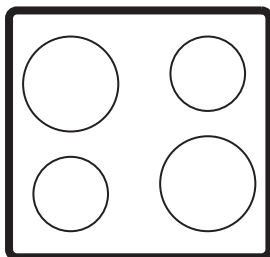




Electrolux

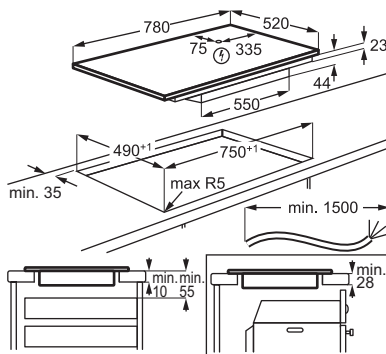
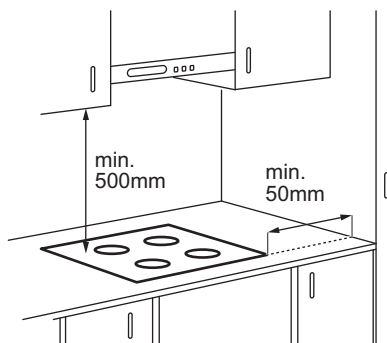


electrolux.com/register



EIS87453

INSTALACE / PAIGALDAMINE / UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS / INŠTALÁCIA



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

How to install your AEG/Electrolux
 Induction Hob - Worktop installation



Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2	7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	12
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	5	8. ODŠTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	12
3. SESTAVA.....	7	9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	13
4. POPIS VÝROBKU.....	8	10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	13
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	8	11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	14
6. PŘÍRUČKA K PEČENÍ.....	11		

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenes

odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití

vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem .
- Uchovávejte obal mimo dosah dětí a řádně jej zlikvidujte.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chlazení držte děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti.

- Aktivujte dětskou bezpečnostní pojistku, pokud je k dispozici.
- Děti nesmí provádět čištění ani údržbu spotřebiče bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžném domácím použití.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje průměrnou úroveň využití v domácnosti.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na varné plochy nepokládejte žádné předměty.
- **UPOZORNĚNÍ:** Je nutné dohlížet na proces vaření (včetně funkcí automatického vaření). U krátkodobého vaření je nutné vykonávat nepřetržitý dohled.
- **VAROVÁNÍ:** Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.

- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Kouř signalizuje přehřátí. K hašení ohně na vaření nikdy nepoužívejte vodu. Vypněte spotřebič a zakryjte plameny např. požární příkrývkou nebo víkem.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič nesmí být napájen přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojován k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán jiným nástrojem.
- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody ani páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- VAROVÁNÍ: Je-li povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Installation

VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat pouze kvalifikovaná osoba.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Podrobné pokyny k montáži naleznete v instalační příručce.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte opatrní, protože je těžký. Používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte řezané plochy skříňě těsněním, aby nedošlo k otoku vlhkostí.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří nebo pod oknem, aby nedošlo k pádu horkého nádobí ze spotřebiče při otevření dveří nebo okna.
- Každý spotřebič má vespuhu chladicí ventilátory.
- Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou:
 - Neskladujte malé předměty nebo papír, které by mohly poškodit chladicí ventilátory nebo poškodit chladicí systém.
 - Udržujte minimální vzdálenost 2 cm mezi dolní stranou spotřebiče a obsahem zásuvky.
- Odstraňte jakékoliv dělicí panely nainstalované ve skřínce pod spotřebičem.

2.2 Připojení k elektrické síti

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn .

- Před jakoukoli manipulací se spotřebičem odpojte zdroj napájení.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Uvolněné nebo nesprávné napájecí kabely či zástrčky mohou vést k přehřátí svorky.
- Použijte správný síťový kabel.
- Nenechte síťový kabel zamotat se.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana proti úrazu elektrickým proudem.
- Použijte svorku pro odlehčení tahu na síťovém kabelu.
- Ujistěte se, že se síťový kabel nebo zástrčka (pokud je k dispozici) nedotýkají horkých povrchů.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Zabraňte poškození síťové zástrčky a kabelu. Pokud je nutná výměna, musí ji provést naše autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaný elektrikář.
- Ochrana proti úrazu elektrickým proudem u živých a izolovaných částí musí být bezpečně upevněna a neměla by být odnímatelná bez nářadí.
- Zapojte síťovou zástrčku do zásuvky až na konci instalace. Po instalaci zajistěte přístup k síťové zástrčce.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič tažením za síťový kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Elektrická instalace musí mít odpojovací zařízení, které odpojí spotřebič od sítě na všech pólech, s roztečí kontaktů alespoň 3 mm.
- Pokud se zobrazí kód E3, odpojte spotřebič a zkontrolujte elektrické připojení a síťové napětí.

2.3 Použijte

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Neměňte technické parametry spotřebiče.

- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly, značení a ochrannou fólii (pokud se používá).
- Zajistěte, aby větrací otvory nebyly blokovány.
- Nenechávejte spotřebič bez dozoru během provozu.
- Po každém použití varnou zónu vypněte.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Je-li povrch spotřebiče prasklý, okamžitě spotřebič odpojte od elektrické sítě, abyste předešli úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.
- Vkládejte jídlo do horkého oleje opatrně, protože by olej mohl stříkat.
- Mezi varnou plochu a nádoby nevklaďte hliníkovou fólii ani jiné materiály, pokud výrobce tohoto spotřebiče nestanovil jinak.
- Používejte pouze příslušenství určené výrobcem pro tento spotřebič.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Zabraňte pádu předmětů nebo nádobí na spotřebič, aby nedošlo k poškození povrchu.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- Nádoby vyrobené z litiny nebo s poškozeným dnem mohou poškrábat skleněný/sklokeramický povrch. Nádobí při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.
- Pro osvětlení uvnitř spotřebiče a samostatně prodávané náhradní díly pro osvětlení platí: osvětlení je navrženo, aby vydrželo extrémní fyzikální podmínky v domácích spotřebičích, jako jsou teplota, vibrace a vlhkost nebo je určeno k signalizační informací o provozním stavu spotřebiče. Není určeno k použití v jiných spotřebičích a není vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru a výbuchu.

- Zahřáté tuky a oleje mohou uvolnit hořlavé páry. Udržujte plameny a zahřáté předměty mimo dosah.
- Výpary horkého oleje mohou způsobit samovznícení.
- Použitý olej se zbytky potravin se může vznítit při nižších teplotách.
- V blízkosti spotřebiče nepokládejte hořlavé výrobky.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel, abyste předešli riziku popálení.
- Na skleněný povrch spotřebiče nepokládejte víko horké pánve.

2.4 Čištění a údržba

- Spotřebič pravidelně čistěte, abyste zabránili poškození povrchu.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty, pokud není uvedeno jinak.

2.5 Likvidace

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od hlavního napájení, poté elektrický kabel odřízněte a zlikvidujte.

3. SESTAVA

3.1 Před instalací

Pro budoucí použití vyhledejte typový štítek umístěný na spodní straně varné desky a poznamenejte si sériové číslo

3.2 Sestavení varné desky

i Pro rozměry instalace a vizuální doporučení se podívejte na instalační schémata na prvních stránkách uživatelského návodu.

Pokud instalujete varnou desku pod odsavač par, přečtěte si pokyny k instalaci odsavače par, kde je uvedena minimální vzdálenost mezi spotřebiči.

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

3.3 Připojovací kabel

VAROVÁNÍ!

Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- Pro výměnu poškozeného síťového kabelu použijte typ kabelu: H05V2V2-F které vydrží teplotu 90 °C nebo vyšší. Jeden vodič musí mít minimální průřez v souladu s níže uvedenou tabulkou. Obrat'te se na místní servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Připojení přes kontaktní zástrčky, vrtání nebo pájení konců vodičů a připojení kabelu bez kabelové koncovky je zakázáno.

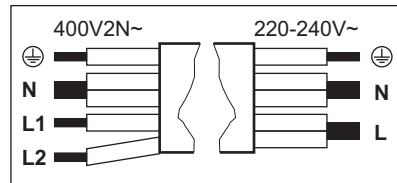
Jednofázové zapojení

1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z černého, hnědého a modrého vodiče.
2. Odstraňte část izolace z konců hnědého, černého a modrého kabelu.
3. Připojte konce černých a hnědých kabelů.
4. Na každý konec sdíleného drátu nasad'te novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).
5. Připojte konce dvou modrých kabelů.

6. Na každý konec sdíleného drátu nasad'te novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).

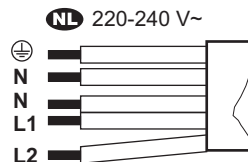
Dvoufázové zapojení

1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z modrého vodiče.
2. Odstraňte část izolace z konců modrého kabelu.
3. Připojte konce dvou modrých kabelů.
4. Na každý konec sdíleného drátu nasad'te novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).



Dvoufázové zapojení: 400 V 2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²)	Jednofázové zapojení: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²)
N	N
L1	L
L2	

	Zelený – žlutý	Zelený – žlutý	
N	Modrý a modrý	Modrý a modrý	N
L1	Černý	Černý a hnědý	L
L2	Hnědý		





NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ²)	
	Zelený – žlutý
N	Modrý a modrý
L1	Černý
L2	Hnědý





3.4 Omezení výkonu

Omezení výkonu definuje celkový výkon varné desky v mezích pojistek domácí instalace. Ve výchozím nastavení je varná deska nastavena na nejvyšší možný výkon. Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti.

Pokud je výkon nižší nebo roven 2000 W, nelze aktivovat SenseBoil® / SenseFry.

Chcete-li výkon snížit nebo zvýšit:

1. Přejděte do nabídky: stiskněte a podržte  po dobu 3 sekund. Poté stiskněte a podržte .

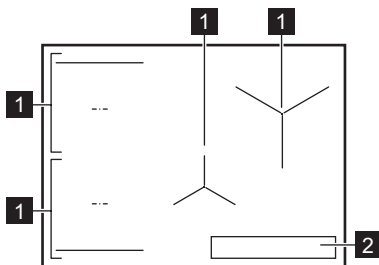
2. Stiskněte tlačítko  na předním časovači, dokud se nezobrazí **P**.
3. Pro pohyb mezi nastaveními stiskněte tlačítko  /  na předním časovači.
4. Stisknutím tlačítka  ukončíte operaci.

Stupně výkonu:

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

4. POPIS VÝROBKU

4.1 Uspořádání varné plochy



- 1 Indukční varná zóna
- 2 Ovládací panel

4.2 Symboly na ovládacím panelu a displeji

Symbol / ukazatel


 Zap / Vyp

Symbol / ukazatel

 Pauza

 ,  /  Časovač

 SenseFry

 SenseBoil®

 Bridge

 Hob²Hood

 PowerBoost


 Zámek/Dětská bezpečnostní pojistka

 + číslice Došlo k poruše.

 OptiHeat Control

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

5.1 Používání varné desky

Stisknutím a podržením  varnou desku zapnete nebo vypnete. Umístěte nádobí na varnou zónu a nastavte nastavení tepla pomocí ovládací lišty. Chcete-li varnou zónu deaktivovat, stiskněte tlačítko 0.

Ekologický časový spínač

Pro úsporu energie se varná zóna deaktivuje krátce před zastavením časovače.

5.2 Nádobí

Dno nádoby musí být co nejsilnější a zcela ploché (rovné). Před umístěním nádoby na varnou desku jej vyčistěte a osušte. Neposouvejte ani netřete nádobí po okrajích a rozích skla, abyste předešli odlupování nebo poško-

zení povrchu. Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel, abyste předešli poškození elektronických částí.

Ujistěte se, že nádoby jsou kompatibilní s indukci (tj. magnet se přilepí k základně). Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny. Nádoby s menším průměrem se může zahřívat pomaleji, zatímco nádoby s větším průměrem se může přehřát a poškodit ovládací panel.

Materiál nádobí

- **správný:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, vícevrstvé dno (se správným označením od výrobce).
- **nesprávný:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

Hluk během provozu

Hluk se může lišit v závislosti na materiálu nádobí a aktuálním nastavení teploty. Je to normální a nenaznačuje to žádnou poruchu.

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: aktivuje se nastavení vysoké teploty a nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- bzučení: aktivuje se nastavení vysoké teploty.
- cvakání: dochází k elektrickému přepínání.
- syčení, bzučení: chladicí ventilátor pracuje.
- rytmický zvuk: je detekována nádoba.

5.3 Detekce nádobí

Tato funkce označuje přítomnost nádobí na varné desce a deaktivuje varné zóny, pokud na nich není zjištěno žádné nádobí do 120 sek.

5.4 Automatické vypnutí

Z bezpečnostního důvodu se varná deska za určitých podmínek automaticky vypne (např. když jsou vypnuty všechny varné zóny, když po aktivaci není zvolena žádná teplota nebo když se nádoba vyvaří).

5.5 OptiHeat Control (Trístupňový ukazatel zbytkového tepla)

Kontrolka signalizuje, že je varná zóna stále horká. Pokud je indikátor viditelný, existuje riziko popálení zbytkovým teplem. Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

5.6 Řízení výkonu

Pokud varná deska dosáhne limitu maximálního dostupného napájení, napájení varných zón se automaticky sníží, aby se chránily pojistky instalace v domě. U varných zón, které mají snížený výkon, ovládací panel blikne a zobrazí maximální možné tepelné výkony.




5.7 P PowerBoost


Pro aktivaci maximálního nastavení teploty na omezenou dobu. Můžete jej použít k vaření vody rychleji.

Stisknutím **P** aktivujete. Po uplynutí zadaného času se varná zóna vrátí na nejvyšší teplotu. Funkci vypnete změnou nastavení teploty.

