

**EIS82453IZ**

<b>SQ</b>	Udhëzimet për përdorim   <b>Vatër gatimi</b>	<b>2</b>
<b>HR</b>	Upute za uporabu   <b>Ploča za kuhanje</b>	<b>26</b>
<b>EN</b>	User Manual   <b>Hob</b>	<b>49</b>
<b>FR</b>	Notice d'utilisation   <b>Table de cuisson</b>	<b>72</b>
<b>KA</b>	მომხმარებლის სახელმძღვანელო   <b>ღუმლის ზედაპირი</b>	<b>97</b>
<b>DE</b>	Benutzerinformation   <b>Kochfeld</b>	<b>125</b>
<b>IT</b>	Istruzioni per l'uso   <b>Piano cottura</b>	<b>151</b>
<b>MK</b>	Упатство за ракување   <b>Плоча за готвење</b>	<b>176</b>
<b>RO</b>	Manual de utilizare   <b>Plită</b>	<b>202</b>
<b>RU</b>	Инструкция по эксплуатации   <b>Варочная панель</b>	<b>226</b>
<b>SR</b>	Упутство за употребу   <b>Плоча за кување</b>	<b>253</b>
<b>SL</b>	Navodila za uporabo   <b>Kuhalna plošča</b>	<b>278</b>
<b>ES</b>	Manual de instrucciones   <b>Placa de cocción</b>	<b>301</b>
<b>UK</b>	Інструкція   <b>Варильна поверхня</b>	<b>326</b>



# Mirë se vini në Electrolux! Faleminderit që keni zgjedhur pajisjen tonë.



Merrni këshilla të përdorimit, broshura, informacion për ndreqjen e problemeve, shërbimin dhe riparimin:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

## PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	2
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	4
3. INSTALIMI.....	7
4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	10
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	11
6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	12
7. FUNKSIONET SHITESË.....	16
8. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	18
9. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	21
10. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	21
11. TË DHËNAT TEKNIKE.....	24
12. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	24
13. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	25

## 1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuesi nuk është përgjegjës për lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të papërshtatshëm. Gjithmonë mbajini udhëzimet në një vend të sigurt dhe ku mund të arrihen lehtë për t'iu referuar në të ardhmen.

### 1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave vulnerabël

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të

mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.

- Fëmijët duhet të mbikëqyren për tu siguruar që ata të mos luajnë me pajisjen dhe.
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në përdorim dhe kur ftohet.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

## 1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo pajisje mund të përdoret në zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet të keni kujdes që të shmangni prekjen e elementeve ngrohëse.
- PARALAJMËRIM: Gatimi i pamonitoruar me yndyrë ose vaj mbi pianurë mund të jetë i rrezikshëm dhe mund të shkaktojë zjarr.
- Tymi është një tregues i mbinxehjes. Mos përdor kurrë ujë për të shuar zjarrin nga gatimi. Fik pajisjen dhe mbuloji flakët me, p.sh. një batanije apo kapak.
- PARALAJMËRIM: Pajisja nuk duhet të furnizohet përmes një pajisjeje të jashtme ndezëse, si p.sh. kohëmatës, apo të lidhet me një qark që ndizet dhe fiket rregullisht nga një mjet.

- **KUJDES:** Procesi i gatimit duhet të mbikëqyret (madje edhe funksionet automatike të gatimit). Proceset e shkurtra të gatimit duhet të mbikëqyren vazhdimisht.
- **PARALAJMËRIM:** Rrezik zjarri: Mos ruani artikuj mbi sipërfaqet e gatimit.
- Objektet metalike si thikat, pirunët, lugët dhe kapakët nuk duhet të vendosen mbi sipërfaqen e pianurës, sepse mund të nxehen.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Pas përdorimit, fikni elementin e pianurës me çelësin e kontrollit dhe mos u mbështetni te funksionimi i detektorit të tiganit.
- **PARALAJMËRIM:** Nëse sipërfaqja kriset, fikeni pajisjen për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike. Në rast se pajisja është e lidhur me rrymën elektrike direkt duke përdorur kuti lidhëse, hiqeni siguresën për të shkëputur pajisjen nga furnizimi me rrymë. Në çdo rast, kontaktoni me Qendrën e Autorizuar të Shërbimit.
- Për të shmangur rreziqet, nëse kabllot e furnizimit është e dëmtuar, ajo duhet zëvendësuar nga prodhuesi, shërbimi i autorizuar ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- **PARALAJMËRIM:** Përdorni vetëm mbrojtëset e pianurës të përcaktuara nga prodhuesi i pajisjes së gatimit ose të cilësuar si të përshtatshme nga ky i fundit në udhëzimet e përdorimit, ose mbrojtëset e pianurës të integruara në pajisje. Përdorimi i mbrojtëseve të papërshtatshme mund të shkaktojë aksidente.

## 2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

### 2.1 Instalimi



#### **PARALAJMËRIM!**

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.



#### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik plagosjeje ose dëmtim i pajisjes.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.

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

## 2.2 Lidhja elektrike

### PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhet të bëhen nga një elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet të tokëzohet.
- Përpara se të kryeni ndonjë veprim, sigurohuni që pajisja të jetë shkëputur nga rryma.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Sigurohuni që pajisja të instalohet në rregull. Kabloja ose spina elektrike e lirë ose e papërshtatshme (nëse ka) mund ta nxehtë shumë terminalin.
- Përdorni kabllon e duhur elektrike.
- Mos lejoni të ngatërrohet kabloja elektrike.

- Sigurohuni që të jetë instaluar tokëzimi.
- Vendoseni kabllon në mbërthyesen e lirimit të tensionit.
- Sigurohuni që kabloja ose spina elektrike (nëse ka) të mos prekë pajisjen e nxehtë ose enët e nxehta të gatimit, kur e lidhni pajisjen në prizë.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni spinën ose kabllon elektrike (nëse vlen për rastin) ose në kabllon elektrike. Kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit ose me një elektrikist për ndërrimin e kabllot elektrike të dëmtuar.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të shtërngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabloja elektrike. Gjithmonë tërhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Nëse kodi E3 shfaqet në ekran, shkëputeni menjëherë pllakën e gatimit dhe kontrolloni nëse lidhja elektrike dhe voltazhi i rrjetit janë të sakta.

## 2.3 Përdorimi

### PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Hiqni të gjithë paketimin, etiketimin dhe filmin mbrojtës (nëse ka) para përdorimit për herë të parë.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.

- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Vendosni zonën e gatimit në “fikur” pas çdo përdorimi.
- Mos vendosni takëmë ose kapakë tenxheresh në zonat e gatimit. Ato mund të nxehen.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujë.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Nëse sipërfaqja e pajisjes është e plasaritur, shkëputeni menjëherë pajisjen nga priza. Bëni këtë për të parandaluar ndonjë tronditje elektrike.
- Përdoruesit me stimulues kardiak duhet të mbajnë një distancë minimale prej 30 cm nga zonat e gatimit me induksion kur pajisja është në punë.
- Kur futni ushqim në ujë të nxehtë, mund të krijohen spërkatje.
- Mos përdorni fletë alumini apo materiale të tjera midis sipërfaqes së gatimit dhe enëve të gatimit, përveç rasteve kur specifikohet ndryshe nga prodhuesi i kësaj pajisjeje.
- Përdorni vetëm aksesorët e rekomanduar nga prodhuesi për këtë pajisje.

#### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik zjarri dhe shpërthimi.

- Yndyrat dhe vajrat kur nxehen mund të lëshojnë avuj të ndezshëm. Mbajini flakët ose objektet e nxehta larg yndyrave dhe vajrave kur gatuar me ato.
- Avujt e çliruar nga vajrat e nxehtë mund të shkaktojnë djegie spontane.
- Vajrat e përdorur që përmbajnë mbetje ushqimesh mund të shkaktojnë zjarr në temperaturë më të ulët sesa vajrat e përdorur për herë të parë.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.

#### **PARALAJMËRIM!**

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Mos i mbani enët e nxehta të gatimit në panelin e kontrollit.

- Mos vendosni kapak të nxehtë tiganin në një sipërfaqe e xhamit të pianurës.
- Mos i lini enët e gatimit të thahen duke zier.
- Bëni kujdes të mos lini sende apo enë gatimi të bien mbi pajisje. Sipërfaqja mund të dëmtohet.
- Mos i aktivizoni zonat e gatimit me enë bosh apo pa enë fare.
- Enët e gatimit prej gize apo me fund të dëmtuar mund të shkaktojnë gërvishtje në xham / qeramikën e xhamit. Ngrijini gjithnjë lart këto sende kur t'ju duhet t'i lëvizni në sipërfaqe e gatimit.

## 2.4 Kujdesi dhe pastrimi

- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Fikeni pajisjen dhe lëreni të ftohet para se ta pastroni.
- Mos përdorni spërkatësin e ujit dhe avullin për të pastruar pajisjen.
- Pastrojeni pajisjen me copë të butë e të njomë. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, tako pastruese gërryese, solucione apo sende metalike, përveç nëse specifikohet ndryshe.

## 2.5 Shërbimi

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

## 2.6 Hedhja

#### **PARALAJMËRIM!**

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

- Kontaktoni autoritetin tuaj vendor për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga korrenti.

- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhjeni atë.

### 3. INSTALIMI

#### **PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

#### 3.1 Përpara instalimit

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

Numri i serisë .....

#### 3.2 Planurat inkaso

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

#### 3.3 Kabloja e linjës

- Pianura vjen me një kablo elektrike.
- Për të zëvendësuar kabllon e dëmtuar të rrjetit, përdorni llojin e kabllit: H05V2V2-F i cili përballon një temperaturë prej 90 °C apo më të lartë. Një tel i vetëm duhet të ketë një seksion kryq minimal në përputhje me tabelën e mëposhtme. Flisni me qendrën lokale të shërbimit. Kablloja elektrike duhet zëvendësuar vetëm nga një electricist i kualifikuar.

#### **PARALAJMËRIM!**

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

#### **KUJDES!**

Lidhjet përmes prizave të kontaktit janë të ndaluara.

#### **KUJDES!**

Mos i shpuni apo saldoni fundet e telave. Është e ndaluar.

#### **KUJDES!**

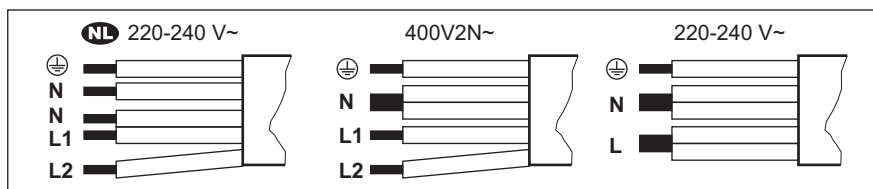
Mos e lidhni kabllon pa fashetën e fundit të kabllot.

#### Lidhja me një fazë

1. Hiqni fashetën e fundit të kabllot nga teli i zi dhe ai blu.
2. Hiqni një pjesë të izolimit të skajeve të kabllit kafe, të zi dhe blu.
3. Lidhni skajet e kabllotve të zeza dhe kafe.
4. Aplikoni një fashetë të re në fundin e përbashkët të kabllot (nevojitet vegël e posaçme).
5. Lidhni skajet e dy kabllotve blu.
6. Aplikoni një fashetë të re në fundin e përbashkët të kabllot (nevojitet vegël e posaçme).

#### Lidhja me dy faza

1. Hiqni fashetën e fundit të kabllot nga telat blu.
2. Hiqni një pjesë të izolimit të skajeve të kabllit blu.
3. Lidhni skajet e dy kabllotve blu.
4. Aplikoni një fashetë të re në fundin e përbashkët të kabllot (nevojitet vegël e posaçme).



<b>NL</b> 220 - 240 V~	Lidhja me dy faza: 400 V2N~	Lidhja me një fazë: 220 - 240 V~
<b>5x1,5 mm<sup>2</sup></b>	<b>5x1,5 mm<sup>2</sup> ose 4x2,5 mm<sup>2</sup></b>	<b>5x1,5 mm<sup>2</sup> ose 3x4 mm<sup>2</sup></b>
E gjelbër - e verdhë	E gjelbër - e verdhë	E gjelbër - e verdhë
N Blu dhe blu	N Blu dhe blu	N Blu dhe blu
L1 E zezë	L1 E zezë	L E zezë dhe kafe
L2 Kafe	L2 Kafe	

### 3.4 Montimi i izolimit - Instalimi i integruar

1. Pastroni kanalet në syprinë.
2. Priteni shiritin e dhënë të guarnicionit 3x10 mm në katër shirita. Shiritat duhet të kenë të njëjtën gjatësi me kanalet.
3. Prisni skajet e shiritave në një kënd prej 45°. Ata duhet të përshtaten saktë me këndet e kanaleve.
4. Vendosini shiritat në kanale. Mos i tendosni shiritat. Mos i ngjitni skajet e shiritave mbi njëri-tjetrin.

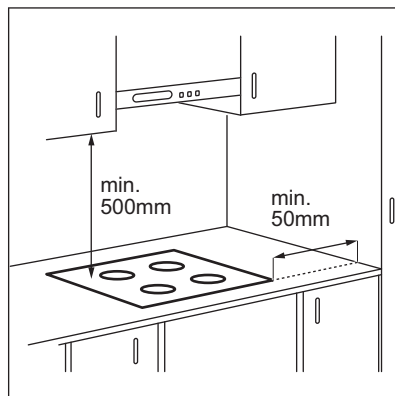
Pas montimit të pianurës, izoloni hapësirën e mbetur mes qeramikës prej xhami dhe syprinës me silikon. Sigurohuni që silikonin të mos hyjë poshtë qeramikës së xhamit.

### 3.5 Montimi i izolimit - Instalimi i lart

1. Pastroni pjesën e punës rreth zonës së prerë.
2. Vendosni shiritin e dhënë të guarnicionit 2x6 mm në skajin e poshtëm të pianurës, përgjatë skajit të jashtëm të qeramikës së xhamit. Mos e tendosni atë. Sigurohuni se skajet e shiritit hermetizues gjenden në mes të njërës anë të pianurës.
3. Shtoni disa milimetra gjatësi kur të prisni shiritin hermetizues.
4. Bashkoni dy skajet e shiritit hermetizues së bashku.

### 3.6 Montimi

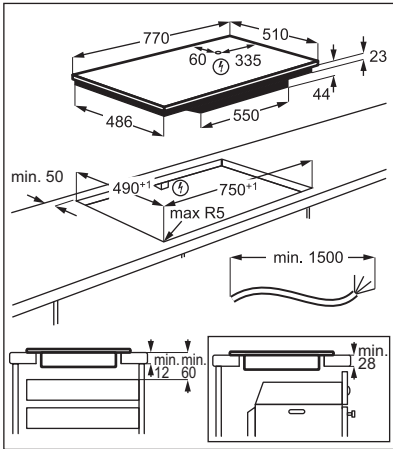
Nëse e instaloni pianurën nën një aspirator, shikoni udhëzimet e instalimit të aspiratorit për distancën minimale mes pajisjeve.



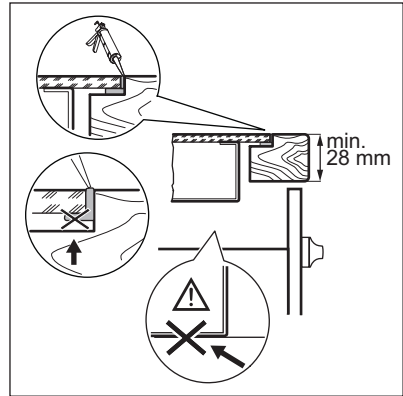
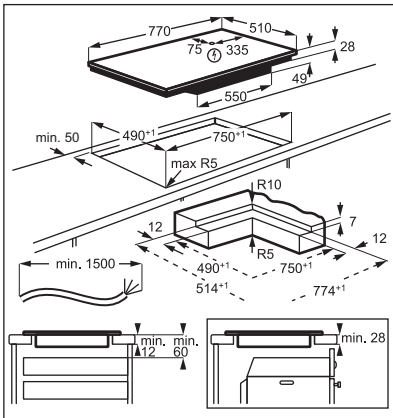
Nëse pajisja instalohet mbi një sirtar, ventilimi i pianurës mund të ngrohë artikujt që ruhen brenda në sirtar gjatë procesit të gatimit.



## INSTALIMI LART



## MONTIMI I INTEGRUAR



Gjeni videon udhëzuese "Si të montoni pianurën me induksion Electrolux - Montimi i banakut" duke shkruar emrin e plotë të treguar në grafikën më poshtë.



[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Induction Hob - Worktop installation



Gjeni videon udhëzuese "Si të montoni pianurën me induksion Electrolux - Montimi i shkarkueses" duke shkruar emrin e plotë të treguar në grafikën më poshtë.



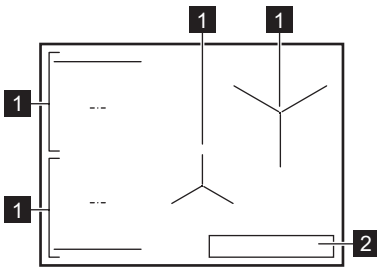
[www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 induction hob flush installation



## 4. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

### 4.1 Skema e sipërfaqes së gatimit

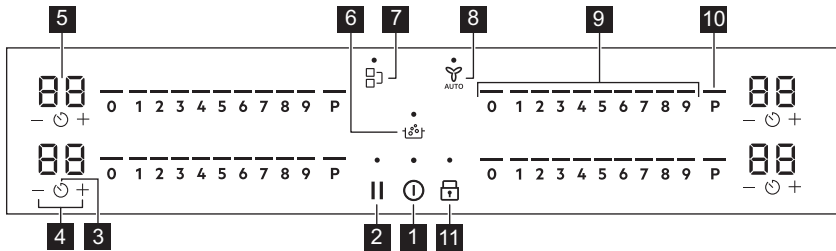


- 1 Zona e gatimit me induksion
- 2 Paneli i kontrollit



Për informacion të detajuar rreth madhësive të zonave të gatimit, referojuni kapitullit “Të dhënat teknike”.






### 4.2 Skema e panelit të kontrollit





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

Sipërfaqja prej xhami kundër gërvishjeve ka një lustër të veçantë e cila mund të ndryshojë mënyrën se si shfaqen simbolet dhe elementet e ndërfaqes së përdoruesit në varësi të kushteve të ndriçimit.

Fusha e sensorit	Funksioni	Përshkrimi	
1	ⓘ	Aktiv / Joaktiv	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar pajisjen.
2		Pauzë	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.
3	⌚	Kohëmatësi	Për të cilësuar funksionin.
4	+ / -	-	Për të shtuar ose pakësuar kohën.
5	-	Ekranet e kohëmatësit	Për të treguar kohën në minuta.

Fusha e sensorit	Funksioni	Përshkrimi
6 	SenseBoil®	SenseBoil®. Për të rregulluar automatikisht temperaturën e ujit në mënyrë që të mos vlojë sapo të arrijë pikën e vlimit.
7 	Bridge	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin.
8 	Hob®Hood	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar modalitetin manual të funksionit.
9 -	Shiriti i kontrollit	Për të vendosur cilësimin e nxehtësisë.
10 	PowerBoost	Për të aktivizuar funksionin.
11 	Kyçje / Pajisja për sigurinë e fëmijës	Për të bllokuar/zhblokuar panelin e kontrollit.

### 4.3 Treguesit e ekranit

Treguesi	Përshkrimi
 + numri	Ka një keqfunksionim.
	OptiHeat Control (Treguesi i nxehtësisë së mbetur me 3 faza): vazhdo gatimin/ mbaj ngrohtë/ ngrohja e mbetur.

## 5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

### PARALAJMËRIM!







Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 5.1 Kufizimi i fuqisë

Kufizimi i fuqisë përcakton sesa energji përdoret nga pianura gjithsej, brenda kufijve të siguresave të instalimit në shtëpi.

Pianura vjen e programuar në nivelin më të lartë të disponueshëm të energjisë.

#### Për të pakësuar ose shtuar nivelin e fuqisë:

- Hyni në meny: shtypni dhe mbani  për 3 sekonda. Pastaj, shtypni dhe mbani .
- Shtypni  në kohëmatësin përpara derisa të shfaqet .
- Prekni  /  në kohëmatësin përpara për të cilësuar nivelin e energjisë.

#### 4. Shtypni për të dalë.

#### Nivelet e fuqisë

Referojuni kapitullit "Të dhëna teknike".

#### KUJDES!

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

#### KUJDES!

Nëse niveli i fuqisë është më i ulët se ose i barabartë me 2000 W nuk mund të aktivizoni SenseBoil®.

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W

- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W


- P60 — 6000 W

## 6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 6.1 Aktivizimi dhe çaktivizimi

Shtyp dhe mbaj shtypur  për të aktivizuar ose çaktivizuar pianurën.

### 6.2 Zbulimi i tenxheres

Ky funksionalitet tregon praninë e enës së kuzhinës në pianurë dhe çaktivizon zonat e gatimit ku nuk zbulohet ndonjë enë kuzhine gjatë gatimit.

Nëse vendosni enë kuzhine në një zonë të gatimit përpara sesa të zgjidhni një cilësim të nxehtës, shfaqet treguesi mbi 0 në panelin e kontrollit.

Nëse hiqni enë kuzhine nga një zonë e aktivizuar e gatimit dhe e vendosni atë anash përkohësisht, treguesit mbi panelin e kontrollit korrespondues do të fillojnë në vezullojnë.

Nëse nuk e vendosni enën përsëri në zonën e aktivizuar të gatimit brenda 120 sekondash, zona e gatimit do të çaktivizohet automatikisht.

Për të rifilluar gatimin, sigurohuni të vendosni enën e kuzhinës përsëri në zonat e kuzhinës brenda afatit kohor të treguar.

### 6.3 Përdorimi i zonave të gatimit

Vendosini enët në qendër të zonës së zgjedhur. Zonat e gatimit me induksion u përshtaten automatikisht përmasave të bazamentit të enëve.

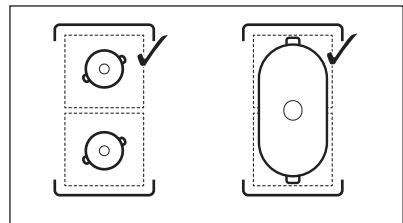


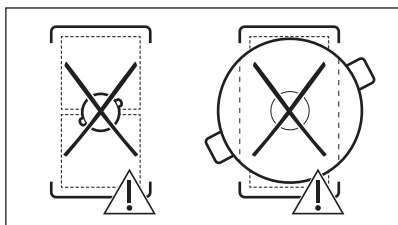
Për transferimin optimal të nxehtësisë përdorni enë gatimi me diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në "Të dhëna teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit"). Sigurohuni se ena e gatimit është e përshtatshme për pianura me induksion. Për më shumë informacion rreth llojeve të enëve, referojuni "udhëzime dhe këshilla".



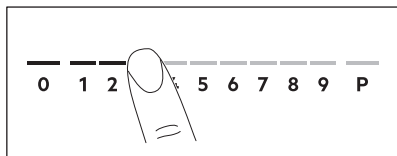
Sipërfaqja e xhamit kundër gërvishtjeve ka një teksturë unike lustrimi që maksimizon rezistencën ndaj gërvishtjeve. Fërkimi ndërmjet enëve të gatimit dhe sipërfaqes së xhamit mund të prodhojë zhurmë.

Mund të gatuarini me enë gatimi të mëdha të vendosura në dy zona gatimi në të njëjtën kohë duke përdorur funksionin Bridge. Ena e gatimit duhet të mbulojë qendrat e dy zonave, por nuk duhet të shkojë përtej shënimit të zonës. Nëse ena ndodhet mes dy qendrave, Bridge funksioni nuk do të aktivizohet.





## 6.4 Cilësimet e nxehtësisë



1. Shtypni cilësimin e dëshiruar të nxehtësisë në shiritin e kontrollit. Treguesit mbi shiritin e kontrollit shfaqen deri në nivelin e zgjedhur të vendosjes së nxehtësisë.
2. Për të çaktivizuar një zonë gatimi, shtypni 0.

## 6.5 PowerBoost

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



Referojuni kapitullit "Të dhëna teknike".

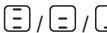
**Për të aktivizuar funksionin për një zonë gatimi:** prekni **P**.

**Për të çaktivizuar funksionin:** ndryshoni cilësimin e nxehtësisë.

## 6.6 OptiHeat Control (treguesi 3-hapësh i nxehtësisë së mbetur)



### PARALAJMËRIM!

 Për sa kohë që treguesi është i dukshëm, ka rrezik djegiesh nga nxehtësia e mbetur.

Zonat e gatimit me induksion prodhojnë nxehtësinë e nevojshme për procesin e gatimit drejtpërdrejt në bazamentin e enës. Vitroqeramika ngrohet nga nxehtësia e enëve të gatimit.

Treguesit shfaqen kur një zonë e gatimit është e nxehtë. Tregojnë nivelin e nxehtësisë së mbetur për zonat e gatimit që po përdorni aktualisht:

 - vazhdoni gatimin,

 - mbani ngrohtë,

 - nxehtësia e mbetur.

Treguesi mund të shfaqet edhe:

- për zonat e gatimit në krah, edhe nëse nuk jeni duke i përdorur,
- kur enët e nxehta të gatimit vendosen mbi një zonë të ftohtë gatimi,
- kur pianura çaktivizohet, por zona e gatimit është ende e nxehetë.





Treguesi shuhet kur zona e gatimit është ftohur.




## 6.7 Opsionet e kohëmatësit



Kohëmatësi me numërim mbrapsht

Përdoreni këtë funksion për të specifikuar kohëzgjatjen e punës së një zone gatimi vetëm për një gatim.

Vendosni cilësimin e nxehtësisë për zonën e gatimit të zgjedhur dhe më pas cilesioni funksionin.

1. Shtypni . 00 shfaqet në ekranin e kohëmatësit.
2. Shtypni  ose  për të cilësuar kohën (00-99 minuta).
3. Shtypni  për të filluar kohëmatësin ose prisni 3 sekonda. Kohëmatësi fillon numërimin për poshtë.




**Për të ndryshuar kohën:** zgjidhni zonën e gatimit me  dhe shtypni  ose .

**Për të çaktivizuar funksionin:** zgjidhni zonën e gatimit me  dhe shtypni . Koha e mbetur numërohet për poshtë deri në 00.



Kohëmatësi përfundon numërimin poshtë, dëgjohe një tingull dhe 00 vezullon. Zona e gatimit çaktivizohet. Shtypni një simbol çfarëdo për të ndaluar sinjalin dhe vezullimin.

## Kujtuesi i minutave

Mund ta përdorni këtë funksion kur pianura aktivizohet, por zonat e gatimit nuk funksionojnë. Cilësimi i nxehtësisë tregon 00.

1. Shtypni .
2. Shtypni  ose  për të vendosur kohën.

Kohëmatësi përfundon numërimin poshtë, dëgjohe një tingull dhe 00 vezullon. Shtypni një simbol çfarëdo për të ndaluar sinjalin dhe vezullimin.

**Për të çaktivizuar funksionin:** shtypni  dhe . Koha e mbetur numërohet poshtë për në 00.

## 6.8 Menaxhimi i energjisë




Nëse janë aktive disa zona dhe energjia e konsumuar tejkalon kuotën e linjës, ky funksion e ndan energjinë e marrë mes të gjitha zonave të gatimit. Pianura kontrollon cilësimet e nxehtësisë për të mbrojtur siguresat e instalimit në shtëpi.

- Nëse pianura arrin kufirin e energjisë maksimale të disponueshme (shihni pllakën e specifikimeve), energjia e zonave të gatimit reduktohet automatikisht.
- Cilësimi i ngrohjes i zonës së gatimit të zgjedhur e para merr gjithnjë përparësi. Energjia e mbetur do të ndahet mes zonave të tjera të gatimit sipas radhës së zgjedhjes.
- Për zonat e gatimit që kanë fuqi të reduktuar, paneli i kontrollit pulson dhe tregon cilësimet maksimale të mundshme të nxehtësisë.
- Prisni derisa ekrani të ndalojë së veçulluari ose ulni cilësimin e nxehtësisë së zonës së gatimit të zgjedhur së fundi. Zonat e gatimit do të vijojnë në punojnë me cilësimin e ngrohjes së reduktuar. Ndryshojni manualisht cilësimet e ngrohjes së zonave të gatimit, nëse është nevojë.

## 6.9 SenseBoil®

Funksioni rregullon automatikisht temperaturën e ujit në mënyrë që të mos vlijë sapo të arrijë pikën e vlimit.





Nëse ka ndonjë nxehtësi të mbetur ( /  /  ) në zonën e gatimit që dëshironi të përdorni, lëshohet një sinjal akustik dhe funksioni nuk fillon. Funksioni nuk punon me enë gatimi kundër ngjitjes.

### KUJDES!

Mos e përdorni funksionin me enë gatimi bosh.  
Mos e lini pianurën pa mbikëqyrje ndërsa funksioni është në punë.

1. Vendosni tenxhere të mbushura me 1 - 5 l ujë të ftohtë në zonat e disponueshme të gatimit për të cilat dëshironi të filloni funksionin.


Nëse vendosni një tenxhere vetëm në një zonë gatimi, funksioni fillon automatikisht.

2. Prekni  për të aktivizuar pianurën.
3. Shtypni  për të aktivizuar funksionin. Një tregues pulsues sipër **P** shfaqet për çdo zonë gatimi në të cilën mund ta përdorni aktualisht funksionin.
4. Prekni kudo në rrëshqitësin e zonës së zgjedhur të gatimit. Funksioni fillon. Pasi funksioni fillon, shfaqen treguesit mbi rrëshqitës dhe animacioni fillon të funksionojë.



Nëse nuk vendosni një tenxhere në asnjë nga zonat e gatimit brenda 5 sekondave, funksioni çaktivizohet automatikisht.

Kur funksioni arrin pikën e vlimit, pianura lëshon një sinjal akustik dhe cilësimi i nxehtësisë ndryshon automatikisht në një nivel të paracaktuar të zierjes.

Për të çaktivizuar funksionin përpara se të arrihet pika e vlimit, prekni  ose 0.

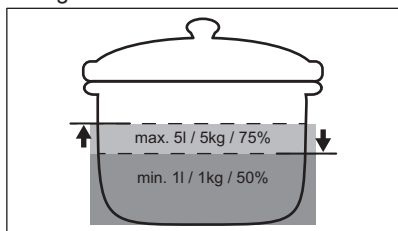
Për të çaktivizuar funksionin pasi të jetë arritur pika e vlimit, prekni rrëshqitësin dhe rregulloni cilësimin e nxehtësisë me dorë.

Nëse aktivizoni Pauzë ose hiqni tenxheren, funksioni çaktivizohet.

Nëse vendosni një Kohëmatësi me numërim mbrapsht në një nga zonat e gatimit dhe koha e caktuar mbaron përpara se të arrihet pika e vlimit, funksioni çaktivizohet automatikisht.

Ndihmë dhe këshilla:

- Funksioni është më i përshtatshmi për zierjen e ujit dhe gatimin e patateve.
- Funksioni mund të mos funksionojë siç duhet për kazanët dhe tenxheret e ekspressit në furrë.
- Mbushni gjysmën deri në tre të katërtat e tenxheres me ujë të ftohtë çezme, duke lënë bosh 4 cm nga buza e tenxheres. Mos përdorni më pak se 1 l ose më shumë se 5 l ujë. Sigurohuni se pesha gjithsej e ujit (ose ujit dhe patateve) sillet ndërmjet 1-5 kg.



- Për të arritur rezultatet më të mira gatvani vetëm patate të plota, të pa-qëruara, të mesme. Sigurohuni që të mos i paketoni patatet shumë ngushtë.
- Gjatë fazës së nxehtësimit shmangni përzierjen me energji të tenxhereve të tjera dhe proceset e gatimit paralel (si p.sh. skuqja ose zierja) në zona të tjera gatimi.
- Shmangni prodhimin e dridhjeve të jashtme (p.sh. nga përdorimi i një blenderi ose vendosja e një telefoni celular pranë pllakës së gatimit) kur funksioni është në punë.
- Në varësi të llojit të ushqimit dhe enëve të gatimit, mund të rregulloni cilësimin e nxehtësisë pasi të keni arritur pikën e vlimit.

- Shtoni kripë pasi të keni arritur pikën e vlimit.
- Përdorni një kapak për të kursyer energji.

## 6.10 Struktura e menysë

Tabela tregon strukturën bazë të menysë.

### Cilësimet e përdoruesit

Simboli	Parametri	Opsionet e mundshme
<b>b</b>	Tingulli	Aktiv / Joaktiv (--)
<b>P</b>	Kufizimi i fuqisë	15 - 73
<b>H</b>	Regjimi i kapakut	0 - 6
<b>E</b>	Zile / historia e gabimeve	Lista e zileve / gabimeve më të fundit.

**Për të futur cilësimet e përdoruesit:** shtypni dhe mbani për 3 sekonda. Pastaj, shtypni dhe mbani . Cilësimet shfaqen në kohëmatësin e zonave të gatimit majtas.

**Kalimi përmes menysë:** menyja përbëhet nga simboli i cilësimit dhe një vlerë. Simboli shfaqet në kohëmatësin prapa dhe vlera shfaqet në kohëmatësin përpara. Për të kaluar përmes cilësimeve, shtypni në kohëmatësin përpara. Për të ndryshuar vlerën e cilësimit shtypni ose në kohëmatësin përpara.

**Për të dalë nga menyja:** shtypni .

### OffSound Control

Mund të aktivizoni / çaktivizoni tingujt në Meny > Cilësimet e përdoruesit.



Referojuni "Struktura e menysë".

Kur tingujt janë të fikur ende mund të dëgjoni tingullin kur:

- prekni .
- kohëmatësi mbaron,
- shtypni një simbol jo aktiv.

## 7. FUNKSIONET SHITESË

### 7.1 Fikja automatike

**Funksioni e çaktivizon automatikisht pianurën nësë:**

- të gjitha zonat e gatimit aktivizohen,
- nuk vendosni asnjë cilësim të nxehtësisë ose cilësimit të shpejtësisë së ventilatorit pas aktivizimit të pianurës,
- derdhni ose futni diçka në panelin e kontrollit për më shumë se 10 sekonda, (një tavë, një leckë, etj). A Tingëllon sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura. Hiqni objektin ose pastroni panelin e kontrollit.
- pllaka nxehet shumë (p.sh. kur një tenxhere vlon e thatë). Lëreni zonën e gatimit të ftohet përpara se ta përdorni përsëri pianurën.
- nuk çaktivizoni një zonë gatimi ose nuk ndryshoni cilësimin e nxehtësisë. Pas disa kohësh, pianura aktivizohet.

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

Cilësimet e nxehtësisë	Pianura aktivizohet pas
1 - 2	6 orë
3 - 4	5 orë
5	4 orë
6 - 9	1,5 orë

### 7.2 Pauzë

Ky funksion i cakton të gjitha zonat e gatimit në punë në cilësimin më të ulët të nxehtësisë.

Kur funksioni është në punë, mund të përdoren ① dhe II. Të gjitha simbolet e tjera në panelet e kontrollit kyçen.

Funksioni nuk i ndalon funksionet e kohëmatësit.

1. **Për të aktivizuar funksionin:** shtypni II. Cilësimi i nxehtësisë është ulur në 1.
2. **Për të çaktivizuar funksionin:** shtypni II.

Shfaqet cilësimi i mëparshëm i nxehtësisë .

### 7.3 Kyçje

Mund ta bllokoni panelin e kontrollit gjatë funksionimit të pianurës. Parandalon një ndryshim aksidental të cilësimit të nxehtësisë.

Cilësoni cilësimin e nxehtësisë fillimisht.

**Për të aktivizuar funksionin:** shtypni .


**Për të çaktivizuar funksionin:** shtypni  përsëri.




Funksioni aktivizohet ndërsa çaktivizoni pianurën.

### 7.4 Pajisja për sigurinë e fëmijës


Ky funksion parandalon vënien në punë pa dashje të pianurës .


**Për të aktivizuar funksionin:** shtyp ①. Mos vendosni asnjë cilësim të nxehtësisë. Shtypni dhe mbani  për 3 sekonda, derisa të shfaqet treguesi mbi simbolin. aktivizoni pianurën me ①.



Kur aktivizoni pianurën, funksioni është ende aktiv. Treguesi i mësipërm  është i ndezur.

**Për të çaktivizuar funksionin:** shtyp ①. Mos cilëso asnjë cilësim të nxehtësisë.

Shtypni dhe mbani  për 3 sekonda, derisa të fiket treguesi mbi simbolin. aktivizoni pianurën me ①.

**Gatimi me funksionin e aktivizuar:** shtyp ①, pastaj shtyp  për 3 sekonda, derisa treguesi mbi simbol të zhduket. Ju mund ta aktivizoni pianurën. Kur aktivizoni pajisjen me ① aktivizohet sërish ky funksion.



## 7.5 Bridge



Funksioni vepron kur ena mbulon qendrat e dy zonave. Për më shumë informacion mbi vendosjen e duhur të enës referojuni "Përdorimi i zonave të gatimit". Funksioni nuk funksionon ndërsa SenseBoil® funksionon.

Ky funksion lidh dy zonat e majta të gatimit dhe ato funksionojnë si një e vetme.

Në fillim caktoni cilësimin e nxehtësisë për një nga zonat e majta të gatimit.

**Për të aktivizuar funksionin:** prekni . Për të cilësuar ose ndryshuar cilësimin e nxehtësisë, prekni një nga sensorët e kontrollit.

**Për të çaktivizuar funksionin:** prekni . Zonat e gatimit punojnë të pavarura.

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

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



Për shumicën e aspiratorëve, sistemi në distancë është fillimisht i çaktivizuar. Aktivizojeni atë para përdorimit të funksionit. Për më shumë informacion shihni manualin e përdorimit të aspiratorit.

### Përdorimi automatik i funksionit

Për të vendosur në punë funksionin automatikisht, vendosni regjimin automatik në H1 – H6. Pianura është e vendosur fillimisht në H5. Aspiratori reagon sa herë që vendosni në punë pianurën. Pianura e njeh automatikisht temperaturën e enëve të gatimit dhe rregullon shpejtësinë e ventilatorit.

## Regjimjet automatike

	Dritë automati ke	Zierja <sup>1)</sup>	Skuqja <sup>2)</sup>
H0	Fikur	Fikur	Joaktiv
H1	Aktiv	Fikur	Joaktiv
H2 <sup>3)</sup>	Aktiv	Shpejtësia e ventilatorit 1	Shpejtësia e ventilatorit 1
H3	Aktiv	Fikur	Shpejtësia e ventilatorit 1
H4	Aktiv	Shpejtësia e ventilatorit 1	Shpejtësia e ventilatorit 1
H5	Aktiv	Shpejtësia e ventilatorit 1	Shpejtësia e ventilatorit 2
H6	Aktiv	Shpejtësia e ventilatorit 2	Shpejtësia e ventilatorit 3

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

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

3) Ky regjim aktivizon ventilatorin dhe drita nuk varet nga temperatura.

### Ndryshimi i regjimit automatik

1. Çaktivizoni pianurën.
2. Shtypni për 3 sekonda. Ekranin ndizet dhe fiket.
3. Shtypni për 3 sekonda.
4. Shtypni disa herë derisa **H** të ndizet.
5. Shtypni të kohëmatësit për të zgjedhur një regjim automatik.







Për ta vënë aspiratorin në punë drejtpërdrejt nga paneli i aspiratorit, çaktivizoni regjimin automatik të funksionit.



Pasi të mbaroni gatimin dhe të çaktivizoni pianurën, ventilatori i aspiratorit mund të vijojë të punojë për njëfarë kohe. Pas kësaj kohe, sistemi e çaktivizon ventilatorin automatikisht dhe ju ndalon aktivizimin aksidental të ventilatorit për 30 sekondat e pasuese.

### Caktimi manual i shpejtësisë së ventilatorit

Funksionin mund ta vini në punë edhe manualisht. Për t'a bërë atë, shtypni  kur pianura të jetë aktive. Kjo çaktivizon funksionimin automatik të funksionit dhe ju lejon ta ndryshoni manualisht shpejtësinë e ventilatorit. Kur shtypni , e rrisni shpejtësinë e ventilatorit me një njësi. Nëse, pasi të keni arritur një nivel të lartë, shtypni

sërisht , shpejtësinë e ventilatorit e caktoni në 0, që në vijim çaktivizon ventilatorin e aspiratorit. Për ta nisur ventilatorin përsëri me shpejtësi ventilimi 1, shtypni .



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

### Aktivizimi i dritës

Mund ta caktoni pianurën që ta aktivizojë automatikisht dritën kur të aktivizoni pianurën. Për ta bërë këtë, caktojini regjimin automatik në H1 – H6.



Drita në aspirator çaktivizohet 2 minuta pas çaktivizimit të pianurës.

## 8. UDHËZIME DHE KËSHILLA



### PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 8.1 Enë gatimi



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

Përdorni zonat e gatimit me induksion me enë të përshtatshme.

- Për të parandaluar mbinxehjen dhe për të përmirësuar performancën e zonave, enët e gatimit duhet të jenë sa më të trasha dhe të sheshta.
- Sigurohuni që bazat e enëve të gatimit të jenë të pastra dhe të thata përpara se t'i vendosni në sipërfaqen e pllakës.
- Gjithmonë kini kujdes që të mos rrëshqitni ose fërkoni enët e gatimit në skajet dhe qoshet e xhamit pasi mund të copëtohen ose dëmtojnë sipërfaqen e xhamit.

#### Materiali i enës së gatimit

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

#### Ena është e përshtatshme për një pianurë me induksion nëse:

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

#### Dimensionet e enës së gatimit

- Zonat e gatimit me induksion u përshtaten automatikisht përmasave të bazamentit të enëve. Referojuni "Të dhëna teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit" për dimensionet e sakta të enëve të gatimit. Vendosini enët në qendër të zonës së zgjedhur të gatimit.
- Efikasiteti i një zone të gatimit lidhet me diametrin e enës së gatimit. Për transferimin optimal të nxehtësisë përdorni enë gatimi me diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në "Të dhëna teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit").

- Enët e gatimit me diametër më të vogël se madhësia e një zone të caktuar të gatimit marrin vetëm një pjesë të fuqisë së gjeneruar nga zona e gatimit, e cila rezulton në ngrohje më të ngadaltë.
- Për arsye sigurie dhe rezultate të gatimit, mos përdorni enë gatimi më të madhe sesa dimensionet e treguara në „Specifikimi i zonave të gatimit“. Shmangni mbajtjen e enëve të gatimit afër panelit të kontrollit gjatë seancës së gatimit. Kjo mund të ndikojë në funksionimin e panelit të kontrollit ose të aktivizojë aksidentalisht funksionet e pianurës.



Referojuni kapitullit “Të dhënat teknike”.

## 8.2 Zhurma gjatë përdorimit



Zhurmat janë normale dhe nuk tregojnë se ka keqfunksionim. Zhurmat e enëve të gatimit mund të ndryshojnë në varësi të materialit të enës së gatimit dhe nivelit të energjisë.

### Zhurma lidhur me enët e gatimit:

- zhurmë kërcitëse: enët janë të përbëra nga materiale të ndryshme (strukturë sandviç).

- tingull fishkëllime: përdorni një zonë gatimi me nivel të lartë energjie dhe ena është e përbëre nga materiale të ndryshme (një strukturë sandviç).
  - gumëzhitje: po përdorni nivel të lartë fuqie.
- Zhurma lidhur me pianurën:**
- klikim: ndodh shkëmbim elektrik.
  - fërshëllima, zukatje: ventilatori është në punë.
  - tingull ritmik: zbulohet ena e gatimit.

## 8.3 Öko Timer (Kohëmatësi Eco)

Për të kursyer energji, ngrohësi i zonës së gatimit çaktivizohet përpara se të bjerë sinjali i kohëmatësit me numërim mbrapsht. Ndryshimi në kohën e punës varet nga niveli i cilësisimit të nxehtësisë dhe kohëzgjatja e procesit të gatimit.

## 8.4 Udhëzues gatimi i thjeshtuar

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



Të dhënat në tabelë janë vetëm orientuese.

Cilësimet e nxehtësisë	Përdorni që të:	Koha (minuta)	Ndihmë
1	Mbajeni ushqimin e gatuar të ngrohtë.	sipas nevojës	Vendosni kapakun mbi enën e gatimit.
1 - 2	Salcë Hollandaise; shkrirje: gjalpë, çokollatë, xhelatinë.	5 - 25	Përziejeni herë pas here.
2	Mpiksje: omëleta të shkrifëta, vezë të pjekura.	10 - 40	Gatuani me kapakun të vendosur.
2 - 3	Zieni oriz dhe gatime me bazë qumështi dhe nxehti ushqimet e gatshme.	25 - 50	Shtoni të paktën dy herë lëng sa orizi, trazojni gatimet me qumësht në mes të kohës së gatimit.
3 - 4	Zieni zarzavatet, peshkun, mishin.	20 - 45	Shtoni disa lugë ujë. Kontrolloni sasinë e ujit gjatë procesit.

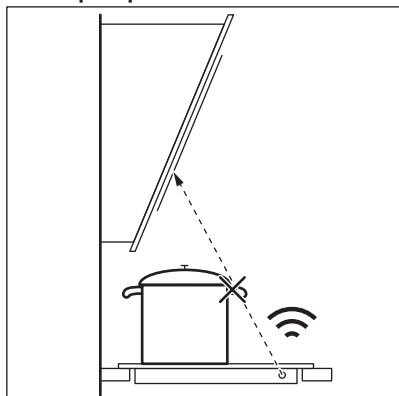
Cilësimet e nxehtësisë	Përdorni që të:	Koha (minuta)	Ndihmë
4 - 5	Zieni patate dhe zarzavate të tjera.	20 - 60	Mbuloni fundin e tenxheres me 1-2 cm ujë. Kontrolloni nivelin e ujit gjatë procesit. Mbajeni kapakun në tenxhere.
4 - 5	Gatuani sasi më të mëdha ushqimesh, gjellërash dhe supash.	60 - 150	Deri në 3 l lëng plus përbërësit.
6 - 7	Skuqje e lehtë: eskallop, copa mishi me djathë e proshutë, kotëleta, qofte, salsiçe, mëlçi, brumë salcash, vezë, petulla, petulla të ëmbla.	sipas nevojës	Kthejeni kur është e nevojshme.
7 - 8	Skuqje e mirë: qofte me patate, fileto mishi, biftekë.	5 - 15	Kthejeni kur është e nevojshme.
9	Zierje e ujit, gatimi i makaronave, përcëllimi i mishit (gulash, rosto e majme, patate të pjekura mirë.		
<b>P</b>	Zierje sasish të mëdha uji. PowerBoost është i aktivizuar.		

## 8.5 Këshilla dhe sugjerime për Hob<sup>2</sup>Hood

Kur përdorni pianurën me këtë funksion:


- Mbrojeni panelin e aspiratorit nga drita e drejtpërdrejtë.
- Mos hidhni dritë halogjene në panelin e aspiratorit.
- Mos e mbuloni panelin e kontrollit të pianurës.
- Mos e ndërprisni sinjalin ndërmjet pianurës dhe aspiratorit (p.sh. me dorë, me dorezat e enëve të gatimit ose tenxhere të thellë). Shihni foton.

**Aspiratori i paraqitur më poshtë është vetëm për qëllime ilustrimi.**



Pajisjet e tjera të komanduara në distancë mund të bllokojnë sinjalin. Mos përdorni pajisje të tilla pranë aspiratorit ndërkohë që Hob<sup>2</sup>Hood është i ndezur.

### Aspiratorët me funksionin Hob<sup>2</sup>Hood

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

## 9. KUJDESI DHE PASTRIMI

### **PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

### 9.1 Informacion i përgjithshëm

- Pastrojeni pianurën pas çdo përdorimi.
- Përdorni gjithmonë enë me bazament të pastër.
- Si për pastrimin e përditshëm të sipërfaqes së xhamit, ashtu edhe për pastrimin pas instalimit dhe heqjen e çdo ngjitësi të mbetur, përdorni vetëm një qumësht pastrimi me gërryerje të lehtë dhe një sfungjer delikat kundër gërvishetjeve. Në varësi të shkallës së ndotjes, pastroni sipërfaqen e xhamit me lëvizje të vogla rrethore dhe presion të moderuar. Thajeni sipërfaqen e qelqit me një leckë mikrofibër.

### **PARALAJMËRIM!**

Mos përdorni sfungjerin klasik të verdhë dhe jeshil pasi grimcat e aluminit në shtresën e fortë të tij mund të dëmtojnë dhe çngjyrosin xhamin.



Përdorimi i mjeteve pastrimi të ndryshme nga ato të rekomanduara nuk do të jetë i efektshëm dhe mund të dëmtojë ose çngjyrojë sipërfaqen e xhamit.

- Përdorni gjithmonë një kruajtëse të rekomanduar për pllakat e gatimit me

sipërfaqe xhami. Përdorni kruesen vetëm si një mjet shtesë për pastrimin e xhamit pas procedurës standarde të pastrimit.

### **PARALAJMËRIM!**

Mos përdorni thika apo mjete të tjera të mprehta metalike për të pastruar sipërfaqen e xhamit.

### 9.2 Pastrimi i sipërfaqes së xhamit të pllakës së gatimit



- **Hiq menjëherë:** plastikë të shkrirë, celofan, sheqer dhe ushqime me sheqer, ndryshe pllaka e gatimit mund të dëmtohet nga papastërtia. Kini kujdes të shmangni djegiet. Përdorni kruajtësen speciale të pianurës mbi sipërfaqen e xhamit në një kënd të ngushtë dhe rrëshqiteni tehun mbi sipërfaqe.
- **Hiqeni kur pianura të jetë ftohur mjaftueshëm:** njollat e ujit, të yndyrës, çngjyrosjet metalike. Pastroni pianurën me një qumësht pastrues lehtësisht gërryes dhe një sfungjer delikat kundër gërvishetjeve (shih Informacione të përgjithshme). Pas pastrimit, thajeni pllakën e gatimit me një leckë me mikrofibër.
- **Shenjat dhe njollat e vazhdueshme:** ushtroni presion të moderuar dhe pastroni sipërfaqen me një sfungjer kundër gërvishetjeve, delikat (shihni Informacioni i përgjithshëm) dhe një qumësht pastrimi me gërryes të lehtë derisa njollat të mos duken më.










## 10. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

### **PARALAJMËRIM!**

Referojuni kapitujve për sigurinë.

## 10.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Nuk arrini ta aktivizoni ose ta vini në punë pianurën.	Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse pianura është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik.
	Është djegur siguresa.	Sigurohuni që siguresa të ketë shkaktuar keqfunksionimin. Nëse siguresa digjet vazhdimisht, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar.
	Nuk e vendosët cilësimin e nxehtësisë për 60 sekonda.	Aktivizoni përsëri pianurën dhe vendosni cilësimin e nxehtësisë në më pak se 60 sekonda.
	Ju prekët 2 ose më shumë fusha sensori në të njëjtën kohë.	Prekni vetëm një fushë sensori.
	Pauzë është aktiv.	Referojuni "Pause".
	Ka ujë ose njolla yndyre në panelin e kontrollit.	Pastroni panelin e kontrollit.
Dëgjohet një sinjal konstant bip.	Lidhja elektrike nuk është e saktë.	Shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Kërkojini një elektrikist të kualifikuar të kontrollojë instalimin.
Nuk mund të zgjidhni cilësimin maksimal të nxehtësisë për një nga zonat e gatimit.	Zonat e tjera konsumojnë fuqinë maksimale të disponueshme. Pianura juaj funksionon mirë.	Reduktoni cilësimin e nxehtësisë të zonave të tjera të gatimit të lidhura me të njëjtën fazë. Referojuni kapitullit "Menaxhimi i fuqisë".
Tingëllon një sinjal akustik dhe çaktivizohet pianura. Tingëllon një sinjal akustik kur çaktivizohet pianura.	Vendosët diçka mbi një a më shumë prej fushave me sensor.	Hiqni objektin nga fushat me sensor.
Pianura çaktivizohet.	Vendosët diçka mbi fushën me sensor  .	Hiqni objektin nga fusha me sensor.
Treguesi i nxehtësisë së mbetur nuk ndizet.	Zona nuk është e nxehtë, sepse ka punuar vetëm për pak kohë ose sensori është i dëmtuar.	Nëse zona ka funksionuar mjaftueshëm për të qenë e nxehtë, flisni me një qendër të shërbimit të autorizuar.
Hob <sup>®</sup> Hood nuk punon.	Ju mbuluar panelin e kontrollit.	Hiqni objektin nga paneli i kontrollit.
	Ju përdorni një tenxhere shumë të lartë që bllokton sinjalin.	Përdorni një enë më të vogël, ndryshoni zonën e gatimit ose përdoreni aspiratorin manualisht.
Paneli i kontrollit bëhet i nxehtë në prekje.	Enët e gatimit janë shumë të mëdha ose ju i keni vendosur shumë pranë panelit të kontrollit.	Nëse është e mundur, vendosini enët e mëdha në zonat e pasme të gatimit.
Nuk bie asnjë sinjal kur prekni fushat me sensor të panelit.	Sinjalet janë të çaktivizuara.	Aktivizoni tingullin. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm".
Shfaqet treguesi sipër simbolit  .	Pajisja për sigurinë e fëmijës ose Kycje vihet në punë.	Referojuni "Child Safety Device" dhe "Lock".

Problemi	Shkaku i mundshëm	Ndreqja
Pulson shiriti i kontrollit.	Nuk ka enë gatimi në zonë ose zona nuk është plotësisht e mbuluar.	Vendosni enë gatimi në zonë në mënyrë që ajo të mbulojë plotësisht zonën e gatimit.
	Ena është e papërshtatshme.	Përdorni enë gatimi të përshtatshme për një pianurë me induksion. Drejtojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".
	Diametri i bazamentit të enës është tepër i vogël për zonën.	Përdorni enë me dimensione të sakta. Referojuni kapitullit "Të dhënat teknike".
Ngrohja kërkon një kohë të gjatë.	Enët e gatimit janë shumë të vogla dhe marrin vetëm një pjesë të energjisë së krijuar nga zona e gatimit.	Për transferimin optimal të nxehtësisë përdorni enë gatimi me diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në "Të dhëna teknike" > "Specifikimi i zonave të gatimit").
 dhe  shfaqen njëkohësisht.	Fuqia është shumë e ulët për shkak të enës së papërshtatshme ose një tenxhereje të zbrazët.	Përdorni llojin e duhur të enës së gatimit. Drejtojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla" dhe "Të dhënat teknike". Mos aktivizoni asnjë zonë me tenxhere bosh mbi të.
 dhe  shfaqen njëkohësisht.	Tenxherja është bosh ose përmban lëng ndryshe nga uji, p.sh. vaj.	Shmangni përdorimin e funksionit me lëngje të ndryshme nga uji.
 dhe  shfaqen njëkohësisht.	Ka tepër ose shumë pak ujë në tenxhere. Ju zietë ca ushqime të ndryshme nga uji dhe patatet. Pika e vlimit është zhvendosur në kohë dhe SenseBoil® nuk funksionoi siç duhej.	Ujin dhe patatet ziejini vetëm duke përdorur SenseBoil®. Drejtojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla".
Dëgjoni një sinjal tingëllues, treguesit mbi  pulsojnë dhe SenseBoil® nuk fillon.	Asnjë prej zonave të gatimit nuk është gati për t'u përdorur me SenseBoil®. Ka nxehtësi të mbetur në zonat e gatimit që dëshironi të zgjidhni ose ato janë akoma në përdorim.	Përfundoni aktivitetet tuaja të mëparshme të gatimit dhe zgjidhni një zonë gatimi falas pa ndonjë nxehtësi të mbetur.
SenseBoil® nuk punon.	Niveli i fuqisë së pianurës është shumë i ulët.	Rritni nivelin e fuqisë. Sigurohuni që fuqia e zgjedhur të përputhet me siguresat e instalimeve në shtëpi. Referojuni "Përpara përdorimit të parë" > "Kufizimi i fuqisë".
 dhe një numër afishohet.	Ka një gabim në pianurë.	Çaktivizojeni pianurën dhe aktivizojeni sërish pas 30 sekondash. Nëse  ndizet sërish, shkëputeni pianurën nga energjia elektrike. Pas 30 sekondave, lidhni sërish pianurën. Nëse problemi vazhdon, flisni me qendrën e autorizuar të shërbimit.

## 10.2 Nëse nuk gjeni zgjidhje...

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar. Jepni të dhënat nga etiketa e vlerësimeve. Sigurohuni që e keni vendosur pianurën në punë siç

duhet. Nëse jo, shërbimi nga një teknik ose sipërmarrës nuk do të jetë falas, edhe gjatë kohës së garancisë. Informacioni rreth kohës së garancisë dhe qendrave të autorizuar të shërbimit gjenden në librezën e garancisë.

## 11. TË DHËNAT TEKNIKE

### 11.1 Tabela e parametrave

Modeli EIS82453IZ  
Lloji 62 D4A 01 AA  
Induksion 7.35 kW  
Nr. i ser. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 333 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Prodhuar në: Gjermani  
7.35 kW



### 11.2 Specifikimi i zonës së gatimit

Zona e gatimit	Fuqia nominale (cilësimi maksimal i nxehtësisë) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost kohëzgjatja maksimale [min]	Diametri i enës së gatimit [mm]
Majtas përpara	2300	3200	10	125 - 210
Majtas mbrapa	2300	3200	10	125 - 210
Mes përpara	1400	2500	4	125 - 145
Djathtas mbrapa	2300	3600	10	205 - 240

Energjia e zonave të gatimit mund të jetë e ndryshme me luhatje të vogël nga të dhënat e tabelës. Ajo ndryshon sipas materialit dhe përmasave të enëve të gatimit.

Për transferimin e nxehtësisë dhe rezultate të gatimit optimale përdorni enë gatimi me

diametër të pjesës së poshtme të ngjashëm me madhësinë e zonës së gatimit (d.m.th. vlerën maksimale të diametrit të enës së gatimit në tabelë). Mos përdorni enë gatimi më të mëdha sesa diametri i zonës së gatimit.

## 12. EFIKASITETI ENERGJETIK

### 12.1 Informacion i produktit sipas rregullores së ekodizajnit të BE-së

Identifikimi i modelit	EIS82453IZ
Lloji i pianurës	Pianurë inkaso
Numri i zonave të gatimit	4



Teknologji ngrohjeje		Induksion
Diametri i zonave rrethore të gatimit (Ø)	Mes përpara Djathtas mbrapa	14.5 cm 24.0 cm
Gjatësia (L) dhe gjerësia (W) e zonës jorrehore të gatimit	Majtas përpara	L 22.3 cm W 21.8 cm
Gjatësia (L) dhe gjerësia (W) e zonës jorrehore të gatimit	Majtas mbrapa	L 22.3 cm W 21.8 cm
Konsumi i energjisë për zonë gatimi (EC electric cooking)	Majtas përpara Majtas mbrapa Mes përpara Djathtas mbrapa	189.1 Wh/kg 189.1 Wh/kg 187.5 Wh/kg 185.2 Wh/kg
Konsumi i energjisë i pianurës (EC electric hob)		187.7 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 2: Pianura - Mënyra për matjen e rendimentit.

Matjet e energjisë që i referohen sipërfaqes së gatimit identifikohen me shenjat e zonave përkatëse të gatimit.

## 12.2 Kursim energji


Mund të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm nëse ndiqni sugjerimet më poshtë.


- Kur ngrohni ujë, përdorni aq ujë sa ju nevojitet.
- Nëse është e mundur, vendosni gjithmonë kapakun mbi enën e gatimit.
- Vendosini enët e gatimit në qendër të zonës së gatimit.
- Përdorni nxehësinë e mbetur për ta mbajtur ushqimin ngrohtë ose për ta shkrirë atë.

## 12.3 Informacion i produktit për konsumin e energjisë dhe kohën maksimale për të arritur regjimin e fuqisë së ulët

Konsumi i energjisë në regjimin fikur	0.3 W
Koha maksimale e nevojshme që pajisja të arrijë automatikisht regjimin e zbatueshëm të fuqisë së ulët	2 min

## 13. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

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

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

## Dobro došli u Electrolux! Hvala vam što ste odabrali naš uređaj.



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:

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

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	26
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	28
3. POSTAVLJANJE.....	31
4. OPIS PROIZVODA.....	33
5. PRIJE PRVE UPORABE.....	35
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	35
7. DODATNE FUNKCIJE.....	39
8. SAVJETI.....	41
9. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	44
10. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....	44
11. TEHNIČKI PODACI.....	47
12. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	47
13. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	48

## 1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

### 1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

## 1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
- Dim je pokazatelj pregrijavanja. Nikada nemojte koristiti vodu za gašenje požara kod kuhanja. Isključite uređaj i pokrijte plamen, npr. protupožarnim prekrivačem ili poklopcem.
- UPOZORENJE: Uređaj se ne smije napajati preko vanjskog sklopnog uređaja, kao što je tajmer, ili biti spojen na krug koji komunalna služba redovito uključuje i isključuje.

- **OPREZ:** Postupak pripreme mora biti pod nadzorom (čak i kod funkcije automatske pripreme). Kratkoročni postupak kuhanja mora se kontinuirano nadzirati.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Ne spremajte predmete na površine za kuhanje.
- Metalni predmeti kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ne smiju se stavljati na površinu ploče za kuhanje jer se mogu zagrijati.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Nakon upotrebe isključite element ploče za kuhanje uz pomoć njegove kontrole i ne oslanjajte se na detektor posude.
- **UPOZORENJE:** Ako je površina napuknuta, isključite uređaj kako biste spriječili mogućnost električnog udara. U slučaju da je uređaj spojen na električnu mrežu izravno pomoću razvodne kutije, uklonite osigurač i odspojite uređaj iz napajanja. U svakom slučaju obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servis ili slične kvalificirane osobe kako bi se izbjegla opasnost.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo štitnike ploče za kuhanje koje je dizajnirao proizvođač uređaja za kuhanje ili koje je proizvođač uređaja naznačio u uputama za uporabu kao prikladne ili štitnike ploče za kuhanje ugrađene u uređaj. Uporaba neodgovarajućih štitnika može uzrokovati ozljede.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Instalacija

#### **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

#### **UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljeda ili oštećenja uređaja.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.

- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Izrezane površine zavrtnite sredstvom za brtvljenje kako biste spriječili bubrenje uzrokovano vlagom.
- Donji dio uređaja zaštite od pare i vlage.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj se način sprječava pad vrućeg posuđa s uređaja kada se vrata ili prozor otvore.
- Svaki uređaj na dnu ima ventilatore za hlađenje.
- Ako je uređaj postavljen iznad ladice:
  - Ne pohranjujte male komade ili listove papira koji bi se mogli uvući, jer mogu oštetiti ventilatore za hlađenje ili oštetiti rashladni sustav.
  - Osigurajte udaljenost od najmanje 2 cm između dna uređaja i dijelova pohranjenih u ladici.
- Uklonite sve razdvajajuće ploče u ormariću ispod uređaja.

## 2.2 Električni priključak

### UPOZORENJE!

Rizik od požara i strujnog udara.

- Električni priključak mora izvesti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Prije obavljanja svih zahvata provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj pravilno postavljen. Labavi i neispravni spojevi kabela napajanja ili utikača (ako postoji) mogu prouzročiti zagrijavanje priključka.
- Koristite ispravan kabel za električnu mrežu.
- Ne dopustite da se kabel električne mreže zapetlja.
- Provjerite je li instalirana zaštita od udara.
- Osigurajte kabel sa stezaljkom za rasterećenje.

- Pazite da kabel napajanja ili utikač (ako postoji) ne dodiruju vrući uređaj ili vruće posuđe kada priključujete uređaj u obližnju utičnicu.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pripazite da ne oštetite utikač (ako postoji) ili naponski kabel. Za zamjenu kabela napajanja kontaktirajte ovlaštenu servis ili električara.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Ako se na zaslonu pojavi E3, odmah isključite ploču i provjerite jesu li električna veza i mrežni napon ispravni.

## 2.3 Primjena

### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opeklina, električnog udara.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Prije prve uporabe uklonite ambalažu, naljepnice i zaštitne folije (ako postoje).
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Nakon svake uporabe zonu kuhanja postavite na "isključeno".

- Ne stavljajte pribor za jelo ili poklopce posuda na zone kuhanja. Mogu postati vrući.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Ako je površina uređaja napukla, odmah iskopčajte uređaj iz napajanja. To će spriječiti strujni udar.
- Dok uređaj radi korisnici s ugrađenim elektrostimulatorom srca moraju biti udaljeni najmanje 30 cm od indukcijskih zona kuhanja.
- Kad hranu stavite u vruće ulje, može doći do prskanja.
- Ne koristite aluminijsku foliju ili druge materijale između površine za kuhanje i posuda, osim ako nije drugačije navedeno od strane proizvođača uređaja.
- Koristite samo dodatke koje je preporučio proizvođač ovog uređaja.

#### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i eksplozije.

- Zagrijavanjem masti i ulja mogu se osloboditi zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite podalje od masti i ulja kada kuhate s njima.
- Pare koje oslobađa jako vruće ulje mogu izazvati zapaljenje ulja.
- Korišteno ulje, koje može sadržavati ostatke hrane, može izazvati paljenje na nižoj temperaturi od ulja koje se koristi prvi put.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.

#### UPOZORENJE!

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Ne držite vruće posuđe na upravljačkoj ploči.
- Ne stavljajte vrući poklopac na staklenu površinu ploče za kuhanje.
- Ne dopustite da posuđe tijekom kuhanja ostane suho.
- Pazite da predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.

- Ne aktivirajte zone za kuhanje s praznim posuđem ili bez posuda na njima.
- Posuđe od lijevanog željeza ili s oštećenim dnom može ogrebat staklo / staklokeramiku. Uvijek podignite ove predmete kad ih morate premjestiti na površinu za kuhanje.

## 2.4 Održavanje i čišćenje

- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Prije čišćenja isključite uređaj i ostavite ga da se ohladi.
- Za čišćenje uređaja nemojte koristiti raspršivač vode i paru.
- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nemojte koristiti abrazivna sredstva, abrazivne jastučice za čišćenje, otapala ili metalne predmete, osim ako nije drugačije navedeno.

## 2.5 Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru. Koristite samo originalne rezervne dijelove.
- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjjetljenje u kućanstvu.

## 2.6 Zbrinjavanje

#### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz električnog napajanja.
- Odrežite električni kabel za napajanje u blizini uređaja i bacite ga.

### 3. POSTAVLJANJE

#### **⚠ UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

#### 3.1 Prije postavljanja

Prije postavljanja ploče za kuhanje, zapišite podatke s natpisne pločice. Natpisna pločica nalazi se na dnu ploče za kuhanje.

Serijski broj .....

#### 3.2 Ugradne ploče za kuhanje

Ugradne ploče za kuhanje smijete koristiti jedino nakon uklapanja u odgovarajuće, normirane ormare za ugradnju i radne ploče.

#### 3.3 Priključni kabel

- Ploča za kuhanje isporučuje se s priključnim kabelom.
- Za zamjenu oštećenog kabela napajanja koristite vrstu kabela: H05V2V2-F koji podnosi temperaturu od 90 °C ili više. Jedna žica mora imati minimalni presjek u skladu s tablicom u nastavku. Obratite se svom lokalnom servisnom centru. Priključni kabel može zamijeniti samo kvalificirani električar.

#### **⚠ UPOZORENJE!**

Sve električne priključke mora izvesti kvalificirani električar.

#### **⚠ OPREZ!**

Zabranjeno je spajanje preko kontaktnih utikača.

#### **⚠ OPREZ!**

Nemojte bušiti niti lemiti krajeve žice. To je zabranjeno.

#### **⚠ OPREZ!**

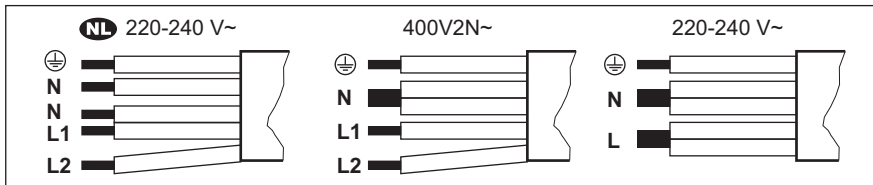
Ne spajajte kabel bez čahure na kraju kabela.




#### Monofazni priključak

1. Uklonite čahuru s kabela s crnih, smeđih i plavih žica.
2. Uklonite dio izolacije s krajeva smeđih, crnih i plavih kabela.
3. Spojite krajeve crnih i smeđih kabela.
4. Postavite novu završnu čahuru žice na zajednički kraj žice (potreban je poseban alat).
5. Spojite krajeve dva plava kabela.
6. Postavite novu završnu čahuru žice na zajednički kraj žice (potreban je poseban alat).

#### Dvofazni priključak

1. Uklonite čahuru s kabela s plavih žica.
2. Uklonite dio izolacije s plavih krajeva kabela.
3. Spojite krajeve dva plava kabela.
4. Postavite novu završnu žičanu čahuru na zajednički kraj žice (potreban je poseban alat).



NL 220 - 240 V~		Dvofazni priključak: 400 V2N~		Monofazni priključak: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm <sup>2</sup>		5x1,5 mm <sup>2</sup> ili 4x2,5 mm <sup>2</sup>		5x1,5 mm <sup>2</sup> ili 3x4 mm <sup>2</sup>	
	Žuta - zelena		Žuta - zelena		Žuta - zelena
N	Plava i plava	N	Plava i plava	N	Plava i plava
L1	Crna	L1	Crna	L	Crna i smeđa
L2	Smeđa	L2	Smeđa		

### 3.4 Pričvršćivanje brtve - integrirana ugradnja

1. Očistite žljebove u radnoj ploči.
2. Odrežite isporučenu 3x10 mm brtvnu traku na četiri trake. Trake moraju biti jednake duljine kao i žljebovi.
3. Krajeve traka odrežite pod kutom 45°. Trebale bi točno pristajati u kutove žljebova.
4. Stavite trake na žljebove. Ne rastežite trake. Ne lijepite krajeve traka jedan preko drugog.

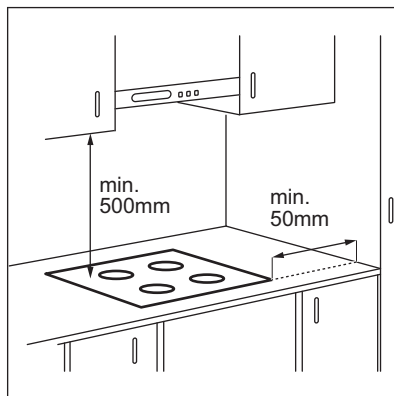
Nakon što sastavite ploču za kuhanje, silikonom zabrtvite preostali razmak između staklokeramike i radne ploče. Uvjerite se da silikon ne dolazi ispod staklokeramike.

### 3.5 Pričvršćivanje brtve - instalacija na vrhu

1. Očistite radnu ploču oko rezanog područja.
2. Postavite isporučenu 2x6 mm brtvnu traku oko donjeg ruba ploče za kuhanje, uz vanjski rub staklokeramike. Ne rastežite je. Pazite da krajevi brtvene trake budu na sredini jedne strane ploče za kuhanje.
3. Kad režete brtvnu traku na potrebnu dužinu dodajte nekoliko milimetara.
4. Spojite dva kraja brtvene trake.

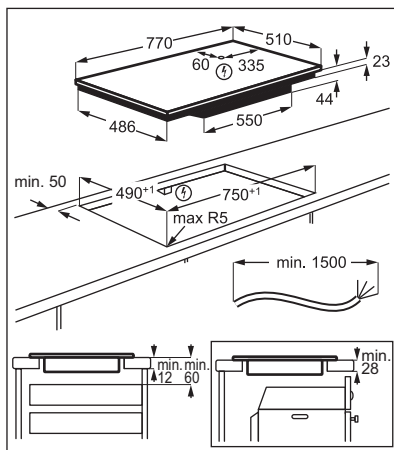
### 3.6 Montaža

Ako ploču za kuhanje postavite ispod nape, pogledajte upute za ugradnju nape za minimalnu udaljenost između uređaja.



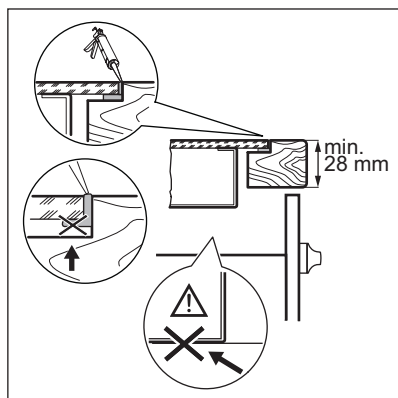
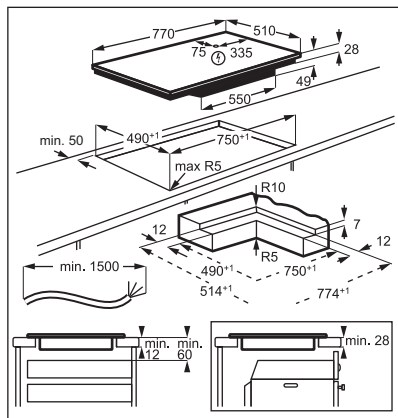
Ako je uređaj postavljen iznad ladice, ventilacija ploče za kuhanje može zagrijati predmete spremljene u ladici tijekom procesa kuhanja.

### UGRADNJA IZNAD





## INTEGRIRANA INSTALACIJA



Pronađite videozapis s uputama "Kako instalirati indukcijsku ploču Electrolux - instalacija radne ploče" upisivanjem punog naziva navedenog na grafičkom prikazu u nastavku.



How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

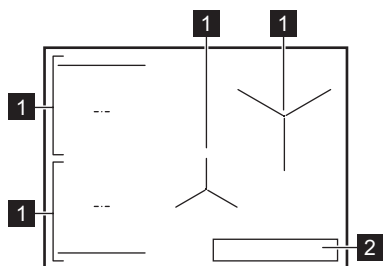
Pronađite videozapis s uputama "Kako instalirati indukcijsku ploču Electrolux, ugradna instalacija" upisivanjem punog naziva navedenog na grafičkom prikazu u nastavku.



How to install your Electrolux induction hob flush installation

## 4. OPIS PROIZVODA

### 4.1 Raspored površine za kuhanje

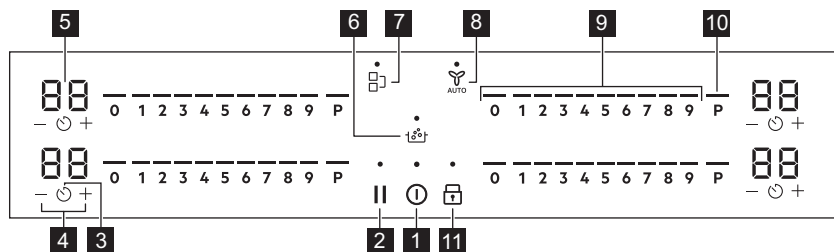


- 1 Indukcijska zona kuhanja
- 2 Upravljačka ploča



Detaljne informacije o veličinama zona kuhanja potražite u poglavlju "Tehnički podaci".

## 4.2 Izgled upravljačke ploče




Koristite polja senzora za rukovanje uređajem. Zasloni, indikatori i zvukovi govore koje funkcije rade.

Staklena površina protiv ogrebotina ima jedinstvenu završnu teksturu koja može promijeniti način na koji se simboli i elementi korisničkog sučelja pojavljuju u različitim uvjetima osvjetljenja.

Polje senzora	Funkcija	Opis
1		Uključeno / Isključeno Za uključivanje i isključivanje uređaja.
2		Pauza Za uključivanje i isključivanje funkcije.
3		Tajmer Za postavljanje funkcije.
4		- Za povećanje ili smanjenje vremena.
5	-	Zaslon tajmera Za prikaz vremena u minutama.
6		SenseBoil® SenseBoil®. Za automatsko podešavanje temperature vode tako da ne vrije kada dosegne točku vrenja.
7		Bridge Za uključivanje i isključivanje funkcije.
8		Hob²Hood Za uključivanje i isključivanje ručnog načina rada funkcije.
9	-	Kontrolna traka Za postavljanje stupnja kuhanja.
10		PowerBoost Za uključivanje funkcije.
11		Blokiranje / Uređaj za zaštitu djece Za zaključavanje/otključavanje upravljačke ploče.

## 4.3 Indikatori zaslona

Indikator	Opis
+ brojka	Došlo je do kvara.

Indikator	Opis
	OptiHeat Control (3-stupanjski indikator preostale topline): nastavak kuhanja / održavanje topline / zaostala toplina.

## 5. PRIJE PRVE UPORABE

### UPOZORENJE!







Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.


### 5.1 Ograničenje snage

Ograničenje snage definira koliko je električne energije ploča za kuhanje ukupno troši, u granicama kućnih instalacijskih osigurača.

Ploča za kuhanje postavljena je prema zadanim postavkama na najveću moguću vrijednost.

#### Za smanjenje ili povećanje razine snage:

1. Uđite u izbornik: pritisnite i držite  3 sekunde. Zatim pritisnite i držite .
2. Pritisnite  na prednjem tajmeru dok se ne pojavi .
3. Pritisnite  /  na prednjem tajmeru za postavljanje razine snage.

4. Za izlaz pritisnite .

#### Razine snage

Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

### OPREZ!

Provjerite odgovara li odabrana snaga instalaciji osigurača u domaćinstvu.

### OPREZ!

Ako je razina snage niža ili jednaka 2000 W ne možete uključiti SenseBoil®.


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

## 6. SVAKODNEVNA UPORABA

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Aktiviranje i deaktiviranje

Pritisnite i držite  za uključivanje ili isključivanje ploče za kuhanje.

### 6.2 Detekcija posude

Ova funkcija označava prisutnost posuđa na ploči za kuhanje i isključuje zone za kuhanje ako tijekom kuhanja nije otkriveno posuđe.

Ako posuđe stavite na zaonu za kuhanje prije nego što odaberete postavku topline, pojavljuje se indikator iznad 0 na upravljačkoj traci.

Ako posuđe uklonite s uključene zone za kuhanje i privremeno ga stavite na stranu, indikatori iznad odgovarajuće kontrolne trake će početi treptati. Ako ne vratite posuđe na uključenu zonu za kuhanje unutar 120 sekundi, zona za kuhanje će se automatski isključiti.

Za nastavak kuhanja, obavezno vratite posuđe na zone za kuhanje unutar naznačenog vremenskog ograničenja.

### 6.3 Korištenje zona kuhanja

Posuđe stavite na sredinu odabrane zone. Indukcijske polja za kuhanje automatski se prilagođavaju dimenzijama dna posuđa.

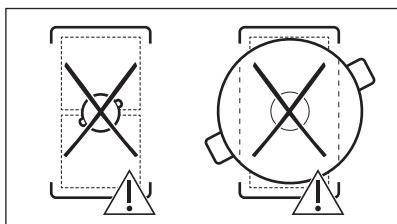
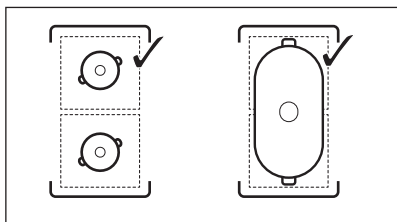


Za optimalan prijenos topline koristite posuđe čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u „Tehnički podaci“ > „Specifikacije polja kuhanja“). Provjerite je li vaša posuda pogodna za indukcijske ploče. Za više informacija o vrstama posuđa pogledajte "Savjeti i upute".

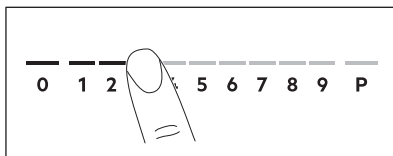


Staklena površina protiv ogrebotina ima jedinstvenu završnu teksturu koja maksimizira otpornost na ogrebotine. Trenje između posuđa i staklene površine može stvoriti buku.

Možete kuhati i tako da veliko posuđe istovremeno postavite na dvije zone kuhanja koristeći funkciju Bridge. Posuđe mora pokrivati središta obje zone ali ne prelaziti oznaku područja. Ako se posuđe nalazi između dva središta, funkcija Bridge se neće uključiti.



### 6.4 Postavka topline



1. Pritisnite željenu postavku grijanja na upravljačkoj traci.

Pokazatelji iznad upravljačke trake pojavljuju se do odabrane razine postavke topline.

2. Za isključivanje zone kuhanja pritisnite 0.

### 6.5 PowerBoost

Ta funkcija indukcijskim zonama kuhanja stavlja na raspolaganje više snage. Tu funkciju može se uključiti za indukcijske zone kuhanja samo za ograničeno vrijeme. Nakon toga, indukcijska zona kuhanja automatski se prebacuje na najviši stupanj zagrijavanja.




Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

**Za uključivanje funkcije za zonu kuhanja:** dodirnite **P**.

**Za isključivanje funkcije:** promijenite stupanj kuhanja.

### 6.6 OptiHeat Control (3 korak Indikator preostale topline)

#### ⚠ UPOZORENJE!

 Sve dok je indikator vidljiv, postoji opasnost od opekлина od preostale topline.

Indukcijske zone kuhanja stvaraju toplinu potrebnu za kuhanje izravno na dnu posuđa. Staklokeramika se zagrijava toplinom posuđa.

Indikator se pojavljuje kad je zona kuhanja vruća. Oni prikazuju razinu preostale topline za zone kuhanja koje trenutno koristite:

 - nastavak kuhanja,

 - održavanje topline,

 - preostala toplina.

Indikator se također može pojaviti:

- na susjednim zonama za kuhanje, čak i ako ih ne koristite,
- kad se vruće posuđe postavi na hladnu zonu za kuhanje,
- kad je ploča za kuhanje isključena, ali je zona za kuhanje i dalje vruća.





Indikator nestaje kad se zona za kuhanje ohladi.




## 6.7 Opcije tajmera



### Tajmer odbrojavanja

Ovu funkciju možete koristiti da biste postavili koliko dugo zona kuhanja treba raditi za jednu sesiju kuhanja.

Postavite postavku topline za odabranu zonu za kuhanje a zatim postavite funkciju.

1. Pritisnite . 00 se pojavljuje na zaslonu tajmera.
2. Pritisnite  ili  za podešavanje vremena (00 - 99 minuta).
3. Pritisnite  za pokretanje tajmera ili pričekajte 3 sekunde. Tajmer počinje odbrojavati.




**Za promjenu vremena:** odaberite zonu kuhanja putem  i pritisnite  ili .

**Za isključivanje funkcije:** odaberite zonu kuhanja putem  i pritisnite . Preostalo vrijeme broji se nazad do 00.



Tajmer završava odbrojavanje, oglašava se zvučni signal i 00 treperi. Zona kuhanja se isključuje. Pritisnite bilo koji simbol za zaustavljanje signala i treperenja.

### Zvučni alarm

Tu funkciju možete koristiti kad je ploča za kuhanje uključena ali zone kuhanja ne rade. Postavka topline prikazuje 00.

1. Pritisnite .
2. Za postavljanje vremena pritisnite  ili .

Tajmer završava odbrojavanje, oglašava se zvučni signal i 00 treperi. Pritisnite bilo koji simbol za zaustavljanje signala i treperenja.

**Za isključivanje funkcije:** pritisnite  i . Preostalo vrijeme broji se nazad do 00.

## 6.8 Upravljanje snagom




Ako je aktivno više zona, a potrošena snaga premašuje ograničenja napajanja, ova funkcija dijeli raspoloživu snagu između svih zona kuhanja. Ploča za kuhanje kontrolira postavke topline kako bi zaštitila osigurače kućne instalacije.

- Ako ploča za kuhanje dosegne maksimalno ograničenje raspoložive snage (pogledajte natpisnu pločicu), snaga zona kuhanja će se automatski smanjiti.
- Postavka topline prve odabrane zone kuhanja uvijek je prioritet. Preostala snaga podijelit će se između ostalih zona kuhanja redoslijedom odabira.
- Za zone kuhanja sa smanjenom snagom, kontrolna traka treperi i prikazuje maksimalno moguće postavke topline.
- Pričekajte dok zaslon prestane bljeskati ili smanjite jačinu topline odabrane zone kuhanja na kraju. Zone kuhanja nastavit će raditi s postavkom smanjene topline. Ako je potrebno, ručno promijenite postavke topline zona kuhanja.

## 6.9 SenseBoil®

Funkcija automatski podešava temperaturu vode tako da ne prekupi kada dosegne točku vrenja.




Ako postoji zaostala toplina ( /  / ) na zoni kuhanja koju želite koristiti, oglašava se zvučni signal, a funkcija neće početi s radom. Funkcija ne radi s neprijanjajućim posuđem.

### OPREZI!

Ne koristite funkciju s praznim posuđem. Ne ostavljajte ploču za kuhanje bez nadzora dok funkcija radi.

1. Stavite lonce napunjene s 1 - 5 l hladne vode na dostupne zone kuhanja za koje želite pokrenuti funkciju.

Ako stavite jedan lonac na samo jednu zonu kuhanja, funkcija automatski započinje.

2. Dodirnite na  za aktiviranje ploče za kuhanje.

3. Za uključivanje funkcije, dodirnite .

Trepereći indikator iznad **P** pojavljuje se za svaku zonu kuhanja na kojoj trenutno možete koristiti funkciju.

4. Dodirnite bilo gdje na klizaču odabrane zone kuhanja.


Funkcija se pokreće.

Kada se funkcija pokrene, iznad klizača se prikazuju indikatori i animacija se pokreće.



Ako ne stavite lonac na bilo koju zonu kuhanja u roku od 5 sekundi, funkcija se automatski isključuje.

Kada funkcija dosegne točku vrenja, tada ploča za kuhanje oglašava zvučni signal, a postavka topline se automatski mijenja na zadanu razinu za lagano vrenje.

Za isključivanje funkcije prije dostizanja točke vrenja, dodirnite  ili 0.

Za isključivanje funkcije nakon dostizanja točke vrenja, dodirnite klizač i ručno podesite postavku topline.

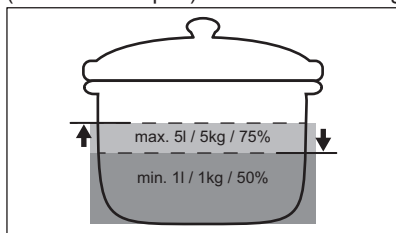
Ako aktivirate Pauza ili uklonite lonac, funkcija se isključuje.

Ako postavite Tajmer odbrojavanja za jednu od zona kuhanja, a postavljeno vrijeme istekne prije nego što se dosegne točka vrenja, funkcija se automatski isključuje.

Savjeti i pomoć:

- Ova funkcija je najprikladnija za prokuhavanje vode i kuhanje krumpira.
- Funkcija možda neće raditi ispravno ako koristite kuhala za vodu ili posude za espresso na ploči štednjaka.
- Nalijete u lonac između polovice i tri četvrtine hladne vode iz slavine, ostavljajući 4 cm od ruba lonca praznim. Ne koristite manje od 1 l te ne više od 5 l vode. Pripazite neka ukupna težina vode

(ili vode i krumpira) bude između 1-5 kg.





- Za postizanje najboljih rezultata kuhajte samo cijele, neoguljene krumpire srednje veličine. Pripazite i ne slažite krumpire preblizu.
- Tijekom faze zagrijavanja izbjegavajte energično miješati druge lonce i usporedne postupke pripreme (poput prženja ili kuhanja) na drugim zonama kuhanja.
- Izbjegavajte stvaranje vanjskih vibracija (npr. prilikom korištenja blendera ili stavljanje mobilnog telefona pored ploče za kuhanje) kada funkcija radi.
- Ovisno o vrsti jela i posuđa, stupanj kuhanja možete podesiti nakon što se dostigne točka vrenja.
- Dodajte sol nakon što se dostigne točka vrenja.
- Koristite poklopac radi uštede energije.

## 6.10 Struktura izbornika




U tablici je prikazana osnovna struktura izbornika.

