPY A RADY.....	40
7. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	43
8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	43
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	46
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	46

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



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

www.registerelectrolux.com



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

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 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 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 nesmú 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 sa môžu počas používania nahriať.
- 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.
- 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 zohriatiu 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 vťahovať, pretože by mohli poškodiť chladiace ventilátory alebo ovplyvniť činnosť chladiaceho systému.
 - Medzi spodkom spotrebiča a predmetmi skladovanými v zásuvke zachovajte vzdialenosť minimálne 2 cm.
- Odoberte prípadné oddeľovacie 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 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 ani 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 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, 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.
- 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 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.

- Používajte iba originálne náhradné diely.

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.

- 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 nevrtajte ani nespájajte. Je to prísne zakázané!



UPOZORNENIE!

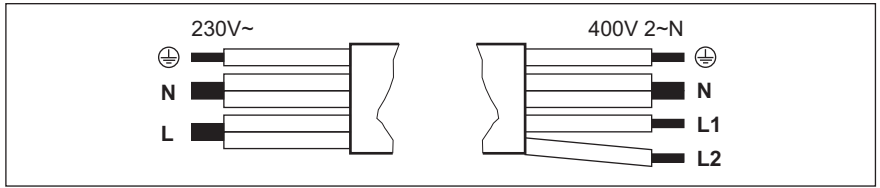
Kábel nepripájajte bez koncovcej prechodky kábla.

Dvojfázové pripojenie

1. Odstráňte prechodku na koncoch čierneho a hnedého vodiča.
2. Odstráňte izoláciu na koncoch hnedého a čierneho vodiča.

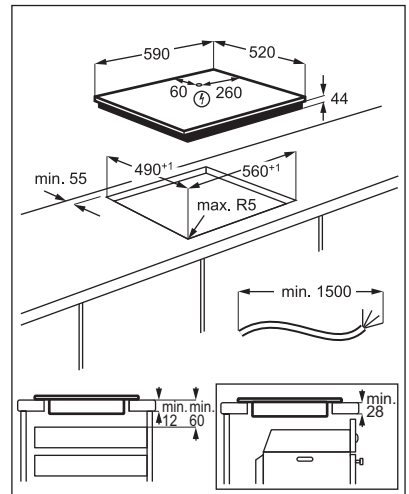
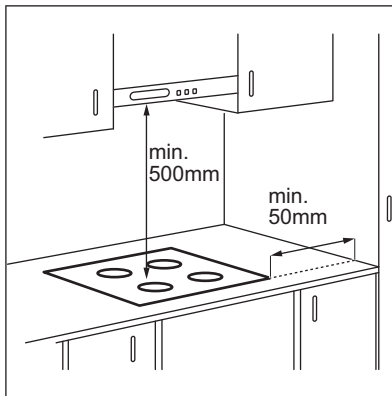
3. Na koniec každého kábla navlečte novú priechodku s plochou 1,5 mm². (vyžaduje si to špeciálny nástroj).

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

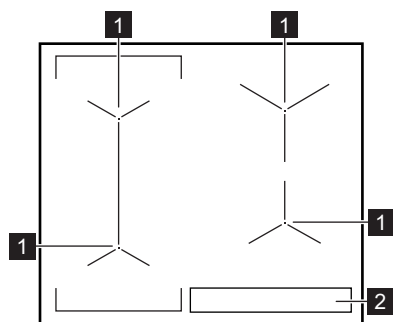
3.4 Inštalácia



Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zohriať predmety uložené v zásuvke.

4. POPIS VÝROBKU

4.1 Rozloženie varného povrchu



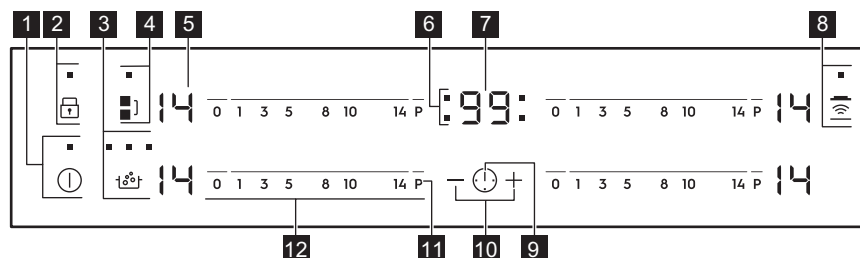
1 Indukčná varná zóna

2 Ovládací panel







Podrobné informácie o veľkostiach varných zón nájdete v časti „Technické údaje“.