5.8 Časovač

Chcete-li určit, jak dlouho má varná zóna pracovat.


Zadejte nastavení teploty na varné zóně a stiskněte . Zadejte čas pomocí \oplus / \ominus , poté potvrďte s . Po uplynutí nastaveného času se varná zóna deaktivuje. Chcete-li zrušit časovač, stiskněte tlačítko , poté stiskněte \ominus až se 00 zobrazí na displeji.

Funkci můžete použít také jako minutku, když je varná deska zapnutá, ale žádná z varných zón nepracuje. Stiskněte tlačítko  a nastavte čas pomocí \oplus / \ominus .

5.9 Pauza



Funkce nastaví všechny aktivní varné zóny na nejnižší teplotu.


Funkce nezastaví žádné aktivní časovače.

Chcete-li aktivovat/deaktivovat, stiskněte tlačítko .

5.10 Zámek/Dětská bezpečnostní pojistka


Slouží k uzamčení a odemčení ovládacího panelu podle potřeby.


Krátké zamknutí ovládacího panelu během vaření: jednou stiskněte . Opětovným stisknutím odemknete. Aby se zabránilo náhodnému použití varné desky: stiskněte a podržte tlačítko  na 3 sek, dokud jsou všechny zóny deaktivovány, poté varnou desku vypněte. Funkce zůstane zapnutá i po vypnutí varné desky. Chcete-li funkci vypnout, zapněte

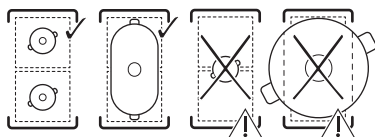
varnou desku, stiskněte a podržte tlačítko  na 3 sek a vypnete varnou desku.

5.11 Bridge

Slouží ke spojení obou varných zón na straně, které pak fungují jako jediná. Můžete ji použít k přípravě pokrmů na velkých varných nádobách (např. grill plancha). Ujistěte se, že varná nádoba pokrývá středy obou varných zón. Pokud je varná nádoba umístěna mezi středy zón, funkce nebude aktivována.


1. Nastavte úroveň tepla pro jednu z zón.
2. Stiskněte tlačítko .
3. Změňte úroveň tepla podle potřeby.

Vypnutí funkce – stiskněte .



5.12 SenseBoil®

Slouží k automatickému přizpůsobení teploty vody tak, aby nepřekypěla z hrnce, jakmile dosáhne bodu varu.

1. Umístěte hrnec naplněný studenou vodou na varnou zónu bez zbytkového tepla.
2. Stiskněte tlačítko .

Jakmile voda dosáhne bodu varu, nastavení teploty se automaticky sníží.

Vypnutí funkce – stiskněte  nebo 0.



Tipy a rady:

- Tato funkce se nejlépe hodí pro vaření vody a vaření celých, neoloupaných brambor.
- Abyste zabránili převaření, nechte 4 cm od okraje nádoby prázdné.
- Použijte mezi 1 a 5 l vody.
- Osolíme pouze po dosažení bodu varu.
- Funkci nepoužívejte s prázdnými nádobami.
- Tato funkce nefunguje s nepřílnavým nádobím.
- Když je funkce zapnutá, není možné aktivovat funkci Bridge.

5.13 SenseFry

Slouží ke smažení s automaticky ovládaným nastavením tepla podle druhu jídla. Varná deska udržuje teplotu během vaření bez nutnos-

ti návodu nastavení, čímž zabraňuje přehřátí a spálení jídla.

1. Stiskněte tlačítko .
2. Změňte výchozí teplotu opakovaným stisknutím .
3. Olej a jídlo do pánve přidávejte jen tehdy, když varná deska signalizuje, že pánev dosáhla požadované teploty. Používejte pouze studené nádoby s tlustou rovnou plochou dna.

Pro deaktivaci stiskněte .


Tipy:

- Nízká úroveň: omeleta, volená vejce, smažené brambory (syrové)
- Střední úroveň: míchaná vejce, rybí filet, rybí prsty, mořské plody, hamburger, masové kuličky, řízek, kuřecí prsa, krutí prsa, mušle, filet, steak (středně propečený), smažené klobásy, smažené bramborové placky, zelenina
- Vysoká úroveň: steak (krvavý), mleté maso.

Pro ověření, jestli je pánev vhodná, dejte ji vzhůru nohama. Položte pravítko na základnu pánve a zkuste do vložit minci 1, 2 nebo 5 Euro cent (nebo jakákoli mince podobné tloušťky) mezi pravítkem a pánví. Pánev je vhodná, pokud nemůžete minci vméstnat mezi pravítko a pánev.

5.14 Hob²Hood

Funkce spojuje varnou desku s digestoří prostřednictvím infračerveného signálového komunikátoru. Digestoř reguluje otáčky ventilátoru na základě teploty varné zóny. Ventilátor digestoře můžete ovládat i ručně.

 U většiny digestoří je tato funkce aktivována ve výchozím nastavení. Více informací naleznete v uživatelské příručce k digestoři.

Automatický režim



Automatický režim nabízí několik možností otáček (H0 – vypnuto až do H6 – intenzivní). Chcete-li změnit výchozí možnost (H5), zadejte uživatelská nastavení. Viz „Struktura nabídky“.

Pro možnosti H1 – H6 se osvětlení digestoře automaticky aktivuje po zapnutí varné desky.

I když vypnete varnou desku, může ventilátor digestoře ještě nějakou dobu pracovat, aby odstranil případné přetrvávající pachy po va-

ření. Po uplynutí této doby se ventilátor automaticky vypne.

Manuální režim

Zapněte varnou desku a stiskněte . Automatický režim se deaktivuje. Změňte otáčky ventilátoru opakovaným stisknutím .

i Chcete-li aktivovat automatický režim, vypněte varnou desku a znovu ji zapněte.



Tipy a rady





- Nepřerušujte signál mezi varnou deskou a digestoří (např. zakrýváním ovládacího panelu varné desky).
- Chraňte panel digestoře před přímým slunečním zářením a halogenovým osvětlením.
- Nepoužívejte jiné dálkově ovládané spotřebiče, dokud je funkce zapnutá, protože by mohly blokovat signál.

5.15 Struktura nabídky

Symbol	Nastavení
b	Zvuk
P	Omezení výkonu

Symbol	Nastavení
H	Automatický režim ventilátoru
E	Historie výstrah / chyb

Pro vstup do uživatelského nastavení: stiskněte a podržte  pro 3 sek. Poté stiskněte a podržte .

Pohyb v nabídce: nabídka se skládá ze symbolu nastavení a hodnoty. Pro pohyb mezi nastaveními stiskněte tlačítko  na předním časovači. Chcete-li změnit hodnotu nastavení, stiskněte tlačítko  nebo  na předním časovači. **Opuštění nabídky:** stiskněte tlačítko .

5.16 Tipy pro úsporu energie

- Při ohřívání vody použijte jen potřebné množství.
- Pokud je to možné, vždy pokládejte poklice na nádobí.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

Další informace naleznete v části „Energetická účinnost“.

6. PŘÍRUČKA K PEČENÍ

Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Teplo- ta	Použití:	Čas (min)
1	Udržení teploty hotového jídla. Nádobu zakryjte pokličkou.	dle potřeby
1 - 2	Připravte holandskou omáčku; rozpust'te máslo, čokoládu, želatinu. Čas od času zamíchejte.	5 - 25
2	Nechte ztuhnout nadýchané omelety, pečená vejce. Připravujte zakryté pokličkou.	10 - 40
2 - 3	Vařte rýži a mléčné pokrmy, ohřívajte hotová jídla. Přidejte alespoň dvakrát více tekutiny než rýže, mléčné pokrmy promíchejte v polovině.	25 - 50
3 - 4	Dušení zeleniny, ryb a masa v páře. Přidejte několik lžic vody. Během vaření kontrolujte množství vody.	20 - 45
4 - 5	Vaření brambor a jiné zeleniny. Naplňte hrnc 1-2 cm vody. Během vaření kontrolujte množství vody. Držte pokličku na místě.	20 - 60
4 - 5	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek. Až 3 l tekutiny plus přísady.	60 - 150
6 - 7	Pomalé smažení plátků masa a ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih Podle potřeby otočte.	dle potřeby

Teplo- ta	Použití:	Čas (min)
7 - 8	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky. Podle potřeby otočte.	5 - 15
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků.	
P	Vaření velkého množství vody. Je aktivováno PowerBoost.	

7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

7.1 Čištění varné desky

- Varnou desku po každém použití vyčistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Nenechávejte nádobí vařit na sucho nebo dosahovat příliš vysokých teplot.
- Nepoužívejte nádobí vyrobené z materiálů nekompatibilních s indukci. Takové materiály mohou poškrábat nebo znečistit povrch varné desky.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu skla neovlivňují výkon varné desky.
- K čištění skleněného povrchu nepoužívejte nože ani jiné ostré kovové nástroje.
- Doporučenou škrabku používejte pouze jako další nástroj po standardním čištění.

- Počkejte, až se varná deska ochladí, a povrch očistěte vlhkým hadříkem a neabrazivním čisticím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou fólii, sůl, cukr a potraviny s obsahem cukru. Používejte škrabku a dávejte pozor, abyste se nepopálili.
- **Po vychladnutí varné desky odstraňte:** stopy vodního kamene, stopy vody, tukové skvrny, připálené zbytky jídla, kovové lesklé zbarvení. Vyčistěte povrch, jak je popsáno výše. K odstranění lesklého kovového zbarvení použijte měkký hadřík a roztok vody a octa.

8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

i Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Varnou desku nelze zapnout ani používat.

- Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka opakovaně vypíná nebo pokud slyšíte neustálý zvuk pípnutí, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře, aby zkontroloval instalaci.
- Ujistěte se, že je ovládací panel čistý a není zakrytý varným nádobím/cizími předměty.

Varná deska se po nějaké době sama vypne.

- To není porucha. V určitých situacích se varná deska automaticky vypne, aby se

zajistila bezpečnost. Viz část „Automatické vypnutí“.

Nejvyšší nastavení teploty pro jednu z varných zón není k dispozici nebo se neustále mění mezi dvěma úrovněmi.

- To není porucha. Viz část „Řízení výkonu“.
- Snižte tepelný výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze.

Hob²Hood nefunguje.

- Ujistěte se, že nic nezakrývá ovládací panel nebo neblokuje signál.
- Přesuňte varné nádobí do jiné varné zóny nebo přepněte digestoř do manuálního režimu.

SenseBoil®/SenseFry nefunguje.

- Používejte studené varné nádoby na varné zóně bez zbytkového tepla.
- Nastavte úroveň napájení varné desky na vyšší hodnotu. Ujistěte se, že zvolený vý-

kon odpovídá jističům v domácnosti. Viz část „Omezení výkonu“.

E a objeví se číslice.

- Vypněte varnou desku, počkejte několik minut, a pak ji znovu zapněte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Ovládací panel bliká.

- Používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny.

- Ujistěte se, že nádoby jsou kompatibilní s indukci.

F a 1/2/3 se zobrazí současně.

- Ujistěte se, že nádoby splňují požadavky funkce. Viz část „SenseBoil®“.
- Ujistěte se, že nádoby jsou naplněny správným množstvím vody.
- Funkci nepoužívejte s jinými tekutinami než s vodou.

9. TECHNICKÉ ÚDAJE

9.1 Typový štítek

Model EIS87453

Typ 62 D4A 01 AA

Indukce

Sériové číslo

ELECTROLUX

PNC 949 599 288 01

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz

Vyrobeno v: Německo

7.35 kW



9.2 Specifikace varných zón

Výkon varných zón se může mírně lišit od níže uvedených údajů, v závislosti na materiálu a rozměrech nádobí.

Varná zóna	Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximální délka [min]	Průměr varné nádoby [mm]
Levá přední	2300	3200	10	125 - 210
Levá zadní	2300	3200	10	125 - 210
Prostřední přední	1400	2500	4	125 - 145
Pravá zadní	2300	3600	10	205 - 240

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

10.1 Informace o výrobku podle nařízení EU o ekologickém designu

Označení modelu	EIS87453	
Typ varné desky	Vestavná varná deska	
Počet varných zón	4	
Technologie ohřevu	Indukce	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Prostřední přední Pravá zadní	14.5 cm 24.0 cm
Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny	Levá přední	D 22.3 cm Š 21.8 cm
Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny	Levá zadní	D 22.3 cm Š 21.8 cm

Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední	184.4 Wh/kg
	Levá zadní	184.4 Wh/kg
	Prostřední přední	181.7 Wh/kg
	Pravá zadní	187.4 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)		184.5 Wh/kg


IEC / EN 60350-2 – Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 2: Varné desky – metody pro měření výkonu.


Energetické hodnoty vztahující se k dané varné ploše jsou označeny značkami daných varných zón.

10.2 Informace o výrobku týkající se spotřeby energie a maximální doby do dosažení příslušného režimu nízké spotřeby energie

Spotřeba energie v režimu vypnuto	0.3 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	2 min

11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly k recyklaci uložte do příslušných odpadních kontejnerů. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotřebičů.

Spotřebiče označené symbolem  nelikvidujte s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

1. OHUTUSTEAVE.....	15	7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS	24
2. OHUTUSJUHISED.....	17	8. TÕRKEOTSING.....	24
3. KOKKUPANEMINE.....	19	9. TEHNILISED ANDMED.....	25
4. TOOTE KIRJELDUS.....	20	10. ENERGIATÕHUSUS.....	25
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	20	11. KESKKONNAASPEKTID.....	26
6. TOIDUVALMISTUSJUHI.....	23		

1. ⚠ OHUTUSTEAVE

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta kehavigastuste ega varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldus- või kasutusnõuete eiramisest. Hoidke kasutusjuhendit kindlas ja kättesaadavas kohas, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning

raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ja lemmikloomad kasutamise ja jahtumise ajal eemal.
- Aktiveerige laste kaitseseade, kui see on olemas.
- Lastel ei ole lubatud seadet iseseisvalt puhastada või hooldada.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.

- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- ETTEVAATUST! Toiduvalmistusprotsess (iseegi automaatsed toiduvalmistamise funktsioonid) peab toimuma järelevalve all. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS! Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelevalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kuumutuselemente ei puutuks.
- Suits tähistab ülekuumenemist. ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjeteki või kaanega.
- HOIATUS: Seadet ei tohi kasutada välise lülituseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada vooluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks veepihustit ega aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
- HOIATUS: Kui pind on mõranenud, lülitage võimaliku elektrilöögi vältimiseks seade välja. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohtu-

se tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud teeninduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.

- **HOIATUS:** Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja

poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või siis seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

HOIATUS!

Kehavigastuse või seadme kahjustamise oht.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Paigaldamise ajal tuleb järgida paigaldusjuhendit.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Olge seadme liigutamisel ettevaatlik, kuna see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid ja kinniseid jalanõusid.
- Tihendage kapi löikepinnad hermeetikuga, et niiskus ei tekitaks pundumist.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla, et vältida ukse või akna avamisel kuumade keedunõude seadmelt mahakukkumist.
- Kõigi seadmete põhjas on jahutusventilaator.
- Kui seade paigaldatakse sahtli kohale:
 - ärge hoidke väikseid esemeid või paberit, mis võiks jahutusventilaatorit kahjustada või halvendada jahutussüsteemi.
 - Hoidke seadme põhja ja sahtli sisu vahel vähemalt 2 cm vahemaad.
- Eemaldage kõik seadme alla kappi paigaldatud eralduspaneelid.

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögi oht.

- Kõik elektriühendused peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne mis tahes toimingut ühendage seade toiteallikast lahti.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriparameetrid vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Lahtised või ebaõiged toitekaablid või pistikud võivad tuua kaasa klemmi ülekuumenemise.
- Kasutage õiget toitekaablit.
- Ärge laske toitekaabli keerduda.
- Veenduge, et löögikaitse on paigaldatud.
- Paigaldage toitekaablile tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui on kohane) ei puutuks vastu kuumasid pindu.
- Ärge kasutage harupistikuid ega pikendusjuhtmeid.
- Vältige toitepistikute ja -kaabli kahjustamist. Kui tekib vajadus need välja vahetada, peab seda tegema ametlik teeninduskeskus või kvalifitseeritud elektrik.
- Isoleeritud ja pingestatud osad peavad olema kinnitatud kindlalt nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast seda, kui paigaldamine on lõpetatud. Veenduge, et toitepistikule säilib pärast paigaldamist juurdepääs.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sisestage sellesse toitepistikut.

- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust kaablist tõmmates. Tõmmates hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult nõuetekohaseid isolatsiooniseadmeid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermeiga kaitsmed tuleb pesast eemaldada), lekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis lahutab seadme toitevõrgu kõigist poolustest ja mille kontaktivahe on vähemalt 3 mm.
- Koodi E3 ilmumisel lahutage seade vooluvõrgust ning kontrollige elektriühendust ja toitepinget.

2.3 Kasutamine

⚠ HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Ärge muutke selle seadme tehnilisi omadusi.
- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui on olemas).
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Pärast iga kasutuskorda lülitage keeduvälja välja.
- Ärge pange keeduväljadele söögiriisti või panne, kuna need võivad muutuda kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb elektrilöögi ohu vältimiseks seade kohe vooluvõrgust eemaldada.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid hoiduma töötavatest induktsiooniväljadest vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toidu kuuma õli sisse, võib see pritsida.
- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistuspinna ja keedunõu vahel, välja arvatud juhul, kui selle seadme tootja on määranud teisiti.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.

⚠ HOIATUS!

Tulekahju ja plahvatuse oht.

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Hoidke leegid ja kuumutatud objektid eemal.
- Kuumad õliaurud võivad spontaanselt süttida.
- Toidujääkidega kasutamata õli võib süttida madalamatel temperatuuridel.
- Ärge pange seadme lähedale süttivaid tooteid.

⚠ HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Põletuste vältimiseks ärge asetage tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge pange kuuma panni katet pliidi klaaspinnale.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Pinnakahjustuste vältimiseks ärge laske esemetel või kööginõudel seadmesse kukkuda.
- Ärge aktiveerige keeduväljasid tühjade keedunõudega ega ilma keedunõudeta.
- Valumalmist või kahjustatud põhjaga kööginõud võivad tekitada klaasile/ klaaskeraamikale kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid keeduväljal liigutama.
- Teave selles seadmes oleva lambi (lampide) ja eraldi müüdavate varulampide kohta Need lambid taluvad koduste majapidamisseadmete äärmuslikke keskkonningimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni ja niiskust, või on ette nähtud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole ette nähtud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.

2.4 Puhastamine ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinna kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda.
- Puhastage seadet niiske pehme lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid puhastuslappe, lahusteid ega metallsemeid, kui pole märgitud teisiti.

2.5 Kõrvaldamine

⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.

- Lahutage seade vooluvõrgust, seejärel lõigake elektrikaabel ära ja visake ära.

3. KOKKUPANEMINE

3.1 Enne paigaldamist

Leidke edaspidiseks kasutamiseks pliidiplaadi põhjal asuv andmeplaat ja kirjutage üles seerianumber

3.2 Pliidi kokkupanemine

ⓘ Paigaldusmõõtmete ja piltjuhiste saamiseks vt kasutusjuhendi esimestel lehtedel asuvaid paigaldusskeeme.

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

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

3.3 Ühenduskaabel

⚠ HOIATUS!

Kõik vajalikud elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.

- Pliit tarnitakse koos ühendusjuhtme.
- Kahjustatud toitekaabli vahetamiseks kasutage kaablitüüpi: H05V2V2-F mis suudab taluda temperatuuri 90 °C või rohkem. Ühel juhtmel peab olema minimaalne ristlõige vastavalt allolevale tabelile. Pöörduge lähimasse teeninduskeskusesse. Ühenduskaabli tohib välja vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik.
- Kontaktpistikute kaudu, juhtmeotsi puurides või jootes ning kaabli ühendamine ilma kaabliotsahültsita on keelatud.

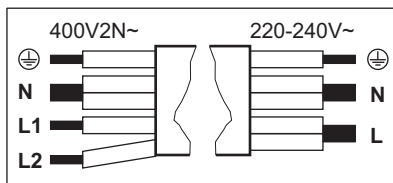
Ühefaasiline ühendus

1. Eemaldage mustalt, pruunilt ja siniselt juhtmetelt kaabliotsa muhv.
2. Eemaldage mustalt, pruunilt ja siniselt kaabliotsalt osa isolatsiooni.
3. Ühendage mustade ja pruunide kaablite otsad.
4. Paigaldage igale jagatud juhtmeotsale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.

5. Ühendage kahe sinise kaabli otsad.
6. Paigaldage igale jagatud juhtmeotsale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.

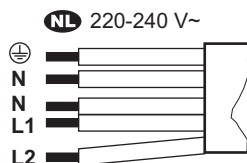
Kahefaasiline ühendus

1. Eemaldage siniselt juhtmetelt kaabliotsa muhv.
2. Eemaldage siniselt kaabliotstelt osa isolatsiooni.
3. Ühendage kahe sinise kaabli otsad.
4. Paigaldage igale jagatud juhtmeotsale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.




Kahefaasiline ühendus: 400 V2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²)	Ühefaasiline ühendus: 220-240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²)
--	---

⊕	Roheline - kollane	Roheline - kollane	⊕
N	Sinine ja sinine	Sinine ja sinine	N
L1	Must	Must ja pruun	L
L2	Pruun		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)








	Roheline - kollane
N	Sinine ja sinine
L1	Must
L2	Pruun

3.4 Võimsuse piirang

Võimsuse piirang määratleb majapidamise elektrikaitsmete võimsuse piirides pliidiplaadi poolt kasutatava koguvõimsuse. Pliidiplaat on vaikimisi seatud võimalikult suurele võimsustasemele. Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsetele.

Kui võimsustase on 2000 W või sellest madalam, ei saa te aktiveerida SenseBoil® / SenseFry.

Võimsustaseme vähendamine ja suurendamine:

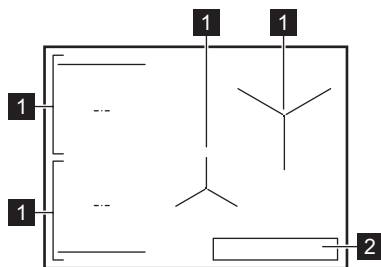
1. Avage menüü: vajutage 3 sekundit nuppu . Seejärel vajutage pikalt nuppu .
2. Vajutage esikülje taimeril , kuni ilmub .
3. Seadete vahel navigeerimiseks vajutage eesmisel taimeril  / .
4. Väljumiseks vajutage .

Võimsustasemed:

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

4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Keeduala paigutus



- 1** Induktsioonkeeduväli
- 2** Juhtpaneel

4.2 Sümbolid juhtpaneelil ja ekraanil


Sümbol/indikaator


 Sees / Väljas

Sümbol/indikaator

 Pause

,  /  Taimer

 SenseFry


 SenseBoil®

 Bridge

 Hob²Hood

 PowerBoost


 Lukk/Lapselukk

 E + number Ilmnes tõrge.

 OptiHeat Control

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

5.1 Õhupuhasti kasutamine

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks vajutage ja hoidke nuppu . Seadke kööginõu keedu-

väljale ja seadke juhtriiba abil kuumusseadistus. Keeduvälja väljalülitamiseks vajutage 0.

Õkotaimer

Energia säästmiseks lülitub keeduväli välja enne, kui taimer lõppu jõuab.

5.2 Kõõginõud

Kõõginõude põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane. Enne kõõginõude pliidile asetamist puhastage ja kuivatage see. Ärge libistage ega hõõruge kõõginõusid klaasi servade ja nurkade vastu, et vältida pinna purunemist või kahjustamist. Elektrooniliste osade kahjustamise vältimiseks ärge asetage juhtpaneelile kuumi kõõginõusid.

Veenduge, et kõõginõud sobivad induktsoonipliidiga (st et magnet kleepub nende põhja külge). Optimaalse soojusülekanne tagamiseks kasutage kõõginõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduala läbimõõduga. Väiksema läbimõõduga kõõginõud võivad kuumeneda aeglasemalt, samas kui suurema läbimõõduga nõud võivad üle kuumeneda ja juhtpaneeli kahjustada.

Kõõginõu materjal

- **õige:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihiline põhi (tootja õige märgistusega).
- **mittesobiv:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan.

Müra töötamise ajal

Müra võib erineda olenevalt köögitarvete materjalist ja valitud kuumusastmest. Need on normaalsed ega viita ühelegi rikkele.

- praksumisheli: kõõginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- vilisev heli: aktiveeritud on kõrge kuumus ja kõõginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- sumin: aktiveeritud on kõrge kuumuse seadistus.
- klõpsamine: toimub elektriline lülitus.
- sisin, sumin: jahutusventilaator töötab.
- rütmiline heli: kõõginõu on tuvastatud.

5.3 Kõõginõu tuvastamine

See funktsioon näitab pliidil olevate kõõginõude olemasolu ja lülitab välja küpsetusalad, kui seal ei tuvastata 120 s jooksul kõõginõusid.

5.4 Automaatne väljalülitus

Ohutusmeetmena lülitub pliit teatud tingimustes automaatselt välja (nt kui kõik keeduväljad on välja lülitatud, kui pärast aktiveerimist ei ole valitud ühtegi kuumusseadistust või kui kõõginõu keeb kuivaks).

5.5 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

Indikaator näitab, et keeduväli on endiselt kuum. Kuni indikaator on nähtav, kaasneb põletusohut jääkkuumuse tõttu. Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

5.6 Toitehaldus

Kui pliit saavutab maksimaalse saadava võimsuse, vähendatakse automaatselt keeduväljade võimsust, et kaitsta koduse vooluvõrgu kaitsmeid. Vähendatud võimsusega keedualade puhul hakkab juhtriba vilkuma ja näitab maksimaalseid võimalikke kuumusastmeid.




5.7 PowerBoost


Maksimaalse kuumusseadistuse piiratud ajaks aktiveerimiseks. Võite kasutada seda vee kiiremini keema ajamiseks.

Vajutage aktiveerimiseks **P**. Aja lõppedes naaseb keeduväli tagasi kõrgeima kuumusseadistuse juurde. Funktsiooni väljalülitamiseks muutke kuumusseadistust.

5.8 Taimer

Määramaks, kui kaua keeduväli peab töötama.


Seadistage kõigepealt keeduvälja kuumusseadistus ja vajutage . Valige aeg, kasutades $+$ / $-$, ja kinnitage seejärel, vajutades . Aja lõppedes lülitub keeduväli välja. Taimeri tühistamiseks vajutage , seejärel vajutage $-$, kuni 00 kustub ekraanil.

Samuti saate kasutada funktsiooni köögitaimerina, kui pliit töötab, kuid ühtegi keeduvälja ei kasutata. Vajutage  ja valige nuppudega $+$ / $-$ aeg.

5.9 Pause




See funktsioon seab kõik aktiivsed keeduväljad madalaimale kuumusastmele.

Funktsioon ei peata ühtegi aktiivsetest taimeritest.

Vajutage aktiveerimiseks/deaktiveerimiseks .