### Korisničke postavke

Simbol	Postavka	Moguće opcije
<b>b</b>	Zvuk	Uključeno / Isključeno (→)
<b>P</b>	Ograničenje snage	15 - 73
<b>H</b>	Način rada nape	0 - 6
<b>E</b>	Povijest alarma / pogreške	Popis nedavnih alarma / pogrešaka.

**Za unos korisničkih postavki:** pritisnite i držite  3 sekunde. Zatim pritisnite i držite . Postavke se pojavljuju na tajmeru lijevih zona kuhanja.

**Kretanje kroz izbornik:** izbornik se sastoji od simbola postavke i vrijednosti. Simbol se

pojavljuje na stražnjem tajmeru, a vrijednost se prikazuje na prednjem tajmeru. Za kretanje između postavki pritisnite  na prednjem tajmeru. Za promjenu vrijednosti postavke pritisnite  ili  na prednjem tajmeru.

**Za izlaz iz izbornika:** pritisnite .


## OffSound Control

Zvuke možete uključiti/isključiti odlaskom u Izbornik > Korisničke postavke.



Pogledajte poglavlje "Struktura izbornika".

Kad su zvukovi isključeni, još uvijek možete čuti zvuk kad:

- dodirnete ,
- tajmer istekne,
- pritisnete neaktivan simbol.

## 7. DODATNE FUNKCIJE

### 7.1 Automatsko isključivanje

**Funkcija automatski isključuje ploču za kuhanje ako:**



- sve zone kuhanja su isključene,
- ne postavljate nikakve postavke topline ili brzine ventilatora nakon uključivanja ploče za kuhanje,
- prolili ste ili ste stavite nešto na upravljačku ploču duže od 10 sekundi (tava, krpa itd.). Oglašava se signal i ploča za kuhanje se isključuje. Uklonite predmet ili očistite upravljačku ploču.
- uređaj se previše zagrijava (npr. kad se posuda za kuhanje presuši). Neka se zona kuhanja ohladi prije ponovnog korištenja ploče za kuhanje.
- nemojte isključivati zonu kuhanja ili mijenjati postavku topline. Nakon nekog vremena deaktivirat će se ploča za kuhanje.

**Odnos između postavke topline i vremena nakon kojeg se uređaj isključuje:**


Postavka topline	Ploča za kuhanje se isključuje nakon
1 - 2	6 sati
3 - 4	5 sati
5	4 sata
6 - 9	1,5 sati


### 7.2 Pauza

Ova funkcija podešava sve aktivne zona kuhanja na najnižu postavku topline.

Kada funkcija radi,  i  mogu se koristiti. Svi ostali simboli na upravljačkim pločama su zaključani.

Funkcija ne zaustavlja funkcije tajmera.

**1. Za uključivanje funkcije:** pritisnite . Postavka topline je spuštena na 1.


**2. Za isključivanje funkcije:** pritisnite . Pojavljuje se prethodna postavka stupnja kuhanja .

### 7.3 Blokiranje

Upravljačku ploču možete zaključati dok ploča za kuhanje radi. Sprječava nehotičnu promjenu postavke topline.

Najprije postavite postavku topline.

**Za uključivanje funkcije:** pritisnite .




**Za isključivanje funkcije:** pritisnite ponovno .




Funkcija se isključuje kad isključite ploču za kuhanje.




### 7.4 Uređaj za zaštitu djece




Ova funkcija sprječava slučajno uključivanje ploče za kuhanje.

**Za uključivanje funkcije:** pritisnite . Ne postavljajte nikakvu postavku topline. Pritisnite i držite  3 sekunde, dok se ne pojavi indikator iznad simbola. Isključite ploču za kuhanje pomoću .



Funkcija je i dalje aktivna kada isključite ploču za kuhanje. Indikator iznad  je uključen.

**Za isključivanje funkcije:** pritisnite . Ne postavljajte nikakvu postavku topline. Pritisnite i držite  3 sekunde, dok ne nestane indikator iznad simbola. Isključite ploču za kuhanje pomoću .

**Kuhanje s uključenom funkcijom:** pritisnite , zatim pritisnite  na 3 sekunde dok indikator iznad simbola ne nestane. Možete koristiti ploču za kuhanje. Kada isključite ploču za kuhanje pomoću  funkcije ponovno radi.

## 7.5 Bridge



Funkcija radi kada posuda pokriva središta dvije zone. Više informacija o pravilnom postavljanju posuda potražite u poglavlju "Korištenje zona kuhanja". Funkcija ne radi dok je opcija SenseBoil® uključena.

Ova funkcija povezuje dvije zone kuhanja s lijeve strane i one djeluju kao jedna.

Najprije postavite postavku kuhanja za jednu od zona kuhanja s lijeve strane.

**Za uključivanje funkcije:** dodirnite . Za postavljanje ili promjenu postavke kuhanja dodirnite jedan od upravljačkih senzora.

**Da biste deaktivirali funkciju:** dodirnite . Zone za kuhanje djeluju neovisno.

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

To je napredna automatska funkcija koja spaja ploču za kuhanje na posebnu kuhinjsku

napu. I ploča za kuhanje i kuhinjska napa imaju komunikaciju preko infracrvenog signala. Brzina ventilatora automatski se definira na temelju postavke načina rada i temperature najtoplijeg posuđa na ploči za kuhanje. Ventilatorom također možete ručno upravljati i sa ploče za kuhanje.



Za većinu napa daljinski je sustav izvorno deaktiviran. Aktivirajte ga prije uporabe funkcije. Za više informacija pogledajte korisnički priručnik za napu.

### Automatsko upravljanje funkcijom

Za automatsko upravljanje funkcijom, podesite automatski način rada na H1 – H6. Ploča za kuhanje je izvorno podešena na H5. Napa reagira kad god radite s pločom za kuhanje. Ploča za kuhanje automatski prepoznaje temperaturu posuđa i prilagođava brzinu ventilatora.

### Automatski načini rada

	Automatsko svjetlo	Vrenje <sup>1)</sup>	Prženje <sup>2)</sup>
H0	Isključeno	Isključeno	Isključeno
H1	Uključeno	Isključeno	Isključeno
H2 <sup>3)</sup>	Uključeno	Brzina ventilatora 1	Brzina ventilatora 1
H3	Uključeno	Isključeno	Brzina ventilatora 1
H4	Uključeno	Brzina ventilatora 1	Brzina ventilatora 1
H5	Uključeno	Brzina ventilatora 1	Brzina ventilatora 2
H6	Uključeno	Brzina ventilatora 2	Brzina ventilatora 3

**1)** Ploča za kuhanje detektira proces vrenja i aktivira brzinu ventilatora u skladu s automatskim načinom rada.





**2)** Ploča za kuhanje detektira proces prženja i aktivira brzinu ventilatora u skladu s automatskim načinom rada.

**3)** Ovaj način rada aktivira ventilator i svjetlo i ne ovisi o temperaturi.

### Promjena automatskog načina rada

**1.** Isključite ploču za kuhanje.



2. Pritisnite  na 3 sekunde. Zaslom se uključuje i isključuje.
3. Pritisnite  na 3 sekunde.
4. Pritisnite  nekoliko puta dok se ne pojavi H.
5. Pritisnite  tajmera za odabir automatskog načina rada.



Da biste direktno upravljali napom na ploči nape, isključite automatski način rada funkcije.






Kad završite s kuhanjem i isključite ploču za kuhanje, ventilator nape će možda i dalje raditi određeno vrijeme. Nakon tog vremena sustav automatski isključuje ventilator i sprječava nehotično uključivanje ventilatora tijekom sljedećih 30 sekundi.

### Ručno upravljanje brzinom ventilatora

Funkcijom također možete ručno upravljati.

Da biste to učinili, pritisnite  kad je ploča za

kuhanje uključena. To isključuje automatski rad funkcije i omogućuje vam ručnu promjenu brzine ventilatora. Pritiskom na  povećavate brzinu ventilatora za jedan. Kad dosegnete intenzivnu razinu i ponovno pritisnete  , postavit ćete brzinu ventilatora na 0 što isključuje ventilator nape. Za ponovno uključivanje ventilatora na brzinu 1 pritisnite .



Za automatsko aktiviranje rada funkcije, isključite ploču za kuhanje i ponovno je uključite.

### Uključivanje svjetla

Ploču za kuhanje možete postaviti tako da automatski uključi svjetlo kad god uključite ploču za kuhanje. Da biste to učinili, podesite automatski način rada na H1 – H6.



Svjetlo na napi se isključuje 2 minute nakon isključivanja ploče za kuhanje.

## 8. SAVJETI



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 8.1 Posuđe



Za indukcijska polja za kuhanje snažno elektro-magnetsko polje stvara toplinu u posudu vrlo brzo.

Koristite indukcijska polja za kuhanje s prikladnim posuđem.

- Kako biste spriječili pregrijavanje i poboljšali učinkovitost zona, posuđe mora biti što je moguće deblje i ravnije.
- Osigurajte da je dno posuđa čisto i suho prije postavljanja na površinu ploče.
- Uvijek pazite da ne klizite ili da ne trljate posuđe o rubove i uglove stakla jer to

može uzrokovati pucanje ili oštećenje staklene površine.

### Materijal posuđa

- **točno:** lijevano željezo, čelik, emajlirani čelik, nehrđajući čelik, višeslojno dno (koji je proizvođač označio kao odgovarajuće).
- **netočno:** aluminij, bakar, mesing, staklo, keramika, porculan.

### Posuđe je pogodno za indukcijsku ploču ako:

- voda brzo ključa u polju postavljenom na najvišu postavku topline.
- magnet reagira na dno posuđa.

### Dimenzije posuđa

- Indukcijske polja za kuhanje automatski se prilagođavaju dimenzijama dna posuđa. Pogledajte „Tehnički podaci“ > „Specifikacije polja kuhanja“ za ispravne dimenzije posuđa. Posuđe stavite na sredinu zone kuhanja.

- Učinkovitost polja kuhanja povezana je s promjerom posuđa. Za optimalan prijenos topline koristite posuđe čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u „Tehnički podaci“ > „Specifikacije polja kuhanja“).
  - Posuđe manjeg promjera od određenog polja kuhanja prima samo dio snage koju stvara polje kuhanja, što rezultira sporijim zagrijavanjem.
  - Iz sigurnosnih razloga i zbog optimalnih rezultata kuhanja, nemojte koristiti posuđe veće od navedenog u "Specifikacija polja kuhanja". Izbjegavajte držanje posuđa u blizini upravljačke ploče tijekom kuhanja. To može utjecati na rad upravljačke ploče ili slučajno aktivirati funkcije ploče za kuhanje.



Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci".

## 8.2 Buka tijekom rada



Zvukovi su uobičajena pojava i ne ukazuju na kvar uređaja. Zvukovi posuđa mogu se razlikovati ovisno o materijalu posuđa i razini snage.

### Buka povezana s posuđem:

- zvuk pucketanja: posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura „sendviča“).

- zvuk zviždanja: koristite zonu kuhanja s visokim razinama električne snage, a posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
  - zujanje: koristite visoku razinu snage.
- Zvukovi povezani s pločom za kuhanje:**
- klikanje: događa se električno prebacivanje.
  - šištanje, zujanje: ventilator radi.
  - ritmički zvuk: otkriveno je posuđe.

## 8.3 Őko Timer (Eko Tajmer)

Radi uštede energije, grijač polja kuhanja isključuje se prije oglašavanja tajmera za odbrojavanje. Razlika u vremenu rada ovisi o postavljenom stupnju topline i vremenu kuhanja.

## 8.4 Pojednostavljeni vodič za kuhanje

Povezanost između stupnja kuhanja zone i njezine potrošnje snage nije linearna. Kada povećate stupanj kuhanja, to povećanje nije proporcionalno povećanju potrošnje energije. To znači da zona kuhanja sa srednjim stupnjem kuhanja troši manje od polovice svoje snage.



Podaci u tablici služe samo kao smjernice.

Postavka topli- ne	Koristi se za:	Vrijeme (min)	Savjeti
1	Održavanje kuhane hrane toplom.	prema potrebi	Stavite poklopac na posuđe.
1 - 2	Umak Hollandaise; topljeni: maslac, čokolada, želatina.	5 - 25	Pomiješajte s vremena na vrijeme.
2	Stvrdnite: pahuljasti omljet, pečena jaja.	10 - 40	Kuhajte poklopljeno.
2 - 3	Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, zagrijavanje gotovih jela.	25 - 50	Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku promiješajte na pola postupka kuhanja.
3 - 4	Dinstano povrće, riba, meso.	20 - 45	Dodajte nekoliko žlica vode. Provjerite količinu vode tijekom procesa.

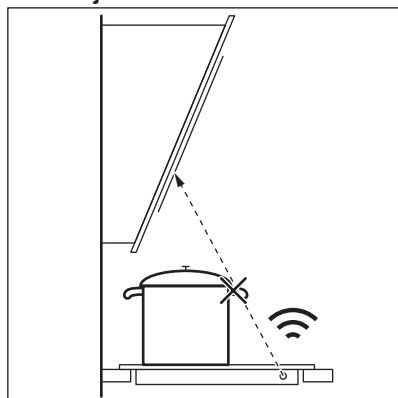
Postavka topli- ne	Koristi se za:	Vrijeme (min)	Savjeti
4 - 5	Krumpiri na pari i drugo povrće.	20 - 60	Dno posude prekrijte s 1-2 cm vode. Provjerite razinu vode tijekom procesa. Posudu držite poklopljenom.
4 - 5	Kuhajte veće količine hrane, variva i juha.	60 - 150	Do 3 l tekućine plus sastojci.
6 - 7	Lagano prženje: odresci, teleći cordon-bleu, kotleti, mljeveno meso u tijestu, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci.	prema potrebi	Po potrebi okrenite.
7 - 8	Jako prženje, prženi naribani krumpir, kare odresci, odresci.	5 - 15	Po potrebi okrenite.
9	Zakuhajte vodu, skuhajte tjesteninu, zapecite meso (gulaš, pečenje u loncu), ispržite čips.		
<b>P</b>	Zakuhajte velike količine vode. PowerBoost je uključen.		

## 8.5 Savjeti i preporuke za Hob<sup>2</sup>Hood

Kada upravljate pločom za kuhanje s funkcijom:

- Zaštite ploču nape od izravne sunčeve svjetlosti.
- Ne gledajte u halogeno svjetlo na ploči nape.
- Ne prekrivajte upravljačku ploču ploče za kuhanje.
- Ne prekidaite signal između ploče za kuhanje i nape (na primjer rukom, ručicom posuđa ili visokim loncem). Pogledajte sliku.

**Napa na slici dolje služi samo kao ilustracija.**



Ostali daljinski upravljani uređaji mogu blokirati signal. Ne koristite nikakve takve uređaje u blizini ploče za kuhanje dok je Hob<sup>2</sup>Hood uključen.

### Napa štednjaka s funkcijom Hob<sup>2</sup>Hood

Cijeli asortiman napa štednjaka koje rade s ovom funkcijom potražite na našoj internetskoj stranici namijenjenoj potrošačima. Nape štednjaka Electrolux koje rade s ovom funkcijom moraju imati oznaku



## 9. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 9.1 Opće informacije

- Očistite ploču za kuhanje nakon svake uporabe.
- Uvijek koristite posuđe za kuhanje s čistim dnom.
- Za svakodnevno čišćenje staklene površine i čišćenje nakon ugradnje te uklanjanje preostalog ljepljiva koristite samo blago abrazivno mlijeko za čišćenje i osjetljivu spužvu koja ne ostavlja ogrebotine. Ovisno o stupnju zaprljanosti, očistite staklenu površinu malim kružnim pokretima i umjerenim pritiskom. Staklenu površinu obrišite suhom krpom od mikrovlakana.

### UPOZORENJE!

Ne upotrebljavajte klasičnu žuto-zelenu spužvu jer čestice aluminija na tvrdom sloju mogu oštetiti i promijeniti boju stakla.



Uporaba alata za čišćenje osim preporučenih neće biti učinkovita i može oštetiti ili promijeniti boju staklene površine.

- Uvijek koristite strugač koji se preporučuje za ploče za kuhanje sa staklenom

površinom. Strugač koristite samo kao dodatni alat za čišćenje stakla nakon standardnog postupka čišćenja.

### UPOZORENJE!

Za čišćenje staklene površine nemojte koristiti noževe niti bilo kakve druge oštre, metalne predmete.

### 9.2 Čišćenje staklene površine ploče za kuhanje



- **Odmah uklonite:** rastopljenu plastiku, plastičnu foliju, sol, šećer i hranu sa šećerom, u protivnom prljavština može oštetiti ploču za kuhanje. Vodite računa da ne dođe do opekline. Koristite posebni strugač za staklenu površinu pod oštrim kutom i oštricu pomičite po površini.
- **Uklonite kad se ploča dovoljno ohladi** krugove od kamenca, krugove od vode, mrlje od masnoće, sjajne metalne promjene boje. Očistite ploču blagim abrazivnim mlijekom za čišćenje i spužvom koja ne ostavlja ogrebotine (pogledajte Opće informacije). Nakon čišćenja ploču za kuhanje posušite krpom od mikrovlakana.
- **Uporni tragovi i mrlje:** umjerenom pritiskom i ribajte površinu s osjetljivom spužvom koja ne ostavlja ogrebotine (pogledajte Opće informacije) i blago abrazivnim mlijekom za čišćenje sve dok mrlje više ne budu vidljive.










## 10. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

## 10.1 Što učiniti ako ...

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ne možete uključiti ili koristiti ploču za kuhanje.	Ploča za kuhanje nije priključena na napajanje ili nije pravilno priključena.	Provjerite je li ploča za kuhanje ispravno priključena na napajanje.
	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač pregori opet i opet, obratite se kvalificiranom električaru.
	Postavku topline ne postavljate na 60 sekundi.	Ponovno uključite ploču za kuhanje i postavite vrijednost topline na manje od 60 sekundi.
	Dodirnete ste 2 ili više senzorskih polja u isto vrijeme.	Dodirnite samo jedno polje senzora.
	Pauza radi.	Pogledajte poglavlje "Pauza".
Možete čuti stalni zvučni signal.	Na upravljačkoj ploči postoje mrlje od vode ili masti.	Očistite upravljačku ploču.
	Električna veza nije ispravna.	Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Obratite se kvalificiranom električaru kako bi provjerio instalaciju.
	Ostale zone troše maksimalnu raspoloživu snagu. Vaša ploča za kuhanje radi ispravno.	Smanjite postavku topline ostalih zona kuhanja spojenih na istu fazu. Pogledajte "Upravljanje snagom".
Ne možete odabrati maksimalnu postavku topline za jedno polje kuhanja.	Stavite nešto na jedno ili više senzorskih polja.	Uklonite predmet sa polja senzora.
Oglašava se zvučni signal i ploča se isključuje. Oglašava se zvučni signal kad se ploča isključuje.	Nečime ste prekrili polje senzora  .	Uklonite predmet sa polja senzora.
Ploča se isključuje.	Indikator zaostale topline ne svijetli.	Polje nije vruće jer je radilo samo kratko vrijeme ili je senzor oštećen.
Indikator zaostale topline ne svijetli.	Hob²Hood ne radi.	Ako je zona radila dovoljno dugo da bi se zagrijala, obratite se ovlaštenom servisu.
Hob²Hood ne radi.	Pokrili ste upravljačku ploču.	Uklonite objekt s upravljačke ploče.
Upravljačka ploča postaje vruća na dodir.	Koristite vrlo visok lonac koji blokira signal.	Koristite manji lonac, promijenite zonu kuhanja ili ručno upravljajte napom.
	Posuđe je preveliko ili ste ga stavili preblizu upravljačkoj ploči.	Ako je moguće, veliko posuđe stavite na stražnja polja.
Upravljačka ploča postaje vruća na dodir.	Nema zvuka kad dodirnete polja senzora na ploči.	Uključite zvukove. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Nema zvuka kad dodirnete polja senzora na ploči.	Zvukovi su isključeni.	Uključite zvukove. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Uključuje se pokazatelj iznad simbola  .	Uređaj za zaštitu djece ili Blokiranje radi.	Pogledajte poglavlje "Uređaj za zaštitu djece" i "Blokiranje".
Upravljačka traka treperi.	Nema posuđa na polju ili polje nije potpuno pokriveno.	Posudu stavite na polje tako da u potpunosti pokrije polje za kuhanje.
	Posuđe nije odgovarajuće.	Koristite posuđe prikladno za indukcijske ploče. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke".

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	Promjer dna posuđa premali je za polje za kuhanje.	Koristite posuđe s točnim dimenzijama. Pogledajte odjeljak "Tehnički podaci".
Zagrijavanje traje dugo.	Posuđe je premalog promjera i prima samo dio snage koju stvara polje za kuhanje.	Za optimalan prijenos topline koristite posuđe čiji je promjer dna sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuđa u „Tehnički podaci“ > „Specifikacije polja kuhanja“).
 i  se pojavljuju istovremeno.	Snaga je preniska zbog neprikladnog posuđa ili praznog lonca.	Koristite odgovarajuću vrstu posuđa. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke" i "Tehnički podaci". Ne uključujte nijednu zonu s praznim loncem na njoj.
 i  se pojavljuju istovremeno.	Lonac je prazan ili sadrži neku drugu tekućinu osim vode, npr. ulje.	Izbjegavajte korištenje funkcije s drugim tekućinama osim vode.
 i  se pojavljuju istovremeno.	U loncu ima previše ili premalo vode. Kuhali ste hranu drugačiju od vode i krumpira. Točka vrenja je vremenski pomaknuta i funkcija SenseBoil® nije mogla raditi ispravno.	Kuhajte samo vodu i krumpir uz upotrebu SenseBoil®. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke".
Čujete zvučni signal, indikatori iznad  bljeska i funkcija SenseBoil® se ne pokreće.	Nijedna zona za kuhanje nije spremna za uporabu s SenseBoil®. Postoji nešto zaostale topline na zonama kuhanja koje želite odabrati ili ih još uvijek koristite.	Završite prethodne aktivnosti kuhanja i odaberite slobodnu zonu kuhanja koja nije topla.
SenseBoil® ne radi.	Razina snage ploče za kuhanje je preniska.	Postavite razinu snage na višu vrijednost. Provjerite odgovara li odabrana snaga instalaciji osigurača u domaćinstvu. Pogledajte poglavlje „Prije prve uporabe“ > "Ograničenje snage".
 i broj su prikazani.	Došlo je do pogreške u ploči za kuhanje.	Isključite i nakon 30 sekundi ponovno uključite ploču za kuhanje. Ako se  ponovno pojavi, ploču za kuhanje iskopčajte iz mrežnog napajanja. Nakon 30 sekundi, ponovno spojite ploču za kuhanje. Ako i dalje dolazi do problema, obratite se ovlaštenom servisnom centru.

## 10.2 Ako ne možete pronaći rješenje...


Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru. Navedite podatke s nazivne pločice. Budite sigurni da ste pravilno

rukovali pločom za kuhanje. Ako niste, servis kojeg će obaviti servisni tehničar ili zastupnik neće biti besplatan ni za vrijeme jamstvenog roka. Informacije o jamstvenom roku i ovlaštenim servisnim centrima nalaze se u jamstvenoj knjižici.

## 11. TEHNIČKI PODACI

### 11.1 Natpisna pločica

Model EIS82453IZ  
Vrsta 62 D4A 01 AA  
Indukcija 7.35 kW  
Ser.Nr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 333 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Proizvedeno u: Njemačkoj  
7.35 kW  


### 11.2 Specifikacije polja za kuhanje

Zona kuhanja	Nominalna snaga (maksimalno podešavanje topline) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimalno trajanje [min]	Promjer posuda [mm]
Lijeva prednja	2300	3200	10	125 - 210
Lijeva stražnja	2300	3200	10	125 - 210
Srednja prednja	1400	2500	4	125 - 145
Desna stražnja	2300	3600	10	205 - 240

Snaga zona kuhanja može se razlikovati u nekim malim rasponima od podataka u tablici. Mijenja se ovisno o materijalu i dimenzijama posuda.

Za optimalan prijenos topline i rezultate kuhanja koristite posuđe čiji je promjer dna

sličan veličini zone kuhanja (tj. maksimalna vrijednost promjera posuda u tablici). Ne koristite posuđe veće od promjera polja kuhanja.

## 12. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 12.1 Informacije o proizvodu u skladu s EU uredbom o ekološkom dizajnu

Identifikacija modela	EIS82453IZ	
Vrsta ploče za kuhanje	Ugradbena ploča za kuhanje	
Broj zona za kuhanje	4	
Toplinska tehnologija	Indukcija	
Promjer kružnih zona za kuhanje (Ø)	Srednja prednja Desna stražnja	14.5 cm 24.0 cm
Duljina (D) i širina (Š) za zone kuhanja koje nisu kružne	Lijeva prednja	D 22.3 cm Š 21.8 cm

Duljina (D) i širina (Š) za zone kuhanja koje nisu kružne	Lijeva stražnja	D 22.3 cm Š 21.8 cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking)	Lijeva prednja Lijeva stražnja Srednja prednja Desna stražnja	189.1 Wh/kg 189.1 Wh/kg 187.5 Wh/kg 185.2 Wh/kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)		187.7 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 2. dio: Ploče za kuhanje - Metode za mjerenje učinkovitosti.

Mjerenja potrošnje energije koja se odnose na polja kuhanja označena su oznakama odgovarajućih zona kuhanja.

## 12.2 Ušteda energije


Tijekom svakodnevnog kuhanja možete uštedjeti energiju ako slijedite savjete u nastavku.


- Kad zagrijavate vodu, koristite samo onu količinu koja vam je potrebna.
- Ako je moguće, posuđe uvijek poklopite poklopcima.
- Posuđe stavite izravno na središte zone kuhanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za njezino topljenje.

## 12.3 Informacije o proizvodu za potrošnju energije i maksimalno vrijeme do primjenjivog načina rada pri niskoj snazi

Potrošnja energije u načinu rada "isklj."	0.3 W
Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenjivi način rada pri niskoj snazi	2 min

## 13. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje

označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.



# Welcome to Electrolux! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, troubleshooting, service and repair information:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Subject to change without notice.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION.....	49
2. SAFETY INSTRUCTIONS.....	51
3. INSTALLATION.....	53
4. PRODUCT DESCRIPTION.....	56
5. BEFORE FIRST USE.....	58
6. DAILY USE.....	58
7. ADDITIONAL FUNCTIONS.....	62
8. HINTS AND TIPS.....	64
9. CARE AND CLEANING.....	66
10. TROUBLESHOOTING.....	67
11. TECHNICAL DATA.....	69
12. ENERGY EFFICIENCY.....	70
13. ENVIRONMENTAL CONCERNS.....	71

## 1. ⚠ SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

### 1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

## **1.2 General Safety**

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Smoke is an indication of overheating. Never use water to extinguish the cooking fire. Switch off the appliance and cover flames with e.g. a fire blanket or lid.
- **WARNING:** The appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by a utility.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised (even the automatic cooking functions). A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. In case the appliance is connected to the mains directly using junction box, remove the fuse to disconnect the appliance from power supply. In either case contact the Authorised Service Centre.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

### 2.1 Installation

 **WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

 **WARNING!**

Risk of injury or damage to the appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Seal the cut surfaces of the cabinet with a sealant to prevent moisture from causing swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance next to a door or under a window. This prevents hot cookware from falling from the appliance when the door or the window is opened.
- Each appliance has cooling fans on the bottom.

- If the appliance is installed above a drawer:
  - Do not store any small pieces or sheets of paper that could be pulled in, as they can damage the cooling fans or impair the cooling system.
  - Keep a distance of minimum 2 cm between the bottom of the appliance and parts stored in the drawer.
- Remove any separator panels installed in the cabinet below the appliance.

## 2.2 Electrical Connection

### **WARNING!**

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on the cable.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to a socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact our Authorised Service Centre or an electrician to change a damaged mains cable.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation.

Make sure that there is access to the mains plug after the installation.

- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.
- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- If the E3 code appears on the screen, immediately disconnect the hob and check if the electrical connection and the mains voltage are correct.

## 2.3 Use

### **WARNING!**

Risk of injury, burns and electric shock.

- Do not change the specification of this appliance.
- Remove all the packaging, labelling and protective film (if applicable) before first use.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Set the cooking zone to “off” after each use.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They can become hot.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.
- Users with a pacemaker must keep a distance of minimum 30 cm from the induction cooking zones when the appliance is in operation.
- When you place food into hot oil, it may splash.

- Do not use aluminum foil or other materials between the cooking surface and the cookware, unless otherwise specified by the manufacturer of this appliance.
- Use only accessories recommended for this appliance by the manufacturer.

**⚠ WARNING!**

Risk of fire and explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

**⚠ WARNING!**

Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not put a hot pan cover on the glass surface of the hob.
- Do not let cookware boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Cookware made of cast iron or with a damaged bottom can cause scratches on the glass / glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.

## 2.4 Care and cleaning

- Clean the appliance regularly to prevent the deterioration of the surface material.
- Switch off the appliance and let it cool down before cleaning.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects, unless otherwise specified.

## 2.5 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

## 2.6 Disposal

**⚠ WARNING!**

Risk of injury or suffocation.

- Contact your local authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.

## 3. INSTALLATION

**⚠ WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 3.1 Before the installation

Before you install the hob, write down the information below from the rating plate. The rating plate is on the bottom of the hob.

Serial number .....

## 3.2 Built-in hobs

Only use the built-in hobs after you assemble the hob into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.

## 3.3 Connection cable

- The hob is supplied with a connection cable.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. A single wire must have a minimal cross section in accordance with the table below. Speak to your local Service Centre. The connection cable may only be replaced by a qualified electrician.

### ⚠ WARNING!

All electrical connections must be made by a qualified electrician.

### ⚠ CAUTION!

Connections via contact plugs are forbidden.

### ⚠ CAUTION!

Do not drill or solder the wire ends. It is forbidden.

### ⚠ CAUTION!

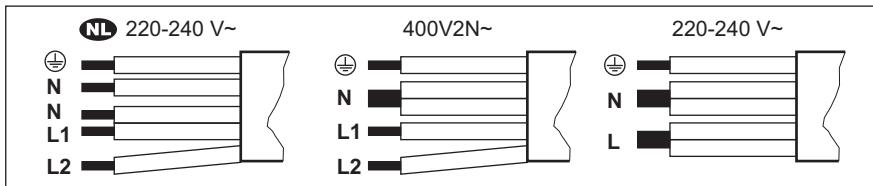
Do not connect the cable without cable end sleeve.

### One-phase connection

1. Remove the cable end sleeve from black, brown and blue wires.
2. Remove a part of the insulation of the brown, black and blue cable ends.
3. Connect the ends of black and brown cables.
4. Apply a new wire end sleeve on the shared wire's end (special tool required).
5. Connect the ends of two blue cables.
6. Apply a new wire end sleeve on the shared wire's end (special tool required).

### Two-phase connection

1. Remove the cable end sleeve from blue wires.
2. Remove a part of the insulation of the blue cable ends.
3. Connect the ends of two blue cables.
4. Apply a new end wire sleeve on the shared wire's end (special tool required).



<b>NL</b> 220 - 240 V~	Two-phase connection: 400 V2N~	One-phase connection: 220 - 240 V~
5x1,5 mm <sup>2</sup>	5x1,5 mm <sup>2</sup> or 4x2,5 mm <sup>2</sup>	5x1,5 mm <sup>2</sup> or 3x4 mm <sup>2</sup>
Green - yellow	Green - yellow	Green - yellow
N Blue and blue	N Blue and blue	N Blue and blue
L1 Black	L1 Black	L Black and brown
L2 Brown	L2 Brown	

### 3.4 Attaching the seal - Integrated installation

1. Clean the rabbets in the worktop.
2. Cut the supplied 3x10 mm seal stripe into four stripes. The stripes must have the same length as the rabbets.
3. Cut the ends of the stripes at an angle of 45°. They should fit in the corners of the rabbets accurately.
4. Attach the stripes to the rabbets. Do not stretch the stripes. Do not bond the ends of the stripes one over the other.

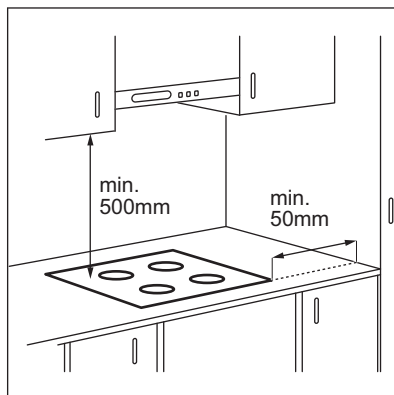
After you assemble the hob, seal the remaining gap between the glass ceramic and the worktop with silicone. Make sure the silicone does not get under the glass ceramic.

### 3.5 Attaching the seal - On-top installation

1. Clean the worktop around the cut out area.
2. Attach the supplied 2x6 mm seal stripe to the lower edge of the hob, along the outer edge of the glass ceramic. Do not stretch it. Make sure that the ends of the seal stripe are located in the middle of one side of the hob.
3. Add some millimetres to the length when you cut the seal stripe.
4. Join the two ends of the seal stripe together.

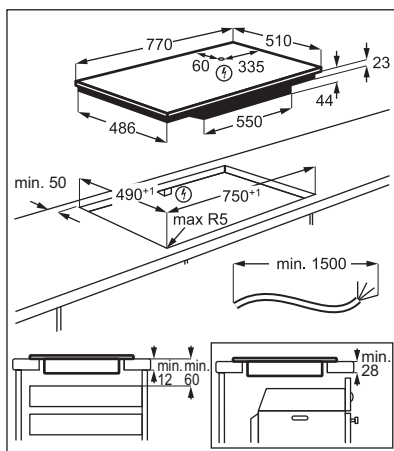
### 3.6 Assembly

If you install the hob under a hood, please see the installation instructions of the hood for the minimum distance between the appliances.

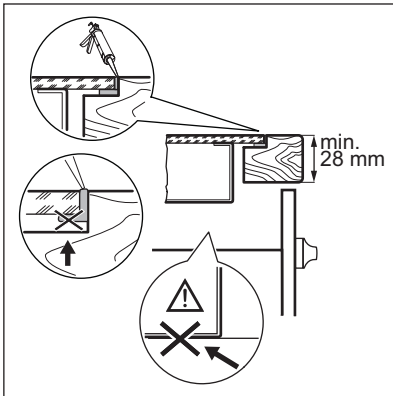
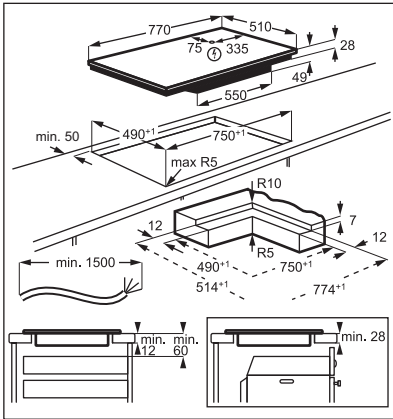


If the appliance is installed above a drawer, the hob ventilation can warm up the items stored in the drawer during the cooking process.

### ON-TOP INSTALLATION



## INTEGRATED INSTALLATION



Find the video tutorial "How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.



How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

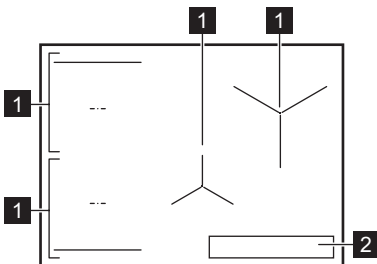
Find the video tutorial "How to install your Electrolux induction hob flush installation" by typing out the full name indicated in the graphic below.



How to install your Electrolux induction hob flush installation

## 4. PRODUCT DESCRIPTION

### 4.1 Cooking surface layout



1 Induction cooking zone

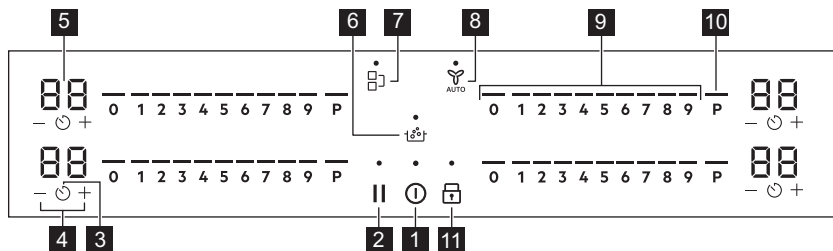
2 Control panel



For detailed information on the sizes of the cooking zones refer to "Technical data".



## 4.2 Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

The antiscratch glass surface has a unique finishing texture which may change the way symbols and elements of the user interface appear in various lighting conditions.

Sensor field	Function	Description
1		On / Off To activate and deactivate the appliance.
2		Pause To activate and deactivate the function.
3		Timer To set the function.
4		- To increase or decrease the time.
5	-	Timer display To show the time in minutes.
6		SenseBoil® SenseBoil®. To automatically adjust the temperature of water so that it does not boil over once it reaches the boiling point.
7		Bridge To activate and deactivate the function.
8		Hob²Hood To activate and deactivate the manual mode of the function.
9	-	Control bar To set a heat setting.
10		PowerBoost To activate the function.
11		Lock / Child Safety Device To lock / unlock the control panel.

## 4.3 Display indicators

Indicator	Description
	There is a malfunction.
	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator): continue cooking / keep warm / residual heat.

## 5. BEFORE FIRST USE

### **WARNING!**







Refer to Safety chapters.

### 5.1 Power limitation

Power limitation defines how much power is used by the hob in total, within the limits of the house installation fuses.

The hob is set to its highest possible power level by default.

**To decrease or increase the power level:**

1. Enter the menu: press and hold  for 3 seconds. Then, press and hold .
2. Press  on the front timer until **P** appears.
3. Press  /  on the front timer to set the power level.
4. Press  to exit.

**Power levels**

Refer to “Technical data” chapter.

### **CAUTION!**

Make sure that the selected power fits the house installation fuses.

### **CAUTION!**

If the power level is lower than or equal to 2000 W you cannot activate SenseBoil®.


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

## 6. DAILY USE

### **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 6.1 Activating and deactivating

Press and hold  to activate or deactivate the hob.

### 6.2 Pot detection

This feature indicates the presence of cookware on the hob and deactivates the cooking zones if no cookware is detected during a cooking session.

If you put cookware on a cooking zone before you select a heat setting, the indicator above 0 on the control bar appears.

If you remove cookware from an activated cooking zone and set it aside temporarily, the indicators above the corresponding control bar will start blinking. If you do not place the

cookware back on the activated cooking zone within 120 seconds, the cooking zone will automatically deactivate.

To resume cooking, make sure to put the cookware back on the cooking zones within the indicated timeout.

### 6.3 Using the cooking zones

Place the cookware in the centre of the selected zone. Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically.

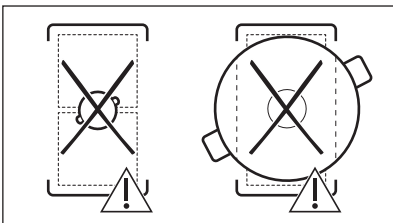
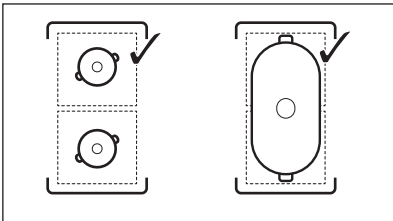


For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification"). Make sure that the cookware is suitable for induction hobs. For more information on cookware types refer to "Hints and tips".

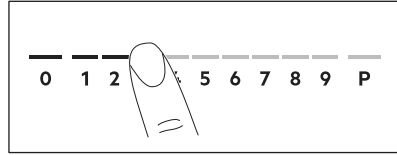


The antiscratch glass surface has a unique finishing texture that maximizes scratch resistance. The friction between the cookware and the glass surface may produce noises.

You can cook with large cookware placed on two cooking zones at the same time using Bridge function. The cookware must cover the centres of both zones but not go beyond the area marking. If the cookware is located between the two centres, Bridge function will not be activated.



## 6.4 Heat setting



1. Press the desired heat setting on the control bar.
- The indicators above the control bar appear up to the selected heat setting level.
2. To deactivate a cooking zone, press 0.

## 6.5 PowerBoost

This function makes more power available to the induction cooking zones. The function can be activated for the induction cooking zone only for a limited period of time. After this time the induction cooking zone automatically sets back to the highest heat setting.



Refer to "Technical data" chapter.

**To activate the function for a cooking zone:** touch **P**.

**To deactivate the function:** change the heat setting.

## 6.6 OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

### WARNING!

/ / As long as the indicator is visible, there is a risk of burns from residual heat.

The induction cooking zones produce the heat necessary for the cooking process directly in the bottom of the cookware. The glass ceramic is heated by the heat of the cookware.

The indicators appear when a cooking zone is hot. They show the level of the residual heat for the cooking zones you are currently using:

- continue cooking,
- keep warm,

 - residual heat.

The indicator may also appear:

- for the neighbouring cooking zones even if you are not using them,
- when hot cookware is placed on cold cooking zone,
- when the hob is deactivated but the cooking zone is still hot.





The indicator disappears when the cooking zone has cooled down.




## 6.7 Timer options



### Count Down Timer

Use this function to specify how long a cooking zone should operate during a single cooking session.

Set the heat setting for the selected cooking zone and then set the function.

1. Press . 00 appears on the timer display.
2. Press  or  to set the time (00-99 minutes).
3. Press  to start the timer or wait 3 seconds. The timer begins to count down.




**To change the time:** select the cooking zone with  and press  or .



**To deactivate the function:** select the cooking zone with  and press . The remaining time counts back to 00.

The timer finishes counting down, a signal sounds and 00 blinks. The cooking zone deactivates. Press any symbol to stop the signal and blinking.

### Minute Minder

You can use this function when the hob is activated but the cooking zones do not operate. The heat setting shows 00.

1. Press .
2. Press  or  to set the time. The timer finishes counting down, a signal sounds and 00 blinks. Press any symbol to stop the signal and blinking.

**To deactivate the function:** press  and . The remaining time counts back to 00.

## 6.8 Power management




If multiple zones are active and the consumed power exceeds the limitation of the power supply, this function divides the available power between all cooking zones. The hob controls heat settings to protect the fuses of the house installation.

- If the hob reaches the limit of maximum available power (refer to the rating plate), the power of the cooking zones will be automatically reduced.
- The heat setting of the cooking zone selected first is always prioritised. The remaining power will be divided between the other cooking zones according to the order of selection.
- For cooking zones that have a reduced power, the control bar blinks and shows the maximum possible heat settings.
- Wait until the display stops flashing or reduce the heat setting of the cooking zone selected last. The cooking zones will continue operating with the reduced heat setting. Change the heat settings of the cooking zones manually, if necessary.

## 6.9 SenseBoil®

The function automatically adjusts the temperature of water so that it does not boil over once it reaches the boiling point.



If there is any residual heat ( /  / ) on the cooking zone you want to use, an acoustic signal sounds and the function does not start.

The function does not work with non-stick cookware.



### CAUTION!

Do not use the function with empty cookware.

Do not leave the hob unattended while the function is operating.

1. Place pots filled with 1 - 5 l of cold water on the available cooking zones for which you want to start the function.

If you place one pot on only one cooking zone the function starts automatically.

2. Touch  to activate the hob.
3. Touch  to activate the function.

A blinking indicator above **P** appears for each cooking zone on which you can presently use the function.

4. Touch anywhere on the slider of the chosen cooking zone.


The function starts.

Once the function starts the indicators above the slider appear and the animation starts running.



If you do not place a pot on any of the cooking zones within 5 seconds, the function deactivates automatically.

When the function reaches the boiling point the hob emits an acoustic signal and the heat setting automatically changes to a default simmering level.

To deactivate the function before the boiling point has been reached, touch  or 0.

To deactivate the function after the boiling point has been reached, touch the slider and adjust the heat setting manually.

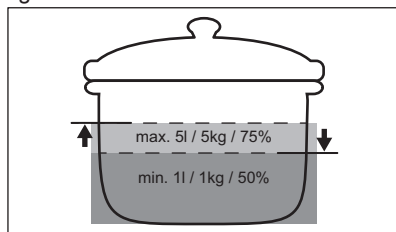
If you activate Pause or remove the pot the function deactivates.

If you set a Count Down Timer on one of the cooking zones and the set time runs out before the boiling point is reached the function deactivates automatically.

Hints and tips:

- The function is best suited for boiling water and cooking potatoes.
- The function may not work properly for kettles and stovetop espresso pots.
- Fill between half to three quarters of the pot with cold tap water leaving 4 cm from the rim of the pot empty. Do not use less than 1 l or more than 5 l of water. Make sure the total weight of the water (or the water and potatoes) ranges between 1-5

kg.





- To achieve the best results cook only whole, unpeeled, medium-sized potatoes. Make sure you do not pack potatoes too tightly.
- During the heat up phase avoid energetic stirring of other pots and parallel cooking processes (such as frying or boiling) on other cooking zones.
- Avoid producing external vibrations (e.g. from using a blender or placing a mobile phone next to the hob) when the function is running.
- Depending on the type of food and cookware you can adjust the heat setting after the boiling point has been reached.
- Add salt once the boiling point has been reached.
- Use a lid to save energy.

## 6.10 Menu structure




The table shows the basic menu structure.

### User settings

Sym- bol	Setting	Possible options
<b>b</b>	Sound	On / Off (--)
<b>P</b>	Power limitation	15 - 73
<b>H</b>	Hood mode	0 - 6
<b>E</b>	Alarm / error history	The list of recent alarms / errors.

**To enter user settings:** press and hold  for 3 seconds. Then, press and hold . The settings appear on the timer of the left cooking zones.

**Navigating the menu:** the menu consists of the setting symbol and a value. The symbol appears on the rear timer and the value appears on the front timer. To navigate

between the settings press  on the front timer. To change the setting value press  or  on the front timer.

**To exit the menu:** press .


## OffSound Control

You can activate / deactivate the sounds in the Menu > User settings.



Refer to "Menu structure".

When the sounds are off you can still hear the sound when:

- you touch ,
- the timer comes down,
- you press an inactive symbol.

## 7. ADDITIONAL FUNCTIONS

### 7.1 Automatic Switch Off

**The function deactivates the hob automatically if:**



- all of the cooking zones are deactivated,
- you do not set any heat setting or fan speed setting after the activation of the hob,
- you spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds (a pan, a cloth, etc.). A signal sounds and the hob deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- the appliance gets too hot (e.g. when a saucepan boils dry). Let the cooking zone cool down before you use the hob again.
- you do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time, the hob deactivates.

**The relation between the heat setting and the time after which the appliance deactivates:**


Heat setting	The hob deactivates after
1 - 2	6 hours
3 - 4	5 hours
5	4 hours
6 - 9	1.5 hours


### 7.2 Pause

This function sets all operating cooking zones to the lowest heat setting.

When the function operates,  and  can be used. All other symbols on the control panels are locked.

The function does not stop the timer functions.

**1. To activate the function:** press .  
The heat setting is lowered to 1.

**2. To deactivate the function:** press .  
The previous heat setting appears.

### 7.3 Lock

You can lock the control panel while the hob operates. It prevents an accidental change of the heat setting.

Set the heat setting first.

**To activate the function:** press .




**To deactivate the function:** press  again.




The function deactivates as you deactivate the hob.




### 7.4 Child Safety Device




This function prevents an accidental operation of the hob.

**To activate the function:** press . Do not set any heat setting. Press and hold  for 3 seconds, until the indicator above the symbol appears. Deactivate the hob with .



The function stays active when you deactivate the hob. The indicator above  is on.

**To deactivate the function:** press . Do not set any heat setting. Press and hold  for 3 seconds, until the indicator above the symbol disappears. Deactivate the hob with .

**Cooking with the function activated:** press , then press  for 3 seconds, until the indicator above the symbol disappears. You can operate the hob. When you deactivate the hob with  the function operates again.


## 7.5 Bridge




The function operates when the pot covers the centres of the two zones. For more information on the correct placement of cookware refer to "Using the cooking zones".  
The function does not work while SenseBoil® operates.

This function connects two left side cooking zones and they operate as one.

First set the heat setting for one of the left side cooking zones.

**To activate the function:** touch . To set or change the heat setting touch one of the control sensors.

**To deactivate the function:** touch . The cooking zones operate independently.

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

It is an advanced automatic function which connects the hob to a special hood. Both the hob and the hood have an infrared signal communicator. Speed of the fan is defined automatically on basis of mode setting and temperature of the hottest cookware on the hob. You can also operate the fan from the hob manually.



For most of the hoods the remote system is originally deactivated. Activate it before you use the function. For more information refer to hood user manual.

### Operating the function automatically

To operate the function automatically set the automatic mode to H1 – H6. The hob is originally set to H5. The hood reacts whenever you operate the hob. The hob recognizes temperature of the cookware automatically and adjusts the speed of the fan.

### Automatic modes





	Automat- ic light	Boiling <sup>1)</sup>	Frying <sup>2)</sup>
H0	Off	Off	Off
H1	On	Off	Off
H2 <sup>3)</sup>	On	Fan speed 1	Fan speed 1
H3	On	Off	Fan speed 1
H4	On	Fan speed 1	Fan speed 1
H5	On	Fan speed 1	Fan speed 2
H6	On	Fan speed 2	Fan speed 3

**1)** The hob detects the boiling process and activates fan speed in accordance with automatic mode.

**2)** The hob detects the frying process and activates fan speed in accordance with automatic mode.

**3)** This mode activates the fan and the light and does not rely on the temperature.

### Changing the automatic mode

1. Deactivate the hob.
2. Press  for 3 seconds. The display comes on and goes off.
3. Press  for 3 seconds.
4. Press  a few times until **H** comes on.
5. Press  of the timer to select an automatic mode.





To operate the hood directly on the hood panel deactivate the automatic mode of the function.





When you finish cooking and deactivate the hob, the hood fan may still operate for a certain period of time. After that time the system deactivates the fan automatically and prevents you from accidental activation of the fan for the next 30 seconds.

### Operating the fan speed manually

You can also operate the function manually.

To do that press  when the hob is active. This deactivates automatic operation of the function and allows you to change the fan speed manually. When you press  you

raise the fan speed by one. When you reach an intensive level and press  again you will set fan speed to 0 which deactivates the hood fan. To start the fan again with fan speed 1 press .



To activate automatic operation of the function, deactivate the hob and activate it again.

### Activating the light

You can set the hob to activate the light automatically whenever you activate the hob. To do so set the automatic mode to H1 – H6.



The light on the hood deactivates 2 minutes after deactivating the hob.

## 8. HINTS AND TIPS



### WARNING!

Refer to Safety chapters.

### 8.1 Cookware



For induction cooking zones a strong electro-magnetic field creates the heat in the cookware very quickly.

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

- To prevent overheating and improve the performance of the zones, the cookware must be as thick and flat as possible.
- Ensure cookware bases are clean and dry before placing on the hob surface.
- Always be careful no to slide or rub the cookware on the edges and corners of the glass as it may chip or damage the glass surface.

#### Cookware material

- **correct:** cast iron, steel, enamelled steel, stainless steel, multi-layer bottom (with a correct marking from a manufacturer).

- **not correct:** aluminium, copper, brass, glass, ceramic, porcelain.

#### Cookware is suitable for an induction hob if:

- water boils very quickly on a zone set to the highest heat setting.
- a magnet pulls on to the bottom of the cookware.

#### Cookware dimensions

- Induction cooking zones adapt to the dimension of the bottom of the cookware automatically. Refer to "Technical data" > "Cooking zones specification" for correct cookware dimensions. Place the cookware in the centre of the selected cooking zone.
- The efficiency of a cooking zone is related to the diameter of the cookware. For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").
  - Cookware with a diameter smaller than the size of a given cooking zone receives only part of the power



generated by the cooking zone which results in slower heating.

- For both safety reasons and optimal cooking results, do not use cookware larger than indicated in "Cooking zones specification". Avoid keeping cookware close to the control panel during the cooking session. This might impact the functioning of the control panel or accidentally activate hob functions.



Refer to "Technical data".

## 8.2 Noises during operation



The noises are normal and do not indicate any malfunction. Cookware noises may vary depending on the cookware material and the power level.

### Cookware-related noises:

- cracking noise: cookware is made of different materials (a sandwich construction).
- whistling sound: you use a cooking zone with a high power level and the cookware

is made of different materials (a sandwich construction).

- humming: you use a high power level.

### Hob-related noises:

- clicking: electric switching occurs.
- hissing, buzzing: the fan operates.
- rhythmic sound: cookware is detected.

## 8.3 Öko Timer (Eco Timer)

To save energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer sounds. The difference in the operation time depends on the heat setting level and the length of the cooking operation.

## 8.4 Simplified cooking guide

The correlation between the heat setting of a zone and its consumption of power is not linear. When you increase the heat setting, it is not proportional to the increase of the consumption of power. It means that a cooking zone with the medium heat setting uses less than a half of its power.



The data in the table is for guidance only.

Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
1	Keep cooked food warm.	as necessary	Put a lid on the cookware.
1 - 2	Hollandaise sauce; melt: butter, chocolate, gelatine.	5 - 25	Mix from time to time.
2	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs.	10 - 40	Cook with a lid on.
2 - 3	Simmer rice and milk-based dishes, heat up ready-cooked meals.	25 - 50	Add at least twice as much liquid as rice, mix milk dishes halfway through the procedure.
3 - 4	Stew vegetables, fish, meat.	20 - 45	Add a few tablespoons of water. Check the water amount during the process.
4 - 5	Steam potatoes and other vegetables.	20 - 60	Cover the bottom of the pot with 1-2 cm of water. Check the water level during the process. Keep the lid on the pot.

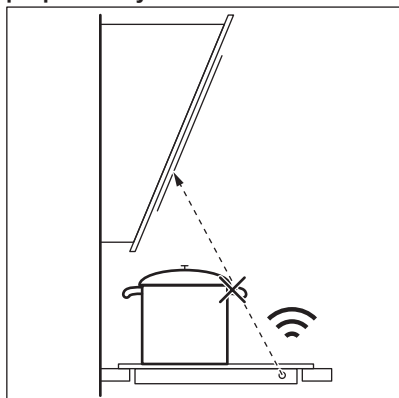
Heat setting	Use to:	Time (min)	Hints
4 - 5	Cook larger quantities of food, stews and soups.	60 - 150	Up to 3 l of liquid plus ingredients.
6 - 7	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts.	as necessary	Turn over when needed.
7 - 8	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks.	5 - 15	Turn over when needed.
9	Boil water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep-fry chips.		
<b>P</b>	Boil large quantities of water. PowerBoost is activated.		

## 8.5 Hints and tips for Hob<sup>2</sup>Hood

When you operate the hob with the function:

- Protect the hood panel from direct sunlight.
- Do not spot halogen light on the hood panel.
- Do not cover the hob control panel.
- Do not interrupt the signal between the hob and the hood (e.g. with the hand, a cookware handle or a tall pot). See the picture.

The hood pictured below is for illustration purpose only.



Other remotely controlled appliances may block the signal. Do not use any such appliances near to the hob while Hob<sup>2</sup>Hood is on.

### Cooker hoods with the Hob<sup>2</sup>Hood function

To find the full range of cooker hoods which work with this function refer to our consumer website. The Electrolux cooker hoods that work with this function must have the symbol



## 9. CARE AND CLEANING

### **⚠ WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 9.1 General information

- Clean the hob after each use.
- Always use cookware with a clean base.

- For both daily cleaning of the glass surface and the post-installation cleaning and removal of any residual glue, use only a mildly abrasive cleaning milk and an anti-scratch, delicate sponge. Depending on the degree of soiling, clean the glass surface with small circular movements and moderate pressure. Wipe the glass surface dry with a microfibre cloth.

 **WARNING!**

Do not use the classic yellow and green sponge as the aluminium particles on its hard layer may damage and discolour the glass.



Using cleaning tools different than the recommended ones will not be effective and may damage or discolour the glass surface.

- Always use a scraper recommended for hobs with a glass surface. Use the scraper only as an additional tool for cleaning the glass after the standard cleaning procedure.

 **WARNING!**

Do not use knives or any other sharp, metal tools to clean the glass surface.

## 9.2 Cleaning the glass surface of the hob

- **Remove immediately:** melted plastic, plastic foil, salt, sugar and food with sugar, otherwise, the dirt can cause damage to the hob. Take care to avoid burns. Use a special hob scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface.
- **Remove when the hob is sufficiently cool:** limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discoloration. Clean the hob with a mildly abrasive cleaning milk and an anti-scratch, delicate sponge (see General information). After cleaning, wipe the hob dry with a microfibre cloth.
- **Persistent marks and stains:** apply moderate pressure and scrub the surface with an anti-scratch, delicate sponge (see General information) and a mildly abrasive cleaning milk until the stains are no longer visible.



## 10. TROUBLESHOOTING

 **WARNING!**

Refer to Safety chapters.

### 10.1 What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
You cannot activate or operate the hob.	The hob is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly.	Check if the hob is correctly connected to the electrical supply.
	The fuse is blown.	Make sure that the fuse is the cause of the malfunction. If the fuse is blown again and again, contact a qualified electrician.

Problem	Possible cause	Remedy
	You did not set the heat setting for 60 seconds.	Activate the hob again and set the heat setting in less than 60 seconds.
	You touched 2 or more sensor fields at the same time.	Touch only one sensor field.
	Pause operates.	Refer to "Pause".
	There is water or fat stains on the control panel.	Clean the control panel.
You can hear a constant beep noise.	The electrical connection is incorrect.	Disconnect the hob from the electrical supply. Ask a qualified electrician to check the installation.
You cannot select the maximum heat setting for one of the cooking zones.	The other zones consume the maximum available power. Your hob works properly.	Reduce the heat setting of the other cooking zones connected to the same phase. Refer to "Power management".
An acoustic signal sounds and the hob deactivates. An acoustic signal sounds when the hob is deactivated.	You put something on one or more sensor fields.	Remove the object from the sensor fields.
The hob deactivates.	You put something on the sensor field  .	Remove the object from the sensor field.
Residual heat indicator does not come on.	The zone is not hot because it operated only for a short time or the sensor is damaged.	If the zone operated sufficiently long to be hot, speak to an Authorised Service Centre.
Hob <sup>2</sup> Hood does not work.	You covered the control panel.	Remove the object from the control panel.
	You use a very tall pot which blocks the signal.	Use a smaller pot, change the cooking zone or operate the hood manually.
The control panel becomes hot to the touch.	The cookware is too large or you put it too close to the control panel.	Put large cookware on the rear zones, if possible.
There is no sound when you touch the panel sensor fields.	The sounds are deactivated.	Activate the sounds. Refer to "Daily use".
The indicator above the symbol  comes on.	Child Safety Device or Lock operates.	Refer to "Child Safety Device" and "Lock".
The control bar blinks.	There is no cookware on the zone or the zone is not fully covered.	Put cookware on the zone so that it fully covers the cooking zone.
	The cookware is unsuitable.	Use cookware suitable for induction hobs. Refer to "Hints and tips".
	The diameter of the bottom of the cookware is too small for the zone.	Use cookware with correct dimensions. Refer to "Technical data".
Heating up takes a long time.	Cookware is too small and receives only a part of the power generated by the cooking zone.	For optimal heat transfer use cookware with bottom diameter similar to the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in "Technical data" > "Cooking zones specification").

Problem	Possible cause	Remedy
and  appear simultaneously.	The power is too low due to unsuitable cookware or an empty pot.	Use the appropriate type of cookware. Refer to "Hints and Tips" and "Technical Data". Do not activate any zone with an empty pot on it.
and  appear simultaneously.	The pot is empty or contains some liquid other than water, e.g. oil.	Avoid using the function with liquids other than water.
and  appear simultaneously.	There is too much or too little water in the pot. You boiled some food other than water and potatoes. The boiling point was moved in time and SenseBoil® could not work properly.	Only boil water and potatoes with the use of SenseBoil®. Refer to "Hints and Tips".
You hear a beep sound, the indicators above  blink and SenseBoil® does not start.	None of the cooking zones is ready to be used with SenseBoil®. There is some residual heat on the cooking zones you want to choose or they are still in use.	Finish your previous cooking activities and choose a free cooking zone without any residual heat.
SenseBoil® does not work.	The power level of the hob is too low.	Set the power level to a higher value. Make sure that the selected power fits the house installation fuses. Refer to "Before first use" > "Power limitation".
and a number come on.	There is an error in the hob.	Deactivate the hob and activate it again after 30 seconds. If  comes on again, disconnect the hob from the electrical supply. After 30 seconds, connect the hob again. If the problem continues, speak to an Authorised Service Centre.

## 10.2 If you cannot find a solution...

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre. Give the data from the rating plate. Make sure, you operated the hob correctly. If not the servicing by a service

technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The information about guarantee period and Authorised Service Centres are in the guarantee booklet.

## 11. TECHNICAL DATA

### 11.1 Rating plate

Model EIS82453IZ  
Typ 62 D4A 01 AA  
Induction 7.35 kW  
Ser.Nr. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 333 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Made in: Germany  
7.35 kW



## 11.2 Cooking zones specification

Cooking zone	Nominal power (maximum heat setting) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximum duration [min]	Cookware diameter [mm]
Left front	2300	3200	10	125 - 210
Left rear	2300	3200	10	125 - 210
Middle front	1400	2500	4	125 - 145
Right rear	2300	3600	10	205 - 240

The power of the cooking zones can be different in some small range from the data in the table. It changes with the material and dimensions of the cookware.

For optimal heat transfer and cooking results use cookware with bottom diameter similar to

the size of the cooking zone (i.e. the maximum cookware diameter value in the table). Do not use cookware larger than the diameter of the cooking zone.

## 12. ENERGY EFFICIENCY

### 12.1 Product Information according to EU Ecodesign Regulation

Model identification	EIS82453IZ	
Type of hob	Built-In Hob	
Number of cooking zones	4	
Heating technology	Induction	
Diameter of circular cooking zones (Ø)	Middle front Right rear	14.5 cm 24.0 cm
Length (L) and width (W) of non circular cooking zone	Left front	L 22.3 cm W 21.8 cm
Length (L) and width (W) of non circular cooking zone	Left rear	L 22.3 cm W 21.8 cm
Energy consumption per cooking zone (EC electric cooking)	Left front Left rear Middle front Right rear	189.1 Wh/kg 189.1 Wh/kg 187.5 Wh/kg 185.2 Wh/kg
Energy consumption of the hob (EC electric hob)	187.7 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance.

The energy measurements referring to the cooking area are identified by the markings of the respective cooking zones.

### 12.2 Energy saving

You can save energy during everyday cooking if you follow the hints below.


- When you heat up water, use only the amount you need.


- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put the cookware directly in the centre of the cooking zone.
- Use the residual heat to keep the food warm or to melt it.

### 12.3 Product Information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in off mode	0.3 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	2 min

## 13. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of

appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

# Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, des dépannages, des informations sur le service et les réparations :  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	72
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	75
3. INSTALLATION.....	77
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	80
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	81
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	82
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	86
8. CONSEILS.....	89
9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	91
10. DÉPANNAGE.....	92
11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	95
12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	95
13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	96

## 1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

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

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils



comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé (même les fonctions de cuisson automatiques). Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service après-vente agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation

#### **AVERTISSEMENT!**

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
  - Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés et endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
  - Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

### 2.2 Branchement électrique

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Installez le collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (le cas échéant) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.

- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Si le code E3 s'affiche à l'écran, débranchez immédiatement la table de cuisson et assurez-vous que le branchement électrique et la tension secteur sont corrects.

## 2.3 Utilisation

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson. Ils peuvent devenir très chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éviter un choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.

- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.
- Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. La surface risque d'être endommagée.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

## 2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à recurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

## 2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions

physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

## 2.6 Mise au rebut

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

# 3. INSTALLATION

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 3.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série .....

## 3.2 Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

## 3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble : H05V2V2-F qui supporte une température de 90 °C ou plus. Un seul fil doit avoir une coupe transversale minimale

conformément au tableau ci-dessous. Contactez votre service après-vente. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

### **AVERTISSEMENT!**

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

### **ATTENTION!**

Les connexions au moyen de fiches de contact sont interdites.

### **ATTENTION!**

Ne percez pas et ne soudez pas les extrémités du câble. Cela est interdit.

### **ATTENTION!**

Ne raccordez pas le câble sans gaine d'extrémité du câble.

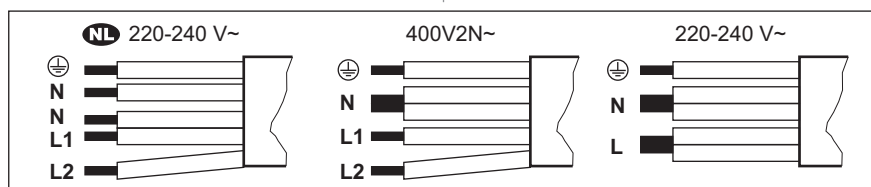
## Raccordement monophasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir, marron et bleu.

- Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles marron, noir et bleu.
- Branchez les extrémités des câbles noir et marron.
- Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).
- Branchez les extrémités des deux câbles bleus.
- Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).

### Raccordement biphase

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



<b>NL</b> 220 - 240 V~	Raccordement biphase: 400 V2N~	Raccordement monophasé: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup> ou 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup> ou 3 x 4 mm <sup>2</sup>
Vert - jaune	Vert - jaune	Vert - jaune
N Bleu et bleu	N Bleu et bleu	N Bleu et bleu
L1 Noir	L1 Noir	L Noir et marron
L2 Marron	L2 Marron	

### 3.4 Installation du joint - Installation intégrée

- Nettoyez les rainures du plan de travail.
- Coupez le 3x10 mm joint d'étanchéité fournie en quatre bandes. Les bandes doivent avoir la même longueur que les rainures.
- Coupez les extrémités des bandes à un angle de 45°. Elles doivent s'ajuster exactement aux coins des rainures.
- Attachez les bandes aux rainures. N'étirez pas les bandes. Faites en sorte que les extrémités des bandes ne se chevauchent pas.

Si vous montez la table de cuisson, bouchez l'espace restant entre la vitrocéramique et le plan de travail avec du silicone. Assurez-vous

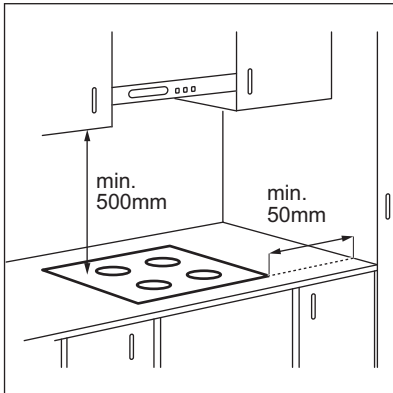
que la silicone ne passe pas sous la céramique de verre.

### 3.5 Installation du joint - Installation superposée

- Nettoyez le plan de travail autour de la zone de découpe.
- Fixez le joint d'étanchéité 2x6 mm fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord extérieur de la surface vitrocéramique. Ne l'étirez pas. Assurez-vous que les extrémités du joint se trouvent au milieu d'un bord latéral de la table de cuisson.
- Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur.
- Rassemblez les deux extrémités du joint.

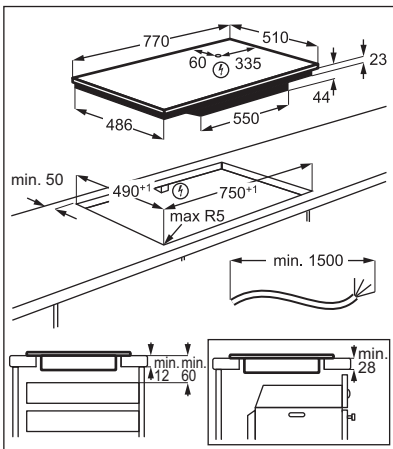
### 3.6 Assemblage

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.

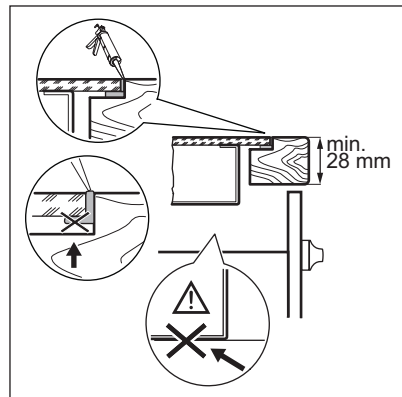
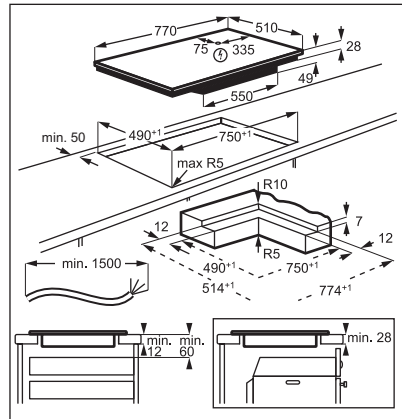


Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.

### INSTALLATION SUPERPOSÉE




### INSTALLATION INTÉGRÉE



Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction Electrolux - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

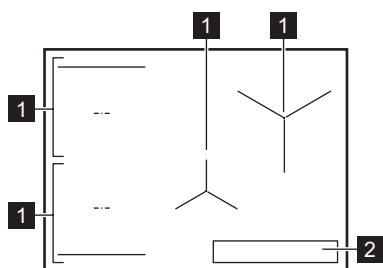
 [www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation 

Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction Electrolux - Installation affleurante » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Agencement des zones de cuisson

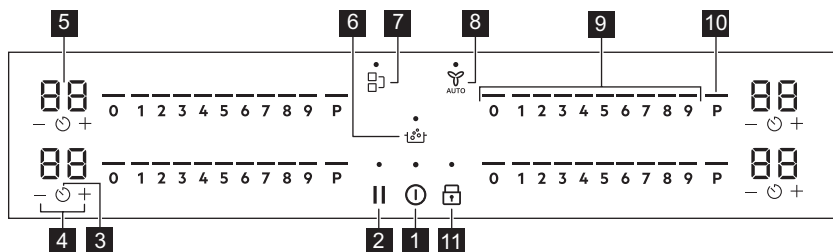


- 1** Zone de cuisson à induction
- 2** Bandeau de commande





Pour obtenir des informations détaillées sur les dimensions des zones de cuisson, reportez-vous aux « Caractéristiques techniques ».

### 4.2 Configuration du bandeau de commande









Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.



La surface en verre anti-rayures présente une texture de finition unique, qui peut changer la façon dont apparaissent les symboles et les éléments de l'interface utilisateur en fonction de l'éclairage.

Toche sensitive	Fonction	Description
<b>1</b> 	En fonctionnement / A l'arrêt	Pour mettre en fonctionnement et à l'arrêt l'appareil.
<b>2</b> 	Pause	Pour activer et désactiver la fonction.



Touche sensitive	Fonction	Description
<b>3</b> 	Minuteur	Pour régler la fonction.
<b>4</b> 	-	Pour augmenter ou diminuer la durée.
<b>5</b> -	Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
<b>6</b> 	SenseBoil®	SenseBoil®. Pour ajuster automatiquement la température de l'eau pour qu'elle ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition.
<b>7</b> 	Bridge	Pour activer et désactiver la fonction.
<b>8</b> 	Hob²Hood	Pour activer et désactiver le mode manuel de la fonction.
<b>9</b> -	Bandeau de sélection	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
<b>10</b> <b>P</b>	PowerBoost	Pour activer la fonction.
<b>11</b> 	Touches Verrouil / Dispositif de sécurité enfant	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.

### 4.3 Voyants de l'affichage

Voyant	Description
 + chiffre	Un dysfonctionnement s'est produit.
	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : poursuivre la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



### AVERTISSEMENT!






Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Limitation de puissance

Limitation de puissance définit la quantité totale d'énergie utilisée par la table de cuisson, dans les limites des fusibles de l'installation domestique.

Par défaut, la table de cuisson est réglée sur le niveau de puissance le plus élevé possible.

**Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :**

1. Entrez dans le menu : maintenez la touche enfoncée  pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .
2. Appuyez sur  sur la minuterie avant jusqu'à ce que **P** apparaisse.
3. Appuyez sur  sur la minuterie avant pour régler le niveau de puissance.
4. Appuyez sur  pour quitter.

#### Niveaux de puissance

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

### **ATTENTION!**

Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique.

### **ATTENTION!**

Si le niveau de puissance est inférieur ou égal à 2000, W vous ne pouvez pas activer SenseBoil®.


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

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Activation et désactivation

Maintenez la touche  enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la table de cuisson.

### 6.2 Détection de récipient

Cette fonction indique la présence d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson et désactive les zones de cuisson si aucun ustensile n'est détecté pendant une cuisson.

Si vous placez un ustensile de cuisine sur une zone de cuisson avant de sélectionner un niveau de cuisson, le voyant au-dessus de 0 sur le bandeau de sélection apparaît.

Si vous retirez un ustensile de cuisine d'une zone de cuisson activée et le mettez de côté de manière temporaire, les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection correspondant commenceront à clignoter. Si vous ne remplacez pas l'ustensile sur la zone de cuisson activée dans les 120 secondes, la zone de cuisson se désactive automatiquement.

Pour reprendre la cuisson, veillez à replacer l'ustensile sur les zones de cuisson dans le délai indiqué.

### 6.3 Utilisation des zones de cuisson

Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée. Les zones de cuisson à

induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.

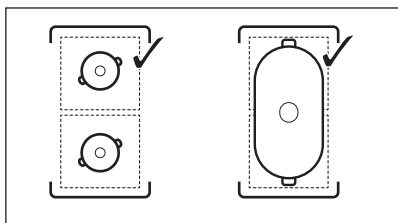


Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). Assurez-vous que l'ustensile de cuisine est compatible avec les tables de cuisson à induction. Pour plus d'informations sur les types de récipients, reportez-vous au chapitre « Conseils ».

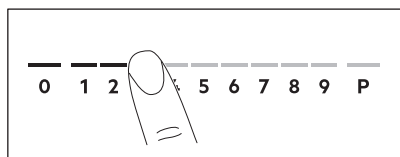


La surface en verre anti-rayures présente une texture de finition unique qui maximise la résistance aux rayures. La friction entre le récipient et la surface en verre peut produire du bruit.

Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps à l'aide de la fonction Bridge. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones mais il ne doit pas dépasser le repère des zones. Si le récipient se trouve entre les deux centres, la fonction Bridge ne s'active pas.



## 6.4 Réglages de la température



- Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection. Les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection apparaissent jusqu'au niveau de cuisson sélectionné.
- Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.

## 6.5 PowerBoost

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson :** appuyez sur **P**.

**Pour désactiver la fonction :** modifiez le niveau de cuisson.

## 6.6 OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux)

### ⚠ AVERTISSEMENT!

Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement dans le fond des récipients de cuisson. La surface vitrocéramique est chauffée par des récipients de cuisson.

Les indicateurs s'allument lorsqu'une zone de cuisson est chaude. Ils indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous êtes en train d'utiliser :

- poursuivre cuisson,
- maintien au chaud,
- chaleur résiduelle.

L'indicateur peut également s'allumer :

- pour les zones de cuisson voisines, même si vous ne les utilisez pas,
- lorsque des récipients chauds sont placés sur la zone de cuisson froide,
- lorsque la table de cuisson est éteinte mais que la zone de cuisson est encore chaude.

L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.


## 6.7 Réglages minuteur




### Minuteur à rebours



Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson, uniquement pour une session.

Réglez le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée, puis réglez la fonction.

- Appuyez sur . 00 apparaît sur l'écran du minuteur.
- Appuyez sur **+** ou **-** pour régler la durée (00 à 99 minutes).

3. Appuyez sur  pour démarrer le minuteur ou attendez 3 secondes. Le minuteur lance le compte à rebours.




**Pour modifier la durée :** sélectionnez la zone de cuisson en utilisant  et appuyez sur  ou .


**Pour désactiver la fonction :** sélectionnez la zone de cuisson en utilisant , puis appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

## Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée mais que les zones de cuisson sont éteintes. Le niveau de cuisson indique 00.

1. Appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur  ou  pour régler l'heure. Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur  et . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

## 6.8 Gestion alimentation

Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible (reportez-vous à la plaque signalétique), la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite.
- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en premier est toujours prioritaire. La puissance restante




sera répartie entre les autres zones de cuisson en fonction de l'ordre de sélection.

- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de sélection clignote et indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.
- Attendez que l'affichage cesse de clignoter ou réduisez le réglage de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en dernier. Les zones de cuisson continueront de fonctionner avec le niveau de cuisson réduit. Modifiez manuellement les niveaux de cuisson des zones de cuisson si nécessaire.

## 6.9 SenseBoil®



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



En cas de chaleur résiduelle ( /  / ) sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser, un signal sonore retentit et la fonction ne démarre pas. Cette fonction ne fonctionne pas avec les récipients anti-adhésifs.

### ATTENTION!

N'utilisez pas cette fonction avec un récipient vide.  
Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque cette fonction est en activité.

1. Placez des récipients remplis de 1 à 5 l d'eau froide sur les zones de cuisson disponibles pour lesquelles vous souhaitez démarrer la fonction.  
Si vous placez un récipient sur une seule zone de cuisson, la fonction démarre automatiquement.
2. Appuyez sur  pour activer la table de cuisson.
3. Appuyez sur  pour activer la fonction. Un indicateur clignotant apparaît au-dessus de **P** pour indiquer quelles zones de cuisson peuvent actuellement utiliser la fonction.
4. Appuyez n'importe où sur le curseur de la zone de cuisson choisie.


La fonction démarre.

Une fois que la fonction démarre, les indicateurs au-dessus du curseur apparaissent et l'animation se lance.



Si vous ne placez pas de récipient sur l'une des zones de cuisson dans les 5 secondes, la fonction se désactive automatiquement.

Lorsque la fonction atteint le point d'ébullition, la table de cuisson émet un signal sonore et le niveau de cuisson passe automatiquement à un niveau de mijotage par défaut.

Pour désactiver la fonction avant que le point d'ébullition n'ait été atteint, appuyez sur  ou sur 0.

Pour désactiver la fonction une fois le point d'ébullition atteint, appuyez sur le curseur et réglez manuellement le niveau de cuisson.

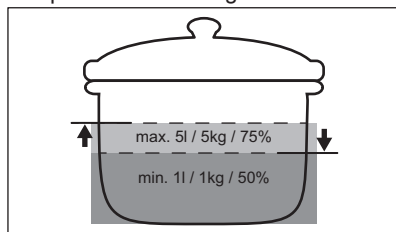
Si vous activez Pause ou retirez le récipient, la fonction se désactive.

Si vous réglez un Minuteur à rebours sur l'une des zones de cuisson et que le temps réglé s'écoule avant que le point d'ébullition ne soit atteint, la fonction se désactive automatiquement.

Conseils :

- Cette fonction est idéale pour faire bouillir de l'eau et cuire des pommes de terre.
- Cette fonction peut ne pas fonctionner correctement pour les bouilloires et les cafetières à expresso.
- Remplissez entre la moitié et les trois quarts du récipient avec de l'eau froide du robinet, en laissant un espace vide de 4 cm depuis le bord du récipient. N'utilisez pas moins de 1 l ni plus de 5 l d'eau. Assurez-vous que le poids total de l'eau (ou de l'eau et des pommes de terre) est

compris entre 1 et 5 kg.



- Pour obtenir les meilleurs résultats, ne faites cuire que des pommes de terres entières, non épluchées et de taille moyenne. Assurez-vous de ne pas trop tasser les pommes de terre.
- Pendant la phase de chauffage, évitez de remuer énergiquement les autres casseroles et cuissons en cours (comme la friture ou l'eau bouillante) sur les autres zones de cuisson.
- Évitez de produire des vibrations externes (par exemple en utilisant un mixeur ou en posant votre téléphone portable à proximité de la table de cuisson) lorsque la fonction est en cours d'utilisation.
- En fonction du type d'aliments et de récipient, vous pouvez régler le niveau de cuisson une fois le point d'ébullition atteint.
- Ajouter du sel une fois que le point d'ébullition est atteint.
- Utilisez un couvercle pour économiser de l'énergie.



## 6.10 Structure des menus




Le tableau indique la structure du menu de base.

### Paramètres utilisateur

Symbole	Réglage	Options possibles
b	Signal sonore	En fonctionnement / A l'arrêt (--)
P	Limitation de puissance	15 - 73
H	Mode hotte	0 - 6
E	Historique des alarmes / erreurs	La liste des alarmes / erreurs récentes.

### Pour entrer les paramètres utilisateur :

appuyez et maintenez enfoncé  pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé . Les réglages apparaissent sur le minuteur des zones de cuisson gauches.

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

**Pour quitter le menu :** appuyez sur .


### OffSound Control

Vous pouvez activer / désactiver les signaux sonores dans le Menu > Paramètres utilisateur.



Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

Lorsque les signaux sonores sont désactivés, vous pouvez toujours entendre un son lorsque :

- vous appuyez sur  ;
- le minuteur s'arrête ;
- vous appuyez sur un symbole inactif.

## 7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

### 7.1 Arrêt automatique

La fonction désactive la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont éteintes ;
- ne pas régler le niveau de cuisson ou la vitesse du ventilateur après l'activation de la table de cuisson ;
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon). Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Retirez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- l'appareil devient trop chaud (par exemple, lorsqu'une casserole chauffe à vide). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous ne désactivez pas une zone de cuisson, ou ne changez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, la table de cuisson s'éteint.



**La relation entre le niveau de cuisson et le délai après lequel l'appareil s'éteint :**

Réglages de la température	La table de cuisson se met à l'arrêt après
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures

Réglages de la température	La table de cuisson se met à l'arrêt après
6 - 9	1,5 heure

### 7.2 Pause


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

Lorsque la fonction est activée,  et  peuvent être utilisés. Tous les autres symboles figurant sur les bandeaux de commande sont bloqués.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

**1. Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche .

Le niveau de cuisson est réduit à 1.

**2. Pour désactiver la fonction,** appuyez sur .

Le réglage précédent du niveau de cuisson apparaît.

### 7.3 Touches Verrouil

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant le fonctionnement de la table de cuisson. Vous éviterez ainsi toute

modification accidentelle du niveau de cuisson.

Réglez d'abord le niveau de cuisson.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche .

**Pour désactiver la fonction :** appuyez à nouveau sur .





La fonction se désactive lorsque vous éteignez la table de cuisson.


## 7.4 Dispositif de sécurité enfant


Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.



**Pour activer la fonction :** appuyez sur . Ne paramétrez pas le niveau de cuisson




Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole apparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .



La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Le voyant ci-dessus  est allumé.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur . Ne paramétrez pas le niveau de cuisson.

Maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Désactivez la table de cuisson en appuyant sur .

**Cuisson avec la fonction activée :** appuyez sur , puis sur  pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le voyant au-dessus du symbole disparaisse. Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson en appuyant sur , la fonction est à nouveau activée.


## 7.5 Bridge




La fonction s'active lorsque le récipient recouvre le centre des deux zones. Pour plus d'informations sur le placement correct des ustensiles de cuisson, reportez-vous à la section « Utilisation des zones de cuisson ». La fonction est inactive quand SenseBoil® est en cours de fonctionnement.

Cette fonction couple deux zones de cuisson côté gauche, de sorte qu'elles fonctionnent comme une seule.

Réglez d'abord le niveau de cuisson pour l'une des zones de cuisson côté gauche.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche . Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'une des touches de commande.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur . Les zones de cuisson fonctionnent de manière indépendante.

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

Il s'agit d'une fonction automatique de pointe permettant de raccorder la table de cuisson à une hotte particulière. La table de cuisson et la hotte disposent toutes les deux d'un communicateur de signal infrarouge. La vitesse du ventilateur est définie automatiquement d'après le réglage du mode et la température du récipient le plus chaud se trouvant sur la table de cuisson. Vous pouvez également activer le ventilateur manuellement depuis la table de cuisson.



Sur la plupart des hottes, le système de commande à distance est désactivé par défaut. Activez-le avant d'utiliser la fonction. Pour plus d'informations, reportez-vous au manuel d'utilisation de la hotte.

### Utiliser automatiquement la fonction

Pour utiliser la fonction automatiquement, réglez le mode automatique sur H1 – H6. La

table de cuisson est initialement réglée sur H5. La hotte réagit dès que vous actionnez la plaque de cuisson. La table de cuisson détecte automatiquement la température du récipient et ajuste la vitesse du ventilateur.

### Modes automatiques





	Éclairage automatique	Ébullition <sup>1)</sup>	Friture <sup>2)</sup>
H0	A l'arrêt	A l'arrêt	A l'arrêt
H1	En fonctionnement	A l'arrêt	A l'arrêt
H2 <sup>3)</sup>	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
H3	En fonctionnement	A l'arrêt	Vitesse de ventilation 1
H4	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 1
H5	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 1	Vitesse de ventilation 2
H6	En fonctionnement	Vitesse de ventilation 2	Vitesse de ventilation 3

1) La table de cuisson détecte le processus d'ébullition et sélectionne la vitesse de ventilation en fonction du mode automatique.

2) La table de cuisson détecte le processus de friture et sélectionne la vitesse de ventilation en fonction du mode automatique.

3) Ce mode active le ventilateur et l'éclairage, sans tenir compte de la température.

### Modifier du mode automatique

- Désactivez la table de cuisson.
- Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume et s'éteint.
- Appuyez sur  pendant 3 secondes.
- Appuyez plusieurs fois sur la touche  jusqu'à ce que H s'allument.
- Appuyez sur la touche  du minuteur pour sélectionner un mode automatique.







Pour faire fonctionner la hotte directement depuis le panneau de la hotte, désactivez le mode automatique de la fonction.



Lorsque vous terminez la cuisson et mettez à l'arrêt la table de cuisson, la ventilation de la hotte pourrait continuer à fonctionner pendant un certain temps. Au bout d'un moment, le système désactive automatiquement la ventilation et vous empêche de l'activer accidentellement durant les 30 secondes qui suivent.

### Utiliser manuellement la vitesse de ventilation

Vous pouvez également activer la fonction manuellement. Pour ce faire, appuyez sur la touche  lorsque la table de cuisson est active. Cela désactive le fonctionnement automatique de la fonction et vous permet de modifier manuellement la vitesse du ventilateur. En appuyant sur la touche , la vitesse du ventilateur est augmentée d'un palier. Lorsque vous atteignez un niveau intensif et que vous appuyez sur la touche  à nouveau, la vitesse du ventilateur reviendra à 0, désactivant ainsi le ventilateur de la hotte. Pour réactiver le ventilateur à vitesse 1, appuyez sur la touche .



Pour activer le fonctionnement automatique de la fonction, éteignez puis rallumez la table de cuisson.

### Activer l'éclairage

Vous pouvez régler la table de cuisson pour activer automatiquement la lumière dès que vous allumez la table de cuisson. Pour ce faire, réglez le mode automatique sur H1 – H6.



La lumière de la hotte s'éteint 2 minutes après avoir désactivé la table de cuisson.



## 8. CONSEILS

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Récipients de cuisson



Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans le récipient.

Utilisez les zones de cuisson à induction avec un récipient de cuisson adapté.

- Pour éviter la surchauffe et améliorer les performances des zones, le récipient doit être aussi épais et plat que possible.
- Assurez-vous que le dessous des récipients est propre et sec avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Veillez toujours à ne pas faire glisser ni frotter le récipient sur les bords et les coins du verre, car cela pourrait écailler ou endommager la surface du verre.

#### Matériaux des récipients de cuisson

- **corrects** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **incorrects** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

#### Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du récipient.

#### Dimensions des récipients de cuisson

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Reportez-vous à « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson » pour connaître les dimensions correctes des récipients. Placez le récipient au centre de la zone de cuisson sélectionnée.

- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).
  - Un récipient dont le diamètre est inférieur à la taille d'une zone de cuisson donnée ne reçoit qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson, ce qui ralentit le chauffage.
  - Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux, n'utilisez pas de récipient plus grand qu'indiqué dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

### 8.2 Bruits pendant le fonctionnement



Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil. Les bruits des récipients peuvent varier en fonction du matériau des récipients et du niveau de puissance.