4.2 Rozvrhnutie ovládacieho panela
















Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami. Zobrazenia, ukazovatele a zvuky vám oznámia, ktoré funkcie sú zapnuté.

Sen- zoro- vé tla- čidlo	Funkcia	Poznámka
1	ZAP / VYP	Zapínanie a vypínanie varného panela.
2	Zámok / Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.
3	SenseBoil®	Zapnutie a vypnutie funkcie Ukazovatele nad symbolom zobrazujú priebeh funkcie.
4	Bridge	Zapnutie a vypnutie funkcie
5 -	Displej varného stupňa	Zobrazenie varného stupňa.

	Sen- zoro- vé tla- čidlo	Funkcia	Poznámka
6	-	Ukazovatele varných zón pre časomer	Ukazujú, pre ktorú zónu nastavujete čas.
7	-	Displej časomeru	Zobrazenie času v minútach.
8		Hob ² Hood	Zapnutie a vypnutie manuálneho režimu funkcie.
9		-	Voľba varnej zóny.
10		-	Predĺženie alebo skrátenie času.
11		PowerBoost	Zapnutie funkcie.
12	-	Ovládaci pásik	Nastavenie varného stupňa.

4.3 Zobrazenie varného stupňa

Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
 - 	Varná zóna je zapnutá.
	Funkcia SenseBoil® je zapnutá.
	Funkcia Automatický ohrev je zapnutá.
	Funkcia PowerBoost je zapnutá.
 + číslo	Vyskytla sa porucha.
 /  / 	OptiHeat Control (3-stupňový ukazovateľ zvyškového tepla): pokračovať vo varení/uchovať teplé/zvyškové teplo.
	Funkcia Zámok /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 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.

zobrazí symbol a varný panel sa vypne.

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

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:

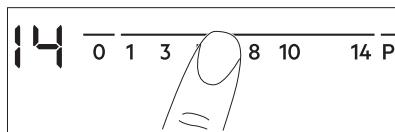
- všetky varné zóny sú vypnuté,
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň,
- rozležete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládací panel.
- varný 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 čase sa

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
1 - 3	6 hodinách
4 - 7	5 hodinách
8 - 9	4 hodinách
10 - 14	1,5 hodine

5.3 Varný stupeň

Nastavenie alebo zmena varného stupňa:



Dotknite sa ovládacieho pásika v mieste správneho nastavenia varného stupňa alebo prst presuňte pozdĺž pásika až kým nedosiahnete požadované nastavenie.



5.4 SenseBoil®


Funkcia automaticky upraví teplotu vody, aby neprevrela po dosiahnutí bodu varu.

i V prípade zvyškového tepla (☐ / ☐ / ☐) na varnej zóne, ktorú chcete použiť, zaznie zvukový signál a funkcia sa nespustí.


1. Dotykom tlačidla  zapnete varný panel.
2. Dotykom tlačidla  zapnete funkciu. Pre varné zóny, na ktorých môžete teraz použiť funkciu, sa zobrazí blikajúca ☐.
3. Dotknite sa ovládacieho pásika ľubovoľnej dostupnej varnej zóny pre ktorú chcete spustiť funkciu (medzi varným stupňom 1-14).


Funkcia sa spustí.

Ak do 5 sekúnd nezvolíte žiadnu varnú zónu, funkcia sa nespustí.

i Po spustení funkcie sa postupne zobrazia ukazovatele nad symbolom , kým voda nedosiahne bod varu.

Keď funkcia zistí bod varu, varný panel vydá zvukový signál a varný stupeň sa automaticky zmení na 8.

i Ak sa už používajú všetky varné zóny alebo je na všetkých z nich nejaké zvyškové teplo, varný panel zapípa, ukazovatele nad  zablikajú a funkcia sa nespustí.