5.10 Lukk/Lapselukk

Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks vastavalt vajadusele.

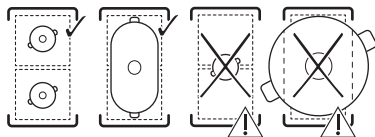
Juhtpaneeli lühiajaliseks lukustamiseks toiduvalmistamise ajal: vajutage üks kord . Avamiseks vajutage uuesti. Pliidi juhusliku käima hakkamise vältimiseks: vajutage pikalt  3 s ajal, kui kõik keeduväljad on välja lülitatud; seejärel lülitage pliit välja. Pliidiplaadi väljalülitamisel jääb funktsioon sisselülitatuks. Funktsiooni deaktiveerimiseks lülitage pliit sisse, vajutage ja hoidke  3 s ning lülitage pliit välja.

5.11 Bridge

Kahe külgmise keeduala ühendamiseks, et kasutada neid ühe alana. Saate seda kasutada suurte kööginõudega (näiteks küpsetusplaadiga) toiduvalmistamiseks. Veenduge, et kööginõu kataks mõlema keeduala keskosad. Kui kööginõu jääb keeduvälja keskosade vahele, ei lülitu funktsioon sisse.


1. Määrake esmalt ühe keeduvälja kuumusseadistus.
2. Vajutage .
3. Muutke vastavalt vajadusele kuumusseadistust.

Funktsiooni deaktiveerimiseks vajutage .



5.12 SenseBoil®

Funktsioon reguleerib automaatselt vee temperatuuri, et see ei keeks pärast keemistemperatuurini jõudmist üle.

1. Asetage külma veega täidetud pott jääkkuumuseta keeduväljale.
2. Vajutage .

Kui vesi on saavutanud keemispunkti, vähe- neb kuumusseadistus automaatselt.

Funktsiooni deaktiveerimiseks vajutage  või 0.



Nõuanded ja soovitusel:


- Funktsioon sobib kõige paremini vee ja tervete, koorimata kartulite keetmiseks.
- Ülekeemise vältimiseks jätke poti servas 4 cm vaba ruumi.
- Kasutage 1 kuni 5 l vett.
- Lisage soola alles siis, kui keemistemperatuur on saavutatud.

- Ärge kasutage funktsiooni tühjade kööginõudega.
- See funktsioon ei tööta mittenakkuva pealispinnaga kööginõudega.
- Funktsiooni töötamise ajal ei ole võimalik Bridge aktiveerida.

5.13 SenseFry

Erinevat tüüpi toiduainete praadimiseks automaatselt juhitud kuumusastmetega. Pliit säilitab temperatuuri kogu toiduvalmistamise aja ilma, et oleks vaja käsitsi reguleerida, vältides sellega toidu ülekuumenemist ja kõrgema hakkamist.

1. Vajutage .
2. Muutke vaikimisi kuumustaset, vajutades mitu korda .
3. Pange õli ja toiduained pannile alles siis, kui pliit selleks märku annab ja pann on saavutanud ettenähtud temperatuuri. Kasutage ainult paksu ja lameda põhjaga külma kööginõud.

Väljalülitamiseks vajutage .


Näpunäited:

- Madal tase: omllett, praemuna, praetud kartulid (toored)
- Keskmise tase: munapuder, kalafilee, kalapulgal, mereannid, hamburger, lihapallid, kotletid, kana rinnaosa, kalkuni rinnaosa, eskalopp, filee, steik (medium, küps), praetud vorstid, praetud kartulipannkookid, köögiviljad
- Kõrge tase: steik (väheküps), hakkliha.

Kontrollimaks panni sobivust pöörake pann tagurpidi. Asetage panni põhja alla joonlaud ja proovige panna panni ja joonlaua vahele 1, 2 või 5 eurosendine münt (või mistahes muu sama paks münt). Pann on sobiv, kui te ei saa münti joonlaua ja panni vahele panna.

5.14 Hob²Hood

Funktsioon ühendab pliidi infrapuna side- seadme abil õhupuhastiga. Õhupuhasti reguleerib ventilaatori kiirust keeduvälja temperatuuri järgi. Ventilaatorit saate käitada ka käsitsi.

 Enamike õhupuhastite puhul on funktsioon vaikimisi aktiveeritud. Lisateavet leiate õhupuhasti kasutusjuhendist.

Automaatrežiim



Automaatrežiimil on mitu kiirusvalikut (H0 - välja lülitatud H6 - intensiivne). Vaikimisivali-


ku (H5) muutmiseks sisestage kasutaja seaded. Vaadake „Menüü struktuur“.

Valikute H1 – H6 puhul käivitub õhupuhasti automaatselt, kui te pliidi sisse lülitate.

Kui te pliidi välja lülitate, võib õhupuhasti ventilaator teatud aja vältel veel edasi töötada, et eemaldada veel õhus leiduda võivad söögilõhnad. Pärast seda aega lülitub ventilaator automaatselt välja.

Käsitsirežiim

Lülitage pliiit sisse ja vajutage . Automaatrežiim lülitub välja. Reguleerige ventilaatori kiirust, vajutades mitu korda .



 Automaatrežiimi aktiveerimiseks lülitage pliiit välja ja seejärel uuesti sisse.




Nõuanded ja soovitus

- Ärge katkestage pliidi ja õhupuhasti vahelist signaali (näiteks pliidi juhtpaneeli kinni kattes).
- Kaitske õhupuhasti paneeli otsese päikesevalguse ja halogeenvalguse eest.
- Ärge kasutage selle funktsiooni toimimise ajal teisi kaugjuhitavaid seadmeid, kuna nad võivad signaali blokeerida.

5.15 Menüü struktuur

Sümbol	Seadistus
b	Heli
P	Võimsuse piirang
H	Ventilaatori automaatrežiim
E	Häirete/rikete ajalugu

Kasutajaseadete sisestamiseks: vajutage ja hoidke  3 s. Seejärel vajutage pikalt .

Menüüs navigeerimine: menüü koosneb seadistussümbolist ja väärtusest. Seadete vahel navigeerimiseks vajutage eesmisel taimeril nuppu . Seade väärtuse muutmiseks vajutage eesmisel taimeril nuppu  või .

Menüüst väljumiseks: vajutage .

5.16 Energiasäästu näpunäited

- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.
- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Kasutage toiduainete soojashoidmiseks või sulatamiseks jääkuumust.

Lisateavet vt jaotisest „Energiaõhusus“.

6. TOIDUVALMISTUSJUHI

Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

Kuumus	Kasutage:	Aeg (min.)
1	Toidu soojashoidmiseks. Pange kööginõule kaas peale.	vastavalt vajadusele
1 - 2	Hollandi kastme valmistamine; või, šokolaadi, želatiini sulatamine. Segage aeg-ajalt.	5 - 25
2	Kohevate omlettide, küpsetatud munade tahkemaks muutmise. Valmistage kaanega kaetult.	10 - 40
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamine. Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoitude tuleb poole valmistamise järel segada.	25 - 50
3 - 4	Köögiviljade, kala, liha hautamine. Lisage paar supilusikatäit vett. Kontrollige protsessi ajal vee kogust.	20 - 45
4 - 5	Kartulite ja muude köögiviljade aurutamine. Täitke pott 1-2 cm veega. Kontrollige protsessi ajal veetaset. Hoidke potil kaas peal.	20 - 60
4 - 5	Suurema koguse toidu, hautiste ja suppide valmistamine. Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega.	60 - 150
6 - 7	Kerge praadimine: eskalopid, vasikaliha cordon bleu, kotletid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud. Vajadusel keera ke ümber.	vastavalt vajadusele

Kuumus	Kasutage:	Aeg (min.)
7 - 8	Fritüürimine: kartulipannkoogid, seljatükid, steigid. Vajadusel keerake ümber.	5 - 15
9	Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittige friikartulid).	
P	Suure koguse vee keetmine. PowerBoost on sisse lülitatud.	

7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

7.1 Pliidi puhastamine

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Ärge laske kööginõudel kuivaks keeda ega saavutada liiga kõrget temperatuuri.
- Ärge kasutage induktsiooniga kokkusobimatutest materjalidest valmistatud kööginõusid. Sellised materjalid võivad pliidiplaadi pinda kriimustada või seda määrida.
- Kriimustused või tumedad plekid klaaspinnal ei mõjuta pliidiplaadi tööd.
- Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.
- Pärast tavalist puhastamist kasutage soovitatud kaabitsat vaid lisatööriistana.

- Oodake, kuni pliidiplaat maha jahtub, ja puhastage pind niiske lapi ja mitteabasiivse pesuvahendiga. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Eemaldage kohe:** sulanud plastik, plastfoolium, sool, suhkur ja suhkrut sisaldav toit. Kasutage kaabitsat ja olge ettevaatlik, et vältida põletusi.
- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvapekid, sisse kõrbenud toidujäägid, metalse läikega plekid. Puhastage pind ülalkirjeldatud viisil. Lääkiva metallilise värvimuutuse eemaldamiseks kasutage pehmet lappi ning vee ja äädika lahust.

8. TÕRKEOTSING

① Kui te ei suuda all toodud probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust teeninduskeskusega.

Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada.

- Kontrollige, kas pliidiplaat on õigesti elektrivõrku ühendatud.
- Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse põleb korduvalt läbi või kui te kuulete pidevat piiksumisheli, võtke installatsiooni kontrollimiseks ühendust kvalifitseeritud elektrikuga.
- Veenduge, et juhtpaneel on puhas ja sellel pole kööginõusid / kõrvalisi esemeid.

Pliit lülitub mõne aja möödudes ise välja.

- Tegemist ei ole rikkega. Teatud olukordades lülitub pliit ohutuse tagamiseks automaatselt välja. Vt jaotist „Automaatne väljalülitus“.

Ühe keeduväljadest maksimaalne kuumusseadistus pole saadaval või see lülitub pidevalt kahe taseme vahel.

- Tegemist ei ole rikkega. Vt jaotist „Toitehaldus“.
- Vähendage samasse faasi ühendatud teiste keedualade võimsust.

Hob®Hood ei tööta.

- Veenduge, et miski ei kata juhtpaneeli ega blokeeri signaali.
- Liigutage kööginõu mõnele muule keeduväljale või lülitage õhupuhasti käsirežiimile.

SenseBoil®/SenseFry ei tööta.

- Kasutage külma kööginõud ilma jääkuumusega keeduväljal.
- Seadke võimsustase kõrgemale väärtusele. Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsesele. Vt jaotist „Võimsuse piirang“.

Ē ja number ilmuvad.

- Lülitage pliit välja, oodake mõni minu ja lülitage seejärel tagasi sisse. Kui probleem ei kao, pöörduge volitatud teeninduskeskusse.

Juhtpaneel vilgub.

- Kasutage kööginõud, mille põhja läbimõõt vastab keeduvälja suurusle.
- Veenduge, et kööginõu põhi sobib kasutamiseks induktsioonpliidil.

F ja 1/2/3 ilmuvad samaaegselt.

- Veenduge, et kööginõu vastab funktsiooni nõudmistele. Vt jaotist „SenseBoil®“.
- Veenduge, et kööginõu on täidetud õige koguse veega.
- Vältige funktsiooni kasutamist muude vedelikega peale vee.

9. TEHNILISED ANDMED

9.1 Andmesilt

Mudel EIS87453
Tüüp 62 D4A 01 AA
Induktsioon
Seerianumber
ELECTROLUX

Tootekood (PNC) 949 599 288 01
220-240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Valmistatud: Saksamaa
7.35 kW



9.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduvälja võimsus võib kööginõu materjalist ja mõõtmetest olenevalt järgnevatest andmetest veidi erineda.

Keeduväli	Nimivõimsus (maksimaalne kuumus-seadistus) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimaalne kestus [min]	Kööginõu läbimõõt [mm]
Vasak eesmine	2300	3200	10	125 - 210
Vasak tagumine	2300	3200	10	125 - 210
Keskmine eesmine	1400	2500	4	125 - 145
Parem tagumine	2300	3600	10	205 - 240

10. ENERGIATÕHUSUS

10.1 Tooteteave vastavalt ELi ökodisaini määrustele

Mudeli tunnus	EIS87453	
Pliidi tüüp	Sisseehitatud pliit	
Toidukuumtöötlemisvööndite arv	4	
Kuumutustehnoloogia	Induktsioon	
Ringikujuliste toidukuumtöötlemisvööndite läbimõõt (Ø)	Keskmine eesmine Parem tagumine	14.5 cm 24.0 cm
Mitte-ringikujulise toidukuumtöötlemisvööndi pikkus (P) ja laius (L)	Vasak eesmine	P 22.3 cm L 21.8 cm
Mitte-ringikujulise toidukuumtöötlemisvööndi pikkus (P) ja laius (L)	Vasak tagumine	P 22.3 cm L 21.8 cm

Toidukuumtöötlemisvõõndi energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasak eesmine	184.4 Wh/kg
	Vasak tagumine	184.4 Wh/kg
	Keskmine eesmine	181.7 Wh/kg
	Parem tagumine	187.4 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)		184.5 Wh/kg


IEC / EN 60350-2 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 2. osa: Pliidiplaadid – Toimivuse mõõtemetodid.


Toidukuumtöötlemisala puudutavad energianäidud on märgitud vastavate toidukuumtöötlemisvõõndite tähistega.