#### Bruits liés aux récipients :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de

différents matériaux (conception « sandwich »).

- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.

#### **Bruits liés à la plaque de cuisson :**

- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.
- son rythmique : un récipient est détecté.

### **8.3 Öko Timer (Minuteur Éco)**

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.

### **8.4 Guide de cuisson simplifié**

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

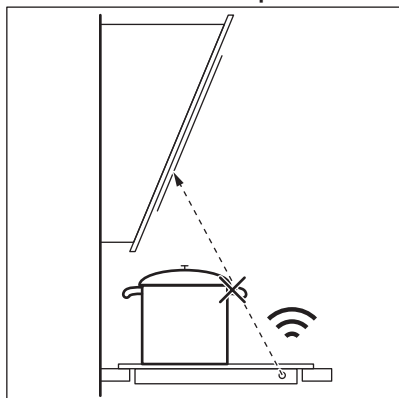
Réglages de la température	Utilisez pour :	Durée (min)	Conseils
1	Gardez au chaud les aliments cuits.	si nécessaire	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Cuisinez avec un couvercle.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur.	20 - 45	Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant le processus.
4 - 5	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes.	20 - 60	Couvrez le fond de la cuve avec 1 à 2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant le processus. Gardez le couvercle sur la cuve.
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	si nécessaire	Retournez-le si nécessaire.
7 - 8	Friture, galettes de pommes de terre, biftecks, steaks.	5 - 15	Retournez-le si nécessaire.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
<b>P</b>	Faire bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

## 8.5 Conseils pour la fonction Hob<sup>2</sup>Hood

Lorsque vous utilisez la table de cuisson avec la fonction :

- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière directe du soleil.
- Ne pointez pas de lumière halogène sur le bandeau de la hotte.
- Ne recouvrez pas le bandeau de commande de la table de cuisson.
- Ne bloquez pas le signal entre la table de cuisson et la hotte (par exemple avec la main, la poignée d'un ustensile ou un grand récipient). Voir l'illustration.

**La hotte illustrée ci-dessous est présentée à titre d'illustration uniquement.**



D'autres appareils contrôlés à distance peuvent bloquer le signal. N'utilisez pas ce type d'appareil à proximité de la table de cuisson lorsque Hob<sup>2</sup>Hood est actif.

### **Hottes dotées de la fonction Hob<sup>2</sup>Hood**

Pour trouver la gamme complète de hottes compatibles avec cette fonction, reportez-vous à notre site Web. Les hottes Electrolux dotées de cette fonction doivent afficher le

symbole  .

## 9. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### **AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Pour le nettoyage quotidien de la surface en verre, le nettoyage après installation et l'élimination de toute colle résiduelle, utilisez uniquement un lait nettoyant légèrement abrasif et une éponge délicate anti-rayures. En fonction du degré de

salissure, nettoyez la surface du verre avec de petits mouvements circulaires et une pression modérée. Essuyez la surface vitrée avec un chiffon microfibre.

### **AVERTISSEMENT!**

N'utilisez pas d'éponge à vaisselle jaune et vert, car les particules d'aluminium sur sa couche verte peuvent endommager et décolorer le verre.



Toute utilisation d'outils de nettoyage différents de ceux recommandés est inefficace et peut endommager ou décolorer la surface du verre.

- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.



#### AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.

## 9.2 Nettoyage de la surface en verre de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le

sucré et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.

- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson avec un lait nettoyant légèrement abrasif et une éponge délicate anti-rayures (veuillez vous reporter aux Informations générales). Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.
- **Marques et taches persistantes** : exercez une pression modérée et frottez la surface avec une éponge délicate anti-rayures (veuillez vous reporter aux Informations générales) et un lait nettoyant légèrement abrasif, jusqu'à ce que les taches ne soient plus visibles.

## 10. DÉPANNAGE














#### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 10.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans les 60 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	Pause est activé.	Reportez-vous à la section « Pause ».

Problème	Cause possible	Solution
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
Vous n'arrivez pas à sélectionner le niveau de cuisson maximal de l'une des zones de cuisson.	Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement.	Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au chapitre « Gestion alimentation ».
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson se met à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive  .	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Hob <sup>2</sup> Hood ne fonctionne pas.	Vous avez recouvert le bandeau de commande.	Retirez l'objet du bandeau de commande.
	Vous utilisez un très grand récipient qui bloque le signal.	Utilisez un plus petit récipient, changez la zone de cuisson ou faites fonctionner la hotte manuellement.
Le bandeau de commande devient chaud au toucher.	L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Aucun signal sonore ne se déclenche lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Le voyant au-dessus du symbole  s'allume.	Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil est activée.	Reportez-vous aux sections « Dispositif de sécurité enfant » et « Touches verrouil. ».
Le bandeau de sélection clignote.	Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte.	Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté aux tables de cuisson à induction. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Problème	Cause possible	Solution
Le chauffage prend beaucoup de temps.	Le récipient est trop petit et ne reçoit qu'une partie de la puissance générée par la zone de cuisson.	Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »).
 et  s'affichent simultanément.	La puissance est trop faible en raison d'un récipient inadapté ou vide.	Utilisez un type de récipient adapté. Reportez-vous aux chapitres « Conseils » et « Caractéristiques techniques ». N'activez aucune zone si un récipient vide est posé dessus.
 et  s'affichent simultanément.	Le récipient est vide ou contient un liquide autre que de l'eau, comme de l'huile.	Évitez d'utiliser la fonction avec d'autres liquides que de l'eau.
 et  s'affichent simultanément.	Le récipient contient trop ou pas assez d'eau. Vous avez fait bouillir un aliment autre que de l'eau et des pommes de terre. Le point d'ébullition a été déplacé et SenseBoil® n'a pas pu fonctionner correctement.	Ne faites bouillir de l'eau et des pommes de terre qu'en utilisant SenseBoil®. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
Un bip retentit, les indicateurs au-dessus de  clignotent et SenseBoil® ne démarre pas.	Aucune zone de cuisson n'est prête à être utilisée avec SenseBoil®. Il y a de la chaleur résiduelle sur les zones de cuisson que vous souhaitez choisir ou celles qui sont encore utilisées.	Terminez vos activités de cuisson précédentes et choisissez une zone de cuisson libre sans chaleur résiduelle.
SenseBoil® ne fonctionne pas.	Le niveau de puissance de la plaque de cuisson est trop faible.	Réglez le niveau de puissance sur une valeur plus élevée. Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation » > « Limitation de puissance ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.

## 10.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Vous devez fournir les données figurant sur la plaque


signalétique. Assurez-vous d'utiliser correctement la table de cuisson. Si l'intervention d'un technicien ou d'un vendeur n'est pas gratuite, malgré la période de garantie en cours. Les informations concernant la période de garantie et les

centres de service après-vente agréés figurent dans le livret de garantie.

## 11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 11.1 Plaque signalétique

Modèle EIS82453IZ  
Type 62 D4A 01 AA  
Induction 7.35 kW  
Numéro de série.....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 333 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Fabriqué en : Allemagne  
7.35 kW  


### 11.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant centrale	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	2300	3600	10	205 - 240

La puissance des zones de cuisson peut varier en fonction des données du tableau. Elle change en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

Pour un transfert de chaleur et des résultats de cuisson optimaux, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui

de la zone de cuisson (c.-à-d. la valeur maximale du diamètre du récipient dans « Données techniques » > « Caractéristiques des zones de cuisson »). N'utilisez pas de récipients d'un diamètre supérieur au diamètre de la zone de cuisson.

## 12. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 12.1 Informations produits conformément aux réglementations d'écoconception de l'UE

Identification du modèle	EIS82453IZ
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré
Nombre de zones de cuisson	4
Technologie de chauffage	Induction

Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant centrale Arrière droite	14.5 cm 24.0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Avant gauche	L 22.3 cm l 21.8 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Arrière gauche	L 22.3 cm l 21.8 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	189.1 Wh/kg
	Arrière gauche	189.1 Wh/kg
	Avant centrale	187.5 Wh/kg
	Arrière droite	185.2 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		187.7 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.

Les mesures d'énergie se rapportant à la surface de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.

## 12.2 Économie d'énergie


Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.


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

## 12.3 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »	0.3 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min

## 13. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.



# კეთილი იყოს თქვენი მოზრდნება Electrolux-ში! მაღლობას გიხდით ჩვენი დანადგარის არჩევისათვის.



მიიღოთ მოხმარების შესახებ რჩევები, ბროშურები, პრობლემის დროს დახმარება, სერვისისა და შეკეთების შესახებ ინფორმაცია:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

## შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	97
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	100
3. მონტაჟი.....	103
4. პროდუქტის აღწერა.....	106
5. პირველ გამოყენებამდე.....	107
6. ყოველდღიური გამოყენება.....	108
7. დამატებითი ფუნქციები.....	112
8. მინიშნებები და რჩევები.....	115
9. მოვლა და დასუფთავება.....	118
10. პრობლემის აღმოფხვრა.....	119
11. ტექნიკური მონაცემები.....	122
12. ენერგოეფექტურობა.....	122
13. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	123

## 1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და მოხმარებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებულ ინსტრუქციებს. მწარმოებელი ვასუხისმგებელი არ არის არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების დროს მიყენებულ რაიმე სახის ზიანზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე მომავალი გამოყენებისთვის.

### 1.1 ბავშვებისა და დაუცველი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის გამოყენება შეუძლიათ ბავშვებს 8 წლის ასაკიდან და შეზღუდული ფიზიკური, გრძნობითი ან მენტალური შესაძლებლობის მქონე ან გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან

დაკავშირებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ დაკავშირებულ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.

- ბავშვები უნდა იყვნენ ზედამხედველობის ქვეშ, რათა არ ითამაშონ მოწყობილობით.
- იქონიეთ შეფუთვა ბავშვებისგან მოშორებით და განკარგეთ იგი სათანადოდ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. მოაშორეთ ბავშვები და შინაური ცხოველები მოწყობილობას გამოყენების ან გაგრილების პროცესში.
- თუ მოწყობილობას გააჩნია ბავშვების უსაფრთხოების აპარატი, იგი უნდა ჩაირთოს.
- ბავშვებმა არ უნდა დაასუფთაონ და მოიხმარონ მოწყობილობა უფროსების ზედამხედველობის გარეშე.

## 1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება (საშუალო) საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. საჭიროა სიფრთხილე გაცხელებულ ელემენტებთან შეხების თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ღუმელზე უმეთვალყურეოდ დატოვებული, ცხიმით ან ზეთით საჭმლის მზადება შეიძლება სახიფათო იყოს და ხანძარი გამოიწვიოს.

- კვამლი გადახურების ნიშანია. არასდროს გამოიყენოთ წყალი საჭმლის მოსამზადებელი ცეცხლის ჩასაქრობად. გამორთეთ მოწყობილობა და დაფარეთ ალი, მაგ., ცეცხლის საფარით ან ხუფით.
- გაფრთხილება: მოწყობილობას დენი არ უნდა მიეწოდებოდეს გარე გადართვის მექანიზმით, როგორც არის ტაიმერი, ან არ უნდა იყოს დაკავშირებული სქემაზე, რომელიც რეგულარულად ირთვება ან ითიშება კომუნალური მოხმარების მიერ.
- სიფრთხილე: საჭიროა საჭმლის მომზადების პროცესის მეთვალყურეობა (საჭმლის მომზადების ავტომატური ფუნქციების შემთხვევაშიც კი). მოკლევადიანი მზადების პროცესი გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ უნდა იყოს.
- გაფრთხილება: ხანძრის საფრთხე: არ შეინახოთ ნივთები სამზარეულო ზედაპირებზე.
- მეტალის საგნები, როგორცაა დანები, ჩანგლები, კოვზები და სახურავები არ უნდა განთავსდეს ღუმლის ზედაპირზე, რადგან შეიძლება გაცხელდეს.
- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- არ გამოიყენოთ ორთქლით სარეცხი საშუალება მოწყობილობის გასაწმენდად.
- გამოყენების შემდეგ გამორთეთ ღუმლის ზედაპირი კონტროლით და ნუ დაეყრდნობით მხოლოდ დეტექტორს.
- გაფრთხილება: ზედაპირის გაფხაჭნის შემთხვევაში, გამორთეთ მოწყობილობა დენის შესაძლო დარტყმის თავიდან ასაცილებლად. თუ მოწყობილობა პირდაპირ არის დაკავშირებული დენტან გამანაწილებლის საშუალებით, მოხსენით მცველი მოწყობილობის დენის წყაროდან გამოსართავად. ნებისმიერ შემთხვევაში, დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, მისი შეცვლა უნდა მოხდეს მწარმოებლის, მისი ავტორიზებული სერვისის

ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირების მიერ, რათა თავიდან იქნას აცილებული საფრთხე.

- გაფრთხილება: გამოიყენეთ მხოლოდ ღუმლის მწარმოებლის მიერ დამზადებული, ინსტრუქციაში რეკომენდებული ან მოწყობილობას მოყოლილი ღუმლის მცველები. არასათანადო მცველების გამოყენებამ შეიძლება უბედური შემთხვევები გამოიწვიოს.

## 2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

### 2.1 მონტაჟი

**⚠ გარფთხილება!**  
ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

**⚠ გარფთხილება!**  
დაზიანებისა ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- მიჰყევით დამონტაჟების ინსტრუქციებს, რომელიც მოწყობილობას მოჰყვება.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადატანისას, რადგან ძძიძეა. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.
- ტენის შეღწევის თავიდან ასაცილებლად, კარადის გახსნილი ზედაპირები დალუქეთ ჰერმეტიკით, რათა არ გამოიწვიოს დაბერვა.
- დაიცავით მოწყობილობის ქვედა ნაწილი ორთქლისა და ტენისგან.
- არ დაამონტაჟოთ მოწყობილობა კართან ან ფანჯრის ქვეშ. ეს თავიდან აგაცილებთ ცხელი ქვების გადმოვარდნას მოწყობილობიდან კარის ან ფანჯრის გაღებისას.

- თითოეულ მოწყობილობას ქვემოდან აქვს გამაგრებელი ვენტილატორები.
- თუ მოწყობილობა უჯრის ზემოთაა დაყენებული:
  - ნუ შეინახავთ მცირე ზომის ნაწილებს ან ქაღალდის ფურცლებს, რომლებიც მოწყობილობამ შეიძლება ჩაითრიოს, რადგან მათ შეიძლება დააზიანონ გამაგრებელი ვენტილატორები ან გაგრილების სისტემა.
  - დატოვეთ მოწყობილობის ძირსა და უჯრაში შენახულ ნაწილებს შორის 2 სმ მანძილი.
- მოაცილეთ ნებისმიერი გამყოფი პანელი, რომლებიც კარადაში, მოწყობილობის ქვეშაა დამონტაჟებული.

### 2.2 ელექტრო შეერთება

**⚠ გარფთხილება!**  
ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრული შეერთებები უნდა გაიყვანოს კვალიფიცირებულმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იყოს დამიწებული.
- ნებისმიერი ოპერაციის დაწყებამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია დენის წყაროდან.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღიყუ მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.

- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა სწორად არის დამონტაჟებული. მოშვებულმა ან არასწორად დაყენებულმა ელექტრო სადენმა ან შტეფსელმა (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) შეიძლება ტერმინალი ძალიან გააცხელოს.
- გამოიყენეთ სწორი ელექტრო სადენი.
- არ გადახვართთ ელექტროსადენი.
- დარწმუნდით, რომ დამცველი დაყენებულია.
- გამოიყენეთ სადენის დამჭერი.
- დარწმუნდით, რომ ქსელის კაბელი ან ჩანგალი, მოწყობილობის როზეტში ჩართვისას(ასეთის არსებობის შემთხვევაში) არ ეხება ცხელ მოწყობილობას ან ცხელ ჭურჭელს.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესართებლიანი გადამყვანები და დამაგრებლებები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ ქსელის ჩანგალს (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) ან ქსელის კაბელს. დაზიანებული ქსელის კაბელის გამოსაცვლელად, დაუკავშირდით ჩვენს ავტორიზებულ სერვის ცენტრს ან ელექტრიკოსს.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღმდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოდებული ზრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქონდეს

კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.

- თუ ეკრანზე ჩნდება კოდი E3, დაუყოვნებლივ გამოართეთ ჭურის პანელი და შეამოწმეთ, სწორია თუ არა ელექტროკავშირისა და ქსელის ძაბვა.

## 2.3 გამოყენება

### გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- პირველი გამოყენებამდე მოაცილეთ მთელი შეფუთვა, იარღიყები და დამცავი ფირი (ასეთის არსებობის შემთხვევაში).
- დარწმუნდით, რომ სავენტელაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეტესადაც ურეოდ.
- ყოველი გამოყენების შემდეგ საჭმლის მომზადების ზონა დააყენეთ „გამორთულზე“.
- არ დადოთ დანა-ჩანგალი ან ქვაბის თავსახური სამზარეულო ზონაზე. ისინი შეიძლება გასურდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- თუ მოწყობილობის ზედაპირი გაიფხაჭხა, დაუყოვნებლივ გამორთეთ მოწყობილობა დენის წყაროდან. ეს არის დენის დარტყმის თავიდან ასაცილებლად.
- კარდმოსტიმულატორის მქონე მომხმარებლებმა უნდა დაიცვან მინიმუმ 30 სმ-ის დისტანცია ინდუქციური სამზარეულო ზონიდან, როცა მოწყობილობა მუშაობის პროცესშია.
- საკვები პროდუქტის ცხელ ზეთში ჩადებისას, ზეთი შეიძლება აშეფდეს.
- არ მოათავსოთ ალუმინის ფოლგა ან სხვა მასალები საჭმლის მომზადების ზედაპირსა და ჭურჭელს შორის, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული ამ მოწყობილობის მწარმოებლის მიერ.

- გამოიყენეთ მხოლოდ მწარმოებლის მიერ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული აქსესუარები.

**⚠ გარფთხილება!**  
ხანძრისა და აფეთქების რისკი.

- განურებულმა ცხიმებმა და ზეთმა შეიძლება აალებადი ორთქლი გამოუშვას. მოარიდეთ ცეცხლი ან ცხელი საგნები ცხიმსა და ზეთს მზადებისას.
- ცხელი ზეთის მიერ გამოშვებულმა ორთქლმა შეიძლება უეცარი აალება გამოიწვიოს.
- გამოყენებულმა ზეთმა, რომელიც საკვების ნარჩენებს შეიცავს შეიძლება გაცილებით დაბალ ტემპერატურაზე გამოიწვიოს ხანძარი, ვიდრე პირველად გამოყენებულმა ზეთმა.
- არ დადოთ აალებადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალებად პროდუქტებთან ერთად მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.

**⚠ გარფთხილება!**  
მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ნუ გააჩერებთ სამზარეულოს ცხელ ჭურჭელს მართვის პანელზე.
- ნუ დადებთ ტაფის ცხელ თავსახურს ჭურის მიწის ზედაპირზე.
- ნუ დაუშვებთ სამზარეულოს ჭურჭლის ამოშრობამდე დუღილს.
- გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ მოწყობილობაზე არ დაგივარდეთ საგნები ან სამზარეულოს ჭურჭელი. ზედაპირი შეიძლება დაზიანდეს.
- ნუ ჩართავთ საჭმლის მომზადების ზონებს ცარიელი ჭურჭლით ან ჭურჭლის გარეშე.
- თუჯის ან დაზიანებული ძირის მქონე ჭურჭელმა შეიძლება გამოიწვიოს ნაკაწრების გაჩენა შუშის / შუშის კერამიკულ ზედაპირზე. ყოველთვის ასწიეთ ეს ნივთები მათი ჭურის ზედაპირზე გადაადგილებისას.

## 2.4 მოვლა და დასუფთავება

- ზედაპირის მასალის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად

რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა.

- გაწმენდამდე, გამოორთეთ მოწყობილობა და დააცადეთ რომ გაცივდეს.
- არ გამოიყენოთ წყლის სპრეი და ორთქლი მოწყობილობის გასაწმენდად.
- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ტილოები, გამსხვებლები ან ლითონის ნივთები, თუ სხვაგვარი მითითება არ არის გაცემული.

## 2.5 სერვისი

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.
- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.

## 2.6 განკარგვა

**⚠ გარფთხილება!**  
დაზიანებისა ან დაზიანების რისკი.

- იმის შესახებ, თუ როგორ უნდა მოახდინოთ მოწყობილობის სწორი უტილიზაცია ინფორმაციის მისაღებად, დაუკავშირდით თქვენს ადგილობრივ უწყებას.
- გამოორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.
- გადაჭერით მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახეთ.

### 3. მონტაჟი

#### **⚠ გარფთხილება!**

ინილეთ უსაფრთხოების თავები.

#### 3.1 დაყენებამდე

ჭურის დაყენებამდე, ჩაიწერეთ ინფორმაცია ქვემოთ მითითებული ტექნიკური მონაცემების ფირფიტიდან: ტექნიკური მონაცემების ფირფიტა განლაგებულია ჭურის ქვედა ნაწილში.

სერიული  
ნომერი .....

#### 3.2 ჩაშენებული ჭურები

ჩაშენებული ჭურები გამოიყენეთ მხოლოდ მას შემდეგ, რაც ჭურას სწორ, სტანდარტებთან შესაბამის ჩაშენებულ ბლოკებში და სამუშაო ზედაპირებზე დააყენებთ .

#### 3.3 დამაკავშირებელი კაბელი

- ჭურას მოყვება დამაკავშირებელ კაბელი და.
- დაზიანებული ქსელის კაბელის გამოსაცვლელად, გამოიყენეთ კაბელის ტიპი: H05V2V2-F რომელიც უძლებს 90 °C გრადუსს ან უფრო მაღალ ტემპერატურას. ცალ კაბელს უნდა ჰქონდეს მინიმალური განივი კვეთი, რომელიც შეესაბამება ქვემოთ მოცემულ ცხრილს. დაუკავშირდით ადგილობრივ მომსახურების ცენტრს. შემაერთებელი სადენი შეიძლება შეცვალოს მხოლოდ კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.

#### **⚠ გარფთხილება!**

ელექტრული შეერთებები კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა უნდა გაიყვანოს.

#### **⚠ სიფრთხილე!**

შეერთებების საკონტაქტო შტეფსელით გაყვანა დაუშვებელია.

#### **⚠ სიფრთხილე!**

არ გახვრიტოთ ბურღით და არ მიარჩილოთ სადენის ბოლოები. აკრძალულია.

#### **⚠ სიფრთხილე!**

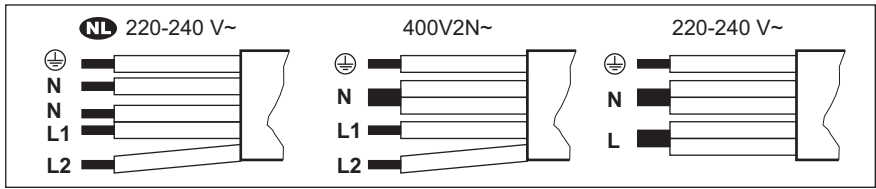
სადენი არ შეაერთოთ სადენის სახშობის გარეშე.

#### **ერთფაზიანი კავშირი**

1. შავი, ყავისფერი და ლურჯი კაბელებიდან მოხსენით კაბელის სახშობი.
2. მოაცილეთ იზოლაციის ნაწილი ყავისფერი, შავი და ლურჯი კაბელების ბოლოებს.
3. დააერთეთ შავი და ყავისფერი კაბელების ბოლოები.
4. დამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).
5. დააერთეთ ორი ლურჯი კაბელის ბოლოები.
6. დამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).

#### **ორფაზიანი კავშირი**

1. ლურჯი კაბელებიდან მოხსენით კაბელის სახშობი.
2. მოაცილეთ იზოლაციის ნაწილი ლურჯი კაბელების ბოლოებს.
3. დააერთეთ ორი ლურჯი კაბელის ბოლოები.
4. დამაგრეთ კაბელის ახალი სახშობი საერთო კაბელის ბოლოზე (საჭიროა სპეციალური ხელსაწყო).



<b>NL</b> 220 - 240 ვ~	ორფაზიანი შეერთება: 400 ვ2N~	ერთფაზიანი შეერთება: 220 - 240 ვ~
5x1,5 მმ²	5x1,5 მმ² ან 4x2,5 მმ²	5x1,5 მმ² ან 3x4 მმ²
⊕ მწვანე - ყვითელი	⊕ მწვანე - ყვითელი	⊕ მწვანე - ყვითელი
N ლურჯი და ლურჯი	N ლურჯი და ლურჯი	N ლურჯი და ლურჯი
L1 შავი	L1 შავი	L შავი და ყავისფერი
L2 ყავისფერი	L2 ყავისფერი	

### 3.4 პლომბის დამაგრება – ინტეგრირებული მონტაჟი

1. სამუშაო ზედაპირზე ნარანდების გაწმენდა.
2. გაჭრით მოწოდებული 3x10 მმ პლომბის ზოლი ოთხ ზოლად. ზოლების სიგრძე ნარანდების სიგრძის ტოლი უნდა იყოს..
3. მოჭერით ზოლების ბოლოები 45° კუთხით. ისინი ნარანდების კუთხეებში ზუსტად უნდა ჯდებოდეს.
4. დამაგრეთ ზოლები ნარანდებზე. არ დაჭიმოთ ზოლები. არ გადააბათ ზოლების ბოლოები ერთმანეთზე.

ქურის აწყობის შემდეგ, დალუქეთ შუშის კერამიკასა და სილიკონიან სამუშაო ზედაპირს შორის დარჩენილი ღია სივრცე. დარწმუნდით, რომ შუშის კერამიკის ქვეშ სილიკონი არ ხვდება.

### 3.5 პლომბის მიმაგრება – ზედაპირზე დაყენება

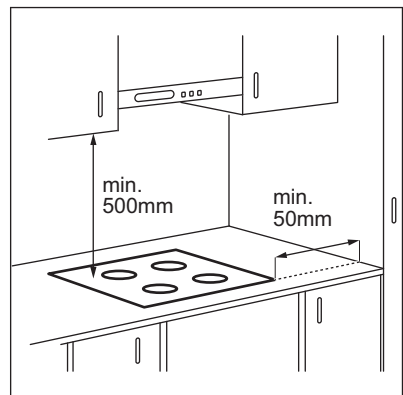
1. გაწმინდეთ ამოჭრილი სივრცის გარშემო სამუშაო ზედაპირი.
2. მიამაგრეთ მოწოდებული 2x8 მმ მამჭიდროებლის ზოლი ქურის ქვედა კიდეზე, შუშის კერამიკის გარე კიდის გასწვრივ. არ დაჭიმოთ. დარწმუნდით, რომ მამჭიდროებლის ზოლი

ბოლოები ქურის ერთი მხარის შუაშია მოთავსებული.

3. დამატეთ რამდენიმე მილიმეტრი იმ სივრცეს, სადაც შეგიძლიათ მოჭრათ პლომბის ზოლი.
4. შეაერთეთ პლომბის ზოლის ორი ბოლო ერთმანეთთან.

### 3.6 აწყობა

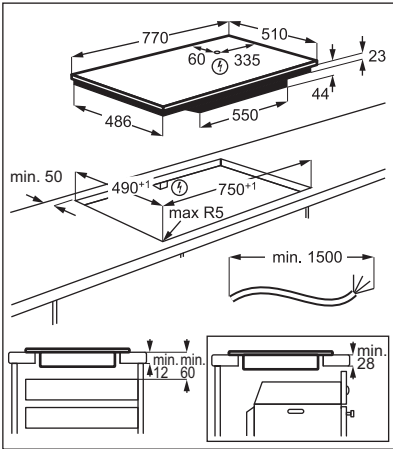
თუ ქურას გამწოვის ქვეშ დაამონტაჟებთ, გთხოვთ, იხილოთ გამწოვის მონტაჟის ინსტრუქციები, რათა დაიცვათ მოწყობილობებს შორის მინიმალური მანძილი.



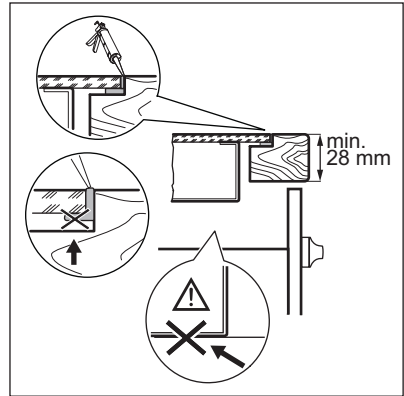
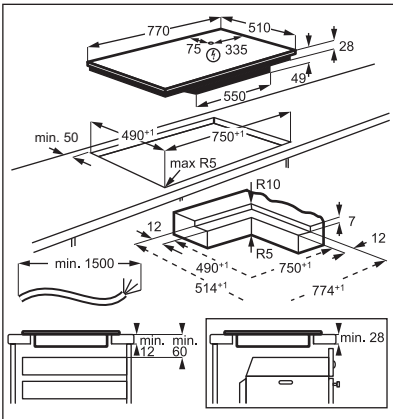


თუ მოწყობილობა უჯრის ზემოთაა დაყენებული, ქურის ვენტილაციამ საკვების მომზადების პროცესში შეიძლება გააცხელოს უჯრაში შენახული საგნები.

**ზედაპირზე დაყენება**



**ინტეგრირებული დაყენება**



იპოვეთ ვიდეო ინსტრუქცია „როგორ დავაყენოთ Electrolux-ის ინდუქციური ქურა - სამუშაო მაგიდაზე დაყენება“ ქვემოთ მოცემულ სურათზე მითითებული სრული სახელის შეყვანით.

**YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

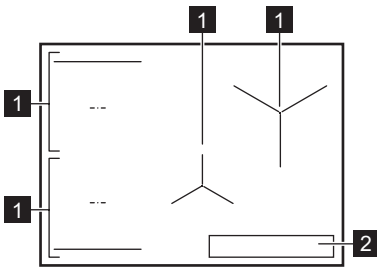
იპოვეთ ვიდეო ინსტრუქცია „როგორ დავაყენოთ Electrolux-ის ინდუქციური ქურის გამფრქვევი მოწყობილობა“ ქვემოთ მოცემულ სურათზე მითითებული სრული სახელის შეყვანით.

**YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux induction hob flush installation

## 4. პროდუქტის აღწერა

### 4.1 საჭმლის მოსამზადებელი ზედაპირის განლაგება



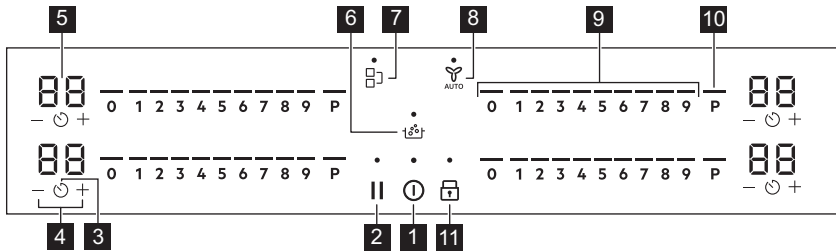
**1** საკვების მომზადების ინდუქციური ზონა

**2** კონტროლის პანელი



საჭმლის მომზადების ზონების ზომების შესახებ დეტალური ინფორმაციის მისაღებად, იხელმძღვანელეთ „ტექნიკური მონაცემებით“.

### 4.2 მართვის პანელის განლაგება



მოწყობილობის ასამუშავებლად გამოიყენეთ სენსორული ველები, დისპლეები, ინდიკატორები და ზმები გატყობინებენ, თუ რომელი ფუნქცია მუშაობს.

ნაკაწრის საწინააღმდეგო შუშის ზედაპირს აქვს მოპირკეთების უნიკალური ფაქტურა, რომელსაც შეუძლია შეცვალოს მომზადებლის ინტერფეისის სიმბოლოების და ელემენტების შეცვლა შეუძლია სხვადასხვა განათების პირობებში.

სენსორული ველი	ფუნქცია	აღწერა
<b>1</b> ①	ჩართვა / გამორთვა	მოწყობილობის აქტივაციისა და დეაქტივაციისათვის.
<b>2</b>	პაუზა	ჭურის გასააქტიურებლად და დეაქტივირებისათვის.
<b>3</b> ⌚	ტაიმერი	ფუნქციის დასაყენებლად.
<b>4</b> + / -	-	დროის გასაზრდელად ან შესამცირებლად.
<b>5</b> -	ტაიმერის დისპლეი	დროის წუთებში საჩვენებლად.

სენსორ ული ველი	ფუნქცია	აღწერა
6	SenseBoil®	SenseBoil®. წყლის ტემპერატურის ავტომატური დარეგულირება, რათა დუდილის წერტილის მიღწევის შემდეგ ის არ გადაუღუდეს.
7	Bridge	ჭურის გასააქტიურებლად და დეაქტივირებისათვის.
8	Hob®Hood	ფუნქციის მანუალური რეჟიმის აქტივაციისთვის და დეაქტივაციისთვის.
9	- მართვის პანელი	გაცხელების პარამეტრის დასაყენებლად.
10	P PowerBoost	ფუნქციის გასააქტიურებლად.
11	დაბლოკვა / ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა	მართვის პანელის დასაბლოკად / განსაბლოკად.

### 4.3 ეკრანის ინდიკატორები

ინდიკატორი	აღწერა
+ ციფრი	სახეზეა გაუმართაობა.
	OptiHeat Control (ნარჩენი სიციხის 3 საფეხურიანი ინდიკატორი): მზადების გაგრძელება / სითბოს შენარჩუნება / ნარჩენი სითბო.

## 5. პირველ გამოყენებამდე

**⚠ გარფთხილება!**  
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 5.1 ენერჯის შეზღუდვა

ენერჯის შეზღუდვა განსაზღვრავს, სახლში დამონტაჟებული დამცველების ზღვრულ დიაპაზონში რა ოდენობის ენერჯას მოიხმარს ჭურა ჯამურად.

ნაგულისხმევად, ჭურა სიმძლავრის შესაძლო უმაღლეს დონეზეა დაყენებული.

**სიმძლავრის დონის შესამცირებლად ან გასაზრდელად:**

- შედით მენიუში: ხანგრძლივად დააჭირეთ 3 წამის განმავლობაში. შემდეგ, ხანგრძლივად დააჭირეთ .
- დააჭირეთ წინა ტაიმერს, სანამ P გამოჩნდება.

3. დააჭირეთ / წინა ტაიმერს სიმძლავრის დონის დასაყენებლად.

4. დააჭირეთ გამოსასვლელად. **სიმძლავრის დონეები**

იხილეთ თავი „ტექნიკური მონაცემები“.

**⚠ სიფრთხილე!**

დარწმუნდით, რომ შერჩეული სიმძლავრე სახლში დამონტაჟებულ დამცველებთან თავსებადია.

**⚠ სიფრთხილე!**

თუ სიმძლავრის დონე არის 2000 ან უფრო დაბალი ვტ თქვენ ვერ გაააქტიურებთ SenseBoil®.

- P73 — 7350 ვტ
- P15 — 1500 ვტ
- P20 — 2000 ვტ
- P25 — 2500 ვტ

- P30 — 3000 ვტ
- P35 — 3500 ვტ
- P40 — 4000 ვტ
- P45 — 4500 ვტ


- P50 — 5000 ვტ
- P60 — 6000 ვტ

## 6. ყოველდღიური გამოყენება

### გარფთხილება!

ინილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 6.1 აქტივაცია და დეაქტივაცია

ჭურის პანელის აქტივაციისთვის ან დეაქტივაციისთვის ხანგრძლივად დააჭირეთ -ს.

### 6.2 ქვაბის აღმოჩენა

ეს ფუნქცია მიუთითებს ჭურის პანელზე ჭურჭლის არსებობაზე და რთავს მოსამზადებელი ზონებს, თუ საჭმლის მომზადების პერიოდში არ არის აღმოჩენილი საჭმლის მოსამზადებელი ჭურჭელი.

თუ საჭმლის მოსამზადებელ ზონაზე ჭურჭელს ტემპერატურული რეჟიმის არჩევამდე დადგამთ, მართვის ზოლზე ინდიკატორი 0-ის ზემოთ გამოჩნდება.

თუ საჭმლის მომზადების გააქტიურებული ზონიდან აიღებთ ჭურჭელს და დროებით გვერდით გადადგამთ, მართვის შესაბამისი ზოლის ზემოთ არსებული ინდიკატორები ციმციმს დაიწყებს. თუ 120 წამის განმავლობაში ჭურჭელს საჭმლის მომზადების გააქტიურებულ ზონაზე არ დააბრუნებთ, საჭმლის მომზადების ზონა ავტომატურად დეაქტივირდება.

საჭმლის მომზადება რომ განაგრძოთ, მითითებული ვადის გასვლამდე ჭურჭელი საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში დააბრუნეთ.

### 6.3 საჭმლის მომზადების ზონების გამოყენება

მოათავსეთ ჭურჭელი არჩეული კონფორის ცენტრში. საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები ავტომატურად

ადაპტირდებასამზარეულოს ჭურჭლის ძირის ზომაზე.

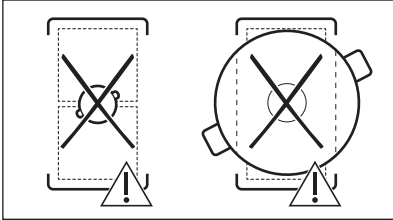
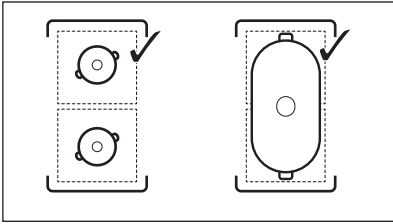


ოპტიმალური სითბოს გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი “ტექნიკურ მონაცემებში” > “საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი”). დარწმუნდით, რომ ჭურჭელი ინდუქციური ჭურებისთვის შესაფერისია. ჭურჭლის ტიპების შესახებ დამატებითი ინფორმაციის მისაღებად ინილეთ განყოფილება „მინიშნებები და რჩევები“.

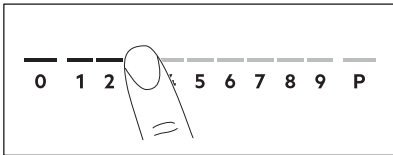


გაფხაჭვნის საწინააღმდეგო მინის ზედაპირს აქვს უნიკალური ტექსტურა, რომელიც მას მაქსიმალურად იცავს გაფხაჭვნისგან. ჭურჭელსა და მინის ზედაპირს შორის ხახუნის შედეგად, შესაძლოა, ხმაური წარმოიქმნას.

შეგიძლიათ კერძი დიდი ზომის ჭურჭლით მოამზადოთ, რომელსაც ერთდროულად საჭმლის მოსამზადებელ ორ ზონაზე მოათავსებთ, რისთვისაც უნდა გამოიყენოთ ფუნქცია Bridge. სამზარეულოს ჭურჭელი ორივე ზონის ცენტრებს უნდა ფარავდეს, თუმცა მონიშნულ არეს არ უნდა სცილდებოდეს. თუ ჭურჭელი მდებარეობს ორ ცენტრს შორის, Bridge ფუნქცია არ ჩაირთვება.



#### 6.4 გაცხელების პარამეტრები



- დააჭირეთ სასურველ ტემპერატურულ რეჟიმს მართვის ზოლზე. მართვის ზოლის ზემოთ ინდიკატორები ჩნდება არჩეული ტემპერატურული რეჟიმის დონემდე.
- საჭმლის მოსამზადებელი ზონის დეაქტივაციისთვის დააჭირეთ 0-ს.

#### 6.5 PowerBoost

ეს ფუნქცია საჭმლის მომზადების ინდუქციურ ზონებს მეტი სიმძლავრით უზრუნველყოფს. ფუნქციის გააქტიურება შესაძლებელია საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონისათვის, მხოლოდ დროის შეზღუდული პერიოდით. ამ დროის შემდეგ საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონა ავტომატურად შეამცირებს სიმზურვალის უმაღლეს პარამეტრს.



იხილეთ თავი „ტექნიკური მონაცემები“.

კონფორის ამ ფუნქციის ჩასართავად: შეეხეთ P.

ამ ფუნქციის გამოსართავად: შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი.

#### 6.6 OptiHeat Control (3 ნაბიჯი ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი)

**⚠ გარფთხილება!**

/  /  მანამ, სანამ ინდიკატორი ჩართულია, არსებობს ნარჩენი სითბოსგან დამწვრობის რისკი.

საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონები უშუალოდ ჭურჭლის ძირში წარმოქმნიან იმ სიმზურვალეს, რომელიც აუცილებელია საჭმლის მომზადების პროცესისთვის. მინაკრამიკა თბება ჭურჭლის სიმზურვალის ზემოქმედებით.

ინდიკატორები გამოჩნდება მაშინ, როდესაც საკვების მომზადების ზონა ცხელია. ისინი საკვების თქვენ მიერ ამჟამად გამოყენებული მომზადების დონეებისთვის ნარჩენი სიცხის დონეს აჩვენებენ.

- საკვების მომზადების გაგრძელება,
- სითბოს შენარჩუნება,
- ნარჩენი სიცხე.

ინდიკატორი შეიძლება ასევე გამოჩნდეს:

- გვერდით მდებარე საჭმლის მომზადების ზონებისთვისაც, თუნდაც თქვენ მათ არ იყენებდეთ,
- როდესაც ცხელი ჭურჭელი მომზადების ცივ ზონაზე დევს,
- როდესაც ქურა გამორთულია, მაგრამ საჭმლის მომზადების ზონა ჯერ ისევ ცხელია.

ინდიკატორი ითიშება, როდესაც საჭმლის მომზადების ზონა გრილდება.

#### 6.7 ტაიმერის პარამეტრები

უკუთვლითი ტაიმერი

გამოიყენეთ ეს ფუნქცია, რომ მიუთითოთ, თუ რამდენ ხანს უნდა იმუშაოს საჭმლის მოსამზადებელმა

ზონამ საჭმლის მომზადების ერთი სესიის განმავლობაში.

ჯერ დააყენეთ ტემპერატურული რეჟიმი საჭმლის მომზადების არჩეული ზონისთვის, შემდეგ კი დააყენეთ ფუნქცია.

1. დააჭირეთ ღილაკს **Ⓢ**. ტაიმერის ეკრანზე გამოჩნდება 00.
2. ხანგრძლივობის (00-99 წუთი) დასაყენებლად დააჭირეთ **+**-ს ან **-**-ს.
3. დააჭირეთ **Ⓢ**-ს ტაიმერის დასაწყებად ან დაიცადეთ 3 წამი. ტაიმერი დაიწყებს უკუთვლას.

**დროის შესაცვლელად:** დააყენეთ საჭმლის მოსამზადებელი ზონა **Ⓢ**-ით და დააჭირეთ **+**-ს ან **-**-ს.

**ფუნქციის დეაქტივაციისთვის:** აირჩიეთ საჭმლის მოსამზადებელი ზონა **Ⓢ** და დააჭირეთ **-**-ს. დარჩენილი დრო აითვლება უკუმიმართულებით 00-მდე.

ტაიმერი ასრულებს უკუთვლას, გამოიციმა სიგნალის ხმა და ციმციმებს 00. საჭმლის მომზადების ზონა დეაქტივირებულია. სიგნალისა და ციმციმის შესაწყვეტად დააჭირეთ ნებისმიერ სიმბოლოს.

### წუთების შემსხენებელი

ამ ფუნქციის გამოყენება შეგიძლიათ მაშინ, როდესაც ქურის პანელი გააქტიურებულია, საჭმლის მომზადების ზონები კი არ მუშაობს. ტემპერატურული რეჟიმი აჩვენებს 00-ს.

1. დააჭირეთ **Ⓢ**.
2. დროის დასაყენებლად დააჭირეთ **+**-ს ან **-**-ს.

ტაიმერი ასრულებს უკუთვლას, გამოიციმა სიგნალის ხმა და ციმციმებს 00. სიგნალისა და ციმციმის შესაწყვეტად დააჭირეთ ნებისმიერ სიმბოლოს.

**ფუნქციის დეაქტივაციისთვის:** დააჭირეთ **Ⓢ**-სა და **-**-ს. დარჩენილი დროის ათვლა 00-ს უბრუნდება.

## 6.8 კვების მენეჯმენტი

თუ რამდენიმე ზონა გააქტიურდება და მოხმარებული სიმძლავრე სიმძლავრის შეზღუდვის ფარგლებს აღემატება, მოცემული ფუნქცია ხელმისაწვდომ სიმძლავრეს საკვების მომზადების ყველა ზონაზე გაანაწილებს. ქურა სახლის ინსტალაციის დნობადი მცველების დასაცავად აკონტროლებს გაცხელების პარამეტრებს.

- თუ ქურა არსებული სიმძლავრის მაქსიმალურ ზღვარს (იხილეთ ტექნიკური მონაცემების ფირფიტა) მიაღწევს, საკვების მომზადების ზონების სიმძლავრე ავტომატურად შემცირდება.
- ბოლოს არჩეული საკვების მომზადების ზონის გაცხელების პარამეტრი ყოველთვის პრიორიტეტული იქნება. ნარჩენი სიმძლავრე საჭმლის მომზადების სხვა ზონებს შორის არჩეული თანაბმდევრობით განაწილდება.
- საკვების მომზადების შემცირებული სიმძლავრის მქონე ზონების შემთხვევაში, მართვის ზოლი დაიწყებს ციმციმს და აჩვენებს გაცხელების მაქსიმალურ დასაშვებ პარამეტრებს.
- დაელოდეთ, სანამ ეკრანი ციმციმს შეწყვეტს ან შეამცირეთ საჭმლის მომზადების ზონის ბოლოს არჩეული გაცხელების პარამეტრი. საჭმლის მომზადების ზონები განაგრძობენ მუშაობას შემცირებული გაცხელების პარამეტრების პირობებში. საჭიროების შემთხვევაში, მანუალურად შეცვალეთ საკვების მომზადების ზონების გაცხელების პარამეტრები.

## 6.9 SenseBoil®

ფუნქცია ავტომატურად არეგულირებს წყლის ტემპერატურას ისე, რომ დუდილის წერტილის მიღწევის შემდეგ წყალი არ გადაადუღდეს.



საჭმლის მოსამზადებელ ზონაზე ნარჩენი სითბოს (☐ / ☐ / ☐) არსებობის შემთხვევაში ხმოვანი სიგნალი გამოიცემა და ფუნქცია არ ჩაირთვება. ფუნქცია არ მუშაობს მიწვის საწინააღმდეგო ჭურჭლის შემთხვევაში.

**⚠ სიფრთხილე!**

არ გამოიყენოთ ფუნქცია ცარიელი ჭურჭლის შემთხვევაში. არ დატოვოთ ქურის პანელი უყურადღებოდ, როდესაც ფუნქცია მუშაობს.

1. დადგით 1-5 ლ ცივი წყლით სავსე ქვაბები საჭმლის მოსამზადებელ ხელმისაწვდომ ზონებზე, რომელთათვისაც გასურთ ფუნქციის ამოქმედება. თუ ერთ ქვაბს საჭმლის მოსამზადებელ მხოლოდ ერთ ზონაზე დადგამთ, ფუნქცია ავტომატურად ამოქმედდება.

2. შეეხეთ ① ქურის ჩასართავად.

3. შეეხეთ ② ფუნქციის აქტივაციისთვის.

P-ის ზემოთ მოციმციმე ინდიკატორი საჭმლის მოსამზადებელი თითოეული ზონისთვის ჩნდება, რომელზეც ამჟამად შეგიძლიათ ფუნქციის გამოყენება.

4. შეეხეთ ნებისმიერ ადგილას საჭმლის მოსამზადებელი არჩეული ზონის ცოციაზე.

ფუნქცია ჩაირთვება. ფუნქციის დაწყების შემდეგ ცოცის ზემოთ ჩნდება ინდიკატორები და ირთვება ანიმაცია.



თუ 5 წამის განმავლობაში საჭმლის მოსამზადებელ რომელიმე ზონაზე ქვაბს არ დადგამთ, ფუნქცია ავტომატურად დეაქტივირდება.

მას შემდეგ, რაც ფუნქცია დუდილის ტემპერატურას მიაღწევს, ქურის პანელი ხმოვან სიგნალს გამოსცემს და სიმხურვალის პარამეტრი ავტომატურად

გადავა დაბალ ტემპერატურაზე დუდილის ნაგულისხმევ დონეზე.

დუდილის წერტილის მიღწევამდე

ფუნქციის დეაქტივაციისთვის შეეხეთ ③ -ს ან 0-ს.

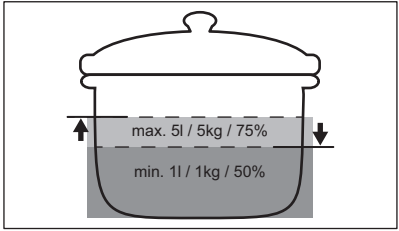
დუდილის წერტილის მიღწევამდე ფუნქციის დეაქტივაციისთვის შეეხეთ ცოცისა და მექანიკურად დაარეგულირეთ ტემპერატურული რეჟიმი.

თუ გააქტიურდება პაუზა ან აიღებთ ქვაბს, ფუნქცია დეაქტივირდება.

თუ საჭმლის მოსამზადებელ რომელიმე ზონაზე დაყენდება უკუთვლითი ტაიმერი, დაყენებული დრო კი დუდილის წერტილის მიღწევამდე გავა, ფუნქცია ავტომატურად დეაქტივირდება.

მინიშნებები და რჩევები:

- ფუნქცია ყველაზე კარგად წყლის ასადუღებლად და კარტოფილის მოსამზადებლად მუშაობს.
- ფუნქციამ შეიძლება გამართულად არ იმუშაოს ქურის ზედაპირის ჩაიდნებისა და ესპრესოს სახარშების შემთხვევაში.
- ქვაბის ნახევარი ან სამი მეოთხედი ისე აავსეთ ონკანის ცივი წყლით, რომ კიდიდან 4 სმ ცარიელი დარჩეს. არ გამოიყენოთ 1 ლ -ზე ნაკლები ან 5 ლ -ზე მეტი წყალი. წყლის (ან წყლისა და კარტოფილის) მთლიანი წონა უნდა იყოს 1-იდან 5 კგ-მდე.



- საუკეთესო შედეგების მისაღწევად მოამზადეთ მხოლოდ მთელი, გაუფცქვნიელი, საშუალო ზომის კარტოფილები. დარწმუნდით, რომ კარტოფილი ძალიან მჭიდროდ არ ჩაალაგეთ.
- გაცხელების ეტაპზე სხვა ქვაბებს ენერგიულად არ მოურიოთ და არც ერთდროულად დაიწყეთ სხვადასხვა საჭმლის მომზადება (მაგალითად,

შეწვა ან ხარშვა) მომზადების სხვა ზონებზე.

- ფუნქციის მსვლელობისას მოერიდეთ გარე ვიზრაციებს (მაგ., არ გამოიყენოთ ბლენდერი და არ დადოთ მობილური ტელეფონი ქურის პანელის გვერდით).
- საკვებისა და ჭურჭლის ტიპის მიხედვით, შეგიძლიათ ტემპერატურული რეჟიმი დუღილის წერტილის მიღწევის შემდეგ დაარეგულიროთ.
- დაამატეთ მარილი მას შემდეგ, რაც დუღილის წერტილი მიიღწევა.
- ენერჯის დასაზოგად გამოიყენეთ თავსახური.

## 6.10 მენიუს სტრუქტურა

ცხრილში ნაჩვენებია ძირითადი მენიუს სტრუქტურა.

### მომხმარებლის პარამეტრები

სიმბოლო	პარამეტრი	შესაძლო ვარიანტები
b	ხმა	ჩართვა / გამორთვა (-)
P	ენერჯის შეზღუდვა	15 - 73
H	ქურის რეჟიმი	0 - 6
E	გამაფრთხილებელი სიგნალების / შეცდომების ისტორია	ბოლოდროინდელი გამაფრთხილებელი სიგნალების / შეცდომების სია.

### მომხმარებლის პარამეტრებზე

გადასასვლელად: 3 წამის განმავლობაში

დააჭირეთ ღილაკს ①. ამის შემდეგ

ხანგრძლივად დააჭირეთ ②-ს. პარამეტრები მარცხენა მოსამზადებელი ზონების ტაიმერზე გამოჩნდება.

**მენიუში ნავიგაცია:** მენიუ შედგება პარამეტრის სიმბოლოსა და მნიშვნელობისგან. სიმბოლო ჩნდება უკანა ტაიმერზე, ხოლო მნიშვნელობა — წინა ტაიმერზე. პარამეტრებში

ნავიგაციისთვის დააჭირეთ ღილაკს ③ წინა ტაიმერზე. პარამეტრის მნიშვნელობის შესაცვლელად დააჭირეთ ღილაკს + ან - წინა ტაიმერზე.

**მენიუდან გასასვლელად:** დააჭირეთ ღილაკს ④.

## OffSound Control

ხმების აქტივაცია/დეაქტივაცია შესაძლებელია აქ: მენიუ > მომხმარებლის პარამეტრები.



იხილეთ „მენიუს სტრუქტურა“.

როდესაც ხმები გამორთულია, ხმას მაინც გაიგებთ, თუ:

- შეეხებით ღილაკს ①,
- ტაიმერი ჩამოვა
- დააჭერთ არააქტიურ სიმბოლოს.

და ქურის პანელი დეაქტივირდება. მოაცილეთ საგანი ან გაწმინდეთ მართვის პანელი.

- მოწყობილობა ძალიან ცხელდება (მაგ., ტაფის ამოშრობამდე დუღილის შემთხვევაში). აცადეთ კონფორს გაგრძელება ქურის ხელახლა გამოყენებამდე.
- თქვენ არ გამორთეთ კონფორი ან შეცვალეთ გაცხელების პარამეტრი. გარკვეული დროის შემდეგ, ქურა გამოირთვება.

## 7. დამატებითი ფუნქციები

### 7.1 ავტომატური გათიშვა

ეს ფუნქცია ქურას ავტომატურად გამორთავს, თუ:

- როგორც საჭმლის მოსამზადებელი ყველა ზონა დეაქტივირებულია,
- ტემპერატურულ რეჟიმს ან ვენტელატორის სიჩქარის რეჟიმს არ აყენებთ ქურის პანელის აქტივაციის შემდეგ,
- 10 წამზე მეტი ხნით დაღვარეთ ან დადეთ რაიმე მართვის პანელზე (ტაფა, ტილო, ა.შ.). გამოიცემა სიგნალის ხმა



ურთიერთკავშირი ტემპერატურულ რეჟიმს და იმ დროს შორის, რომლის შემდეგაც მოწყობილობა დაექტივირდება:

გაცხელების პარამეტრები	ქურა გამორთვება
1 - 2	6 საათში
3 - 4	5 საათში
5	4 საათში
6 - 9	1,5 საათი

## 7.2 პაუზა

ეს ფუნქცია ყველა კონფორს, რომელიც მუშაობს მინიმალურ გაცხელების პარამეტრზე დააყენებს.

როდესაც ფუნქცია მუშაობს, **I** და **II** შეიძლება გამოყენებული იქნეს. მართვის პანელზე არსებული ყველა სხვა სიმბოლო დაბლოკილია.

ფუნქცია არ აჩერებს ტაიმერის ფუნქციებს.

### 1. ფუნქციის გასააქტიურებლად:

დააჭირეთ ღილაკს **II**.  
სიმზურვალის პარამეტრი დაბლდება 1-მდე.

### 2. ფუნქციის დაექტივირებისთვის:

დააჭირეთ ღილაკს **II**.  
წინა გაცხელების პარამეტრი ჩაირთვება.

## 7.3 დაბლოკვა

თქვენ შეგიძლიათ დაბლოკოთ მართვის პანელი ქურის პანელის მუშაობის დროს. ამით თავიდან აიცილებთ ტემპერატურული რეჟიმის შემთხვევით შეცვლას.

ჯერ დააყენეთ ტემპერატურული რეჟიმი.

**ფუნქციის გასააქტიურებლად:** დააჭირეთ ღილაკს **I**.

**ფუნქციის დაექტივაციისთვის:** ხელახლა დააჭირეთ **I**-ს.



ფუნქცია დაექტივირდება ქურის პანელის დაექტივაციისას.

## 7.4 ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა

ეს ფუნქცია უზრუნველყოფს, რომ შემთხვევით არ ამუშავდეს ქურის პანელი.

**ფუნქციის გასააქტიურებლად:** დააჭირეთ

**I**-ს. არ დააყენოთ რომელიმე ტემპერატურული რეჟიმი. ხანგრძლივად დააჭირეთ **I**-ს 3 წამის განმავლობაში, სანამ სიმბოლოს ზემოთ ინდიკატორი არ გამოჩნდება. გამორთეთ ქურა შემდეგით **I**.



ქურის პანელის დაექტივაციისას ფუნქცია აქტიური რჩება. ინდიკატორი **I**-ის ზემოთ ჩართულია.

**ფუნქციის დაექტივაციისთვის:** დააჭირეთ

**I**-ს. არ დააყენოთ რომელიმე ტემპერატურული რეჟიმი. ხანგრძლივად დააჭირეთ **I**-ს 3 წამის განმავლობაში, სანამ ინდიკატორი სიმბოლოს ზემოთ არ გაქრება. გამორთეთ ქურა შემდეგით **I**.

**გააქტიურებული ფუნქციით მომზადება:**

დააჭირეთ **I**-ს, შემდეგ კი დააჭირეთ **I**-ს 3 წამის განმავლობაში, სანამ ინდიკატორი სიმბოლოს ზემოთ არ გაქრება. შეგიძლიათ ამუშაოთ ქურა.

როდესაც ქურას გამორთავთ შემდეგით **I** ფუნქცია ისევ ამუშავდება.

## 7.5 Bridge





ფუნქცია მუშაობს მაშინ, როდესაც ქვაბი ორი ზონის ცენტრს ფარავს. ჭურჭლის სწორი მოთავსების შესახებ მეტი ინფორმაციის მისაღებად იხილეთ ნაწილი „საჭმლის მომზადების ზონები“.

ფუნქცია არ მუშაობს, როცა SenseBoil® მიმდინარეობს.

ფუნქცია ერთმანეთთან აკავშირებს საჭმლის მომზადების მარცხენა ორ ზონას და მათ, როგორც ერთს, ისე ამუშავებს.


თავიდან დააყენეთ სიმზურვალის პარამეტრი საჭმლის მომზადების მარცხენა ზონებიდან ერთ-ერთისთვის.

**ფუნქციის გასააქტიურებლად** შეეხეთ  სიმზურვალის პარამეტრის დასაყენებლად ან შესაცვლელად, შეეხეთ მართვის სენსორთაგან ერთ-ერთს.

**ფუნქციის დეაქტივაციისათვის:** შეეხეთ . საჭმლის მომზადების ზონა მუშაობს დამოუკიდებლად.

## 7.6 Hob²Hood

ეს გაფართოებული ავტომატური ფუნქციაა, რომელიც ერთმანეთთან აკავშირებს ქურასა და სპეციალურ გამწოვს. ქურასა და გამწოვში, ორივეში წარმოდგენილია ინფრაწითელი სიგნალის გადაცემის მექანიზმი. ვენტილატორის სიჩქარე განისაზღვრება ავტომატურად, რეჟიმის პარამეტრისა და ქურაზე მყოფი ყველაზე ცხელი ჭურჭლის ტემპერატურიდან გამომდინარე. თქვენ ვენტილატორის ქურიდან დამოუკიდებლად მუშაობაც შეგიძლიათ.

 გამწოვების უმრავლესობის შემთხვევაში, დისტანციური სისტემა, თავდაპირველადვე დეაქტივირებულია. გაააქტიურეთ იგი ამ ფუნქციის გამოყენებამდე. მეტი ინფორმაციის მისაღებად, იხელმძღვანელეთ გამწოვის მომხმარებლის სახელმძღვანელოთი.

**ფუნქციის ავტომატურად მუშაობა**  
 ფუნქციის ავტომატურად ასამოქმედებლად დააყენეთ ავტომატური რეჟიმი H1 – H6-ზე. ქურის პანელი თავდაპირველად დაყენებულია H5-ზე. გამწოვი რეაგირებს ყოველთვის, როდესაც ქურას ამოშავებთ. ქურა ავტომატურად ამოიცნობს ჭურჭლის ტემპერატურას და არგებს მას ვენტილატორის სიჩქარეს.

## ავტომატური რეჟიმები





	ავტომატური განათება	დუღილი (1)	შეწვა(2)
H0	გამორთვა	გამორთვა	გამორთვა
H1	ჩართვა	გამორთვა	გამორთვა
H2 3)	ჩართვა	ვენტილატორის სიჩქარე 1	ვენტილატორის სიჩქარე 1
H3	ჩართვა	გამორთვა	ვენტილატორის სიჩქარე 1
H4	ჩართვა	ვენტილატორის სიჩქარე 1	ვენტილატორის სიჩქარე 1
H5	ჩართვა	ვენტილატორის სიჩქარე 1	ვენტილატორის სიჩქარე 2
H6	ჩართვა	ვენტილატორის სიჩქარე 2	ვენტილატორის სიჩქარე 3


1) ქურა ამოიცნობს დუღილის პროცესს და ავტომატურ რეჟიმთან შესაბამისად ააქტიურებს ვენტილატორის სიჩქარეს.

2) ქურა ამოიცნობს შეწვის პროცესს და ავტომატურ რეჟიმთან შესაბამისად ააქტიურებს ვენტილატორის სიჩქარეს.

3) ეს რეჟიმი ააქტიურებს ვენტილატორსა და განათებას და არ არის ტემპერატურაზე დამოკიდებული.



### ავტომატური რეჟიმის შეცვლა



1. ქურის დეაქტივაცია.
2. დააჭირეთ  3 წამის განმავლობაში. ჩართვა/გამორთვა გამოჩნდება ეკრანზე.
3. დააჭირეთ  3 წამის განმავლობაში.
4. დააჭირეთ ლილავს  რამდენჯერმე, სანამ H არ გამოჩნდება.
5. დააჭირეთ ტაიმერის ლილავს , რათა აირჩიოთ ავტომატური რეჟიმი.

 გამწოვის სწორად მუშაობისთვის გამწოვის პანელზე გათიშეთ ფუნქციის ავტომატური რეჟიმი.



როდესაც მზადებას დაასრულებთ და ქურას გამორთავთ, გამწოვის ვენტილატორმა, შესაძლოა დროის გარკვეული პერიოდის მანძილზე კვლავ განაგრძოს მუშაობა. ამ დროის შემდეგ, სისტემა ვენტილატორს ავტომატურად გათიშავს და შემდეგი 30 წამის განმავლობაში არ მოგცემთ ვენტილატორის შემთხვევითი გააქტიურების შესაძლებლობას.

**ვენტილატორის სიჩქარის ხელით მართვა**  
 თქვენ ფუნქციის ხელით მართვაც შეგიძლიათ. ამისათვის დააჭირეთ ღილაკს  , როცა ქურა აქტიურია. ახდენს ფუნქციის ავტომატური მუშაობის დეაქტივაციას და საშუალებას გაძლევთ ხელით მართოთ და შეცვალოთ ვენტილატორის სიჩქარე. როდესაც დააწვებით  თქვენ ერთით მოუმატებთ ვენტილატორის სიჩქარეს. როდესაც

ინტენსიურ დონეს მიაღწევთ და კვლავ დააჭირთ  თქვენ ვენტილატორის სიჩქარეს 0-ზე დააყენებთ, რაც გათიშავს გამწოვის ვენტილატორს. იმისათვის, რომ კვლავ ჩართოთ ვენტილატორი სიჩქარით 1, დააჭირეთ ღილაკს .



ფუნქციის ავტომატური მუშაობის გასააქტიურებლად, გამორთეთ ქურა და ახლიდან გაააქტიურეთ.

**განათების გააქტიურება**  
 თქვენ ქურაზე შეგიძლიათ განათების ავტომატური გააქტიურება მაშინ, როდესაც ქურას გაააქტიურებთ. ამისთვის დააყენეთ ავტომატური რეჟიმი H1 – H6-ზე.



გამწოვის განათება ქურის გათიშვიდან 2 წუთში ითმება.

## 8. მინიშნებები და რჩევები



### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

### 8.1 სამზარეულოს ჭურჭელი



საკვების მომზადების ინდუქციური ზონებისთვის სამზარეულოს ჭურჭელში ძლიერი ელექტრომაგნიტური ველი სწრაფად წარმოქმნის მაღალ ტემპერატურას.

გამოიყენეთ საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები სამზარეულოს სათანადო ჭურჭლით.

- გადახურების თავიდან ასაცილებლად და ზონების ეფექტურობის გასაუმჯობესებლად ჭურჭელი უნდა იყოს მაქსიმალურად სქელი და ბრტყელი.
- ქურის პანელის ზედაპირზე დადებამდე დარწმუნდით, რომ ჭურჭლის ძირები სუფთა და მშრალია.

- ყოველთვის ყურადღებით იყავით, რომ არ გაასრილოთ ან მიაღოთ ჭურჭელი მინის კიდეებსა და კუთხეებზე, რადგან მინის ზედაპირი შეიძლება მოტყუდეს ან დაზიანდეს.

### სამზარეულოს ჭურჭლის მასალა

- **სწორი:** თუჯი, ფოლადი, ემალირებული ფოლადი, უჟანგავი ფოლადი, მრავალშირიანი ძირი (მწარმოებლის მიერ გაცემებული სწორი ნიშნულებით).
- **არასწორია:** ალუმინი, სპილენძი, თითბერი, მინა, კერამიკა, ფაიფური.

### სამზარეულოს ჭურჭელი შესაფერისია ინდუქციური ქურისთვის, თუ:

- წყალი ძალიან სწრაფად დუღდება ზონაში, რომელიც დაყენებულია გაცხელების მაქსიმალურ ტემპერატურაზე.
- მაგნიტი იზიდავს სამზარეულო ჭურჭლის ძირს.

### სამზარეულოს ჭურჭლის ზომები

- საკვების მომზადების ინდუქციური ზონები ავტომატურად

ადაპტირდებასამზარეულოს ჭურჭლის ძირის ზომაზე. სამზარეულოს ჭურჭლის სწორი ზომებისთვის იხილეთ “ტექნიკური მონაცემები” > “საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი”. მოათავსეთ საკვების მოსამზადებელი ჭურჭელი არჩეული ზონის ცენტრში.

- საკვების მომზადების ზონის ეფექტიანობა დაკავშირებულია სამზარეულოს ჭურჭლის დიამეტრთან. ოპტიმალური სითბოს გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი “ტექნიკური მონაცემები” > “საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი”).
  - მითითებულ მინიმალურზე მცირე დიამეტრის მქონე ჭურჭელი მიიღებს ინლუქციური ზონის მიერ გამოიმუშავებული ენერგიის მხოლოდ ნაწილს, რაც შედეგად უფრო ნელ გაცხელებას მოგვცემს.
  - უსაფრთხოების დაცვის მიზნით და ოპტიმალური შედეგის მისაღებად ნუ გამოიყენებთ იმაზე დიდ ჭურჭელს, ვიდრე მითითებულია „საჭმლის მომზადების ზონების სპეციფიკაციებში“. მოერიდეთ ჭურჭლის მართვის პანელთან მიახლოებას საჭმლის მომზადების დრო. ამან შესაძლოა იმოქმედოს მართვის პანელის მუშაობაზე ან შემთხვევით გაააქტიუროს ქურის ფუნქციები.

**i**  
იხილეთ “ტექნიკური მონაცემები”.

## 8.2 ხმაური მუშაობის დროს

**i**  
ხმები ნორმალურია და არ მიუთითებს რაიმე გაუმართაობაზე. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლით გამოწვეული ხმები დამოკიდებულია ჭურჭლის მასალაზე და გამოყენებულ სიმძლავრის დონეზე.

## ჭურჭელთან დაკავშირებული ხმები:

- გაბზარვის ხმა: ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (სენდვიჩის ტიპის კონსტრუქცია).
- სტვენის ხმა: საკვების მომზადების ზონისთვის არჩეულია სიმძლავრის მაღალი დონე და ჭურჭელი დამზადებულია სხვადასხვა მასალისგან (სენდვიჩის ტიპის კონსტრუქცია).
- გუგუნი: იყენებთ ენერგიის მაღალ დონეს.

## ჭურჭელთან დაკავშირებული ხმები:

- ტკაცუნი: ელექტრო გადართვა სრულდება.
- შიშინი, ზუზუნი: მუშაობს ვენტილატორი.
- რიტმული ხმა: დაფიქსირდა საკვების მოსამზადებელი ჭურჭელი.

## 8.3 Öko Timer (ეკო ტაიმერი)

ენერგიის ეკონომიისათვის, საკვების მომზადების ზონის გამაცხელებელი დეაქტივირდება ტაიმერის ამთვლელის ხმის გაჟღერებამდე. მუშაობის დროის მზრივ ცვლილებები გაცხელების დაყენებულ პარამეტრსა და საკვების მომზადების ოპერაციის ხანგრძლივობაზე დამოკიდებულია.

## 8.4 საჭმლის მომზადების გამარტივებული სახელმძღვანელო

ზონის სიმზურვალის პარამეტრისა და მის მიერ სიმძლავრის მოხმარების კოლერაცია არაწრფივია. როდესაც სიმზურვალის პარამეტრს ზრდით, იგი არ იქნება სიმძლავრის მოხმარების პროპორციული. ეს ნიშნავს, რომ საჭმლის მომზადების ზონა საშუალო სიციხის პარამეტრით მოიხმარს მისი სიმძლავრის ნახევარზე ნაკლებს.

**i**  
აღნიშნულ ცხრილში მოცემული მონაცემები მხოლოდ სახელმძღვანელო დანიშნულებისაა.

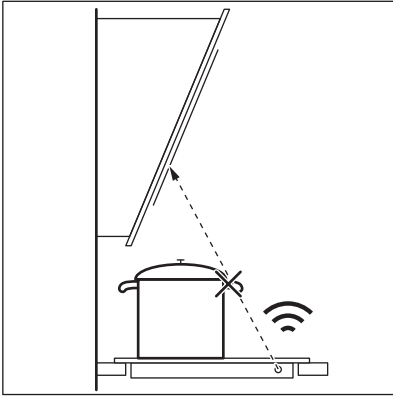
სიმწერის პარამეტრი	გამოყენებ რათა:	დრო (წთ)	მინიშნებები
1	შეინარჩუნებ მომზადებული საკვების სითბო.	საჭიროებ ისამებრ	დაახურებ ჭურჭელს თავსახური.
1 - 2	ჰოლანდიური სოუსი; დაადნებ: კარაქი, შოკოლადი, ყელატინი.	5 - 25	დროგამოშვებით მოურიებ.
2	გამკრებ: რბილი ომლეტი, გამომცხვარი კვერცხი.	10 - 40	მომზადებ დაგებული სახურავით.
2 - 3	ბრინჯიანი და რძიანი კერძების დაბალ ტემპერატურაზე მოსახარმად და მზა კერძების გასაცხლებლად.	25 - 50	დაამატებ ბრინჯზე ორჯერ მეტი სითხე, პროცედურის მანძილზე ნახევრად აურიებ რძის კერძები.
3 - 4	მოშუშული ბოსტნეული, თევზი, ხორცი.	20 - 45	დაამატებ რამდენიმე სუფრის კოვზი წყალი. ამ პროცესის დროს შეამოწმებ წყლის რაოდენობა.
4 - 5	ორთქლზე მოხარმებ კარტოფილი და სხვა ბოსტნეულები.	20 - 60	დაფარებ ქვების ძირი 1-2 სმ წყლით. ამ პროცესის დროს შეამოწმებ წყლის დონე, ქვებს თავსახური არ მოხსნებ.
4 - 5	მომზადებ უფრო დიდი რაოდენობით საჭმელი, მოშუშული ხორცი და სუფები.	60 - 150	3 ლ-მდე სითხე და სხვა ინგრედიენტები.
6 - 7	ფრთხილი შეწვა: ესკალოპი, საქონლის ხორცის კორდონ ბლუ, კოტლეტი, ხორცის ან თევზის რულეტი, ძხვეული, ღვიძლი, რუ, კვერცხი, ბლინები, ფუნთუშები.	საჭიროებ ისამებრ	საჭიროებისამებრ გადააბრუნებ.
7 - 8	სრულად შეწვა, დაკეპილი ბრაწულები, ფილეს სტეიკები, სტეიკები.	5 - 15	საჭიროებისამებრ გადააბრუნებ.
9	აღუღებ წყალი, მომზადებ პასტა, შებრაწული ხორცი (გულიაში, ქვებში შებრაწული), კარგად შემწვარი ჩიფსები.		
<b>P</b>	აღუღებ დიდი რაოდენობით წყალი. PowerBoost გააქტიურებულია.		

## 8.5 მინიშნებები და რჩევები შემდეგისთვის: Hob<sup>2</sup>Hood


როდესაც ამუშავებ ჭურას ფუნქციით:

- მოარიდებ გამწოვის პანელი მზის პირდაპირ სხივებს.
- ნუ მიანათებ ჰალოგენის განათებას გამწოვის პანელს.
- ნუ დაფარავ ჭურის მართვის პანელს.
- ნუ შეუშლით ხელს ჭურასა და გამწოვს შორის სიგნალის მიმოცვლას (მაგ.: ხელით, ჭურჭლის სახურავით თუ მაღალი ქვებით). იხილეთ გამოსახულება.

ქვემოთ ნაჩვენებია გამწოვი მხოლოდ საილუსტრაციო მიზნებით.



დისტანციურად მართვადმა სხვა მოწყობილობებმა, შესაძლოა, დაბლოკონ სიგნალი. ქურის სიახლოვეს ნუ გამოიყენებთ მდებარე ასეთი მოწყობილობებს სანამ Hob²Hood ჩართულია.

**ლუმის გამწოვები Hob²Hood ფუნქციით** ამ ფუნქციით მომუშავე ლუმის გამწოვების სრული ასორტიმენტის სანახავად გთხოვთ ეწვიოთ ჩვენს სამომხმარებლო ვებსაიტს. Electrolux-ის ლუმის გამწოვებს, რომლებიც ამ ფუნქციით არიან აღჭურვილები, უნდა ჰქონდეთ სიმბოლო .

## 9. მოვლა და დასუფთავება

### გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

#### 9.1 ზოგადი ინფორმაცია

- გაწმინდეთ ქურა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სუფთა ძირის მქონე სამზარეულოს ჭურჭელი.
- როგორც მინის ზედაპირის ყოველდღიური გასუფთავებისთვის, ისე დაყენების შემდგომი გასუფთავებისა და ნებისმიერი ნარჩენი წებოს მოცილებისთვის გამოიყენეთ მხოლოდ ზომიერად აბრაზიული საწმენდი რძე და გაფხაჭვის საწინააღმდეგო, რბილი ღრუბელი. გაჭუჭყიანების ხარისხის გათვალისწინებით, მინის ზედაპირი მცირე წრიული მოძრაობებით და ზომიერი დაწოლით გაასუფთავეთ. გაამშრალეთ მინის ზედაპირი მიკრობოჭკოვანი ტილოთი.

### გარფთხილება!

არ გამოიყენოთ კლასიკური ყვითელი და მწვანე ღრუბელი, რადგან მის მყარ შრეზე არსებულმა ალუმინის ნაწილაკებმა შეიძლება მინა დააზიანოს ან გააუფერულოს.



რეკომენდებულია განსხვავებული საწმენდი ხელსაწყოების გამოყენება არ იქნება ეფექტური და მათ შეიძლება მინის ზედაპირი დააზიანოს ან გააუფერულოს.

- ყოველთვის გამოიყენეთ მინისზედაპირიანი ქურის პანელებისთვის რეკომენდებული საფხეკი. საფხეკი გამოიყენეთ, როგორც მხოლოდ დამატებითი ხელსაწყო გაწმენდის სტანდარტული პროცედურის შესრულების შემდეგ მინის გასასუფთავებლად.

**⚠ გარფთხილება!**

დანები ან ლითონის სხვა ნებისმიერი ბასრი ხელსაწყო მინის ზედაპირის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ.

**9.2 გაასუფთავეთ ქურის პანელის მინის ზედაპირი**

- **დაუყოვნებლივ მოაცილეთ:** გამდნარი პლასტიმასი, პლასტიკური ფოლგა, მარილი, შაქარი და შაქრის შემცველი საჭმელი, წინააღმდეგ შემთხვევაში ჭუჭყმა შესაძლოა ქურის დაზიანება გამოიწვიოს. მოერიდეთ დამწვრობის მიღებას. გამოიყენეთ ქურის სპეციალური საფხეკი შუშის ზედაპირზე მახვილი კუთხის პოზიციით და ამოძრავეთ პირი ზედაპირზე.

- **მოაშორეთ ქურის საკმარისად გაგრილების შემდეგ:** კირის ლაქები, წყლის ლაქები, ცნიმის ლაქები, მბზინავი ლითონისებრი ლაქა. გაწმინდეთ ქურის პანელი ზომიერად აბრაზიული საწმენდი რძითა და გაკაწვრის საწინააღმდეგო, რბილი ღრუბლით (იხილეთ ზოგადი ინფორმაცია). გაწმენდის შემდეგ ქურის პანელი მიკრობოჭკოვანი ტილოთი გაამშრალეთ.
- **ჩარჩენილი ლაქები:** დააწეით საშუალოდ და გაწმინდეთ ზედაპირი გაკაწვრის საწინააღმდეგო, რბილი ღრუბლით (იხილეთ ზოგადი ინფორმაცია) და ზომიერად აბრაზიული საწმენდი რძით, სანამ ლაქები აღარ იქნება ხილვადი.

**10. პრობლემის აღმოფხვრა**

**⚠ გარფთხილება!**

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

**10.1 რა უნდა გავაკეთოთ თუ...**

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
ქურის ჩართვა ან ამუშავება ვერ ხერხდება.	ქურა არ არის მიერთებული ან არასწორადაა მიერთებული დენის წყაროსთან.	შეამოწმეთ, რომ ქურა დენის წყაროსთან სწორად არის მიერთებული.
	მცველი გადაიწვა.	დარწმუნდით, რომ გაუმართაობის მიზეზს მცველი წარმოადგენს. თუ ამნთები ისევ აგრძელებს ჩაქრობას, დაუკავშირდით კვალიფიცირებულ ელექტრიკს.
	თქვენ არ დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 60 წამზე.	კვლავ გაააქტიურეთ ქურა და დააყენეთ გაცხელების პარამეტრი 60 წამზე ნაკლებ დროზე.
	თქვენ ერთდროულად შეეხეთ 2 ან მეტ სენსორულ ველს.	შეეხეთ მხოლოდ ერთ სენსორულ ველს.
	პაუზა მუშა მდგომარეობაშია.	იხილეთ "პაუზა".
	მართვის პანელზე არის წყლის ან ცნიმის ლაქები.	გაასუფთავეთ მართვის პანელი.

პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
შეგიძლიათ გაიგონოთ უწყვეტი მოკლენმოვანი სიგნალი.	ელექტრული კავშირი არასწორია.	გამორთეთ ქურა ელექტრული კვებიდან. სთხოვეთ კვალიფიცირებულ ელექტრიკოსს დამონტაჟების შემოწმება.
თქვენ ვერ აირჩევთ გაცხელების მაქსიმალურ პარამეტრს ერთ-ერთი საჭმლის მომზადების ზონისთვის.	ხვა კონფორები მოიხმარს მაქსიმალურ წელმისაწვდომ სიმძლავრეს. თქვენი ქურის ზედაპირი სათანადოდ მუშაობს.	ეამცირეთ იმავე ფაზაზე მიერთებული სხვა კონფორების გაცხელების პარამეტრი. იხ. „სიმძლავრის მართვა“.
გაისმის ხმოვანი სიგნალი და ქურა გამოირთვება. ქურის გამორთვისას გაისმის ხმოვანი სიგნალი.	თქვენ რაღაც განათავსეთ ერთ ან მეტ სენსორულ ველზე,	მოაცილეთ საგანი სენსორული ველებიდან.
კონფორი დეაქტივირდება.	თქვენ განათავსებთ რაღაცას სენსორულ ველზე ①.	მოაცილეთ საგანი სენსორული ველიდან.
ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი არ ირთვება.	კონფორი არ არის ცხელი, რადგან ცოტა ხნის განმავლობაში მუშაობდა ან სენსორი დაზიანებულია.	თუ ზონა საკმარისად დიდხანს მუშაობდა იმისათვის, რომ გაცხელებულიყო, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს.
Hob®Hood არ მუშაობს.	მართვის პანელი დაფარულია.	მოაცილეთ საგანი მართვის პანელს.
	თქვენ ძალიან მაღალ ქვაბს იყენებთ, რომელიც სიგნალს ბლოკავს.	გამოიყენეთ უფრო პატარა ქვაბი, შეცვალეთ საჭმლის მომზადების ზონა ან ხელით ამუშავეთ გამწოვი.
მართვის პანელი შეხებისას ცხელია.	სამზარეულოს ჭურჭელი ზედმეტად დიდია ან მას ძალიან ახლოს აყენებთ მართვის პანელიდან.	შესაძლებლობისამებრ, დააყენეთ უფრო დიდი სამზარეულოს ჭურჭელი უკანა ზონებზე.
პანელის სენსორულ ველებთან შეხებისას ზმა არ იმის.	ხმები გამორთულია.	ჩართეთ ხმები. იხ. „ყოველდღიური გამოყენება“.
სიმბოლოს თავზე ინდიკატორი ② ანათებს.	ბავშვთა უსაფრთხოების მოწყობილობა ან დაბლოკვა მუშაობს.	იხილეთ “ბავშვის უსაფრთხოების მოწყობილობა” და “ჩაკეტვა”.
მართვის ზოლი ციმციმებს.	კონფორზე არ არის ჭურჭელი ან კონფორი არ არის სრულად დაფარული.	მოათავსეთ ჭურჭელი კონფორზე ისე, რომ სრულად ფარავდეს მას.
	სამზარეულოს ჭურჭელი არ არის შესაფერისი.	გამოიყენეთ საინდუქციო კონფორების შესაფერისი სამზარეულოს ჭურჭელი. იხილეთ „რჩევები და მითითებები“.
	ჭურჭლის ძირის დიამეტრი ძალიან პატარაა ზონისთვის.	გამოიყენეთ სწორი გარშემოწერილობის მქონე ჭურჭელი. იხილმძვავანელეთ „ტექნიკური მონაცემებით“.



პრობლემა	შესაძლო მიზეზი	გამოსავალი
გაცხელებას დიდი დრო სჭირდება.	სამზარეულოს ჭურჭელი ძალიან პატარაა და საჭმლის მომზადების ინდუქციური ზონის მიერ გამოყოფილი ენერჯის მხოლოდ ნაწილს მიიღებს.	ოპტიმალური სიბიჯის გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. საკვების მოსამზადებელი ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი "ტექნიკურ მონაცემებში" > "საკვების მომზადების ზონების მახასიათებელი").
F და I ჩნდება ერთდროულად.	სიმძლავრე ძალიან დაბალია შეუფერებელი ჭურჭლის ან ცარიელი ქვების გამო.	გამოიყენეთ სწორი ტიპის ჭურჭელი. იხ. „რჩევები და მინიმუმები“ და „ტექნიკური მონაცემები“. ნუ ჩართავთ ნებისმიერ კონფორს ცარიელი ქვებით მასზე.
F და G ჩნდება ერთდროულად.	ქვაბი ცარიელია ან მასში წყლის ნაცვლად სხვა სითხეა, მაგ. ზეთი.	მოერიდეთ ამ ფუნქციის გამოყენებას წყლის გარდა სხვა სითხეებთან.
F და E ჩნდება ერთდროულად.	ქვაბში ჭარბი ან მცირე რაოდენობის წყალია. თქვენ წყალში კარტოფილის ნაცვლად სხვა საკვები მოხარშეთ. დუღილის წერტილმა დროში გადაიწია და SenseBoil® ფუნქცია გამართულად ვერ იმუშავა.	მოხარშეთ მხოლოდ კარტოფილი წყალში SenseBoil®. იხილეთ „რჩევები და მინიმუმები“.
თქვენ გესმით მოკლე ხმოვანი სიგნალი, ინდიკატორები ზემოთ <b>ქ</b> ციმციმებს და SenseBoil® არ ირთვება.	არც ერთი კონფორი არ არის მზად SenseBoil® ფუნქციის გამოყენებისთვის. არჩეულ კონფორზე ნარჩენი სითხეა ან ისინი ჯერ კიდევ გამოიყენება.	დაასრულეთ უკვე დაწყებული საჭმლის მომზადება და აირჩიეთ თავისუფალი კონფორი ნარჩენი სითხის გასაწმენად.
SenseBoil® არ მუშაობს.	ჭურის სიმძლავრის დონე ძალიან დაბალია.	დააყენეთ სიმძლავრის დონე უფრო მაღალ მნიშვნელობაზე. დარწმუნდით, რომ შერჩეული სიმძლავრე სახლში დამონტაჟებულ დამცველებთან თავსებადია. იხილეთ განყოფილება „პირველ გამოყენებამდე“ > "ენერჯის შეზღუდვა".
E და რიცხვი ჩნდება.	კონფორაში შეცდომაა.	მოახდინეთ კონფორის დეაქტივაცია და შემდეგ მისი ხელახლა აქტივაცია 30 წამის შემდეგ. თუ E ისევ ჩართო, გამორთეთ ჭურა ელექტრული კვებიდან. 30 წამის შემდეგ ჭურა კვლავ შეაერთეთ. თუ პრობლემა გრძელდება, მიმართეთ ავტორიზებულ სერვის-ცენტრს.

## 10.2 თუ პრობლემის აღმოფხვრის გზას ვერ პოულობთ...

თუ პრობლემის აღმოფხვრის გზას თავად ვერ პოულობთ, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. გადაეცით ტექნიკური მონაცემების ფირფიტაზე ასახული მონაცემები. დარწმუნდით, რომ კონფორი სწორედ ამუშავეთ. თუ ტექნიკურ

მომსახურებას არ აწარმოებს სერვისის ტექნიკოსი ან დილერი, ეს მოსმასხურება არ იქნება უფასო, ასევე გარანტიის მოქმედების პერიოდში. ინფორმაცია საგარანტიო პერიოდისა და ავტორიზებული სერვის ცენტრების შესახებ მითითებულია საგარანტიო ბროშურაში.

## 11. ტექნიკური მონაცემები

### 11.1 ქარხნული პასპორტი

მოდელი EIS82453IZ

ტიპი 62 D4A 01 AA  
ინდუქცია 7.35 კვტ  
სერ. # .....  
ELECTROLUX

პროდუქტის რიცხობრივი კოდი (PNC) 949 599 333 00  
220 - 240 ვ / 400 ვ 2N, 50 ჰც  
მწარმოებელი ქვეყანა: გერმანიაში  
7.35 კვტ  
CE

### 11.2 კონფორების სპეციფიკაცია

საკვების მომზადების ზონა	ნომინალური სიმძლავრე (მაქსიმალური გაცხელების პარამეტრი) [კვტ]	PowerBoost [კვტ]	PowerBoost მაქსიმალური ხანგრძლივობა [წთ]	სამზარეულოს ჭურჭლის დიამეტრი [მმ]
მარცხენა წინა	2300	3200	10	125 - 210
მარცხენა უკანა	2300	3200	10	125 - 210
შუა წინა	1400	2500	4	125 - 145
მარჯვენა უკანა	2300	3600	10	205 - 240

კონფორების სიმძლავრე შეიძლება მცირე დიაპაზონით განსხვავდებოდეს ცხრილში მოცემული მონაცემებისგან. იგი იცვლება სამზარეულოს ჭურჭლის მასალისა და ზომებიდან გამომდინარე.

ოპტიმალური სითბოს გადასაცემად გამოიყენეთ სამზარეულოს ჭურჭელი,

რომლის ძირის დიამეტრიც საკვების მომზადების ზონის მსგავსია (იხ. სამზარეულოს ჭურჭლის მაქსიმალური დიამეტრის მაჩვენებელი ცხრილში). არ გამოიყენოთ სამზარეულოს ჭურჭელი, რომლის დიამეტრი აღემატება საჭმლის მომზადების ზომის დიამეტრს.