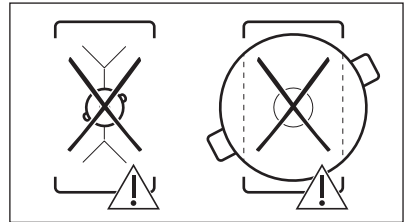
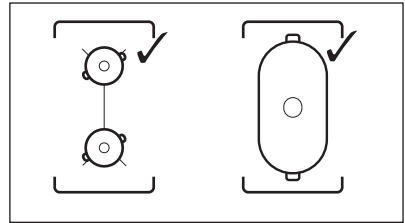
Aby ste vypli funkciu, dotknite sa  (funkcia sa vypne a varný stupeň sa zmení na 0) alebo sa dotknite ovládacieho pásika a upravte varný stupeň ručne.

5.5 Používanie varných zón

Kuchynský riad položte do stredu zvolenej zóny. Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.

Pri veľkom kuchynskom riade môžete variť súčasne na dvoch varných zónach.

Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón, ale nesmie presahovať označenú oblasť. Ak sa kuchynský riad nachádza medzi dvomi stredmi, funkcia Bridge sa nezapne.





5.6 Bridge

i Funkcia je aktívna, keď nádoba zakrýva stredy dvoch zón. Nefunguje s funkciou SenseBoil®.

Táto funkcia spája dve ľavé varné zóny, ktoré potom fungujú ako jedna.

Najprv nastavte varný stupeň jednej z ľavých varných zón.

Zapnutie funkcie: dotknite sa . Varný stupeň nastavíte alebo zmeníte dotknutím sa jedného z dotykových ovládačov.



Vypnutie funkcie: dotknite sa . Varné zóny budú fungovať samostatne.

5.7 Automatický ohrev

Funkciu zapnete, ak chcete dosiahnuť požadovaný varný stupeň rýchlejšie. Keď je zapnutá, varná zóna najprv pracuje pri najvyššom varnom stupni a potom sa nastaví na požadovaný varný stupeň.

i Pred zapnutím funkcie musí byť varná zóna chladná.

Zapnutie funkcie pre varnú zónu:

dotknite sa **P** ( sa rozsvieti). Okamžite sa dotknite požadovaného varného stupňa. Po 3 sekundách sa rozsvieti ukazovateľ (.

Vypnutie funkcie: zmeňte varný stupeň.

5.8 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 **P**. Rozsvieti sa (.

Vypnutie funkcie: zmeňte varný stupeň.


5.9 Časovač**Odpočítavajúci časovač**


Túto funkciu môžete použiť na nastavenie času prevádzky varnej zóny pre jedno konkrétne varenie.


Najprv nastavte varný stupeň varnej zóny a potom nastavte funkciu.

Nastavenie varnej zóny: opakovane sa dotýkajte () , až kým sa nerozsvieti ukazovateľ požadovanej varnej zóny.


Zapnutie funkcie: dotknite sa **+** časovača a nastavte čas (00-99 minút). Keď ukazovateľ varnej zóny začne blikať pomaly, odpočítava sa nastavený čas.

Kontrola zostávajúceho času: zvoľte varnú zónu pomocou tlačidla () . Ukazovateľ varnej zóny začne blikať rýchlejšie. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

Zmena času: zvoľte varnú zónu pomocou tlačidla () . Dotknite sa symbolu **+** alebo symbolu **-**.

Vypnutie funkcie: nastavte varnú zónu pomocou () a dotknite sa **-**.


Zostávajúci čas sa odpočíta späť na 00. Ukazovateľ varnej zóny zhasne.

 Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikať 00. Varná zóna sa vypne.


Vypnutie zvuku: dotknite sa () .


CountUp Timer (Časovač odpočítavajúci smerom nahor).

Túto funkciu môžete použiť na monitorovanie dĺžky prevádzky varnej zóny.


Nastavenie varnej zóny: opakovane sa dotýkajte () , až kým sa nerozsvieti ukazovateľ požadovanej varnej zóny.

Zapnutie funkcie: dotknite sa **-** časovača, rozsvieti sa **UP**. Keď ukazovateľ varnej zóny začne blikať pomalšie, čas sa zaznamenáva. Na displeji sa striedavo zobrazuje **UP** a zaznamenaný čas (v minútach).