10.2 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Väljalülitatud režiimis tarbitav võimsus	0.3 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	2 min

11. KESKKONNAASPEKTID

Ringlussevõttu tuleb saata materjalid, millel on sümbol . Ringlussevõtuks pange pakend vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ning suunake elektri- ja elektroonikaseadmete jäät-

med ringlusse. Ärge visake ära seadmeid, mis on tähistatud sümboliga  majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku jäätmesortimispunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	27	7. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	36
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	29	8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	36
3. MONTĀŽA.....	31	9. TEHNISKIE DATI.....	37
4. PRODUKTA APRAKSTS.....	32	10. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE.....	38
5. IKDIENAS LIETOŠANA.....	32	11. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI.....	38
6. GATAVOŠANAS CEĻVEDIS.....	35		

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai lietošanas rezultātā. Vienmēr glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu ve-

cumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

- Būtu jāuzrauga, lai bērni nerotaļātos ne ar šo ierīci.
- Sargiet no bērniem iepakojumu un utilizējiet to pareizi.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ierīce un tās piekļūstamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Lietošanas un atdzišanas laikā neļaujiet ierīces tuvmā atrasties bērniem un mājdzīvniekiem.
- Ieslēdziet bērnu drošības sistēmu, ja tāda ir pieejama.
- Bērni nedrīkst tīrīt vai apkopt ierīci bez uzraudzības.

1.2 Vispārējā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.

- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu numuros, naktsmītnēs, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kur tā netiek lietota intensīvāk kā parastā māsaimniecībā.
- **BRĪDINĀJUMS!** Aizdeģšanās risks: neuzglabāiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- **UZMANĪBU!** Gatavošanas process ir jāuzrauga (arī izmantojot automātiskās gatavošanas funkcijas). Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- **BRĪDINĀJUMS!** Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Dūmi norāda uz pārkaršanu. Gatavošanas laikā izcēlušos uguni nekādā gadījumā nedzēsiet ar ūdeni. Izslēdziet ierīci un noslāpējiet liesmu, piemēram, ar ugunsdzēsības segu vai vāku.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimerī, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Netīriet ierīci ar ūdens strūklu un tvaiku.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- **BRĪDINĀJUMS!** Ja stikla keramikas virsma ir saplaisājusī, izslēdziet ierīci, lai novērstu iespējamo elektrības triecienu. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Ja bojāts elektrības vads, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam, lai izvairītos

no elektrības trieciena riska.

- **BRĪDINĀJUMS!** Izmantojiet tikai tādus plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kurus ierīces

ražotājs lietošanas instrukcijā norādījis kā lietošanai piemērotus, vai kuri ir ies-trādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

BRĪDINĀJUMS!

Šo ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēts tehniķis.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādi un nelietojiet bojātu ierīci.
- Detalizētus uzstādīšanas norādījumus skatiet uzstādīšanas bukletā.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pārvietojiet ierīci uzmanīgi, jo tā ir smaga. Izmantojiet aizsargcimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāgētās skapīša virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai novērstu to piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādi ierīci blakus durvīm vai zem loga, lai novērstu karstu ēdiena gatavošanas trauku nokrišanu, atverot durvis vai logu.
- Katras ierīces apakšā ir dzesēšanas ventilatori.
- Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes:
 - Neglabājiet mazus priekšmetus vai papīru, kas varētu sabojāt dzesēšanas ventilatorus vai pasliktināt dzesēšanas sistēmas darbību.
 - Nodrošiniet vismaz 2 cm attālumu starp ierīces apakšu un atvilktnes saturu.
- Noņemiet visus atdalītājpaneļus, kas uzstādīti skapīti zem ierīces.

2.2 Elektriskais savienojums

BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Visi elektriskie savienojumi būtu jāizveido kvalificētam elektriķim.
- Pirms jebkuras darbības atvienojiet ierīci no elektrotilkla.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vaļīgi vai nepareizi strāvas kabeli vai spraudņi var izraisīt spaiļes pārkaršanu.
- Izmantojiet pareizo strāvas kabeli.
- Nelaujiet strāvas kabelim savīties.
- Pārlicinieties, ka ir nodrošināta trieciena aizsardzība.
- Izmantojiet strāvas kabeļa sprieguma mazināšanas skavu.
- Pārlicinieties, ka strāvas kabelis vai spraudnis (attiecīgā gadījumā) nepieskaras karstām virsmām.
- Neizmantojiet vairāku kontaktspraudņu adapterus un pagarinātājus.
- Nebojājiet strāvas kabeli un spraudni. Ja kabelis vai spraudnis jānomaina, tas jādarā mūsu pilnvarotajam servisa centram vai kvalificētam elektriķim.
- Spriegumvadošo un izolēto detaļu trieciena aizsardzības sistēmai ir jābūt droši nostiprinātai, un to nav iespējams noņemt bez instrumentiem.
- Ievietojiet strāvas spraudni kontaktligzdā tikai uzstādīšanas beigās. Nodrošiniet, ka pēc uzstādīšanas strāvas kontaktdakšai var piekļūt.
- Ja kontaktlīgzdai ir vaļīgs savienojums, nepieslēdziet tai kontaktspraudni.
- Neatvienojiet ierīci, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr turiet strāvas kontaktdakšu.
- Izmantojiet tikai atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzus, drošinātājus (no

turētājiem izskrūvējamus drošinātājus), zemējuma noplūdes automātslēdzus un savienotājus.

- Elektroinstalācijā jābūt uzstādītai izolācijas ierīcei, kas atslēdz ierīci no elektrotīkla visos polos; kontaktu atvēruma platumam jābūt vismaz 3 mm.
- Ja parādās kods "E3", atvienojiet ierīci un pārbaudiet elektrisko savienojumu un tīkla spriegumu.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Nemainiet šīs ierīces specifikāciju.
- Pirms ierīces lietošanas noņemiet no tās visu iepakojumu, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).
- Pārliedzieties, ka ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Neatslēdziet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras lietošanas izslēdziet gatavošanas zonu.
- Nelieciet virtuves piederumus vai katlu vākus gatavošanas zonās, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce saskārusies ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir iekaisējusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves, lai novērstu elektriskās strāvas triecienu.
- Ierīces lietošanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jūtas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.
- Pārtikas produktus karstā eļļā lieciet uzmanīgi, jo tā var šļakstīties.
- Starp gatavošanas virsmu un ēdiena gatavošanas traukiem neizmantojiet alumīnija foliju vai citus materiālus, ja vien ierīces ražotājs nav norādījis citādi.
- Izmantojiet tikai šai ierīcei piemērotus ražotāja ieteiktos papildpiederumus.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

- Karsti tauki un eļļas var izdalīt uzliesmojošus tvaikus. Neizmantojiet to tuvumā liesmu un uzkaršu priekšmetus.
- Karsti eļļas tvaiki var uzliesmot.

- Lietota eļļa ar ēdiena atliekām var uzliesmot zemākā temperatūrā.
- Nelietojiet uzliesmojošus produktus ierīces tuvumā.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai izvairītos no apdegumiem, nelieciet karstu ēdiena gatavošanas traukus uz vadības panela.
- Nelieciet karstu pannas vāku uz ierīces stikla virsmas.
- Neļaujiet no ēdiena gatavošanas traukiem izvārtīties visam šķidrumam.
- Lai izvairītos no virsmas bojājumiem, neļaujiet priekšmetiem vai ēdiena gatavošanas traukiem uzkrīst uz ierīces.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas, uz kurām atrodas tukši ēdiena gatavošanas trauki vai uz kurām nav trauku.
- Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai kam ir bojāta apakša, var saskrāpēt stikla / stikla keramikas virsmu. Ja ēdiena gatavošanas trauki jāpārvieta pa gatavošanas virsmu, vienmēr tos paceliet.
- Attiecībā uz lampu(-ām), kas atrodas šī izstrādājuma iekšpusē, un rezerves daļu lampām, ko pārdod atsevišķi: šīs lampas ir izstrādātas, lai izturētu ārkārtējus fiziskus apstākļus sadzīves tehnikā, piemēram, temperatūru, vibrāciju, mitrumu, vai ir paredzētas informācijas signalizēšanai par ierīces darbības stāvokli. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājāsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.4 Apkope un tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai nepasliktinātos tās virsmas stāvoklis.
- Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus tīrīšanas sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus, ja vien nav norādīts citādi.

2.5 Utilizācija

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

- Lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci, sazinieties ar vietējo iestādi.

- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, pēc tam nogrieziet elektrības kabeli un to izmetiet.

3. MONTĀŽA

3.1 Pirms uzstādīšanas

Atrodiet plīts virsmas apakšā esošo tehnisko datu plāksnīti un pierakstiet sērijas numuru

3.2 Plīts virsmas salikšana

- ⓘ Informāciju par uzstādīšanas izmēriem un attēlus skatiet uzstādīšanas shēmās, kas atrodamas lietotāja rokasgrāmatas pirmajās lappusēs.

Uzstādot plīts virsmu zem tvaika nosūcēja, skatiet minimālo nepieciešamo attālumu starp ierīcēm tvaika nosūcēja uzstādīšanas norādījumos.

Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes, plīts virsmas ventilācija gatavošanas procesa laikā var uzsilīt atvilktnē glabātos priekšmetus.

3.3 Pieslēgkabeļi

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Visus elektriskos pieslēgumus drīkst izveidot tikai kvalificēts elektriķis.

- Plīts virsma ir aprīkota ar pieslēgkabeļi.
- Bojāto strāvas kabeli nomainiet pret H05V2V2-F kas iztur 90 °C vai augstāku temperatūru. Atsevišķa vada minimālajam šķēsgriezumam jāatbilst tālāk esošajā tabulā norādītajām vērtībām. Sazinieties ar vietējo servisa centru. Pieslēgkabeļi drīkst nomainīt tikai kvalificēts elektriķis.
- Aizliegti pieslēgumi, izmantojot kontakttapas, vadu galu urbšana vai lodēšana un kabeļa pieslēgšana bez kabeļa gala uznavas.

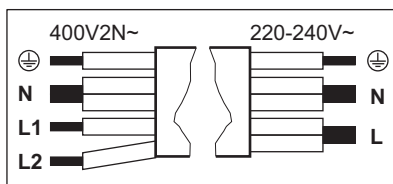
Vienfāzes pieslēgums

1. Noņemiet kabeļa gala uznavu no melnās, brūnās un zilās krāsas vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no brūnās, melnās un zilās krāsas vadu galiem.
3. Savienojiet melnās un brūnās krāsas vadu galus.
4. Uzlieciet jaunu vada gala uznavu savienotā vada galā (jāizmanto īpašs instruments).
5. Savienojiet divu zilo vadu galus.

6. Uzlieciet jaunu vada gala uznavu savienotā vada galā (jāizmanto īpašs instruments).

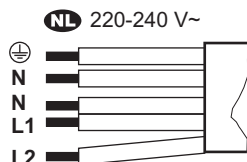
Divfāžu pieslēgums

1. Atvienojiet kabeļa gala uznavu no zilajiem vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no zilo vadu galiem.
3. Savienojiet divu zilo vadu galus.
4. Uzlieciet jaunu vada gala uznavu savienotā vada galā (jāizmanto īpašs instruments).



Divfāžu pieslēgums: 400 V2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²)	Vienfāzes pieslēgums: 220-240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²)
--	--

⊕	Dzeltens – zaļš	Dzeltens – zaļš	⊕
N	Zils un zils	Zils un zils	N
L1	Melnš	Melnš un brūns	L
L2	Brūns		



⊕	220 - 240 V~ (5x1,5 mm ²)
⊕	Dzeltens – zaļš
N	Zils un zils

NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)







L1	Melnš
L2	Brūns

3.4 Jaudas ierobežojums

Jaudas ierobežojums nosaka, cik jaudas pašam virsma patērē, ievērojot mājas elektroinstalācijas drošinātāju ierobežojumus. Plīts virsma pēc noklusējuma ir iestatīta uz augstāko iespējamo jaudas līmeni. Pārliecinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu.

Ja jaudas līmenis ir 2,000 W vai zemāks, jūs nevarat aktivizēt SenseBoil® / SenseFry.

Lai pazeminātu vai paaugstinātu jaudas līmeni:

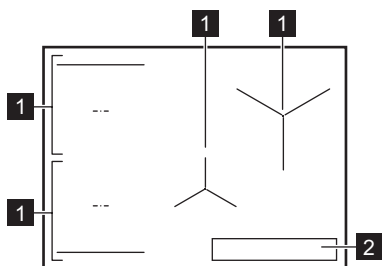
1. Izvēlnē nospiediet  un turiet to nospiestu 3 sekundes. Pēc tam nospiediet un turiet .
2. Spiediet  priekšējā taimerī, līdz parādās P.
3. Lai pārslēgtos starp iestatījumiem, priekšējā taimerī spiediet  / .
4. Spiediet , lai izietu.

Jaudas līmeņi:

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

4. PRODUKTA APRAKSTS

4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums




- 1 Indukcijas gatavošanas zona
- 2 Vadības panelis

4.2 Simboli vadības panelī un displejā


Simbols / indikators

 Ieslēgts / Izslēgts

Simbols / indikators

 Pauze

 ,  /  Taimeris


 SenseFry

 SenseBoil®

 Bridge

 Hob²Hood

 PowerBoost


 Bloķēšana/Bērnu drošības sistēma

 + cipars Radušies darbības traucējumi.

 OptiHeat Control

5. IKDIENAS LIETOŠANA

5.1 Plīts virsmas lietošana

Lai ieslēgtu vai izslēgtu plīts virsmu, turiet nospiestu . Novietojiet ēdiena gatavošanas

traukus gatavošanas zonā un vadības joslā izvēlieties karsēšanas iestatījumu. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, nospiediet 0.

Eko taimeris

Lai taupītu enerģiju, gatavošanas zona izslēdzas īsi pirms taimera apstāšanās.