## 12. ენერგოეფექტურობა

## 12.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ ევროკავშირის ეკოდიზინის რეგულაციების შესაბამისად

მოდელის იდენტიფიკაცია	EIS82453IZ	
სახურავის ტიპი	ჩამენებული ბრტყელი სახურავი	
საჭმლის მოსამზადებელი ზონების რაოდენობა	4	
გათბობის ტექნოლოგია	ინდუქცია	
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონების დიამეტრი (Ø)	შუა წინა მარჯვენა უკანა	14.5 სმ 24.0 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონის სიგრძე (L) და სიგანე (W)	მარცხენა წინა	L 22.3 სმ W 21.8 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი წრიული ზონის სიგრძე (L) და სიგანე (W)	მარცხენა უკანა	L 22.3 სმ W 21.8 სმ
საჭმლის მოსამზადებელი ერთი ზონის ენერგომოხმარება (EC electric cooking)	მარცხენა წინა მარცხენა უკანა შუა წინა მარჯვენა უკანა	189.1 ვტსთ/კგ 189.1 ვტსთ/კგ 187.5 ვტსთ/კგ 185.2 ვტსთ/კგ
სახურავის ენერგომოხმარება (EC electric hob)	187.7 ვტსთ/კგ	

IEC / EN 60350-2 - სახლში საჭმლის მოსამზადებელი ელექტრომწყობილობები - მე-2 ნაწილი: სახურავები - წარმადობის გაზომვის მეთოდები.

საჭმლის მოსამზადებელ ზონაში ენერჯის გაზომვის იდენტიფიცირება ხდება შესაბამისი მოსამზადებელი ზონების მარკირებით.

### 12.2 ენერჯის დაზოგვით

თუ ქვემოთ მითითებულ რჩევებს გაითვალისწინებთ, შეძლებთ ენერჯის


საკვების ყოველდღიურად მომზადებისას დაზოგვას.

- წყლის გაცხელებისას, გამოიყენეთ მხოლოდ თქვენთვის საჭირო რაოდენობა.
- შეძლებისდაგვარად, სამზარეულოს ჭურჭლს ყოველთვის დაახურეთ თავსახური.
- სამზარეულოს ჭურჭელი საკვების მომზადების ზონის ცენტრში მოათავსეთ.
- ნარჩენი სიცხე გამოიყენეთ საკვების სითბოს შესანარჩუნებლად ან მის გასაღებლად.

### 12.3 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ: ენერჯის მოხმარება და დაბალი ენერგომოხმარების რეჟიმზე გასვლის მაქსიმალურ დრო

ენერჯის მოხმარება გამორთულ რეჟიმში	0.3 ვტ
მაქსიმალური დრო, რომელიც საჭიროა იმისთვის, რომ მოწყობილობა ავტომატურად გადავიდეს დაბალი ენერგომოხმარების შესაბამის რეჟიმში	2 წთ

## 13. გარემოსდაცვითი პრობლემები

გადაამუშავეთ საგნები სიმბოლოთი  ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის

კონტინერებში გადასამუშავებლად. ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის

ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებით. არ გადაყაროთ ❌ სიბოლოთი მონიშნული მოწყობილობები საყოფაცხოვრებო

ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი ადგილობრივ გადასამუშავებელ დაწესებულებაში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ ოფისს.

**Willkommen bei Electrolux! Danke, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.**



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur erhalten Sie hier:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Änderungen vorbehalten.

## INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	125
2. SICHERHEITSHINWEISUNGEN.....	128
3. MONTAGE.....	130
4. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	133
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	135
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	135
7. ZUSATZFUNKTIONEN.....	139
8. TIPPS UND HINWEISE.....	142
9. REINIGUNG UND PFLEGE.....	145
10. FEHLERSUCHE.....	145
11. TECHNISCHE DATEN.....	148
12. ENERGIEEFFIZIENZ.....	149
13. UMWELTTIPPS.....	150

## 1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

### 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das

Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

## **1.2 Allgemeine Sicherheit**

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie niemals die Heizelemente.
- **WARNUNG:** Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann ggf. zu einem Brand führen.
- Rauch ist ein Hinweis auf Überhitzung. Verwenden Sie niemals Wasser, um das Kochfeuer zu löschen. Schalten

Sie das Gerät aus und löschen Sie Flammen beispielsweise mit einer Löschdecke oder einem Deckel.

- **WARNUNG:** Das Gerät darf nicht durch ein externes Schaltgerät, wie eine Zeitschaltuhr, mit Strom versorgt oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der von einem Programm regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- **ACHTUNG:** Der Garvorgang muss überwacht werden (auch die automatischen Garfunktionen). Ein kurzer Garvorgang muss kontinuierlich überwacht werden.
- **WARNUNG:** Brandgefahr: Lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Deckel sollten nicht auf die Oberfläche des Kochfelds gelegt werden, da diese heiß werden können.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.
- Schalten Sie das Kochfeld nach dem Gebrauch aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- **WARNUNG:** Falls die Oberfläche einen Sprung hat, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden. Falls das Gerät direkt mit dem Stromnetz verbunden ist und nicht getrennt werden kann, nehmen Sie die Sicherung für den Anschluss heraus, um die Stromversorgung zu unterbrechen. Verständigen Sie in jedem Fall das autorisierte Servicezentrum.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person zur Vermeidung einer Gefahrenquelle ersetzt werden.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie nur Schutzabdeckungen des Herstellers des Kochgeräts, von ihm in der Bedienungsanleitung als geeignet empfohlene Schutzabdeckungen oder die im Gerät enthaltene

# Schutzabdeckung. Es besteht Unfallgefahr durch die Verwendung ungeeigneter Schutzabdeckungen.

## 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

### 2.1 Montage

#### **WARNUNG!**

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

#### **WARNUNG!**

Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten des Schrankes mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Jedes Gerät besitzt Kühlgebläse auf seiner Unterseite.
- Ist das Gerät über einer Schublade installiert:
  - Lagern Sie keine kleinen Papierstücke oder -blätter, die eingezogen werden können, in der Schublade, da sie die Kühlgebläse beschädigen oder das Kühlsystem beeinträchtigen können.
  - Halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem

Geräteboden und den Teilen, die in der Schublade gelagert sind, ein.

- Entfernen Sie Trennplatten, die im Küchenmöbel unter dem Gerät installiert sind.

### 2.2 Elektrischer Anschluss

#### **WARNUNG!**

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sollten von einem qualifizierten Elektriker vorgenommen werden.
- muss das Gerät geerdet werden.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ordnungsgemäß installiert ist. Lockere und unsachgemäße Stromnetz Kabel oder Stecker (falls vorhanden) können die Klemme überhitzen.
- Verwenden Sie das richtige Stromnetz Kabel.
- Achten Sie darauf, dass sich das Stromnetz Kabel nicht verheddert.
- Stellen Sie sicher, dass ein Überspannungsschutz installiert ist.
- Verwenden Sie die Klemme für die Zugentlastung am Kabel.
- Stellen Sie beim Anschluss des Gerätesteckers an eine Steckdose sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, den Netzstecker (falls zutreffend) oder das Netzkabel nicht zu



beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch eines beschädigten Netzkabels an unseren autorisierten Kundendienst oder eine Elektrofachkraft.

- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraub Sicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Wenn der E3-Code auf dem Bildschirm erscheint, trennen Sie sofort das Kochfeld und prüfen Sie, ob die elektrische Verbindung und die Netzspannung korrekt sind.

## 2.3 Gebrauch

### **WARNUNG!**

Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme alle Verpackungen, Kennzeichnungen und Schutzfolien (falls zutreffend).
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie die Kochzone nach jedem Gebrauch auf „aus“.
- Legen Sie kein Besteck und keine Deckel auf die Kochzonen. Anderenfalls werden sie sehr heiß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Ist die Oberfläche des Geräts gesprungen, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung. So vermeiden Sie einen elektrischen Schlag.
- Benutzer mit einem Herzschrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Wenn Sie Speisen in heißes Öl legen, kann es spritzen.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder andere Materialien zwischen der Kochfläche und dem Kochgeschirr, sofern vom Hersteller dieses Geräts nicht anders angegeben.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör für dieses Gerät.

### **WARNUNG!**

Brand- und Explosionsgefahr.

- Öle und Fette können beim Erhitzen brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände während des Kochens von Fetten und Ölen fern.
- Die Dämpfe, die sehr heißes Öl freisetzt, können zu einer spontanen Verbrennung führen.
- Gebrauchtes Öl, das Speisereste enthalten kann, kann schon bei einer niedrigeren Temperatur einen Brand verursachen als Öl, das zum ersten Mal verwendet wird.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

**⚠️ WARNUNG!**

Risiko von Schäden am Gerät.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Legen Sie keine heißen Topfdeckel auf die Glasoberfläche des Kochfeldes.
- Lassen Sie Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr ein.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder mit einem beschädigten Boden kann Kratzer an dem Glas / der Glaskeramik verursachen. Heben Sie diese Gegenstände immer an, wenn Sie sie auf der Kochfläche bewegen müssen.

## 2.4 Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserspray oder Dampf.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel,

Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände, sofern nicht anders angegeben.

## 2.5 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.
- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.

## 2.6 Entsorgung

**⚠️ WARNUNG!**

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

# 3. MONTAGE

**⚠️ WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 3.1 Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Kochfelds folgende Daten, die Sie auf dem Typenschild finden. Das Typenschild ist auf dem Boden des Kochfelds angebracht.

Seriennummer .....

## 3.2 Einbau-Kochfelder

Einbau-Kochfelder dürfen nur nach dem Einbau in normgerechte, passende Einbaumöbel und Arbeitsplatten betrieben werden.

## 3.3 Anschlusskabel

- Das Kochfeld wird mit einem Anschlusskabel geliefert.
- Ersetzen Sie ein defektes Netzkabel durch den Kabeltyp: H05V2V2-F, das einer Temperatur von 90 °C oder höher standhält. Ein einzelner Draht muss einen

Mindestquerschnitt gemäß der nachstehenden Tabelle haben. Wenden Sie sich bitte an Ihren lokalen Kundendienst. Das Anschlusskabel darf nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

**⚠️ WARNUNG!**

Alle elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.

**⚠️ VORSICHT!**

Verbindungen über Kontaktstecker sind verboten.

**⚠️ VORSICHT!**

Bohren oder löten Sie die Kabelenden nicht. Das ist verboten.

**⚠️ VORSICHT!**

Schließen Sie das Kabel nicht ohne Aderendhülse an.

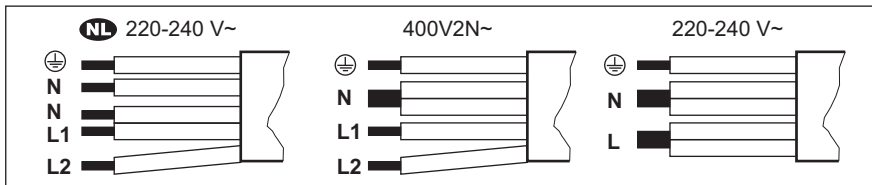
**Einphasiger Anschluss**

1. Entfernen Sie die Aderendhülse des schwarzen, braunen und blauen Drahts.

2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der braunen, schwarzen und blauen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden der schwarzen und braunen Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).
5. Verbinden Sie die Enden zweier blauer Kabel.
6. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).

**Zweiphasiger Anschluss**

1. Entfernen Sie die Aderendhülse von den blauen Drähten.
2. Entfernen Sie einen Teil der Isolierung der blauen Kabelenden.
3. Verbinden Sie die Enden zweier blauer Kabel.
4. Bringen Sie eine neue Aderendhülse am Ende des gemeinsamen Drahts an (Spezialwerkzeug erforderlich).



<b>NL</b> 220 - 240 V~	Zweiphasige Verbindung: 400 V2N~	Einphasige Verbindung: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup> oder 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup> oder 3 x 4 mm <sup>2</sup>
⊕ Grün – gelb	⊕ Grün – gelb	⊕ Grün – gelb
N Blau und blau	N Blau und blau	N Blau und blau
L1 Schwarz	L1 Schwarz	L Schwarz und braun
L2 Braun	L2 Braun	

### 3.4 Anbringen der Dichtung - Integrierte Montage

1. Reinigen Sie die Fräsungen in der Arbeitsplatte.
2. Schneiden Sie das mitgelieferte 3x10 mm Dichtungsband in vier Streifen. Die Streifen müssen die gleiche Länge wie die Fräsungen haben.
3. Schneiden Sie die Enden der Streifen in einem Winkel von 45°. Sie sollten genau in die Ecken der Fräsungen passen.
4. Befestigen Sie die Streifen an den Fräsungen. Dehnen Sie die Streifen nicht. Kleben Sie die Enden der Streifen nicht übereinander.

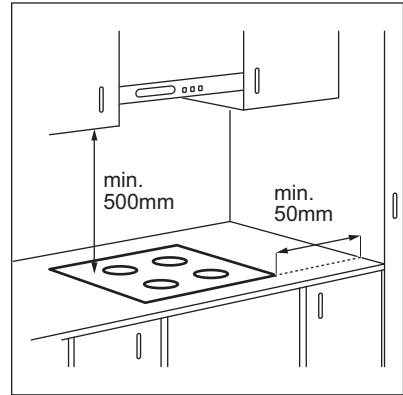
Nach der Montage des Kochfelds dichten Sie den verbleibenden Spalt zwischen der Glaskeramikplatte und der Arbeitsplatte mit Silikon ab. Stellen Sie sicher, dass das Silikon nicht unter die Glaskeramik gelangt.

### 3.5 Anbringen der Dichtung – Aufliegende Montage

1. Reinigen Sie die Arbeitsplatte um den Ausschnitt herum.
2. Bringen Sie das mitgelieferte 2x6 mm Dichtungsband umlaufend auf der Unterseite des Kochfelds entlang des äußeren Randes der Glaskeramikscheibe an. Nicht dehnen. Stellen Sie sicher, dass sich die Enden des Dichtungsbands in der Mitte auf einer der Seiten des Kochfelds befinden.
3. Geben Sie einige Millimeter zur Länge hinzu, wenn Sie das Dichtungsband zuschneiden.
4. Fügen Sie die beiden Enden des Dichtungsbands zusammen.

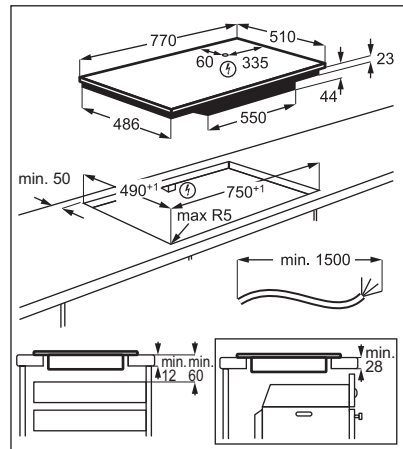
### 3.6 Aufbau

Wenn Sie das Kochfeld unter einer Dunstabzugshaube installieren, beachten Sie bitte die Montageanleitung der Dunstabzugshaube für den Mindestabstand zwischen den Geräten.

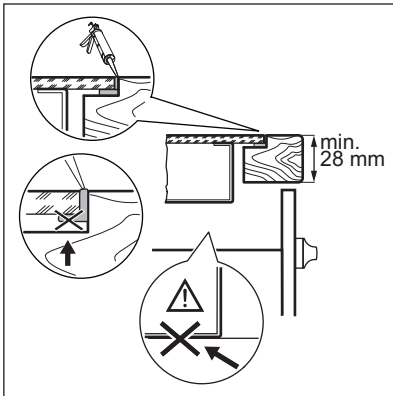
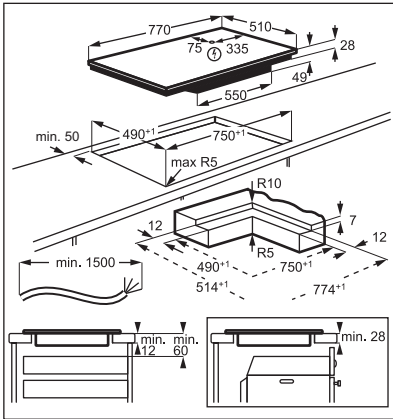


Ist das Gerät über einer Schublade installiert, kann die Kochfeldbelüftung die in der Schublade aufbewahrten Gegenstände während des Garvorgangs aufwärmen.

### AUFSATZINSTALLATION



## INTEGRIERTE MONTAGE



Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihr Electrolux Induktionskochfeld - Arbeitsflächeninstallation“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.



How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

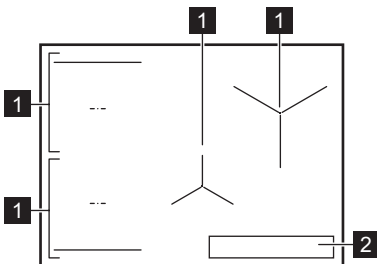
Sie finden das Video-Tutorial „So installieren Sie Ihre Electrolux Induktionskochfläche“, indem Sie den vollständigen Namen eingeben, der in der folgenden Grafik angegeben ist.



How to install your Electrolux induction hob flush installation

## 4. GERÄTEBESCHREIBUNG

### 4.1 Anordnung der Kochflächen

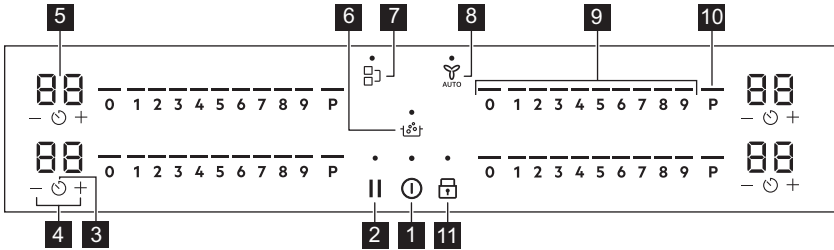


- 1 Induktionskochzone
- 2 Bedienfeld



Weitere Einzelheiten zur Größe der Kochzonen finden Sie unter „Technische Daten“.

## 4.2 Bedienfeldlayout



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

Die kratzeste Glasoberfläche weist eine einzigartige Oberflächenstruktur auf, die Art und Weise verändern kann, wie Symbole und Elemente der Benutzeroberfläche unter verschiedenen Lichtbedingungen erscheinen.

Sensorfeld	Funktion	Beschreibung	
1	⏻	Ein / Aus	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	⏸	Pause	Ein- und Ausschalten der Funktion.
3	🕒	Timer	Einstellen der Funktion.
4	+ / -	-	Erhöhen oder Verringern der Zeit.
5	-	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an.
6	🔥	SenseBoil®	SenseBoil®. Mit dieser Funktion wird die Temperatur des Wassers automatisch angepasst, so dass es nicht überkocht, sobald es den Siedepunkt erreicht.
7	🌉	Bridge	Ein- und Ausschalten der Funktion.
8	👤	Hob®Hood	Ein- und Ausschalten des manuellen Modus der Funktion.
9	-	Einstellskala	Einstellen der Kochstufe.
10	P	PowerBoost	Einschalten der Funktion.
11	🔒	Sperren / Kindersicherung	Verriegeln / Entriegeln des Bedienfelds.

## 4.3 Display-Anzeigen

Anzeige	Beschreibung
Ⓜ + Ziffer	Es ist eine Störung aufgetreten.
🔥 / 🔥 / 🔥	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren / Warmhalten / Restwärme.

## 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

### **WARNUNG!**







Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.


### 5.1 Leistungsbegrenzung

Leistungsbegrenzung definiert, wie viel Strom das Kochfeld insgesamt verbraucht, innerhalb der Grenzen der Hausinstallationssicherungen.

Das Kochfeld ist standardmäßig auf die höchste verfügbare Leistungsstufe eingestellt.

#### Verringern oder Erhöhen der Leistungsstufe:

1. Öffnen Sie das Menü: Halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie dann Taste  gedrückt.
2. Drücken Sie  auf dem vorderen Timer, bis  erscheint.
3. Drücken Sie  /  auf dem vorderen Timer, um die Leistungsstufe einzustellen.

4. Zum Beenden drücken Sie .  
**Leistungsstufen**

Siehe Kapitel „Technische Daten“.

### **VORSICHT!**

Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist.

### **VORSICHT!**

Wenn die Leistungsstufe unter oder bei 2000 W liegt, können Sie nicht SenseBoil® aktivieren.


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

## 6. TÄGLICHER GEBRAUCH

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 6.1 Ein- und Ausschalten

Halten Sie  gedrückt, um das Kochfeld ein- oder auszuschalten.

### 6.2 Topferkennung

Diese Funktion zeigt das Vorhandensein von Kochgeschirr auf dem Kochfeld an und deaktiviert die Kochzonen, wenn während eines Kochvorgangs kein Kochgeschirr erkannt wird.

Wenn Sie Kochgeschirr auf eine Kochzone stellen, bevor Sie eine Heizstufe gewählt haben, erscheint die Anzeige über 0 auf der Bedienleiste.

Wenn Sie Kochgeschirr von einer aktivierten Kochzone entfernen und vorübergehend beiseite stellen, beginnen die Anzeigen über der entsprechenden Bedienleiste zu blinken. Wenn Sie das Kochgeschirr nicht innerhalb von 120 Sekunden wieder auf die aktivierte Kochzone stellen, wird die Kochzone automatisch deaktiviert.

Um den Kochvorgang fortzusetzen, stellen Sie sicher, dass Sie das Kochgeschirr innerhalb der angegebenen Zeitspanne wieder auf die Kochzonen stellen.

### 6.3 Verwenden der Kochzonen

Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone. Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

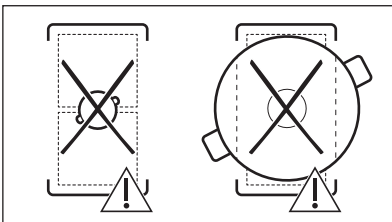
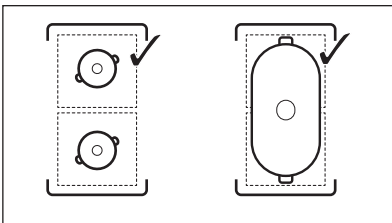


Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Boden, dessen Durchmesser der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Durchmesser des Kochgeschirrs in „Technische Daten“ > „Spezifikation der Kochzonen“). Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr für Induktionskochfelder geeignet ist. Weitere Informationen zum Kochgeschirr finden Sie im Kapitel „Praktische Tipps und Hinweise“.

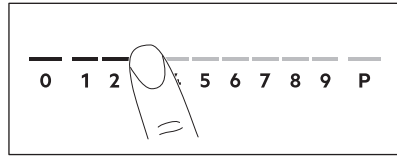


Die kratzfeste Glasoberfläche hat eine einzigartige Oberflächenstruktur, welche die Kratzfestigkeit maximiert. Die Reibung zwischen dem Kochgeschirr und der Glasoberfläche kann Geräusche verursachen.

Mit der Bridge-Funktion können Sie mit großem Kochgeschirr auf zwei Kochzonen gleichzeitig kochen. Das Kochgeschirr muss die Mitten beider Zonen bedecken, darf aber nicht über den markierten Bereich hinausragen. Befindet sich das Kochgeschirr zwischen den beiden Mitten, wird die Funktion Bridge nicht eingeschaltet.



## 6.4 Kochstufe



1. Drücken Sie die gewünschte Kochstufe auf der Einstellskala.

Die Anzeigen oberhalb der Bedienleiste erscheinen bis zur gewählten Heizstufe.

2. Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 0.

## 6.5 PowerBoost

Diese Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Für die Induktionskochzone kann diese Funktion nur für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch wieder auf die höchste Kochstufe um.



Siehe Kapitel „Technische Daten“.

**Einschalten der Funktion für eine Kochzone:** Berühren Sie **P**.

**Ausschalten der Funktion:** Ändern Sie die Kochstufe.

## 6.6 OptiHeat Control (3-stufige Restwärmearzeige)

### ! WARNUNG!

/ / Solange die Anzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme.

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Hitze des Kochgeschirrs erhitzt.

Die Anzeigen erscheinen, wenn eine Kochzone heiß ist. Sie zeigen den Restwärmegrad der Kochzonen an, die Sie gerade verwenden:



 – Kochen fortsetzen,

 – Warmhalten,

 – Restwärme.

Die Anzeige kann ebenso erscheinen:

- für die benachbarten Kochzonen, auch wenn Sie sie nicht benutzen,
- wenn heißes Kochgeschirr auf die kalte Kochzone gestellt wird,
- wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, aber die Kochzone noch heiß ist.





Die Anzeige erlischt, wenn die Kochzone abgekühlt ist.




## 6.7 Timer-Optionen



### Countdown-Kurzzeitwecker

Mit dieser Funktion kann festgelegt werden, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang in Betrieb sein soll.

Stellen Sie die Heizstufe für die ausgewählte Kochzone und danach die Funktion ein.

1. Drücken Sie . 00 erscheint auf dem Timer-Display.
2. Drücken Sie  oder , um die Zeit (00 - 99 Minuten) einzustellen.
3. Drücken Sie , um den Timer zu starten oder warten Sie 3 Sekunden. Der Timer beginnt herunterzuzählen.

**Zum Ändern der Zeit:** Wählen Sie die Kochzone mit  und drücken Sie  oder .

**Zum Ausschalten der Funktion:** Wählen Sie die Kochzone mit  und drücken Sie . Die verbleibende Zeit zählt rückwärts auf 00.



Der Timer beendet das Herunterzählen, ein Signal ertönt und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal und das Blinken zu beenden.



### Kurzzeitwecker

Sie können diese Funktion verwenden, wenn das Kochfeld eingeschaltet, die Kochzonen

aber nicht in Betrieb sind. Die Heizstufeneinstellung zeigt 00.

1. Drücken Sie .

2. Die Zeit wird mit  oder  eingestellt. Der Timer beendet das Herunterzählen, ein Signal ertönt und 00 blinkt. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um das Signal und das Blinken zu beenden.

**Zum Ausschalten der Funktion:** Drücken Sie  und . Die verbleibende Zeit zählt zurück auf 00.

## 6.8 Leistungsbegrenzung

Sind mehrere Zonen eingeschaltet und die verbrauchte Leistung überschreitet die Begrenzung der Stromversorgung, teilt diese Funktion die verfügbare Leistung zwischen allen Kochzonen auf. Das Kochfeld steuert die Kochstufen, um die Sicherungen der Hausinstallation zu schützen.

- Erreicht das Kochfeld die maximale verfügbare Leistung (siehe Typenschild), wird die Leistung der Kochzonen automatisch reduziert.
- Es wird immer die Heizstufe der zuerst gewählten Kochzone priorisiert. Die verbleibende Leistung wird entsprechend der Reihenfolge der Auswahl auf die anderen Kochzonen aufgeteilt.
- Bei Kochzonen, deren Leistung reduziert ist, blinkt die Bedienleiste und zeigt die maximal möglichen Heizstufen an.
- Warten Sie, bis das Display aufhört zu blinken oder reduzieren Sie die Kochstufe der zuletzt ausgewählten Kochzone. Die Kochzonen arbeiten mit der reduzierten Kochstufe weiter. Ändern Sie bei Bedarf die Kochstufen der Kochzonen manuell.

## 6.9 SenseBoil®

Die Funktion passt die Temperatur des Wassers automatisch an, damit es nicht überkocht, sobald es den Siedepunkt erreicht hat.



Ist in der Kochzone, die Sie benutzen möchten, noch Restwärme (☐ / ☐ / ☐) vorhanden, ertönt ein akustisches Signal und die Funktion startet nicht. Die Funktion funktioniert nicht mit antihaffbeschichtetem Kochgeschirr.

### VORSICHT!

Verwenden Sie die Funktion nicht mit leerem Kochgeschirr. Lassen Sie das Kochfeld nicht unbeaufsichtigt, während die Funktion in Betrieb ist.

1. Stellen Sie Töpfe, die mit 1 bis 5 l kaltem Wasser gefüllt sind, auf die verfügbaren Kochzonen, für die Sie die Funktion starten möchten.

Wenn Sie nur einen Topf auf eine Kochzone stellen, startet die Funktion automatisch.

2. Berühren Sie , um das Kochfeld einzuschalten.
3. Berühren Sie , um die Funktion zu aktivieren.

Für jede Kochzone, auf der Sie derzeit die Funktion nutzen können, erscheint oberhalb von **P** eine blinkende Anzeige.

4. Berühren Sie eine beliebige Stelle auf dem Schieberegler der gewählten Kochzone.

Die Funktion startet.

Sobald die Funktion startet, werden die Anzeigen über dem Schieberegler angezeigt und die Animation wird gestartet.



Wenn Sie innerhalb von 5 Sekunden keinen Topf auf eine der Kochzonen stellen, wird die Funktion automatisch deaktiviert.

Wenn die Funktion den Siedepunkt erreicht, gibt das Kochfeld ein akustisches Signal ab und die Kochstufe wechselt automatisch auf einen voreingestellten Köchelpegel.

Um die Funktion vor Erreichen des Siedepunkts zu deaktivieren, berühren Sie

oder 0.

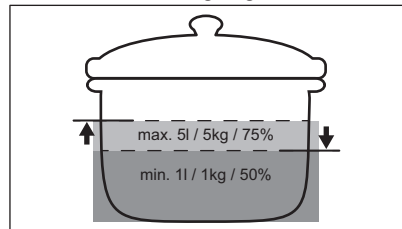
Um die Funktion nach Erreichen des Siedepunkts zu deaktivieren, berühren Sie den Schieberegler und stellen Sie die Kochstufe manuell ein.

Wenn Sie Pause aktivieren oder den Topf entfernen, wird die Funktion deaktiviert.

Wenn Sie Countdown-Kurzzeitwecker auf einer der Kochzonen einstellen und die eingestellte Zeit abgelaufen ist, bevor der Siedepunkt erreicht ist, schaltet sich die Funktion automatisch aus.

Tipps und Hinweise:

- Die Funktion eignet sich am besten zum Kochen von Wasser und Kartoffeln.
- Bei Wasserkochen und espressokochen auf dem Herd funktioniert die Funktion möglicherweise nicht richtig.
- Füllen Sie den Topf bis zur Hälfte oder drei Viertel mit kaltem Leitungswasser, sodass 4 cm vom Topfrand frei bleiben. Verwenden Sie nicht weniger als 1 l oder mehr als 5 l Wasser. Stellen Sie sicher, dass das Gesamtgewicht des Wassers (oder des Wassers und der Kartoffeln) zwischen 1 und 5 kg liegt.



- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, kochen Sie nur ganze, ungeschälte, mittelgroße Kartoffeln. Achten Sie darauf, die Kartoffeln nicht zu dicht nebeneinander einzufüllen.
- Vermeiden Sie während der Aufheizphase energisches Rühren anderer Töpfe und parallele Garvorgänge (wie Braten oder Kochen) auf anderen Kochzonen.
- Vermeiden Sie äußere Vibrationen (z. B. durch die Verwendung eines Mixers oder das Ablegen eines Mobiltelefons neben dem Kochfeld), während die Funktion ausgeführt wird.
- Je nach Art der Speise sowie der Art des Kochgeschirrs können Sie die Kochstufe

- nach Erreichen des Siedepunkts anpassen.
- Nach Erreichen des Siedepunktes Salz zugeben.
- Verwenden Sie einen Deckel, um Energie zu sparen.



## 6.10 Menüstruktur

Die Tabelle zeigt die Basismenüstruktur.




### Benutzereinstellungen


Sym- bol	Einstellung	Mögliche Optio- nen
b	Ton	Ein / Aus (--)
P	Leistungsbegren- zung	15 - 73
H	Abzugshaubenmo- dus	0 - 6
E	Alarm / Fehlerhisto- rie	Die Liste der letzten Alarmer / Fehler.

### Zur Eingabe der Benutzereinstellungen:

Halten Sie die Taste  3 Sekunden lang gedrückt. Halten Sie dann  gedrückt. Die Einstellungen erscheinen auf dem Timer der linken Kochzonen.

**Navigieren im Menü:** Das Menü besteht aus dem Einstellungssymbol und einem Wert. Das Symbol erscheint auf dem hinteren Timer und der Wert erscheint auf dem vorderen Timer. Um zwischen den

Einstellungen zu navigieren, drücken Sie  auf dem vorderen Timer. Um den Einstellungswert zu ändern, drücken Sie  oder  auf dem vorderen Timer.

**Um das Menü zu verlassen:** Drücken Sie .


### OffSound Control

Sie können die Töne im Menü > Benutzereinstellungen aktivieren / deaktivieren.



Siehe „Menü-Struktur“.

Wenn die Töne ausgeschaltet sind, können Sie den Ton immer noch hören, wenn:

- Sie  berühren,
- der Timer heruntergezählt wird,
- Sie ein inaktives Symbol drücken.

## 7. ZUSATZFUNKTIONEN

### 7.1 Automatische Abschaltung

**Die Funktion schaltet das Kochfeld automatisch aus:**

- alle Kochzonen ausgeschaltet sind,
- Sie nach dem Einschalten des Kochfelds keine Heizstufe oder Lüfterdrehzahl einstellen,
- wenn das Bedienfeld mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand (Topf, Tuch usw.) bedeckt ist. Ein Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- wenn das Gerät zu heiß wird (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Lassen Sie die Kochzone abkühlen, bevor Sie das Kochfeld wieder benutzen.
- wenn Sie eine Kochzone nicht ausschalten oder die Kochstufe ändern.



Nach einiger Zeit schaltet sich das Kochfeld aus.

**Das Verhältnis zwischen der Heizeinstellung und der Zeit, nach der das Gerät ausgeschaltet wird:**


Kochstufe	Das Kochfeld schaltet sich ab nach
1 - 2	6 Stunden
3 - 4	5 Stunden
5	4 Stunden
6 - 9	1,5 Stunden

### 7.2 Pause


Mit dieser Funktion werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Heizstufe geschaltet.

Wenn die Funktion in Betrieb ist, kann  und  verwendet werden. Alle anderen Symbole des Bedienfelds sind verriegelt.

Die Funktion unterbricht nicht die Timer-Funktionen.

**1. Zum Aktivieren der Funktion:** Drücken Sie .

Die Kochstufe wird auf 1 reduziert.

**2. Zum Ausschalten der Funktion:** Drücken Sie .


Die vorherige Heizstufe erscheint.

### 7.3 Sperren

Sie können das Bedienfeld sperren, während das Kochfeld eingeschaltet ist. Dadurch wird verhindert, dass die Heizstufe versehentlich geändert wird.

Stellen Sie zuerst die Heizstufe ein.

**Zum Aktivieren der Funktion:** Drücken Sie .


**Zum Ausschalten der Funktion:** Drücken Sie  erneut.





Die Funktion wird deaktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.


### 7.4 Kindersicherung



Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Kochfelds.


**Zum Aktivieren der Funktion:** Drücken Sie . Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung.




Drücken und halten Sie  3 Sekunden lang gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erscheint. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.



Wenn Sie das Kochfeld ausschalten, bleibt die Funktion weiterhin aktiv. Die Anzeige über  ist eingeschaltet.

**Zum Deaktivieren der Funktion:** Drücken Sie . Nehmen Sie keine Wärmeeinstellung. Drücken und halten Sie  3 Sekunden lang

gedrückt, bis die Anzeige über dem Symbol erlischt. Schalten Sie das Kochfeld mit  aus.

**Kochen mit aktivierter Funktion:** Drücken Sie  , dann  für 3 Sekunden, bis die Anzeige über dem Symbol erlischt. Sie können das Kochfeld in Betrieb nehmen. Diese Funktion wird erneut eingeschaltet, sobald das Kochfeld mit  ausgeschaltet wird.


### 7.5 Bridge




Die Funktion wird eingeschaltet, wenn der Topf die Mitten beider Kochzonen bedeckt. Weitere Informationen zur korrekten Platzierung des Kochgeschirrs finden Sie unter „Verwendung der Kochzonen“. Die Funktion funktioniert nicht während des Betriebs von SenseBoil®.

Diese Funktion verbindet zwei Kochzonen auf der linken Seite und sie funktionieren als eine.

Stellen Sie zuerst die Kochstufe für eine der linken Kochzonen ein.

**Zum Aktivieren der Funktion:** berühren Sie . Zum Einstellen oder Ändern der Wärmeeinstellung berühren Sie einen der Kontrollensoren.

**Zum Ausschalten der Funktion:** Berühren Sie . Die Kochzonen arbeiten unabhängig voneinander.

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

Diese innovative automatische Funktion verbindet das Kochfeld mit einer speziellen Dunstabzugshaube. Das Kochfeld und die Dunstabzugshaube kommunizieren mit Hilfe von Infrarotsignalen. Die Drehzahl des Lüfters wird automatisch eingestellt. Sie richtet sich nach dem eingestellten Modus und der Temperatur des heißesten Kochgeschirrs auf dem Kochfeld. Sie können den Lüfter auch manuell vom Kochfeld aus bedienen.



Bei den meisten Dunstabzugshauben ist das Fernsteuerungssystem werkseitig ausgeschaltet. Aktivieren Sie es, bevor Sie die Funktion einschalten. Weitere Informationen finden Sie in der Anleitung der Dunstabzugshaube.

### Automatische Bedienung der Funktion

Um die Funktion automatisch zu betreiben, stellen Sie den Automatikmodus auf H1 – H6 ein. Das Kochfeld ist ursprünglich eingestellt auf H5. Die Dunstabzugshaube reagiert, wenn Sie das Kochfeld bedienen. Das Kochfeld misst die Temperatur des Kochgeschirrs automatisch und passt die Geschwindigkeit des Lüfters an.

### Automatikmodi

	Automatische Beleuchtung	Kochen <sup>1)</sup>	Braten <sup>2)</sup>
H0	Aus	Aus	Aus
H1	Ein	Aus	Aus
H2 <sup>3)</sup>	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 1
H3	Ein	Aus	Lüftergeschwindigkeit 1
H4	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 1
H5	Ein	Lüftergeschwindigkeit 1	Lüftergeschwindigkeit 2
H6	Ein	Lüftergeschwindigkeit 2	Lüftergeschwindigkeit 3

**1)** Das Kochfeld erkennt, dass gekocht wird, und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

**2)** Das Kochfeld erkennt, dass gebraten wird, und regelt die Lüftergeschwindigkeit je nach eingestelltem Automatikmodus.

**3)** Dieser Modus aktiviert den Lüfter und die Backofenbeleuchtung und ist nicht von der Temperatur abhängig.

### Ändern des Automatikmodus

1. Schalten Sie das Kochfeld aus.
2. Drücken Sie 3 Sekunden lang. Das Display wird ein- und ausgeschaltet.
3. Drücken Sie 3 Sekunden lang.
4. Drücken Sie wiederholt, bis **H** aufleuchtet.
5. Drücken Sie auf des Timers, um einen Automatikmodus auszuwählen.



Schalten Sie den Automatikmodus der Funktion aus, um die Dunstabzugshaube direkt einzuschalten.



Wenn Sie das Garen beenden und das Kochfeld ausschalten, kann die Dunstabzugshaube noch über einen bestimmten Zeitraum laufen. Nach dieser Zeit schaltet das System den Lüfter automatisch aus. Während der folgenden 30 Sekunden kann der Lüfter nicht wieder eingeschaltet werden.

### Manuelle Bedienung der Lüftergeschwindigkeit

Sie können die Funktion auch manuell bedienen. Drücken Sie hierzu , wenn das Kochfeld eingeschaltet ist. Dies deaktiviert den Automatikbetrieb und Sie können die Lüftergeschwindigkeit manuell ändern. Durch Drücken von erhöht sich die Lüftergeschwindigkeit um eine Stufe. Wenn Sie die Intensivstufe gewählt haben und erneut drücken, wird die Lüftergeschwindigkeit auf 0 gesetzt und die Dunstabzugshaube deaktiviert. Drücken Sie , um die Lüftergeschwindigkeit 1 wieder einzustellen.



Zum Einschalten des Automatikbetriebs schalten Sie das Kochfeld aus und wieder ein.

### Einschalten der Beleuchtung

Sie können das Kochfeld so einstellen, dass die Beleuchtung automatisch eingeschaltet wird, wenn Sie das Kochfeld einschalten.

Stellen Sie hierzu den Automatikmodus ein auf H1 – H6.



Die Beleuchtung der Dunstabzugshaube schaltet sich 2 Minuten nach dem Ausschalten des Kochfelds aus.

## 8. TIPPS UND HINWEISE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 8.1 Kochgeschirr



Bei Induktionskochzonen erzeugt ein starkes Elektromagnetfeld die Hitze im Kochgeschirr sehr schnell.

Benutzen Sie für die Induktionskochzonen geeignetes Kochgeschirr.

- Um eine Überhitzung zu vermeiden und die Leistung der Kochzonen zu verbessern, muss das Kochgeschirr so dick und flach wie möglich sein.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber und trocken ist, bevor Sie es auf die Kochfläche stellen.
- Achten Sie immer darauf, das Kochgeschirr nicht an den Rändern und Ecken des Glases zu schieben oder zu reiben, da dies die Glasoberfläche beschädigen kann.

#### **Kochgeschirrmaterial**

- **geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, Boden aus mehreren Schichten verschiedener Materialien (vom Hersteller als geeignet gekennzeichnet).
- **nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

#### **Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn:**

- Wasser sehr schnell auf einer Kochzone kocht, die auf die höchste Erhitzungsstufe geschaltet ist.
- ein Magnet auf den Boden des Kochgeschirrs zieht.

#### **Abmessungen des Kochgeschirrs**

- Induktionskochzonen passen sich automatisch an die Größe des

Kochgeschirrbodens an. Siehe „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“ für die richtigen Kochgeschirrabmessungen. Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die ausgewählte Kochzone.

- Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“).
  - Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der kleiner als die angegebene Kochzone ist, nimmt nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung auf, was zu einer langsameren Erwärmung führt.
  - Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen und für optimale Kochergebnisse nicht mehr Kochgeschirr als in der „Spezifikation der Kochzonen“ angegeben. Vermeiden Sie es, Kochgeschirr während des Kochvorgangs in die Nähe des Bedienfelds zu stellen. Dies könnte sich auf die Funktionsweise des Bedienfelds auswirken oder die Kochfeldfunktionen versehentlich aktivieren.



Siehe hierzu „Technische Daten“.

## 8.2 Geräusche während des Betriebs



Die Geräusche sind normal und weisen nicht auf eine Störung hin. Die Geräusche des Kochgeschirrs können je nach Kochgeschirrmaterial und Leistungsstufe variieren.

### Geräusche im Zusammenhang mit Kochgeschirr:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben die Kochzone auf eine hohe Stufe geschaltet.

### Kochfeldbezogene Geräusche:

- Klicken: Elektrisches Umschalten.
- Rauschen, Surren: Der Lüfter ist in Betrieb.

- Rhythmisches Geräusch: Kochgeschirr wird erkannt.

## 8.3 Öko Timer (Öko-Kurzzeitwecker)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

## 8.4 Vereinfachter Kochleitfaden

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear. Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch nicht proportional an. Das bedeutet, dass eine Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.



Die Angaben in der Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
1	Warmhalten von gekochten Speisen.	nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1 - 2	Sauce Hollandaise, schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine.	5 - 25	Von Zeit zu Zeit rühren.
2	Stocken: Lockere Omeletts, gebackene Eier.	10 - 40	Mit einem Deckel garen.
2 - 3	Reis- und Milchgerichte köcheln lassen, Fertiggerichte aufwärmen.	25 - 50	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte nach der Hälfte der Zeit umrühren.
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45	Geben Sie ein paar Esslöffel Wasser hinzu. Überprüfen Sie die Wassermenge während des Prozesses.
4 - 5	Kartoffeln und anderes Gemüse dämpfen.	20 - 60	Den Boden des Topfes mit 1 - 2 cm Wasser bedecken. Überprüfen Sie während des Prozesses den Wasserstand. Lassen Sie den Deckel auf dem Topf.
4 - 5	Kochen Sie größere Mengen an Lebensmitteln, Eintopfgerichten und Suppen.	60 - 150	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.

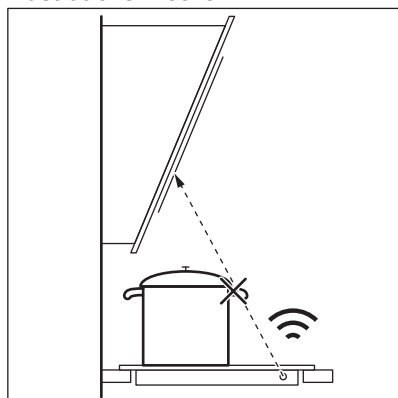
Kochstufe	Verwendung für:	Dauer (Min.)	Tipps
6 - 7	Sanftes Braten: Schnitzel, Cordon bleu vom Kalb, Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Krappen.	nach Bedarf	Bei Bedarf umdrehen.
7 - 8	Scharfes Braten, Rösti, Lendenstücke, Steaks.	5 - 15	Bei Bedarf umdrehen.
9	Wasser kochen, Nudeln kochen, Fleisch anbraten (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		
<b>P</b>	Kochen Sie große Mengen Wasser. PowerBoost ist eingeschaltet.		

## 8.5 Tipps und Hinweise für Hob<sup>2</sup>Hood

Bei der Bedienung des Kochfelds mit der Funktion:


- Schützen Sie das Bedienfeld der Dunstabzugshaube vor direktem Sonnenlicht.
- Richten Sie kein Halogenlicht auf das Bedienfeld der Dunstabzugshaube.
- Decken Sie das Bedienfeld des Kochfelds nicht ab.
- Unterbrechen Sie den Signalfuss zwischen dem Kochfeld und der Dunstabzugshaube nicht (z. B. mit der Hand, einem Kochgeschirrgriff oder großen Topf). Sehen Sie Abbildung.

**Die unten abgebildete Haube dient nur für Illustrationszwecke.**



Andere ferngesteuerte Geräte können das Signal blockieren. Verwenden Sie keine derartigen Geräte in der Nähe des Kochfeldes, wenn Hob<sup>2</sup>Hood eingeschaltet ist.

### Dunstabzugshauben mit der Funktion Hob<sup>2</sup>Hood

Das gesamte Sortiment an Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, finden Sie auf unserer Kunden-Website. Electrolux Dunstabzugshauben, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, haben das Symbol .



## 9. REINIGUNG UND PFLEGE

### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

### 9.1 Allgemeine Informationen

- Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie stets Kochgeschirr mit sauberen Böden.
- Sowohl für die tägliche Reinigung der Glasoberfläche als auch für die Reinigung nach der Installation und die Entfernung von Klebstoffresten sollten Sie nur eine leicht scheuernde Reinigungsmilch und einen kratzfesten, empfindlichen Schwamm verwenden. Je nach Verschmutzungsgrad die Glasoberfläche mit kleinen Kreisbewegungen und mäßigem Druck reinigen. Wische die Glasoberfläche mit einem Mikrofasertuch trocken.

### **WARNUNG!**

Verwenden Sie nicht den klassischen gelb-grünen Schwamm, da die Aluminiumpartikel auf seiner harten Schicht das Glas beschädigen und verfärben können.



Die Verwendung von anderen als den empfohlenen Reinigungswerkzeugen ist nicht wirksam und kann die Glasoberfläche beschädigen oder verfärben.

- Verwenden Sie immer einen Schaber, der für Kochfelder mit Glasoberfläche empfohlen wird. Verwenden Sie den

Schaber nur als zusätzliches Werkzeug zur Reinigung des Glases nach dem Standardreinigungsverfahren.

### **WARNUNG!**

Verwenden Sie zum Reinigen der Glasoberfläche keine Messer oder andere scharfe Metallwerkzeuge.

### 9.2 Reinigen der Glasoberfläche des Kochfelds


- **Sofort entfernen:** Geschmolzenen Kunststoff, Plastikfolie, Salz, Zucker und Lebensmittel mit Zucker, sonst kann der Schmutz das Kochfeld beschädigen. Achte darauf, dass sich niemand Verbrennungen zuzieht. Den speziellen Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
- **Entfernen, wenn das Kochfeld ausreichend abgekühlt ist:** Kalkringe, Wasserringe, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbung. Reinigen Sie das Kochfeld mit einer leicht scheuernden Reinigungsmilch und einem kratzfesten, empfindlichen Schwamm (Allgemeine Informationen). Wische das Kochfeld nach der Reinigung mit einem Mikrofasertuch trocken.
- **Anhaltende Abdrücke und Flecken:** Drücken Sie mäßig und schrubbeschrubben Sie die Oberfläche mit einem kratzfesten, empfindlichen Schwamm (sehen Sie Allgemeine Informationen) und einer leicht scheuernden Reinigungsmilch, bis die Flecken nicht mehr sichtbar sind.









## 10. FEHLERSUCHE



### **WARNUNG!**

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

## 10.1 Was zu tun ist, wenn ...

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Das Kochfeld ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob das Kochfeld ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.
	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung die Ursache für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine qualifizierte Elektrofachkraft.
	Sie haben die Kochstufe nicht innerhalb von 60 Sekunden eingestellt.	Schalten Sie das Kochfeld erneut ein und stellen Sie die Kochstufe innerhalb von weniger als 60 Sekunden ein.
	Sie haben 2 oder mehr Sensorfelder gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.
Es ist ein konstanter Piepton zu hören.	Pause ist eingeschaltet.	Siehe „Pause“.
	Auf dem Bedienfeld befinden sich Wasser- oder Fettspritzer.	Reinigen Sie das Bedienfeld.
	Unsachgemäßer elektrischer Anschluss.	Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung. Wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft zur Überprüfung der Installation.
Sie können die höchste Kochstufe für eine der Kochzonen nicht einschalten.	Die anderen Kochzonen verbrauchen die maximal verfügbare Leistung. Ihr Kochfeld funktioniert einwandfrei.	Reduzieren Sie die Leistung der anderen Kochzonen, die an dieselbe Phase angeschlossen sind. Siehe „Leistungsbegrenzung“.
Ein akustisches Signal ertönt und das Kochfeld wird ausgeschaltet. Wenn das Kochfeld ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Sie haben etwas auf ein oder mehrere Sensorfelder gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Kochfeld wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld  gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand von dem Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war oder der Sensor ist beschädigt.	Wenn die Kochzone lange genug betrieben wurde, um heiß zu sein, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.
Hob®Hood funktioniert nicht.	Sie haben das Bedienfeld bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Bedienfeld.
	Sie benutzen einen sehr großen Topf, der das Signal blockiert.	Verwenden Sie einen kleineren Topf, wechseln Sie die Kochzone oder bedienen Sie die Dunstabzugshaube manuell.
Das Bedienfeld fühlt sich heiß an.	Das Kochgeschirr ist zu groß oder Sie stellen es zu nah an das Bedienfeld.	Stellen Sie großes Kochgeschirr nach Möglichkeit auf die hinteren Kochzonen.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Ton ist ausgeschaltet.	Schalten Sie den Ton ein. Siehe „Täglicher Gebrauch“.
Die Anzeige über dem Symbol  leuchtet auf.	Kindersicherung oder Sperren ist eingeschaltet.	Siehe „Kindersicherung“ und „Verriegelung“.
Die Einstellskala blinkt.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone oder die Kochzone ist nicht vollständig bedeckt.	Stellen Sie das Kochgeschirr so auf die Kochzone, dass sie vollständig bedeckt wird.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie für Induktionskochfelder geeignetes Kochgeschirr. Siehe „Tipps und Hinweise“.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist zu klein für die Kochzone.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit den richtigen Abmessungen. Siehe hierzu „Technische Daten“.
Das Erhitzen dauert lange.	Das Kochgeschirr ist zu klein und erhält nur einen Teil der von der Kochzone erzeugten Leistung.	Verwenden Sie für eine optimale Wärmeübertragung Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesserwert in „Technische Daten“ > „Spezifikation für Kochzonen“).
 und  erscheinen gleichzeitig.	Die Leistung ist aufgrund eines ungeeigneten Kochgeschirrs oder eines leeren Topfes zu niedrig.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“ sowie „Technische Daten“. Aktivieren Sie keine Kochzone mit einem leeren Topf.
 und  erscheinen gleichzeitig.	Der Topf ist leer oder enthält eine andere Flüssigkeit als Wasser, z. B. Öl.	Verwenden Sie die Funktion nicht mit anderen Flüssigkeiten als Wasser.
 und  erscheinen gleichzeitig.	Es befindet sich zu viel oder zu wenig Wasser im Topf. Sie haben etwas anderes als Wasser und Kartoffeln gekocht. Der Siedepunkt hat sich zeitlich verschoben und die Funktion SenseBoil® konnte nicht richtig funktionieren.	Kochen Sie nur Wasser und Kartoffeln mit SenseBoil®. Siehe „Tipps und Hinweise“.
Es ertönt ein Signalton, die Kontrolllampe über  blinkt und SenseBoil® startet nicht.	Keine der Kochzonen ist zur Verwendung mit SenseBoil® bereit. Die Kochzonen, die Sie auswählen möchten, haben noch Restwärme oder sind noch in Betrieb.	Beenden Sie Ihre bisherigen Kochaktivitäten und wählen Sie eine freie Kochzone ohne Restwärme.
SenseBoil® funktioniert nicht.	Die Leistungsstufe des Kochfelds ist zu niedrig.	Stellen Sie die Leistungsstufe auf einen höheren Wert ein. Achten Sie darauf, dass die gewählte Leistungsstufe für die Sicherungen in der Hausinstallation geeignet ist. Siehe „Vor der ersten Inbetriebnahme“ > „Leistungsbegrenzung“.

Störung	Mögliche Ursache	Problembesehung
 und eine Zahl werden angezeigt.	Es ist ein Fehler im Kochfeld aufgetreten.	Schalten Sie das Kochfeld aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Wenn  erneut erscheint, trennen Sie das Kochfeld von der Spannungsversorgung. Schalten Sie nach 30 Sekunden das Kochfeld wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicezentrum.

## 10.2 Wenn Sie keine Lösung finden ...

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Geben Sie die Daten auf dem Typenschild an. Vergewissern Sie sich, dass Sie das Kochfeld richtig bedient haben. Wenn die

Wartung von einem Servicetechniker oder einem Händler nicht kostenlos erfolgt, ist auch während der Garantiezeit eine Gebühr zu entrichten. Die Informationen über Garantiezeitraum und autorisierte Kundendienststellen finden Sie in der Garantiebrochüre.

## 11. TECHNISCHE DATEN

### 11.1 Typenschild

Modell EIS82453IZ  
 Typ 62 D4A 01 AA  
 Induktion 7.35 kW  
 Ser.-Nr. ....  
 ELECTROLUX

Produkt-Nummer (PNC) 949 599 333 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
 Hergestellt in: Deutschland  
 7.35 kW



### 11.2 Technische Daten der Kochzonen

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximale Dauer [Min]	Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Vorne links	2300	3200	10	125 - 210
Hinten links	2300	3200	10	125 - 210
Vorne Mitte	1400	2500	4	125 - 145
Hinten rechts	2300	3600	10	205 - 240

Die Leistung der Kochzonen kann leicht von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich mit dem Material und den Abmessungen des Kochgeschirrs.

Verwenden Sie für optimale Wärmeübertragungs- und Kochergebnisse Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der der Größe der Kochzone entspricht (d. h. der maximale Kochgeschirrdurchmesser in der Tabelle). Verwenden Sie kein

Kochgeschirr, das größer als der Durchmesser der Kochzone ist.

## 12. ENERGIEEFFIZIENZ

### 12.1 Produktinformationen gemäß der Ökodesign-Richtlinie der EU

Modellbezeichnung	EIS82453IZ	
Kochfeldtyp	Einbau-Kochfeld	
Anzahl der Kochzonen	4	
Heiztechnik	Induktion	
Durchmesser der kreisförmigen Kochzonen (Ø)	Vorne Mitte Hinten rechts	14.5 cm 24.0 cm
Länge (L) und Breite (B) der nicht kreisförmigen Kochzone	Vorne links	L 22.3 cm B 21.8 cm
Länge (L) und Breite (B) der nicht kreisförmigen Kochzone	Hinten links	L 22.3 cm B 21.8 cm
Energieverbrauch pro Kochzone (EC electric cooking)	Vorne links	189.1 Wh/kg
	Hinten links	189.1 Wh/kg
	Vorne Mitte	187.5 Wh/kg
	Hinten rechts	185.2 Wh/kg
Energieverbrauch des Kochfelds (EC electric hob)	187.7 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch - Teil 2: Kochfelder - Verfahren zur Messung der Leistung.

Die Energiemessungen der Kochflächen wurden an den Markierungen der entsprechenden Kochzonen vorgenommen.

#### 12.2 Energie sparen


Sie können Energie beim täglichen Kochen sparen, wenn Sie den folgenden Hinweisen folgen.


- Wenn Sie Wasser erhitzen, verwenden Sie nur die Menge, die Sie benötigen.
- Legen Sie nach Möglichkeit immer Deckel auf das Kochgeschirr.
- Stellen Sie das Kochgeschirr direkt in die Mitte der Kochzone.
- Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warm zu halten oder zum Schmelzen.

#### 12.3 Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

Energieverbrauch im Aus-Zustand	0.3 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	2 Min

## 13. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol .  
Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.  
Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte

mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

**Ti diamo il benvenuto in Electrolux! Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto.**



Per ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza tecnica e la riparazione:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Con riserva di modifiche.

## INDICE

1. INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	151
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA.....	153
3. INSTALLAZIONE.....	156
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	159
5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.....	160
6. UTILIZZO QUOTIDIANO.....	161
7. FUNZIONI AGGIUNTIVE.....	165
8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI.....	167
9. MANUTENZIONE E PULIZIA.....	170
10. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	171
11. DATI TECNICI.....	173
12. EFFICIENZA ENERGETICA.....	174
13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE.....	175

## 1. ⚠ INFORMAZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. I produttori non sono responsabili di eventuali lesioni o danni derivanti da un'installazione o un uso scorretti. Conservare sempre le istruzioni in un luogo sicuro e accessibile per poterle consultare in futuro.

### 1.1 Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Quest'apparecchiatura può essere usata da bambini a partire da 8 anni di età e da adulti con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con scarsa esperienza e conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, solamente se sorvegliati o se istruiti relativamente all'utilizzo in sicurezza dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi coinvolti. I bambini che hanno meno di 8 anni e le persone con disabilità diffuse e complesse vanno tenuti lontani

dall'elettrodomestico, a meno che non vi sia una supervisione continua.

- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi lontano dai bambini e smaltirli in modo adeguato.
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Tenere i bambini e gli animali domestici lontani dall'apparecchiatura durante l'uso e durante il raffreddamento.
- Se l'elettrodomestico ha un dispositivo di sicurezza per i bambini sarà opportuno attivarlo.
- I bambini non devono eseguire interventi di pulizia e manutenzione sull'elettrodomestico senza essere supervisionati.

## **1.2 Avvertenze di sicurezza generali**

- L'apparecchiatura è destinata solo alla cottura.
- Quest'apparecchiatura è progettata per un uso domestico singolo in un ambiente interno.
- Quest'apparecchiatura può essere utilizzata in uffici, camere d'albergo, camere di bed & breakfast, alloggi in agriturismi e altre sistemazioni simili in cui tale utilizzo non superi i livelli di utilizzo domestico (medi).
- **AVVERTENZA:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si riscaldano molto durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- **AVVERTENZA:** Non lasciare mai il piano cottura incustodito durante la preparazione di pietanze in quanto olio e grassi potrebbero incendiarsi.
- Il fumo è un'indicazione di surriscaldamento. Non usare mai acqua per spegnere il fuoco di cottura. Spegnere l'apparecchiatura e coprire le fiamme, per esempio, con una coperta o un coperchio.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura non deve essere alimentata tramite un commutatore esterno, come un timer,



o collegata a un circuito regolarmente acceso e spento da un'azienda.

- **ATTENZIONE!** Si deve sorvegliare il processo di cottura (anche le funzioni di cottura automatica). I processi di cottura brevi devono essere sorvegliati continuamente.
- **AVVERTENZA:** Pericolo di incendio: Non conservare alcun oggetto sulle superfici di cottura.
- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai e coperchi non devono essere posti sulla superficie del piano di cottura in quanto possono diventare molto caldi.
- Non utilizzare l'apparecchiatura prima di installarla nella struttura a incasso.
- Non utilizzare vaporelle per pulire l'elettrodomestico.
- Dopo l'uso, spegnere l'elemento del piano cottura utilizzato mediante il comando corrispondente, senza considerare quanto indicato dal rilevatore di utensili.
- **AVVERTENZA:** Se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchiatura per evitare la possibilità di scosse elettriche. Qualora l'apparecchiatura sia collegata direttamente alla corrente mediante una scatola di derivazione, togliere il fusibile per scollegarla dall'alimentazione. In ogni caso, contattare il Centro Assistenza Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- **AVVERTENZA:** Utilizzare esclusivamente protezioni per il piano cottura progettate dal produttore dell'apparecchiatura o indicate dallo stesso nelle istruzioni d'uso, come ad esempio accessori idonei o le protezioni per il piano cottura incorporate nell'apparecchiatura. Utilizzare protezioni inadeguate aumenta il rischio di incidenti.

## 2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

## 2.1 Installazione

### **AVVERTENZA!**

L'installazione dell'apparecchiatura deve essere eseguita da personale qualificato.

### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o danni all'apparecchiatura.

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare o utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- È necessario rispettare la distanza minima dalle altre apparecchiature.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, dato che è pesante. Usare sempre i guanti di sicurezza e le calzature adeguate.
- Proteggere le superfici di taglio con un materiale di tenuta per evitare che l'umidità causi dei rigonfiamenti.
- Proteggere la base dell'apparecchiatura da vapore e umidità.
- Non installare l'apparecchiatura accanto ad una porta o sotto una finestra, per evitare che pentole calde cadano dall'apparecchiatura quando la porta o la finestra sono aperte.
- Ogni apparecchiatura dispone di ventole di raffreddamento sulla parte inferiore.
- Se l'apparecchiatura viene installata sopra a un cassetto:
  - Non tenere oggetti di piccole dimensioni o fogli di carta che potrebbero essere aspirati, dato che possono danneggiare le ventole di raffreddamento o guastare il funzionamento del sistema di raffreddamento.
  - Mantenere una distanza di almeno due cm fra la parte inferiore dell'apparecchiatura e le componenti conservate nel cassetto.
- Togliere gli eventuali pannelli separatori installati nel mobiletto sotto all'apparecchiatura.

## 2.2 Collegamento elettrico

### **AVVERTENZA!**

Rischio di incendio e scossa elettrica.

- Tutti i collegamenti elettrici devono essere effettuati da un elettricista qualificato.
- Il dispositivo deve essere messo a terra.
- Prima di qualsiasi intervento è necessario verificare che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica.
- Verificare che i parametri sulla targhetta siano compatibili con le indicazioni elettriche dell'alimentazione.
- Verificare che l'apparecchiatura sia installata correttamente. L'allentamento di un collegamento elettrico o di una spina (ove previsti) può provocare un forte surriscaldamento del terminale.
- Utilizzare il cavo dell'alimentazione elettrica corretto.
- Non lasciare che il cavo dell'alimentazione elettrica si aggrovigli.
- Assicurarsi che sia installata una protezione contro gli urti.
- Utilizzare il serracavo sul cavo.
- Assicurarsi che il cavo dell'alimentazione o la spina (ove previsti) non sfiorino l'apparecchiatura o le pentole roventi quando si collega l'apparecchiatura a una presa.
- Non utilizzare prese multiple e prolunghie.
- Accertarsi di non danneggiare la spina o il cavo (ove previsti). Contattare il nostro Centro Assistenza autorizzato o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchiatura. Tirare sempre dalla spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono

essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.

- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.
- Se sullo schermo viene visualizzato il codice E3, scollegare immediatamente il piano cottura e verificare che il collegamento elettrico e la tensione di rete siano corretti.

## 2.3 Utilizzo

### AVVERTENZA!

Rischio di lesioni, ustioni o scosse elettriche.

- Non modificare le specifiche tecniche dell'apparecchiatura.
- Rimuovere tutto l'imballaggio, le etichette e la pellicola protettiva (se presente), prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione non siano bloccate.
- Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante il funzionamento.
- Impostare le zone di cottura su "off" dopo ogni utilizzo.
- Non appoggiare posate o coperchi sulle zone di cottura. Possono diventare roventi.
- Non accendere l'elettrodomestico con le mani bagnate o quando è a contatto con l'acqua.
- Non utilizzare l'elettrodomestico come superficie di lavoro o come superficie di deposito.
- Se la superficie dell'apparecchiatura presenta delle incrinature, scollegarla immediatamente dall'alimentazione per evitare scosse elettriche.
- I portatori di pacemaker devono mantenere una distanza di almeno 30 cm dalle zone di cottura a induzione quando l'apparecchiatura è in funzione.
- Quando si immergono gli alimenti nell'olio bollente, questo potrebbe schizzare.

- Non utilizzare fogli di alluminio o altri materiali tra la superficie di cottura e le pentole, se non diversamente specificato dal produttore di questa apparecchiatura.
- Usare esclusivamente accessori consigliati dal produttore per questa apparecchiatura.

### AVVERTENZA!

Rischio di incendio ed esplosione.

- Grassi e olio riscaldati possono rilasciare vapori infiammabili. Tenere le fiamme o gli oggetti caldi lontani da grassi e oli in fase di cottura.
- I vapori rilasciati dall'olio a temperatura elevata possono provocare una combustione spontanea.
- L'olio usato, che può contenere residui di cibo, può causare un incendio a una temperatura inferiore rispetto all'olio utilizzato per la prima volta.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente infiammabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.

### AVVERTENZA!

Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.

- Non tenere pentole calde sul pannello dei comandi.
- Non mettere coperchi caldi sulla superficie in vetro del piano cottura.
- Non esporre al calore pentole vuote.
- Fare attenzione a non lasciar cadere oggetti o pentole sull'apparecchiatura. La superficie si potrebbe danneggiare.
- Non attivare le zone di cottura con pentole vuote o senza pentole.
- Le pentole in ghisa o con il fondo danneggiato possono graffiare la superficie in vetro/vetroceramica. Sollevare sempre questi oggetti quando è necessario spostarli sulla superficie di cottura.

## 2.4 Cura e pulizia

- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.

- Disattivare l'apparecchiatura e lasciarla raffreddare prima di procedere con la pulizia.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detersivi neutri. Non usare prodotti abrasivi, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici, se non specificato diversamente.

## 2.5 Assistenza

- Per far riparare l'apparecchiatura, rivolgersi a un Centro di Assistenza Autorizzato. Utilizzare solo ricambi originali.
- Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono

destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

## 2.6 Smaltimento

### **AVVERTENZA!**

Rischio di lesioni o soffocamento.

- Contattare le autorità locali per ricevere informazioni su come smaltire correttamente l'apparecchiatura.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo elettrico in prossimità dell'apparecchiatura e gettarlo.

# 3. INSTALLAZIONE

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

## 3.1 Prima dell'installazione

Prima di installare il piano di cottura, annotare l'informazione riportata di seguito presente sulla targhetta dei dati. La targhetta dei dati è applicata sul lato inferiore del piano di cottura.

Numero di serie .....

## 3.2 Piani di cottura da incasso

Utilizzare esclusivamente piani di cottura da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.

## 3.3 Cavo di collegamento

- Il piano cottura è fornito con un cavo di collegamento.
- Per sostituire il cavo di alimentazione danneggiato, usare il seguente tipo di cavo: H05V2V2-F che resiste a una temperatura di 90 °C o superiore. Un filo

singolo deve avere una sezione trasversale minima in conformità con la tabella seguente. Contattare il Centro di assistenza tecnica locale. Il cavo di collegamento può essere sostituito solo da elettricisti qualificati.

### **AVVERTENZA!**

Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.

### **ATTENZIONE!**

I collegamenti tramite spine di contatto sono vietati.

### **ATTENZIONE!**

Non forare o saldare l'estremità del cavo. È vietato.

### **ATTENZIONE!**

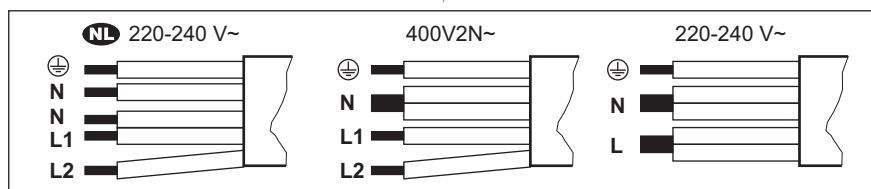
Non collegare il cavo senza la guaina terminale del cavo.

### Collegamento a una fase

1. Rimuovere la guaina terminale del cavo dai fili nero, marrone e blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità dei cavi marrone, nero e blu.
3. Collegare le estremità del cavo nero e di quello marrone.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).
5. Collegare le estremità di due cavi blu.
6. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario uno strumento speciale).

### Collegamento bifase

1. Rimuovere il manicotto terminale del cavo dai cavi blu.
2. Rimuovere una parte dell'isolamento delle estremità del cavo blu.
3. Collegare le estremità di due cavi blu.
4. Applicare un nuovo manicotto terminale per filo sull'estremità del filo condiviso (è necessario un utensile speciale).



<b>NL</b> 220 - 240 V~	Collegamento bifase: 400 V2N~	Collegamento a una fase: 220 - 240 V~
5x1,5 mm <sup>2</sup>	5x1,5 mm <sup>2</sup> o 4x2,5 mm <sup>2</sup>	5x1,5 mm <sup>2</sup> o 3x4 mm <sup>2</sup>
⊕ Verde-giallo	⊕ Verde-giallo	⊕ Verde-giallo
N Blu e blu	N Blu e blu	N Blu e blu
L1 Nero	L1 Nero	L Nero e marrone
L2 Marrone	L2 Marrone	

### 3.4 Fissaggio della guarnizione - Installazione integrata

1. Pulire le battute nel piano di lavoro.
2. Tagliare la striscia di 3x10 mm tenuta fornita in quattro strisce. Le strisce devono avere la stessa lunghezza delle battute.
3. Tagliare le estremità delle strisce con un angolo di 45°. Dovrebbero entrare negli angoli delle battute con precisione.
4. Attaccare le strisce alle battute. Non tirare le guarnizioni. Non unire le estremità delle strisce sulla corda.

Dopo aver montato il piano di cottura, sigillare lo spazio rimanente tra il vetroceramica e il

piano di lavoro con del silicone. Assicurarsi che il silicone non penetri sotto il vetroceramica.

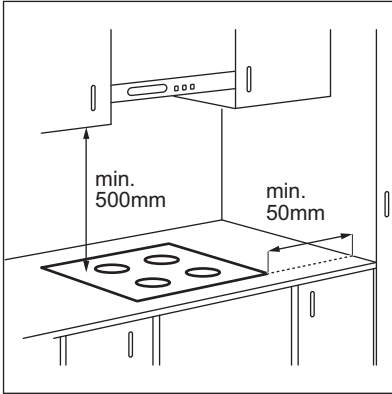
### 3.5 Fissaggio della guarnizione - Installazione in alto

1. Pulire il piano di lavoro attorno all'area di incasso.
2. Fissare il 2x6 mm nastro adesivo in dotazione alla parte inferiore del piano cottura, lungo il bordo esterno del vetroceramica. Non tenderlo. Assicurarsi che le estremità del nastro adesivo si trovino al centro di un lato del piano cottura.

3. Lasciare alcuni millimetri di nastro adesivo in più prima di tagliare.
4. Unire le due estremità del nastro adesivo.

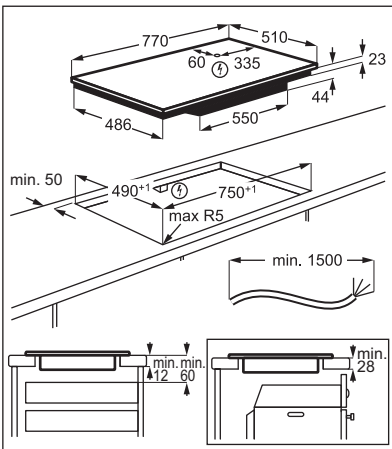
### 3.6 Montaggio

Se s'installa il piano cottura sotto una cappa, consultare le istruzioni d'installazione della cappa per la distanza minima tra le apparecchiature.

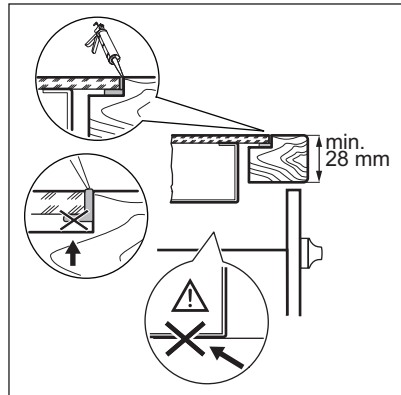
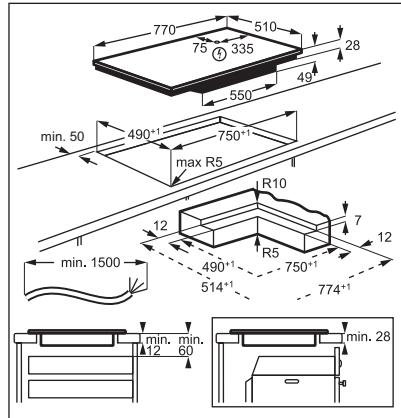


Se l'apparecchiatura è installata sopra un cassetto, la ventilazione del piano cottura riscalda gli articoli all'interno del cassetto durante il processo di cottura.

### INSTALLAZIONE SU TOP




### INSTALLAZIONE INTEGRATA



Trova il video tutorial "Come installare il piano cottura a induzione Electrolux: installazione del piano di lavoro" digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.

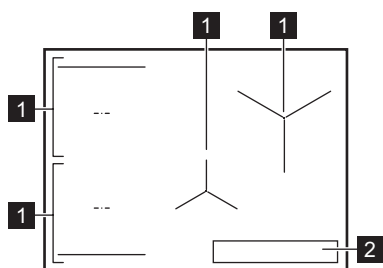
 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Induction Hob - Worktop installation 

Trova il video tutorial "Come installare il piano cottura a induzione Electrolux: installazione a livello" digitando il nome completo indicato nell'immagine sottostante.

## 4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 4.1 Disposizione del piano di cottura

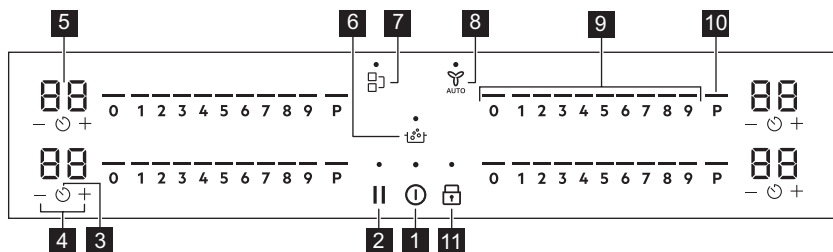


- 1** Zona di cottura a induzione
- 2** Pannello dei comandi





Per informazioni dettagliate sulle dimensioni delle zone di cottura rimandiamo a "Dati tecnici".






### 4.2 Disposizione del pannello dei comandi





Utilizzare i tasti sensore per mettere in funzione l'apparecchiatura. I display, gli indicatori ed i segnali acustici mostrano quali funzioni sono attive.

La superficie in vetro antigraffio ha una rifinitura unica che può cambiare il modo in cui i simboli e gli elementi dell'interfaccia utente appaiono in varie condizioni di illuminazione.

Tasto sensore	Funzione	Descrizione
<b>1</b> 	In data / Spento	Per attivare e disattivare l'apparecchiatura.
<b>2</b> 	Sospendi	Per attivare e disattivare la funzione.

Tasto sensore	Funzione	Descrizione
3	 Timer	Per impostare la funzione.
4	+ / -	Per aumentare o ridurre il tempo.
5	- Display timer	Indica il tempo in minuti.
6	 SenseBoil®	SenseBoil®. Per regolare automaticamente la temperatura dell'acqua in modo che non trabocchi una volta raggiunto il punto di ebollizione.
7	 Bridge	Per attivare e disattivare la funzione.
8	 Hob²Hood	Per attivare e disattivare la modalità manuale della funzione.
9	- Barra dei comandi	Per impostare un livello di potenza.
10	P PowerBoost	Per attivare la funzione.
11	 Blocco / Dispositivo di sicurezza per bambini	Per bloccare/sbloccare il pannello dei comandi.

### 4.3 Spie display

Spia	Descrizione
 + cifra	Si è verificato un malfunzionamento.
	OptiHeat Control(indicatore di calore residuo su 3 livelli): Continua la cottura / Mantieni caldo / Calore residuo.

## 5. PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

### AVVERTENZA!







Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 5.1 Limitazione potenza

Limitazione potenza definisce quanta potenza viene utilizzata dal piano cottura in totale, entro i limiti dei fusibili per l'installazione domestica.

Il piano cottura è impostato sul livello di potenza massimo possibile per impostazione predefinita.

**Per ridurre o aumentare il livello di potenza:**

1. Accedere al menu: tenere premuto  per 3 secondi. Quindi, tenere premuto .
2. Premere  sul timer anteriore finché non  compare.
3. Premere  sul timer anteriore per impostare il livello di potenza.
4. Premere  per uscire.

#### **Livelli di potenza**

Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".



### **ATTENZIONE!**

Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico.

### **ATTENZIONE!**

Se il livello di potenza è inferiore o uguale a 2000 W è impossibile attivare SenseBoil®.


- P73 — 7.350 W
- P15 — 1.500 W
- P20 — 2.000 W
- P25 — 2.500 W
- P30 — 3.000 W
- P35 — 3.500 W
- P40 — 4.000 W
- P45 — 4.500 W
- P50 — 5.000 W
- P60 — 6.000 W

## 6. UTILIZZO QUOTIDIANO

### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 6.1 Attivazione e disattivazione

Tenere premuto  per attivare o disattivare il piano di cottura.

### 6.2 Rilevamento pentole

Questa funzione indica la presenza di pentole sul piano cottura e disattiva le zone di cottura se non vengono rilevate pentole durante una sessione di cottura.

Se si posizionano le pentole su una zona di cottura prima di selezionare un'impostazione di calore, la spia sopra lo 0 sulla barra di controllo si illuminerà.

Se si rimuove la pentola da una zona di cottura attivata e la si mette temporaneamente da parte, le spie sopra la barra di controllo corrispondente iniziano a lampeggiare. Se non si rimette la pentola sulla zona di cottura attivata entro 120 secondi, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

Per riprendere la cottura, assicurarsi di rimettere le pentole sulle zone di cottura entro il tempo indicato.

### 6.3 Utilizzo delle zone di cottura

Posizionare le pentole al centro della zona selezionata. Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola.

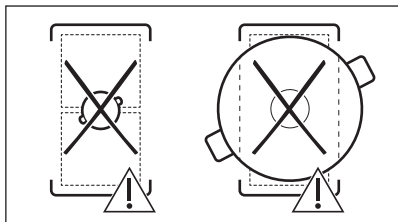
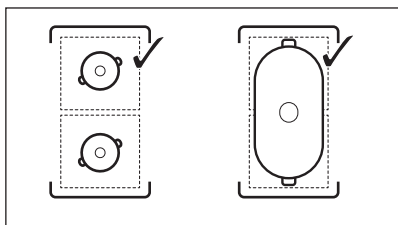
### **i**

Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura"). Accertarsi che la pentola sia adatta per i piani di cottura a induzione. Per ulteriori informazioni sui tipi di pentole rimandiamo a "Consigli e suggerimenti".

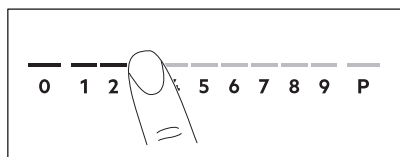
### **i**

La superficie in vetro antigraffio ha una rifinitura unica che massimizza la resistenza ai graffi. L'attrito tra le pentole e la superficie del vetro può produrre rumori.

È possibile utilizzare una pentola grande collocata su due zone di cottura contemporaneamente utilizzando la funzione Bridge. I tegami devono coprire le parti centrali delle due aree ma non andare oltre la zona contrassegnata. Se le pentole si trovano fra i due centri, non sarà attivata la funzione Bridge.



## 6.4 Impostazione di calore



1. Premere il livello di calore desiderato sulla barra dei comandi.

Le spie sopra la barra di controllo vengono visualizzate fino al livello di calore selezionato.

2. Per disattivare una zona di cottura, premere 0.

## 6.5 PowerBoost

Questa funzione aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione. Questa funzione si può attivare per la zona di cottura a induzione soltanto per un intervallo di tempo limitato. Al termine di questo intervallo, la zona di cottura a induzione passa automaticamente al livello di potenza massimo impostato.



Fare riferimento al capitolo "Dati tecnici".

**Per attivare la funzione per una zona di cottura:** sfiorare **P**.

**Per disattivare la funzione,** modificare il livello di potenza.

## 6.6 OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)

### ⚠ AVVERTENZA!

Se la spia è accesa, il calore residuo può causare ustioni.

Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene riscaldato dal calore delle pentole.

Le spie compaiono quando una zona di cottura è calda. Mostrano il livello del calore residuo per le zone di cottura attualmente in uso:

- Continua la cottura

- Mantieni caldo

- Calore residuo.

La spia può anche comparire:

- per le zone di cottura vicine, anche se non vengono utilizzate,
- quando si collocano pentole calde sulla zona di cottura fredda,
- quando il piano cottura è disattivato ma la zona di cottura è ancora calda.

La spia scompare quando la zona di cottura si è raffreddata.


## 6.7 Opzioni timer




### Timer



Usare questa funzione per indicare quanto a lungo dovrebbe funzionare una zona di cottura durante una sessione di cottura singola.

Per prima cosa impostare il livello di calore per la zona di cottura selezionata, quindi impostare la funzione.

1. Premere . 00 compare sul display del timer.
2. Premere  $\oplus$  o  $\ominus$  per impostare il tempo (00-99 minuti).

3. Premere  per avviare il timer o attendere 3 secondi. Il timer inizia il conto alla rovescia.




**Per modificare l'ora:** selezionare la zona di cottura con , quindi premere  o .



**Per disattivare la funzione:** selezionare la zona di cottura con , quindi premere . Il tempo restante verrà azzerato.

Il timer termina il conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. La zona di cottura viene disattivata. Premere un'icona qualsiasi per interrompere il segnale e il lampeggiamento.

## Contaminuti

Si può utilizzare questa funzione quando il piano di cottura è attivo ma le zone di cottura non sono in funzione. Il livello di calore mostra 00.

1. Premere .
2. Premere  o  per impostare l'ora. Il timer termina il conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. Premere un'icona qualsiasi per interrompere il segnale e il lampeggiamento.

**Per disattivare la funzione:** premere  e . Il tempo rimanente verrà azzerato.

## 6.8 Gestione energia

Se sono attive più zone e la potenza consumata supera la limitazione dell'alimentazione, questa funzione distribuisce la potenza disponibile tra tutte le zone di cottura. Il piano cottura controlla le impostazioni di calore per proteggere i fusibili dell'impianto domestico.




- Se il piano cottura raggiunge il limite della potenza massima disponibile (fare riferimento alla targhetta dell'intervallo), la potenza delle zone di cottura si riduce automaticamente.
- L'impostazione di calore della prima zona di cottura selezionata ha sempre la priorità. La potenza residua sarà suddivisa tra le altre zone di cottura in base all'ordine di selezione.

- Per le zone di cottura a potenza ridotta, la barra di controllo lampeggia e mostra le impostazioni di calore massime.
- Attendere che il display smetta di lampeggiare o ridurre l'impostazione di calore della zona di cottura selezionata per ultima. Le zone di cottura continueranno a funzionare con l'impostazione di calore ridotto. Se necessario, modificare manualmente le impostazioni di calore delle zone di cottura.

## 6.9 SenseBoil®

La funzione regola automaticamente la temperatura dell'acqua in modo che non vada in ebollizione in modo eccessivo quando raggiunge il punto di ebollizione.





Qualora vi sia del calore residuo (/ / ) sulla zona cottura che si desidera usare, viene emesso un segnale acustico e la funzione non si avvia. La funzione non funziona con pentole antiaderenti.

### **ATTENZIONE!**

Non utilizzare la funzione con pentole vuote.  
Non lasciare il piano cottura incustodito, mentre la funzione è attiva.

1. Posizionare le pentole riempite con 1 - 5 l di acqua fredda sulle zone di cottura disponibili per le quali si desidera avviare la funzione.

Se si posiziona una pentola su una sola zona di cottura, la funzione si avvia automaticamente.

2. Sfiocare  per attivare il piano cottura.
3. Sfiocare nuovamente  per attivare la funzione.

Compare una spia lampeggiante al di sopra di **P** per ogni zona di cottura su cui al momento è possibile usare la funzione.

4. Sfiocare un punto qualsiasi del cursore della zona di cottura scelta.


La funzione si avvia.

Una volta avviata la funzione, si attivano le spie sopra il cursore e l'animazione inizia a funzionare.



Se non si posiziona una pentola su nessuna delle zone di cottura entro 5 secondi, la funzione si disattiva automaticamente.

Quando la funzione rileva il punto di ebollizione, il piano cottura emette un segnale acustico e il livello di calore passa automaticamente a un livello di sobbollimento predefinito.

Per disattivare la funzione prima che sia stato raggiunto il punto di ebollizione, sfiorare  o 0.

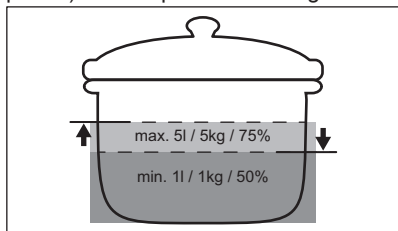
Per disattivare la funzione dopo aver raggiunto il punto di ebollizione, sfiorare il cursore e regolare manualmente il livello di calore.

Se si attiva Sospendi o si rimuove la pentola, la funzione si disattiva.

Se si imposta un Timer su una delle zone di cottura e il tempo impostato scade prima che venga raggiunto il punto di ebollizione, la funzione si disattiva automaticamente.

Consigli e suggerimenti:

- la funzione è ideale per far bollire l'acqua e cuocere le patate.
- La funzione potrebbe non operare correttamente per bollitori dell'acqua e caffettiere moka.
- Riempire fra metà e tre quarti la pentola con acqua fredda, lasciando vuoti 4 cm dal bordo della pentola. Non usare meno di 1 l o più di 5 l di acqua. Verificare che il peso totale dell'acqua (o dell'acqua e delle patate) sia compreso fra 1-5 kg.



- Per ottenere risultati ottimali cucinare solo patate intere, non pelate, di dimensioni medie. Verificare di non mettere le patate troppo vicine fra loro.
- Durante la fase di riscaldamento, evitare di mescolare in maniera energica altre pentole e di dedicarsi a processi di cottura paralleli (come la frittura o la bollitura) su altre zone di cottura.
- Evitare di produrre vibrazioni esterne (ad esempio, usando un frullatore o mettendo un cellulare vicino al piano cottura) quando la funzione è operativa.
- A seconda del tipo di alimento e di pentola è possibile regolare il livello di calore dopo aver raggiunto il punto di ebollizione.
- Aggiungere il sale una volta raggiunto il punto di ebollizione.
- Utilizzare un coperchio per risparmiare energia.



## 6.10 Struttura del menu




La tabella mostra la struttura del menu di base.

### Impostazioni utente

Simbolo	Impostazione	Opzioni possibili
b	Suono	In data / Spento (--)
P	Limitazione potenza	15 - 73
H	Modalità cappa	0 - 6
E	Cronologia allarmi/errori	L'elenco degli allarmi/errori recenti.

### Per immettere le impostazioni utente:

tenere premuto  per 3 secondi. Quindi tenere premuto . Le impostazioni vengono visualizzate sul timer delle zone di cottura a sinistra.

**Navigazione nel menu:** il menu è costituito dal simbolo di impostazione e da un valore. Il simbolo appare sul timer posteriore e il valore appare sul timer anteriore. Per navigare tra le impostazioni, premere  sul timer anteriore. Per modificare il valore dell'impostazione premere  o  sul timer anteriore.