Ak chcete vidieť čas prevádzky varnej zóny: zvoľte varnú zónu pomocou tlačidla () . Ukazovateľ varnej zóny začne blikať rýchlejšie. Na displeji sa zobrazuje, ako dlho je zóna v činnosti.

Vypnutie funkcie: nastavte varnú zónu pomocou tlačidla () a dotknite sa **+** alebo **-**. Ukazovateľ varnej zóny zhasne.


Kuchynský časomer

Túto funkciu môžete použiť ako **Kuchynský časomer**, ak je varný panel zapnutý a varné zóny nie sú zapnuté. Na displeji varného stupňa sa zobrazí (.

Zapnutie funkcie: dotknite sa () .

Dotknite sa tlačidla **+** alebo **-** časomeru, aby ste nastavili čas. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikať **00**.



Vypnutie zvuku: dotknite sa () .


 Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.


5.10 Zámok

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.

5.11 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  sa funkcia znovu zapne.


5.12 OffSound Control (Zapnutie a vypnutie zvukovej signalizácie)

Vypnite varný panel. Dotknite sa  na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne. Dotknite sa  na 3 sekundy. Rozsvieti

sa  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.

5.13 Obmedzenie výkonu

Varný panel je pôvodne nastavený na najvyššiu možnú úroveň výkonu.

Zníženie alebo zvýšenie úrovne výkonu:

1. Vypnite varný panel.
2. Dotknite sa  na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne.
3. Dotknite sa  na 3 sekundy. Rozsvieti sa  alebo .
4. Dotknite sa . Rozsvieti sa P 72.
5. Dotknite sa tlačidla  alebo  časomeru, aby ste nastavili úroveň výkonu.

Úroveň výkonu

Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

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



UPOZORNENIE!

Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poistkám v domových rozvodoch.

**VAROVANIE!**

Ak zvolíte jednu z najnižších úrovní výkonu, funkcia SenseBoil® nemusí fungovať. Informácie nájdete v tabuľke nižšie.

✓ – funkcia funguje, ✗ – funkcia nefunguje.

Úroveň výkonu	Varná zóna			
	Ľavá predná	Ľavá zadná	Pravá predná	Pravá zadná
	210 mm	210 mm	145 mm	180 mm
P 72	✓	✓	✓	✓
P 15	✗	✗	✗	✗
P 20	✗	✗	✗	✗
P 25	✗	✗	✓	✗
P 30	✓	✓	✓	✓
P 35	✓	✓	✓	✓
P 40	✓	✓	✓	✓
P 45	✓	✓	✓	✓
P 50	✓	✓	✓	✓
P 60	✓	✓	✓	✓

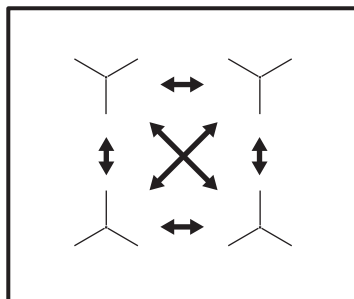
5.14 Funkcia Riadenie výkonu

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz varného panela. Pozrite si obrázok.
- Každá fáza má maximálnu elektrickú výkonovú kapacitu 3 600 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.

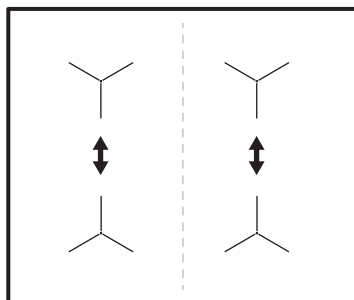
- Funkcia zníži výkon ostatných varných zón pripojených do rovnakej fázy.
- Ukazovateľ varného stupňa pre zóny so zníženým výkonom striedavo zobrazuje zvolený varný stupeň a varný stupeň so zníženým výkonom. Po nejakom čase ukazovateľ varného stupňa pre zóny so zníženým výkonom zostane zobrazovať varný stupeň so zníženým výkonom.