5.2 Ēdiena gatavošanas trauki

Ēdiena gatavošanas trauku pamatnei jābūt pēc iespējas biezākai un plakanākai. Pirms ēdiena gatavošanas trauku novietošanas uz plīts virsmas tos notīriet un nosusiniet. Neslidiniet un nevelciet ēdiena gatavošanas traukus uz stikla malām un stūriem, lai tos neieplēstu vai nesabojātu virsmu. Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa, lai nesabojātu elektroniskās daļas.

Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijai (t.i., pie trauku pamatnes turas magnēts). Optimālai siltuma pārnei izmantojiet tādus ēdiena gatavošanas traukus, kuru pamatnes diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas izmēram. Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru var uzkarst lēnāk, savukārt trauki ar lielāku diametru var pārkarst un sabojāt vadības paneli.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **Piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošais tērauds, daudzslāņu pamatne (ar atbilstīgu ražotāja marķējumu).
- **Nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

Trokšņi darbības laikā

Trokšņi var būt dažādi atkarībā no ēdiena gatavošanas trauku materiāla un karsēšanas iestatījuma. Tie ir parasta parādība un nenorāda uz nekādu darbības traucējumu.

- Krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks izgatavots no dažādiem materiāliem ("sviestmaizes" konstrukcija).
- Svilpojoša skaņa: ieslēgts augsts karsēšanas iestatījums, un ēdiena gatavošanas trauks ir izgatavots no dažādiem materiāliem ("sviestmaizes" konstrukcija).
- Dūkoņa: ieslēgts augsta karsēšanas iestatījums.
- Klikšķēšana: notiek elektriskā pārslēgšanās.
- Šņākšana, sanēšana: darbojas dzesēšanas ventilators.
- Ritmiska skaņa: tiek noteikti ēdiena gatavošanas trauki.

5.3 Katlu noteikšana

Šī funkcija nosaka gatavošanas trauku atrašanos uz plīts virsmas un deaktivizē gatavošanas zonas, ja 120 s laikā ēdiena gatavošanas trauks nav atrasts.

5.4 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā plīts virsma noteiktos apstākļos automātiski izslēdzas (piem., kad visas gatavošanas zonas ir izslēgti, kad pēc ieslēgšanas nav izvēlēts karsēšanas iestatījums vai kad no ēdiena gatavošanas trauka ir izvāriņies viss šķidrums).

5.5 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)

Indikators signalizē, ka gatavošanas zona vēl ir karsta. Kamēr indikators deg, pastāv risks apdedzināties, pieskaroties karstajām zonām. Indikators nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.

5.6 Jaudas pārvaldība

Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo jaudu, gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta, lai aizsargātu mājas elektroinstalācijas drošinātājus. Gatavošanas zonām ar samazinātu jaudu vadības josla mirgo un rāda maksimālos iespējamais karsēšanas iestatījumus.




5.7 P PowerBoost


Maksimālā karsēšanas iestatījuma ieslēgšana uz ierobežotu laiku. Šo funkciju varat izmantot, lai ātrāk uzvārītu ūdeni.

Nospiediet **P**, lai ieslēgtu. Kad laiks ir beidzies, gatavošanas zona pārslēdzas uz augstāko karsēšanas iestatījumu. Lai šo funkciju izslēgtu, nomainiet karsēšanas iestatījumu.

5.8 Taimeris

Gatavošanas zonas darbības ilguma noteikšana.

Izvēlieties gatavošanas zonas karsēšanas iestatījumu un nospiediet . Iestatiet laiku, izmantojot \pm / — , pēc tam apstipriniet ar . Kad iestatītais laiks ir beidzies, gatavošanas zona izslēdzas. Lai taimeris atceltu, nospiediet , pēc tam spiediet — , līdz displejā parādās 00.

Šo funkciju varat izmantot arī kā laika atgādinājumu, kad plīts virsma ir ieslēgta, bet neviena no gatavošanas zonām nedarbojas. Nospiediet  un iestatiet laiku, izmantojot \pm / — .




5.9 || Pauze

Šī funkcija visas aktīvās gatavošanas zonas iestata uz zemāko karsēšanas iestatījumu. Funkcija neaptur nevienu aktīvo taimerī.

Lai izslēgtu/ieslēgtu, nospiediet ||.


5.10 Bloķēšana/Bērnu drošības sistēma

Vadības panela bloķēšana/atbloķēšana pēc vajadzības.

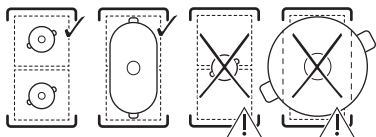
Lai gatavošanas laikā īslaicīgi bloķētu vadības paneli: vienreiz nospiediet . Nospiediet vēlreiz, lai atbloķētu. Lai novērstu nejaušu plīts virsmas ieslēgšanu: nospiediet un paturiet  3 s, kamēr visas zonas tiek izslēgtas, un pēc tam izslēdziet plīts virsmu. Šī funkcija darbojas arī tad, kad plīts virsma tiek izslēgta. Lai šo funkciju izslēgtu, ieslēdziet plīts virsmu, nospiediet un paturiet  3 s un izslēdziet plīts virsmu.

5.11 Bridge

Divu vienas puses gatavošanas zonu apvienošana, lai tās darbotos kā viena. To var izmantot ēdiena gatavošanai lielos traukos (piem, plātēs). Pārlicinieties, vai ēdiena gatavošanas trauks nosedz abu gatavošanas zonu centrus. Ja ēdiena gatavošanas trauks novietots starp zonu centriem, funkcija netiks aktivizēta.


1. Iestatiet karstumu vienai no zonām.
2. Nospiediet .
3. Mainiet siltuma iestatījumu pēc vajadzības.

Lai šo funkciju izslēgtu, nospiediet .




5.12 SenseBoil®

Automātiska ūdens temperatūras noregulēšana, lai tas nepārvārtos pāri katla malām, kad sasniegta vārīšanās temperatūra.

1. Ar aukstu ūdeni piepildītu katlu novietojiet gatavošanas zonā bez atlikušā siltuma.
2. Nospiediet .



Kad ūdens sasniegjis vārīšanās temperatūru, karsēšanas iestatījums automātiski samazinās.


Lai šo funkciju izslēgtu, nospiediet  vai 0. Ieteikumi un padomi

- Šī funkcija ir vislabāk piemērota ūdens uzvārīšanai un veselul, nemizotu kartupeļu vārīšanai.
- Lai novērstu pārvārīšanos, atstājiet brīvus 4 cm no katla augšas.
- Izmantojiet 1–5 l ūdens.
- Sāli pievienojiet tikai tad, kad ūdens sācis vārīties.
- Neizmantojiet šo funkciju ar tukšiem ēdiena gatavošanas traukiem.
- Šī funkcija nedarbojas ar nepiedegošiem ēdiena gatavošanas traukiem.
- Funkcijas darbības laikā nevar aktivizēt Bridge.

5.13 SenseFry

Cepšana ar automātiski kontrolētām karstuma pakāpēm, kas paredzētas dažādu veidu ēdienam. Plīts virsma visā gatavošanas laikā pati uztur temperatūru bez nepieciešamības to manuāli regulēt, tādējādi novērot ēdiena pārcepšanos un piedegšanu.

1. Nospiediet .
2. Mainiet noklusējuma karsēšanas pakāpi, atkārtoti spiežot .
3. Ielejiet eļļu un ievietojiet ēdianu pannā tikai tad, kad plīts virsma signalizē, ka panna ir sasniegusi paredzēto temperatūru. Izmantojiet tikai aukstus ēdiana gatavošanas traukus ar biezu, plakanu pamatni.

Lai izslēgtu, spiediet .

Padomi

- Zema pakāpe: omlete, ceptas olas, cepti kartupeļi (nevārīti)
- Vidēja pakāpe: olu kultenis, zivju fileja, zivju pirkstiņi, jūras veltes, hamburgers, kotletes, karbonāde, vistas fileja, tītara fileja, eskalops, fileja, steiks (vidēji/labi izcepts), ceptas desinā, ceptas kartupeļu kotletes, dārzeni
- Augsta pakāpe: steiks (jēls), malta gaļa.

Lai pārbaudītu, vai panna ir piemērota, apgrieziet to otrādi. Uz pannas pamatnes novietojiet lineālu un mēģiniet starp lineālu un pannu ievietot 1, 2 vai 5 eiro centa monētu (vai jebkuru citu līdzīga biezuma monētu). Panna ir piemērota, ja monētu starp lineālu un pannas pamatni nevar ievietot.

5.14 Hob²Hood

Šī funkcija savieno plīts virsmu ar tvaika nosūcēju, izmantojot infrasarkanu signālu komunikatoru. Tvaika nosūcējs regulē ventilatora darbības ātrumu atkarībā no gatavošanas zonas temperatūras. Tvaika nosūcēja ventilatoru var iedarbināt arī manuāli.

i Vairumam tvaika nosūcēju šī funkcija ir aktivizēta pēc noklusējuma. Vairāk informācijas skatiet tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatā.



Automātiskais režīms

Automātiskais režīms nodrošina vairākas darbības ātruma iespējas (H0 – izslēgts līdz H6 – liels ātrums). Pēc noklusējuma iestatīto vērtību (H5) var nomainīt lietotāja iestatījumos. Skatiet sadaļu “Izvēlnes struktūra”.

Izmantojot iespējas H1 – H6, tvaika nosūcēja apgaisojums ieslēdzas automātiski, kad ieslēdzat plīts virsmu.

Izslēdzot plīts virsmu, tvaika nosūcēja ventilators var vēl noteiktu laiku darboties, lai izvadītu atlikušos aromātus pēc gatavošanas. Pēc šī laika ventilators automātiski izslēdzas.

Manuālais režīms

Ieslēdziet plīts virsmu un nospiediet . Automātiskais režīms izslēdzas. Mainiet ventilatora darbības ātrumu, vairākkārt spiežot .

i Lai ieslēgtu automātisko režīmu, izslēdziet plīts virsmu un ieslēdziet to vēlreiz.



Ieteikumi un padomi





- Nepārtrauciet signālu starp plīts virsmu un tvaika nosūcēju (piem., aizsedzot plīts virsmas vadības paneli).

- Sargiet tvaika nosūcēja paneli no tiešiem saules stariem un halogēna spuldzēm.
- Funkcijas darbības laikā nelietojiet citas tālvadības ierīces, jo tās var bloķēt signālu.

5.15 Izvēlnes struktūra

Simbols	Iestatījums
b	Skaņa
P	Jaudas ierobežojums
H	Ventilatora automātiskais režīms
E	Brīdinājumu / kļūdu vēsture

Lai atvērtu lietotāja iestatījumus: nospiediet  un turiet 3 s. Pēc tam nospiediet un turiet .

Pārvietošanās izvēlnē: izvēlni veido iestatījumu simbols un vērtība. Lai pārslēgtos starp iestatījumiem, priekšējā taimerī spiediet . Lai mainītu iestatījuma vērtību, priekšējā taimerī spiediet  vai . **Lai izietu no izvēlnes:** spiediet .

5.16 Ieteikumi elektroenerģijas taupīšanai

- Karsējiet tikai tik daudz ūdens, cik vajadzīgs.
- Ja iespējams, ēdiena gatavošanas traukiem vienmēr uzlieciet vākus.
- Izmantojiet atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

Vairāk informācijas skatiet sadaļā “Energiefektivitāte”.

6. GATAVOŠANAS CEĻVEDIS

Tabulā dotajiem datiem ir tikai informatīvs raksturs.

Karstums	Izmantojiet šādiem nolūkiem:	Laiks (min.)
1	Uzturiet pagatavoto ēdienu siltu. Uzlieciet gatavošanas traukam vāku.	pēc nepieciešamības
1 - 2	Gatavojiet Holandes mērci; karsējiet sviestu, šokolādi, želatīnu. Periodiski apmaisiet.	5 - 25
2	Gatavojiet gaisīgas omletes, ceptas olas. Gatavojiet traukā ar uzlikto vāku.	10 - 40

Karstums	Izmantojiet šādiem nolūkiem:	Laiks (min.)
2 - 3	Vāriet uz lēnas uguns rīsu un piena ēdienus, uzkarsējiet gatavās maltītes. Pievienojiet vismaz divreiz vairāk šķidruma nekā rīsus, piena ēdienus gatavošanas laikā apmaisiet.	25 - 50
3 - 4	Sautējiet dārzeņus, zivis, gaļu. Pievienojiet dažas ēdamkarotes ūdens. Gatavošanas laikā pārbaudiet ūdens daudzumu.	20 - 45
4 - 5	Tvaicējiet kartupeļus un citus dārzeņus. Piepildiet katlu ar 1-2 cm ūdens. Gatavošanas laikā pārbaudiet ūdens daudzumu. Gatavojiet ar uzliktu vāku.	20 - 60
4 - 5	Gatavojiet lielāku ēdiena daudzumu, sautējumu un zupas. Līdz 3 l šķidruma, plus sastāvdaļas.	60 - 150
6 - 7	Viegli apcepiet eskalopu, teļa gaļas šniceli, sīteņus, kotletes, desiņas, aknas, miltu mērces, olas, pankūkas, virtuļus. Apgrieziet, kad nepieciešams.	pēc nepieciešamības
7 - 8	Labi izcepiet kartupeļu pankūkas, filejas, steikus. Apgrieziet, kad nepieciešams.	5 - 15
9	Vāriet ūdeni, gatavojiet makaronus, gaļu (gulašu, sautētu cepeti), fritējiet saldētus kartupeļus.	
P	Vāriņt lielu daudzumu ūdens. Aktivizēta funkcija PowerBoost.	