**Per uscire dal menu:** premere .


## OffSound Control

È possibile attivare/disattivare i segnali acustici in Menu > Impostazioni utente.



Fare riferimento a "Struttura del menu".

Anche quando sono disattivati, è possibile udire un segnale acustico quando:

- si sfiora ,
- il valore del timer diminuisce,
- si preme un simbolo inattivo.

## 7. FUNZIONI AGGIUNTIVE

### 7.1 Spegnimento automatico

La funzione disattiva automaticamente il piano cottura se:


- tutte le zone di cottura siano disattivate,
- non eseguire impostazioni del livello di calore o della velocità della ventola dopo l'attivazione del piano cottura,
- È stato versato o appoggiato qualcosa sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (una teglia, uno straccio ecc.). Viene emesso un segnale acustico e il piano cottura si disattiva. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- Il piano cottura è surriscaldato (ad es. quando si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Lasciare raffreddare la zona di cottura prima di utilizzare nuovamente il piano cottura.
- Non è stata disattivata una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un po' di tempo, il piano cottura si disattiva.

**Rapporto tra impostazione di calore e il tempo dopo cui l'apparecchiatura si disattiva:**

Impostazione di calore	Il piano cottura si disattiva dopo
1 - 2	6 ore
3 - 4	5 ore
5	4 ore
6 - 9	1,5 ore

### 7.2 Sospendi

Questa funzione pone tutte le zone di cottura accese sull'impostazione di calore più basso.

Quando la funzione è attiva, è possibile utilizzare  e **II**. Tutti gli altri simboli sui pannelli di controllo sono bloccati.

La funzione non interrompe le funzioni del timer.

**1. Per attivare la funzione:** premere **II**. Il livello di calore viene ridotto a 1.


**2. Per disattivare la funzione:** premere **II**. La precedente impostazione di calore appare.

### 7.3 Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi mentre il piano cottura è in funzione. Impedisce una modifica accidentale delle impostazioni del livello di calore.

Impostare prima il livello di calore.

**Per attivare la funzione:** premere .




**Per disattivare la funzione:** premere di nuovo .




La funzione si disattiva quando si disattiva il piano cottura.




### 7.4 Dispositivo di sicurezza per bambini




Questa funzione impedisce il funzionamento accidentale del piano cottura.

**Per attivare la funzione:** premere . Non eseguire alcuna impostazione del livello di calore. Tenere premuto  per tre secondi, finché non compare la spia sopra il simbolo. Disattivare il piano cottura con .



La funzione resta attiva quando si disattiva il piano cottura. La spia sopra  è accesa.

**Per disattivare la funzione:** premere . Non eseguire alcuna impostazione del livello di calore. Tenere premuto  per 3 secondi, finché la spia sopra il simbolo non si spegne. Disattivare il piano cottura con .

**Cottura con la funzione attivata:** premere , quindi premere  per tre secondi, fino a quando la spia sopra il simbolo non si spegne. È possibile mettere in funzione il piano cottura. Quando si disattiva il piano cottura con  la funzione si riattiva.


## 7.5 Bridge




La funzione opera quando la pentola copre il centro delle due zone. Per maggiori informazioni sul corretto posizionamento delle pentole fare riferimento a "Uso delle zone di cottura". La funzione non funziona, mentre SenseBoil® è in funzione.

Questa funzione collega due zone di cottura sul lato sinistro, rendendole così utilizzabili come una sola.

Innanzitutto, impostare il livello di potenza di una delle zone di cottura sul lato sinistro.

**Per attivare la funzione:** sfiorare . Per impostare o modificare il livello di calore, sfiorare uno dei sensori di controllo.

**Per disattivare la funzione:** sfiorare . Le zone di cottura funzionano in modo indipendente.

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

Si tratta di una funzione automatica avanzata che collega il piano cottura ad una cappa speciale. Sia il piano cottura che la cappa dispongono di un comunicatore di segnale a infrarossi. La velocità della ventola viene definita automaticamente sulla base delle

impostazioni della modalità e della temperatura della pentola più calda sul piano cottura. È anche possibile mettere in funzione la ventola usando il piano cottura manualmente.



All'origine il sistema remoto è disattivato per la maggior parte della cappe. Attivarlo prima di utilizzare la funzione. Per maggiori informazioni fare riferimento al manuale per l'utente della cappa.

### Funzionamento automatico della funzione

Per azionare la funzione automaticamente, impostare la modalità automatica su H1 – H6. Il piano cottura è impostato originariamente su H5. La cappa reagisce ogni volta che si aziona il piano cottura. Il pianto di cottura rileva automaticamente la temperatura delle pentole e regola la velocità della ventola.

### Modalità automatiche


	Luce automatica	Bollitura <sup>1)</sup>	Frittura <sup>2)</sup>
H0	Off	Off	Off
H1	On	Off	Off
H2 <sup>3)</sup>	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
H3	On	Off	Velocità ventola 1
H4	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 1
H5	On	Velocità ventola 1	Velocità ventola 2
H6	On	Velocità ventola 2	Velocità ventola 3




**1)** Il piano cottura rileva il processo di ebollizione e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

**2)** Il piano cottura rileva il processo di frittura e attiva la velocità della ventola in base alla modalità automatica.

**3)** Questa modalità attiva la ventola e la luce e non è collegata alla temperatura.

### Modifica della modalità automatica

1. Disattivare il piano cottura.
2. Tenere premuto  per 3 secondi. Il display si accende e si spegne.

3. Tenere premuto  per 3 secondi.
4. Premere  alcune volte finché non si accende **H**.
5. Premere  del timer per selezionare una modalità automatica.







Per mettere in funzione la cappa direttamente sul pannello della cappa, disattivare la modalità automatica della funzione.



Quando si termina la cottura e si disattiva il piano cottura, la ventola della cappa potrebbe ancora funzionare per un certo periodo di tempo. Trascorso questo tempo, il sistema disattiva la ventola automaticamente ed evita l'attivazione accidentale della stessa per i 30 secondi successivi.

### Funzionamento manuale della velocità della ventola

È anche possibile attivare la funzione manualmente. Per farlo, premere  quando

il piano cottura è attivo. Questo disattiva il funzionamento automatico della funzione e consente di modificare la velocità della ventola manualmente. Quando si preme  la velocità della ventola aumenta di un livello. Quando si raggiunge un livello elevato e si preme nuovamente  la velocità della ventola viene impostata sullo 0 e ciò disattiva la ventola della cappa. Per riattivare la ventola con la velocità 1 premere .



Per attivare il funzionamento automatico della funzione, disattivare il piano cottura e riattivarlo.

### Attivazione della luce

È possibile impostare il piano cottura per attivare la luce automaticamente ogni volta che si attiva il piano cottura. Per farlo impostare la modalità automatica a H1 – H6.



La luce sulla cappa si disattiva 2 minuti dopo la disattivazione del piano cottura.

## 8. CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 8.1 Stoviglie



Per le zone di cottura a induzione, il calore si crea molto rapidamente nelle pentole grazie a un forte campo elettromagnetico.

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

- Per evitare il surriscaldamento e migliorare le prestazioni delle zone, le pentole devono essere il più spesse e piatte possibile.

- Verificare che le basi della pentola siano pulite e asciutte prima di collocarle sulla superficie del piano cottura.
- Fare sempre attenzione a non far scorrere o sfregare le pentole sui bordi e sugli angoli del vetro, in quanto potrebbero scheggiarsi o si potrebbe danneggiare la superficie del vetro.

### Materiale delle pentole

- **corretto:** materiali idonei: ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (con una marcatura corretta da parte del produttore).
- **non adatto:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

### Una pentola è adatta per un piano di cottura a induzione se:

- l'acqua raggiunge velocemente l'ebollizione su una zona di cottura a induzione impostata sul livello di cottura massimo.

- una calamita si attacca al fondo della pentola.

### Dimensioni delle pentole

- Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alla dimensione del fondo della pentola. Consultare la sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura" per le dimensioni corrette delle pentole. Collocare la pentola al centro della zona di cottura selezionata.
- L'efficienza della zona di cottura dipende dal diametro delle stoviglie. Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura").
  - Una pentola con un diametro inferiore alle dimensioni di una determinata zona cottura riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura e ciò causa un riscaldamento più lento.
  - Per motivi di sicurezza e risultati di cottura ottimali, non utilizzare pentole di dimensioni maggiori rispetto a quelle indicate nelle "Specifiche delle zone di cottura". Evitare di tenere le pentole vicino al pannello dei comandi durante la sessione di cottura. Ciò potrebbe influire sul funzionamento del pannello dei comandi o attivare accidentalmente le funzioni piastra.



Vedere la sezione "Dati tecnici".

## 8.2 Rumore durante il funzionamento



I rumori descritti sono normali e non sono indicano un guasto dell'apparecchiatura. I rumori prodotti dalle pentole possono variare a seconda del materiale con cui sono realizzate e del livello di potenza.

### Rumore correlato alle pentole:

- crepitio: si stanno utilizzando pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: si stanno utilizzando la zona di cottura a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- ronzio: si stanno utilizzando livelli di potenza elevati.

### Rumore correlato al piano di cottura:

- scatto: si verifica un'accensione elettrica.
- sibilo, ronzio: la ventola funziona.
- rumore ritmico: viene rilevata una pentola.

## 8.3 Öko Timer (Timer Eco)

Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima che il timer per il conto alla rovescia emetta un segnale acustico. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello di potenza e dalla durata dell'utilizzo dell'apparecchiatura.

## 8.4 Guida semplificata per la cottura

La correlazione tra il livello di potenza e il consumo di energia della zona di cottura non è regolare. L'aumento del livello di potenza non è proporzionale all'aumento del consumo di energia. Ciò significa che una zona di cottura con un livello di potenza medio impiega meno della metà della propria energia.



I dati riportati nella tabella sono puramente indicativi.



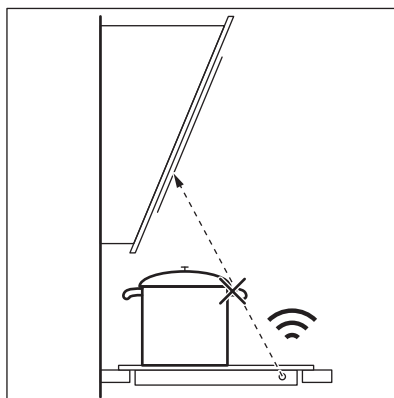
Impostazione di calore	Utilizzare per:	Tempo (min)	Suggerimenti
1	Tenere in caldo le pietanze cotte.	se necessario	Mettere un coperchio sulla pentola.
1 - 2	Salsa olandese; fondere: burro, cioccolato, gelatina.	5 - 25	Mescolare di tanto in tanto.
2	Solidificare: omelette morbide, uova al forno.	10 - 40	Cuocere con un coperchio.
2 - 3	Sobbollire riso e piatti a base di latte, riscaldamento di pietanze pronte.	25 - 50	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare a metà del processo i preparati a base di latte.
3 - 4	Cuoci lentamente verdure, pesce, carne.	20 - 45	Aggiungere qualche cucchiaino di acqua durante il processo.
4 - 5	Patate al vapore e altre verdure.	20 - 60	Coprire il fondo della pentola con 1-2 cm di acqua. Controllare il livello dell'acqua durante il processo. Tenere il coperchio sulla pentola.
4 - 5	Cucinare grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe.	60 - 150	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
6 - 7	Frittura delicata: scaloppine, cordon bleu di vitello, costolette, polpette, salicce, fegato, roux, uova, frittelle, ciambelle.	se necessario	Capovolgere quando necessario.
7 - 8	Frittura, sformato di patate, lombate, bistecche.	5 - 15	Capovolgere quando necessario.
9	Portare a ebollizione l'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		
<b>P</b>	Portare a ebollizione grandi quantità d'acqua. PowerBoost è attivato.		

## 8.5 Consigli e suggerimenti per Hob<sup>2</sup>Hood

Quando si aziona il piano cottura con la funzione:

- Proteggere il pannello della cappa dalla luce diretta del sole.
- Non installare luci alogene sul pannello della cappa.
- Non coprire il pannello di controllo del piano cottura.
- Non interrompere il segnale tra il piano di cottura e la cappa (ad esempio con la mano, il manico di una pentola o una pentola alta). Vedere l'immagine.


**La cappa raffigurata di seguito è a puro titolo illustrativo.**





Altri dispositivi controllati in modalità remota potrebbero bloccare il segnale. Non usare apparecchiature di questo tipo in prossimità del piano cottura mentre Hob<sup>2</sup>Hood è acceso.

## Cappe da cucina con la Hob<sup>2</sup>Hood funzione

Per trovare l'intera gamma di cappe per cucina che dispongono di questa funzione, consultare il nostro sito web per consumatori. Le cappe da cucina Electrolux compatibili con questa funzione presentano il simbolo .

## 9. MANUTENZIONE E PULIZIA



### AVVERTENZA!

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.



### AVVERTENZA!

Non utilizzare coltelli o altri strumenti metallici affilati per pulire la superficie in vetro.

### 9.1 Informazioni generali

- Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo.
- Usare sempre pentole con il fondo pulito.
- Per la pulizia quotidiana della superficie in vetro e per la pulizia e rimozione post-installazione di eventuale colla residua, utilizzare solo un latte detergente leggermente abrasivo e una spugna delicata antigraffio. A seconda del grado di sporco pulire la superficie in vetro con piccoli movimenti circolari e una pressione moderata. Asciugare la superficie in vetro con un panno in microfibra.



### AVVERTENZA!

Non utilizzare la classica spugna gialla e verde, in quanto le particelle di alluminio nello strato duro potrebbero danneggiare e scolorire il vetro.



L'uso di strumenti di pulizia diversi da quelli raccomandati non sarà efficace e potrebbe danneggiare o scolorire la superficie in vetro.

- Utilizzare sempre un raschietto consigliato per i piani cottura con superficie in vetro. Utilizzare il raschietto solo come strumento aggiuntivo per pulire il vetro dopo la procedura di pulizia standard.

### 9.2 Pulizia della superficie in vetro del piano cottura


- **Togliere immediatamente:** plastica sciolta, pellicola in plastica, sale, zucchero e alimenti contenenti zucchero, in caso contrario la sporcizia potrebbe causare danni al piano cottura. Attenzione a evitare le ustioni. Appoggiare lo speciale raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
- **Quando il piano cottura è sufficientemente freddo, rimuovere:** i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Pulire il piano cottura con un latte detergente leggermente abrasivo e una spugna delicata antigraffio (vedere Informazioni generali). Dopo la pulizia asciugare il piano cottura con un panno in microfibra.
- **Segni e macchie persistenti:** applicare una pressione moderata e strofinare la superficie con una spugna delicata antigraffio (vedere Informazioni generali) e un latte detergente leggermente abrasivo fino a quando le macchie non sono più visibili.









## 10. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



### **AVVERTENZA!**

Fare riferimento ai capitoli sulla sicurezza.

### 10.1 Cosa fare se...

Problema	Causa possibile	Soluzione
Non è possibile attivare il piano cottura o metterlo in funzione.	Il piano cottura non è collegato a una fonte di alimentazione elettrica o non è collegato correttamente.	Accertarsi che il piano cottura sia collegato correttamente alla rete elettrica.
	È saltato il fusibile.	Verificare che il fusibile sia la causa del malfunzionamento. Nel caso in cui il fusibile continui a saltare, rivolgersi ad un elettricista qualificato.
	Non è stato impostato il livello di calore entro 60 secondi.	Attivare di nuovo il piano cottura e impostare il livello di calore in meno di 60 secondi.
	Sono stati toccati 2 o più tasti sensore contemporaneamente.	Toccare solo un tasto sensore.
	Sospendi è in funzione.	Fare riferimento a "Sospensione".
Si sente un bip costante.	C'è acqua o macchie di grasso sul pannello dei comandi.	Pulire il pannello dei comandi.
	Il collegamento elettrico non è corretto.	Scollegare il piano cottura dalla rete elettrica. Consultare un elettricista qualificato per controllare l'installazione.
Non è possibile impostare il livello di calore massimo per una delle zone di cottura.	Le altre zone consumano la potenza massima disponibile. Il piano cottura funziona alla perfezione.	Ridurre il calore delle altre zone di cottura collegate alla stessa fase. Fare riferimento al paragrafo "Gestione energia".
Viene emesso un segnale acustico e il piano di cottura si spegne. Quando il piano cottura è acceso viene emesso un segnale acustico.	È stato appoggiato qualcosa su uno o più tasti sensore.	Rimuovere l'oggetto dai tasti sensore.
Il piano di cottura si disattiva.	È stato appoggiato qualcosa sul tasto sensore  .	Rimuovere l'oggetto dal tasto sensore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo, oppure il sensore è danneggiato.	Se la zona ha funzionato abbastanza a lungo da essere calda, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.
Hob <sup>2</sup> Hood non funziona.	È stato coperto il pannello dei comandi.	Rimuovere l'oggetto dal pannello dei comandi.

Problema	Causa possibile	Soluzione
	Si usa una pentola molto alta che blocca il segnale.	Usare una pentola più piccola, cambiare zona cottura o azionare la cappa manualmente.
Il pannello dei comandi diventa caldo al tocco.	La pentola è troppo grande o troppo vicina al pannello di controllo.	Se possibile, collocare le pentole grandi sulle zone posteriori.
Assenza di suono quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati.	Attivare i segnali acustici. Consultare la sezione "Utilizzo quotidiano".
La spia sopra al simbolo  si accende.	Dispositivo di sicurezza per bambini o Blocco è in funzione.	Fare riferimento a "Dispositivo di sicurezza per bambini" e "Blocco".
La barra dei comandi lampeggia.	Non ci sono pentole sulla zona oppure la zona non è completamente coperta.	Mettere le pentole sulla zona in modo tale che coprano completamente la zona di cottura.
	Le pentole non sono adatte.	Utilizzare pentole adatte per piani cottura a induzione. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
	Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo per la zona.	Utilizzare pentole con dimensioni corrette. Vedere la sezione "Dati tecnici".
Il riscaldamento richiede molto tempo.	La pentola è troppo piccola e riceve solo una parte della potenza generata dalla zona di cottura.	Per un trasferimento ottimale del calore, utilizzare pentole con diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato nella sezione "Dati tecnici" > "Specifiche delle zone di cottura").
 e  compaiono contemporaneamente.	La potenza è troppo bassa a causa di pentole non adatte oppure per la presenza di una pentola vuota.	Usare il tipo di pentola adeguata. Fare riferimento al capitolo "Consigli e suggerimenti" e "Dati tecnici". Non attivare le zone su cui è presente un tegame vuoto.
 e  compaiono contemporaneamente.	La pentola è vuota o contiene liquidi che non siano acqua oppure olio.	Evitare di usare la funzione con liquidi diversi da acqua.
 e  compaiono contemporaneamente.	C'è troppa acqua o troppa poca acqua nella pentola. Sono stati bolliti alimenti diversi rispetto ad acqua e patate. Il punto di ebollizione è stato spostato nel tempo e SenseBoil® non è in grado di funzionare in modo corretto.	Bollire solo acqua e patate con l'uso di SenseBoil®. Fare riferimento a "Consigli e suggerimenti".
Se si sente un bip, le spie sopra  lampeggiano e SenseBoil® non si avvia.	Nessuna delle zone di cottura è pronta per essere utilizzata con SenseBoil®. Sulle zone di cottura, che si vuole scegliere, è presente del calore residuo o ancora in uso.	Completare le attività di cottura precedenti e scegliere una zona cottura libera senza calore residuo.

Problema	Causa possibile	Soluzione
SenseBoil® non funziona.	Il livello di potenza del piano cottura è troppo basso.	Impostare il livello di potenza a un valore superiore. Assicurarsi che la potenza selezionata sia idonea ai fusibili installati nell'impianto domestico. Vedere la sezione "Preparazione al primo utilizzo" > "Limitazione potenza".
 e un numero si accendono.	C'è un errore nel piano di cottura.	Spegnere e riaccendere il piano cottura dopo 30 secondi. Se  si accende nuovamente, scollegare il piano cottura dall'alimentazione elettrica. Dopo 30 secondi, collegare nuovamente il piano cottura. In caso di ricomparsa dell'anomalia, rivolgersi a un Centro di assistenza autorizzato.

## 10.2 Qualora non sia possibile trovare una soluzione...

Qualora non sia possibile trovare una soluzione al problema, contattare il rivenditore o il Centro di Assistenza Autorizzato. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa. Assicurarsi che il piano cottura sia stato messo in funzione

correttamente. In caso contrario, anche durante il periodo di garanzia, l'intervento di assistenza da parte di un tecnico dell'assistenza o del rivenditore non sarà gratuito. Le informazioni sul periodo di garanzia e i Centri di Assistenza Autorizzati sono contenute nel libretto di garanzia.

## 11. DATI TECNICI

### 11.1 Targhetta identificativa

Modello EIS82453IZ  
 Tipo 62 D4A 01 AA  
 Induzione 7.35 kW  
 Numero di serie .....  
 ELECTROLUX

PNC 949 599 333 00  
 220 - 240 V /400 V 2N, 50 Hz  
 Prodotto in: Germania  
 7.35 kW



### 11.2 Specifiche delle zone di cottura

Zona di cottura	Potenza nominale (impostazione di calore massima) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata massima [min]	Diametro pentole [mm]
Anteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Posteriore sinistra	2300	3200	10	125 - 210
Anteriore centrale	1400	2500	4	125 - 145
Posteriore destra	2300	3600	10	205 - 240

La potenza delle zone di cottura può differire in alcune piccole gamme dai dati presenti in tabella. Cambia con il materiale e le dimensioni delle pentole.

Per il trasferimento del calore e risultati di cottura ottimali, utilizzare pentole con

diametro di base simile alle dimensioni della zona di cottura (ovvero il valore massimo del diametro delle pentole riportato tabella). Non utilizzare pentole con un diametro maggiore rispetto a quello della zona di cottura.

## 12. EFFICIENZA ENERGETICA

### 12.1 Informazioni sul prodotto in base alla normativa dell'UE sulla progettazione ecocompatibile

Identificazione modello	EIS82453IZ	
Tipo di piano cottura	Piano cottura a incasso	
Numero di zone di cottura	4	
Tecnologia di riscaldamento	Induzione	
Diametro delle zone di cottura circolari (Ø)	Anteriore centrale	14.5 cm
	Posteriore destra	24.0 cm
Lunghezza (L) e larghezza (l) della zona di cottura non circolare	Anteriore sinistra	L 22.3 cm l 21.8 cm
Lunghezza (L) e larghezza (l) della zona di cottura non circolare	Posteriore sinistra	L 22.3 cm l 21.8 cm
Consumo di energia per zona di cottura (EC electric cooking)	Anteriore sinistra	189.1 Wh/kg
	Posteriore sinistra	189.1 Wh/kg
	Anteriore centrale	187.5 Wh/kg
	Posteriore destra	185.2 Wh/kg
Consumo di energia del piano cottura (EC electric hob)	187.7 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Apparecchiature elettriche per la cottura per uso domestico - Parte 2: Piani cottura - Metodi per la misurazione delle prestazioni.

Le misure energetiche relative all'angolo cottura sono identificate dalle indicazioni delle rispettive zone di cottura.

#### 12.2 a risparmio energetico


Si può risparmiare energia durante la cottura di tutti i giorni, se si seguono i suggerimenti riportati di seguito.


- Quando si riscalda l'acqua, usare solo la quantità che serve.
- Se è possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Collocare la pentola direttamente al centro della zona di cottura.
- Utilizzare il calore residuo per mantenere gli alimenti caldi o per fonderli.

### 12.3 Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e il tempo massimo per raggiungere la modalità a bassa potenza applicabile

Consumo di potenza in modalità spento	0.3 W
Tempo massimo necessario al dispositivo per raggiungere automaticamente la modalità a bassa potenza applicabile	2 min

## 13. CONSIDERAZIONI SULL'AMBIENTE

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio. Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche. Non smaltire le apparecchiature che riportano

il simbolo  insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

**Добре дојдовте во Electrolux! Ви благодариме што го избравте нашиот апарат.**



Добијте совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Можноста за промени е задржана.

## СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	176
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	179
3. МОНТАЖА.....	181
4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	184
5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	185
6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	186
7. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	190
8. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	193
9. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	196
10. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	197
11. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ.....	199
12. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	200
13. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	201

## 1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

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

### 1.1 Безбедност на деца и ранливи лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и



лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.

- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

## 1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да се внимава да не се допираат грејачите.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Готвењето на површина за готвење со маст или масло без надзор може да биде опасно и да доведе до пожар.
- Чадот е показател за прегревање. Никогаш не користете вода за гаснење на пожар од готвење. Исклучете го уредот и покријте го пламенот со на пример огноотпорна покривка или капак.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Апаратот не смее да биде доставен преку надворешен уред за прекинување, како

на пример тајмер или да биде поврзан на струја кога се гаси и пали постојано со помош на уред.

- **ВНИМАНИЕ!** Процесот на готвење мора да виде надгледуван (дури и функциите за автоматско готвење. Кратките процеси на готвење мора да бидат постојано надгледувани.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Опасност од оган: Не чувајте предмети на површините за готвење.
- Металните предмети, како што се ножеви, вилушки, лажици и капаџи, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да се вжештат.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Не користете чистач на пара за чистење на уредот.
- По користењето, исклучете ја ринглата на површината за готвење преку соодветната контрола и не потпирајте се на уредот за откривање тенџере.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Ако површината е напукната, исклучете го апаратот за да избегнете можност од струен удар. Во случај апаратот да е поврзан со штекерот со разводна кутија, извадете ја спојката за да го исклучите апаратот од струја. Во секој случај контактирајте го Овластениот сервисен центар.
- Доколку кабелот за напојување се оштети, треба да се замени од страна на производителот, овластен сервис или слични квалификувани лица за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Користете само заштитници за површина за готвење направени од страна на производителот на апаратот за готвење или оние кои се наведени во упатствата за користење како погодни или заштитници за површина за готвење кои се дел од самиот апарат. Користењето на несоодветни заштитници за површина за готвење може да предизвика незгода.

## 2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

### 2.1 Монтажа

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда или оштетување на апаратот.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Секогаш внимавајте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Зачепете ги засечените површини на плакарот со заптивач за да спречите влагата да предизвика надигнување.
- Заштитете го дното на апаратот од пареа и влага.
- Не го монтирајте апаратот во близина на врата или под прозорец. На овој начин ќе спречите некој жежок сад за готвење да падне од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.
- Секој апарат има вентилатори за ладење на дното.
- Ако апаратот е инсталиран над фиоката:
  - Не чувајте мали предмети или листови хартија кои можат да бидат вовлечени затоа што може да ги оштетат вентилаторите за ладење или да го оштетат системот за ладење.
  - Чувајте растојание од минимум 2 см помеѓу дното на апаратот и деловите кои се чуваат во фиоката.
- Извадете било кој разделувач на плочи монтиран во плакарот под апаратот.

### 2.2 Поврзување на струја

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите електрични врски треба да ги изврши квалификуван електричар.
- Апаратот мора да е заземјен.
- Пред да се изведуваат какви било работи, проверете дали апаратот е исклучен од струја.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Погрижете се апаратот да е правилно монтиран. Лабав и несоодветен кабел за струја или приклучок (ако е применливо) може да предизвика прегревање на терминалот.
- Користете соодветен електричен кабел.
- Не дозволувајте електричниот кабел да се заплетка.
- Погрижете се да биде инсталирана заштита од електричен шок.
- Користете стегач за затегнување на кабелот.
- Уверете се дека кабелот за струја или приклучокот (ако е применливо) не го допираат топлиот апарат или топлиите садови за готвење кога го поврзувате апаратот со штекери.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Внимавајте да не го оштетите приклучокот за струја (ако е применливо) или кабелот. Контакттирајте со нашиот овластен сервисен центар или електричар за да смените оштетен кабел.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.
- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.

- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Ако на екранот се појави шифрата E3, веднаш исклучете ја плочата за готвење и проверете дали електричното поврзување и мрежниот напон се точни.

### 2.3 Употреба

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда, изгореници, и струен удар.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Отстранете ја целата амбалажа, етикети и заштитниот филм (доколку е применливо) пред првата употреба.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Поставете ја ринглата на „исклучено“ по секоја употреба.
- Не ставајте прибор за јадење или капаци на садови за сос на ринглите. Тие може да станат жешки.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Ако површината на апаратот е пукната, веднаш исклучете го апаратот од напојување. Ова е за да се спречи електричен шок.
- Корисниците со пејсмејкер мора да се држат на растојание од минимум 30 см

од индуктивните рингли кога апаратот работи.

- Кога ќе ставите храна во врело масло, тоа може да се распрсне.
- Не користете алуминиумска фолија или други материјали помеѓу површината за готвење и садот за готвење, освен ако поинаку не е наведено од производителот на овој апарат.
- Користете само додатоци препорачани за овој апарат од производителот.

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од пожар и експлозија.

- При загревање, маснотиите и маслото можат да испуштаат запаливи пареи. Држете го пламенот или загреаните предмети подалеку од маснотиите и маслото кога готвите со нив.
- Испарувањата кои ги испушта многу жешкото масло може да предизвикаат спонтано согорување.
- Употребеното масло, кое може да содржи остатоци од храна, може да предизвика пожар на пониска температура отколку маслото кое се користи за првпат.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.

#### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната плоча.
- Не го ставајте капакот на жешка тава врз стаклената површина на плочата за готвење.
- Не оставајте садови за готвење да вријат без вода.
- Внимавајте да не паднат предмети или садови на апаратот. Површината може да се оштети.
- Не ги вклучувајте зоните за готвење со празни садови или без садови.
- Садовите направени од лиено железо или со оштетено дно може да предизвикаат гребаници на стаклото / стаклокерамиката. Секогаш подигнувајте ги овие предмети нагоре

кога треба да ги поместите на површината за готвење.

## 2.4 Нега и чистење

- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Исклучете го апаратот и оставете го да се олади пред чистењето.
- Не користете чистач со воден спреј и пареа за чистење на апаратот.
- Чистете го апаратот со влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети, освен ако не е поинаку наведено.

## 2.5 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар. Користете само оригинални резервни делови.

- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

## 2.6 Отстранување

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите локлани органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од напојувањето.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.

# 3. МОНТАЖА

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

## 3.1 Пред монтажата

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

Сериски број (S.N.) .....

## 3.2 Вградени плочи за готвење

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

## 3.3 Кабел за поврзување

- Плочата за готвење има кабел за поврзување.
- За да го замените оштетениот приклучник за струја, користете тип на кабел: H05V2V2-F кој издржува температура од 90 °C или повисока. Една жица мора да има минимален пресек во согласност со табелата подолу. Обратете се во локалниот сервисен центар. Кабелот за поврзување смее да биде заменет само од квалификуван електричар.

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Сите електрични поврзувања мора да бидат извршени од квалификуван електричар.

### ВНИМАНИЕ!

Поврзувањата преку контактни приклучоци се забранети.

### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

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

### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

Не поврзувајте го кабелот без завршетокот.

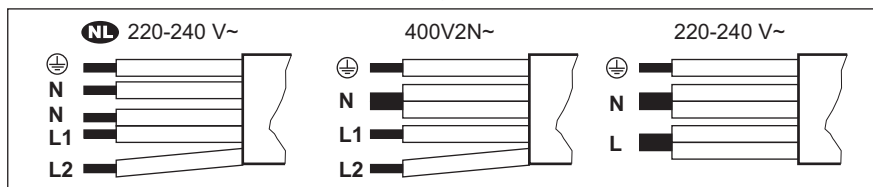
#### **Еднофазно поврзување**

1. Извадете го завршетокот на кабелот од црната, кафеавата и сината жица.
2. Извадете ја изолацијата од краевите на црниот, кафеавиот и синиот кабел.
3. Поврзете ги краевите на црните и кафените кабли.
4. Ставете нов завршеток за жица на завршеток на споделениот кабел (потребен е специјален алат).

5. Поврзете ги краевите на два сини кабли.
6. Ставете нов завршеток за жица на завршеток на споделениот кабел (потребен е специјален алат).

#### **Двофазно поврзување**

1. Извадете го завршетокот на кабелот од сината жица.
2. Отстранете дел од изолацијата на краевите од синиот кабел.
3. Поврзете ги краевите на два сини кабли.
4. Ставете нов завршеток за жица на завршеток на споделениот кабел (потребен е специјален алат).



<b>NL 220 - 240 V~</b>	<b>Двофазно поврзување: 400 V2N~</b>	<b>Еднофазно поврзување: 220 - 240 V~</b>
<b>5x1,5 мм<sup>2</sup></b>	<b>5x1,5 мм<sup>2</sup> или 4x2,5 мм<sup>2</sup></b>	<b>5x1,5 мм<sup>2</sup> или 3x4 мм<sup>2</sup></b>
Зелена - жолта	Зелена - жолта	Зелена - жолта
N Сина и сина	N Сина и сина	N Сина и сина
L1 Црна	L1 Црна	L Црна и кафеава
L2 Кафеава	L2 Кафеава	

### **3.4 Ставање на пломбата - Интегрирана монтажа**

1. Искристите ги жлебовите на површината за готвење.
2. Исечете ја добиената лента 3x10 мм за запечатување на 4 ленти. Лентите мора да бидат со иста должина како жлебовите.
3. Исечете ги краевите на лентите под агол од 45°. Тие треба да влезат точно во аглите на жлебовите.

4. Закачете ги лентите на жлебовите. Не ги истегнувајте лентите. Не ги спојувајте краевите на лентите една над друга.

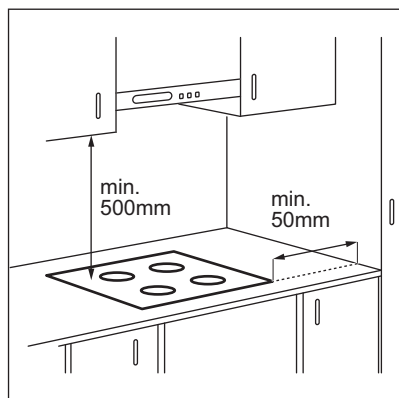
Откако сте ја склопиле површината за готвење, затворете ја дупката којашто останала помеѓу стакло-керамиката и површината за готвење со силикон. Осигурете се силиконот да не влезе под стакло-керамиката.

### 3.5 Ставање на печатот - Монтажа на горниот дел

1. Исчистете ја работната плоча околу исечената површина.
2. Ставете ја доставената лента за запечување 2x6 мм на долниот раб на плочата за готвење преку надворешниот раб на стакло-керамиката. Притоа, не растегнувајте ја. Уверете се дека краевите на лентата за запивка се наоѓаат во средината на едната страна од плочата за готвење.
3. Додадете неколку мм должина кога ќе ја сечете лентата за запечување.
4. Повлечете ги заедно двата краја на лентата за запечување.

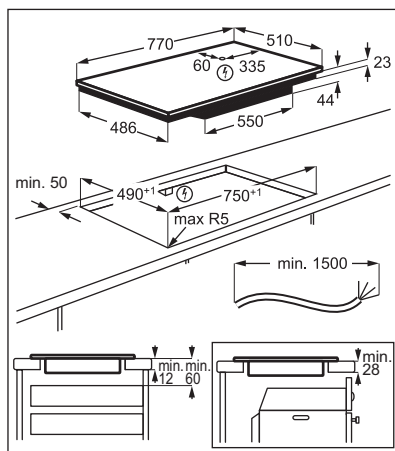
### 3.6 Склопување

Ако монторате плоча за готвење под хауба, ве молиме да ги видите упатствата за монтирање на хаубата за минимална дистанца меѓу апаратите.

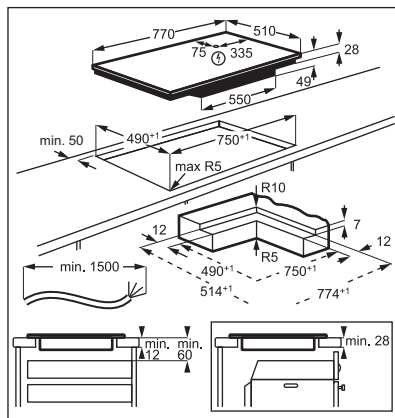


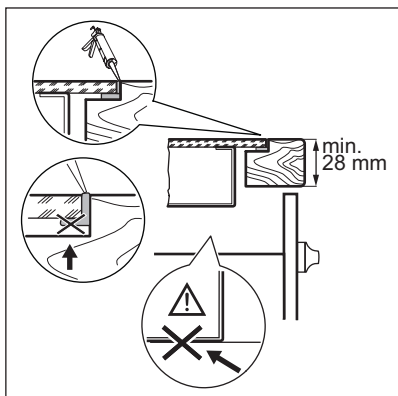
Ако апаратот е монтиран над фиоката, вентилацијата на површината за готвење може да ги затопли предметите кои се чуваат во фиоката за време на процесот на готвење.

### ИНСТАЛАЦИЈА НА ВРВ




### ИНТЕГРИРАНА МОНТАЖА






Најдете го видео упатството „Како да ја инсталирате вашата индукциска плоча за готвење Electrolux - монтирање“ така што ќе го внесете целото име наведено на сликата подолу.

 **YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation 

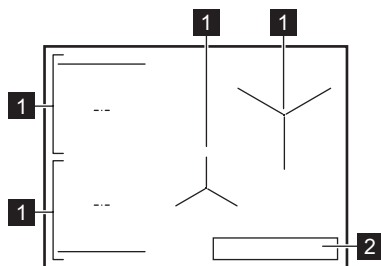
Најдете го видео упатството „Како да го инсталирате вашиот уред за плакнење на индукциски аспиратор Electrolux - монтирање“ така што ќе го внесете целото име наведено на сликата подолу.

 **YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux induction hob flush installation 

## 4. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

### 4.1 Шема на површината за готвење

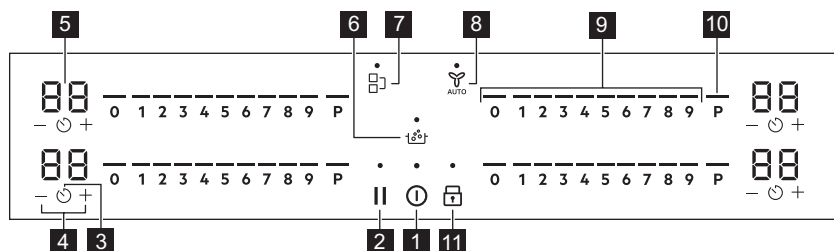


- 1** Индукциска рингла
- 2** Контролна табла



За подетални информации за големината на риглите видете во „Технички податоци“.












### 4.2 Распоред на контролната табла







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

Стаклената површина против гребење има уникатна завршна текстура која може да го промени начинот на кој симболите и елементите на корисничкиот интерфејс се појавуваат во различни услови на осветлување.

Сензорско поле	Функција	Опис
1 	Вклучи / Исклучи	За вклучување и исклучување на апаратот.
2 	Пауза	За вклучување и исклучување на функцијата.
3 	Тајмер	За поставување на функцијата.
4 	-	За зголемување или намалување на времето.
5 	Екран на тајмерот	За прикажување на времето во минути.
6 	SenseBoil®	SenseBoil®. Функцијата автоматски ја прилагодува температурата на водата за да не прекипе откако ќе ја достигне точката на вриење.
7 	Bridge	За вклучување и исклучување на функцијата.
8 	Hob®Hood	За вклучување и исклучување на рачниот режим на функцијата.
9 	Контролна лента	За поставување на поставка за јачина на топлина.
10 	PowerBoost	За вклучување на функцијата.
11 	Заклучување / Уред за безбедност на деца	За заклучување / отклучување на контролната табла.

### 4.3 Показатели за екранот

Показател	Опис
 + број	Има дефект.
	OptiHeat Control (Показно светло за преостаната топлина во 3 чекори) : продолжително готвење / подгревање / преостаната топлина.

## 5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА







**⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**  
Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 5.1 Ограничување на јачината

Ограничување на јачината дефинира колку енергија троши вкупно плочата за готвење, во границите на осигурувачите за инсталација на куката.

Плочата за готвење стандардно е поставена на највисокото ниво на јачина.

**За да го намалите или зголемите нивото на моќност:**

1. Влезете во менито: притиснете и задржете  3 секунди. Потоа, притиснете и држете .
2. Притискајте го  на предниот тајмер сè додека не исчезне P.
3. Притискајте го  /  на предниот тајмер за да го поставите нивото на јачината.
4. Притиснете  за да излезете.

**Нивоа на моќност**

Видете го поглавјето „Технички информации“.

 **ВНИМАНИЕ!**

Проверете дали одбраната моќност одговара на осигурувачите во куќата.

 **ВНИМАНИЕ!**

Ако нивото на јачина е пониско или еднакво на 2000 W, не можете да вклучите SenseBoil®.


- P73 — 7.350 W
- P15 — 1.500 W
- P20 — 2.000 W
- P25 — 2.500 W
- P30 — 3.000 W
- P35 — 3.500 W
- P40 — 4.000 W
- P45 — 4.500 W
- P50 — 5.000 W
- P60 — 6.000 W

## 6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 6.1 Активирање и деактивирање

Притиснете го и држете го  за да ја вклучите или исклучите плочата за готвење.

### 6.2 Откривање тенцере

Оваа функција укажува на присуство на садови за готвење на плочата за готвење и ги исклучува ринглите ако не се откријат садови за готвење за време на готвењето.

Ако ставите садови за готвење на рингла пред да изберете поставка за топлина, се појавува показателот над 0 на контролната лента.

Ако отстраните сад за готвење од вклучена рингла и привремено го ставите настрана, показателите над соодветната

контролна лента ќе започнат да трепкаат. Ако не го вратите садот за готвење на вклучената рингла во рок од 120 секунди, ринглата ќе се исклучи автоматски.

За да продолжите со готвењето, погрижете се да ги вратите сатовите за готвење на ринглите во наведениот рок.

### 6.3 Користење на ринглите

Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла. Индуктивните рингли автоматски се прилагодуваат на димензиите на дното на садот за готвење.



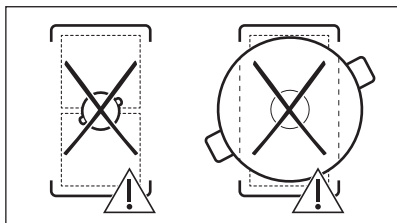
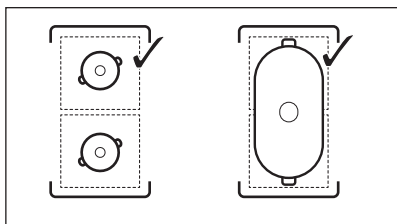
За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“).

Проверете дали садот за готвење е погоден за индукциски плочи за готвење. За повеќе информации на видови на садови за готвење видете во „Грижа и совети“.

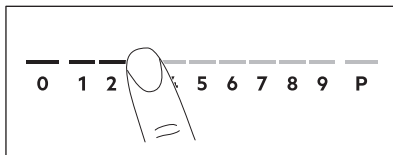


Стаклената површина против гребење има уникатна завршна текстура која ја максимизира отпорноста на гребење. Триењето помеѓу садот за готвење и стаклената површина може да произведе звуци.

Можете да готвите во големи садови на две рингли истовремено користејќи ја функцијата Bridge. Садот за готвење мора да ги покрива центрите на двете рингли но не смее да оди надвор од маркираната област. Ако садот за готвење е ставен меѓу двата центри, функцијата Bridge нема да биде вклучена.



## 6.4 Поставки за подгревање



1. Притиснете ја саканата поставка за топлина на контролната лента. Показните светла над контролната лента се појавуваат до избраното ниво на поставување на топлина.
2. За да ја исклучите ринглата, притиснете 0.

## 6.5 PowerBoost

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



Видете го поглавјето „Технички информации“.

**За да ја активирате функцијата за ринглата:** допрете **P**. Се вклучува

**За исклучување на функцијата:** променете ја јачината на топлината.

## 6.6 OptiHeat Control (Показател за преостаната топлина во 3 чекора)

### ⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

/ / Се додека показателот е видлив, постои ризик од изгореници од преостанатата топлина.

Индукциските рингли ја произведуваат неопходната топлина за процесот на готвење директно на дното на садовите за готвење. Стаклокерамиката се загрева од топлината на садовите за готвење.

Показателите се појавуваат кога ринглата е жешка. Показателите го прикажуваат нивото на преостаната топлина за ринглите кои моментално ги користите:

 - продолжи со готвење,

 - одржување на топлина,

 - преостаната топлина.

Показателот може, исто така, да се појави:

- за соседните рингли, дури и ако не ги користите,
- кога жежок сад за готвење ќе се стави на студена рингла,
- Кога површината за готвење е исклучена, но ринглата се уште е жешка.





Показателот исчезнува кога ринглата е изладена.




## 6.7 Опции на тајмерот



### Тајмер за одбројување

Користете ја оваа функција за да одредите колку долго ќе работи една рингла за време на една сесија на готвење.

Поставете ја јачината на топлината за избраната рингла, а потоа поставете ја функцијата.

1. Притиснете го . 00 се појавува на екранот на тајмерот.
2. Притиснете го  или  за да го поставите времето (00-99 минути).
3. Притиснете го  за да го стартувате тајмерот или почекајте 3 секунди. Тајмерот започнува да одбројува.

**За да го промените времето:** изберете ја ринглата со  и притиснете го  или .

**За да ја исклучите функцијата:** изберете ја ринглата со  и притиснете го . Преостанатото време одбројува до 00.



Тајмерот завршува со одбројувањето, се огласува сигнал и 00 трепка. Ринглата се исклучува. Притиснете на кој било симбол за да го запрете сигналот и трепкањето.

### Потсетник во минути



Можете да ја користите оваа функција кога плочата за готвење е вклучена и кога не

работат ринглите. Поставката за топлината покажува 00.

1. Притиснете .

2. Притиснете на  или  за да го поставите времето.

Тајмерот завршува со одбројувањето, се огласува сигнал и 00 трепка. Притиснете на кој било симбол за да го запрете сигналот и трепкањето.

**За да ја исклучите функцијата:** допрете го  и . Преостанатото време одбројува до 00.

## 6.8 Управ. со енергијата

Ако повеќе рингли се активни и потрошената електрична енергија ги надминува ограничувањата на напојувањето, функцијата ја дели расположливата јачина меѓу сите рингли. Плочата за готвење ги контролира поставките за јачина на топлината за да ги заштити осигурувачите на инсталацијата во куќата.

- Ако плочата за готвење го достигне ограничувањето на максималната достапна јачина (погледнете ја плочката со спецификации), јачината на ринглите автоматски се намалува.
- Секогаш се дава предност на поставката за јачина на топлината на ринглата која е избрана прва. Преостанатата јачина се дели меѓу другите рингли по редослед на избор.
- За ринглите кои имаат намалена јачина, контролната линија трепка и ги покажува само максималните можни поставки за подгревање.
- Очекајте додека екранот не престане да трепка или не ја намали поставката за јачина на топлината на ринглата за готвење која е избрана последна. Ринглите ќе продолжат да работат со намалената поставка за јачина на топлината. Променете ги поставките за јачината на топлината на ринглите рачно доколку е неопходно.

## 6.9 SenseBoil®

Функцијата автоматски ја прилагодува температурата на водата за да не прекипе откако ќе ја достигне точката на вриење.



Ако има преостаната топлина (☐) / (☐) / (☐) на ринглата која сакате да ја користите, се огласува звучен сигнал и функцијата не се вклучува. Функцијата не работи со нелеплив сад за готвење.



### ВНИМАНИЕ!

Не користете ја функцијата со празни садови.  
Не оставајте ја плочата за готвење без надзор додека работи функцијата.

1. Ставете тенџериња полни со 1 - 5l ладна вода на достапните места за готвење за кои сакате да ја вклучите функцијата.

Ако ставите едно тенџере само на една рингла, функцијата започнува автоматски.

2. Допрете (i) за да ја вклучите површината за готвење.
3. Допрете го (☐) за да ја вклучите функцијата.

За ринглите за кои во моментот ја користите функцијата се појавува трепкање на показателот погоре P.

4. Допрете каде било на лизгачот на избраната рингла.

Функцијата се стартува.

Откако функцијата ќе започне показателите над лизгачот и анимацијата започнува да работи.



Ако не ставите сад за готвење на која било од ринглите во рок од 5 секунди, функцијата автоматски се исклучува.

Кога функцијата ќе достигне точка на вриење плочата за готвење емитува звучен сигнал и нивото на топлина автоматски се менува на стандардно ниво на крчкање.

За да ја исклучите функцијата пред да се достигне точката на вриење, допрете (☐) или 0.

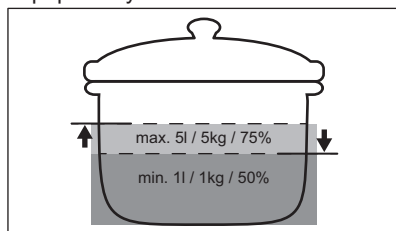
За да ја исклучите функцијата откако ќе се достигне точката на вриење, допрете го лизгачот и рачно прилагодете ја поставката за топлина.

Ако го вклучите Пауза или извадите садот, функцијата се исклучува.

Ако поставите Тајмер за одбројување на една од ринглите и поставеното време истекува пред да се достигне точката на вриење, функцијата автоматски се исклучува.

Совети и помош:

- Функцијата најдобро одговара за вриење на вода и готвење компири.
- Оваа функција може да не работи правилно за електрични бекали и апарати за правење на еспресо.
- Наполнете го тенџерето помеѓу пола и три - четвртини со ладна вода од чешма оставајќи го празно 4 см од ивицата. Не користете помалку од 1 l или повеќе од 5 l вода. Вкупната тежина на водата (или на водата и компирите) варира меѓу 1-5 кг..



- За да постигнете најдобри резултати гответе само цели, неизлупени, средни компири. Погрижете се да не ги ставите компирите збиени едно до друго.
- За време на фазата на загревање, избегнувајте енергично мешање на други тенџериња и паралелни процеси на готвење (како пржење или вриење) на другите рингли.
- Избегнувајте правење на надворешни вибрирања (на пр. користење на блендер или ставање на мобилен телефон до ринглата) кога функцијата работи.


- Во зависност од видот јадење и садовите за готвење, можете да ја прилагодите поставката за топлина откако ќе се достигне точката на вриење.
- Додајте сол откако ќе се достигне точката на вриење.
- Употребете го капакот за да заштедите енергија.


## 6.10 Структура на мени

Табелата ја покажува основната структура на менито.




### Кориснички поставки


Симбол	Поставка	Можни опции
b	Звук	Вклучи / Исклучи (→)
P	Ограничување на јачината	15 - 73
H	Режим на аспиратор	0 - 6
E	Историја на аларми / грешки	Список на неодамнешни аларми / грешки.

**За да ги внесете корисничките поставки:** притиснете и задржете  3

секунди. Потоа притиснете и држете . Поставките се појавуваат на тајмерот на левите рингли.

**Движење низ менито:** менито се состои од симбол за поставување и вредност. Симболот се појавува на задниот тајмер, а вредноста се појавува на предниот тајмер. За да се движите низ поставките,

притиснете го  на предниот тајмер. За да ја промените вредноста на поставката, притиснете го  или  на предниот тајмер.

**За да излезете од менито:** притиснете го .


## OffSound Control

Можете да ги вклучите / исклучите звуците во Мени > Кориснички поставки.



Погледнете во „Структура на менито“.

Кога се исклучени звуците, можете и понатаму да го слушате звукот кога:

- го допирате ,
- времето на тајмерот се намалува,
- притискате неактивен симбол.

## 7. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 7.1 Автоматско исклучување

**Функцијата автоматски ја исклучува површината за готвење ако:**

- сите рингли се исклучени,
- не поставувате никаква поставка за топлината или поставка за брзината на вентилаторот по вклучувањето на плочата за готвење,
- истурате или ставате нешто на контролната табла повеќе од 10 секунди (тенџере, ткаенина, итн.). Се огласува сигнал и плочата за готвење се исклучува. Отстранете го предметот или ја исчистете контролната плоча.
- апаратот станува премногу жежок (на пр. кога врие празно тенџере). Оставете

ја ринглата да се олади пред повторно да ја користите плочата за готвење.

- не ја исклучувате ринглата и не ја менувате поставката за јачина на топлината. По извесно време, плочата за готвење се исклучува.

**Односот помеѓу поставката за топлината и времето по кое се исклучува плочата за готвење:**

Поставки за подгревање	Плочата за готвење се исклучува по
1 - 2	6 часа
3 - 4	5 часа
5	4 часа
6 - 9	1,5 час

## 7.2 Пауза

Оваа функција ги поставува сите рингли да работат на најмала јачина.

Кога функцијата е активна, може да се користат само ① и II. Сите други симболи на контролните плочи се заклучени.

Функцијата не ги запира функциите на тајмерот.

**1. За да ја активирате функцијата:**  
притиснете II.

Поставката за јачина е намалена на 1.

**2. За да ја деактивирате функцијата:**  
притиснете II.

Претходната поставка за топлина се појавува.

## 7.3 Заклучување

Можете да ја заклучите контролната табла додека работи површината за готвење. Тоа спречува случајна промена на поставката за топлина.

Најпрво поставете ја поставката за топлина.

**За да ја активирате функцијата:**

притиснете .

**За да ја исклучите функцијата:** повторно

притиснете го .




Функцијата се исклучува со исклучувањето на плочата за готвење.

## 7.4 Уред за безбедност на деца

Оваа функција го спречува случајното вклучување на плочата за готвење.

**За да ја вклучите функцијата:**

притиснете го ①. Не поставувајте никаква поставка за топлината. Притиснете го и држете го  3 секунди, сè додека не се појави показателот над симболот.


Исклучете ја плочата за готвење со ①.



Функцијата останува вклучена кога ќе ја исклучите плочата за готвење.


Показателот над  е вклучен.

**За да ја исклучите функцијата:**

притиснете го ①. Не поставувајте никаква поставка за топлината. Притиснете го и држете го  3 секунди, сè додека не исчезне показателот над симболот.

Исклучете ја плочата за готвење со ①.

**Готвење со вклучена функција:**

притиснете го ①, потоа притиснете го  3 секунди, сè додека не исчезне показателот над симболот. Може да работите со плочата за готвење. Кога ќе ја исклучите плочата за готвење со ①, функцијата работи повторно.

## 7.5 Bridge




Функцијата работи кога садот за готвење ги покрива центрите на двете рингли. За повеќе информации за правилното поставување на садовите за готвење, погледнете во „Користење на ринглите“. Функцијата не работи додека работи SenseBoil®.


Оваа функција поврзува две рингли на левата страна и тие работат како една.

Прво поставете ја јачината на топлината за една од ринглите на левата страна.

**За да ја активирате функцијата:** допрете

. За да ја поставите или промените поставката за топлина, допрете еден од контролните сензори.

**За да ја деактивирате функцијата:**

допрете . Ринглите работат независно.

## 7.6 Hob²Hood

Тоа е напредна автоматска функција која ја поврзува плочата за готвење со специјален поклопец. И плочата за готвење и поклопецот имаат инфра-црвен

сигнален комуникатор. Брзината на вентилаторот е автоматски одредена врз основа на поставката на режимот и температурата на најжешкиот сад на плочата за готвење. Исто така, можете да работите со вентилаторот рачно од плочата за готвење.



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

### Автоматско работење на функцијата

За работа со функцијата, автоматски поставете го автоматскиот режим на Н1 – Н6. Плочата за готвење е почетно поставена на Н5. Аспираторот реагира секогаш кога ќе работите со плочата за готвење. Плочата за готвење ја препознава температурата на садот за готвење автоматски и ја прилагодува брзината на вентилаторот.

### Автоматски режими

	Автоматско светло	Вриењ е1)	Пржењ е2)
Н0	Исклучи	Исклучи	Исклучи
Н1	Вклучи	Исклучи	Исклучи
Н2 3)	Вклучи	Брзина на вентилатор 1	Брзина на вентилатор 1
Н3	Вклучи	Исклучи	Брзина на вентилатор 1
Н4	Вклучи	Брзина на вентилатор 1	Брзина на вентилатор 1
Н5	Вклучи	Брзина на вентилатор 1	Брзина на вентилатор 2

	Автоматско светло	Вриењ е1)	Пржењ е2)
Н6	Вклучи	Брзина на вентилатор 2	Брзина на вентилатор 3

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

### Менување на автоматскиот режим

1. Исклучете ја плочата за готвење.
2. Притиснете околу 3 секунди. Екранот се пали и се гаси.
3. Притиснете околу 3 секунди.
4. Допрете неколкупати додека не се вклучи Н.
5. Допрете на Тајмерот за да одберете автоматски режим.



За да ракувате со поклопецот директно на панелот на поклопецот исклучете го автоматскиот режим на функцијата.






Кога ќе завршите со готвење и ќе ја исклучите површината за готвење, вентилаторот на поклопецот може се уште да работи некое време. Потоа системот го деактивира автоматски вентилаторот и спречува случајно активирање на вентилаторот во наредните 30 секунди.

### Рачно ракување со брзината на вентилаторот

Можете да ја ракувате функцијата и рачно. За да го направите тоа, допрете кога е активна површината за готвење. Тоа го исклучува автоматското работење на функцијата и во овозможува да ја промените брзината на вентилаторот



рачно. Кога притискате на  ја покачувате за еднаш брзината на вентилаторот. Кога ќе стигнете до интензивно ниво и притиснете повторно на  ќе ја подесите брзината на вентилаторот на 0 со што се деактивира вентилаторот на поклопецот. За повторно да го стартувате вентилаторот со брзина на вентилатор 1 допрете .



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

### Активирање на светилката

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



Светилката на поклопецот се деактивира 2 минути по деактивирањето на плочата за готвење.

## 8. ПОМОШ И СОВЕТИ



### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 8.1 Садови за готвење



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

Користете ги индуктивните рингли со соодветни садови за готвење.

- За да се спречи прегревање и да се подобри работата на ринглите, садовите за готвење мора да бидат што е можно подебели и рамни.
- Осигурете се дека дното на садовите за готвење се чисти и суви пред да ги ставите на површината на плочата за готвење.
- Секогаш внимавајте да не го лизгате или триете садот за готвење на рабовите и аглиите на стаклото бидејќи може да се скрши или оштети стаклената површина.

#### Материјал на садовите за готвење

- **погоден:** лиено железо, челик, емајлиран челик, челик што не `рѓосува,

повеќеслојно дно (означено како погодно од производителот).

- **непогоден:** алуминиум, бакар, бронза, стакло, керамика, порцелан.

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

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

#### Димензии на садовите за готвење

- Индуктивните рингли автоматски се прилагодуваат на димензиите на дното на садот за готвење. Видете во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“ за правилни димензии на садовите за готвење. Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.
- Ефикасноста на ринглата е поврзана со дијаметарот на садот за готвење. За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“).
  - Садот за готвење со дијаметар којшто е помал од големината на соодветната рингла добива само

дел од енергијата којашто ја испушта ринглата што резултира со побавно загревање.

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



Видете во „Технички податоци“.

## 8.2 Звуци за време на работата



Звуците се нормални и не се знак за неисправност. Звуците на садовите за готвење може да се разликуваат во зависност од материјалот на садовите за готвење и нивото на јачина.

### Звуци поврзани со садовите за готвење:

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

се направени од различни материјали (сендвич конструкција).

- сунење: користите високо енергетско ниво.

### Звуци поврзани со ринглата:

- кликање: се појавува електрично префрлување.
- пиштење, брмчење: вентилаторот работи.
- ритмички звук: откриени се садови за готвење.

## 8.3 Ќко Timer (Еколошки тајмер)

За зачувување на енергија, грејачот за ринглата се исклучува пред да се огласи програматорот за одбројување. Разликата во времето на работа зависи од нивото на поставената топлина и должината на готвењето.

## 8.4 Поедноставен водич за готвење

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



Податоците во табелата се само насоки.

Поставки за подгревање	Употребете за да:	Време (мин)	Совети
1	Чувајте ја зготвената храна топла.	како што е неопходно	Ставете капак на садот за готвење.
1 - 2	Hollandaise сос; топење: путер, чоколадо, желатин.	5 - 25	Промешувајте одвреме-навреме.
2	Зацврстување: меки омлети, печени јајца.	10 - 40	Готвење покриено со капак.

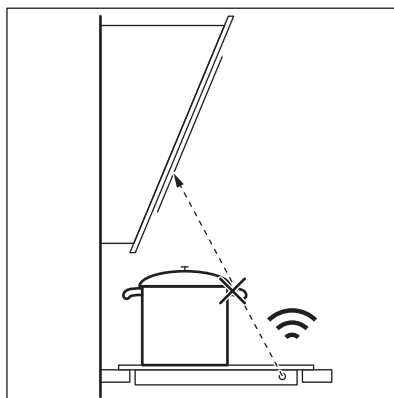
Поставки за подгревање	Употребете за да:	Време (мин)	Совети
2 - 3	Крчкање ориз и јадења со млеко, подгревање готови јадења.	25 - 50	Додајте најмалку двапати повеќе течност од количината на оризот, мешајте ги јадењата со млеко на половина на готвењето.
3 - 4	Варете зеленчук, риба, месо.	20 - 45	Додадете неколку лажици вода. Проверете ја количината на вода за време на процесот.
4 - 5	Гответе на пареа компири и друг зеленчук.	20 - 60	Покријте го дното на тенџерето со 1-2 см вода. Проверете го нивото на водата за време на процесот. Држете го капакот на тенџерето.
4 - 5	Гответе поголеми количини храна, чорби и супи.	60 - 150	До 3 l течност плус состојки.
6 - 7	Лесно пржење: шницла, телешко кордон блу, котлети, ризоли, колбаси, црн дроб, запрашка, јајца, палачинки, крофни.	како што е неопходно	Превртете кога е потребно.
7 - 8	Интензивно пржење, пржен рендан компир, шницли.	5 - 15	Превртете кога е потребно.
9	Сварете вода, гответе тестенини, спржете месо (гулаш, печење), пржете компир во фритеза.		
<b>P</b>	Варење големи количества вода. PowerBoost е вклучена.		

## 8.5 Препораки и совети за Hob<sup>2</sup>Hood

Кога ракувате со плочата за готвење со функцијата:

- Заштитете ја плочата на аспираторот од директна светлина.
- Не ставајте халогена светилка на плочата на аспираторот.
- Не ја покривајте плочата на плочата за готвење.
- Не го прекинувајте сигналот помеѓу плочата за готвење и поклопецот (на пример со рака или со рачка од сад за готвење или висок лонец). Видете ја сликата.


**Аспираторот на сликата подолу е само за илустрација.**



Другите далечинско - управувани апарати може да го блокираат сигналот. Не користете таков апарат блиску до плочата за готвење кога е вклучен Hob<sup>2</sup>Hood.

## Аспиратори со функција Hob2Hood

За да ја најдете целата низа аспиратори кои работат со оваа функција, видете ја нашата Интернет-страница. Аспираторите

Electrolux кои работат со оваа функција мора да го имаат симболот .

## 9. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 9.1 Општи информации

- Чистете ја површината за готвење по секоја употреба.
- Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.
- И за секојдневно чистење на стаклената површина и за чистење по монтирањето и отстранување на остатокот од лепак, користете само благо абразивно млеко за чистење и нежен сунѓер против гребење. Во зависност од степенот на извалканост, исчистете ја стаклената површина со мали кружни движења и умерен притисок. Избришете ја стаклената површина со сува крпа од микрофибер.

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не користете класичен жолт и зелен сунѓер бидејќи алуминиумските честички на неговиот тврд слој може да го оштетат и обезбојат стаклото.



Користењето алатки за чистење различни од препорачаните нема да биде ефективно и може да ја оштети или обезбојува стаклената површина.

- Секогаш користете стругалка препорачана за плочи за готвење со

стаклена површина. Користете ја стругалката само како дополнителна алатка за чистење на стаклото по стандардната процедура за чистење.

### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не користете ножеви или други остри метални алатки за чистење на стаклената површина.

### 9.2 Чистење на стаклената површина на плочата за готвење


- **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија, сол, шеќер и храна со шеќер, во спротивно, нечистотијата може да ја оштети плочата за готвење. Внимавајте да не се изгорите. Ставете го специјалното стругало за чистење на плочата на стаклената површина под остар агол и движете го сечивото по површината.
- **Извадете ги откако апаратот е доволно изладен:** прстени од бигор, вода, дамки од маснотии, светкави метални промени на бојата. Чистете ја плочата за готвење со благо абразивно млеко за чистење и нежен сунѓер против гребење (видете Општи информации). По чистењето, исушете ја плочата за готвење со крпа од микрофибер.
- **Постојани траги и дамки:** нанесете умерен притисок и исчистете ја површината со нежен сунѓер против гребење (видете Општи информации) и благо абразивно млеко за чистење додека дамките повеќе не се видливи.






## 10. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ


### ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

### 10.1 Што да се направи ако...

Проблем	Можна причина	Решение
Не можете да ја вклучите или да ракувате со плочата за готвење.	Плочата за готвење не е поврзана со електрично напојување или не е правилно поврзана.	Проверете дали плочата за готвење е правилно поврзана со електрично напојување.
	Избил осигурувач.	Уверете се дека осигурувачот е причината за неисправноста. Ако осигурувачот постојано избива, стапете во контакт со квалификуван електричар.
	Не поставивте јачината за топлина за време од 60 секунди.	Повторно вклучете ја плочата за готвење и поставете ја поставката за јачина на топлината за помалку од 60 секунди.
	Сте допреле 2 или повеќе сензорски полиња во исто време.	Допрете само едно сензорско поле.
	Пауза е во функција.	Видете во „Пауза“.
Можете да слушнете постојан звучен сигнал.	Има вода или масни дамки на контролната плоча.	Исчистете ја контролната плоча.
	Електричното поврзување е неправилно.	Исчлукете ја плочата за готвење од електричното напојување. Зборувајте со квалификуван електричар за да ја провери инсталацијата.
	Прво поставете ја максималната поставка за јачина на топлината за една од ринглиите.	Другите рингли ја трошат максимално расположливата енергија. Вашата плоча за готвење работи правилно.
Се огласува звучен сигнал и плочата за готвење се исклучува. Се огласува звучен сигнал кога плочата за готвење е исклучена.	Сте ставиле нешто на едно или повеќе сензорски полиња.	Отстранете го предметот од сензорските полиња.
Плочата за готвење се исклучува.	Сте ставиле нешто на сензорското поле  .	Отстранете го предметот од сензорското поле.

Проблем	Можна причина	Решение
Не се пали показното светло за преостаната топлина.	Ринглата не е жешка затоа што работела само кратко време или е оштетен сензорот.	Ако ринглата работела доволно долго за да биде жешка, разговарајте со овластен сервисен центар.
Нов <sup>2</sup> Hood не работи.	Сте ја покриле контролната плоча.	Отстранете го предметот од контролната плоча.
	Користите многу високо тенџере кое го блокира сигналот.	Користете помало тенџере, променете ја ринглата или работете рачно со аспираторот.
Контролната плоча станува жешка на допир.	Садот за готвење е преголем или го ставате преблиску до контролната плоча.	Големите садови за готвење ставајте ги на задните рингли, ако е можно.
Нема звук кога ги допирате сензорските полиња на таблата.	Звуците се исклучени.	Вклучете ги звуците. Видете во „Секојдневна употреба“.
Показното светло над симболот  се вклучува.	Уред за безбедност на деца или Заклучување работи.	Видете во „Брава за деца“ и „Заклучување“.
Контролната лента трепка.	Нема сад за готвење на ринглата или ринглата не е целосно покриена.	Ставете сад за готвење на ринглата за целосно да ја покриете.
	Садот за готвење е несоодветен.	Користете садови за готвење соодветни за индуктивната плоча за готвење. Видете во „Помош и совети“.
	Пречникот на дното на садот за готвење е премал за ринглата.	Користете сад за готвење со точни димензии. Видете во „Технички податоци“.
Загревањето трае долго време.	Садовите за готвење се премали и добиваат само дел од енергијата што ја испушта ринглата.	За оптимален пренос на топлина користете сад за готвење со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на садовите за готвење во „Технички податоци“ > „Спецификација за рингли“).
 и  се појавуваат истовремено.	Јачината е многу слаба заради несоодветен сад за готвење или празно тенџере.	Употребете го соодветниот вид на сад за готвење. Видете во „Помош и совети“ или „Технички податоци“. Не вклучувајте ниту една рингла кога на неа има празно тенџере.
 и  се појавуваат истовремено.	Тенџерето е празно или во него има некоја течност што не е вода, на пр. масло.	Избегнувајте да ја користите функцијата со течности што не се вода.

Проблем	Можна причина	Решение
<b>F</b> и <b>E</b> се појавуваат истовремено.	Има премногу или премалку вода во тенџерето. Сте варале храна која не е вода и компири. Точката на вриење беше временски поместена и SenseBoil® не можеше да работи правилно.	Само за варење вода со користење SenseBoil®. Погледнете „Совети и помош“.
Слушате звучен сигнал, показателите над  трепкаат и SenseBoil® не се вклучува.	Ниту една од ринглите не е подготвена да се користи со SenseBoil®. Има преостаната топлина на ринглите кои сакате да ги одберете или тие се сè уште во употреба.	Завршете ги претходните активности со готвењето и одберете слободна рингла на која нема преостаната топлина.
SenseBoil® не работи.	Нивото на јачина на плочата за готвење е премногу ниско.	Поставете го нивото на јачина на повисока вредност. Проверете дали одбраната моќност одговара на осигурувачите во куќата. Видете во „Пред прва употреба“ > "Ограничување на јачината".
<b>E</b> и се прикажува број.	Има грешка кај плочата за готвење.	Исклучете ја плочата за готвење и вклучете ја повторно по 30 секунди. Ако <b>E</b> се вклучи повторно, исклучете ја плочата за готвење од електричното напојување. По 30 секунди, повторно вклучете ја плочата за готвење. Ако повторно се појави проблемот, контактирајте со овластен сервисен центар.

## 10.2 Ако не можете да најдете решение...

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар. Дадете ги податоците од плочката со спецификации. Проверете дали правилно

сте ракувале со плочата. Во противно, сервисирањето од сервисен техничар или дилер нема да биде бесплатно, дури и за време на периодот на гаранција. Информацијата за гарантниот период и овластените сервисни центри се во гаранциската книшка.

## 11. ТЕХНИЧКИ ПОДАТОЦИ

### 11.1 Плочка со спецификации

Модел EIS82453IZ  
Тур 62 D4A 01 AA  
Индукција 7.35 kW  
Сер.бр. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 333 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Произведено во: Германија  
7.35 kW



## 11.2 Спецификации за ринглите

Рингла	Номинална моќност (поставка за максимална топлина) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимално траење [мин]	Дијаметар на сад за готвење [мм]
Лев преден	2300	3200	10	125 - 210
Лев заден	2300	3200	10	125 - 210
Среден преден	1400	2500	4	125 - 145
Десен заден	2300	3600	10	205 - 240

Јачината на ринглите може во мал обем да се разликува до споредба со податоците во табелата. Се менува со материјалот и димензиите на сатовите за готвење.

За оптимален пренос на топлина и резултат од готвењето користете сатови

со дијаметар на дно сличен на големината на ринглата (односно максималната вредност на дијаметарот на сатовите за готвење во табелата). Не користете сатови за готвење поголеми од дијаметарот на ринглата.

## 12. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 12.1 Информации за производ според Регулативата на ЕУ за екодизајн

Идентификација на модел	EIS82453IZ	
Тип на плоча за готвење	Вградена плоча за готвење	
Број на рингли	4	
Технологија на подгревање	Индукција	
Дијаметар на кружни рингли (Ø)	Среден преден Десен заден	14.5 см 24.0 см
Должина (L) и ширина (W) на нециркуларна рингла	Лев преден	L 22.3 см W 21.8 см
Должина (L) и ширина (W) на нециркуларна рингла	Лев заден	L 22.3 см W 21.8 см
Потрошувачка на енергија по рингла (EC electric cooking)	Лев преден Лев заден Среден преден Десен заден	189.1 Wh/kg 189.1 Wh/kg 187.5 Wh/kg 185.2 Wh/kg
Потрошувачка на енергија на плочата за готвење (EC electric hob)	187.7 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 2: Плочи за

готвење - методи за мерење на резултатите.



Мерките за енергија коишто се однесуваат на зоната за готвење се идентификувани преку ознаки на соодветните рингли.

## 12.2 Штеди енергија


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


- Кога загревате вода, користете само колку што ви треба.
- Ако е можно, секогаш ставајте ги капаците на садовите за готвење.
- Ставете го садот за готвење директно во центарот на одбраната рингла.
- Користете ја преостанатата топлина за да ја задржите храната топла или да ја стопите.

## 12.3 Информации за производот за потрошувачката на енергија и максималното време за постигнување на применливиот режим со мала моќност

Потрошувачка на енергија со исклучен режим	0.3 W
Максимално време потребно за опремата автоматски да го достигне применливиот режим со мала моќност	2 мин

## 13. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

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

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

**Bine ați venit la Electrolux! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.**



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

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

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	202
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	204
3. INSTALAREA.....	207
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	210
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	211
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	212
7. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	215
8. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	218
9. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	220
10. DEPANAREA.....	221
11. DATE TEHNICE.....	223
12. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	224
13. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	225

## 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 ne-experimentate 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 mai mică de 8 ani și persoanele cu

- dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
  - Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
  - AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
  - Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
  - Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

## **1.2 Informații generale despre siguranță**

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic utilizarea în locuințe individuale într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele 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.
- Fumul este un indicator al supraîncălzirii. Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătire. Oprțiți aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- AVERTISMENT: 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 (chiar și funcțiile de gătire automată). 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.
- **AVERTISMENT:** Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare. 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, centrul de service autorizat sau persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- **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 dulapului 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 la rețeaua electrică

### **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician.

- Aparatul trebuie legat la masă.
- 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.
- Asigurați-vă că aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștechererele (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea terminalului.
- Utilizați cablul de alimentare electrică corect.
- Nu permiteți încălcirea cablului de alimentare electrică.
- Asigurați-vă că este instalată o protecție împotriva șocurilor.
- Utilizați clema de detensionare de pe cablu.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la o priză.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă este cazul) 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.

- În cazul în care codul E3 apare pe ecran, deconectați imediat plita și verificați dacă conexiunea electrică și tensiunea de alimentare sunt corecte.

### 2.3 Utilizarea

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de accidentare, arsuri și electrocutare.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și foliile protectoare (dacă este cazul) înainte de prima utilizare.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Setați zona de gătit la „Off” (Oprit) după fiecare utilizare.
- Nu puneți tacâmuri sau capace pentru 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. Astfel, veți 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, uleiul poate să sară.
- Nu utilizați folie de aluminiu sau alte materiale între suprafața de gătit și vas, cu excepția cazului în care producătorul acestui aparat specifică altfel.
- Utilizați doar accesoriile recomandate de producător pentru acest aparat.

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și explozie.

- Grăsimile și uleiul, când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați

flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.

- Vaporii pe care uleiul foarte fierbinte îi eliberează 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 alături sau deasupra acestuia.

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.
- Nu puneți un capac fierbinte pentru vase pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața se poate deteriora.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.
- Vasele de gătit din fontă sau cu fund deteriorat pot zgâria sticla / suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

### 2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Nu folosiți apă pulverizată și aparatul de curățat cu abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu utilizați produse abrazive, bureți de curățare abrazivi, solvenți sau obiecte metalice, cu excepția cazului în care se specifică altfel.

### 2.5 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

## 2.6 Eliminare

### AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.
- Tăiați cablul de alimentare de la rețea 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 de conectare

- Plita este furnizată cu un cablu de conexiune.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, folosiți următorul tip de cablu: H05V2V2-F care rezistă la o temperatură de 90 °C sau mai mare. Un singur fir trebuie să aibă o secțiune transversală minimă, în conformitate cu tabelul de mai jos. Contactați centrul de service local. Cablul de conectare poate fi înlocuit doar de un electrician calificat.

### AVERTISMENT!

Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.

### ATENȚIE!

Conexiunile prin intermediul fișelor de contact sunt interzise.

### ATENȚIE!

Nu găuriți și nu lipiți capetele firelor. Acest lucru este interzis.

### ATENȚIE!

Nu conectați cablul fără manșonul cablului.

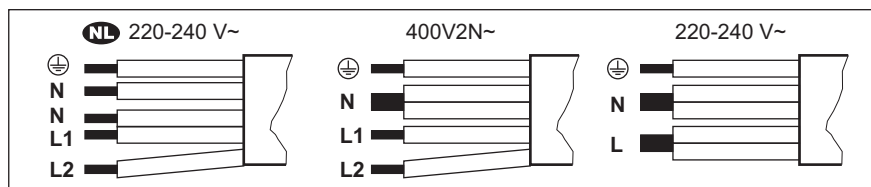
### Conexiune cu o fază

1. Scoateți manșonul cablului de pe firele negru, maro și albastru.
2. Îndepărtați o parte din izolația de la capetele firelor maro, negre și albastre.
3. Conectați capetele cablurilor negre și maro.
4. Aplicați un nou manșon al capătului fiecărui fir (este necesară o sculă specială).
5. Conectați capetele a două cabluri albastre.
6. Aplicați un nou manșon al capătului fiecărui fir (este necesară o sculă specială).

### Conexiune cu două faze

1. Scoateți manșonul capătului cablului de pe firele albastre.
2. Îndepărtați o parte a izolației capetelor de cablu albastre.
3. Conectați capetele a două cabluri albastre.

4. Aplicați un nou manșon al capătului fiecărui fir (este necesară o sculă specială).



<b>NL</b> 220 - 240 V~	<b>Conexiune cu două faze: 400 V2N~</b>		<b>Conexiune cu o fază: 220 - 240 V~</b>	
5x1,5 mm <sup>2</sup>	5x1,5 mm <sup>2</sup> sau 4x2,5 mm <sup>2</sup>		5x1,5 mm <sup>2</sup> sau 3x4 mm <sup>2</sup>	
Verde - galben		Verde - galben		Verde - galben
N Albastru și albastru	N	Albastru și albastru	N	Albastru și albastru
L1 Negru	L1	Negru	L	Negru și maro
L2 Maro	L2	Maro		

### 3.4 Atașarea garniturii - instalare integrată

1. Curățați falțurile din blatul de lucru.
2. Tăiați banda 3x10 mm de etanșare furnizată în patru benzi. Benzile trebuie să aibă aceeași lungime ca și falțurile.
3. Tăiați capetele benzilor la un unghi de 45°. Acestea trebuie să încapă cu precizie în colțurile falțurilor.
4. Prindeți benzile de falțuri. Nu întindeți garniturile. Nu lipiți capetele benzilor unul peste celălalt.

După asamblarea plitei, etanșați cu silicon spațiul liber dintre suprafața vitroceramică și blat. Asigurați-vă că siliconul nu ajunge sub suprafața vitroceramică.

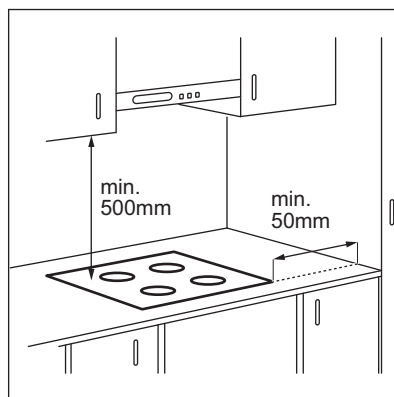
### 3.5 Prinderea garniturii - Instalarea pe blat

1. Curățați blatul de lucru în jurul zonei decupate.
2. Prindeți banda de etanșare furnizată 2x6 mm de marginea inferioară a plitei, de-a lungul marginii suprafeței vitroceramice. Nu o întindeți. Asigurați-vă că poziționarea capetelor garniturii se face în mijlocul unei laturi a plitei.

3. Lăsați în plus câțiva milimetri când tăiați garnitura de etanșare la lungimea dorită.
4. Uniți ambele capete ale garniturii.

### 3.6 Asamblare

Dacă instalați plita sub o hotă, consultați instrucțiunile de instalare a hotei pentru a afla distanța minimă dintre aparate.

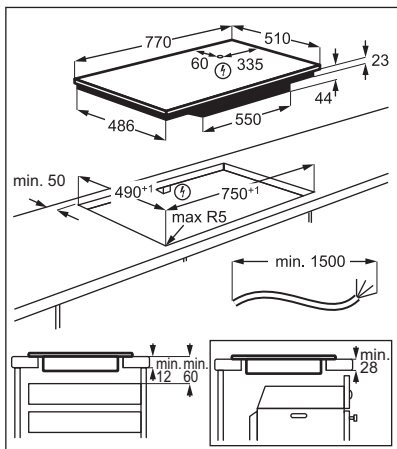


Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar, ventilația plitei poate încălzi articolele

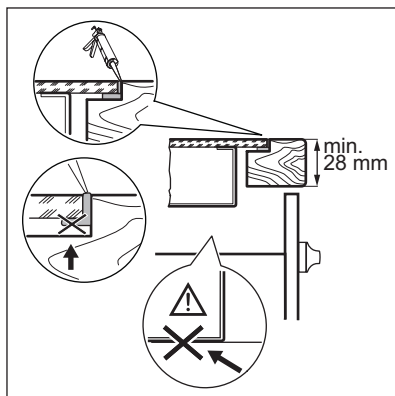
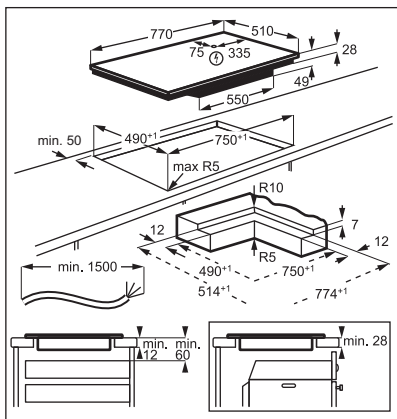


depozitate în sertar pe durata procesului de gătire.

### INSTALARE PE BLAT



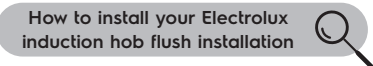
### INSTALARE INTEGRATĂ



Găsiți tutorialul video „Instalarea plitei cu inducție Electrolux - Instalarea pe blatul de lucru” prin introducerea numelui complet indicat în graficul de mai jos.

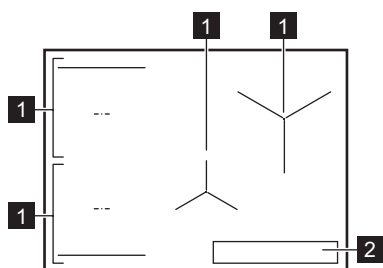


Găsiți tutorialul video „Instalarea aparentă a plitei cu inducție Electrolux” prin introducerea numelui complet indicat în graficul de mai jos.



## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Aranjarea suprafeței de gătire

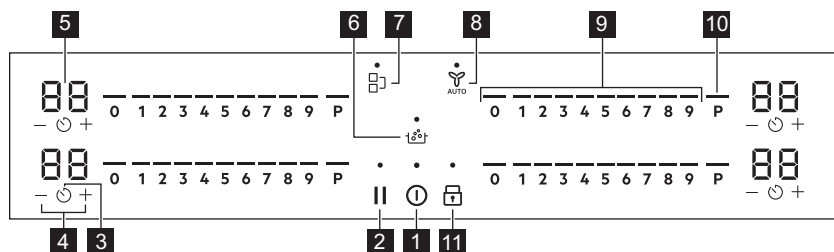


- 1 Zonă de gătit prin inducție
- 2 Panou de comandă



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

### 4.2 Structura panoului de comandă



Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului. Afișajele, indicatoarele și semnalele sonore indică funcțiile active.

Suprafața din sticlă anti-zgârieturi are o textură de finisare unică, care poate schimba modul în care simbolurile și elementele interfeței cu utilizatorul apar în diferite condiții de iluminare.

Câmp cu senzor	Funcție	Descriere
1 ①	Pornit / Oprit	Pentru activarea și dezactivarea aparatului.
2	Pauză	Pentru a activa și a dezactiva funcția.
3 ⌚	Cronometru	Pentru a seta funcția.
4 + / -	-	Pentru a crește sau a descreește durata.
5 -	Afișajul cronometrului	Pentru a afișa durata în minute.
6 🌡️	SenseBoil®	SenseBoil®. Pentru a regla automat temperatura apei, astfel încât să nu clocotească după ce a atins punctul de fierbere.

Câmp cu senzor	Funcție	Descriere
7		Bridge Pentru a activa și a dezactiva funcția.
8		Hob²Hood Pentru a activa și dezactiva modul manual al funcției.
9	-	Bară de comandă Pentru a seta nivelul de căldură.
10	P	PowerBoost Pentru a activa funcția.
11		Blocare / Dispozitivul de siguranță pentru copii Pentru blocarea / deblocarea panoului de comandă.

### 4.3 Indicatorii afișajului

Indicator	Descriere
	Există o defecțiune.
	OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte):continuare gătire / menține cald / căldură reziduală.

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Limitare putere

Limitare putere definește puterea totală utilizată de plită, în limitele siguranțelor de instalare ale locuinței.

Plita este setată implicit la nivelul de putere cel mai mare posibil.

**Pentru a scădea sau crește nivelul de putere:**

- Accesați meniul: apăsați lung timp de 3 secunde. Apoi, apăsați lung .
- Apăsați pe cronometrul frontal până când apare P.
- Apăsați / pe cronometrul frontal pentru a seta nivelul de putere.
- Apăsați pentru a ieși.

**Niveluri de putere**

Consultați capitolul „Date tehnice”.

### ATENȚIE!

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

### ATENȚIE!

Dacă nivelul de putere este mai mic sau egal cu 2000 W, nu puteți activa SenseBoil®.


- P73 — 7.350 W
- P15 — 1.500 W
- P20 — 2.000 W
- P25 — 2.500 W
- P30 — 3.000 W
- P35 — 3.500 W
- P40 — 4.000 W
- P45 — 4.500 W
- P50 — 5.000 W
- P60 — 6.000 W

## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Activarea și dezactivarea

Mențineți apăsat  pentru a activa sau dezactiva plita.

### 6.2 Detectarea vaselor

Această funcție indică prezența vaselor pe plită și dezactivează zonele de gătire dacă nu este detectat niciun vas în timpul unei sesiuni de gătire.

Dacă puneți vase pe o zonă de gătire înainte de a selecta un nivel de căldură, apare indicatorul de deasupra 0 de pe bara de comandă.

Dacă scoateți vasul dintr-o zonă de gătire activată și îl puneți deoparte temporar, indicatoarele de deasupra barei de comandă corespunzătoare vor începe să clipească. Dacă nu puneți vasul înapoi pe zona de gătire activată în decurs de 120 de secunde, zona de gătire se va dezactiva automat.

Pentru a relua gătitul, puneți la loc vasul pe zonele de gătire în timpul perioadei de expirare indicate.

### 6.3 Utilizarea zonei de gătire

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

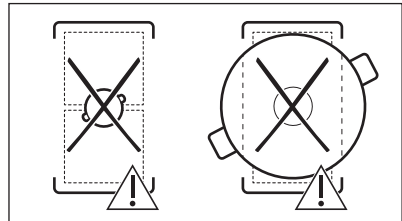
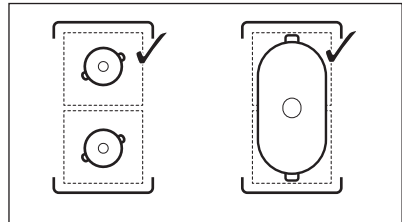
### i

Pentru un transfer optim al căldurii, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”). Asigurați-vă că vasul de gătit este adecvat pentru plitele cu inducție. Pentru mai multe informații privind tipurile de vase, consultați „Informații și sfaturi”.

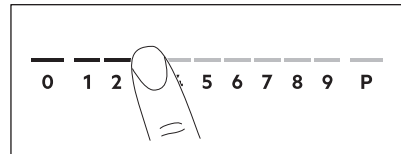
### i

Suprafața din sticlă anti-zgârieturi are o textură de finisare unică care maximizează rezistența la zgârieturi. Fricțiunea dintre vas și suprafața sticlei poate produce zgomote.