Funkcia Riadenie výkonu s funkciou Obmedzenie výkonu

Keď nastavíte funkciu Obmedzenie výkonu na hodnotu **6,0 kW alebo menej**, výkon varného panela sa rozdelí medzi všetky varné zóny.



Keď nastavíte funkciu Obmedzenie výkonu na **viac ako 6,0 kW**, výkon varného panela sa rozdelí medzi ľavú a pravú varnú zónu.



5.15 Hob²Hood

Je to vospelá 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. Zapnite ho pred použitím tejto funkcie. 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

	Auto- matické osvetle- nie	Vrenie 1)	Vyprá- žanie 2)
Režim H0	Vypnúť	Vypnúť	Vypnúť
Režim H1	Zapnúť	Vypnúť	Vypnúť
Režim H2 3)	Zapnúť	Rých- losť ve- ntilátora 1	Rých- losť ve- ntilátora 1
Režim H3	Zapnúť	Vypnúť	Rých- losť ve- ntilátora 1
Režim H4	Zapnúť	Rých- losť ve- ntilátora 1	Rých- losť ve- ntilátora 1
Režim H5	Zapnúť	Rých- losť ve- ntilátora 1	Rých- losť ve- ntilátora 2

	Auto- matické osvetle- nie	Vrenie 1)	Vyprá- žanie 2)
Režim H6	Zapnúť	Rých- losť ve- ntilátora 2	Rých- losť ve- ntilátora 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, nastaví 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

 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 viacrstvovým dnom (označený výrobcom ako vhodný pre indukčné varné panely).
- **nehodný:** 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: dôjde k elektrickému zopnutiu.
- svišťanie, bzučanie: pri činnosti ventilátora.

Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.

6.3 Tipy a rady pre SenseBoil®

Funkcia funguje najlepšie pre varenie vody a prípravu zemiakov.

 Nefunguje s liatinou a neprílnavým povrchom, napr. s keramickým povlakom. Na dosiahnutie najlepších výsledkov pri varení zemiakov sa odporúčajú smaltované oceľové hrnce.

Skontrolujte, či je vami použitý hrniec vhodný pre SenseBoil® monitorovaním prvého varenia.

Na účinné použitie SenseBoil® postupujte podľa rád nižšie:

- Naplňte hrniec do polovice až troch štvrtín studenou vodou z vodovodu, pričom nechajte prázdne 4 cm od horného okraja hrnca. Nepoužívajte menej než 1 ani viac než 5 litrov vody. Uistite sa, že je celková hmotnosť vody (alebo vody a zemiakov) medzi 1-5 kg.
- Ak chcete variť zemiaky, uistite sa, že sú úplne zakryté vodou, ale nezabudnite nechať prázdnu aspoň jednu štvrtinu hrnca.
- Na dosiahnutie najlepších výsledkov varte iba celé, neošúpané zemiaky strednej veľkosti.
- Uistite sa, že ste zemiaky nevložili príliš natesno.
- Vyhnite sa tvorbe externých vibrácií (napr. použitím mixéra alebo položením mobilného telefónu vedľa spotrebiča) pri spustenej funkcii.
- Ak chcete použiť soľ, pridajte ju keď voda dosiahne bod varu.

- Funkcia nemusí fungovať správne pre kanvice na vodu a nádoby na espresso.

6.4 Ľo 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.

6.5 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 - 3	Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
1 - 3	Zahustenie: nadýchané omelety, volské oká.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
3 - 5	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.
5 - 7	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.
7 - 9	Dusenie zemiakov v pare.	20 - 60	Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov.
7 - 9	Varenie väčšieho množstva jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Max. 3 l tekutiny plus prísady.

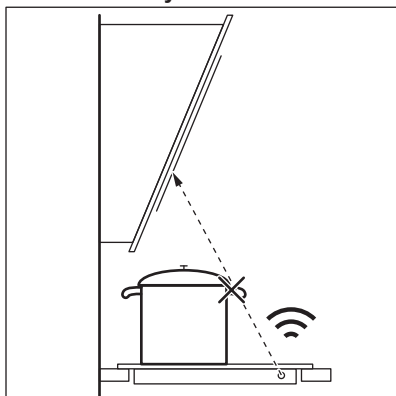
Varný stupeň	Použitie:	Čas (min)	Rady
9 - 12	Jemné vyprážanie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, mäsové guľky, klobásky, pečene, zäsmážka, vajíčka, lievance, šišky.	podľa potreby	Po uplynutí polovice času obráťte.
12 - 13	Vyprážanie pri vyššej teplote, zemiakové placky, steaky, rezne.	5 - 15	Po uplynutí polovice času obráťte.
14	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), vypráňané hranolčeky.		
P	Varenie veľkého množstva vody. PowerBoost je aktívna.		