7. APKOPE UN TĪRĪŠANA

7.1 Plīts tīrīšana

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Nepieļaujiet, ka no ēdiena gatavošanas traukiem izvārās viss šķidrums vai ka tie pārkarst.
- Nelietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas izgatavoti no materiāliem, kuri nav piemēroti indukcijas plītim. Šādi materiāli var saskrāpēt vai notraipīt plīts virsmu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz stikla virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Stikla virsmas tīrīšanai neizmantojiet nažus vai citus asus metāla priekšmetus.
- Ieteikto skrāpi izmantojiet tikai kā papildrīku pēc parastas tīrīšanas.

- Nogaidiet, līdz plīts virsma ir atdzisusi, un notīriet virsmu ar mitru drānu un neabrazīvu tīrīšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet virsmu sausu ar mīkstu drānu.
- **Notīriet nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, sāli, cukuru un cukuru saturošu ēdiena paliekas. Izmantojiet skrāpi un rīkojieties piesardzīgi, lai negūtu apdegumus.
- **Notīriet, kad virsma ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens, ūdens un tauku nosēdumus, piedeguša ēdiena paliekas, metāliska spīduma plankumus. Tīriet virsmu, kā aprakstīts iepriekš. Metāliska spīduma plankumu tīrīšanai izmantojiet mīkstu drānu un ūdens un etiķa šķidrumu.

8. TRAUČĒJUMMEKLĒŠANA

i Ja nevarat atrast tālāk norādītās problēmas risinājumu, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Plīts virsmu nevar ieslēgt / tā nedarbojas.

- Pārliedzinieties, vai plīts virsma ir pienācīgi pieslēgta elektrotīklam.

- Pārliedzinieties, vai darbības traucējumu cēlonis nav drošinātājs. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg vai dzirdat nepārtrauktu pīkstieni, sazinieties ar kvalificētu elektriķi, lai pārbaudītu instalāciju.
- Pārbaudiet, vai vadības panelis ir tīrs un uz tā neatrodas ēdiena gatavošanas trauki / svešķermeņi.

Plīts pēc kāda laika pati izslēdzas.

- Tas nav darbības traucējums. Dažās situācijās plīts virsma drošības labad automātiski izslēdzas. Skatiet sadaļu "Automātiskā izslēgšanās".

Maksimālais karsēšanas iestatījums vienai no gatavošanas zonām nav pieejams vai arī tas nepārtraukti mainās starp diviem līmeņiem.

- Tas nav darbības traucējums. Skatiet sadaļu "Jaudas pārvaldība".
- Samaziniet tai pašai fāzei pieslēgto pārējo gatavošanas zonu karsēšanas iestatījumu.

Hob²Hood nedarbojas.

- Pārlicinieties, ka nekas neaizsedz vadības paneli vai nebloķē signālu.
- Pārvietojiet ēdiena gatavošanas traukus uz citu gatavošanas zonu vai pārslēdziet tvaika nosūcēju manuālajā režīmā.

SenseBoil®/SenseFry nedarbojas.

- Izmantojiet aukstus ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonā bez atlikušā siltuma.
- Iestatiet augstāku plīts virsmas jaudas līmeni. Pārlicinieties, ka mājokļa drošinā-

tāji spēj izturēt izvēlēto jaudu. Skatiet sadaļu "Jaudas ierobežojums".

Ē redzams un cipars.

- Izslēdziet plīts virsmu, nogaidiet dažas minūtes un pēc tam to atkal ieslēdziet. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.

Vadības panelis mirgo.

- Izmantojiet tādus ēdiena gatavošanas traukus, kuru apakšas diametrs ir līdzīgs gatavošanas zonas izmēram.
- Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītij.

Vienlaikus redzami F un 1/2/3.

- Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas trauki atbilst funkcijas prasībām. Skatiet sadaļu "SenseBoil®".
- Pārbaudiet, vai ēdiena gatavošanas trauki ir piepildīti ar pareizu ūdens daudzumu.
- Nelietojiet šo funkciju ar šķidrumiem, kas nav ūdens.

9. TEHNISKIE DATI

9.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis EIS87453
Veids D4A 01 AA
Indukcija
Sērijas numurs
ELECTROLUX

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 599 288 01
220–240V/400 V 2N, 50 Hz
Ražots: Vācija
7.35 kW



9.2 Gatavošanas zonu specifikācija

Gatavošanas zonu jauda var nedaudz atšķirties no tālāk norādītajiem datiem atkarībā no materiāla un ēdiena gatavošanas trauku izmēriem.

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālais karsēšanas iestatījums) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimālais darbības laiks [min]	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm]
Kreisā priekšā	2300	3200	10	125 - 210
Kreisā aizmugurē	2300	3200	10	125 - 210
Vidū priekšā	1400	2500	4	125 - 145
Labā aizmugurē	2300	3600	10	205 - 240

10. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE

10.1 Produkta informācija saskaņā ar ES Ekodizaina regulu

Modeļa identifikācija	EIS87453	
Plīts virsmas veids	Iebūvētā plīts virsma	
Gatavošanas zonu skaits	4	
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija	
Apaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Vidū priekšā Labā aizmugurē	14.5 cm 24.0 cm
Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platums (P)	Kreisā priekšā	G 22.3 cm P 21.8 cm
Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platums (P)	Kreisā aizmugurē	G 22.3 cm P 21.8 cm
Enerģijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Kreisā priekšā Kreisā aizmugurē Vidū priekšā Labā aizmugurē	184.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 181.7 Wh/kg 187.4 Wh/kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)	184.5 Wh/kg	


IEC / EN 60350-2 — Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā — 2. daļa: Virsmas — veikspējas mērīšanas metodes.


Gatavošanas zonai atbilstošie energoefektivitātes mērījumi tiek noteikti, pamatojoties uz atbilstošo gatavošanas zonu atzīmēm.

10.2 Produkta informācija par enerģijas patēriņu un maksimālo laiku, kas nepieciešams, lai sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu

Jaudas patēriņš izslēgtā režīmā	0.3 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	2 min

11. AR VIDĪ SAISTĪTI APSVĒRUMI

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt vidi un cilvēku veselību, nododot elektrisko un elektronisko ie-

kārtu atkritumus pārstrādei. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar simbolu  kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet ierīci vietējā pārstrādes uzņēmumā vai sazinieties ar savu pašvaldību.

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	39	7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	48
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	41	8. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	48
3. SURINKIMAS.....	43	9. TECHNINIAI DUOMENYS.....	49
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	44	10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	50
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	45	11. APLINKOS APSAUGA.....	50
6. GAMINIMO VADOVAS.....	47		

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neat-sako už sužalojimus ar nuostolius, patirtus dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte ja pasinaudoti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų

ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Vaikai turėtų būti prižiūrimi, kad būtų užtikrinta, jog jie nežais su prietaisu.
- Pakuotę laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje ir tinkamai ją išmeskite.
- ĮSPĖJIMAS. Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Naudojimo ir aušinimo metu laikykite vaikus ir naminius gyvūnus atokiau nuo jo.
- Įjunkite vaikų saugos įtaisą, jei toks yra.
- Vaikai neturi valyti ar prižiūrėti prietaiso be priežiūros.

1.2 Bendroji sauga

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.

- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, viešam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio.
- ĮSPĖJIMAS: Gaisro pavojus: Nelaikykite daiktų ant maisto gamavimo paviršių.
- ATSARGIAI. Maisto gamavimo procesą būtina prižiūrėti (taip pat, kai naudojamos automatinės funkcijos). Greitai paruošiamą maistą būtina prižiūrėti nuolat.
- ĮSPĖJIMAS. Maisto gamimas ant kaitlentės neprižiūrint, kai naudojami riebalai ar aliejus, gali būti pavojingas ir dėl to gali kilti gaisras.
- ĮSPĖJIMAS: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Dūmai rodo perkaitimą. Niekada nenaudokite vandens ugniai, kuri gali kilti gaminant, gesinti. Išjunkite prietaisą ir uždenkite liepsną, pvz., gesinimo antklode ar dangčiu.
- ĮSPĖJIMAS: Prietaiso negalima jungti prie maitinimo per išorinį įjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį ar kitą elektros grandinę, kurią komunalinės tarnybos reguliariai įjungia ir išjungia.
- Niekada nedėkite dangčių, peilių, šaukštų ar kitų metalinių daiktų ant prietaiso viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nesinaudokite prietaisu, kol jis nėra visiškai įmontuotas.
- Norėdami nuvalyti prietaisą nepurškite vandens ir garų.
- Baigę naudotis kaitlentę išjunkite jos valdikliais. Nepasikliaukite vien keptuvės detektoriumi.
- ĮSPĖJIMAS: Jei paviršius įtrūktų, prietaisą išjunkite, kad išvengtumėte galimo elektros smūgio. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas per jungiamąją dėžutę, prietaisą nuo maitinimo tinklo atjungsitė ištraukę iš dėžutės saugiklį. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto tech-

ninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitu atveju gali kilti elektros smūgio pavojus.

- **ĮSPĖJIMAS:** Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba

prietaiso gamintojo instrukcijoje nurodytas tinkamas naudoti arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Montavimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą turi montuoti tik kvalifikuotas technikas.

ĮSPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Išsamias surinkimo instrukcijas rasite montavimo brošiūroje.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelėlių.
- Būkite atsargūs perkeldami prietaisą, nes jis sunkus. Mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara avalynę.
- Spintelės išpjautus paviršius užsandarinkite sandarikliu, kad išvengtumėte išbrinkimo dėl drėgmės.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Nemontuokite prietaiso šalia durų ar po langų, kad atidarius duris ar langą nuo prietaiso nenukristų karšti indai.
- Kiekvieno prietaiso apačioje yra aušinimo ventiliatoriai.
- Jeigu prietaisas įrengtas virš stalčiaus:
 - Nelaikykite smulkių daiktų ar popieriaus, kurie galėtų pažeisti aušinimo ventiliatorių arba galėtų pakenkti aušinimo sistemai.
 - Tarp prietaiso dugno ir stalčiaus turinio palikite bent 2 cm atstumą.
- Išimkite spintelėje po prietaisu įdėtas pertvaras.

2.2 Elektros instaliacijos prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros instaliacijos prijungimo darbus turi atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisas turi būti įžemintas.
- Prieš atlikdami bet kokius veiksmus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio.
- Įsitikinkite, kad techninių duomenų lentelėje nurodyti parametrai atitinka vardinis maitinimo tinklo parametrus.
- Palaidi arba netinkami maitinimo kabeliai arba kištukai gali sukelti gnybto perkaitimą.
- Naudokite tinkamą maitinimo kabelį.
- Neleiskite, kad maitinimo kabelis susipainiotų.
- Įsitikinkite, kad yra įrengta apsauga nuo elektros smūgio.
- Maitinimo kabeliui naudokite įtampos mažinimo spaustuką.
- Įsitikinkite, kad maitinimo kabelis arba kištukas (jei taikoma) neliečia karštų paviršių.
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų.
- Stenkitės nepažeisti maitinimo kištuko ir kabelio. Jei juos reikia pakeisti, tai turi atlikti mūsų įgalioto techninės priežiūros centro elektrikas arba kitas kvalifikuotas elektrikas.
- Įtampos turinčių ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgio turi būti tvirtai pritvirtinta ir negali būti nuimama be įrankių.
- Įkiškite maitinimo laido kištuką į lizdą tik kai montavimas baigtas. Po montavimo

užtikrinkite prieigą prie maitinimo laido kištuko.

- Jeigu elektros lizdas nestabilus, nejunkite elektros kištuko.
- Neatjunkite prietaiso traukdami už maitinimo kabelio. Visada traukite maitinimo kabelio kištuką.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo įtampos atjungiamuosius įtaisus ir kontaktus.
- Elektros instaliacija turi turėti izoliacijos įrenginį, kuris atjungia prietaisą nuo elektros tinklo visuose poliuose, o kontaktų atidarymo plotis turi būti ne mažesnis kaip 3 mm.
- Jei atsiranda kodas E3, atjunkite prietaisą ir patikrinkite elektros jungtį bei tinklo įtampą.

2.3 Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Nekeiskite prietaiso techninių savybių.
- Prieš naudodamiesi pirmą kartą pašalinkite visas pakuotės, ženklavimo medžiagas ir apsauginę plėvelę (jeigu yra).
- Įsitikinkite, kad ventiliacijos sistemos angos nėra užblokuotos.
- Nepalikite prietaiso be priežiūros jam veikiant.
- Po kiekvieno naudojimo išjunkite kaitvietę.
- Nedėkite stalo įrankių ar puodų dangčių ant kaitviečių, nes jie gali įkaisti.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba, jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Įtrūkus prietaiso paviršiui, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio, kad išvengtumėte elektros smūgio.
- Naudotojai, kuriems implantuotas širdies stimulatorius, neturėtų būti arčiau nei 30 cm atstumu nuo indukcinių kaitviečių, kai prietaisas yra naudojamas.
- Atsargiai dėkite maistą į karštą aliejų, nes jis gali taškytis.
- Nenaudokite aliuminio folijos ar kitų medžiagų tarp kepimo paviršiaus ir virtuvės indų, nebent šio prietaiso gamintojas nurodo kitaip.
- Naudokite tik prietaiso gamintojo rekomenduojamus priedus.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogdimo pavojus.