Puteți găti cu vasele mari puse pe două zone de gătire simultan utilizând funcția Bridge. 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.



### 6.4 Nivelul de căldură



1. Apăsați nivelul de căldură dorit de pe bara de comandă.

Indicatoarele de deasupra barei de comandă apar până la nivelul de încălzire selectat.

2. Pentru a dezactiva o zonă de gătit, apăsați 0.

## 6.5 PowerBoost

Această funcție oferă putere suplimentară zonelor de gătit prin inducție. Funcția poate fi activată exclusiv pentru zona de gătit prin inducție doar pentru o perioadă limitată de timp. După această perioadă, zona de gătit prin inducție comută automat înapoi la cel mai ridicat nivel de căldură.



Consultați capitolul „Date tehnice”.

**Pentru activarea funcției pentru o zonă de gătit:** atingeți **P**.

**Pentru a dezactiva funcția:** modificați nivelul de căldură.

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



### AVERTISMENT!

Cât timp indicatorul este vizibil, există riscul de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru procesul de gătire direct în baza vasului. Vitroceramica este încălzită de căldura vasului.

Indicatoarele apar când o zonă de gătire este fierbinte. Prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le folosiți în acel moment:

- Continuare gătire,

- menține cald,

- căldura reziduală.

Este posibil să apară și indicatorul:

- pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le utilizați,
- când vasul fierbinte este pus pe zona de gătit rece,
- când plita este dezactivată, dar zona de gătit este încă fierbinte.

Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.

## 6.7 Cronometru

### Cronometru cu numărătoare inversă

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

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

1. Apăsați . 00 apare pe afișajul cronometrului.
2. Apăsați **+** sau **-** pentru a seta timpul (00-99 minute).
3. Apăsați pentru a porni cronometrul sau așteptați 3 secunde. Cronometrul începe numărătoare inversă.

**Pentru a modifica timpul:** selectați zona de gătire cu și apăsați **+** sau **-**.

**Pentru a dezactiva funcția:** selectați zona de gătire cu și apăsați **-**. Intervalul de timp rămas descrește până la 00.

Cronometrul termină numărătoare inversă, este emis un semnal sonor și 00 clipește. Zona de gătire se dezactivează. Apăsați orice simbol pentru a opri semnalul și clipirea.

### Cronometru

Puteți utiliza această funcție atunci când plita este activată și zonele de gătire nu funcționează. Nivelul de căldură indică 00.

1. Apăsați .
2. Apăsați **+** sau **-** pentru a seta timpul. Cronometrul termină numărătoare inversă, este emis un semnal sonor și 00 clipește. Apăsați orice simbol pentru a opri semnalul și clipirea.

**Pentru a dezactiva funcția:** apăsați și **-**. Intervalul de timp rămas descrește până la 00.

## 6.8 Management putere

Dacă sunt active zone multiple și puterea consumată depășește limita de alimentare cu curent, această funcție împarte puterea disponibilă între toate zonele de gătire. Plita

controlează setările de încălzire pentru a proteja siguranțele instalației casnice.

- Dacă plita atinge limita maximă de putere disponibilă (consultați plăcuța cu date tehnice), puterea zonelor de gătire va fi redusă automat.
- Nivelul de căldură al zonei de gătire selectate prima are întotdeauna prioritate. Puterea rămasă va fi împărțită între celelalte zone de gătit, în ordinea selectării.
- Pentru zonele de gătire care au o putere redusă, panoul de comandă clipește de două ori și indică nivelul maxim posibil de setare a căldurii.
- Așteptați până când afișajul nu mai clipește sau reduceți nivelul de căldură al zonei de gătire selectate. Zonele de gătire vor continua să funcționeze cu setarea de gătire redusă. Dacă este necesar, modificați manual setările de încălzire ale zonelor de gătire.

## 6.9 SenseBoil®

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



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

### ⚠ ATENȚIE!

Nu utilizați funcția cu vase goale.  
Nu lăsați plita nesupravegheată în timpul funcționării funcției.

1. Puneți vasele umplute cu 1 - 5 l de apă rece pe zonele de gătit disponibile pentru care doriți să porniți funcția.  
Dacă puneți un vas pe o singură zonă de gătire, funcția pornește automat.
2. Atingeți pentru a activa plita.
3. Pentru activarea funcției atingeți .

Simbolul **P** apare intermitent pentru fiecare zonă de gătire la care folosiți funcția în momentul respectiv.

4. Atingeți oriunde pe glisorul zonei de gătire alese.

Funcția pornește.

După ce funcția pornește, apar indicatorii de deasupra glisorului și animația începe să ruleze.



Dacă nu puneți un vas pe niciuna dintre zonele de gătire în interval de 5 secunde, funcția se dezactivează automat.

În momentul în care funcția atinge punctul de fierbere, plita emite un semnal acustic, iar nivelul de căldură se setează automat la un nivel implicit de fierbere.

Pentru a dezactiva funcția înainte de

atingerea punctului de fierbere, atingeți sau 0.

Pentru a dezactiva funcția după ce punctul de fierbere a fost atins, atingeți glisorul și reglați manual nivelul de căldură.

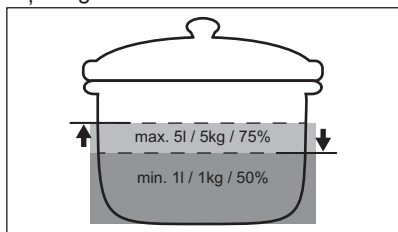
Dacă activați Pauză sau scoateți vasul, funcția se dezactivează.

Dacă setați un Cronometru cu numărătoare inversă pe una dintre zonele de gătire și durata setată se termină înainte de atingerea punctului de fierbere, funcția se dezactivează automat.

Sfaturi și recomandări:

- Funcția este cea mai potrivită pentru fierberea apei și gătitul cartofilor.
- Este posibil ca funcția să nu funcționeze corect cu ibrice și cu vase de espresso pentru aragaz.
- 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 l și cel mult 5 l de apă. Aveți grijă ca greutatea totală a apei (sau a apei și a cartofilor) să fie între

1 și 5 kg.



- Pentru rezultate optime, fierbeți numai cartofi întregi, de mărime medie și necurățați de coajă. Asigurați-vă că nu aglomerați prea mult cartofii.
- În timpul fazei de încălzire, evitați amestecarea energică a altor oale și procese de gătire paralele (cum ar fi prăjirea sau fierberea) pe alte zone de gătire.
- Evitați să produceți vibrații externe în timpul utilizării funcției (de ex., nu utilizați blenderul și nu așezați telefonul mobil lângă plită).
- În funcție de tipul de aliment și de vasul de gătire, puteți regla nivelul de căldură după ce a fost atins punctul de fierbere.
- Adăugați sare după ce punctul de fierbere a fost atins.
- Folosiți un capac pentru a economisi energie.

## 6.10 Structura meniului



Tabelul prezintă structura meniului de bază.


### Setări utilizator



Simbol	Setare	Opțiuni posibile
b	Sunet	Pornit / Oprit (--)

Simbol	Setare	Opțiuni posibile
P	Limitare putere	15 - 73
H	Mod hotă	0 - 6
E	Istoric alarmă/eroare	Lista alarmelor/erorilor recente.

### Pentru a introduce setările utilizatorului:

apăsăți lung  timp de 3 secunde. Apoi apăsăți lung . Setările apar pe cronometrul zonelor de gătit din stânga.

**Navigarea în meniu:** meniul constă în simbolul setării și o valoare. Simbolul apare pe cronometrul din spate, iar valoarea apare pe cronometrul din față. Pentru a naviga între setări, apăsați  pe cronometrul din față.

Pentru a modifica valoarea setării, apăsați  sau  pe cronometrul din față.

**Pentru a părăsi meniul:** apăsați .


### OffSound Control

Puteți activa/dezactiva sunetele din Meniu > Setări utilizator.



Consultați „Structura meniului”.

Când semnalele sonore sunt oprite, puteți auzi în continuare semnalul sonor când:

- atingeți ,
- cronometrul scade,
- apăsați pe un simbol inactiv.

## 7. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 7.1 Oprirea automată

**Funcția dezactivează plita automat dacă:**

- toate zonele sunt dezactivate,
- nu setați niciun nivel de căldură sau de viteză a ventilatorului după activarea plitei,
- vărsați ceva sau puneți ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă, etc.). Este emis un semnal sonor și plita se dezactivează.

Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.



- aparatul se încinge prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza din nou plita.
- Nu dezactivați o zonă de gătire sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp, plita se dezactivează.

**Relația dintre nivelul de căldură și timpul după care aparatul se dezactivează:**


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


## 7.2 Pauză

Această funcție setează toate zonele de gătit la cel mai scăzut nivel de căldură.

Când funcția este activată, se pot utiliza  și . Toate celelalte simboluri de pe panourile de comandă sunt blocate.

Funcția nu oprește funcțiile cronometrului.

**1. Pentru activarea funcției:** apăsați . Nivelul de căldură este coborât la 1.


**2. Pentru a dezactiva funcția:** apăsați . Se activează setarea anterioară pentru nivelul de căldură.

## 7.3 Blocare

Puteți bloca panoul de comandă în timp ce plita funcționează. Previne modificarea accidentală a nivelului.

Setați mai întâi nivelul de căldură.

**Pentru activarea funcției:** apăsați .




**Pentru dezactivarea funcției:** apăsați  din nou.




Funcția se dezactivează pe măsură ce dezactivați plita.




## 7.4 Dispozitivul de siguranță pentru copii




Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

**Pentru activarea funcției:** apăsați . Nu setați niciun nivel. Apăsați și mențineți apăsat  timp de 3 secunde, până când apare indicatorul aflat deasupra simbolului. Dezactivați plita cu .



Funcția este în continuare activă, când dezactivați plita. Indicatorul de deasupra  este aprins.

**Pentru activarea funcției:** apăsați . Nu setați niciun nivel de căldură. Apăsați și mențineți apăsat  timp de 3 secunde, până când dispare indicatorul aflat deasupra simbolului. Dezactivați plita cu .

**Gătirea cu funcția activată:** apăsați , apoi apăsați  timp de 3 secunde, până când indicatorul de deasupra simbolului dispare. Plita poate fi utilizată. Atunci când dezactivați plita cu  funcția este activă din nou.


## 7.5 Bridge



Funcția se activează când cratița acoperă centrele celor două zone. Pentru mai multe informații despre amplasarea corectă a vaselor, consultați „Utilizarea zonelor de gătit”. Funcția nu funcționează în timpul SenseBoil® funcționării.

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

Mai întâi setați nivelul de căldură pentru zonele de gătit de pe 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.

## 7.6 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. De asemenea, puteți utiliza manual ventilatorul de pe plită.



Pentru majoritatea hotelor, sistemul de comandă la distanță este inițial dezactivat. Activați-l 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.

### Moduri automate

	Luminare automată	Fierberea 1)	Prăjirea 2)
H0	Oprit	Oprit	Oprit
H1	Pornit	Oprit	Oprit
H2 3)	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 1
H3	Pornit	Oprit	Viteza ventilatorului 1
H4	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 1
H5	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 2
H6	Pornit	Viteza ventilatorului 2	Viteza ventilatorului 3

1) Plita detectează procesul de fierbere și activează viteza ventilatorului conform cu modul automat.

2) Plita detectează procesul de prăjire și activează viteza ventilatorului conform cu modul automat.

3) Modul activează ventilatorul și lumina și nu se bazează pe temperatură.

### Modificarea modului automat

1. Dezactivați plita.
2. Apăsați timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.
3. Apăsați timp de 3 secunde.
4. Apăsați de câteva ori până când se aprinde H.

5. Apăsați de pe cronometru pentru a selecta un mod automat.



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



Atunci 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.

### Reglarea manuală a vitezei ventilatorului

De asemenea, puteți utiliza manual funcția.

Pentru a face acest lucru, apăsați atunci când plita este activă. Aceasta dezactivează funcționarea automată a funcției și vă permite să schimbați manual viteza ventilatorului.

Când apăsați , creșteți viteza ventilatorului cu o treaptă. Când ajungeți la un nivel intens

și apăsați din nou , setați viteza ventilatorului la 0, ceea ce dezactivează ventilatorul hoteli. Pentru a porni ventilatorul din nou cu viteza 1 a ventilatorului, apăsați



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

### Activarea luminii

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



Lumina hoteli se dezactivează la 2 minute după dezactivarea plitei.

## 8. INFORMAȚII ȘI SFATURI

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 8.1 Vase de gătit



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

Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

- Pentru a preveni supraîncălzirea și pentru a îmbunătăți performanța zonelor, vasul trebuie să fie cât mai gros și mai plat posibil.
- Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.
- Aveți întotdeauna grijă să nu glisați sau să frecăți vasul pe marginile și colțurile sticlei, deoarece aceasta poate ciobli sau deteriora suprafața sticlei.

#### Materialul vaselor de gătit

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

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

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

#### Dimensiunile vaselor

- Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului. Pentru dimensiunile adecvate ale vaselor, consultați „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătit”. Puneți vasul în centrul zonei de gătit selectate.
- Eficiența zonei de gătit depinde de diametrul vasului. Pentru un transfer optim al căldurii, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătit (adică valoarea maximă a diametrului

vasului din „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătit”).

- Vasele cu un diametru mai mic decât dimensiunile unei anumite zone de gătit primesc doar o parte din puterea generată de zona de gătit, ceea ce are ca rezultat o încălzire mai lentă.
- Din motive de siguranță și pentru rezultate optime la gătit, nu utilizați vase mai mari decât cele indicate în „Specificațiile zonelor de gătit”. Evitați să țineți vasul aproape de panoul de comandă în timpul gătirii. Acest lucru poate afecta funcționarea panoului de comandă sau poate activa accidental funcțiile plitei.



Consultați „Date tehnice”.

### 8.2 Zgomote în timpul funcționării



Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune. Zgomotele produse de vase pot varia în funcție de materialul din care sunt realizate și de nivelul de putere.

#### Zgomote legate de vase:

- zgomot ca o pocnitură: vasul este realizat din materiale diferite (construcție de tip sendviș).
- zgomot ca de fluierat: folosiți o zonă de gătit cu nivel ridicat de putere, iar vasul este realizat din materiale diferite (construcție de tip sendviș).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.

#### Zgomote legate de plită:

- clic: comutarea electrică are loc
- șuierat, bâzâit: ventilatorul funcționează.
- sunet ritmic: este detectat un vas.

### 8.3 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.

## 8.4 Ghid de gătit simplificat

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 au doar caracter orientativ.

Nivelul de căldură	Utilizați pentru:	Durăță (min)	Recomandări
1	Păstrați mâncarea gătită caldă.	dacă este necesar	Puneți un capac pe vas.
1 - 2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
2	Solidificare: omlete pufoase, ouă coapte.	10 - 40	Gătire 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	Înăbușiți legumele, peștele, carnea.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de apă. Verificați cantitatea de apă în timpul procesului.
4 - 5	Gătiți la abur cartofii și alte legume.	20 - 60	Acoperiți baza vasului cu 1-2 cm de apă. Verificați nivelul de apă în timpul procesului. Țineți capacul pe vas.
4 - 5	Gătiți cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l de lichid plus ingrediente.
6 - 7	Prăjire delicată: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	dacă este necesar	Întoarceți când este necesar.
7 - 8	Crochete de cartofi, mușchiuleț, fripturi.	5 - 15	Întoarceți când este necesar.
9	Fierbeți apă, gătiți paste, prăjiți carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită, cartofi la friteuză).		
<b>P</b>	Fierbeți cantități mari de apă. PowerBoost este activat.		

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

Atunci când utilizați plita cu funcția:

- Protejați panoul hotei de lumina directă a soarelui.
- Nu puneți lumină cu halogen 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 prezentată mai jos are doar scop ilustrativ.**



Alte aparate controlate prin telecomandă pot bloca semnalul. Nu folosiți niciun astfel de aparat în apropierea plitei când Hob²Hood este pornit.

### Hotele aragazelor cu funcția Hob²Hood

Pentru a găsi gama completă de hote care funcționează cu această caracteristică, consultați site-ul web pentru consumatori. Hotele Electrolux care funcționează cu această trebuie să fie prevăzute cu simbolul



## 9. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

### ⚠️ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 9.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Atât pentru curățarea zilnică a suprafeței de sticlă, cât și pentru curățarea post-instalare și îndepărtarea oricărui adeziv rezidual, utilizați doar un lapte de curățare ușor abraziv și un burete delicat anti-zgârieturi. În funcție de gradul de murdărire, curățați suprafața sticlei cu mișcări circulare mici și presiune moderată. Uscați suprafața de sticlă cu o lavetă din microfibre.

### ⚠️ AVERTISMENT!

Nu utilizați buretele galben și verde clasic, deoarece particulele de aluminiu de pe stratul dur pot deteriora și decolora sticla.



Utilizarea unor instrumente de curățare diferite de cele recomandate nu va fi eficientă și poate deteriora sau decolora suprafața de sticlă.

- Utilizați întotdeauna o racletă recomandată pentru plitele cu suprafață de sticlă. Utilizați racleta numai ca

instrument suplimentar pentru curățarea sticlei după procedura standard de curățare.

### ⚠️ AVERTISMENT!

Nu utilizați cuțite sau alte instrumente metalice ascuțite pentru a curăța suprafața de sticlă.

### 9.2 Curățarea suprafeței de sticlă a plitei


- **Îndepărtați imediat:** plasticul topit, folia de plastic, zahărul și alimentele cu 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.
- **Îndepărtați-le atunci când plita este suficient de rece:** roșii, ketchup, maioneză, muștar, inele de calcar, inele de apă, pete de grăsime, decolorare metalică strălucitoare. Curățați plita cu un lapte de curățare ușor abraziv și un burete delicat anti-zgâriere (consultați Informații generale). După curățare, ștergeți plita cu o lavetă din microfibre.
- **Semne și pete persistente:** aplicați o presiune moderată și frecăți suprafața cu un burete delicat, anti-zgâriere (consultați Informații generale) și un lapte de curățare ușor abraziv până când petele nu mai sunt vizibile.









## 10. DEPANAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 10.1 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 priza electrică.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
	Nu ați setat nivelul de încălzire timp de 60 de secunde.	Porniți plita din nou și setați nivelul de încălzire în mai puțin de 60 de secunde.
	Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un singur câmp cu senzor.
	Pauză funcționează.	Consultați „Pauză”.
	Pe panoul de comandă este apă sau este acoperit cu stropi de grăsime.	Curățați panoul de comandă.
Se aude un semnal sonor bip constant.	Conexiunea electrică nu este corectă.	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația.
Nu puteți selecta nivelul maxim de căldură pentru una din zonele de gătire.	Celelalte zone consumă puterea maximă disponibilă. Plita dvs. funcționează corect.	Reduceți setarea de încălzire de la alte zone de gătire conectate la aceeași fază. Consultați secțiunea „Management putere”.
Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Când plita este dezactivată este emis un semnal acustic.	Ați pus ceva pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Plita se dezactivează.	Ați pus ceva pe câmpul cu senzor  .	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp sau senzorul s-a defectat.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apălați la un Centru de service autorizat.
Hob®Hood nu funcționează.	Ați acoperit panoul de comandă.	Îndepărtați obiectul din panoul de comandă.
	Folosiți un vas foarte înalt care blochează semnalul.	Folosiți un vas mai mic, schimbați zona de gătire sau utilizați hota în modul manual.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Panoul de comandă se înfierbântă la atingere.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de panoul de comandă.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.
Nu există sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Sunetele sunt dezactivate.	Activați sunetele. Consultați „Utilizarea zilnică”.
Indicatorul de deasupra simbolului  se aprinde.	Dispozitivul de siguranță pentru copii sau Blocare funcționează.	Consultați „Dispozitiv de siguranță pentru copii” și „Blocare”.
Bara de comandă se aprinde intermitent.	Nu există vase pe zonă sau zona nu este complet acoperită.	Puneți vase pe zona de gătire, astfel încât aceasta să fie complet acoperită.
	Vasul este nepotrivit.	Folosiți vase adecvate pentru plitele cu inducție. Consultați „Informații și sfaturi”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă.	Folosiți vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”.
Încălzirea durează mult.	Vasele sunt prea mici și primesc doar o parte din puterea generată de zona de gătire.	Pentru un transfer optim al căldurii, folosiți vase cu diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din „Date tehnice” > „Specificații privind zonele de gătire”).
 și  apar simultan.	Puterea este prea mică din cauza vaselor nepotrivite sau a unui vas gol.	Utilizați vase de tip corespunzător. Consultați „Informații și sfaturi” și „Date tehnice”. Nu activați nicio zonă cu un vas gol așezat pe aceasta.
 și  apar simultan.	Vasul este gol sau conține ale lichid decât apa, de ex. ulei.	Evitați să folosiți funcția cu alt lichid decât apa.
 și  apar simultan.	Vasul conține prea multă sau prea puțină apă. Ați fiert altă mâncare decât apă și cartofi. Punctul de fierbere s-a schimbat în timp și SenseBoil® nu a funcționat corect.	Fierbeți apa și cartofii doar cu ajutorul SenseBoil®. Consultați „Informații și sfaturi”.
Se aude un semnal sonor bip, indicatoarele de deasupra simbolului  se aprind intermitent, iar SenseBoil® nu pornește.	Niciuna dintre zonele de gătire nu este gata de utilizare SenseBoil®. Există puțină căldură reziduală pe zonele de gătire pe care doriți să le alegeți sau acestea sunt încă în uz.	Terminați activitățile de gătire anterioare și alegeți o zonă de gătire liberă, fără căldură reziduală.
SenseBoil® nu funcționează.	Nivelul de putere al plitei este prea scăzut.	Setați nivelul de putere la o valoare mai mare. Asigurați-vă că puterea selectată este adecvată pentru siguranțele instalate în locuință. Consultați > „Limitare putere” „Înainte de prima utilizare”.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
 și se aprinde un număr.	Plita prezintă o eroare.	Dezactivați plita și activați-o din nou după 30 de secunde. Dacă  se aprinde din nou, deconectați plita de la rețeaua electrică. După 30 de secunde, conectați din nou plita. Dacă problema continuă să apară, apelați un Centru de service autorizat

## 10.2 Dacă nu puteți găsi 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. Asigurați-vă că ați utilizat corect plita. În caz

contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a distribuitorului, chiar și în perioada de garanție. Informațiile despre perioada de garanție și Centrele de service autorizate se regăsesc în cartea de garanție.

## 11. DATE TEHNICE

### 11.1 Plăcuță cu date tehnice

Model EIS82453IZ  
 Tip 62 D4A 01 AA  
 Inducție 7.35 kW  
 Nr. ser.....  
 ELECTROLUX

PNC 949 599 333 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
 Fabricat în: Germania  
 7.35 kW



### 11.2 Specificațiile zonei de gătire

Zonă de gătire	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	1400	2500	4	125 - 145
Dreapta spate	2300	3600	10	205 - 240

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

Pentru un transfer optim al căldurii și rezultate optime de gătire, folosiți vase cu

diametrul bazei similar cu dimensiunea zonei de gătire (adică valoarea maximă a diametrului vasului din tabel). Nu folosiți vase cu diametrul mai mare decât cel al zonei de gătire.

## 12. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 12.1 Informații produs în conformitate cu Regulamentul UE privind proiectarea ecologică

Identificarea modelului	EIS82453IZ	
Tipul plitei	Plită încorporată	
Numărul zonelor de gătire	4	
Tehnologie de încălzire	Inducție	
Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø)	Mijloc față Dreapta spate	14.5 cm 24.0 cm
Lungimea (L) și lățimea (W) zonei de gătire necirculare	Stânga față	L 22.3 cm W 21.8 cm
Lungimea (L) și lățimea (W) zonei de gătire necirculare	Stânga spate	L 22.3 cm W 21.8 cm
Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking)	Stânga față Stânga spate Mijloc față Dreapta spate	189.1 Wh/kg 189.1 Wh/kg 187.5 Wh/kg 185.2 Wh/kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	187.7 Wh/kg	

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

Măsurătorile de energie referitoare la suprafața de gătire sunt identificate de marcasele corespunzătoare zonelor de gătire respective.

### 12.2 Economii de energi

Puteți economisi energie în timpul gătirii zilnice dacă urmați recomandările de mai jos.


- Pentru încălzirea apei, utilizați numai cantitatea de care aveți nevoie.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capacul pe vas.
- Puneți vasul direct în centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau pentru a le topi folosiți căldura reziduală.


### 12.3 Informații despre produs pentru consumul de energie și timpul maxim de atingere a modului de putere scăzută aplicabil

Consumul de curent în modul oprit	0.3 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	2 min.



## 13. 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.

**Добро пожаловать в Electrolux! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.**



Рекомендации по использованию изделия, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте можно найти на странице:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Право на изменения сохраняется.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	226
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	229
3. УСТАНОВКА.....	232
4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	235
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	236
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	237
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	241
8. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ.....	244
9. УХОД И ЧИСТКА.....	247
10. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	248
11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	250
12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	251
13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	252

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Изготовитель не несёт ответственность за травмы/ущерб, вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Обязательно храните данную инструкцию вместе с прибором для использования в будущем.

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица,

отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

## **1.2 Общая безопасность**

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

- **ВНИМАНИЕ!** Не оставляйте на плите без присмотра продукты, готовящиеся на жире или масле, это может представлять опасность и привести к пожару.
- Дым является признаком перегрева. Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, противопожарным одеялом или крышкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Подключение прибора к электросети не должно выполняться через внешние переключающие устройства, например, таймеры, а также через электрические цепи, регулярно включающиеся и выключающиеся поставщиком электроэнергии.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.** Не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления (даже в автоматическом режиме). Короткий процесс приготовления необходимо контролировать постоянно.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки на варочную поверхность, так как возможно их сильное нагревание.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- После использования выключите конфорку, установив ее ручку управления в соответствующее положение. Не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- **ВНИМАНИЕ!** При обнаружении трещин на поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током. Если прибор подключен к электросети напрямую с помощью клеммной колодки, извлеките плавкий предохранитель, чтобы отсоединить прибор от сети. В любом случае необходимо обратиться в авторизованный сервисный центр.

- В случае повреждения кабеля питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или другим компетентным специалистом.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защиту варочной поверхности, которая была разработана производителем прибора для приготовления пищи, обозначена производителем прибора в инструкциях как пригодная для использования с данным прибором или встроена в прибор. Использование ненадлежащей защиты может стать причиной несчастного случая.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка

#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора или получения травмы.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор рядом с дверьми или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора горячей

кухонной посуды при открывании двери или окна.

- На дне каждого прибора установлены вентиляторы охлаждения.
- При установке прибора над выдвижным ящиком:
  - Не храните небольшие предметы или листы бумаги, которые могут быть затянуты внутрь и повредить вентиляторы охлаждения или ухудшить работу системы охлаждения.
  - Между прибором и предметами, хранящимися в ящике, обязательно должен быть зазор размером не менее 2 см.
- Уберите какие бы то ни было разделительные панели, установленные в мебели под прибором.

### 2.2 Подключение к электросети

#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны выполняться квалифицированным электриком.
- Если на табличке с техническими данными отсутствует.

- Перед выполнением каких-либо операций с прибором его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка, которая неплотно держится в розетке (если это применимо к данному прибору), может привести к перегреву контактов.
- Используйте правильный сетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Убедитесь, что установлена защита от поражения электрическим током.
- Используйте оправку кабеля.
- При подключении прибора к розетке убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Убедитесь, что вилка сетевого кабеля (если это применимо) или сетевой кабель не повреждены. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в наш авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели,

предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.

- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Если на экране отображается код E3, немедленно отключите варочную панель, проверьте правильность подключения к электросети, а также напряжение в ней.

## 2.3 Использование

### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если применимо).
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.

- Горячее масло может разбрызгиваться, когда вы помещаете в него пищевые продукты.
- Не используйте алюминиевую фольгу или другие материалы между варочной поверхностью и кухонной посудой, если иное не указано производителем этого прибора.
- Используйте только аксессуары, рекомендованные производителем для этого прибора.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Риск возгорания и взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Во время приготовления не допускайте контакта жиров и масел с открытым пламенем или нагретыми предметами.
- Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки пищи, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не кладите на стеклянную поверхность варочной поверхности горячие крышки сковород.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Следите за тем, чтобы на прибор не падали предметы или кухонная посуда. Поверхность может быть повреждена.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Посуда, изготовленная из чугуна или с поврежденным дном, может привести к появлению царапин на стеклянной или стеклокерамической поверхности.

Всегда поднимайте эти предметы при их перемещении на варочной панели.

## 2.4 Уход и очистка

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Перед каждой очисткой выключайте прибор и дайте ему остыть.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду и пар.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы, если не указано иное.

## 2.5 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр. Используйте только оригинальные запасные части.
- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

## 2.6 Утилизация

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность получения травм или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные органы управления.
- Отключите прибор от сети электропитания.

- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.

## 3. УСТАНОВКА

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 3.1 Перед установкой

Перед установкой варочной панели перепишите с таблички с техническими данными перечисленные ниже сведения. Табличка с техническими данными находится на днище варочной панели.

Серийный номер .....

### 3.2 Встраиваемые варочные панели

Эксплуатация встраиваемых варочных панелей разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных панелей и отвечающую необходимым стандартам.

### 3.3 Соединительный кабель

- Варочная панель поставляется с сетевым шнуром.
- При замене поврежденного кабеля питания используйте кабель следующего типа: H05V2V2-F, который выдерживает температуру 90 °C и выше. Минимальное сечение каждого провода кабеля должно соответствовать сечению, указанному в таблице ниже. Обратитесь в местный сервисный центр. Замену сетевого шнура должен выполнять только квалифицированный электрик.

### ВНИМАНИЕ!

Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Запрещается использовать шнуры со штепсельными вилками для подключения прибора.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не сверлить и не паять концы проводов. Это запрещено.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не подключайте кабель без концевой гильзы.

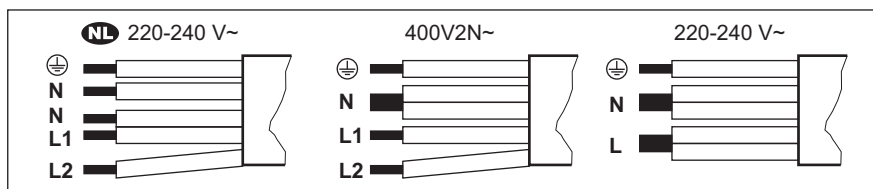
#### Однофазное подключение

1. Снимите гильзы с концов проводов черного, коричневого и синего цвета.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов черного, коричневого и синего цвета.
3. Подсоедините концы проводов черного и коричневого цвета.
4. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).
5. Подсоедините концы двух синих проводов.
6. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).

#### Двухфазное подключение

1. Удалите концевые гильзы с проводов синего цвета.
2. Снимите часть изоляции с концов проводов синего цвета.
3. Подсоедините концы двух синих проводов.
4. Наденьте новую гильзу на конец общего провода (требуется специальный инструмент).





<b>NL</b> 220 - 240 В~	<b>Двухфазное подключение: 400 В2N~</b>		<b>Однофазное подключение: 220 - 240 В~</b>	
5 x 1,5 мм <sup>2</sup>	5 x 1,5 мм <sup>2</sup> или 4 x 2,5 мм <sup>2</sup>		5 x 1,5 мм <sup>2</sup> или 3 x 4 мм <sup>2</sup>	
Зеленый – желтый				
N Синий и синий	N	N Синий и синий	N	N Синий и синий
L1 Черный	L1	L1 Черный	L	L Черный и коричневый
L2 Коричневый	L2	L2 Коричневый		

### 3.4 Установка прокладки — встраивание

1. Очистите выемки в столешнице.
2. Разрежьте уплотнительную полосу 3x10 мм на четыре полоски. Полоски должны иметь ту же длину, что и выемки.
3. Обрежьте концы полосок под углом 45°. Они должны точно помещаться в углы выемок.
4. Закрепите полоски в выемках. Не растягивайте полоски. Концы полосок не должны перекрывать друг друга.

После сборки варочной панели заполните остающиеся пустоты между стеклокерамикой и столешницей силиконовым герметиком. Следите за тем, чтобы силикон не попал под стеклокерамическую поверхность.

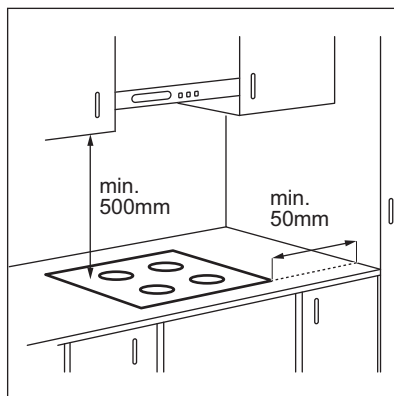
### 3.5 Установка прокладки — установка сверху

1. Очистите область выреза столешницы.
2. Приложите к нижней кромке варочной панели вдоль края стеклокерамической поверхности идущую в комплекте уплотняющую ленту 2x6 мм. Не растягивайте ее. Убедитесь, что концы ленты расположены посередине одной из сторон варочной панели.

3. Отмеряя уплотнительную ленту перед тем, как ее отрезать, добавьте несколько миллиметров к ее длине.
4. Соедините две конца уплотнительной ленты вместе.

### 3.6 Сборка

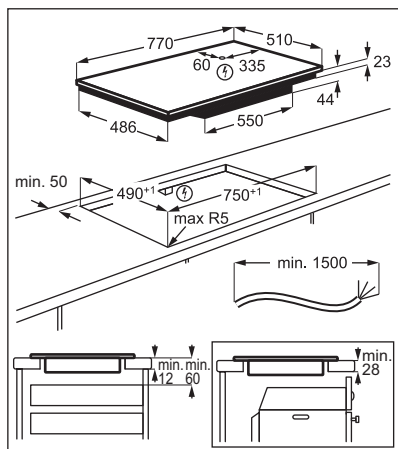
При установке варочной панели под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки, в которых приведены данные о минимальном расстоянии между приборами.



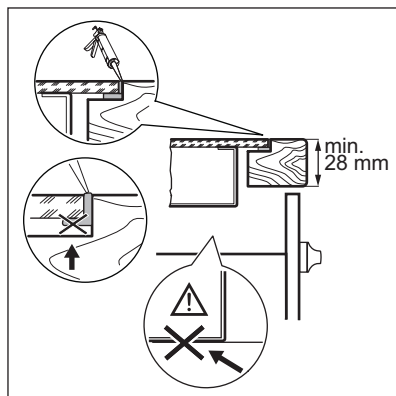
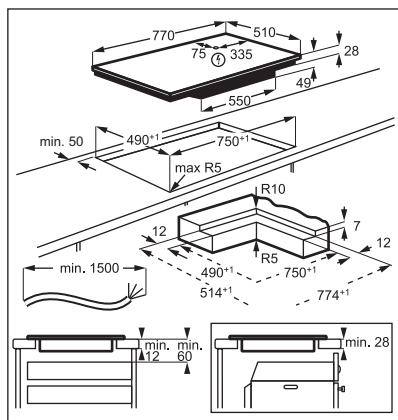
В случае установки прибора над выдвижным ящиком система вентиляции

варочной поверхности может во время приготовления нагревать предметы, хранящиеся в ящике.

## УСТАНОВКА СВЕРХУ




## ВСТРАИВАНИЕ




Найдите видеоруководство «Установка индукционной варочной панели Electrolux — установка в столешницу». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.

 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation 

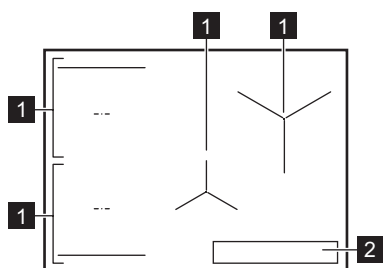
Найдите видеоруководство «Установка индукционной варочной панели Electrolux — установка в один уровень со столешницей». Для этого введите в поле поиска полное название, указанное на иллюстрации ниже.

 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux induction hob flush installation 

## 4. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 4.1 Функциональные элементы варочной поверхности

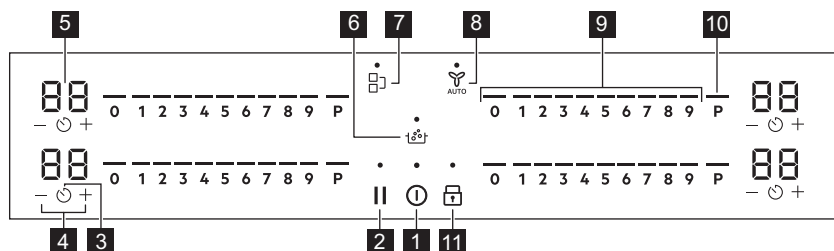


- 1 Индукционные конфорки
- 2 Панель управления



Подробные сведения о размерах конфорок см. в главе «Технические данные».







### 4.2 Расположение панели управления





Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

Символы и элементы пользовательского интерфейса могут отображаться по-разному в зависимости от условий освещения благодаря уникальной фактуре стеклянной поверхности, устойчивой к царапинам.

Сенсорное поле	Описание	Описание	
1	ⓘ	Вкл / Выкл	Включение и выключение прибора.
2		Пауза	Включение и выключение функции.
3	⌚	Таймер	Установка функции.
4	+ / -	-	Увеличение или уменьшение времени.
5	-	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.

Сенсорное поле	Описание	Описание
	SenseBoil®	SenseBoil®. Для автоматической регулировки температуры воды, чтобы она не переливалась по достижении точки кипения.
	Bridge	Включение и выключение функции.
	Hob®Hood	Включение и выключение ручного режима функции.
	PowerBoost	Установка мощности нагрева.
	PowerBoost	Включение функции.
	Блокир. кнопок / Защита от детей	Блокировка/разблокировка панели управления.

### 4.3 Индикаторы, отображаемые на дисплее

Индикатор	Описание
 + число	Возникла неисправность.
	OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла): продолжить приготовление / поддержание тепла / остаточное тепло.

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### ВНИМАНИЕ!



См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.






### 5.1 Ограничение мощности

Ограничение мощности определяет общий уровень используемой варочной панелью мощности в пределах установленных в доме предохранителей.

По умолчанию на варочной панели задана максимально допустимая мощность.

#### Уменьшение или увеличение уровня мощности:

1. Войдите в меню: нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд. Затем нажмите и удерживайте .

2. Нажмите и удерживайте  на переднем таймере, пока не появится .
3. Нажмите  /  на переднем таймере, чтобы задать уровень мощности.
4. Нажмите , чтобы выйти.

#### Уровни мощности

См. главу «Технические данные».

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на домашнем электрощите.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если уровень мощности ниже 2000 Вт, активировать программу SenseBoil® невозможно.

- P73 — 7350 Вт
- P15 — 1500 Вт
- P20 — 2000 Вт
- P25 — 2500 Вт
- P30 — 3000 Вт
- P35 — 3500 Вт

- P40 — 4000 Вт
- P45 — 4500 Вт
- P50 — 5000 Вт
- P60 — 6000 Вт

## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Включение или выключение

Нажмите и удерживайте **ⓘ**, чтобы включить или выключить варочную поверхность.

### 6.2 Обнаружение посуды

Данная функция указывает на наличие кухонной посуды на варочной поверхности и выключает конфорки, если во время приготовления не обнаружено посуды.

Если вы поставите посуду на конфорку до выбора уровня нагрева, на панели управления появляется индикатор выше 0.

Если вы снимите посуду с включенной конфорки и на время уберете ее в сторону, индикаторы над соответствующей панелью управления начнут мигать. Если вы не поставите посуду обратно на включенную конфорку в течение 120 секунд, конфорка автоматически выключится.

Чтобы возобновить процесс приготовления, обязательно поместите посуду обратно на конфорки в течение указанного времени.

### 6.3 Использование конфорок

Ставьте посуду в центр выбранной конфорки. Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды.

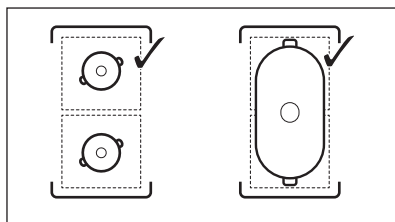


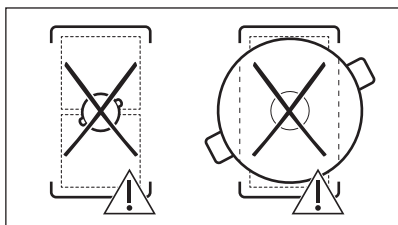
Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с дном, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»). Убедитесь, что ваша посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях. Подробнее о типах посуды см. в главе «Указания и рекомендации».



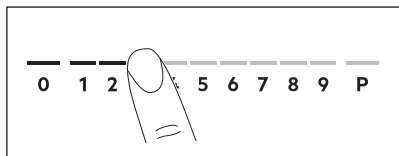
Уникальное покрытие максимально эффективно защищает стеклянную поверхность варочной панели от царапин. Трение посуды о стеклянную поверхность может создавать неприятный звук.

С помощью функции Bridge кухонная посуда большого размера может нагреваться двумя конфорками одновременно. Посуда должна накрывать центры обеих конфорок, но не выходить при этом за границы очерченных областей. Если посуда расположена между двумя центрами, функция Bridge не включается.





## 6.4 Настройки нагрева



1. Нажмите на отметку требуемого уровня нагрева на линейке управления.

Индикаторы над линейкой управления загораются в соответствии с выбранным уровнем мощности нагрева.

2. Для выключения конфорки нажмите цифру 0.

## 6.5 PowerBoost

Данная функция усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функцию можно включить для индукционной конфорки только на ограниченный период времени. По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически переключается обратно на максимальный уровень нагрева.



См. Главу «Технические данные».

**Для включения этой функции для выбранной конфорки:** коснитесь **P**.  
Высветится

**Чтобы выключить эту функцию:** измените уровень нагрева.

## 6.6 OptiHeat Control (Трехступенчатый индикатор остаточного тепла)

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

☐ / ☐ / ☐ Пока горит индикатор, существует опасность ожога из-за остаточного тепла.

Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

Если конфорка еще горячая, включаются индикаторы. Они показывают уровень остаточного тепла используемых в данный момент конфорок:

☐ — продолжить приготовление;

☐ — поддержание тепла;

☐ — остаточное тепло.

Индикатор может также включиться:

- для соседних конфорок, даже если они не используются;
- когда на холодную конфорку помещают горячую посуду;
- когда варочная панель выключена, но конфорка еще горячая.

Индикатор исчезает после полного остывания конфорки.


## 6.7 Опции таймера




### Таймер обратного отсчета



Данная функция используется для задания продолжительности работы конфорки за один цикл приготовления.

Задайте ступень нагрева выбранной конфорки, а затем выберите функцию.

1. Нажмите . На дисплее таймера отобразится «00».
2. Нажимайте **+** или **-**, чтобы установить время (от 0 до 99 минут).

3. Нажмите  для запуска таймера или подождите 3 секунды. Начнется обратный отсчет времени таймером.




**Для изменения времени** выберите конфорку с помощью  и нажмите на  или .

**Для выключения функции** выберите конфорку с помощью  и нажмите . Обратный отсчет оставшегося времени выполняется до 00.



Таймер завершает обратный отсчет, раздается звуковой сигнал, и мигает 00. Конфорка отключается. Нажмите любой символ, чтобы выключить сигнал и мигание.

## Таймер

Можно использовать данную функцию, когда варочная панель включена, а конфорки не используются. Отображается уровень нагрева 00.

1. Нажмите .
2. Чтобы установить текущее время, нажмите  или .

Таймер завершает обратный отсчет, раздается звуковой сигнал, и мигает 00. Нажмите любой символ, чтобы выключить сигнал и мигание.

**Для выключения функции** нажмите  и . Обратный отсчет оставшегося времени выполняется до 00.

## 6.8 Система управления мощностью

Если при включении нескольких конфорок потребляемая мощность превышает ограничение электропитания, функция распределяет доступную мощность между всеми конфорками. Варочная панель контролирует степень нагрева для защиты плавких предохранителей, установленных на домашнем электрощите.




- Если варочная панель достигает максимальной доступной мощности (см. табличку с техническими данными), мощность конфорок автоматически уменьшается.

- Значение уровня нагрева конфорки, выбранной первой, всегда будет приоритетом. Оставшаяся мощность будет разделена между другими конфорками в соответствии с порядком выбора.
- Для конфорок с пониженной мощностью линейка управления мигает и отображает максимально доступные для них уровни нагрева.
- Подождите, пока дисплей перестанет мигать, или уменьшите уровень нагрева последней выбранной конфорки. Конфорки будут работать с пониженным уровнем нагрева. При необходимости вручную меняйте мощность нагрева конфорок.

## 6.9 SenseBoil®

Функция автоматически регулирует температуру воды, чтобы она не переливалась по достижении точки кипения.



Если в конфорке, которую вы хотите использовать, еще сохранилось остаточное тепло (горит индикатор  /  / ) , раздается звуковой сигнал и запуска функции не произойдет.



Эта функция не работает посудой с антипригарным покрытием.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не используйте эту функцию с пустой посудой.

Не оставляйте варочную панель без присмотра во время работы данной функции.

1. Поставьте кастрюли с 1–5 л холодной воды на конфорки, для которых требуется включить эту функцию. Если поставить кастрюлю только на одну конфорку, эта функция включится автоматически.
2. Коснитесь  для включения варочной панели.
3. Коснитесь , чтобы включить функцию.

Конфорки, на которых в настоящий момент можно использовать данную функцию,

будут отмечены мигающим значком **P**.

**4.** Коснитесь любой области на ползунке выбранной конфорки.

Начнется выполнение функции.


После запуска функции над ползунком загорятся индикаторы и включится анимация.



Если в течение 5 секунд не поставить кастрюлю на одну из конфорок, функция автоматически выключится.

Когда функция достигнет точки кипения, варочная панель выдаст звуковой сигнал, а уровень нагрева будет автоматически установлен на приготовление на медленном огне.

Чтобы выключить эту функцию до

достижения точки кипения, коснитесь  или 0.

Чтобы выключить эту функцию после достижения точки кипения, коснитесь ползунка и вручную отрегулируйте уровень нагрева.

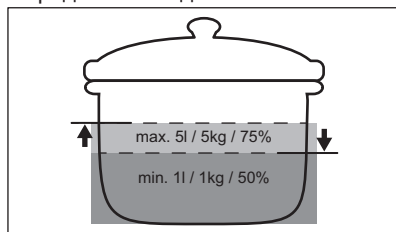
При включении Пауза или снятии кастрюли функция отключается.

Если на одной из конфорок установлен Таймер обратного отсчета и заданное время истекает до начала кипения, функция автоматически выключается.

Советы и рекомендации

- Эта функция лучше всего подходит для кипячения воды и варки картофеля.
- При использовании чайников и гейзерных кофеварок функция может работать некорректно.
- Наполните кастрюлю холодной водой до половины или на три четверти, но не выше 4 см до ее края. Не используйте меньше одного л или больше пяти л литров воды. Общий вес воды (или воды и картофеля) должен находиться

в пределах от 1 до 5 кг.



- Для оптимальных результатов берите только целый неочищенный картофель средних размеров. Позаботьтесь о том, чтобы посуда не была слишком плотно наполнена картофелем.
- Во время фазы нагрева не рекомендуется энергично перемешивать блюда в других кастрюлях и одновременно готовить (жарить или кипятить) на других конфорках.
- Во время работы функции не создавайте сторонние вибрации, например блендером, и не оставляйте мобильный телефон рядом с прибором.
- В зависимости от вида блюда и посуды можно отрегулировать уровень нагрева после закипания.
- Когда вода закипит, добавьте соль.
- Используйте крышку для экономии энергии.


## 6.10 Структура меню

Таблица отображает основную структуру меню.


### Пользовательские настройки




Символ	Установка	Возможные варианты
b	Звук	Вкл / Выкл (–)
P	Ограничение мощности	15 - 73
H	Режим вытяжки	0 - 6
E	Журнал сигналов тревоги/ошибок	Список недавних сигналов тревоги/ошибок.

### Для ввода пользовательских

параметров: нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд. Затем нажмите и



удерживайте . Параметры отображаются на таймере конфорок с левой стороны.

**Навигация по меню:** меню состоит из символа настройки и значения. На заднем таймере появляется символ, а на переднем – значение. Для переключения между настройками нажмите  на переднем таймере. Для изменения заданного значения нажмите  или  на переднем таймере.

Для выхода из меню нажмите .


## OffSound Control

Звуки можно включить/выключить в меню > Пользовательские настройки.



См. раздел «Структура меню».

Когда звуки выключены, вы по-прежнему слышите звук, если:

- вы коснулись ,
- сработает таймер;
- вы нажмете на неактивный символ.

## 7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 7.1 Автоматическое выключение

Данная функция автоматически выключает варочную панель, если:

- выключены все конфорки
- После включения варочной поверхности не задаются ни уровень нагрева, ни скорость вентилятора,
- панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка). Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Удалите предмет или очистите панель управления.
- Варочная поверхность становится слишком горячей (например, когда жидкость в кастрюле полностью выкипает). Перед использованием варочной панели дайте конфорке остыть.
- Вы не выключили конфорку и не изменили уровень нагрева. Через некоторое время выключается варочная поверхность.



**Соотношение уровня нагрева и времени, по истечении которого варочная панель выключается:**

Настройки нагрева	Варочная панель выключается через
1 - 2	6 часов
3 - 4	5 часов
5	4 часа


Настройки нагрева	Варочная панель выключается через
6 - 9	1,5 часа

### 7.2 Пауза


Эта функция устанавливает для всех работающих конфорок наименьший уровень нагрева.

При работе функции возможно использование символов  и . Все остальные символы на панелях управления заблокированы.

Данная функция не отключает функции таймера.

**1. Для включения функции** нажмите кнопку .

Уровень нагрева будет понижен до значения «1».

**2. Для выключения функции:** нажмите .

Отобразится предыдущий уровень нагрева.

### 7.3 Блокир. кнопок

Во время работы варочной панели можно заблокировать панель управления. Это предотвращает случайное изменение уровня нагрева.

Сначала задайте уровень нагрева.

Для включения функции нажмите кнопку



Для выключения функции нажмите

кнопку повторно.



Функция выключается при выключении варочной поверхности.

## 7.4 Защита от детей

Эта функция предотвращает случайное использование варочной поверхности.

Для включения функции нажмите . Не устанавливайте уровень нагрева. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд, пока не появится индикатор над символом. Выключите варочную поверхность с помощью .



После выключения варочной поверхности данная функция продолжает работать. Индикатор над загорится.

Для выключения функции нажмите . Не устанавливайте уровень нагрева.

Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд, пока индикатор над символом не погаснет. Выключите варочную поверхность с помощью .

**Приготовление при включенной функции:** нажмите и удерживайте в течение 3 секунд, пока не исчезнет индикатор над символом. Варочной поверхностью можно пользоваться. При выключении варочной поверхности с помощью функция снова работает.

## 7.5 Bridge



Функция действует, когда посуда накрывает центры двух конфорок. Дополнительную информацию о правильном размещении посуды см. в разделе «Использование конфорок». При работе SenseBoil® функция не включается.

Эта функция служит для объединения двух левых конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка.

Сначала следует установить уровень нагрева одной из левых конфорок.

**Включение функции:** коснитесь . Чтобы задать или изменить уровень нагрева, коснитесь одной из сенсорных кнопок управления.

**Выключение функции коснитесь** . Конфорки работают независимо друг от друга.

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

Это современная функция с использованием автоматики, связывающей варочную поверхность с вытяжкой. Как варочная панель, так и вытяжка поддерживают соединение через порты инфракрасной связи. Скорость вращения вентилятора задается автоматически в зависимости от настроек режима работы и температуры самой горячей посуды на варочной панели. Вентилятором также можно управлять вручную.



В большинстве вытяжек система дистанционного управления по умолчанию выключена. Перед использованием функции включите ее. Дополнительную информацию см. в руководстве пользователя для вытяжки.

### Автоматическая работа функции

Для включения данной функции в автоматическом режиме установите

значение автоматического режима на Н1 – Н6. Изначально установлен режим Н5 варочной панели. Вытяжка реагирует при каждом включении варочной панели. Варочная панель регулирует скорость вращения вентилятора, автоматически определяя температуру кухонной посуды.

### Автоматические режимы





	Автоматическое зажигание	Варка <sup>1)</sup>	Обжарка <sup>2)</sup>
Н0	Выкл	Выкл	Выкл
Н1	Вкл	Выкл	Выкл
Н2 <sup>3)</sup>	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
Н3	Вкл	Выкл	Скорость вентилятора 1
Н4	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 1
Н5	Вкл	Скорость вентилятора 1	Скорость вентилятора 2
Н6	Вкл	Скорость вентилятора 2	Скорость вентилятора 3

1) Варочная панель отслеживает процесс кипения и автоматически выбирает соответствующую скорость вентилятора.

2) Варочная панель отслеживает процесс обжарки и автоматически выбирает соответствующую скорость вентилятора.

3) В этом режиме вентилятор и освещение включаются вне зависимости от температуры.

### Изменение автоматического режима

1. Выключите варочную панель.
2. Нажимайте на  в течение 3 секунд. Дисплей загорится и погаснет.
3. Нажимайте на  в течение 3 секунд.
4. Нажмите несколько раз на , пока на индикаторе высветится Н.
5. Нажмите на таймере на  и выберите автоматический режим.




Для управления вытяжкой непосредственно с панели вытяжки, выключите автоматический режим функции.




По завершении приготовления и после выключения варочной панели вентилятор вытяжки может продолжать работать в течение определенного периода времени. По истечении указанного периода система автоматически выключает вентилятор, не допуская возможности его случайного включения в течение следующих 30 секунд.


### Ручное управление скоростью вентилятора

Управлять функцией можно также в

ручном режиме. Нажмите на  при включенной варочной панели.

Автоматический режим работы функции отключился, теперь скорость вентилятора можно изменять вручную. При нажатии на

 скорость вентилятора увеличивается на один уровень. При достижении максимального уровня следующее

нажатие на  переводит скорость вентилятора вытяжки на уровень «0», что приводит к его остановке. Для повторного включения вентилятора на скорости 1

нажмите .



Чтобы включить автоматический режим, выключите варочную поверхность и снова ее включите.

### Включение освещения

Вы можете настроить автоматическое включение освещения на варочной поверхности при каждом ее включении. Для этого задайте автоматический режим, выбрав из диапазона Н1 – Н6.



Индикатор на вытяжке выключается через 2 минуты после выключения варочной панели.

## 8. УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ

### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 8.1 Посуда



В индукционных конфорках используется электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

Используйте индукционные конфорки с подходящей кухонной посудой.

- Во избежание перегрева и для более эффективной работы конфорок посуда должна быть с толстыми стенками и плоским дном.
- Прежде чем ставить посуду на варочную поверхность, убедитесь, что дно посуды сухое и чистое.
- Старайтесь не задевать кухонной посудой край и углы стекла так как это может привести к появлению сколов или повреждению стеклянной поверхности.

#### Материал посуды

- **правильно:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с надлежащей маркировкой производителя).
- **неправильно:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

#### Посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях, если:

- вода очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева;
- магнит притягивается к дну посуды.

#### Размеры посуды

- Индукционные конфорки автоматически подстраиваются под размер дна посуды. См. раздел «Технические данные» > «Спецификация конфорок» для получения информации о подходящих размерах кухонной посуды. Размещайте кухонную посуду в центре выбранной конфорки.
- Эффективность конфорки зависит от диаметра днища кухонной посуды. Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с дном, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»).
- Посуда с дном, диаметр которого меньше размера конфорки, получает лишь часть излучаемой конфоркой энергии и вследствие этого нагревается медленнее.
- По соображениям безопасности и для достижения оптимальных результатов приготовления не используйте кухонную посуду большего размера по сравнению с размером, указанным в спецификации конфорок. Не храните посуду рядом с панелью управления во время приготовления. Это может повлиять на работу панели управления или случайно включить функции варочной панели.



См. «Технические данные».

## 8.2 Шумы во время работы



Это нормальное явление. Оно не говорит о какой-либо неисправности. Шум, издаваемый посудой, может различаться в зависимости от материала посуды и уровня мощности.

### Шумы, издаваемые посудой:

- потрескивание: посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: используется конфорка, для которой задан высокий уровень мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гудение: используется высокий уровень мощности.

### Шумы, издаваемые варочной панелью:

- пощелкивание: раздается щелчок электрического переключателя.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.
- ритмичный звук: посуда обнаружена.

## 8.3 Öko Timer (Таймер Eco)

С целью экономии электроэнергии нагреватель конфорки автоматически выключается до того, как прозвучит сигнал таймера обратного отсчета. Время работы конфорки при этом зависит от выбранного уровня нагрева и времени приготовления.

### 8.4 Упрощенное руководство по приготовлению

Соотношение установки уровня нагрева и энергопотребления конфорки не является линейным. При увеличении уровня нагрева потребление электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции. Это означает, что на среднем уровне нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.



Данные, приведенные в таблице, предназначены исключительно для ознакомления.

Настройки на-грева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
1	Сохранения приготовленных блюд теплыми.	при необ-ходимо-сти	Накройте кухонную посуду крышкой.
1 - 2	Голландский соус, растапливание: сливочное масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Время от времени перемешивайте.
2	Застывание: пышный омлет, запеченные яйца.	10 - 40	Приготовление под крышкой.
2 - 3	Рис, сваренный на медленном огне, и молочные блюда, разогрев готовых блюд.	25 - 50	Добавьте воды в количестве, как минимум вдвое превышающем количество риса. Перемешивайте молочные блюда на середине приготовления.
3 - 4	Тушение овощей, рыбы, мяса.	20 - 45	Добавьте несколько столовых ложек воды. Проверяйте количество воды во время процесса приготовления.
4 - 5	Приготовление картофеля и других овощей на пару.	20 - 60	Налейте на дно кастрюли 1–2 смс воды. Проверяйте уровень воды во время процесса приготовления. Держите крышку на кастрюле.

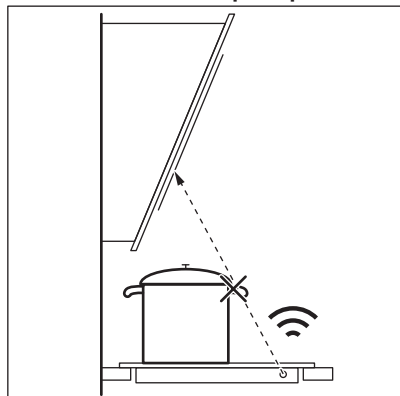
Настройки на-грева	Используйте для:	Время (мин)	Советы
4 - 5	Приготовление значительных объёмов пищи, рагу и супов.	60 - 150	До 3 лл жидкости плюс ингредиенты.
6 - 7	Обжаривание на слабом огне: эскалоп, телятина «кордон блё», котлеты, рубленые котлеты, сосиски, печень, заправка для соуса, яйца, блины, пирожки.	при необ-ходимо-сти	Переверните при необходимости.
7 - 8	Сильная обжарка, картофельные биточки, стейки из филе говядины, стейки.	5 - 15	Переверните при необходимости.
9	Кипячение воды, приготовление макарон. изд., обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре.		
<b>P</b>	Кипячение большого количества воды. PowerBoost включена.		

## 8.5 Указания и рекомендации по использованию Hob<sup>2</sup>Hood

При использовании варочной панели с функцией:


- Обеспечьте защиту панели вытяжки от прямого солнечного света.
- Не направляйте на панель вытяжки галогеновую лампу.
- Не накрывайте панель управления варочной панели.
- Не перекрывайте сигнал между варочной панелью и вытяжкой (например, рукой, ручкой кухонной посуды или высокой кастрюлей). См. рисунок.

Изображение вытяжки приведено ниже только в качестве примера.



Использование других приборов с дистанционным управлением может привести к блокированию сигнала. Не используйте такие приборы рядом с варочной панелью во время работы Hob<sup>2</sup>Hood.

### Вытяжки, поддерживающие функцию Hob<sup>2</sup>Hood

Для ознакомления с полным ассортиментом вытяжек, работающих с этой функцией, просмотрите наш веб-сайт. Вытяжки Electrolux, поддерживающие эту функцию, должны иметь символ .

## 9. УХОД И ЧИСТКА

### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 9.1 Общая информация

- Очищайте варочную панель после каждого использования.
- Следите за тем, чтобы дно посуды всегда было чистым.
- Для ежедневной очистки стеклянной поверхности, а также очистки после установки и удаления остатков клея используйте только чистящий гель с мягким абразивным эффектом и мягкую нецарапающую губку. В зависимости от степени загрязнения очистите стеклянную поверхность небольшими круговыми движениями. Не давите на нее слишком сильно. Затем насухо вытрите стеклянную поверхность салфеткой из микрофибры.

### ВНИМАНИЕ!

Не используйте классическую желто-зеленую губку, так как частицы алюминия ее жесткого слоя могут повредить и обесцветить стекло.

### i

Использование чистящих приспособлений и средств, отличных от рекомендуемых, не принесет желаемого эффекта и может привести к повреждению или изменению цвета стеклянной поверхности.

- Используйте только скребок, предназначенный для варочных панелей со стеклянной поверхностью. Используйте скребок только в качестве дополнительного инструмента после

проведения стандартной очистки стекла.

### ВНИМАНИЕ!

Не используйте ножи и другие острые металлические инструменты для очистки стеклянной поверхности.

### 9.2 Очистка стеклянной поверхности варочной панели


- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять незамедлительно:** расплавленная пластмасса, полиэтиленовая пленка, сахар и пищевые продукты, содержащие сахар. В противном случае эти загрязнения могут привести к повреждению поверхности варочной панели. Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься. Расположите специальный скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
- **Удаление следующих загрязнений следует выполнять, только если поверхность варочной панели достаточно остыла:** известковый налет, круги от воды, пятна жира, пятна с металлическим отливом. Очистите варочную панель с помощью геля с мягким абразивным эффектом и деликатной нецарапающей губки (см. раздел «Общая информация»). После очистки насухо вытрите варочную панель салфеткой из микрофибры.
- **Стойкие загрязнения и пятна:** нанесите на поверхность гель с мягким абразивным эффектом и потрите ее нецарапающей деликатной губкой (см. раздел «Общая информация») до тех пор, пока пятна не исчезнут. Не давите слишком сильно.

## 10. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ








### ВНИМАНИЕ!




См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 10.1 Что делать, если...

Проблема	Возможная причина	Способ устранения	
Варочная панель не включает-ся или не работает.	Варочная панель не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения варочной панели и наличие напряжения в сети.	
	Сработал предохранитель.	Проверьте, является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.	
	Уровень нагрева не задавался в течение 60 секунд.	Повторно включите варочную панель и менее чем через 60 секунд установите уровень нагрева.	
	Вы одновременно коснулись двух или более датчиков.	Коснитесь только одного датчика.	
	Работает Пауза.	См. раздел «Пауза».	
Раздается постоянный звуковой сигнал.	На панели управления капли воды или жира.	Очистите панель управления.	
	Неправильное подключение к электросети.	Отключите варочную панель от сети электропитания. Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.	
	Невозможно установить максимальную мощность нагрева одной из конфорок.	Другие конфорки потребляют максимально доступную мощность. Варочная панель работает надлежащим образом.	Уменьшите мощность, подводимую к двум конфоркам, подключенным к той же фазе. См. Главу «Система управления мощностью».
	Выдается звуковой сигнал, и варочная панель выключается. Выдается звуковой сигнал, когда варочная панель выключается.	На один или несколько датчиков положили посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчиков.
	Варочная панель выключается.	На сенсоре  оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с датчика.
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени или поврежден датчик.	Если конфорка проработала достаточно долго, чтобы нагреться, обратитесь в авторизованный сервисный центр.	
Не работает Hob²Hood.	Панель управления накрыта.	Снимите посторонний предмет с панели управления.	



Проблема	Возможная причина	Способ устранения
	Используется очень высокая кастрюля, которая блокирует сигнал.	Используйте кастрюлю меньших размеров, переставьте ее на другую конфорку или отрегулируйте вытяжку вручную.
Панель управления нагревается.	Посуда слишком большая или вы поставили ее слишком близко к панели управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
При нажатии на датчики панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звук. См. «Ежедневное использование».
Загорится индикатор над символом  .	Работает Защита от детей или Блокир. кнопок.	См. разделы «Защита от детей» и «Блокир. кнопок».
Линейка управления мигает.	На конфорке отсутствует посуда, или конфорка закрыта не целиком.	Разместите посуду на конфорке так, чтобы она полностью накрывала конфорку.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте посуду, которая подходит для индукционных варочных панелей. См. «Указания и рекомендации».
	Диаметр дна посуды слишком маленький для данной зоны.	Используйте посуду подходящих размеров. См. «Технические данные».
Нагрев занимает много времени.	Размер дна посуды слишком маленький, поэтому посуда получает только часть энергии, излучаемой конфоркой.	Для обеспечения оптимальной теплопередачи используйте кухонную посуду с дном, диаметр которой совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра кухонной посуды в разделе «Технические данные» > «Спецификация конфорок»).
 и  появляются одновременно.	Мощность слишком мала из-за посуды неподходящего типа или пустой посуды.	Используйте подходящую посуду. См. «Указания и рекомендации» и «Технические данные». Не включайте конфорки, на которых стоит пустая посуда.
 и  появляются одновременно.	Посуда пустая или содержит жидкость, отличную от воды, например, масло.	Избегайте использования данной функции с жидкостями, отличными от воды.
 и  появляются одновременно.	В посуде слишком много или слишком мало воды. Поставлена вариться пища, отличная от картофеля с водой. Точка кипения сместилась по времени и функции, SenseBoil® не удалось сработать надлежащим образом.	Для кипячения воды и варки картофеля используйте только SenseBoil®. См. «Указания и рекомендации».

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Выдается сигнал, индикаторы над  мигают, а функция SenseBoil® не запускается.	Ни одна из конфорок не готова к использованию SenseBoil®. На конфорках, которые вы собираетесь выбрать, еще имеется остаточное тепло или они еще используются.	Завершите приготовление и выберите свободную конфорку без остаточного тепла.
SenseBoil® не работает.	Слишком низкий уровень мощности варочной панели.	Установите более высокое значение уровня мощности. Убедитесь, что выбранный уровень мощности соответствует номиналу предохранителей, установленных на домашнем электрощите. См. раздел «Перед первым использованием» > «Ограничение мощности».
Загорается  и цифра.	Произошла ошибка в работе варочной панели.	Выключите и снова включите варочную панель спустя 30 секунд. Если снова загорится  , отключите варочную панель от сети электропитания. Примерно через 30 секунд снова включите варочную панель. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

## 10.2 Если проблему не удалось решить...

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными. Убедитесь, что варочная панель

эксплуатировалась правильно. В случае неправильной эксплуатации прибора техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Информация о гарантийном сроке и авторизованных сервисных центрах приведена в гарантийном свидетельстве.

## 11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 11.1 Табличка с техническими данными

Модель EIS82451Z  
 Тип 62 D4A 01 AA  
 Индукционная 7.35 кВт  
 Серийный №.....  
 ELECTROLUX

Продуктовый номер (PNC) 949 599 333 00  
 220 - 240 В / 400 В 2N, 50 Гц  
 Изготовлено в: Германия  
 7.35 кВт



## 11.2 Спецификация конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (максимальный уровень нагрева) [Вт]	PowerBoost [Вт]	Максимальная продолжительность PowerBoost [мин]	Диаметр посуды [мм]
Левая передняя	2300	3200	10	125 - 210
Левая задняя	2300	3200	10	125 - 210
Средняя передняя	1400	2500	4	125 - 145
Задняя правая	2300	3600	10	205 - 240

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она меняется в зависимости от материала и размера кухонной посуды.

Для обеспечения оптимальной теплопередачи и достижения наилучших результатов приготовления используйте

кухонную посуду с дном, диаметр которого совпадает с размером конкретной конфорки (см. максимальное значение диаметра дна кухонной посуды в соответствующей таблице). Не используйте кухонную посуду, размер которой превышает диаметра конфорки.

## 12. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 12.1 Технические данные в соответствии с нормами и правилами по экологизации

Модель	EIS82453IZ	
Тип конфорочной (варочной) панели	Встраиваемая варочная панель	
Количество рабочих зон и/или участков	4	
Технология нагревания	Индукция	
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны (Ø)	Средняя передняя Задняя правая	14.5 см 24.0 см
Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка (длина L; ширина W)	Левая передняя	L 22.3 см W 21.8 см
Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка (длина L; ширина W)	Левая задняя	L 22.3 см W 21.8 см
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм (EC electric cooking, ECw)	Левая передняя Левая задняя Средняя передняя Задняя правая	189.1 Вт·ч/кг 189.1 Вт·ч/кг 187.5 Вт·ч/кг 185.2 Вт·ч/кг
Потребление энергии конфорочной (варочной) панели на килограмм (EC electric hob, EChob)	187.7 Вт·ч/кг	

IEC / EN 60350-2 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 2: Варочные панели – Методы измерений эксплуатационных характеристик.

Данные энергопотребления относятся к зонам нагрева, которые идентифицируются по отметкам соответствующих конфорок.

## 12.2 Энергосбережение

Вы можете экономить электроэнергию во время ежедневного приготовления пищи,

следуя приведенным ниже рекомендациям.

- Когда вы нагреваете воду, используйте только необходимое количество.
- По возможности всегда накрывайте кухонную посуду крышками.
- Размещайте кухонную посуду непосредственно в центре выбранной конфорки.
- Для поддержания блюда в теплом состоянии и для растапливания продуктов используйте остаточное тепло.

## 12.3 Информация об изделии для определения потребляемой мощности и максимального времени перехода в режим пониженного энергопотребления

---

Потребляемая мощность в выключенном состоянии


0.3 Вт


---

Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления

---

## 13. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

## Добро дошли у Electrolux! Хвала што сте изабрали наш уређај.



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервисирање и поправку:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Задржано право измена.

### САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	253
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	255
3. ИНСТАЛИРАЊЕ.....	258
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	261
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	262
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	263
7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	267
8. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ.....	270
9. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	272
10. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	273
11. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ.....	276
12. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	276
13. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	277

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

### 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним

инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем .
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

## 1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не превазилази (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.
- Дим је показатељ прегревања. Никада немојте водом гасити пожар током кувања. Искључите уређај, а затим прекријте пламен, нпр. противпожарним ћебетом или поклопцем.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај не сме да се напаја путем екстерног уређаја за укључивање као што је тајмер нити

да буде повезан на коло које се редовно укључује и искључује путем струје.

- ОПРЕЗ: Процес кувања мора да се надгледа (чак и у случају функција аутоматског кувања). Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Након коришћења, искључите плочу за кување помоћу команде и немојте се уздати у детектор за посуду.
- УПОЗОРЕЊЕ: Ако је површина напукла, искључите уређај и извуците кабл за напајање из утичнице да бисте спречили струјни удар. У случају да је уређај прикључен на мрежу директно преко разводне кутије, извадите осигурач да бисте искључили уређај из напајања. У оба случаја, обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Уколико је кабл оштећен, мора га заменити произвођач, овлашћени сервис, или лица сличних квалификација, како би се избегла опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне коју су од стране произвођача уређаја у упутствима за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

## 2.1 Монтажа

### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде или оштећења уређаја.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажање које сте добили уз уређај.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Изолујте исечене површине кухињског елемента заптивним материјалом да бисте спречили да набубре од влаге.
- Заштитите доњу страну уређаја од паре и влаге.
- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Сваки уређај има вентилаторе за хлађење на дну.
- Ако је уређај постављен изнад фиоке:
  - немојте да стављате ситне предмете или папир који се може увући, јер они могу да оштете вентилаторе за хлађење или да покваре систем за хлађење.
  - Држите раздаљину од најмање 2 cm између доњег дела уређаја и делова који се чувају у фиоци.
- Уклоните преградну плочу постављену у уградни елемент испод уређаја.

## 2.2 Прикључивање струје

### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Све електричне прикључке мора да повеже квалификовани електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Пре извођења било каквих радова на уређају, кабл за напајање обавезно извадите из зидне утичнице.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Проверите да ли је уређај правилно инсталиран. Лоше причвршћен или неодговарајући кабл или утикач (ако га има) може проузроковати прегревавање електричног прикључка.
- Користите одговарајући електрични кабл за напајање.
- Не дозволите да се електрични кабл запетља.
- Проверите да ли је инсталирана заштита од струјног удара.
- Употребите кабл са стезаљком са растеређењем на вучу.
- Када уређај прикључујете у зидну утичницу, водите рачуна да кабл за напајање или утикач (ако га има) не дођу у додир са врелим деловима уређаја или врелим посуђем.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили мрежни утикач (ако га има) и мрежни кабл. Обратите се нашем овлашћеном сервисном центру или електричару ради замене оштећеног кабла за напајање.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба



- скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Ако се ЕЗ кбд појави на екрану, одмах искључите плочу за кување и проверите да ли су електрична веза и главни напон исправни.

## 2.3 Употреба

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, опекотина и струјног удара.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Уклоните сво паковање, налепнице и заштитну фолију (ако је има) пре првог коришћења.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Подесите зону за кување на „искључено“ након сваке употребе.
- Немојте стављати прибор за јело или поклопце шерпи на зоне за кување. Они могу постати врели.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Ако је површина уређаја напукла, одмах га искључите из зидне утичнице. То спречава струјни удар.
- Корисници са пејсмејкером морају да одржавају растојање од најмање 30 cm од индукционих зона за кување када уређај ради.
- Када ставите храну у вруће уље, може да прсне.
- Немојте користити алуминијумску фолију или друге материјале између површине за кување и посуђа за кување, осим ако произвођач уређаја није другачије навео.

- Користите само прибор који произвођач препоручује за овај уређај.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од пожара и експлозије.

- Масти и уље када се загреју могу да ослободе запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од масти и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају веома врела уља могу да изазову спонтано сагоревање.
- Употребљено уље, које може да садржи остатке хране, може да се запали на нижој температури него уље које се користи по први пут.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Немојте стављати вруће посуђе на командну таблу.
- Не стављајте врео поклопац тигања на стаклену површину плоче за кување.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Посуђе за кување направљено од ливеног гвожђа или са оштећеним доњим површинама може да направи огреботине на стаклу/стаклокерамици. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.

## 2.4 Нега и чишћење

- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Искључите уређај и оставите га да се охлади пре него чишћења.
- Немојте користити млаз воде или пару за чишћење уређаја.

- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете, осим ако није другачије наведено.

## 2.5 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру. Користите само оригиналне резервне делове.
- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да

сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

## 2.6 Одлагање

### УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се локалним органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из струје.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

## 3. ИНСТАЛИРАЊЕ

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 3.1 Пре инсталирања

Пре него што инсталирате плочу за кување, запишите податке који се налазе на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на доњој страни плоче за кување.

Серијски број .....

### 3.2 Уградне плоче за кување

Уградне плоче за кување дозвољено је користити само после уградње у одговарајуће кухињске елементе за уградњу и радне површине које су у складу са стандардима.

### 3.3 Кабл за напајање

- Плоча за кување се напаја струјом путем кабла за напајање .
- За замену оштећеног кабла за напајање користите тип кабла: H05V2V2-F који издржава температуре од 90 °C или више. Једна жица мора имати

минималан пресек у складу са доленаведеном табелом. Обратите се свом локалном сервисном центру. Кабл за напајање сме да замени искључиво квалификовани електричар.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Сва прикључивања струје мора да обави квалификовани електричар.

### ОПРЕЗ

Повезивање помоћу контактних утикача је забрањено.

### ОПРЕЗ

Немојте бушити нити лемити крајеве жица. Забрањено је.

### ОПРЕЗ

Не прикључујте кабл који нема завршни наставак кабла.

### Монофазни прикључак

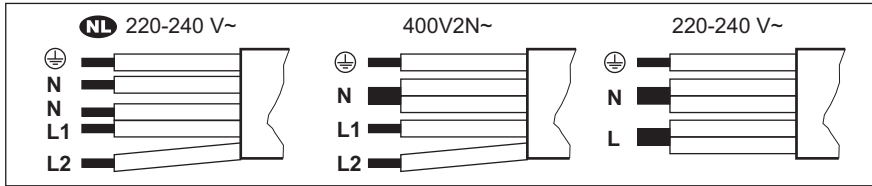
1. Уклоните завршни рукавац са црне, браон и плаве жице.
2. Уклоните део изолације са крајева браон, црне и плаве жице.

3. Повежите крајеве црних и браон жица.
4. Поставите нови завршни рукавац на дељени крај жице (потребна је посебна алатка).
5. Повежите крајеве две плаве жице.
6. Поставите нови завршни рукавац на дељени крај жице (потребна је посебна алатка).

#### Двофазни прикључак

1. Уклоните крајњи рукавац са плавих жица.

2. Уклоните део изолације са крајева плаве жице.
3. Повежите крајеве две плаве жице.
4. Поставите нови завршни рукавац на дељени крај жице (потребна је посебна алатка).



<b>NL</b> 220 - 240 V~	Двофазни прикључак: 400 V2N~		Монофазни прикључак: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm <sup>2</sup>	5x1,5 mm <sup>2</sup> или 4x2,5 mm <sup>2</sup>		5x1,5 mm <sup>2</sup> или 3x4 mm <sup>2</sup>	
Зелено-жута	Зелено-жута	Зелено-жута	Зелено-жута	Зелено-жута
N Плава и плава	N Плава и плава	N Плава и плава	N Плава и плава	N Плава и плава
L1 Црна	L1 Црна	L1 Црна	L Црна и браон	L Црна и браон
L2 Браон	L2 Браон	L2 Браон		

### 3.4 Причвршћивање заптивке – уградна монтажа

1. Очистите фалцеве на радној површини.
2. Исеците испоручену заптивну траку 3x10 mm у четири траке. Траке морају бити исте дужине као фалцеви.
3. Одсеците крајеве трака под углом од 45°. Треба их прецизно уклопити у углове фалцева.
4. Причврстите траке на фалцеве. Не развлачите траке. Не лепите крајеве трака један преко другог.

Након постављања стаклокерамичке плоче попуните силиконом преостали зазор између плоче и радне површине. Пазите да силикон не уђе под стаклокерамичку плочу.

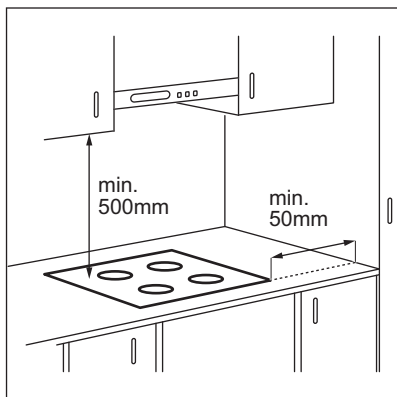
### 3.5 Постављање заптивке – монтажа одозго

1. Очистите радну површину око исеченог отвора.
2. Причврстите испоручену заптивну траку 2x6 mm на доњу ивицу плоче за кување, дуж спољне ивице стаклокерамичке плоче. Не развлачите је. Пазите да крајеви заптивне траке буду на средини једне стране плоче за кување.
3. Кад сечете заптивку траку, повећајте измерену дужину за још пар милиметара.
4. Спојите два краја заптивне траке.

### 3.6 Монтирање

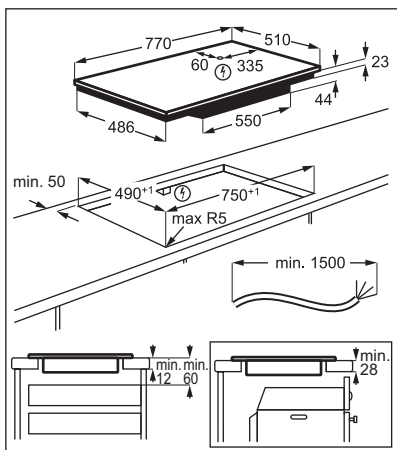
Ако инсталирате плочу за кување испод аспиратора, погледајте упутства за

инсталацију аспиратора која се односе на минималне удаљености између уређаја.

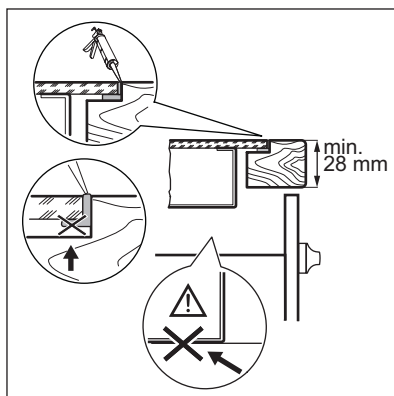
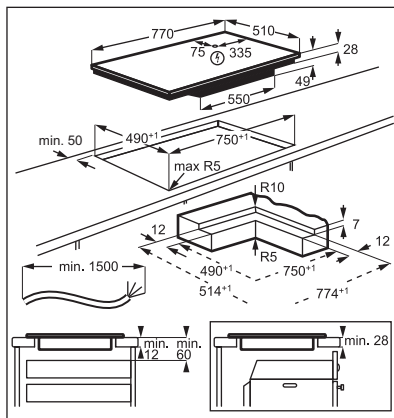


Ако се уређај инсталира изнад фиоке, вентилација плоче за кување може загрејати предмете ускладиштене у фиоци током процеса кувања.

### ИНСТАЛАЦИЈА ОДОЗГО




### ИНТЕГРИСАНА ИНСТАЛАЦИЈА



Погледајте видео упутство „Како се инсталира Electrolux индукциона плоча за кување – уградња на радну површину” уношењем пуног назива назначеног на слици испод.

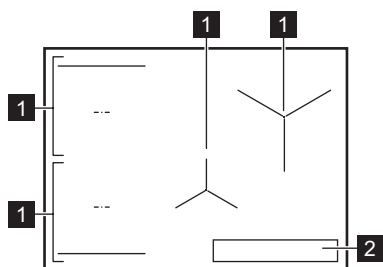
 [www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Induction Hob - Worktop installation 

Погледајте видео упутство „Како се инсталира Electrolux индукциона плоча за кување – уградња у нивоу радне површине” уношењем пуног назива назначеног на слици испод.

## 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 4.1 Шема површине за кување

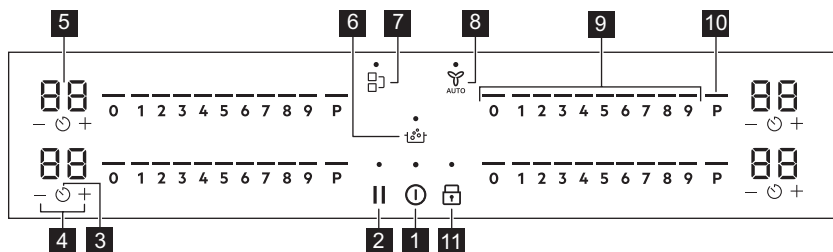


- 1** Индукциона зона за кување
- 2** Командна табла






За детаљније информације о величинама зона за кување погледајте одељак „Технички подаци“.

### 4.2 Изглед командне табле



Употребите сензорска поља да бисте руковали уређајем. Дисплеји, индикатори и звучни сигнали упућују на то које су функције активне.

Стаклена површина отпорна на огреботине има јединствену завршну текстуру која може да промени начин на који се симболи и елементи корисничког интерфејса приказују у различитим условима осветљења.

Сензор	Функција	Опис
<b>1</b> 	Укључено / Искључено	За укључивање и искључивање уређаја.
<b>2</b> 	Паузирај	Служи за активирање и деактивирање функције .
<b>3</b> 	Тајмер	Ради подешавања функције.

Сензор	Функција	Опис	
4	+ / -	Служи за продужавање или скраћивање времена.	
5	-	Дисплеј тајмера	Служи да прикаже времена у минутима.
6		SenseBoil®	SenseBoil®. За аутоматско подешавање температуре воде тако да се не прелије кад достигне тачку кључања.
7		Bridge	Служи за активирање и деактивирање функције .
8		Hob²Hood	Служи за активирање и деактивирање ручног режима функције .
9	-	Командна трака	Служи за подешавање степена топлоте.
10	P	PowerBoost	Служи за активирање функције.
11		Контролна брава / Уређај за безбедност деце	Служи за закључавање/откључавање командне табле.

### 4.3 Индикатори дисплеја

Индикатор	Опис
+ цифра	Дошло је до квара.
	OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте): наставак кувања/одржавање топлоте/преостала топлота.

## 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 5.1 Ограничење снаге

Ограничење снаге дефинише колико снаге укупно користи плоча за кување, у оквиру ограничења осигурача кућне инсталације.

Плоча за кување је подразумевано подешена на највећу снагу.

**За смањење или повећање нивоа снаге:**

- Уђите у мени: притисните и држите на 3 секунде. Затим притисните и држите .
- Притисните тастер на предњем тајмеру док се не појави P.

- Притисните тастер / на предњем тајмеру да бисте подесили ниво снаге.

- Притисните тастер за излазак.  
**Нивои снаге**

Погледајте одељак „Технички подаци“.

### ОПРЕЗ

Уверите се да изабрана снага одговара осигурачима кућне инсталације.

### ОПРЕЗ

Ако је ниво снаге нижи од вредности 2000 W или једнак њој, не можете да активирате SenseBoil®.

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W

- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W


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

## 6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 6.1 Активирање и деактивирање

Притисните и задржите  да бисте активирали или деактивирали плочу за кување.

### 6.2 Детекција посуде

Ова функција указује на присуство посуђа на плочи за кување и деактивира зоне за кување ако се током интервала кувања не открије посуђе.

Ако посуђе ставите на зону за кување пре него што изаберете степене топлоте, на командној траци се појављује индикатор изнад 0.

Ако посуђе уклоните из активираних зона за кување и привремено га одложите на страну, индикатори изнад одговарајуће командне траке почеће да трепере. Ако у року од 120 секунди не вратите посуду за кување на активiranу зону за кување, зона за кување ће се аутоматски деактивирати.

Да бисте наставили са кувањем, обавезно вратите посуђе на зоне за кување у оквиру назначеног временског интервала.

### 6.3 Коришћење зона за кување

Ставите посуђе за кување у средину изабране зоне. Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензији дна посуђа за кување.

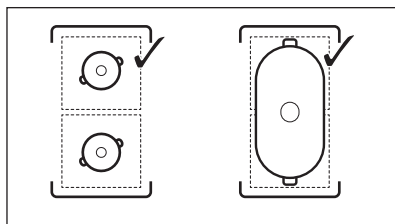
### 

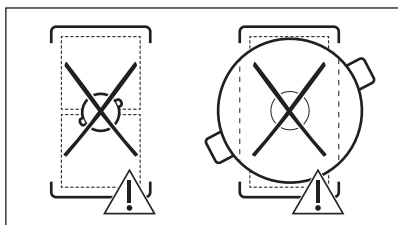
Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у одељку „Технички подаци“ > „Спецификација зона за кување“). Уверите се да је посуда за кување погодна за индукционе плоче за кување. За више информација о врстама посуђа погледајте „Напомене и савете“.

### 

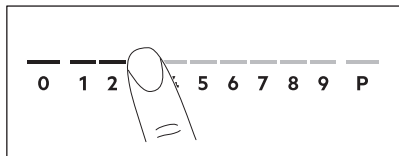
Стаклена површина отпорна на огреботине има јединствену завршну текстуру која максимално повећава отпорност на огреботине. Трење између посуде за кување и стаклене површине може да произведе буку.

Можете да кувате у великој посуди за кување која постављена на две зоне за кување истовремено помоћу функције Bridge. Посуђе мора покривати центре обе зоне, али не сме да прелази изван ознаке површине. Ако се посуђе за кување налази између два центра, Bridge функција неће бити активирана.





## 6.4 Подешавање степена топлоте



1. Притисните жељени степен топлоте на командној траци.

Индикатори изнад командне траке приказују изабрани степен топлоте.

2. За деактивирање зоне за кување притисните 0.

## 6.5 PowerBoost

Функција обезбеђује додатно напајање за индукционе зоне за кување. Функција може бити активирана за индукциону зону за кување само на ограничени период времена. После овог времена, индукциона зона за кување се аутоматски враћа на највиши степен топлоте.