6.6 Rady a tipy pre Hob²Hood

Používanie varného panela s funkciou:


- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným svetlom.
- Na panel odsávača pár nemieďte 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 blokovat' 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. 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, škvrny od vody, masťné škvrny, lesklé kovové farebné fláky. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové fláky:** 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.
	Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Nenastavili ste varný stupeň do 10 sekúnd.	Varný panel znovu zapnite a do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.
	Naraz ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových tlačidiel.	Dotknite sa iba jedného senzorového tlačidla.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
	Na ovládacom paneli je voda alebo je ovládací panel znečistený tukom.	Vyčistíte ovládací panel.
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  .	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 ² Hood nefunguje.	Zakryli ste ovládací panel.	Odstráňte príslušný 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.	Táto zóna je horúca.	Zónu nechajte dostatočne vychladnúť.
	Je nastavený najvyšší varný stupeň.	Najvyšší varný stupeň má rovnaký výkon ako funkcia.
Varný stupeň sa prepína medzi dvomi úrovňami.	Funkcia Riadenie výkonu je zapnutá.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
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“.
Rozsvieti sa symbol  .	Na zóne nie je žiadny riad.	Položte riad na zónu.
	Kuchynský riad nie je vhodný.	Používajte vhodný kuchynský riad. Pozrite si časť „Tipy a rady“.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
	Príliš malý priemer dna riadu pre túto zónu.	Použite kuchynský riad správnych rozmerov. Pozrite si časť „Technické údaje“.
Striedavo sa zobrazí  a  .	Výkon je príliš nízky z dôvodu nevhodného kuchynského riadu alebo prázdneho hrnca.	Použite vhodný druh kuchynského riadu. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“ a „Technické údaje“. Nezapínajte žiadnu zónu s prázdny m hrncom na nej.
Striedavo sa zobrazí  a  .	Hrnec je prázdny alebo obsahuje trochu inej tekutiny než vody, napr. oleja.	Funkciu nepoužívajte s inými tekutinami než vodou.
Striedavo sa zobrazí  a  .	V hrnci je príliš veľa alebo málo vody. Uvarili ste iné jedlo než vodu a zemiaky. Bod varu bol presunutý v čase a funkcia SenseBoil® nemohla fungovať správne.	Pozrite si časť „Tipy a rady“. Vodu a zemiaky varte iba s použitím funkcie SenseBoil®.
Zaznie zvuk pípania, blikajú ukazovatele nad  a funkcia SenseBoil® sa nezapne.	Žiadna z varných zón nie je pripravená na použitie s funkciou SenseBoil®. Na varných zónach, ktoré chcete použiť, je ešte zvyškové teplo alebo sa ešte stále používajú.	Dokončite vaše predchádzajúce varenie a vyberte voľnú varnú zónu bez zvyškového tepla.
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. 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 EIS62449
Typ 61 B4A 01 AD
Indukcia 7.2 kW
Sér. č.
ELECTROLUX

PNC 949 596 987 00
220-240 V / 400 V 2N 50-60 Hz
Vyrobené v Nemecku
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	3200	10	125 - 210
Ľavá zadná	2300	3200	10	125 - 210
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	EIS62449	
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	21,0 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	178,4 Wh/kg
	Pravá predná	183,2 Wh/kg
	Pravá zadná	184,9 Wh/kg
Spotreba energie varného panela (EC electric hob)		181,2 Wh/kg

EN 60350-2 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť. Časť 2: Varné panely. Metódy merania funkčných vlastností


Energetické parametre pre varnú oblasť sú označené krížikmi príslušných varných zón.


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



867350748-B-412019