Погледајте одељак „Технички подаци“.


**Да бисте активирали функцију за зону за кување:** додирните **P**.

**Да бисте деактивирали функцију:** промените степен топлоте.

## 6.6 OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте)



### УПОЗОРЕЊЕ!

 Док год је индикатор видљив, постоји ризик од опекотина због присуства преостале топлоте.

Индукционе зоне за кување производе топлоту неопходну за процес кувања директно на дну посуђа за кување. Стаклокерамичка плоча се загрева топлотом посуђа.

Индикатори су укључени када је зона за кување врела. Они приказују ниво преостале топлоте зона за кување које тренутно користите:



- настави кување,



- одржавање топлоте,



- преостала топлота.

Индикатор се може такође укључити:

- за околне зоне за кување чак и ако их не користите,
- кад се врело посуђе стави на хладну зону за кување,
- кад се плоча за кување искључи, али је зона за кување и даље врела.



Индикатор се гаси кад се зона за кување охлади.


## 6.7 Опције тајмера


### Тајмер за одбројавање времена

Користите ову функцију да бисте подесили колико дуго зона за кување треба да ради током појединачног кувања.

Најпре подесите степене топлоте за изабрану зону за кување, а затим подесите функцију.

1. Притисните тастер . На дисплеју тајмера се појављује 00.
2. Притисните **+** или **-** да бисте поставили време (00–99 минута).
3. Притисните тастер  да бисте покренули тајмер или сачекајте 3 секунде. Тајмер почиње да одбројава.

**Да бисте променили време:** изаберите зону за кување са  и притисните **+** или **-**.

**Да бисте деактивирали функцију:** изаберите зону за кување помоћу  и



притисните . Преостало време се одбројава уназад до 00.

Тајмер завршава одбројавање, оглашава се звучни сигнала и ознака 00 трепери. Зона за кување се деактивира. Притисните било који симбол да бисте искључили сигнал и трептање.

## Тајмер

Можете да користите ову функцију када је плоча за кување активирана али зоне за кување не раде. Степен топлоте показује 00.

1. Притисните .
2. Притисните или да бисте подесили време.

Тајмер завршава одбројавање, оглашава се звучни сигнала и ознака 00 трепери. Притисните било који симбол да бисте искључили сигнал и трептање.

### Да бисте деактивирали функцију:

притисните и . Преостало време се одбројава уназад до 00.

## 6.8 Управљање потрошњом

Ако је више зона активно и утрошена снага премашује ограничење напајања, ова функција ће расподелити расположиву електричну енергију на све зоне за кување. Плоча за кување регулише подешавања топлоте како би заштитила осигураче у кућној инсталацији.

- Ако плоча за кување достигне максималну расположиву снагу (погледајте плочицу са техничким карактеристикама), снага зона за кување ће се аутоматски смањити.
- Увек ће приоритет имати подешавање топлоте прве изабране зоне за кување. Преостала струја биће расподељена на остале зоне за кување редоследом њиховог бирања.
- У случају зона за кување које имају смањену снагу, командна трака трепће и приказује максимална могућа подешавања топлоте.
- Сачекајте да дисплеј престане да трепери или смањите подешену топлоту изабране зоне за кување коју

сте последњу изабрали. Зоне за кување ће наставити да раде уз смањено подешавање топлоте. По потреби ручно промените подешавање топлоте зона за кување.

## 6.9 SenseBoil®

Функција аутоматски подешава температуру воде тако да се не прелије кад достигне тачку кључања.



Ако постоји заостала топлота (/) у зони за кување коју желите да користите, оглашава се звучни сигнал и функција се не покреће. Функција не функционише са нелепљивим посуђем за кување.

### ОПРЕЗ

Немојте да користите функцију са празним посуђем за кување. Не остављајте плочу за кување без надзора док функција ради.

1. Поставите посуде за кување напуњене са 1–5 l хладне воде на расположиве зоне за кување за које желите да покренете функцију.

Ако ставите једну посуду за кување на само једну зону за кување, функција се покреће аутоматски.

2. Додирните да бисте активирали плочу за кување.
3. Додирните да бисте активирали ову функцију.

Индикатор изнад почиње да трепери за сваку зону за кување на којој тренутно можете да користите функцију.

4. Додирните било где на клизач одабране зоне за кување.


Функција се покреће.

Када се функција покрене, појављују се индикатори изнад клизача и покреће се анимација.



Ако не поставите посуду за кување ни на једну од зона кувања у року од 5 секунди, функција се аутоматски деактивира.

Кад функција достигне тачку кључања, плоча за кување оглашава звучни сигнал и подешавање топлоте се аутоматски мења на подразумевани ниво динстања.

Да бисте деактивирали функцију пре достизања тачке кључања, додирните  или 0.

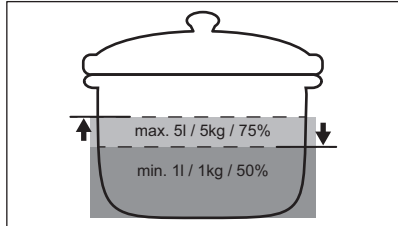
Да бисте деактивирали функцију након достизања тачке кључања, додирните клизач и ручно прилагодите подешавање топлоте.

Ако активирате Паузирај или уклоните лонац функција се деактивира.

Ако подесите Тајмер за одбројавање времена на једној од зона за кување, а подешено време истекне пре него што се достигне тачка кључања, функција се аутоматски деактивира.

Напомене и савети:

- Функција је најпогоднија за прокување воде и кување кромпира.
- Функција можда неће радити правилно ако користите чајник или посуду за еспресо.
- Напуните посуду за кување између половине и три четвртине хладном водом са чесме, тако да остане 4 cm испод ивице посуде за кување. Не спајте мање од 1 l или више од 5 l воде. Уверите се да је укупна маса воде (тј. воде и кромпира) у опсегу 1–5 kg.



- Да бисте постигли најбоље резултате, кувајте само целе, неогуљене кромпире

средње величине. Немојте претрпавати шерпу кромпирима.

- Током фазе загревања избегавајте енергично мешање других посуда за кување и паралелне процесе кувања (као што су пржење или кување) на другим зонама кувања.
- Избегавајте стварање спољних вибрација (нпр. коришћењем блендера или стављањем мобилног телефона поред плоче за кување) док ова функција ради.
- У зависности од врсте хране и посуђа за кување можете да прилагодите подешавање топлоте након достизања тачке кључања.
- Додајте со када се достигне тачка кључања.
- Користите поклопац да бисте уштедели енергију.



## 6.10 Структура менија


Табела приказује основну структуру менија.

### Корисничка подешавања

Симбол	Подешавање	Могуће опције
b	Звук	Укључено / Искључено (–)
P	Ограничење снаге	15 - 73
H	Режим аспиратора	0 - 6
E	Историја аларма / грешака	Списак недавних аларма / грешака.

### Да бисте унели корисничка

подешавања: притисните и држите  на 3 секунде. Затим притисните и држите . Подешавања се појављују на тајмеру леве зоне кувања.

**Кретање кроз мени:** мени се састоји од симбола подешавања и вредности. Симбол се појављује на задњем тајмеру и вредност се појављује на предњем тајмеру. Да бисте се кретали између подешавања, притисните  на предњем тајмеру. Да бисте променили вредност

подешавања, притисните **+** или **-** на предњем тајмеру.

**Да бисте изашли из менија:** притисните тастер **ⓘ**.

## OffSound Control

Звукове можете да активирате / деактивирате у опцијама Мени > Корисничка подешавања.



Погледајте „Структура менија”.

Када су звукови искључени, и даље можете да чујете звук када:

- додирнете **ⓘ**,
- тајмер одбројава,
- притиснете неактиван симбол.

## 7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

### 7.1 Аутоматско искључивање

**Функција аутоматски деактивира плочу за кување када важи следеће:**

- све зоне кувања су деактивирани,
- не постављате никакве степене топлоте или подешавање брзине вентилатора након активирања плоче за кување,
- проспете или ставите нешто (плех, крпу и др.) на командну таблу и оставите га дуже од 10 секунди. Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Уклоните предмет или очистите командну таблу.
- уређај постаје претопао (нпр. када из шерпе испари сва течност). Пустите да се зона за кување охлади пре него што поново користите плочу за кување.
- ако не искључите неку од зона за кување или ако не промените подешен степен топлоте. Након извесног времена плоча за кување се деактивира.

**Однос између степена топлоте и времена након ког се уређај деактивира:**

Подешавање степена топлоте	Плоча за кување се деактивира након
1 - 2	6 сати
3 - 4	5 сати
5	4 сата
6 - 9	1,5 сати

### 7.2 Паузирај

Функција пребацује све укључене зоне за кување на најнижу вредност температуре.

Када функција ради, могу се користити само симболи **ⓘ** и **II**. Сви други симболи на командним таблама су закључани.

Ова функција не зауставља функцију тајмера.

**1. Да бисте активирали функцију:** притисните дугме **II**.

Степен топлоте је спуштен на 1.

**2. Да бисте деактивирали функцију:** притисните дугме **II**.

Појављује се претходно подешавање топлоте.

### 7.3 Контролна брава

Можете да закључате командну таблу док плоча за кување ради. То спречава случајну промену степена топлоте.

Прво подесите степене топлоте.

**Да бисте активирали функцију:**

притисните дугме **ⓘ**.

**Да бисте деактивирали функцију:** поново притисните тастер **ⓘ**.






Функција се деактивира када деактивирате плочу за кување.


## 7.4 Уређај за безбедност деце

Ова функција спречава случајно коришћење плоче за кување.




### Да бисте активирали функцију:

притисните тастер . Не постављајте степене топлоте. Притисните и задржите  3 секунде док се индикатор изнад симбола не појави. Деактивирајте плочу за кување помоћу .






Функција остаје активна када деактивирате плочу за кување. Гореве наведени индикатор  је укључен.

### Да бисте деактивирали функцију:

притисните тастер . Не постављајте степене топлоте. Притисните и задржите  3 секунде док индикатор изнад симбола не нестане. Деактивирајте плочу за кување помоћу .

### Кување са активираним функцијом:

притисните тастер , а затим притисните  3 секунде док индикатор изнад симбола не нестане. Можете да користите плочу за кување. Када деактивирате плочу за кување са  функција поново ради.

## 7.5 Bridge



Функција ради када шерпа покрива центар две зоне за кување. За више информација о правилном постављању посуђа погледајте „Коришћење зона за кување“. Функција не ради док је SenseBoil® у употреби.

Ова функција повезује две леве зоне за кување тако да раде као једна.

Најпре подесите степен топлоте за леву зону за кување.

### Да бисте активирали ову функцију:

додирните . Да бисте подесили или

променили степен топлоте, додирните један од контролних сензора.

### Да бисте деактивирали ову функцију:

додирните . Зоне за кување функционишу независно.

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

Ово је напредна аутоматска функција која повезује плочу за кување са одређеним аспиратором. И плоча за кување и аспиратор имају комуникатор са инфрацрвеним сигналом. Брзина вентилатора се дефинише аутоматски на основу подешавања режима и температуре најтоплијег посуђа на плочи за кување. Вентилатор можете користити са плоче за кување ручно.



Код већине аспиратора је даљински систем подразумевано деактивиран. Активирајте га пре него што користите ову функцију. Више информација потражите у приручнику за коришћење аспиратора.

### Аутоматско коришћење функције

Да би функција радила аутоматски, подесите аутоматски режим на Н1 – Н6. Плоча за кување је првобитно подешена на Н5. Аспиратор реагује кад год користите плочу за кување. Плоча за кување аутоматски препознаје температуру посуђа и подешава брзину вентилатора.

### Аутоматски режими

	Аутоматско осветљење	Кључање <sup>e1)</sup>	Пржењ <sup>e2)</sup>
Н0	Искључено	Искључено	Искључено
Н1	Укључено	Искључено	Искључено
Н2 <sup>3)</sup>	Укључено	Брзина вентилатора 1	Брзина вентилатора 1
Н3	Укључено	Искључено	Брзина вентилатора 1





	Аутоматско осветљење	Кључањ е1)	Пржењ е2)
H4	Укључено	Брзина вентилатора 1	Брзина вентилатора 1
H5	Укључено	Брзина вентилатора 1	Брзина вентилатора 2
H6	Укључено	Брзина вентилатора 2	Брзина вентилатора 3

1) Плоча за кување детектује процес кључања и активира брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

2) Плоча за кување детектује процес пржења и активира брзину вентилатора у складу са аутоматским режимом.

3) Овај режим активира вентилатор и светло и не зависи од температуре.

### Промена аутоматског режима

1. Деактивирајте плочу за кување.
2. Притисните дугме  и држите 3 секунде. Дисплеј се укључује, а затим искључује.
3. Притисните дугме  и држите 3 секунде.
4. Притисните  неколико пута док се не појави Н.
5. Притисните  тајмера да бисте изабрали аутоматски режим.






Да бисте аспиратором управљали директно на његовом панелу, деактивирајте аутоматски режим ове функције.



Када завршите са кувањем и деактивирате плочу за кување, вентилатор у аспиратору наставља да ради одређено време. Након тог времена, систем аутоматски деактивира вентилатор и спречава случајно активирање у наредних 30 секунди.

### Ручно управљање брзином вентилатора

Овом функцијом можете управљати и ручно. Да бисте то урадили, притисните када је плоча за кување активна. То деактивира аутоматски рад функције и омогућава вам да ручно промените брзину вентилатора. Када притиснете , повећавате брзину вентилатора за један. Када достигнете интензиван ниво и поново притиснете , подешавате брзину вентилатора на 0, чиме се деактивира вентилатор у аспиратору. Да бисте поново покренули вентилатор на брзини 1, притисните .



Да бисте активирали аутоматски рад функције, деактивирајте плочу за кување и поново је активирајте.

### Активирање светла

Плочу за кување можете да подесите да аутоматски активира светло сваки пут када активирате плочу за кување. Да бисте то урадили, подесите аутоматски режим на H1 – H6.



Светло на аспиратору се деактивира 2 минута након деактивирања плоче за кување.

## 8. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 8.1 Посуђе

#### i

Јако електромагнетно поље у индукционим зонама за кување врло брзо ствара топлоту у посуђу за кување.

Користите индукционе зоне за кување у комбинацији са одговарајућим посуђем за кување.

- Да бисте спречили прегревање и побољшали учинак зона, посуда за кување мора да буде што дебља и равнија.
- Осигурајте да су доње површине посуда за кување чисте и суве пре него што их ставите на површину плоче.
- Увек водите рачуна да не вучете или трљате посуђе за кување по ивицама и угловима стаклене површине јер то може да окрњи или оштети стаклену површину.

#### Материјал за кување

- **исправно:** ливено гвожђе, челик, емајлирани челик, нерђајући челик, посуђе са вишеслојним дном (са исправном ознаком произвођача).
- **неисправно:** алуминијум, бакар, месинг, стакло, керамика, порцелан.

#### Посуђе је погодно за индукциону плочу за кување ако:

- вода брзо прокључа на зони за кување која је подешена на највиши ниво топлоте.
- дно посуђа привлачи магнет.

#### Димензије посуђа за кување

- Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензији дна посуђа за кување. Погледајте тачне димензије посуђа за кување у одељку „Технички подаци“ > „Спецификација зона за кување“. Ставите посуду у средину изабране зоне за кување.

- Ефикасност зоне за кување повезана је са пречником посуђа за кување. Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у одељку „Технички подаци“ > „Спецификација зона за кување“).
  - Посуђе за кување чији је пречник мањи од оног који је наведен у декларацији за одређену зону за кување прима само део енергије коју производи зона за кување, што доводи до споријег загревања.
  - Ради безбедности и оптималних резултата кувања не користите посуђе за кување које је веће од посуђа наведеног у „Спецификацијама зона за кување“. Избегавајте да посуђе за кување држите близу командне табле током кувања. Ово може да утиче на функционалност командне табле или да случајно активира функције плоче за кување.

#### i

Погледајте одељак „Технички подаци“.

### 8.2 Звукови током рада

#### i

Звукови су нормални и не указују на квар. Бука која се ствара током припреме јела се разликује и зависи од ког је материјала посуђе направљено, као и од нивоа снаге који се примењује.

#### Бука која се ствара током припреме јела:

- пуцкетање: посуђе за кување је направљено од различитих материјала (структура сендвича).
- пиштање: користите зону за кување са високим нивоом снаге, а посуђе за кување је направљено од различитих материјала (структура сендвича).

- шум: користите висок ниво снаге.
- Звукови које производи плоча за кување:**
- клик: долази до електричног пребацивања .
  - шиштање, зујање: ради вентилатор.
  - ритмички звуци: детектовано посуђе за кување.

### 8.3 Ђоко Timer (Еко тајмер)

Да бисте уштедели енергију, грејач зоне за кување деактивира се пре него што се огласи тајмер одбројавања. Разлика у времену рада зависи од нивоа подешавања степена топлоте и дужине трајања процеса кувања.

### 8.4 Поједностављени водич за кување

Однос између степена топлоте зоне за кување и њене потрошње струје није линеаран. Када повећате степен топлоте, то није пропорционално повећању потрошње струје. То значи да зона за кување на средњем степену топлоте користи мање од половине своје снаге.



Подаци у табели су само смернице.

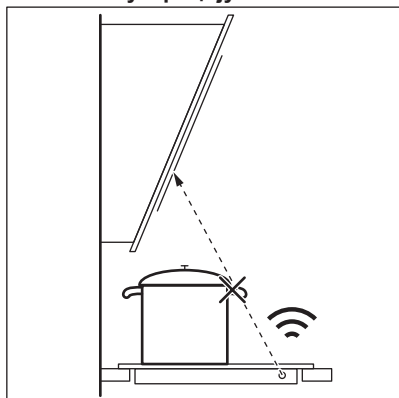
Подешавање степена топлоте	Користити за:	Време (мин)	Савети
1	Догревање скуване хране.	по потреби	Ставите поклопац на посуду.
1 - 2	Сос холандез; топљени: маслац, чоколада, желатин.	5 - 25	Повремено промешајте.
2	Учврстили: ваздушасте омлете, кувана јаја.	10 - 40	Кувајте са стављеним поклопцем.
2 - 3	Динстање јела са пиринчем и млеком, подгревање готових јела.	25 - 50	Додати најмање два пута више течности од количине пиринча, а јела са млеком промешати на пола времена кувања.
3 - 4	Динстање поврћа, рибе и меса.	20 - 45	Додајте неколико кашичица воде. Проверите количину воде током процеса.
4 - 5	Кромпир и друго поврће кувано на пари.	20 - 60	Дно шерпе прекријте са 1–2 cm воде. Проверите ниво воде током процеса. Држите поклопац на лонцу.
4 - 5	Кување већих количина хране, јела и супа.	60 - 150	До 3 l течности и састојака.
6 - 7	Тихо пржење: одрезак, телећи „кордон бле“, котлети, фаширане шницле, кобасице, цигерица, запршка, јаја, палачинке, крофне.	по потреби	Окрените по потреби.
7 - 8	Јако пржење, рендани кромпир, печења, шницле.	5 - 15	Окрените по потреби.
9	Кување воде, кување теста, запецање меса (гулаш, говеђи рибић), помфрит.		
<b>P</b>	Кување великих количина воде. PowerBoost је активиран.		

## 8.5 Савети и напомене за Hob<sup>2</sup>Hood

Када плочу за кување користите са том функцијом:


- Заштитите плочу аспиратора од директне сунчеве светлости.
- Не усмеравајте халогено светло на плочу аспиратора.
- Немојте да покривате командну таблу аспиратора.
- Не прекидајте сигнал између плоче за кување и аспиратора (нпр. руком, дршком посуде или лонцем). Погледајте слику.

**Аспиратор приказан на слици испод је само за илустрацију.**



Други уређаји са даљинским управљањем могу да блокирају сигнал. Не користите такве уређаје близу плоче за кување док Hob<sup>2</sup>Hood ради.

### Кухињски аспиратори са функцијом Hob<sup>2</sup>Hood

За цео асортиман кухињских аспиратора који подржавају ову функцију погледајте наш сајт за потрошаче. Кухињски аспиратори Electrolux који подржавају ову функцију морају имати симбол .

## 9. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 9.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.
- Увек користите посуђе за кување са чистом доњом површином.
- Како за свакодневно чишћење стаклене површине, тако и за чишћење после инсталације и уклањање било каквог заосталог лепка, користите само благо абразивни крем за чишћење и мекани сунђер који не гребе. У зависности од степена запрањаности, очистите

стаклену површину малим кружним покретима и умереним притиском. Обришите стаклену површину сувом крпом од микрофибера.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте користити класичан жути и зелени сунђер јер честице алуминијума на његовом тврдом слоју могу оштетити и обезбојити стакло.





Коришћење неких других алата за чишћење осим оних препоручених неће бити ефикасно и може оштетити или обејзбојити стаклену површину.

- Увек користите стругач који се препоручује за плоче за кување са стакленом површином. Стругач користите само као додатни алат за чишћење стакла након уобичајеног поступка чишћења.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Немојте користити ножеве или било који други оштар, метални алат за чишћење стаклене површине.

## 9.2 Чишћење стаклене површине плоче за кување

- **Одмах уклоните:** топљену пластику, пластичну фолију, со, шећер и храну са

шећером, јер у супротном прљавштина може проузроковати оштећење плоче за кување. Водите рачуна како бисте избегли опекотине. Користите посебан стругач на стаклену површину под оштрим углом и померајте оштрицу по површини.

- **Уклоните када се плоча за кување довољно охлади:** светле кругове од каменца и воде, трагове масноће, промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување благо абразивним кремом за чишћење и меканим сунђером који не гребе (погледајте „Опште информације“). Након чишћења, обришите плочу за кување крпом од микрофибера.
- **Тврдокорни трагови и флеке:** примените умерен притисак и рибајте површину меканим сунђером који не гребе (погледајте „Опште информације“) и благо абразивним кремом за чишћење све док флеке више не буду видљиве.


# 10. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА


### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

## 10.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да укључите плочу за кување нити да је користите.	Плоча за кување није прикључена на електрично напајање или није правилно прикључена.	Проверите да ли је плоча за кување правилно прикључена на електрично напајање.
	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непрекидно прегоревала, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
	Нисте подесили степен топлоте у року од 60 секунди.	Поново укључите плочу за кување и подесите степен топлоте за мање од 60 секунди.
	Истовремено сте додирнули 2 или више сензорска поља.	Додирните само једно сензорско поље.
	Паузирај ради.	Погледајте одељак „Пауза“.
	На командној табли постоје мрље од воде или масти.	Очистите командну таблу.

Проблем	Могући узрок	Решење
Можете чути константни звучни сигнал.	Прикључивање струје није правилно.	Искључите плочу за кување са електричног напајања. Затражите од квалификованог електричара да провери инсталацију.
Не можете да изаберете максимални степен топлоте за једну од зона за кување.	Друге зоне троше максималну расположиву снагу. Ваша плоча за кување ради правилно.	Смањите степен топлоте других зона за кување повезаних на исту фазу. Погледајте одељак „Управљање потрошњом“.
Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Оглашава се звучни сигнал када је плоча за кување искључена.	Ставили сте нешто преко једног или више сензорских поља.	Уклоните предмет са сензорских поља.
Плоча за кување се деактивира.	Ставили сте нешто на сензорско поље ①.	Уклоните предмет са сензорског поља.
Индикатор преостале топлоте се не укључује.	Зона за кување није загрејана јер је коришћена само у кратком периоду или је сензор оштећен.	Уколико је зона радила довољно дуго да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Hob®Hood не ради.	Прекрили сте командну таблу.	Уклоните предмет са командне табле.
	Употребљавате врло високу шерпу која блокира сигнал.	Користите мању шерпу, промените зону за кување или ручно управљајте плочом за кување.
Командна табла постаје врућа на додир.	Посуђе за кување је превелико или сте га ставили преблизу командној табли.	Уколико је могуће, ставите велико посуђе за кување на задње зоне.
Не чује се звук када додирнете сензорска поља на командној табли.	Звуци су деактивирани.	Активирајте звучне сигнале. Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
Укључује се индикатор изнад симбола  .	Уређај за безбедност деце или Контролна брава ради.	Погледајте одељак „Уређај за безбедност деце“ и „Контролна брава“.
Контролна трака трепери.	Нисте ставили посуђе за кување на зону или зона није у потпуности прекривена.	Ставите посуђе за кување тако да у потпуности прекрива зону за кување.
	Неодговарајуће посуђе за кување.	Користите посуђе за кување погодно за индукционе плоче за кување. Погледајте одељак „Напомене и савети“.
	Пречник дна посуђа за кување је сувише мали за зону.	Користите посуђе за кување одговарајућих димензија. Погледајте одељак „Технички подаци“.

Проблем	Могући узрок	Решење
Загревање дуго траје.	Посуђе за кување је премало и прима само део топлоте коју производи зона за кување.	Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте, користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у одељку „Технички подаци“ > „Спецификација зона за кување“).
<b>F</b> и <b>I</b> појављују се истовремено.	Снага је прениска због неприкладног посуђа за кување или празног лонаца.	Користите одговарајућу врсту посуђа за кување. Погледајте одељак „Напомене и савети“ и „Технички подаци“. Не активирајте ниједну зону на којој се налази празни лонац.
<b>F</b> и <b>2</b> појављују се истовремено.	Лонац је празан или садржи неку другу течност осим воде, нпр. уље.	Избегавајте употребу ове функције са другим течностима осим воде.
<b>F</b> и <b>3</b> појављују се истовремено.	У лонцу се налази превише или премало воде. Скували сте храну која се не састоји од воде и кромпира. Тачка кључања померена је временски, па функција SenseBoil® није могла да ради правилно.	Помоћу функције SenseBoil® само кувајте „воду и кромпир“. Погледајте одељак „Напомене и савети“.
Чује се пиштање, индикатори изнад  трепћу, а функција SenseBoil® се не укључује.	Ниједна од зона за кување није спремна за коришћење са функцијом SenseBoil®. Постоји нешто заостале топлоте у зонама за кување које желите изабрати или су и даље у употреби.	Завршите своје претходне куварске активности и изаберите слободну зону за кување без икакве заостале топлоте.
SenseBoil® не ради.	Ниво снаге плоче за кување је пренизак.	Подесите ниво снаге на вишу вредност. Уверите се да изабрана снага одговара осигурачима кућне инсталације. Погледајте одељак „Пре прве употребе“ > „Ограничење снаге“.
Пали се <b>E</b> и приказује се број.	Дошло је до грешке у плочи за кување.	Искључите плочу за кување и поново је укључите након 30 секунди. Ако се <b>E</b> поново укључи, искључите плочу за кување из електричног напајања. Поново је укључите након 30 секунди. Уколико се проблем настави, позовите Овлашћени сервисни центар.

## 10.2 Ако не можете да пронађете решење...

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру. Наведите податке са плочице са техничким карактеристикама. Уверите се

да плочу за кување користите правилно. У супротном, сервисирање које обави сервисер или заступник неће бити бесплатно ни у гарантном року. Информације о гарантном року и списак овлашћених сервиса налазе се у гарантном листу.

## 11. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

### 11.1 Плочица са техничким карактеристикама

Модел EIS82453IZ  
Тип 62 D4A 01 AA  
Индукција 7.35 kW  
Серијски бр. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 333 00  
220 - 240 V/400 V 2 N, 50 Hz  
Произведено у: Немачкој  
7.35 kW



### 11.2 Спецификација зона за кување

Зона за кување	Номинална снага (подешавање максималне топлоте) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимално трајање [мин]	Пречник посуђа за кување [mm]
Предња лева	2300	3200	10	125 - 210
Задња лева	2300	3200	10	125 - 210
Предња средња	1400	2500	4	125 - 145
Задња десна	2300	3600	10	205 - 240

Снага зона за кување се може мало разликовати од података у табели. Мења се у зависности од материјала и пречника посуђа за кување.

Ради обезбеђења оптималног преноса топлоте и бољих резултата припреме јела,

користите посуђе за кување чији је пречник дна сличан пречнику зоне за кување (тј. максимални пречник посуђа за кување наведен у табели). Не користите посуђе за кување чији је пречник већи од пречника зоне за кување.

## 12. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 12.1 Информације о производу према прописима о еко-дизајну ЕУ

Идентификација модела	EIS82453IZ	
Врста плоче за кување	Уградна плоча за кување	
Број зона за кување	4	
Технологија загревања	Индукција	
Пречник кружних зона за кување (Ø)	Предња средња Задња десна	14.5 cm 24.0 cm
Дужина (Д) и ширина (Ш) зоне за кување која није кружна	Предња лева	Д 22.3 cm Ш 21.8 cm

Дужина (Д) и ширина (Ш) зоне за кување која није кружна	Задња лева	Д 22.3 cm Ш 21.8 cm
Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Предња лева	189.1 Wh/kg
	Задња лева	189.1 Wh/kg
	Предња средња	187.5 Wh/kg
	Задња десна	185.2 Wh/kg
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)		187.7 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 2: Грејне плоче – Методе за мерење перформанси.

Мерења енергетског учинка се односе на површине за кување које су идентификоване ознакама на свакој зони за кување.

## 12.2 Уштеда електричне енергије


Електричну енергију можете да уштедите током свакодневног кувања ако пратите доле наведене савете.


- Када загревате воду, користите само онолико воде колико вам треба.
- По могућности на посуде увек ставите поклопце.
- Посуду ставите тачно на средину зоне за кување.
- За догревање или отапање хране користите преосталу топлоту.

## 12.3 Информације о производу за потрошњу енергије и максимално време за достизање применљивог режима мале снаге

Потрошња енергије када је уређај искључен	0.3 W
Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге	2 мин

## 13. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

# Pozdravljeni pri podjetju Electrolux! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	278
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	280
3. NAMESTITEV.....	282
4. OPIS IZDELKA.....	285
5. PRED PRVO UPORABO.....	286
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	287
7. DODATNE FUNKCIJE.....	291
8. NAMIGI IN NASVETI.....	293
9. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	295
10. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	296
11. TEHNIČNI PODATKI.....	298
12. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	299
13. SKRIB ZA OKOLJE.....	300

## 1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo .
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

## 1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- OPOZORILO: Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.
- Dim je znak pregrevanja. Ognja, ki nastane med kuhanjem, nikoli ne poskušajte pogasiti z vodo. Izklopite napravo in plamene prekrijte s požarno odejo ali pokrovom.
- OPOZORILO: Naprava se ne sme napajati preko zunanje preklopne naprave, kot je programska ura, in ne sme biti priključena na tokokrog, kjer si redno sledijo vklopi in izklopi.
- POZOR: Postopek kuhanja je treba nadzorovati (tudi pri samodejnih funkcijah pečenja). Kratkotrajno kuhanje mora biti stalno nadzorovano.

- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Na kuhalnih površinah ne shranjujte predmetov.
- Ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke na površino kuhalne plošče, ker se lahko segrejejo.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Po uporabi kuhalne plošče jo izklopite s pomočjo tipke na njej, ne zanašajte se na tipalo za posodo.
- **OPOZORILO:** Če je površina počena, izklopite napravo, da preprečite možnost udara električnega toka. Če je naprava priključena na električno omrežje neposredno preko razdelilne omarice, odstranite varovalko, da napravo izključite iz napajanja. V obeh primerih se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora v izogib nevarnostim zamenjati proizvajalec, zastopnik njegovega pooblaščenega servisnega centra ali druga strokovno usposobljena oseba.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo varovala kuhalne plošče, ki jih je zasnoval proizvajalec kuhalne naprave ali ki jih proizvajalec naprave navede kot primerne v navodilih za uporabo, ali varovala kuhalne plošče, priložena napravi. Zaradi uporabe neprimernih varoval lahko pride do nezgode.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Montaža

#### **UPOZORNENIE!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

#### **UPOZORNENIE!**

Nevarnost telesnih poškodb ali škode na napravi.

- Odstranite vso embalažo.

- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Izreze omarice zatesnite s tesnilom, da vlaga ne povzroči nabrekanja.
- Spodnjo stran naprave zaščitite pred paro in vlago.



- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.
- Vsaka naprava ima na dnu ventilatorje za hlajenje.
- Če je naprava nameščena nad predal:
  - Ne shranjujte nobenih malih koščkov ali listov papirja, ki bi jih lahko povleklo noter, ker lahko poškodujejo ventilatorje za hlajenje ali poslabšajo delovanje hladilnega sistema.
  - Med spodnjim delom naprave in deli, shranjenimi v predalu, naj bo vsaj 2 cm razmika.
- Odstranite vse ločevalne plošče iz omare pod napravo.

## 2.2 Električne povezave

### UPOZORNENIE!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora izvesti usposobljen električar
- Napravo morate ozemljiti.
- Pred katerikoli posegom se prepričajte, da naprava ni priključena na električno omrežje.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Naprava mora biti nameščena pravilno. Zaradi slabo pritrjenega in napačnega priključnega kabla ali vtiča (če je na voljo) se lahko pregreje priključek.
- Uporabite pravi električni priključni kabel.
- Priključni kabel se ne sme zaplesti.
- Prepričajte se, da je nameščena zaščita pred električnim udarom.
- Na kablju uporabite objemko za razbremenitev napetosti.
- Prepričajte se, da se priključni kabel ali vtič (če obstaja) ne dotika vroče naprave ali posode, ko napravo vključite v vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča (če obstaja) ali kabla. Za zamenjavo poškodovanega kabla se obrnite na naš pooblaščen servisni center ali električarja.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno

napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.

- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferencialni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Če se na zaslonu pojavi koda E3, takoj izključite kuhhalno ploščo in preverite, ali sta električna povezava in omrežna napetost ustrezni.

## 2.3 Uporaba

### UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Pred prvo uporabo odstranite vso embalažo, etikete in zaščitno folijo (če obstaja).
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Kuhališče izklopite po vsaki uporabi.
- Ne postavljajte jedilnega pribora ali pokrovk kozic na kuhališča. Lahko se močno segrejejo.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Če je površina naprave počena, takoj odklopite napravo iz napajanja. S tem preprečite električni udar.
- Osebe s srčnim spodbujevalnikom morajo biti med delovanjem naprave vsaj 30 cm oddaljene od indukcijskih kuhališč.

- Ko položite hrano v vroče olje, lahko olje pljuska na vse strani.
- Med kuhalno površino in posodo ne uporabljajte aluminijaste folije ali drugih materialov, razen če proizvajalec naprave ni navedel drugače.
- Uporabljajte samo dodatno opremo, ki jo za to napravo priporoča proizvajalec.

**⚠ UPOZORNENIE!**

Nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segrelih predmetov ne približujte maščobam in olju, kadar kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sprošča zelo vroče olje, lahko povzročijo spontani vžig.
- Rabljeno olje, ki lahko vsebuje ostanke hrane, lahko povzroči požar pri nižji temperaturi kot olje, ki se uporablja prvič.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

**⚠ UPOZORNENIE!**

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Vroče posode ne postavljajte na nadzorno ploščo.
- Ne postavljajte vročega pokrova posode na stekleno površino kuhalne plošče.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posoda ne padejo na napravo. Površina se lahko poškoduje.
- Ne vklaplajte kuhališč, na katerih je prazna posoda ali pa so sploh ni nobene posode.
- Posoda, ki je izdelana iz litega železa ali oz. ima poškodovano dno, lahko opraska steklo/steklokeramiko. Te predmete vedno dvignite, kadar jih morate premakniti na kuhalni površini.

## 2.4 Skrb in čiščenje

- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preden se lotite čiščenja naprave, jo izklopite in počakajte, da se ohladi.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika in brizganja vode.
- Očistite napravo z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih čistilnih gob, topil ali kovinskih predmetov, razen če je navedeno drugače.

## 2.5 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center. Uporabite samo originalne rezervne dele.
- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu.

## 2.6 Odlaganje

**⚠ UPOZORNENIE!**

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na lokalno upravo.
- Izključite napravo iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.

## 3. NAMESTITEV

**⚠ UPOZORNENIE!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 3.1 Pred namestitvijo

Pred namestitvijo kuhalne plošče, si zapišite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na dnu kuhalne plošče.

Serijska številka .....

## 3.2 Vgradne kuhalne plošče

Vgradne kuhalne plošče se lahko uporabljajo samo po vgradnji v ustrezne vgradne enote in delovne površine, ki ustrezajo standardom.

## 3.3 Priključni kabel

- Kuhalna plošča ima priložen priključni kabel.
- Za zamenjavo poškodovanega priključnega kabla uporabite priključni kabel: H05V2V2-F ki prenese temperaturo 90 °C ali več. Prerez posamezne žice mora biti minimalen v skladu s spodnjo razpredelnico. Obrnite se na lokalni servisni center. Priključni kabel sme zamenjati le usposobljen električar.

### ⚠ UPOZORNENIE!

Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.

### ⚠ POZOR!

Povezave s kontaktnimi vtiči so prepovedane.

### ⚠ POZOR!

Ne vrtajte in ne spajkajte koncev žic. Prepovedano je.

### ⚠ POZOR!

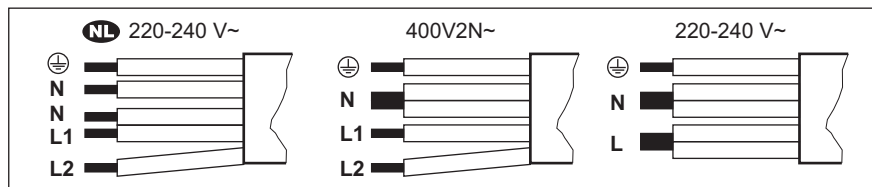
Kabla ne priključujte brez kablanskega tulca.

### Enofazna priključitev

1. Odstranite kablanski tulec s črnega, rjavega in modrega kabla.
2. Odstranite del izolacije s koncev rjavih, črnih in modrih kablov.
3. Povežite konce črnih in rjavih kablov.
4. Namestite nov kablanski tulec na vsak konec kabla (potrebno je posebno orodje).
5. Priključite konca dveh modrih kablov.
6. Namestite nov kablanski tulec na vsak konec kabla (potrebno je posebno orodje).

### Dvofazna priključitev

1. Odstranite kablanski tulec z modrih kablov.
2. Odstranite del izolacije s koncev modrih kablov.
3. Priključite konca dveh modrih kablov.
4. Namestite nov kablanski tulec na deljeni konec kabla (potrebno je posebno orodje).



<b>NL</b> 220 - 240 V~	Dvofazna priključitev: 400 V2N~	Enofazna priključitev: 220 - 240 V~
5 x 1,5 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup> ali 4 x 2,5 mm <sup>2</sup>	5 x 1,5 mm <sup>2</sup> ali 3 x 4 mm <sup>2</sup>
Zelena – rumena	Zelena – rumena	Zelena – rumena
N Modra in modra	N Modra in modra	N Modra in modra
L1 Črna	L1 Črna	L Črna in rjava
L2 Rjava	L2 Rjava	

### 3.4 Nameščanje tesnila - Vgradna namestitvev

1. Zareze očistite na delovni površini.
2. Priložen tesnilni trak 3x10 mm narežite na štiri trakove. Trakovi morajo imeti enako dolžino kot zarez.
3. Konce trakov odrežite pod kotom 45°. Natančno se morajo prilegati v vogale zarez.
4. Trakove pritrdite na zarez. Trakov ne raztezajte. Ne prekrivajte koncev trakov.

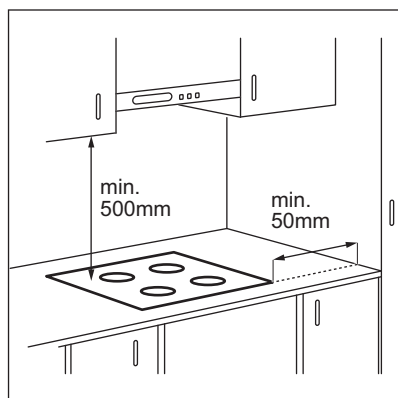
Ko montirate kuhhalno ploščo, s silikonom zatesnite razmik med steklokeramično in delovno površino. Pazite, da silikon ne pride pod steklokeramično ploščo.

### 3.5 Nameščanje tesnila – Namestitev v pulit

1. Očistite delovno površino okrog izreza.
2. Priložen tesnilni trak 2x6 mm nalepite na spodnji rob kuhhalne plošče vzdolž zunanega roba steklokeramične plošče. Traku ne raztegujte. Prepričajte se, da sta konca tesnilnega traku nameščena na sredini ene strani kuhhalne plošče.
3. Pri rezanju tesnilnega traku na potrebno dolžino dodajte nekaj milimetrov.
4. Konca tesnilnega traku združite.

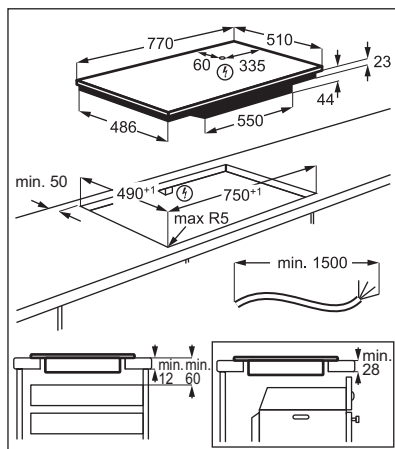
### 3.6 Montaža

Če nameščate kuhhalno ploščo pod kuhinjsko napo, si oglejte navodila za namestitev nape za najmanjšo razdaljo med napravami.

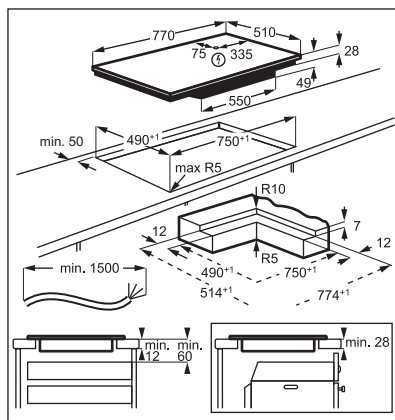


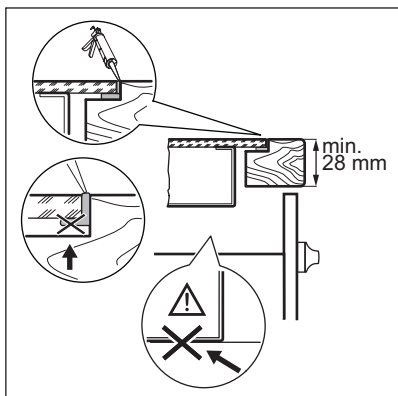
Če je naprava nameščena nad predal, se lahko med kuhanjem zaradi prežračevanja kuhhalne plošče predmeti v njem segrejejo.

### NAMESTITEV NA VRHU



### VGRADNA NAMESTITEV





Videonavodila „Kako namestiti indukcijsko kuhhalno ploščo Electrolux – namestitve delovne površine“ poiščite tako, da vnesete polno ime, prikazano na spodnji sliki.

**YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

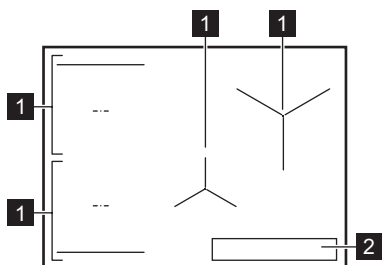
Videonavodila „Kako tesno namestiti indukcijsko kuhhalno ploščo Electrolux“ poiščite tako, da vnesete polno ime, prikazano na spodnji sliki.

**YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux induction hob flush installation

## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Postavitev kuhhalne površine

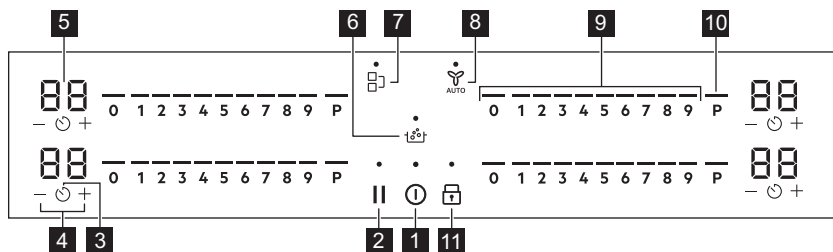


- 1** Indukcijsko kuhhališče
- 2** Upravljalna plošča



Za podrobnejše informacije o velikostih kuhhalnih mest si oglejte razdelek „Tehnični podatki“.

### 4.2 Postavitev nadzorne plošče



Napravo upravljajte s senzorskimi polji. Prikazovalniki, indikatorji in zvoki vas opozorijo na vklopljene funkcije.

Steklena površina proti praskanju ima edinstveno teksturo, ki lahko spremeni videz simbolov in elementov uporabniškega vmesnika v različnih svetlobnih pogojih.

	Senzor- sko po- lje	Funkcija	Opis
1		Vklop / Izklop	Za vklop in izklop naprave.
2		Premor	Za vklop in izklop funkcije.
3		Programska ura	Za nastavitev funkcije.
4		-	Za podaljšanje ali skrajšanje časa.
5	-	Prikazovalnik programske ure	Za prikaz časa v minutah.
6		SenseBoil®	Funkcija zaznavanja vrelišča SenseBoil®. Ta funkcija se uporablja za samodejno znižanje vrednosti temperature vode ob dosegu vrelišča, da voda ne bi prekipela..
7		Bridge	Za vklop in izklop funkcije.
8		Hob®Hood	Za vklop in izklop ročnega načina funkcije.
9	-	Nadzorna vrstica	Za nastavitev stopnje kuhanja.
10		PowerBoost	Za vklop funkcije.
11		Ključavnica / Varovalo za otroke	Za zaklepanje/odklepanje upravljalne plošče.

### 4.3 Indikatorji prikazovalnika

Indikator	Opis
+ številka	Napaka v delovanju.
	OptiHeat Control (3-stopenjski indikator akumulirane toplote): nadaljnj kuhanje/ohrani toploto/akumulirana toplota.

## 5. PRED PRVO UPORABO

### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.





### 5.1 Omejitev moči

Omejitev moči določa, koliko skupne moči uporablja kuhalna plošča, znotraj omejitev varovalk.

Kuhalna plošča je privzeto nastavljena na najvišjo možno stopnjo moči.

#### Za znižanje ali zvišanje stopnje moči:

1. Vstopite v meni: pritisnite in 3 sekunde držite gumb . Nato pritisnite in držite gumb .

2. Pritiskajte programsko uro  spredaj, dokler se ne prikaže P.
3. Pritisnite  /  na sprednjem časovniku, da nastavite stopnjo moči.
4. Pritisnite  za izhod.

### Stopnje moči

Oglejte si poglavje »Tehnični podatki«.

#### POZOR!

Prepričajte se, da izbrana stopnja kuhanja ustreza varovalkam električnega omrežja v stanovanju.

#### POZOR!

Če je stopnja moči nižja ali enaka 2000 W, ni mogoče vklopiti SenseBoil®.

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

## 6. VSAKODNEVNA UPORABA

#### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Vklon in izklop

Pritisnite in držite  za vklop ali izklop kuhalne plošče.

### 6.2 Zaznavanje posode

Ta funkcija prikazuje prisotnost posode na kuhalni plošči in izklopi kuhališča, če med kuhanjem ni zaznane nobene posode.

Če postavite posodo na kuhališče, preden izberete stopnjo kuhanja, se na upravljalni vrstici prikaže indikator nad 0.

Če odstranite posodo z vklopljenega kuhališča in ga začasno odložite, začnejo utripati indikatorji nad ustrezno nadzorno vrstico. Če v 120 sekundah ne postavite posode nazaj na vklopljeno kuhališče, se kuhališče samodejno izklopi.

Če želite nadaljevati s kuhanjem, posodo postavite nazaj na kuhališča znotraj navedene časovne omejitve.

### 6.3 Uporaba področij segrevanja

Posodo postavite na sredino izbranega kuhališča. Indukcijske kuhalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode.

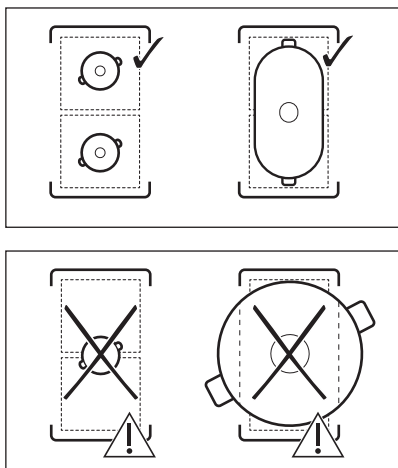


Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča"). Preverite, ali je posoda primerna za indukcijske kuhalne plošče. Za dodatne informacije o vrstah kuhalnih posod si oglejte razdelek »Namigi in nasveti«.

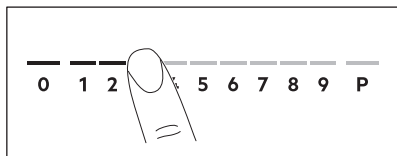


Površina iz stekla proti praskam ima edinstveno teksturo, ki poveča odpornost proti praskam. Zaradi trenja med posodo in stekleno površino lahko nastane hrup.

V veliki posodi lahko kuhate na dveh kuhališčih hkrati s funkcijo Bridge. Posoda mora pokrivati sredini obeh kuhališč, ne sme pa segati čez oznako področja. Če posodo postavite med dve sredini, se funkcija Bridge ne vklopi.



## 6.4 Nastavitev segrevanja



1. Na nadzorni vrstici pritisnite na želeno stopnjo segrevanja.

Indikatorji nad nadzorno vrstico se prikažejo do izbrane stopnje segrevanja.

2. Za izklop kuhališča pritisnite 0.

## 6.5 PowerBoost

Ta funkcija zagotavlja dodatno moč za indukcijska kuhališča. Funkcijo lahko vklopite samo za omejen čas za indukcijsko kuhališče. Po tem času se indukcijsko kuhališče samodejno preklopi nazaj na najvišjo stopnjo kuhanja.



Oglejte si poglavje »Tehnični podatki«.

**Za vklop funkcije za kuhališče:** dotaknite se **P**. Zasveti

**Za izklop funkcije:** spremenite stopnjo kuhanja.

## 6.6 OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote)

### ⚠ UPOZORNENIE!

☐ / ☐ / ☐ Dokler je indikator viden, obstaja nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

Indukcijska kuhališča ustvarjajo toploto, ki je potrebna za kuhanje, neposredno na dnu posode. Steklokeramiko segreje toplota posode.

Indikatorji zasvetijo, ko je kuhališče vroče. Prikažejejo stopnjo akumulirane toplote za kuhališča, ki jih trenutno uporabljate:

☐ - nadaljevanje kuhanja,

☐ - ohranitev toplote,

☐ - akumulirana toplota.

Indikator lahko zasveti tudi:

- za sosednja kuhališča, četudi jih ne uporabljate,
- ko vročo posodo postavite na hladno kuhališče,
- ko je kuhalna plošča izklopljena, vendar je kuhališče še vedno vroče.

Indikator ugasne, ko se kuhališče ohladi.

## 6.7 Možnosti časovnika

### Časovnik z odštevanjem ure



To funkcijo uporabite za določitev časa delovanja kuhališča med posameznim kuhanjem.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja za kuhališče, nato pa funkcijo.

1. Pritisnite . Na prikazovalniku programske ure se prikaže 00.
2. Pritisnite **+** ali **-**, da nastavite čas (00-99 minut).
3. Pritisnite za vklop programske ure ali počakajte 3 sekunde. Programska ura začne odštevati.

**Za spremembo časa:** izberite kuhališče s pritiskom na in pritisnite **+** ali **-**.





**Za izklop funkcije:** nastavite kuhališče z  in pritisnite . Preostali čas se odšteva do 00.

Programska ura zaključi odštevanje, oglasi se zvočni signal in utripa 00. Kuhališče se izklopi. S pritiskom poljubnega simbola izklopite signal in utripanje.



## Odštevalna ura

To funkcijo lahko uporabite, ko je kuhalna plošča vklopljena, a kuhališča ne delujejo. Stopnja segrevanja prikazuje 00.

1. Pritisnite .

2. Pritisnite  ali , da nastavite čas za funkcijo.

Programska ura zaključi odštevanje, oglasi se zvočni signal in utripa 00. S pritiskom poljubnega simbola izklopite signal in utripanje.

**Za izklop funkcije:** se dotaknite  in nato . Preostali čas se odšteva do 00.

## 6.8 Upravljanje moči




Če je vklopljenih več kuhališč in porabljena moč presega omejitve napajanja, ta funkcija razdeli razpoložljivo moč med vsemi kuhališči. Kuhalna plošča nadzoruje stopnje kuhanja, da zaščiti varovalke električnega omrežja.

- Če kuhalna plošča doseže omejitve največje razpoložljive moči (glejte ploščico za tehnične navedbe), se moč kuhališč samodejno zmanjša.
- Stopnja kuhanja zadnjega izbranega kuhališča ima vedno prednost. Preostala moč bo razdeljena med druga kuhališča glede na vrstni red izbire.
- Za kuhališča z znižano močjo se upravljalna plošča zasveti in prikaže najvišje možne stopnje kuhanja.
- Počakajte, da prikazovalnik preneha utripati ali znižajte stopnjo segrevanja nazadnje izbranega kuhališča. Kuhališča bodo še naprej delovala z znižano stopnjo kuhanja. Po potrebi ročno spremenite stopnje kuhanja kuhališč.

## 6.9 SenseBoil®

Funkcija samodejno prilagodi temperaturo vode, tako da ne prekipi, ko zavre.




Če je na kuhališču, ki ga želite uporabiti, zbrana akumulirana toplota ( /  / ), se oglasi zvočni signal in funkcija se ne vklopi. Funkcija ne deluje s posodo s prevleko proti prijemanju.

### POZOR!

Funkcije ne uporabljajte s prazno posodo. Kuhalne plošče med izvajanjem funkcije ne puščajte brez nadzora.

1. Posodo, napolnjeno z 1–5 l hladne vode, postavite na razpoložljiva kuhališča, za katera želite vklopiti funkcijo.

Če eno posodo postavite na eno samo kuhališče, se funkcija samodejno vklopi.

2. Dotaknite se gumba za vklop/izklop , da vklopite kuhavno ploščo.

3. Za vklop funkcije se dotaknite .

Zgornji utripajoči indikator **P** se pojavi za kuhališča, pri katerih lahko takoj uporabite funkcijo.

4. Dotaknite se kjerkoli na drsniku izbranega kuhališča.


Zažene se delovanje funkcije.

Ko se funkcija vklopi, se prikažejo indikatorji nad drsnikom, animacija pa se začne izvajati.



Če v 5 sekundah ne postavite posode na nobeno kuhališče, se funkcija samodejno izklopi.

Ko funkcija zazna vrelišče, kuhalna plošča odda zvočni signal in stopnja segrevanja se samodejno spremeni na privzeto stopnjo rahlega vrenja.

Za izklop funkcije pred doseženim vreliščem se dotaknite  ali 0.

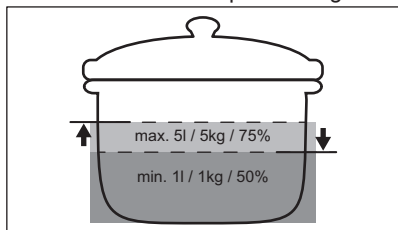
Za izklop funkcije po doseženem vrelišču se dotaknite drsnika in ročno nastavite stopnjo kuhanja.

Če vklopite Premor ali odstranite lonec, se funkcija izklopi.

Če nastavite Časovnik z odštevanjem ure na enem od kuhališč in nastavljen čas poteče pred doseženim vreliščem, se funkcija samodejno izklopi.

Nasveti in namigi:

- Funkcija je najprimernejša za vretje vode in kuhanje krompirjev.
- Funkcija morda ne bo delovala pravilno pri grelnikih in posodah za kavo ekspreso.
- Posodo do polovice ali tri četrt napolnite s hladno vodo, približno 4 cm od roba. Ne uporabite manj kot 1 l ali več kot 5 l vode. Skupna teža vode (ali vode in krompirja) mora biti med enim in petimi kilogrami kg.



- Za doseg najboljših rezultatov kuhajte samo cele, neolupljene srednje velike krompirje. Pri zlaganju krompirja v posodo pazite, da kosi niso tesno skupaj.
- Med segrevanjem energično ne mešajte vsebine v drugih posodah, prav tako ne kuhajte (cvrtje/vretje) na drugih kuhališčih istočasno.
- Ob vklopljeni funkciji se izogibajte zunanjim tresljam (npr. uporaba mešalnika ali mobilni telefon v bližini kuhalne plošče).
- Glede na vrsto jedi in posode lahko nastavite stopnjo kuhanja po doseženem vrelišču.
- Sol dodajte po doseženem vrelišču.
- Uporabite pokrov, da privarčujete energijo.

## 6.10 Struktura menija

V razpredelnici je prikazana osnovna struktura menija.

## Uporabniške nastavitve

Simbol	Nastavitev:	Druge možnosti
<b>b</b>	Zvok	Vklop / Izklop (--)
<b>P</b>	Omejitev moči	15 - 73
<b>H</b>	Način nape	0 - 6
<b>E</b>	Zgodovina alarma/ napak	Seznam nedavnih alarmov/napak.

### Za vstop v uporabniške nastavitve:

pritisnite in 3 sekunde držite gumb . Nato pritisnite in držite gumb . Na levem kuhališču se prikažejo nastavitve.

**Krmarjenje po meniju:** meni je sestavljen iz simbola nastavitve in vrednosti. Simbol se prikaže na zadnji programski uri, na sprednji pa se prikaže vrednost. Za krmarjenje med nastavitvami pritisnite na sprednji programski uri. Za spremembo nastavitvene vrednosti pritisnite ali na sprednji programski uri.

**Za izhod iz menija:** pritisnite .

## OffSound Control

Zvoke lahko vklopite/izklopite v meniju > Uporabniške nastavitve.



Oglejte si "Struktura menija".

Ko so zvoki izklopljeni, lahko zvok še vedno slišite, ko:

- ko se dotaknete ,
- se izklopi programska ura,
- pritisnete simbol neaktivnosti.

## 7. DODATNE FUNKCIJE

### 7.1 Samodejni izklop

**Funkcija samodejno izklopi kuhalno ploščo, če:**

- so vsa kuhališča izklopljeni,
- ne nastavlja nobene stopnje kuhanja ali hitrosti ventilatorja po vklopu kuhalne plošče,
- ste nekaj polili ali položili na upravljalno ploščo za več kot 10 sekund (posodo, krpo itd.). Oglasi se zvočni signal in kuhalna plošča se izklopi. Odstranite predmet ali očistite upravljalno ploščo.
- se kuhalna plošča preveč segreje (npr. ko povre vsa voda iz posode). Kuhališče naj se pred ponovno uporabo kuhalne plošče ohladi.
- ne izklopite kuhališča oziroma ne spremenite nastavitve segrevanja. Po določenem času se kuhalna plošča izklopi.

**Razmerje med stopnjo segrevanja hitrosti ventilatorja in časom, po katerem se naprava izklopi:**

Nastavitev segrevanja	Kuhalna plošča se izklopi po
1 - 2	6 urah
3 - 4	5 urah
5	4 urah
6 - 9	1,5 ure

### 7.2 Premor

Ta funkcija nastavi vsa vklopljena kuhališča na najnižjo nastavitev segrevanja.

Ko deluje funkcija, lahko uporabljate **I** in **II**. Vsi drugi simboli na upravljalni plošči so zaklenjeni.

Funkcija ne zaustavi funkcij programske ure:

- 1. Za vklop funkcije:** pritisnite tipko **II**. Stopnja kuhanja je znižana na 1.
- 2. Za izklop funkcije:** pritisnite **II**. Prikaže se prejšnja stopnja kuhanja.

### 7.3 Ključavnica

Upravljalno ploščo lahko zaklenete med delovanjem kuhalne plošče. To preprečuje nenamerno spremembo stopnje kuhanja.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja.

**Za vklop funkcije:** pritisnite tipko **🔒**.

**Za izklop funkcije:** ponovno pritisnite **🔒**.



Ko izklopite kuhalno ploščo, se funkcija izklopi.

### 7.4 Varovalo za otroke

Ta funkcija prepreči nenamerno delovanje kuhalne plošče.

**Za vklop funkcije:** pritisnite **I**. Ne nastavite stopnje. Pritisnite in tri sekunde držite **🔒**, dokler se ne prikaže indikator nad simbolom. Izklopite kuhalno ploščo z/s **I**.



Ko izklopite kuhalno ploščo, je funkcija še vedno vklopljena. Indikator nad **🔒** sveti.

**Za vklop funkcije:** pritisnite **I**. Ne nastavite stopnje. Pritisnite **🔒** in tri sekunde držite, dokler indikator nad simbolom ne izgine. Izklopite kuhalno ploščo z/s **I**.

**Kuhanje z vklopljeno funkcijo:** pritisnite **I**, nato tri sekunde pritiskajte **🔒**, dokler indikator nad simbolom ne izgine. Kuhalno ploščo lahko upravljate. Ko izklopite kuhalno ploščo s **I**, se funkcija ponovno vklopi.

## 7.5 Bridge



Funkcija deluje, ko posoda pokrije sredini dveh kuhališč. Za dodatne informacije o pravilni namestitvi posode si preberite poglavje "Uporaba kuhališč". Funkcija ne deluje med delovanjem SenseBoil®.

Ta funkcija poveže dve kuhališči na levi strani, da delujeta kot eno.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja za eno od kuhališč na levi strani.

**Za vklop funkcije:** dotaknite se . Za nastavev ali spremembo stopnje kuhanja se dotaknite enega od upravljalnih senzorjev.

**Za izklop funkcije:** dotaknite se . Kuhališča delujejo neodvisno drugo od drugega.

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

Je napredna samodejna funkcija, ki poveže kahalno ploščo s kuhinjsko napa. Kuhalna plošča in napa imata komunikator infrardečega signala. Hitrost ventilatorja se nastavi samodejno glede na nastavev načina in temperaturo najbolj vroče posode na kahalni plošči. Ventilator lahko upravljate tudi ročno s kahalne plošče.



Pri večini kuhinjskih nap je sistem za daljinsko upravljanje tovarniško izklopljen. Aktivirajte ga pred uporabo funkcije. Za dodatne informacije si oglejte navodila za uporabo kuhinjske nape.

### Samodejno upravljanje funkcije

Za samodejno delovanje funkcije samodejni način nastavite na H1 – H6. Kuhalna plošča je prvotno nastavljena na H5. Kuhinjska napa se odzove, ko uporabljate kahalno ploščo. Kuhalna plošča samodejno zazna temperaturo posode in prilagodi hitrost ventilatorja.

## Samodejni načini

	Samodejna osvetlitev	Vretje <sup>1)</sup>	Cvrenje <sup>2)</sup>
H0	Izklop	Izklop	Izklop
H1	Vklop	Izklop	Izklop
H2 <b>3)</b>	Vklop	Hitrost ventilatorja 1	Hitrost ventilatorja 1
H3	Vklop	Izklop	Hitrost ventilatorja 1
H4	Vklop	Hitrost ventilatorja 1	Hitrost ventilatorja 1
H5	Vklop	Hitrost ventilatorja 1	Hitrost ventilatorja 2
H6	Vklop	Hitrost ventilatorja 2	Hitrost ventilatorja 3

**1)** Kuhalna plošča zazna vretje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

**2)** Kuhalna plošča zazna cvrenje in aktivira hitrost ventilatorja glede na samodejni način.

**3)** Ta način vklopi ventilator in luč ter ni odvisen od temperature.

### Spreminjanje samodejnega načina

1. Izklopite kahalno ploščo.
2. Za 3 sekunde pritisnite . Prikazovalnik se vklopi in izklopi.
3. Za 3 sekunde pritisnite .
4. Nekajkrat pritisnite , dokler se ne prikaže **H**.
5. Pritisnite programske ure, da izberete samodejni način.







Za neposredno upravljanje nape na plošči nape izklopite samodejni način funkcije.



Ko prenehate kuhati in izklopite kahalno ploščo, lahko ventilator nape določen čas še vedno deluje. Po tem sistem samodejno izklopi ventilator in za naslednjih 30 sekund prepreči nenameren vklop ventilatorja.

## Ročno upravljanje hitrosti ventilatorja

Funkcijo lahko prav tako upravljate ročno. V ta namen pritisnete , ko je kuhalna plošča aktivna. To izklopi samodejno upravljanje funkcije in vam omogoči ročno spreminjanje hitrosti ventilatorja. Ko pritisnete , se hitrost ventilatorja poveša za eno stopnjo. Ko dosežete intenzivno stopnjo in znova pritisnete , nastavite hitrost ventilatorja na 0, s čimer se izklopi ventilator kuhinjske nape. Za ponovni zagon ventilatorja s hitrostjo ventilatorja 1 pritisnete .



Če želite vklopiti samodejno delovanje funkcije, izklopite kuhalno ploščo in jo ponovno vklopite.

## Vklop luči

Kuhalno ploščo lahko nastavite tako, da se luč samodejno aktivira, kadar koli aktivirate kuhalno ploščo. V ta namen samodejni način nastavite na H1 – H6.



Luč na napi se izklopi dve minuti po izklopu kuhalne plošče.

## 8. NAMIGI IN NASVETI



### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 8.1 Posoda



Pri indukcijskih kuhališčih močno elektromagnetno polje izjemno hitro segreje posodo.

Indukcijske kuhalne plošče uporabite s primerno posodo.

- Za preprečitev pregrevanja in izboljšanje delovanja kuhališč mora biti posoda čim bolj debela in ravna.
- Dno posode mora biti čisto in suho, preden jo postavite na kuhalno ploščo.
- Vedno bodite previdni, da posode ne drsite ali drgnete po robovih stekla, ker lahko okrušite ali poškodujete stekleno površino.

#### Material posode

- **pravilno:** lito železo, jeklo, emajlirano jeklo, nerjavno jeklo, večplastno dno (označeno kot ustrezno s strani proizvajalca).
- **ni pravilno:** aluminij, baker, medenina, steklo, keramika, porcelan.

### Posoda je primerna za indukcijsko kuhalno ploščo v naslednjih primerih:

- če voda zavre zelo hitro, ko kuhalno ploščo nastavite na najvišjo stopnjo kuhanja,
- Če se na dno posode prilepi magnet.

#### Dimenzije posode

- Indukcijske kuhalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode. Za pravilne dimenzije posode si preberite poglavje "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča". Posodo postavite na sredino izbranega kuhališča.
- Učinkovitost kuhališča je povezana s premerom posode. Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča").
  - Posoda s premerom, manjšim od kuhališča, bo prejela le del moči, ki jo ustvari kuhališče, kar pomeni počasnejše kuhanje.
  - Tako iz varnostnih razlogov kot za optimalne rezultate kuhanja ne uporabljajte posode, ki je večja od navedb v „Specifikacija za kuhinjske plošče“. Med kuhanjem naj posoda ne bo preblizu nadzorne plošče. To bi lahko vplivalo na delovanje kuhalne

plošče ali nehote aktiviralo funkcije kuhalne plošče.



Oglejte si »Tehnični podatki«.

## 8.2 Hrup med delovanjem



Ti zvoki so običajni in ne predstavljajo napake. Hrup posode se lahko razlikuje glede na material posode in stopnjo moči.

### Hrup zaradi posode:

- praskanje: posoda je narejena iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnom).
- žvižganje: uporabljate kuhališče pri visoki stopnji kuhanja in posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnimi dnom).
- brečnanje: uporabljate visoko stopnjo moči.

### Hrup zaradi kuhalne plošče:

- klikanje: pride do električnega preklapljanja.
- šumenje, brnenje: ventilator se premika.
- ritmični zvok: posoda je zaznana.

## 8.3 Ōko Timer (Eko programska ura)

Za varčevanje z energijo se grelnik kuhališča izklopi prej, kot se oglasi programska ura. Razlika v času delovanja je odvisna od ravni stopnje kuhanja in trajanja kuhanja.

## 8.4 Poenostavljen vodnik za kuhanje

Razmerje med stopnjo kuhanja in porabo energije kuhališča ni linearno. Ko zvišate stopnjo kuhanja, ta ni sorazmerna s povečanjem porabe energije. To pomeni, da kuhališče s srednjo stopnjo kuhanja porabi manj kot polovico celotne energije.



Podatki v razpredelnici so samo za primer.

Nastavitev se-grevanja	Uporabite za:	Čas (min.)	Namigi
1	Kuhana živila ohranite topla.	po potrebi	Posodo pokrijte s pokrovom.
1 - 2	Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina.	5 - 25	Občasno premešajte.
2	Strjevanje: puhaste omelete, pečena jajca.	10 - 40	Kuhajte pokrito.
2 - 3	Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljenih jedi.	25 - 50	Vode dodajte vsaj dvakrat toliko, kot je riža, mlečne jedi na polovici postopka premešajte.
3 - 4	Kuhajte zelenjavo, ribe in meso na pari.	20 - 45	Dodajte nekaj žlic vode. Med postopkom preverite količino vode.
4 - 5	Skuhajte krompir in drugo zelenjavo na pari.	20 - 60	Pokrijte dno posode z 1–2 cm vode. Med postopkom preverite raven vode. Pokrov naj bo na posodi.
4 - 5	Kuhanje večje količine hrane, enolončnice in juhe.	60 - 150	Do 3 l tekočine s sestavinami.
6 - 7	Lahko cvrtje: zrezek, telečji cordon bleu, zarebrnice, polpete, klobase, jetra, prežganje, jajca, palačinke, krofi.	po potrebi	Po potrebi obrnite.
7 - 8	Težko cvrtje, praženi krompir - Rösti, ledveni zrezki, zrezki.	5 - 15	Po potrebi obrnite.

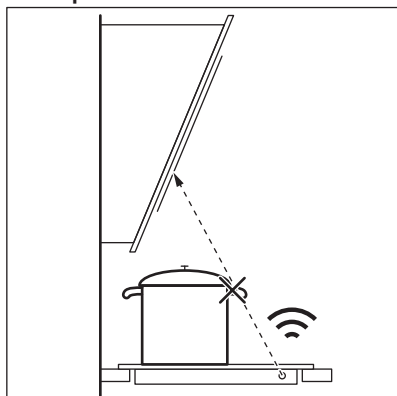
Nastavitev se-grevanja	Uporabite za:	Čas (min.)	Namigi
9	Vrenje vode, kuhanje testenin, pečenje mesa (golaž, dušena pečenka), cvrtje krompirja.		
P	Prekuhanje večjih količin vode. PowerBoost je vklopljena.		

## 8.5 Namigi in nasveti za Hob®Hood

Ko uporabljate kuhhalno ploščo s funkcijo:


- Ploščo kuhinjske nape zaščitite pred neposredno sončno svetlobo.
- Na ploščo kuhinjske nape ne usmerjajte halogenske svetlobe.
- Ne pokrivajte upravljalne plošče kahalne plošče.
- Ne prekinjajte signala med kuhhalno ploščo in kuhinjsko napo (npr. z roko, ročajem posode ali veliko posodo). Glejte sliko.

**Napa, prikazana spodaj, je namenjena samo ponazoritvi.**



Druge daljinsko upravljanje naprave lahko ovirajo signal. Ne uporabljajte takih naprav v bližini kahalne plošče, ko je vklopljeno Hob®Hood.

### Kuhinjske nape s funkcijo Hob®Hood

Za celotno ponudbo kuhinjskih nap, ki delujejo s to funkcijo, si oglejte naše spletno mesto za potrošnike. Kuhinjske nape Electrolux, ki delujejo s to funkcijo, morajo imeti simbol .

## 9. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 9.1 Splošne informacije

- Po vsaki uporabi štedilnik očistite.
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.
- Za vsakodnevno čiščenje steklene površine in čiščenje po namestitvi ter odstranjevanje morebitnega preostalega lepila uporabite samo rahlo grobo čistilno

sredstvo in občutljivo gobico proti praskam. Odvisno od stopnje umazanosti očistite stekleno površino z majhnimi krožnimi gibi in zmernim pritiskom. Na koncu stekleno površino obrišite do suhega s čisto krpo.

### **UPOZORNENIE!**

Ne uporabljajte klasične rumene in zelene gobice, ker lahko delci aluminija na trdi plasti poškodujejo in spremenijo barvo stekla.



Uporaba pripomočkov za čiščenje, ki se razlikujejo od priporočenih, ne bo učinkovita in lahko poškoduje ali razbarva stekleno površino.

- Vedno uporabljajte strgalo, priporočeno za kuhalne plošče s stekleno površino. Strgalo uporabite samo kot dodatno orodje za čiščenje stekla po standardnem postopku čiščenja.

### **UPOZORNENIE!**

Za čiščenje steklene površine ne uporabljajte nožev ali drugih ostrih kovinskih pripomočkov.

## 9.2 Čiščenje steklene površine kuhalne plošče

- **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo, sol, sladkor in živila s sladkorjem, sicer lahko umazanija poškoduje kuhalno ploščo. Pazite, da ne pride do opeklin. Posebno strgalo postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.
- **Odstranite, ko je kuhalna plošča dovolj hladna:** obročki vodnega kamna, vodni obročki, maščobni madeži, bleščeče kovinsko obarvanje. Stroj očistite z blagim abrazivnim sredstvom za čiščenje in občutljivo gobico proti praskam (glejte Splošne informacije). Po čiščenju ploščo osušite s krpo iz mikrovlaknen.
- **Trdovratni madeži in ostanki:** zmerno pritisnite in površino drgnite z občutljivo gobico proti praskam (glejte Splošne informacije) in blagim abrazivnim čistilnim sredstvom, dokler madeži niso več vidni.

## 10. ODPRAVLJANJE TEŽAV







### **UPOZORNENIE!**






Oglejte si poglavja o varnosti.

### 10.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Kuhalna plošča ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je kuhalna plošča pravilno priključena na električno napajanje.
	Pregorela je varovalka.	Priprčajte se, če ni morda vzrok za okvaro varovalka. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na usposobljenega električarja.
	60 sekund niste nastavili stopnje segrevanja.	Ponovno vklopite kuhalno ploščo, in nastavite ustrezno stopnjo segrevanja v manj kot 60 sekundah.
	Sočasno ste se dotaknili 2 ali več senzorskih polj.	Dotaknite se samo enega senzorskega polja.
	Premor deluje.	Oglejte si "Prekinittev".
	Na nadzorni plošči je voda ali mastni madeži.	Očistite nadzorno ploščo.



Težava	Možni vzrok	Rešitev
Slišite lahko neprekinjeno piskanje.	Električna povezava je nepravilna.	Kuhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Obrnite se na usposobljenega električarja, da preveri namestitvev.
Ne morete izbrati najvišje stopnje kuhanja za eno od kuhališč.	Druga kuhališča porabljajo najvišjo razpoložljivo moč. Kuhalna plošča deluje pravilno.	Zmanjšajte stopnjo kuhanja drugih kuhališč, priključenih na isto fazo. Oglejte si »Upravljanje moči«.
Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izključi. Zasliši se zvočni signal, ko se kuhalna plošča izključi.	Na senzorska polja ste odložili eno ali več stvari.	Odstranite predmet s senzorskih polj.
Kuhalna plošča se izključi.	Senzorsko polje  ste z nečim prekrili.	Odstranite predmet s senzorskega polja.
Indikator akumulirane toplote ne zasveti.	Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas, ali pa je poškodovano tipalo.	Če je bilo kuhališče vključeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se posvetujte s pooblaščenim servisnim centrom.
Hob <sup>2</sup> Hood ne deluje.	Prekrili ste nadzorno ploščo.	Odstranite predmet ali očistite nadzorno ploščo.
	Uporabljate zelo visoko posodo, ki blokira signal.	Uporabite manjšo posodo, zamenjajte kuhališče ali ročno upravljajte napo.
Upravljalna plošča se segreje na dotik.	Posoda je prevelika ali ste jo postavili preblizu upravljalne plošče.	Večjo posodo postavite na zadnje kuhališče, če je možno.
Ob dotiku senzorskih polj na plošči ni zvoka.	Zvočni signali so izklopljeni.	Vklopite zvočni signal. Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«.
Zasveti indikator nad simbolom  .	Deluje funkcija Varovalo za otroke ali Ključavnica.	Glejte "Varovalo za otroke" in "Zaklep".
Upravljalna vrstica utripa.	Na kuhališču ni posode ali pa kuhališče ni v celoti pokrito.	Posodo postavite na kuhališče, da ga bo v celoti pokrivala.
	Posoda ni primerna.	Uporabite posodo, ki je primerna za indukcijske kuhalne plošče. Oglejte si »Namigi in nasveti«.
	Premer dna posode je premajhen za kuhališče.	Uporabite posodo ustrezne velikosti. Oglejte si »Tehnični podatki«.
Segrevanje traja dolgo časa.	Posoda je premajhna in prejema le del moči, ki jo ustvari kuhališče.	Za optimalen prenos toplote uporabite posodo s premerom dna, ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v "Tehnični podatki" > "Specifikacije za kuhališča").
 in  se prikažeta hkrati.	Moč je prenizka zaradi neustrezne ali prazne posode.	Uporabite ustrezno posodo. Oglejte si »Namigi in nasveti« in »Tehnični podatki«. Ne vklopljajte nobenega kuhališča, če je na njem prazna posoda.
 in  se prikažeta hkrati.	Posoda je prazna ali pa je v njej nekaj tekočine, ki ni voda, npr. olje.	Ne uporabljajte funkcije z drugimi tekočinami kot vodo.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
 in  se prikažeta hkrati.	V posodi je preveč ali premalo vode. Zavreli ste nekaj hrane, ki ni voda in krompir. Vrelišče je tako doseženo ob drugačnem času in funkcija SenseBoil® ni mogla delovati pravilno.	Ob uporabi funkcije SenseBoil® lahko kuhate samo krompir v vodi. Oglejte si »Nasveti in namigi«.
Zaslišite pisk, indikatorji nad  utripajo in funkcija SenseBoil® se ne zažene.	Nobeno kuhališče ni pripravljeno za uporabo s funkcijo SenseBoil®. Kuhališča, ki jih želite izbrati, imajo še nekaj akumulirane toplote ali pa jih še vedno uporabljate.	Končajte prejšnje kuharske dejavnosti in izberite prsto kuhališče brez akumulirane toplote.
SenseBoil® ne deluje.	Stopnja moči kugalne plošče je prenizka.	Nastavite stopnjo moči na višjo vrednost. Prepričajte se, da izbrana stopnja kuhanja ustreza varovalkam električnega omrežja v stanovanju. Oglejte si poglavje »Pred prvo uporabo« > »Omejitev moči«.
 in prikaže se številka.	Na kugalni plošči je napaka.	Izklopite kugalno ploščo in jo po 30 sekundah ponovno vklopite. Če  znova zasveti, kugalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Po 30 sekundah kugalno ploščo ponovno priključite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščen servisni center.

## 10.2 Če ne najdete rešitve ...

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Navedite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Poskrbite za pravilno upravljanje kugalne plošče. V nasprotnem

primeru servisiranje s strani serviserja ali prodajalca ne bo brezplačno, tudi v času garancijske dobe. Informacije o garancijskem obdobju in pooblaščenih servisnih centrih so navedene v garancijski knjižici.

## 11. TEHNIČNI PODATKI

### 11.1 Ploščica za tehnične navedbe

Model EIS82453IZ  
Vrsta 62 D4A 01 AA  
Indukcija 7.35 kW  
Ser. št. ....  
ELECTROLUX

Številka izdelka (PNC) 949 599 333 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Izdelano v: Nemčiji  
7.35 kW



## 11.2 Specifikacije kuhališč

Kuhališče	Nazivna moč (najvišja stopnja segrevanja) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost najdaljše trajanje [min]	Premer kuhinjske posode [mm]
Levo spredaj	2300	3200	10	125 - 210
Levo zadaj	2300	3200	10	125 - 210
Sredina spredaj	1400	2500	4	125 - 145
Desno zadaj	2300	3600	10	205 - 240

Moč kuhališč se lahko malce razlikuje od podatkov v razpredelnici. Spreminja se z materialom in dimenzijami posode.

Za optimalen prenos toplote in rezultate kuhanja uporabite posodo s premerom dna,

ki ustreza velikosti kuhališča (npr. največji premer posode v tabeli). Uporabljajte kuhinjsko posodo, ki ni večja od premera kuhališča.

## 12. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 12.1 Podatki o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi

Identifikacija modela	EIS82453IZ	
Vrsta kupalne plošče	Vgrajena kupalna plošča	
Število kuhališč	4	
Tehnologija segrevanja	Indukcija	
Premer krožnih kuhališč (Ø)	Sredina spredaj Desno zadaj	14.5 cm 24.0 cm
Dolžina (d) in širina (š) nekrožnega kuhališča	Levo spredaj	d 22.3 cm š 21.8 cm
Dolžina (d) in širina (š) nekrožnega kuhališča	Levo zadaj	d 22.3 cm š 21.8 cm
Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking)	Levo spredaj Levo zadaj Sredina spredaj Desno zadaj	189.1 Wh/kg 189.1 Wh/kg 187.5 Wh/kg 185.2 Wh/kg
Poraba energije kupalne plošče (EC electric hob)	187.7 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – Gospodinjski električni kupalni aparati – 2. del: Kupalne plošče – Metode za merjenje funkcionalnosti.

Energijske meritve, ki se nanašajo na kupalno površino, označujejo oznake ustreznih kuhališč.

### 12.2 Varčna

Energijo lahko prihranite med vsakodnevnim kuhanjem, če upoštevate spodnje nasvete.


- Segrejte le toliko vode, kot jo potrebujete.
- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovcami.


- Posodo postavite neposredno na sredino kuhališča.
- Uporabite akumulirano toploto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.

### 12.3 Podatki o izdelku glede porabe energije in najdaljšega časa za doseg ustreznega načina nizke moči

Poraba energije v načinu izklopa	0.3 W
Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči	2 min

## 13. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

**Le damos la bienvenida a Electrolux. Gracias por elegir nuestro aparato.**



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de asistencia y reparación:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	301
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	303
3. INSTALACIÓN.....	306
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	309
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	310
6. USO DIARIO.....	311
7. FUNCIONES ADICIONALES.....	315
8. CONSEJOS.....	317
9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	320
10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	321
11. DATOS TÉCNICOS.....	323
12. EFICACIA ENERGÉTICA.....	324
13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	325

## 1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

### 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados

del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **1.2 Instrucciones generales de seguridad**

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- ADVERTENCIA: El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- ADVERTENCIA: Cocinar con grasa sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.
- El humo es una indicación de sobrecalentamiento. No utilizar nunca agua para apagar el fuego de cocción. Apagar el aparato y cubrir las llamas del aparato con una manta ignífuga o una tapa.
- ADVERTENCIA: El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un

temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.

- **PRECAUCIÓN:** El proceso de cocción debe hacerse bajo supervisión (incluso las funciones de cocción automática). El proceso de cocción breve debe ser supervisado permanentemente.
- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde objetos sobre las superficies de cocción.
- No coloque objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas sobre la superficie de la placa, ya que podrían calentarse demasiado.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la resistencia con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- **ADVERTENCIA:** Si la superficie está agrietada, apague el aparato para evitar la posibilidad de descarga eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un servicio autorizado o personas cualificadas de manera similar para evitar un peligro.
- **ADVERTENCIA:** Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## 2.1 Instalación

### ADVERTENCIA!

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

### ADVERTENCIA!

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas del armario con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cada aparato tiene ventiladores de refrigeración en la base.
- Si el aparato se instala sobre un cajón:
  - No guarde objetos pequeños u hojas de papel que puedan ser absorbidos, porque podrían dañar los ventiladores o perjudicar el sistema de refrigeración.
  - Mantenga una distancia mínima de 2 cm entre la base del aparato y los objetos guardados en el cajón.
- Retire los paneles separadores instalados en el armario por debajo del aparato.

## 2.2 Conexión eléctrica

### ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a tierra.

- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente.
- Utilice el cable de alimentación de red correcto.
- No deje que el cable de alimentación eléctrica se enrede.
- Asegúrese de que haya instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Utilice la abrazadera de alivio de tensión del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a una toma.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no dañar el enchufe de red (en su caso) ni el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico autorizado para cambiar un cable de alimentación dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita



desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

- Si aparece el código E3 en la pantalla, desconecte inmediatamente la placa de cocción y compruebe si la conexión eléctrica y la tensión de red son las correctas.

## 2.3 Uso

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Retire todo el embalaje, el etiquetado y la película protectora (si procede) antes del primer uso.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden calentarse.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconecte inmediatamente el aparato de la toma de corriente. Esto debe hacerse para evitar descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, puede saltar.
- No ponga papel de aluminio ni otros materiales entre la superficie de cocción y el utensilio de cocina, a menos que el fabricante de este aparato indique lo contrario.
- Utilice únicamente en este aparato accesorios recomendados por el fabricante.

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendio y explosión.

- Las grasas y el aceite pueden liberar vapores inflamables al calentarse. Mantenga cualquier llama u objeto caliente alejado de grasas y aceites cuando los use para cocinar.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones espontáneas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar fuego a menor temperatura que el aceite que se usa por primera vez.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.

### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de daños en el aparato.

- No coloque utensilios de cocina calientes sobre el panel de control.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Tenga cuidado de no dejar caer objetos ni utensilios de cocina sobre el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción con utensilios de cocina vacíos ni sin utensilios de cocina.
- Los utensilios de cocina de hierro fundido que tengan la base dañada pueden causar arañazos en el vidrio o la cerámica de vidrio. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.

## 2.4 Cuidado y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo
- No utilice agua pulverizada ni vapor para limpiar el aparato.

- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos de metal, a menos que se indique lo contrario.

## 2.5 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.
- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la

humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

## 2.6 Eliminación

### **ADVERTENCIA!**

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

# 3. INSTALACIÓN

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 3.1 Antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Número de serie .....

## 3.2 Placas empotradas

Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

## 3.3 Cable de conexión

- La placa se suministra con un cable de conexión.
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice un cable tipo: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o más. Cada conductor del cable debe tener una sección transversal mínima de acuerdo con la tabla siguiente. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

El cable de conexión solo debe sustituirlo un electricista cualificado.

### **ADVERTENCIA!**

Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.

### **PRECAUCIÓN!**

Las conexiones a través de enchufes de contacto están prohibidos.

### **PRECAUCIÓN!**

No taladrar ni soldar los extremos del cable. Está prohibido.

### **PRECAUCIÓN!**

No conectes el cable sin el manguito del extremo del cable.

## Conexión monofásica

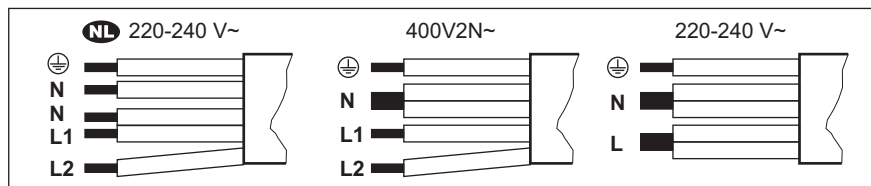
1. Retire el manguito del extremo del cable de los conductores negro, marrón y azul.
2. Retire parte de la cubierta de los extremos de los conductores marrón, negro y azul.
3. Conecte los extremos de los cables negro y marrón.

- Coloque un manguito nuevo en cada extremo del cable (se necesita una herramienta especial).
- Conecte los extremos de los dos conductores azules.
- Coloque un manguito nuevo en cada extremo del cable (se necesita una herramienta especial).

#### Conexión bifásica

- Retire el manguito del extremo del cable de los conductores azules.

- Retire parte de la cubierta de los extremos del cable azul.
- Conecte los extremos de los dos conductores azules.
- Coloque un manguito nuevo en el extremo compartido del cable (se necesita una herramienta especial).



<b>NL</b> 220 - 240 V~	Conexión bifásica: 400 V2N~	Conexión monofásica: 220 - 240 V~
5x1,5 mm <sup>2</sup>	5x1,5 mm <sup>2</sup> o 4x2,5 mm <sup>2</sup>	5x1,5 mm <sup>2</sup> o 3x4 mm <sup>2</sup>
Verde - amarillo	Verde - amarillo	Verde - amarillo
N Azul y azul	N Azul y azul	N Azul y azul
L1 Negro	L1 Negro	L Negro y marrón
L2 Marrón	L2 Marrón	

### 3.4 Colocación del sello - Instalación integrada

- Limpie las barbillas de la encimera.
- Corte la banda de sello de 3x10 mm suministrada en 4 bandas. Las bandas deben tener la misma longitud que las barbillas.
- Corte los extremos de las bandas en un ángulo de 45°. Deben encajar con precisión en las esquinas de las barbillas.
- Junte las bandas a las barbillas. No estire las bandas. No superponga los extremos de las bandas.

Después de montar la placa de cocción, selle con silicona el espacio restante entre la vitrocerámica y la encimera. Asegúrese de que la silicona no quede debajo de la cerámica de vidrio.

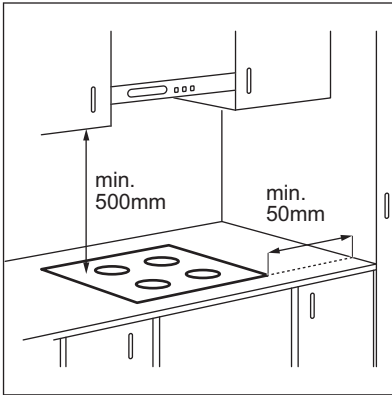
### 3.5 Colocación de la junta - Instalación superior

- Limpia la encimera alrededor del área recortada.
- Coloque la banda de la junta suministrada 2x6 mm en el borde inferior de la placa de cocción a lo largo del borde exterior de la vitrocerámica. No la tenses. Asegúrate de que los extremos de la banda de la junta están situados en el centro de un lado del aparato.
- Añade algunos milímetros de longitud al cortar la banda de la junta.
- Une ambos extremos de la banda de la junta.

### 3.6 Montaje

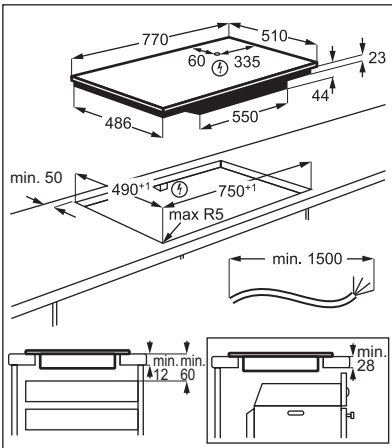
Si instala la placa debajo de una campana, consulte las instrucciones de instalación de la

campana para ver la distancia mínima entre los aparatos.

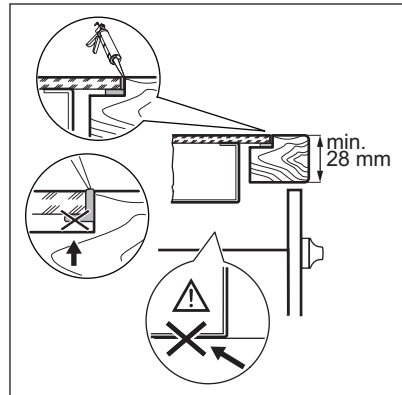
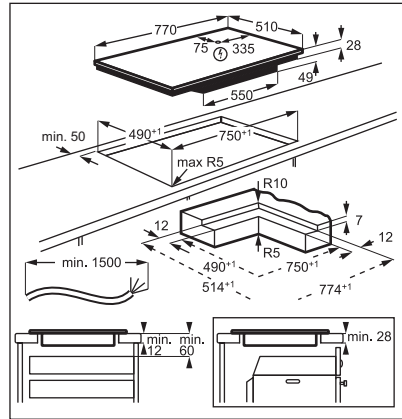


Si el aparato se instala sobre un cajón, la ventilación de la placa puede calentar el contenido del cajón durante el proceso de cocción.

### INSTALACIÓN EN ENCIMERA




### INSTALACIÓN INTEGRADA



Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar la placa de inducción Electrolux - Instalación en encimera", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.

 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

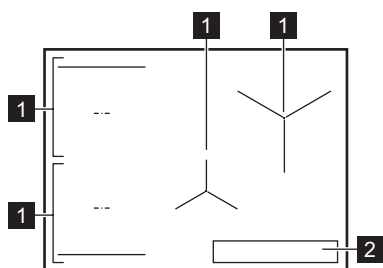
How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation 

Para encontrar el tutorial de vídeo "Cómo instalar su placa de inducción Electrolux, instalación empotrada", escriba el nombre completo indicado en el gráfico siguiente.



## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Disposición de las zonas de cocción

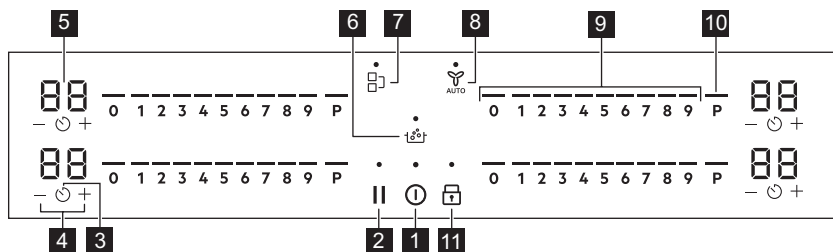


- 1** Zona de cocción por inducción
- 2** Panel de control






Para información detallada sobre los tamaños de las zonas de cocción, consulte "Datos técnicos".

### 4.2 Disposición del panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

La superficie de vidrio antiarañazos tiene una textura exclusiva que puede cambiar la forma en que aparecen los símbolos y elementos de la interfaz de usuario en función de las condiciones de iluminación.

Sensor	Función	Descripción
<b>1</b> 	Encendido / Apagado	Para encender y apagar el aparato.
<b>2</b> 	Pausa	Para activar y desactivar la función.
<b>3</b> 	Temporizador	Para ajustar la función.

Sensor	Función	Descripción	
4	+ / -	Para aumentar o disminuir el tiempo.	
5	-	Indicador del temporizador	Para mostrar la hora en minutos.
6		SenseBoil®	SenseBoil®. Para ajustar automáticamente la temperatura del agua a fin de que no hierva una vez alcanzado el punto de ebullición.
7		Bridge	Para activar y desactivar la función.
8		Hob²Hood	Para activar y desactivar el modo manual de la función.
9	-	Barra de control	Para ajustar la temperatura.
10	P	PowerBoost	Para activar la función.
11		Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños	Para bloquear y desbloquear el panel de control.

### 4.3 Indicadores de pantalla

Indicador	Descripción
	Hay un fallo de funcionamiento.
	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando/mantener caliente/calor residual.

## 5. ANTES DEL PRIMER USO

### ADVERTENCIA!




Consulte los capítulos sobre seguridad.


### 5.1 Limitación de energía

Limitación de energía define cuánta energía consume la placa en total, dentro de los límites de los fusibles de la instalación doméstica.

La placa de cocción se ajusta por defecto en su nivel de potencia más alto posible.

#### Para reducir o aumentar el nivel de potencia:

1. Acceda al menú: mantenga pulsado  durante 3 segundos. A continuación, pulse y mantenga pulsado .
2. Pulsar  en el temporizador frontal hasta que aparezca **P**.

3. Pulse  en el temporizador frontal para ajustar el nivel de potencia.

4. Pulse  para salir.

#### Niveles de potencia

Consulte el capítulo "Datos técnicos".

### PRECAUCIÓN!

Asegúrese de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica.

### PRECAUCIÓN!

Si el nivel de potencia es inferior a 2000 W, no es posible activar SenseBoil®.

- P73 — 7350 W
- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W

- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W
- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W


- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

## 6. USO DIARIO

### **ADVERTENCIA!**

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 6.1 Activación y desactivación

Mantenga pulsado  para activar o desactivar la placa.

### 6.2 Detección de recipientes

Esta función indica la presencia de utensilios de cocina en la placa y apaga las zonas de cocción si no se detecta ningún recipiente durante una sesión de cocción.

Si coloca utensilios de cocina en una zona de cocción antes de seleccionar un ajuste de temperatura, aparece el indicador sobre 0 en la barra de control.

Si retira los utensilios de cocina de una zona de cocción encendida y los deja a un lado temporalmente, los indicadores sobre la barra de control correspondiente comenzarán a parpadear. Si no vuelve a poner el recipiente en la zona de cocción encendida, la zona de cocción se apagará automáticamente en 120 segundos..

Para reanudar la cocción, asegúrese de volver a colocar los utensilios de cocina en las zonas de cocción dentro del tiempo de espera indicado.

### 6.3 Uso de las zonas de cocción

Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona seleccionada. Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.

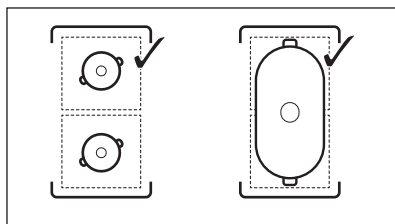
### 

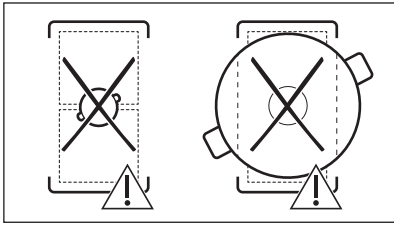
Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción"). Asegúrese de que el recipiente sea apto para placas de inducción. Para obtener más información sobre tipos de utensilios de cocina, consulte "Consejos".

### 

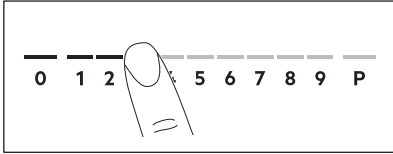
La superficie antiarañazos tiene una textura con un acabado exclusivo que la protege de ese tipo de agresiones. La fricción entre el utensilio de cocina y la superficie vitrocerámica puede producir ruido.

Puede cocinar con utensilios de cocina de gran tamaño sobre dos zonas de cocción al mismo tiempo usando la función Bridge. El utensilio de cocina debe cubrir los centros de ambas zonas pero no superar las marcas de área. Si el utensilio de cocina está entre las dos zonas, la función Bridge no se activará.





## 6.4 Ajuste de temperatura



1. Pulse el ajuste de temperatura que desee en la barra de control.

Los indicadores sobre la barra de control aparecen hasta el nivel de ajuste de temperatura seleccionado.

2. Para desactivar una zona de cocción, pulse 0.

## 6.5 PowerBoost

Esta función suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función se puede activar para la zona de cocción por inducción durante un periodo de tiempo limitado. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto.



Consulte el capítulo "Datos técnicos".

**Para activar la función de una zona de cocción:** toque **P**.

**Para desactivar la función:** cambie el ajuste de calor.

## 6.6 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)

### ADVERTENCIA!

Mientras el indicador esté encendido, existe riesgo de quemaduras por el calor residual.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la base del recipiente. La vitrocerámica se calienta por el calor del utensilio.

Los indicadores aparecen cuando una zona de cocción está caliente. Muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está usando:

- continuar cocinando,

- mantener caliente,

- calor residual.

También puede aparecer el indicador:

- para las zonas de cocción adyacentes, incluso si no las utiliza,
- cuando se colocan recipientes calientes en la zona de cocción fría,
- cuando la placa está desactivada pero la zona de cocción sigue caliente.

El indicador desaparece cuando la zona de cocción se enfría.

## 6.7 Opciones de temporizador

### Temporizador de cuenta atrás

Utilice esta función para ajustar el tiempo que desee que funcione la zona de cocción durante un único proceso de cocción.

Configure el ajuste de temperatura para la zona de cocción y después configure la función.

1. Pulse . 00 aparece en la pantalla del temporizador.
2. Pulse o para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos).
3. Pulse para iniciar el temporizador o esperar 3 segundos. El temporizador comienza la cuenta atrás.

**Para cambiar la hora:** seleccione la zona de cocción con y pulse o .




**Para desactivar la función:** seleccione la zona de cocción con y pulse . El tiempo restante vuelve a iniciar la cuenta atrás hasta 00.





El temporizador termina la cuenta atrás, suena una señal y 00 parpadea. La zona de cocción se apaga. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal y el parpadeo.

## Avisador

Puede utilizar esta función mientras la placa está activada, pero las zonas de cocción no funcionan. El ajuste de temperatura muestra 00.

1. Pulse .
2. Pulse  o  para ajustar el tiempo. El temporizador termina la cuenta atrás, suena una señal y 00 parpadea. Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal y el parpadeo.

**Para desactivar la función:** pulse  y . El tiempo restante vuelve a iniciar la cuenta atrás hasta 00.

## 6.8 Gestión de energía




Si hay activas varias zonas y la potencia consumida supera el límite del suministro eléctrico, esta función dividirá la potencia disponible entre todas las zonas de cocción. La placa controla los ajustes de calor para proteger los fusibles de la instalación doméstica.

- Si la placa alcanza el límite máximo de potencia disponible (consulte la placa de características), la potencia de las zonas de cocción se reduce automáticamente.
- El ajuste de temperatura de la zona de cocción seleccionada en primer lugar siempre se prioriza. La potencia restante se dividirá entre las otras zonas de cocción según el orden de selección.
- Para las zonas de cocción que tienen una potencia reducida, la barra de control parpadea y muestra los ajustes de temperatura máximos posibles.
- Espere hasta que la pantalla deje de parpadear o reduzca el nivel de calor de la zona de cocción que ha seleccionado en último lugar. Las zonas de cocción siguen funcionando con el ajuste de calor reducido. Si fuera necesario, cambie manualmente los ajustes de temperatura de las zonas de cocción.

## 6.9 SenseBoil®

La función ajusta automáticamente la temperatura del agua a fin de que no hierva una vez alcanzado el punto de ebullición.



Si hubiera calor residual ( /  / ) en la zona de cocción que desea utilizar, se emite una señal acústica y la función no se inicia. La función no se activa si se usan utensilios de cocina antiadherentes.





### PRECAUCIÓN!

No utilice la función con utensilios de cocina vacíos.  
No deje la placa sin atención de alguien mientras la función esté en activo.

1. Ponga los recipientes con 1 - 5 l de agua fría en las zonas de cocción disponibles para las que desee iniciar la función.

Si coloca un recipiente en una sola zona de cocción, la función se inicia automáticamente.


2. Toque  para activar la placa de cocción.
3. Toque  para activar la función. Un indicador intermitente se enciende sobre **P** en las zonas de cocción donde esté usando actualmente la función.
4. Toque en cualquier lugar del control deslizante de la zona de cocción elegida. La función se activa.

Una vez activada la función, aparecen los indicadores sobre el control deslizante y la animación comienza a ejecutarse.



Si no coloca ningún recipiente en ninguna de las zonas de cocción en un plazo de 5 segundos, la función se desactiva automáticamente.

Cuando la función alcanza el punto de ebullición, la placa emite una señal acústica y el ajuste de temperatura cambia automáticamente a un nivel de hervido a fuego lento por defecto.

Para desactivar la función antes de alcanzar el punto de ebullición, toque  o 0.

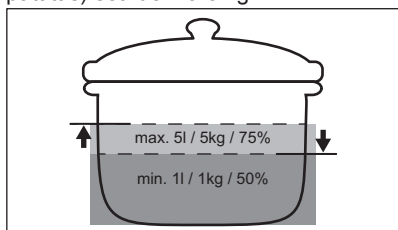
Para desactivar la función después de alcanzar el punto de ebullición, toque el control deslizante y ajuste manualmente la temperatura.

Si activa Pausa o retira el recipiente, la función se desactiva.

Si programa un Temporizador de cuenta atrás en alguna de las zonas de cocción y el tiempo ajustado se agota antes de alcanzar el punto de ebullición, la función se desactiva automáticamente.

Consejos y sugerencias:

- Esta función es la más adecuada para hervir agua y cocinar patatas.
- Es posible que la función no actúe correctamente para hervidores y cafeteras espresso.
- Llene entre medio y tres cuartos del recipiente con agua fría del grifo y deje 4 cm hasta el borde. No utilice menos de 1 l o más de 5 l de agua. Asegúrese de que el peso total del agua (o el agua y las patatas) sea de 1 a 5 kg.



- Para obtener los mejores resultados, cocine solo patatas enteras, sin pelar y de tamaño mediano. Asegúrese de no colocar las patatas demasiado apretadas.
- Durante la fase de calentamiento, evite remover energícamente otros recipientes u otros procesos de cocción que haga al mismo tiempo (como freír o hervir) en otras zonas.
- Evite vibraciones externas (p. ej., al utilizar una licuadora o al colocar un teléfono móvil junto a la placa) cuando la función esté en marcha.
- Dependiendo del tipo de alimento y del utensilio de cocina utilizado podrá ajustar

el nivel de temperatura una vez alcanzado el punto de ebullición.

- Añada sal una vez alcanzado el punto de ebullición.
- Use una tapa para ahorrar energía.



## 6.10 Estructura del menú




La tabla muestra la estructura básica del menú.

### Ajustes de usuario

Símbolo	Ajuste	Posibles opciones
b	Sonido	Encendido / Apagado (--)
P	Limitación de energía	15 - 73
H	Modo campana	0 - 6
E	Historial de alarmas / errores	La lista de alarmas / errores recientes.

### Para introducir los ajustes del usuario:

mantenga pulsado  durante 3 segundos. A continuación, mantenga pulsado . Los ajustes aparecen en el temporizador de las zonas de cocción izquierdas.

**Navegar por el menú:** el menú consta del símbolo de ajuste y un valor. El símbolo aparece en el temporizador trasero y el valor aparece en el temporizador delantero. Para navegar entre las configuraciones, pulse  en el temporizador delantero. Pulse  o  en el temporizador delantero para cambiar el valor del ajuste.

**Para salir del menú:** pulse .

### OffSound Control

Puede activar / desactivar los sonidos en el Menú > Ajustes de usuario.



Consulte "Estructura del menú".

Cuando los sonidos están apagados, aún puede escuchar el sonido cuando:

- se toca ,
- el temporizador baja,

- pulsa un símbolo inactivo.

## 7. FUNCIONES ADICIONALES

### 7.1 Desconexión automática

La función desactiva automáticamente la placa de cocción si:

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no establece ningún ajuste de temperatura o velocidad del ventilador después de apagar la placa,
- o se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de control durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Retirar el objeto o limpiar el panel de control.
- el aparato caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Dejar enfriar la zona de cocción antes de usar la placa de nuevo.
- no desactivaste una zona de cocción ni cambiaste el nivel de temperatura.

Después de un tiempo, la placa se apaga.

**La relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el cual el aparato se apaga:**

Ajuste de temperatura	La placa de cocción se apaga después de
1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 horas

### 7.2 Pausa

Esta función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de temperatura más bajo.

Cuando la función está activa, se pueden utilizar ① y Ⅱ. Los restantes símbolos de los paneles de mandos están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador.

**1. Para activar la función:** pulse Ⅱ.

El ajuste de nivel de calor baja a 1.

**2. Para desactivar la función:** pulsa Ⅱ.

Aparece el ajuste de temperatura anterior .

### 7.3 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras la placa de cocción funciona. Evita el cambio accidental del ajuste de temperatura.

Configure primero el ajuste de temperatura.

**Para activar la función:** pulse .

**Para desactivar la función:** pulse  de nuevo.




La función se desactiva al apagar la placa.


### 7.4 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.


**Para activar la función:** pulse ①. No establezca ningún ajuste de temperatura.




Pulse y mantenga pulsado  durante 3 segundos, hasta que aparezca el indicador sobre el símbolo. Apague la placa con ①.



La función permanece activa cuando apaga la placa. El indicador de arriba  está encendido.

**Para desactivar la función:** pulse ①. No establezca ningún ajuste de temperatura.

Pulse y mantenga pulsado  durante 3 segundos, hasta que desaparezca el indicador sobre el símbolo. Apague la placa con ①.

**Cocinar con la función activada:** pulse , entonces pulse  durante 3 segundos, hasta que desaparezca el indicador sobre el símbolo. Puede operar la placa. Cuando apaga la encimera con , la función vuelve a funcionar.


## 7.5 Bridge




La función se activa cuando el utensilio de cocción cubre los centros de las dos zonas. Para obtener más información sobre la colocación correcta de los utensilios de cocina, consulte "Uso de las zonas de cocción".  
No funciona si SenseBoil® está activado.

Esta función conecta dos zonas de cocción del lado izquierdo de forma que funcionen como una sola.

Seleccione en primer lugar el nivel de calor de una de las zonas de cocción del lado izquierdo.

**Para activar la función:** toque . Para ajustar o cambiar el nivel de calor, toque uno de los sensores de control.

**Para desactivar la función:** toque . Las zonas de cocción funcionan de forma independiente.

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

Es una función automática avanzada que conecta la placa de cocción a una campana especial. La placa de cocción y la campana tienen un comunicador de señales infrarrojas. La velocidad del ventilador se determina automáticamente según el ajuste del modo que se usa y la temperatura del utensilio de cocina más caliente en la placa de cocción. También puede operar manualmente el ventilador usando la placa de cocción.



Para la mayoría de las campanas, el sistema remoto se entrega desactivado de origen. Actívelo antes de usar la función. Para más información, consulte el manual de instrucciones de la campana.

### Utilización automática de la función

Para hacer que la función se active automáticamente, ajuste el modo automático a H1 – H6. La placa de cocción está ajustada originalmente en H5. La campana reacciona siempre que se utiliza la placa. La placa de cocción reconoce automáticamente la temperatura del utensilio de cocina y ajusta la velocidad del ventilador.

### Modos automáticos


	Luz automática	Hervir <sup>1)</sup>	Freír <sup>2)</sup>
H0	Apagado	Apagado	Apagado
H1	Encendido	Apagado	Apagado
H2 <sup>3)</sup>	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
H3	Encendido	Apagado	Velocidad del ventilador 1
H4	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 1
H5	Encendido	Velocidad del ventilador 1	Velocidad del ventilador 2
H6	Encendido	Velocidad del ventilador 2	Velocidad del ventilador 3




<sup>1)</sup> La placa detecta el proceso de ebullición y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

<sup>2)</sup> La placa detecta el proceso de fritura y activa la velocidad del ventilador según el modo automático.

<sup>3)</sup> Este modo enciende el ventilador y la luz. No depende de la temperatura.

### Cambio del modo automático

1. Apague la placa de cocción.
2. Pulse  durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga.

3. Pulse  durante 3 segundos.
4. Pulse  varias veces hasta que **H** se encienda.
5. Pulse  en el temporizador para seleccionar un modo automático.







Para utilizar la campana de extracción directamente en el panel de la campana de extracción, desactive el modo automático de la función.



Cuando termine de cocinar y apague la placa de cocción, el ventilador de la campana puede seguir funcionando durante un poco de tiempo. Tras ese tiempo, el sistema desactiva el ventilador automáticamente y evita la activación accidental del ventilador durante los siguientes 30 segundos.

### Funcionamiento manual de la velocidad del ventilador

También puede operar la función manualmente. Para hacerlo, pulse  cuando

la placa de cocción esté activa. Esto desactiva el funcionamiento automático de la función y permite modificar manualmente la velocidad del ventilador. Al pulsar , se incrementa en un nivel la velocidad del ventilador. Cuando alcance un nivel intensivo y vuelva a pulsar , se ajustará la velocidad del ventilador a 0 y se apagará. Pulse  para volver a poner en marcha el ventilador a velocidad 1.



Para activar el funcionamiento automático, apague la placa de cocción y vuelva a encenderla.

### Activación de la luz

La placa se puede encender automáticamente cuando se activa la placa. Para ello, ajuste el modo automático en H1 – H6.



La luz de la campana extractora se desactiva 2 minutos después de apagar la placa de cocción.

## 8. CONSEJOS

### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 Utensilios de cocina



En las zonas de cocción por inducción, un campo electromagnético fuerte crea un calor muy rápido en los utensilios de cocina.

Utilice las zonas de cocción por inducción con los utensilios de cocina adecuados.

- Para evitar el sobrecalentamiento y mejorar el rendimiento de las distintas zonas, el utensilio de cocina debe ser lo más grueso y plano posible.

- Asegúrese de que las bases de los utensilios estén limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Tenga siempre cuidado de no deslizar ni frotar el utensilio de cocina por los bordes y las esquinas del vidrio, ya que podría astillar o dañar la superficie vitrocerámica.

### Material del utensilio de cocina

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

### El utensilio de cocina es adecuado para cocinar con inducción si:

- el agua hierve muy rápido en una zona con el ajuste de calor máximo.
- un imán se coloca en la base del utensilio de cocina.

## Dimensiones del utensilio de cocina

- Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina. Consulte "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción" para ver las dimensiones correctas de los utensilios de cocina. Coloque el utensilio de cocina en el centro de la zona de cocción seleccionada.
- La eficiencia de una zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción").
  - Los utensilios de cocina de diámetro inferior a la de una zona de cocción determinada solo recibirán parte de la potencia generada, lo que significa que el calentamiento será más lento.
  - Por razones de seguridad y resultados de cocción óptimos, no utilice utensilios de cocina mayores que los indicados en la "Especificación de las zonas de cocción". Evite mantener los utensilios de cocina cerca del panel de control durante la sesión de cocción. Esto puede afectar al funcionamiento del panel de control o activar accidentalmente las funciones de la placa.



Consulte "Datos técnicos".

## 8.2 Ruidos durante el funcionamiento



Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno. Los ruidos de los utensilios de cocina pueden variar dependiendo del material y del nivel de potencia.

## Ruidos relacionados con utensilios de cocina:

- chasquidos: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbidos: está utilizando una zona de cocción con una potencia muy elevada y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de potencia utilizado es elevado.

## Ruidos relacionados con la placa:

- clic: se produce una conmutación eléctrica.
- silbido; zumbido: el ventilador está en funcionamiento.
- sonido rítmico: se detecta el utensilio de cocina.

## 8.3 Öko Timer (Temporizador Eco)

Con el fin de ahorrar energía, la resistencia de la zona de cocción se apaga antes de que suene la señal del temporizador de cuenta atrás. La diferencia en el tiempo de utilización depende de la temperatura de calentamiento y de la duración de la cocción.

## 8.4 Guía de cocción simplificada

La relación entre el ajuste de temperatura y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal. Cuando se aumenta el ajuste de temperatura, no es proporcional al aumento del consumo de potencia. Significa que una zona de cocción con el ajuste de temperatura medio usa menos de la mitad de su potencia.



Los datos de la tabla son valores orientativos.

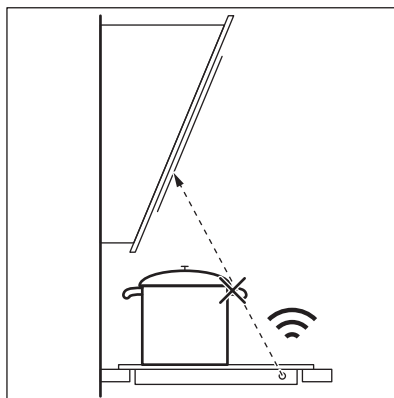
Ajuste de temperatura	Usar para:	Tiempo (min)	Consejos
1	Mantener calientes los alimentos.	según sea necesario	Tapar los utensilios de cocina.
1 - 2	Salsa holandesa, fundir: mantequilla, chocolate o gelatina.	5 - 25	Mezcla de vez en cuando.
2	Solidificar: tortillas esponjosas, huevos al plato.	10 - 40	Cocina el plato con una tapa.
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.
3 - 4	Verduras al vapor, pescado, carne.	20 - 45	Añada unas cucharadas de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso.
4 - 5	Patatas al vapor y otras verduras.	20 - 60	Cubra el fondo del utensilio con 1-2 cm de agua. Compruebe la cantidad de agua durante el proceso. Mantenga la tapa en el utensilio.
4 - 5	Cocinar grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 l de líquido más los ingredientes.
6 - 7	Fritura ligera: escalopes, cordon bleu de ternera, chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, rebozados, huevos, tortitas, rosquillas.	según sea necesario	Dele la vuelta cuando sea necesario.
7 - 8	Fritura fuerte: hash browns, filetes de lomo, bistecs.	5 - 15	Dele la vuelta cuando sea necesario.
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), patatas fritas.		
<b>P</b>	Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.		

## 8.5 Consejos para Hob<sup>2</sup>Hood

Cuando utilice la placa de cocción con la función:

- Proteja el panel de la campana de la luz solar directa.
- No encienda la luz halógena del panel de la campana.
- No cubra el panel de control de la placa de cocción.
- No interrumpa la señal entre la placa de cocción y la campana (por ejemplo, con la mano, algún mango o un utensilio alto). Consulte la imagen.


**La imagen de la campana que se muestra a continuación es solo para fines ilustrativos.**





Otros aparatos controlados a distancia pueden bloquear la señal. No utilices ningún otro aparato cerca de la placa mientras Hob<sup>2</sup>Hood esté activado.

## Campanas extractoras con la función Hob<sup>2</sup>Hood

Para encontrar toda la gama de campanas extractoras que usan esta función, consulte nuestro sitio web del consumidor. Las campanas extractoras de Electrolux con esta función deben tener el símbolo .

## 9. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 9.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Tanto para la limpieza diaria de la placa vitrocerámica como para la limpieza de residuos que hayan quedado pegados tras su instalación, utilice solo un producto limpiador ligeramente abrasivo y una esponja suave antiarañazos. En función del grado de suciedad, limpie la superficie vitrocerámica con pequeños movimientos circulares y una presión moderada. Por último, acabe de limpiar la superficie vitrocerámica con un paño de microfibra.



### ADVERTENCIA!

No utilice la clásica esponja-salvaññas amarilla y verde; las partículas de aluminio que lleva la capa dura pueden dañar y decolorar el vidrio.



El uso de herramientas de limpieza diferentes a las recomendadas no será eficaz y puede dañar o decolorar la superficie vitrocerámica.

- Utilice siempre un raspador recomendado para placas vitrocerámicas. Utilice el raspador solo como herramienta adicional

para limpiar la superficie de vidrio después del procedimiento de limpieza estándar.



### ADVERTENCIA!

No utilice cuchillos ni ninguna otra herramienta metálica afilada para limpiar la superficie vitrocerámica.

### 9.2 Limpieza de la superficie de vidrio de la placa vitrocerámica

- **Retirar inmediatamente:** plástico derretido, película de plástico, sal, azúcar y alimentos con azúcar; de lo contrario, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.
- **Retirar cuando la placa esté lo suficientemente fría:** marcas de cal, marcas de agua, manchas de grasa o decoloración metálica brillante. Limpie la placa con un producto limpiador ligeramente abrasivo y una esponja suave antiarañazos (consulte Información general). Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Marcas y manchas persistentes:** aplique una presión moderada y frote la superficie con una esponja suave antiarañazos (consulte Información general) y un producto limpiador ligeramente abrasivo hasta que las manchas ya no sean visibles.












## 10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 10.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
	Ha saltado el fusible.	Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 60 segundos.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de temperatura en menos de 60 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Pausa está en funcionamiento.	Consulte "Pausa".
Se oye un pitido constante.	Hay agua o grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
	La conexión eléctrica no es correcta.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.
	Las otras zonas consumen la potencia máxima disponible. La placa funciona correctamente.	Reduzca la temperatura de las otras zonas de cocción conectadas a la misma fase. Consulte "Gestión de energía".
	Ha colocado uno o varios sensores.	Retire el objeto de los sensores.
	Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	
La placa se apaga.	Ha colocado algo sobre el sensor  .	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
Hob®Hood no funciona.	Ha tapado el panel de control.	Retire el objeto del panel de control.
	Puede estar utilizando un utensilio muy alto que bloquea la señal.	Utilice un utensilio más pequeño, cambie la zona de cocción o manipule manualmente la campana de cocción.

Problema	Posible causa	Solución
El panel de control está caliente al tacto.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca del panel de control.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".
Se enciende el indicador sobre el símbolo  .	Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo está en funcionamiento.	Consulte "Dispositivo de seguridad infantil" y "Bloqueo".
La barra de control parpadea.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona o la zona no está totalmente cubierta.	Coloque un utensilio que cubra totalmente la zona de cocción.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utiliza utensilios de cocina adecuados para placas de inducción. Consulte "Consejos".
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos".
Tarda mucho en calentar.	El utensilio de cocina es demasiado pequeño y solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.	Para conseguir una transferencia de calor óptima utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los utensilios de cocina indicados en "Datos técnicos" > "Especificaciones de las zonas de cocción").
 y  aparecen simultáneamente.	La potencia es demasiado baja por un utensilio inadecuado o vacío.	Utilice el tipo de utensilio adecuado. Consulte "Consejos" y "Datos técnicos". No active ninguna zona con utensilios vacíos.
 y  aparecen simultáneamente.	El utensilio está vacío o contiene un líquido distinto del agua, por ejemplo, aceite.	Evite usar esta función con líquidos distintos del agua.
 y  aparecen simultáneamente.	Hay demasiada o demasiado poca agua en el utensilio. Ha hervido un alimento distinto de agua y patatas. El tiempo del punto de ebullición ha cambiado y SenseBoil® podría no funcionar correctamente.	Hierva agua y patatas sólo con el uso de SenseBoil®. Consulte "Consejos".
Se oye un pitido, los indicadores encima de  parpadean y SenseBoil® no se pone en marcha.	Ninguna de las zonas de cocción está preparada para usarse con SenseBoil®. Sigue habiendo algo de calor residual en las zonas de cocción que quiere elegir o siguen estando en uso.	Termine la cocción que esté realizando y elija una zona de cocción libre y sin calor residual.

Problema	Posible causa	Solución
SenseBoil® no funciona.	El nivel de potencia de la placa es demasiado bajo.	Ajuste el nivel de potencia en un valor más alto. Asegúrese de que la potencia seleccionada se adapta a los fusibles de la instalación doméstica. Consulte "Antes del primer uso"> "Limitación de energía".
 y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si vuelve a aparecer  , desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.

## 10.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico. Facilite los datos de la placa de características. Asegúrese de que manipula la placa correctamente. De lo

contrario, el técnico de servicio o el distribuidor facturarán la reparación efectuada, incluso durante el periodo de garantía. La información sobre el periodo de garantía y los centros de servicio autorizados figuran en el folleto de garantía.

## 11. DATOS TÉCNICOS

### 11.1 Placa de datos técnicos

Modelo EIS82453Z  
 Tipo 62 D4A 01 AA  
 Inducción 7.35 kW  
 N° serie: .....  
 ELECTROLUX

Número de producto (PNC) 949 599 333 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
 Fabricado en: Alemania  
 7.35 kW



### 11.2 Especificaciones de la zona de cocción

Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost duración máxima [min]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Delantera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Trasera izquierda	2300	3200	10	125 - 210
Parte del. central	1400	2500	4	125 - 145
Parte tras. der.	2300	3600	10	205 - 240

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla.

Cambia con el material y las medidas del utensilio.

Para conseguir una transferencia de calor y unos resultados de cocción óptimos utilice utensilios de cocina con un diámetro inferior similar al tamaño de la zona de cocción (es decir, el valor máximo de diámetro de los

utensilios de cocina indicados en la tabla). No utilice utensilios de cocina de diámetro mayor al de la zona de cocción.

## 12. EFICACIA ENERGÉTICA

### 12.1 Información del producto conforme a la normativa de diseño ecológico UE Ecodesign

Identificación del modelo	EIS82453IZ	
Tipo de placa	Placa empotrada	
Número de zonas de cocción	4	
Tecnología de calentamiento	Inducción	
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Parte del. central	14.5 cm
	Parte tras. der.	24.0 cm
Largo (L) y ancho (A) de la zona de cocción no circular	Delantera izquierda	L 22.3 cm A 21.8 cm
Largo (L) y ancho (A) de la zona de cocción no circular	Trasera izquierda	L 22.3 cm A 21.8 cm
Consumo energético por zona de cocción (EC electric cooking)	Delantera izquierda	189.1 Wh/kg
	Trasera izquierda	189.1 Wh/kg
	Parte del. central	187.5 Wh/kg
	Parte tras. der.	185.2 Wh/kg
Consumo energético de la placa (EC electric hob)	187.7 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 2: Placas: Métodos de medición del rendimiento

Las mediciones de energía referidas al área de cocción se identifican mediante las marcas de las zonas de cocción respectivas.

### 12.2 Ahorro de energía


Puede ahorrar energía durante la cocción diaria si sigue los siguientes consejos.


- Cuando caliente agua, use solo la cantidad que necesite.
- Si es posible, coloque siempre las tapas en los utensilios de cocina.
- Coloque los utensilios de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
- Utilice el calor residual para mantener la comida caliente o para descongelarla.

### 12.3 Información de producto sobre consumo de energía y el tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

Consumo de energía en modo apagado	0.3 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	2 min

## 13. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

**Ласкаво просимо до Electrolux! Дякуємо, що обрали наш прилад.**



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Може змінитися без оповіщення.

## ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	326
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	329
3. ВСТАНОВЛЕННЯ.....	331
4. ОПИС ВИРОБУ.....	334
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	335
6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	336
7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	340
8. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	343
9. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	345
10. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	346
11. ТЕХНІЧНІ ДАНІ.....	349
12. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	350
13. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	351

## 1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

### 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та

комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися із цим приладом.
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

## **1.2 Загальна безпека**

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напівготелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Готування без нагляду на варильній поверхні з використанням жиру чи олії може спричинити пожежу.
- Дим є ознакою перегрівання. Ніколи не використовуйте воду для гасіння вогню під час готування. Вимкніть прилад і накрийте полум'я, наприклад, протипожежним покривалом або кришкою.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад не повинен бути підключеним через зовнішній перемикач, наприклад таймер, або підключений до мережі, що регулярно вмикається та вимикається службовим пристроєм.
- **ОБЕРЕЖНО:** Необхідно контролювати процес готування (навіть при автоматичних функціях готування). Необхідно безперервно стежити за короткотривалим процесом готування.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Небезпека займання: Не зберігайте речі на поверхнях для готування.
- Не можна класти на прилад металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки та кришки, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.
- Після користування елементом варильної поверхні вимкніть його за допомогою відповідної ручки. Не покладайтеся на детектор деко.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Якщо поверхня трісне, вимкніть прилад, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом. Якщо прилад підключено до мережі живлення безпосередньо через розподільну коробку, вийміть запобіжник, щоб відключити прилад від джерела живлення. У будь-якому випадку, зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Задля уникнення небезпеки в разі пошкодження електричного кабелю його заміну має здійснювати виробник, представник авторизованого сервісного центру або інша кваліфікована особа.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Використовуйте лише запобіжники варильної поверхні, розроблені виробником пристрою для приготування, визнані придатними до використання відповідно до інструкцій із експлуатації від виробника



або вбудовані у пристрій. Використання неналежних запобіжників може призвести до нещасних випадків.

## 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### 2.1 Встановлення

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик травмування або пошкодження приладу.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджені прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Захистіть зрізані сторони камери за допомогою ущільнювального матеріалу, щоб запобігти проникненню вологи, яка викликає набухання.
- Захистіть дно приладу від пари та вологи.
- Не встановлюйте прилад біля дверей або під вікном. Це допоможе запобігти падінню гарячого посуду з приладу під час відчинення дверей чи вікна.
- На дні кожного приладу знаходяться охолоджувальні вентилятори.
- Якщо прилад встановлено над шухлядою, дотримуйтеся вказаних нижче правил.
  - Не зберігайте невеликі шматки або аркуші паперу, які можуть потрапити всередину, оскільки вони можуть пошкодити охолоджувальні вентилятори або негативного вплинути на систему охолодження.

- Слідкуйте за тим, щоб між дном приладу та речами, що зберігаються в шухляді, залишалася щонайменше 2 см.
- Зніміть розділювальні панелі, встановлені в шафі під приладом.

### 2.2 Під'єднання до електромережі

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі електричні з'єднання мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- прилад повинен бути заземлений.
- Перш ніж виконувати будь-які операції, переконайтеся, що прилад від'єднано від електромережі.
- Переконайтеся в тому, що параметри на таблиці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Переконайтеся, що прилад встановлено правильно. Незакріплений або невідповідний кабель живлення або штепсель (якщо є) можуть призвести до нагрівання роз'ємів.
- Використовуйте відповідний кабель живлення.
- Не допускайте заплутування кабелю живлення.
- Переконайтеся, що встановлено захист від ураження електричним струмом.
- Використовуйте на кабелі кабельний затискач.
- Під час підключення приладу до розетки переконайтеся, що кабель живлення або штепсель (якщо є) не торкаються гарячого приладу або посуду.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Стежте за тим, щоби не пошкодити штепсельну вилку (якщо є) або кабель живлення. Для заміни пошкодженого

кабелю треба звернутися до нашого авторизованого сервісного центру або до електрика.

- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Якщо на екрані з'являється код E3, негайно від'єднайте варильну поверхню та перевірте правильність підключення до електромережі та напруги в мережі.

## 2.3 Користування

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків і ураження електричним струмом.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Перед першим використанням зніміть всю упаковку, маркування та захисну плівку (якщо застосовно).
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте зону готування після кожного використання.

- Не кладіть столові прибори або кришки каструль на конфорки. Вони можуть нагрітися.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Якщо на поверхні приладу з'явилися тріщини, негайно від'єднайте його від електромережі. Це дозволить запобігти враженню електричним струмом.
- Користувачі з кардіостимуляторами мають дотримуватися мінімальної відстані 30 см від індукційних зон приготування під час роботи приладу.
- Коли ви кладете продукти в гарячу олію, вона може бризкати.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали між варильною поверхнею та посудом, якщо інше не вказано виробником цього приладу.
- Використовуйте лише аксесуари, рекомендовані виробником для цього приладу.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека пожежі та вибуху.

- При нагріванні жирів і олії можливе вивільнення легкозаймистих парів. Готуючи з використанням жирів та олії, тримайте їх осторонь від відкритого вогню або гарячих предметів.
- У результаті вивільнення парів при нагріванні жирів та олії до дуже високої температури можливе їх самозаймання.
- Повторне використання олії, що містить залишки їжі, може спричинити пожежу за температури нижче тієї, при якій ця олія застосовувалася при першому приготуванні їжі.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Не тримайте гарячий посуд на панелі керування.

- Не кладіть кришку гарячої каструлі на скляну варильну поверхню.
- Не допускайте, щоб посуд грівся, коли в ньому немає рідини.
- Будьте обережні, щоб не допускати падіння предметів чи посуду на прилад. Поверхня може бути пошкоджена.
- Не вмийте зони варіння, якщо посуд порожній або відсутній.
- Кухонний посуд із чавуну або з пошкодженим дном може подряпати скло/склокераміку. Завжди піднімайте ці предмети, коли потрібно їх перемістити на варильній поверхні.

## 2.4 Догляд та очищення

- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Перед чищення вимкніть прилад і дайте йому охолонути.
- Не використовуйте пароочищувачі та водяні розпилювачі для очищення приладу.
- Витріть прилад м'якою вологою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, абразивні серветки для очищення, розчинники або металеві предмети, якщо не вказано інше.

## 2.5 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.

Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

## 2.6 Утилізація

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування або задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу звертайтеся до місцевих органів влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення від приладу та утилізуйте його.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

# 3. ВСТАНОВЛЕННЯ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 3.1 Перед встановленням

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, запишіть наступну інформацію з таблички з технічними даними. Ця табличка розташована внизу варильної поверхні.

Серійний номер .....

## 3.2 Вбудовані варильні поверхні

Експлуатувати вбудовані варильні поверхні можна лише після правильного вбудовування у шафки та робочі поверхні, які підходять для цього і відповідають нормам.

## 3.3 З'єднувальний кабель

- Варильну поверхню оснащено з'єднувальним кабелем .
- Щоби замінити пошкоджений кабель живлення, використовуйте кабель типу:

H05V2V2-F, який здатен витримувати температуру 90 °С чи вище. Один дріт повинен мати мінімальний поперечний переріз відповідно до таблиці нижче. Зверніться до місцевого сервісного центру. З'єднувальний кабель має замінюватися лише кваліфікованим електриком.

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Усі підключення до електромережі має виконувати кваліфікований електрик.

### ⚠ УВАГА

З'єднання через з'єднувальні штепселі заборонено.

### ⚠ УВАГА

Не просвердлюйте та не припаюйте кінці дротів. Це заборонено.

### ⚠ УВАГА

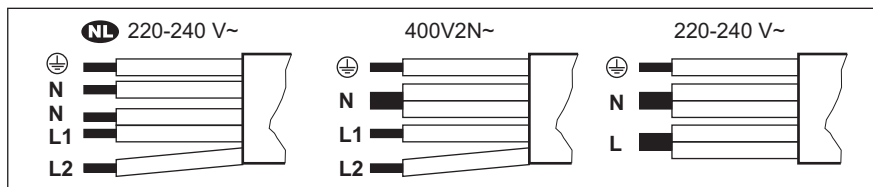
Не підключайте кабель без кінцевої кабельної муфти.

### Однофазне підключення

1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з чорного, коричневого та синього дротів.
2. Зніміть частину ізоляцію з кінців коричневого, чорного та синього кабелів.
3. З'єднайте кінці чорного та коричневого кабелів.
4. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).
5. З'єднайте кінці двох синіх кабелів.
6. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).

### Двофазне підключення

1. Зніміть кінцеву кабельну муфту з синіх дротів.
2. Зніміть частину ізоляцію з кінців синіх кабелів.
3. З'єднайте кінці двох синіх кабелів.
4. Установіть нову кінцеву муфту дроту на спільний кінець дроту (потрібен спеціальний інструмент).



<b>NL</b> 220 - 240 В~	Двофазне підключення: 400 В2N~	Однофазне підключення: 220 - 240 В~
5 × 1,5 мм <sup>2</sup>	5 × 1,5 мм <sup>2</sup> або 4 × 2,5 мм <sup>2</sup>	5 × 1,5 мм <sup>2</sup> або 3 × 4 мм <sup>2</sup>
Зелений — жовтий	Зелений — жовтий	Зелений — жовтий
N Синій і синій	N Синій і синій	N Синій і синій
L1 Чорний	L1 Чорний	L Чорний і коричневий
L2 Коричневий	L2 Коричневий	

### 3.4 Приєднання ущільнювача — Вбудоване встановлення

1. Очистіть жолоби на робочій поверхні.

2. Розріжте 3x10 мм ущільнювальну стрічку, що постачається в комплекті, на чотири частини. Стрічки повинні мати таку саму довжину, що й жолоби.

3. Розріжте кінці стрічок під кутом 45°. Вони повинні точно прилягати до кутів жолобів.
4. Прикріпіть стрічки до жолобів. Не розтягуйте стрічки. На накладайте кінці стрічок один на один.

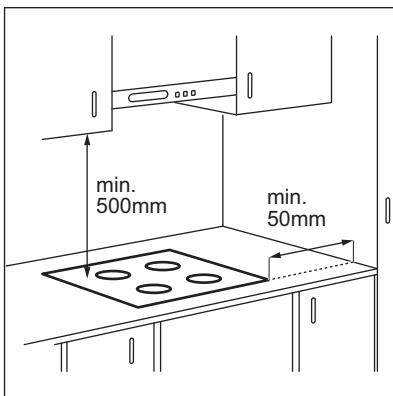
Після збирання варильної поверхні ущільніть проміжок між склокерамічною поверхнею та робочою поверхнею силіконом. Впевніться, що силікон не потрапляє під склокераміку.

### 3.5 Приєднання ущільнювача — установа зверху

1. Очистіть робочу поверхню навколо отвору.
2. Розмістіть 2x6 мм ущільнювальну стрічку, що входить у комплект, навколо нижнього краю варильної поверхні уздовж зовнішнього краю склокераміки. Не розтягуйте при цьому стрічку. Переконайтеся, що кінці ущільнювальної стрічки розташовані посередині однієї зі сторін варильної поверхні.
3. Додайте кілька міліметрів до довжини, відрізаючи ущільнювальну стрічку.
4. З'єднайте разом два кінці ущільнювальної стрічки.

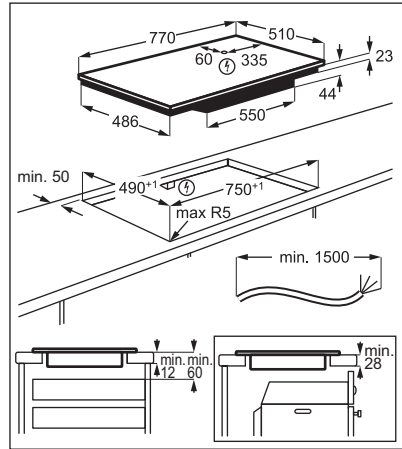
### 3.6 Збирання

Якщо варильна поверхня встановлюється під витяжкою, див. інструкції з монтажу витяжки, щоб дізнатися мінімальну відстань між приладами.

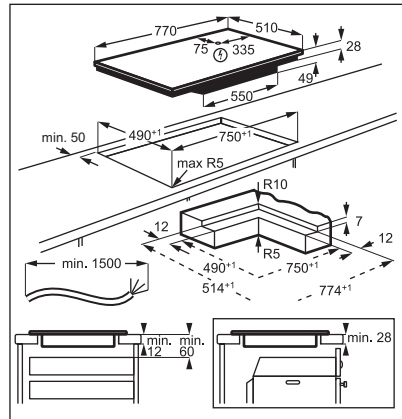


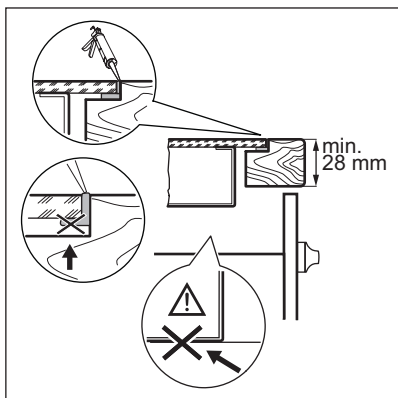
Якщо прилад встановлено над шухлядою, вентиляція варильної поверхні під час процесу готування може нагрівати речі, що зберігаються в шухляді.

### ВСТАНОВЛЕННЯ ПОВЕРХ




### ВБУДОВУВАНЕ ВСТАНОВЛЕННЯ






Знайдіть відео «Як встановити індукційну варильну поверхню Electrolux — Встановлення робочої поверхні», шляхом введення повної назви, зазначеної на малюнку нижче.

 [www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation 

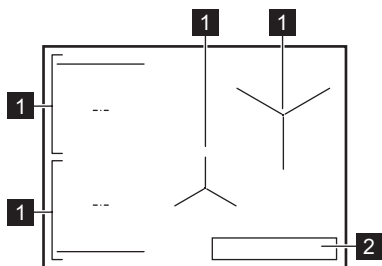
Знайдіть відео «Як встановити індукційну варильну поверхню Electrolux — Встановлення без виступів», шляхом введення повної назви, зазначеної на малюнку нижче.

 [www.youtube.com/electrolux](https://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](https://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux induction hob flush installation 

## 4. ОПИС ВИРОБУ

### 4.1 Оснащення варильної поверхні

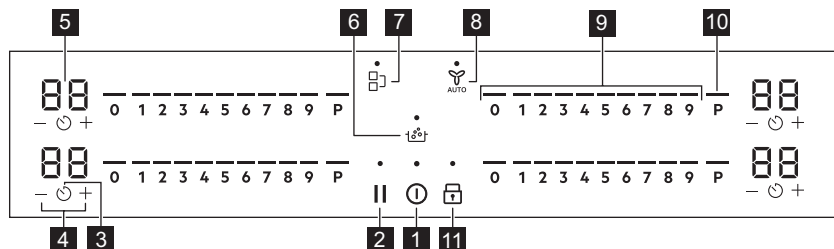


- 1** Індукційна зона нагрівання
- 2** Панель керування














Детальна інформація про розміри зон нагрівання наведена в розділі «Технічні дані».

### 4.2 Структура панелі керування







Керування приладом здійснюється за допомогою сенсорних кнопок. Символи на дисплеї, індикатори та звукові сигнали вказують на активовані функції.

Скляна поверхня з покриттям проти подряпин має унікальну текстуру, яка може змінювати відображення символів й елементів інтерфейсу користувача в різних умовах освітлення.

Сенсорна кнопка	Функція	Опис
1 	Увімк. / Вимк.	Увімкнення та вимкнення приладу.
2 	Пауза	Увімкнення та вимкнення функції.
3 	Таймер	Щоб установити функцію.
4 	-	Збільшення або зменшення тривалості.
5 	Дисплей таймера	Показує час у хвилинах.
6 	SenseBoil®	SenseBoil®. Для автоматичного регулювання температури води, щоб вона не випіла після досягнення точки кипіння.
7 	Bridge	Увімкнення та вимкнення функції.
8 	Hob²Hood	Увімкнення та вимкнення ручного режиму функції.
9 	Сектор керування	Установлення ступеня нагрівання.
10 	PowerBoost	Увімкнення функції.
11 	Блокування / Захист від доступу дітей	Блокування та розблокування панелі керування.

### 4.3 Індикатори дисплея

Індикатор	Опис
 + цифра	Виникла несправність.
 /  / 	OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла): продовжити готування / підтримання теплим / залишкове тепло.

## 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!








Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 5.1 Обмеження потужності

Обмеження потужності визначає загальну потужність варильної поверхні, яка відповідає обмеженням запобіжників у будинку.

За промовчанням прилад встановлюється на найвищий можливий рівень потужності.

**Щоб підвищити або зменшити рівень потужності, виконайте наведені нижче дії:**

1. Увійдіть в меню: натисніть і утримуйте  протягом 3 секунд. Потім натисніть і утримуйте .
  2. Натисніть і утримуйте  на передньому таймері, доки не з'явиться .
  3. Натисніть  /  на передньому таймері, щоб встановити рівень потужності.
  4. Натисніть , щоб вийти.
- Рівні потужності**

Див. розділ «Технічні дані».

 **УВАГА**

Переконайтеся в тому, що вибрана потужність відповідає потужності встановлених запобіжників.

 **УВАГА**

Якщо рівень потужності нижче або дорівнює 2000 Вт, ви не зможете активувати SenseBoil®.

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

## 6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Увімкнення та вимкнення

Натисніть і утримуйте , щоб увімкнути або вимкнути варильну поверхню.

### 6.2 Виявлення посуду

Ця функція вказує на наявність посуду на варильній поверхні та вимикає зони готування, якщо під час процесу готування не виявлено посуду.

Якщо ви поставили посуд на зону готування перед вибором ступеня нагріву, на секторі керування з'явиться індикатор над 0.

Якщо ви тимчасово приберете посуд з увімкненої зони готування, індикатори над

відповідним сектором керування почнуть блимати. Якщо ви не поставите посуд назад на активовану зону готування протягом 120 секунд, зона готування автоматично вимкнеться.

Щоби відновити готування, не забудьте знову поставити посуд на зону готування в межах зазначеного часу.

### 6.3 Користування зонами готування

Поставте посуд у центр обраної зони. Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна посуду.



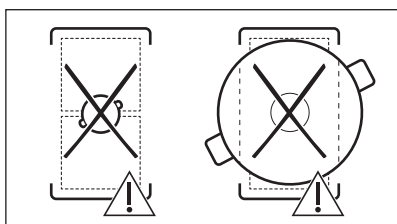
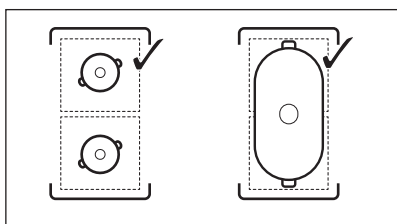


Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»). Переконайтеся, що ваш посуд підходить для індукційних варильних поверхонь. Для додаткової інформації щодо типів посуду див. «Поради і рекомендації».

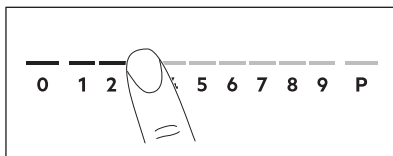


Скляна поверхня з покриттям проти подряпин має унікальну текстуру, яка забезпечує максимальну стійкість до подряпин. Тертя посуду об скляну поверхню може спричинити шум.

За допомогою функції Bridge можна готувати у великому посуді, розміщеному на двох зонах нагрівання одночасно. Посуд має накривати центри обох зон, але не виходити за позначки зони. Якщо посуд розташовано між двома центрами, функція Bridge не активується.



## 6.4 Ступені нагріву



1. Натисніть потрібний ступінь нагрівання на секторі керування. Індикатори над сектором керування з'являються відповідно вибраному ступеню нагрівання.
2. Щоби вимкнути зону готування, натисніть 0.

## 6.5 PowerBoost

Ця функція забезпечує індукційні зони нагрівання додатковою потужністю. Функцію можна ввімкнути для однієї індукційної зони нагрівання лише на обмежений період часу. Після цього індукційна зона нагрівання автоматично перемикається на найвищий ступінь нагрівання.




Див. розділ «Технічні дані».

**Щоб увімкнути функцію для зони нагрівання:** торкніться P.

**Вимкнення функції:** змініть ступінь нагрівання.

## 6.6 OptiHeat Control (3-ступеневий індикатор залишкового тепла)

### ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

 Поки видно індикатор, є ризик отримання опіків від залишкового тепла.

Тепло для процесу готування їжі генерується індукційними зонами нагрівання безпосередньо в дні посуду. Склокераміка нагрівається від тепла посуду.

Індикатори з'являються, коли зона нагрівання гаряча. Вони показують рівень

залишкового тепла в зонах нагрівання, які використовуються в даний час:

 - продовжити готування,

 - підтримання теплим,

 - залишкове тепло.

Також може з'явитися індикатор:

- для сусідніх зон нагрівання, навіть якщо ви їх не використовуєте,
- коли посуд стоїть на холодній зоні нагрівання,
- коли варильна поверхня вимкнена, але зона нагрівання ще гаряча.





Індикатор зникає, коли зона нагрівання охолоне.




## 6.7 Налаштування таймера



### Таймер зворотного відліку часу

За допомогою цієї функції можна встановити час, упродовж якого зона нагрівання працюватиме протягом одного сеансу готування.

Встановіть ступінь нагрівання для відповідної зони готування, а потім налаштуйте функцію.

1. Натисніть . На дисплеї таймера з'являється 00.
2. Натисніть  або , щоб встановити час (00-99 хвилин).
3. Натисніть , щоб запустити таймер, або зачекайте 3 секунди. Починається зворотний відлік часу таймера.

**Щоби змінити час:** виберіть зону готування за допомогою  і натисніть  або .



**Щоб вимкнути функцію:** виберіть зону готування за допомогою  і натисніть . Час, що залишився, відраховується назад до значення 00.

Таймер завершить відлік, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00. Зона нагрівання вимикається. Натисніть будь-який символ, щоб вимкнути сигнал і блимання.


## Таймер

Цю функцію можна використовувати, коли варильна поверхня ввімкнена, а зони нагрівання не працюють. Індикатор ступеня нагріву показує 00.

1. Натисніть .

2. Натисніть  або , щоб задати час. Таймер завершить відлік, пролунає звуковий сигнал і почне блимати 00. Натисніть будь-який символ, щоб вимкнути сигнал і блимання.

**Щоби вимкнути функцію:** натисніть  і

. Час, що залишився, відраховується назад до значення 00.

## 6.8 Управління потужністю

Якщо активні декілька зон, а споживана потужність перевищує можливості електромережі, ця функція розподіляє доступну потужність між усіма зонами готування. Варильна поверхня контролює налаштування підігріву для захисту запобіжників будинку.

- Якщо потужність варильної поверхні досягне максимально допустимого значення (див. паспортну табличку), потужність зон готування буде автоматично знижено.
- Пріоритет завжди надається налаштуванням ступеню нагрівання тієї зони готування, яку було обрано першою. Решту потужності буде розділено між іншими зонами готування відповідно до порядку їхнього вибирання.
- Для зон готування, які мають зменшену потужність, сектор керування блимає та показує максимально можливі ступені нагрівання.
- Зачекайте, доки дисплей перестане блимати, або зменшіть ступінь нагрівання обраної зони нагрівання. Зони готування і далі працюватимуть зі зниженою потужністю. За потреби змініть ступінь нагрівання зон готування вручну.

## 6.9 SenseBoil®

Функція автоматично регулює температуру води так, аби вона не википіла після досягнення точки кипіння.





Якщо на зоні нагрівання, яку ви бажаєте використовувати, є залишкове тепло (☐ / ☐ / ☐), лунає звуковий сигнал і функція не вмикається. Функція не працює з посудом з антипригарним покриттям.

### ⚠ УВАГА

Не використовуйте функцію з порожнім посудом.  
Не залишайте варильну поверхню без нагляду під час роботи функції.

1. Поставте посуд, заповнений 1–5 л холодної води, на вільні зони нагрівання, для яких потрібно активувати функцію.

Якщо поставити один предмет посуду лише на одну зону нагрівання, функція вмикається автоматично.

2. Торкніться , щоб увімкнути варильну поверхню.
3. Щоб увімкнути цю функцію, торкніться .

Для кожної зони нагрівання, на якій у даний час можна використовувати функцію, з'являється індикатор, що миготить над **P**.

4. Торкніться будь-де на слайдері обраної зони нагрівання.


Функція починає роботу.

Після запуску функції з'являються індикатори над повзунком, і вмикається анімація.



Якщо не поставити посуд на будь-яку зону нагрівання протягом 5 секунд, функція автоматично вимкнеться.

При досягненні функцією точки кипіння варильна поверхня видає звуковий сигнал і налаштування нагрівання автоматично змінюється на рівень повільного готування за промовчанням.

Щоб вимкнути функцію до досягнення точки кипіння, торкніться  або 0.

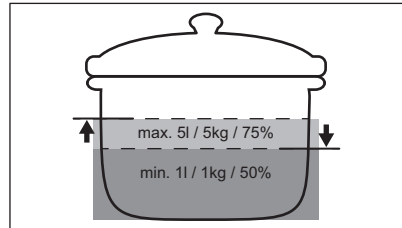
Щоб вимкнути функцію після досягнення точки кипіння, торкніться повзунка та налаштуйте ступінь нагрівання вручну.

При активації Пауза або у разі зняття посуду функція вимикається.

Якщо встановити Таймер зворотного відліку часу на одну із зон нагрівання і встановлений час спливе до досягнення точки кипіння, функція автоматично вимкнеться.

Поради та рекомендації:

- Функція найкраще підходить для кип'ятіння води та приготування картоплі.
- Функція може не працювати належним чином для чайників і кавоварок для приготування на плиті.
- Заповніть посуд на половину або три чверті холодною водопровідною водою, залишаючи незаповненими 4 см від краю посуду. Не використовуйте менше 1 л або більше 5 л води. Переконайтеся, що загальна вага води (або води та картоплі) знаходиться в діапазоні від 1 до 5 кг.



- Для досягнення найкращих результатів готуйте лише цілу, неочищену картоплю середнього розміру. Не кладіть картоплі занадто щільно.
- Під час фази нагрівання уникайте енергійного перемішування в іншому посуді та паралельних процесів готування (наприклад, смаження чи кип'ятіння) на інших зонах нагрівання.
- Намагайтеся не створювати зовнішніх вібрацій (напр., від використання блендера або розміщення мобільного телефону поблизу варильної поверхні) під час роботи функції.



- Залежно від типу страви та посуду можна налаштувати ступінь нагрівання після досягнення точки кипіння.
- Додайте сіль після досягнення точки кипіння.
- Використовуйте кришку для економії енергії.

## 6.10 Структура меню




У таблиці показано базову структуру меню.

### Налаштування користувача

Символ	Налаштування	Можливі опції
b	Звук	Увімк. / Вимк. (–)
P	Обмеження потужності	15 - 73
H	Режим витяжки	0 - 6
E	Історія попереджень/помилки	Список останніх попереджень/помилки.

**Щоб ввести налаштування користувача,** натисніть і утримуйте  протягом 3 секунд. Потім натисніть і утримуйте .

Налаштування з'являються на таймері для лівих зон готування.

**Навігація в меню:** меню складається із символу налаштування та значення. На задньому таймері з'являється символ, а на передньому таймері — значення. Для переходу між налаштуваннями натисніть  на передньому таймері. Щоби змінити значення налаштування, натисніть  або  на передньому таймері.

**Щоби вийти з меню:** натисніть .


### OffSound Control

Звуки можна увімкнути/вимкнути в «Меню > Налаштування користувача».



Див. розділ «Структура меню».

Коли звукові сигнали вимкнено, ви однаково почуєте звуковий сигнал, коли:

- ви торкаєтесь .
- спрацює таймер,
- ви натискаєте неактивний символ.

## 7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 7.1 Автоматичне вимикання

**Функція автоматично вимикає варильну поверхню у разі, якщо:**

- усі зони готування деактивовано,
- ви не встановили жодного ступеня нагріву або швидкості вентилятора після увімкнення варильної поверхні,
- ви вилили або поклали щось на панель керування більш, ніж на 10 секунд (каструлю, ганчірку тощо). Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Зніміть предмет або очистьте панель керування.
- варильна поверхня занадто нагрілася (наприклад, це може статися після википання всієї води в каstrулі). Зачекайте, доки зона нагрівання охолоне, перш ніж знову використовувати варильну поверхню.
- Ви не вимикаєте зону нагрівання й не змінюєте ступінь нагрівання. Через

деякий час варильна поверхня вимикається.

**Співвідношення між ступенем нагріву і часом, після якого прилад вимикається:**

Ступені нагріву	Варильна поверхня вимикається через
1 - 2	6 годин
3 - 4	5 годин
5	4 години
6 - 9	1,5 години

### 7.2 Пауза

Ця функція налаштовує всі зони нагрівання, які працюють, на режим найнижчої температури.

Під час роботи функції можна використовувати ① та II. Усі інші символи на панелі керування заблоковано.

Функція не припиняє роботу функції «Таймер».

1. **Щоб увімкнути функцію:** натисніть II. Ступіть нагріву знижується до 1.
2. **Щоби вимкнути функцію,** натисніть II.


З'явиться попереднє налаштування ступеня нагрівання .

### 7.3 Блокування

Можна заблокувати панель керування під час роботи варильної поверхні. Це запобігає випадковій зміні встановленого ступеня налаштування нагрівання.

Спочатку встановіть ступінь налаштування нагрівання.

**Щоб увімкнути функцію:** натисніть .

**Щоби вимкнути функцію:** натисніть  ще раз.




Ця функція вимикається після вимкнення варильної поверхні.

### 7.4 Захист від доступу дітей


Ця функція запобігає випадковому вмиканню варильної поверхні.

**Щоб увімкнути функцію:** натисніть ①.


Не встановлюйте ступінь. Натисніть і утримуйте  протягом 3 секунд, доки не з'явиться індикатор над символом. Вимкніть варильну поверхню за допомогою ①.



Функція залишається увімкненою після вимкнення варильної поверхні.


Індикатор над символом  світиться.

**Щоби вимкнути функцію:** натисніть ①.

Не встановлюйте ступінь. Натисніть і утримуйте  протягом 3 секунд, доки не

зникне індикатор над символом. Вимкніть варильну поверхню за допомогою ①.

### Готування з увімкненою функцією:

натисніть ①, потім натисніть  і утримуйте протягом 3 секунд, доки індикатор над символом не зникне. Тепер можна керувати варильною поверхнею. Коли варильна поверхня вимикається за допомогою ①, функція вмикається знову.

### 7.5 Bridge



Ця функція працює, лише коли каструля накриває центри двох зон. Додаткову інформацію щодо правильного розміщення посуду див. у розділі «Використання зон готування». Функція не працює під час роботи SenseBoil®.

Ця функція поєднує дві ліві зони готування, і вони працюють як одна зона готування.

Спочатку встановіть ступінь нагрівання для однієї лівої зони готування.

**Щоб увімкнути функцію:** торкніться .

Щоби встановити або змінити ступінь нагрівання, торкніться одного із сенсорів керування.

**Щоб вимкнути функцію,** торкніться .

Зони готування працюють незалежно.

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

Це сучасна автоматична функція, яка під'єднує варильну поверхню до спеціальної витяжки. Варильна поверхня та витяжка мають інфрачервоні приймачі. Швидкість вентилятора визначається автоматично залежно від обраного режиму та температури найгарячішого посуду на варильній поверхні. Можна також керувати вентилятором із варильної поверхні вручну.



Для більшості витяжок система дистанційного керування спочатку деактивована. Перш ніж використовувати функцію, увімкніть її. Для отримання додаткової інформації див. інструкцію з експлуатації витяжки.

### Автоматичне керування функцією

Для автоматичного керування функцією встановіть автоматичний режим Н1 – Н6. Для варильної поверхні спочатку встановлено режим Н5. Витяжка реагує завжди, коли працює варильна поверхня. Варильна поверхня автоматично розпізнає температуру посуду та регулює швидкість вентилятора.

### Автоматичні режими

	Автоматична підсвітка	Варка 1)	Смаження 2)
Н0	Вимк.	Вимк.	Вимк.
Н1	Увімк.	Вимк.	Вимк.
Н2 3)	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Н3	Увімк.	Вимк.	Швидкість вентилятора 1
Н4	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 1
Н5	Увімк.	Швидкість вентилятора 1	Швидкість вентилятора 2
Н6	Увімк.	Швидкість вентилятора 2	Швидкість вентилятора 3

- 1) Варильна поверхня розпізнає процес кипіння та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.
- 2) Варильна поверхня розпізнає процес смаження та налаштовує швидкість вентилятора відповідно до автоматичного режиму.
- 3) Цей режим активує вентилятор і підсвітку без урахування температури.

### Зміна автоматичного режиму

1. Вимкніть варильну поверхню.

2. Натисніть протягом 3 секунд. Дисплей засвітиться і загасне.
3. Натисніть протягом 3 секунд.
4. Натисніть кілька разів, доки не засвітиться Н.
5. Натисніть таймер, щоб вибрати автоматичний режим.



Для керування витяжкою безпосередньо на панелі витяжки вимкніть автоматичний режим функції.



Після завершення процесу приготування та вимкнення варильної поверхні вентилятор витяжки може продовжувати працювати протягом певного періоду часу. Після завершення цього часу система вимикає вентилятор автоматично та не дозволяє випадково ввімкнути вентилятор протягом наступних 30 секунд.

### Керування швидкістю вентилятора вручну

Також можна керувати функцією вручну.

Для цього натисніть коли варильна поверхня увімкнена. Це вимикає автоматичну роботу функції та дозволяє змінювати швидкість вентилятора вручну.

У разі натискання швидкість вентилятора збільшується на один ступінь. Якщо вибрати інтенсивний рівень і

натиснути ще раз, швидкість вентилятора налаштовується на значенні «0», тобто вентилятор витяжки вимикається. Для повторного запуску вентилятора зі швидкістю «1», натисніть



Щоб увімкнути автоматичний режим роботи, вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову.

### Увімкнення світла

Можна налаштувати автоматичне увімкнення підсвітки щоразу під час

активації варильної поверхні. Для цього встановіть автоматичний режим Н1 – Н6.



Індикатор на витяжці вимикається через 2 хвилини після вимкнення варильної поверхні.

## 8. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 8.1 Посуд



Завдяки сильному електромагнітному полю індукційних зон нагрівання вміст посуду нагрівається дуже швидко.

Використовуйте відповідний посуд на індукційних зонах нагрівання.

- Щоб запобігти перегріванню та покращити ефективність роботи зон, посуд повинен бути якомога товстішим і рівнішим.
- Перш ніж ставити посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що його дно чисте та сухе.
- Завжди будьте обережні, щоб не ковзати та не терти посуд по краях і кутах скла оскільки це може призвести до сколів або пошкодження скляної поверхні.

#### Матеріал посуду

- **рекомендовано:** чавун, сталь, емальована сталь, неіржавна сталь, посуд з багат шаровим дном (позначений як придатний виробником).
- **не рекомендовано:** алюміній, мідь, латунь, скло, кераміка, порцеляна.

**Посуд є придатним для індукційної варильної поверхні, якщо:**

- вода швидко закипає в посуді на зоні, для якої встановлено найвищий ступінь нагрівання;
- до дна посуду притягується магніт.

#### Розміри посуду

- Індукційні зони нагрівання автоматично пристосовуються до розміру дна

посуду. Інформацію щодо правильних розмірів посуду див. у розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання». Поставте посуд у центр обраної зони нагрівання.

- Ефективність зони нагрівання залежить від діаметра посуду. Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»).
- Посуд діаметром, меншим за розмір певної зони нагрівання, отримує лише частину потужності, що виробляється зоною нагрівання, що призводить до більш повільного підігріву.
- З міркувань безпеки та для отримання оптимальних результатів готування не використовуйте посуд більшого розміру, ніж зазначено в розділі «Специфікації зон нагрівання». Не залишайте посуд близько до панелі керування під час процесу готування. Це може вплинути на функціонування панелі керування або випадково активувати функції варильної поверхні.



Див. розділ «Технічні дані».

### 8.2 Шум під час роботи



Шуми є нормальними і не свідчать про несправність. Шум посуду може відрізнятися залежно від матеріалу посуду та рівня потужності.

## Шуми, пов'язані з посудом:

- потрiскування: посуд виготовлено з рiзних матерiалiв (конструкцiя «сендвiч»).
- свист: зону готування встановлено на високому рiвнi потужностi, крiм того, посуд виготовлено з рiзних матерiалiв (конструкцiя «сендвiч»).
- гудiння: встановлено високий рiвень потужностi.

## Шуми, пов'язані з варильною поверхнею:

- клацання: відбувається перемикання електроенергії.
- шипіння, дзиччання: працює вентилятор.
- ритмічний звук: посуд визначено.

## 8.3 Őко Timer (Таймер еко)

З метою заощадження енергії нагрівальний елемент зони нагрівання

вимикається раніше, ніж таймер зворотного відліку подасть звуковий сигнал. Ця різниця у часі залежить від встановленого значення ступеня нагріву та часу готування.

## 8.4 Спрощений посiбник з приготування

Спiввiдношення мiж ступенем нагрiвання та споживанням електроенергiї зоною нагрiвання не є лiнiйним. Збiльшення ступеня нагрiвання не є пропорцiйним збiльшенню споживання електроенергiї. Це означає, що зона нагрiвання з середнiм ступенем нагрiвання використовує менш нiж половину своєї потужностi.



Дані в таблиці є орієнтовними.

Ступені нагрiву	Використовуйте для:	Час (хв)	Поради
1	Пiдтримання готової страви теплою.	у разi не-обхiдностi	Накрийте посуд кришкою.
1 - 2	Голландський соус, розтоплювання: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	Час вiд часу перемiшуйте.
2	Замочити: збитих омлетiв, запiканки з яєць.	10 - 40	Готуйте з кришкою.
2 - 3	Приготування рису та страв на основi молока, розгriвання готових страв.	25 - 50	Додайте до рису щонайменше вдвiчi бiльше рiдини, перемiшайте молочнi страви через половину часу готування.
3 - 4	Тушкування овочiв, риби, м'яса.	20 - 45	Додайте кiлька столових ложок води. Перевiряйте кiлькiсть води пiд час готування.
4 - 5	Готування картоплi й iнших овочiв на парi.	20 - 60	Налийте на дно каструлi води рiвнем 1-2см. Перевiряйте кiлькiсть води пiд час готування. Тримайте кришку на каструлi.
4 - 5	Готуйте бiльшу кiлькiсть їжi, тушкованих супiв та супiв.	60 - 150	До 3 л рiдини плiус iнгредiєнти.
6 - 7	Лagiдне смаження: шницелiв, кордон блю, вiдбивних, фрикадельок, сардельок, печiнки, борошняної пiдливки, яєць, омлетiв, оладок.	у разi не-обхiдностi	За потреби перевертайте продукти.



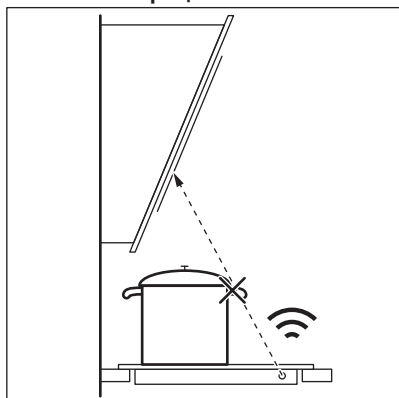
Ступені нагріву	Використовуйте для:	Час (хв)	Поради
7 - 8	Інтенсивне смаження дерунів, філе, стейків.	5 - 15	За потреби перевертайте продукти.
9	Кип'ятіння води, готування макаронів, обсмажування м'яса (гуляш, тушковане м'ясо), приготування картоплі фрі.		
<b>P</b>	Кип'ятіння великої кількості води. PowerBoost увімкнено.		

## 8.5 Поради і рекомендації для Hob<sup>2</sup>Hood

Під час роботи варильної поверхні з функцією:


- Захищайте панель витяжки від прямих сонячних променів.
- Не освітлюйте панель витяжки галогеновою лампою.
- Не накривайте панель управління варильної поверхні.
- Не переривайте сигнал між варильною поверхнею та витяжкою (наприклад, рукою, ручкою посуду або високою каструлею). Див. малюнок.

**Витяжка зображена нижче лише з метою ілюстрації.**



Інші прилади з дистанційним керуванням можуть блокувати сигнал. Не використовуйте такі прилади поблизу варильної поверхні під час роботи Hob<sup>2</sup>Hood.

### Витяжки плит з Hob<sup>2</sup>Hoodфункцією

Щоб ознайомитися з повним асортиментом витяжок для плит, які працюють з цією функцією, зверніться до нашого веб-сайту для користувачів. Витяжки Electrolux, які підтримують цю функцію, повинні мати позначку .

## 9. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 9.1 Загальна інформація

- Очищуйте варильну поверхню після кожного використання.
- Дно посуду, в якому ви готуєте, має бути завжди чистим.

- Для щоденного очищення скляної поверхні та очищення після встановлення та видалення будь-якого залишкового клею використовуйте лише м'який абразивний засіб для чищення та делікатну губку, що запобігає утворенню подряпин. Залежно від ступеня забруднення очистіть скляну поверхню невеликими круговими рухами з помірним натисканням. Витріть скляну поверхню насухо за допомогою ганчірки з мікрофібри.

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте класичні кольорові губки, оскільки алюмінієві частинки на їхньому твердому шарі можуть пошкодити та знебарвити скло.



Використання інструментів для чищення, відмінних від рекомендованих, не буде ефективним і може пошкодити чи знебарвити скляну поверхню.

- Завжди використовуйте шкребок, рекомендований для скляних варильних поверхонь. Використовуйте шкребок лише як додатковий інструмент для очищення скла після стандартної процедури очищення.

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Не використовуйте ножі або будь-які інші гострі металеві інструменти для очищення скляної поверхні.

## 9.2 Чищення скляної варильної поверхні

- **Негайно видаліть:** розплавлену пластмасу й полімерну плівку, соль, цукор та залишки страв, що містять цукор, якщо цього не зробити, то забруднення може призвести до пошкодження варильної поверхні. Будьте обережні, щоб уникнути опіків. Використовуйте спеціальний шкребок для варильних поверхонь під гострим кутом до скляної поверхні і пересувайте лезо по поверхні.
- **Видаліть, коли варильна поверхня достатньо охолоне:** вапняні та водяні розводи, плями жиру, блискуче металеве знебарвлення. Очистіть варильну поверхню м'яким абразивним засобом для чищення та делікатною губкою, що запобігає утворенню подряпин (див. розділ «Загальна інформація»). Після очищення витріть варильну поверхню насухо ганчіркою з мікрофібри.
- **Стійкі сліди та плями:** помірно натискаючи, протріть поверхню делікатною губкою, що запобігає утворенню подряпин (див. розділ «Загальна інформація»), і м'яким абразивним засобом для чищення, доки плями не зникнуть.









## 10. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 10.1 Дії в разі виникнення проблем

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Варильна поверхня не вмикається або не працює.	Варильну поверхню не під'єднано до мережі або під'єднано неправильно.	Перевірте, що варильну поверхню правильно під'єднано до мережі.
	Запобіжник перегорів.	Переконайтеся в тому, що запобіжник є причиною несправності. Якщо запобіжник перегорить ще раз, зверніться до кваліфікованого електрика.
	Ви не встановили ступінь нагрівання протягом 60 секунд.	Увімкніть варильну поверхню знову та встановіть ступінь нагрівання не пізніше ніж через 60 секунд.
	Ви торкнулися двох або більшої кількості сенсорних кнопок одночасно.	Торкніться лише однієї сенсорної кнопки.
	Працює Пауза.	Див. розділ «Пауза».
	На панелі керування є плями води або жиру.	Очистіть панель керування.
Ви можете почути безперервний звуковий сигнал.	Неправильне підключення до електромережі.	Від'єднайте прилад від електромережі. Зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити встановлення.
Неможливо вибрати максимальний ступінь нагрівання для однієї із зон готування.	Інші зони споживають максимальну доступну потужність. Ваша варильна поверхня працює належним чином.	Зменште ступінь нагрівання інших зон готування, підключених до однієї фази. Див. розділ «Управління потужністю».
Лунає звуковий сигнал, і варильна поверхня вимикається. Коли варильна поверхня вимикається, лунає звуковий сигнал.	Ви щось поставили на одну або кілька сенсорних кнопок.	Заберіть предмет із сенсорних кнопок.
Варильна поверхня вимикається.	Ви поставили щось на сенсорну кнопку ①.	Заберіть предмет із сенсорної кнопки.
Не вмикається індикатор залишкового тепла.	Зона не нагрівається, тому що працює недовго або датчик пошкоджено.	Якщо зона працювала достатньо, щоб нагрітися, зверніться до авторизованого сервісного центру.
Нob <sup>2</sup> Hood не працює.	Ви накрили панель керування.	Заберіть цей предмет із панелі керування.
	Ви використовуєте дуже високу каструлю, яка блокує сигнал.	Використовуйте меншу каструлю, змініть зону готування або керуйте витяжкою вручну.
Панель керування стане гарячою на дотик.	Посуд завеликий або ви розташували його занадто близько до панелі керування.	За можливості ставте великий посуд на задні зони нагрівання.
У разі торкання сенсорних кнопок на панелі управління немає жодного звуку.	Звукові сигнали деактивовано.	Активуйте звукові сигнали. Див. розділ «Щоденне користування».

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
Над символом  засвітиться індикатор.	Працює Захист від доступу дітей або Блокування.	Див. розділи «Захист від доступу дітей» і «Блокування».
Сектор керування блимає.	На зоні готування немає посуду або вона не повністю накрита.	Поставте посуд так, щоб він повністю накривав зону готування.
	Невідповідний посуд.	Використовуйте посуд, придатний для індукційних конфорок. Див. розділ «Поради та рекомендації».
	Діаметр дна посуду занадто малий для зони готування.	Користуйтеся посудом відповідного розміру. Див. розділ «Технічні дані».
Нагрівання займає багато часу.	Посуд надто малий і отримує лише частину потужності, що виробляється зоною нагрівання.	Для оптимальної передачі тепла використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див. максимальні значення діаметра посуду в розділі «Технічні дані» > «Специфікація зон нагрівання»).
 та  з'являються одночасно.	Занадто низька потужність через невідповідний або порожній посуд.	Використовуйте відповідний посуд. Див. розділи «Поради та рекомендації» й «Технічні дані». Не вмикайте зону готування, на якій стоїть порожній посуд.
 та  з'являються одночасно.	Посуд порожній або містить не воду, а іншу рідину (як-от олію).	Використовуйте цю функцію тільки з водою, а не з іншими рідинами.
 та  з'являються одночасно.	Занадто багато або мало води в каструлі. Ви варили іншу їжу, а не воду та картоплю. Точку кипіння було перенесено в часі і функція SenseBoil® не спрацювала належним чином.	Для кип'ятіння води та варіння картоплі використовуйте тільки SenseBoil®. Див. розділ «Поради й рекомендації».
Лунає звуковий сигнал, індикатори над  мигтять і SenseBoil® не запускається.	Жодна із зон готування не готова до використання з SenseBoil®. Зони готування, які ви бажаєте обрати, ще нагріті, або все ще використовуються.	Завершіть попереднє готування або оберіть вільну зону готування без залишкового тепла.
SenseBoil® не працює.	Рівень потужності варильної поверхні занадто низький.	Встановіть рівень потужності на більше значення. Переконайтеся в тому, що вибрана потужність відповідає потужності встановлених запобіжників. Див. розділ «Перед першим використанням» > «Обмеження потужності».

Проблема	Можлива причина	Спосіб вирішення
ⓔ і відображається число.	Сталася помилка роботи варильної поверхні.	Вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову через 30 секунд. Якщо ⓔ загоряється знову, від'єднайте варильну поверхню від електромережі. Через 30 секунд знову підключіть варильну поверхню. Якщо проблема не зникає, зверніться до авторизованого сервісного центру.

## 10.2 Якщо ви не можете знайти рішення...

Якщо ви не можете усунути проблему, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до служби технічної підтримки. Повідомте інформацію з таблички з технічними даними. Переконайтеся, що ви правильно

користувались варильною поверхнею. Якщо ви неправильно користувалися приладом, візит майстра або дилера буде платним навіть у гарантійний період. Інформація про гарантійний період та авторизований сервісний центр вказані у гарантійному буклеті.

## 11. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

### 11.1 Табличка з технічними даними

Модель EIS82453IZ  
Тип 62 D4A 01 AA  
Індукція 7.35 кВт  
Серійний номер .....  
ELECTROLUX

Номер виробу (PNC) 949 599 333 00  
220 - 240 В / 400 В 2N, 50 Гц  
Вироблено в: Німеччині  
7.35 кВт



### 11.2 Специфікація зон готування

Зона готування	Номінальна потужність (макс. ступінь нагрівання) [Вт]	PowerBoost [Вт]	PowerBoost максимальна тривалість [хв]	Діаметр посуду [мм]
Передня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Задня ліва	2300	3200	10	125 - 210
Середня передня	1400	2500	4	125 - 145
Задня права	2300	3600	10	205 - 240

Потужність зон готування може дещо відрізнятися від значень, наведених у таблиці. Вона змінюється залежно від матеріалу та розмірів посуду.

Для оптимальної передачі тепла та оптимальних результатів готування використовуйте посуд із діаметром дна, подібним до розміру зони нагрівання (див.

максимальне значення діаметра посуду в таблиці). Не використовуйте посуд,

діаметр якого перевищує діаметр зони нагрівання.

## 12. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 12.1 Інформація про виріб відповідно до Регламенту ЄС щодо екологічного проектування

Ідентифікатор моделі	EIS82453IZ	
Тип варильної поверхні	Вбудована варильна поверхня	
Кількість зон для готування	4	
Технологія підігріву	Індукція	
Діаметр круглих зон для готування (Ø)	Середня передня Задня права	14.5 см 24.0 см
Довжина (Д) та ширина (Ш) некруглої зони для готування	Передня ліва	Д 22.3 см Ш 21.8 см
Довжина (Д) та ширина (Ш) некруглої зони для готування	Задня ліва	Д 22.3 см Ш 21.8 см
Споживання електроенергії однією зоною для готування (EC electric cooking)	Передня ліва	189.1 Вт•год/кг
	Задня ліва	189.1 Вт•год/кг
	Середня передня	187.5 Вт•год/кг
	Задня права	185.2 Вт•год/кг
Споживання електроенергії варильною поверхнею (EC electric hob)	187.7 Вт•год/кг	

IEC / EN 60350-2 — Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 2: Варильні поверхні — Способи вимірювання продуктивності.

Показники споживання електроенергії, пов'язані із зоною для готування, позначено позначками для відповідних зон нагрівання.

### 12.2 енергозбереження


Дотримуючись наведених нижче порад, ви можете зберігати енергію під час щоденного готування.


- Підігріваючи воду, наливайте лише потрібний об'єм.
- Якщо можливо, накривайте посуд кришкою.
- Розміщуйте посуд безпосередньо в центрі зони нагрівання.
- Використовуйте залишкове тепло для підтримання страви теплою або розтоплення продуктів.

### 12.3 Інформація про виріб щодо енергоспоживання та максимального часу досягнення відповідного режиму низького енергоспоживання

Споживання енергії у вимкненому стані	0.3 Вт
Максимальний час, необхідний обладнанню для автоматичного досягнення застосовного режиму низької потужності	2 хв

## 13. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

**electrolux.com**

867384493-D-102025



**CE**