- Įkaitę riebalai ir aliejus gali išskirti degius garus. Laikykite liepsną ir įkaitusius daiktus atokiai.
- Karšto aliejaus garai gali sukelti savaiminį užsidegimą.
- Panaudotas aliejus su maisto likučiais gali užsidegti ir žemesnėje temperatūroje.
- Nedėkite degių produktų šalia prietaiso.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nedėkite karštų gaminimo indų ant valdymo skydelio, kad išvengtumėte nudegimų pavojaus.
- Nedėkite karštos keptuvės dangčio ant prietaiso stiklinio paviršiaus.
- Nepalikite tuščio gaminimo indo ant įkaitintos kaitvietės.
- Kad nepažeistumėte prietaiso paviršiaus, neleiskite daiktams ar virtuvės reikmenims nukristi ant jo.
- Nejunkite kaitviečių be gaminimo indų arba su tuščiais indais.
- Ketaus gaminimo indai arba indai pažeistu dugnu gali subraižyti stiklo / stiklo keramikos paviršius. Visada pakelkite gaminimo indus, kai juos reikia perkelti ant gaminimo paviršiaus.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias buitinių prietaisų sąlygas, pavyzdžiui, aukštą temperatūrą, vibraciją, drėgmę ir yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.

2.4 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą siekiant išvengti paviršiaus sugadinimo.
- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisą valykite drėgna minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.

2.5 Šalinimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai pašalinti prietaisą, susisiekite su vietine valdžios institucija.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, tada nupjaukite ir išmeskite elektros kabelį.

3. SURINKIMAS

3.1 Prieš įrengimą

Tam, kad galėtumėte pasinaudoti ateityje, suraskite duomenų lentelę, esančią kaitlentės apačioje, ir užsirašykite serijos numerį

3.2 Kaitlentės surinkimas

① Montavimo matmenis ir vaizdinius nurodymus rasite montavimo schemose, esančiose pirmuosiuose naudojimo instrukcijos puslapiuose.

Jei kaitlentę montuojate po gartraukių, žiūrėkite gartraukio montavimo instrukciją, kad sužinotumėte minimalų atstumą tarp prietaisų.

Įrengus prietaisą virš stalčiaus, gaminant maistą kaitlentės ventiliacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.

3.3 Jungiamasis kabelis

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Visus elektros instaliacijos darbus turi atlikti kvalifikuotas elektrikas.

- Kaitlentė tiekama su jungiamuoju kabeliu.
- Norėdami pakeisti sugadintą maitinimo kabelį, naudokite H05V2V2-F kuris atlaiko 90 °C arba aukštesnę temperatūrą. Vienagyslis laidas turi būti ne mažesnio kaip toliau lentelėje nurodyto skerspjūvio. Kreipkitės į vietinį techninės priežiūros centrą. Jungiamąjį kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.
- Draudžiama jungti per kontaktinius kištukus, gręžti ar lituoti laidų galus ir jungti kabelį be kabelio antgalio.

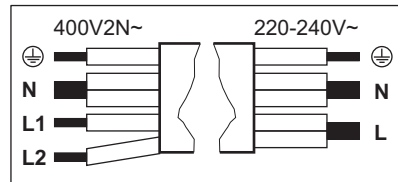
Vienfazė jungtis

1. Nuo juodo, rudo ir mėlyno laidų nuimkite kabelio antgalius.
2. Nuimkite dalį rudo, juodo ir mėlyno kabelių galų izoliacijos.
3. Prijunkite juodo ir rudo kabelių galus.

4. Ant bendro laido galo uždėkite naujus laido antgalius (reikalingas specialus įrankis).
5. Prijunkite dviejų mėlynų kabelių galus.
6. Ant bendro laido galo uždėkite naujus laido antgalius (reikalingas specialus įrankis).

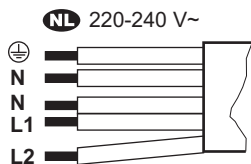
Dvifazė jungtis

1. Nuo mėlynų laidų nuimkite kabelio antgalius.
2. Nuimkite dalį mėlynų kabelių galų izoliacijos.
3. Prijunkite dviejų mėlynų kabelių galus.
4. Ant bendro laido galo uždėkite naujus laido antgalius (reikalingas specialus įrankis).



Dvifazė jungtis: 400 V2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²)	Vienfazė jungtis: 220-240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²)
---	--

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



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

⊕	Žalias ir geltonas
N	Mėlynas ir mėlynas
L1	Juodas
L2	Rudas

3.4 Galios apribojimas

Galios apribojimas nustato, kiek kaitlentė su-naudoja energijos neviršijant namų instaliacijos saugiklių galimybių ribų. Pagal numatytąsias nuostatas nustatyta didžiausia įmanoma kaitlentės galia. Įsitikinkite, kad pasirinkta ga-

lia atitinka namų elektros instaliacijos saugiklius.

Jei galios lygis yra 2000 W arba mažesnis, negalėsite aktyvinti SenseBoil® / SenseFry.

Galai sumažinti arba padidinti:

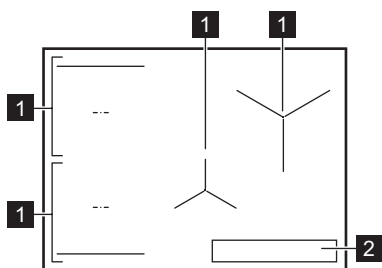
1. Atidarykite meniu: paspauskite ir 3 sekundes palaikykite nuspaudę . Tada paspauskite ir palaikykite nuspaudę .
2. Priekiniame laikmatyje spauskite , kol atsiras .
3. Priekiniame laikmatyje paspauskite / , kad galėtumėte rinktis nuostatas.
4. Paspauskite norėdami išeiti.

Galios lygiai:

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

4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Kaitinimo paviršių planas



- 1 Indukcinė kaitvietė
- 2 Valdymo skydelis

4.2 Simboliai valdymo skydelyje ir ekrane

Simbolis / indikatorius

lįjungta / Išjungta

Simbolis / indikatorius

Pauzė

, / Laikmatis

SenseFry

SenseBoil®

Bridge

Hob²Hood

PowerBoost


Užraktas/Apsaugos nuo vaikų įtaisas

Yra gedimas.

OptiHeat Control

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

5.1 Kaitlentės naudojimas

Norėdami įjungti arba išjungti kaitlentę, paspauskite ir palaikykite nuspaudę . Pastaitykite gaminimo indą ant kaitvietės ir nustatykite kaitinimo lygį naudodami valdymo juostą. Norėdami išjungti kaitvietę, paspauskite 0.

Eco laikmatis

Siekiant sutaupyti energijos, kaitvietė išjungiamą prieš sustojant laikmačiui.

5.2 Indai

Gaminimo indų pagrindas turi būti kuo storesnis ir plokštesnis. Prieš statydami gaminimo indus ant kaitlentės, išvalykite ir nusauskite juos. Nestumkite gaminimo indų ant stiklo kraštų bei kampų ir neužkliudykite jų, kad neįskeltumėte ar nepažeistumėte paviršiaus. Nedėkite karštų gaminimo indų ant valdymo skydelio, kad nepažeistumėte elektroninių dalių.

Išitikinkite, kad gaminimo indai yra suderinami su indukcija (t. y. magnetas prilimpa prie jų pagrindo). Optimaliam kaitros perdavimui užtikrinti naudokite gaminimo indus su pagrindu, kurio skersmuo panašus į kaitvietės dydį. Mažesnio skersmens gaminimo indai gali kaisti lėčiau, o didesnio skersmens indai gali perkaisti ir sugadinti valdymo skydelį.

Indų tipai ir jų medžiagos

- **tinkamos:** ketus, plienas, emaliuotas plienas, nerūdijantysis plienas, daugiasluoksnis pagrindas (su tinkamu gamintojo ženklu).
- **netinkamos:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Veikiant girdimi garsai

Triukšmas gali skirtis priklausomai nuo indų medžiagos ir esamo kaitinimo lygio. Šis triukšmas yra įprastas ir nereiškia jokio gedimo.

- traškėjimas: gaminimo indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- švilpimo garsas: įjungiamas didelis kaitinimo lygis, o gaminimo indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (sumuštinio tipo konstrukcija).
- dūzgimas: įjungtas didelio kaitinimo lygis.
- spragsėjimas: įvyksta elektrinis perjungimas.

- šnypštimas, zvimbimas: veikia aušinimo ventiliatorius.
- ritmingas garsas: aptiktas indas.

5.3 Gaminimo indo aptikimas

Ši funkcija rodo, kad ant kaitlentės yra gaminimo indų, ir išjungia kaitvietes, jei jie neaptinkami. 120 sek.

5.4 Automatinis išsijungimas

Kaip saugos priemonė, kaitlentė automatiškai išsijungia tam tikromis sąlygomis (pvz., kai visos kaitvietės yra išjungti, kai po aktyvavimo nėra pasirinktas joks kaitinimo lygis, arba kai gaminimo indai verda į juos nieko neįpylus ir neįdėjus).

5.5 OptiHeat Control (3 lygių karščio indikatorius)

Indikatorius nurodo, kad kaitvietė vis dar įkaitusi. Kol indikatorius šviečia, kyla nusideginimo pavojus, nes atitinkamos kaitvietės dar nespėjo atvėsti. Indikatorius išsijungia kaitvietei atvėsus.

5.6 Galios valdymas

Jei kaitlentė pasieks didžiausios galimos galios ribą, kaitviečių galia bus automatiškai sumažinta, siekiant apsaugoti namų instaliacijos saugiklius. Sumažintos galios kaitviečių valdymo juosta sumirksi ir rodomas didžiausias galimas kaitinimo lygis.







5.7 P PowerBoost


Norint ribotam laikui įjungti didžiausią kaitinimo lygį. Šią funkciją galite naudoti, kad vanduo greičiau užvirtų.

Paspauskite **P** norėdami suaktyvinti. Pasibaigus laikui, kaitvietė grįžta į aukščiausią kaitinimo lygį. Norėdami išjungti šią funkciją pakeiskite kaitinimo lygį.

5.8 Laikmatis

Ši funkcija nurodo, kiek laiko turi veikti kaitvietė.

Nustatykite kaitvietės kaitros parinktį ir paspauskite . Nustatykite laiką naudodami  / , tada patvirtinkite su . Kai nustatytas laikas baigiasi, kaitvietė išsijungia. Norėdami atšaukti laikmatį, paspauskite , tada spauskite , kol ekrane pasirodys 00.

Taip pat galite naudoti funkciją kaip laikmatį, kai kaitlentė yra įjungta, bet nė viena kaitvietė neveikia. Paspauskite  ir nustatykite laiką naudodami $+$ / $-$.




5.9 || Pauzė

Ši funkcija nustato visas aktyvias kaitvietes į mažiausią kaitinimo lygį.

Funkcija nesustabdo jokių aktyvių laikmačių. Norėdami įjungti arba išjungti, paspauskite $||$.


5.10 Užraktas/Apsaugos nuo vaikų įtaisai

Užrakinti arba atrakinti valdymo skydelį pagal poreikį.

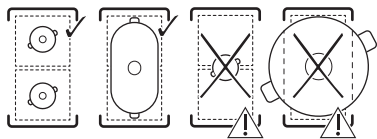
Norėdami trumpam užrakinti valdymo skydelį gaminimo metu, vieną kartą paspauskite . Paspauskite dar kartą, kad atrakintumėte. Kad išvengtumėte atsitiktinio kaitlės įjungimo: paspauskite ir palaikykite nuspaudę  3 sek, kol visos kaitvietės yra išjungtos, tada išjunkite kaitlentę. Kai išjungsite viryklę, funkcija išliks aktyvi. Norėdami išjungti funkciją, įjunkite kaitlentę, paspauskite ir palaikykite nuspaudę  3 sek, tada išjunkite kaitlentę.

5.11 Bridge

Sujungti dvi šonines kaitvietes taip, kad veiktų kaip viena. Šią funkciją galite naudoti gamindami maistą dideliuose induose (pvz., „Plancha“ grilyje). Įsitinkinkite, kad gaminimo indai uždengia abiejų kaitviečių centrus. Jei gaminimo indas bus padėtas tarp kaitviečių centru, funkcija nebus įjungta.

1. Nustatykite vienos iš kaitviečių kaitros parinktį.
2. Paspauskite .
3. Prireikus pakeiskite kaitros parinktį.


Norėdami funkciją išjungti, paspauskite .




5.12 SenseBoil®

Skirta automatiškai reguliuoti vandens temperatūrą, kad jis neišbėgtų pasiekus virimo tašką.

1. Ant kaitvietės pastatykite puodą su šaltu vandeniu be likutinės kaitros.

2. Paspauskite .

Kai pasiekiami vandens virimo temperatūra, kaitinimo lygis automatiškai sumažėja.



Norėdami funkciją išjungti, paspauskite  arba 0.

Naudingi patarimai:

- Ši funkcija geriausiai tinka vandeniui užvirinti ir išvirti nesmulkintas ir neluotas bulves.
- Tam, kad verdant vanduo neišbėgtų iš puodo, tarp vandens ir puodo viršaus palikite 4 cm tarpą.
- Naudokite nuo 1 iki 5 l litrų vandens.
- Druską berkite tik vandeniui užvirus.
- Nenaudokite funkcijos su tuščiais gaminimo indais.
- Nenaudokite šios funkcijos su gaminimo indais nepridegančiais paviršiais.
- Veikiant funkcijai Bridge įjungti negalima.

5.13 SenseFry

Skirta ruošti įvairius patiekalus naudojant automatiškai valdomus kaitinimo lygius. Kaitlentė palaiko reikiamą temperatūrą viso maisto gaminimo metu, todėl jos nereikia reguliuoti rankiniu būdu. Taip maistas neperkaitinamas ir neprideginamas.

1. Paspauskite .
2. Pakeiskite numatytąjį kaitinimo lygį pakartotinai spausdami .
3. Aliejų į keptuvę pilkite ir maistą dėkite tik kai kaitlentė įspėja, kad keptuvė įkaito iki numatytos temperatūros. Naudokite tik šaltus gaminimo indus su storu, plokščiu dugnu.

Norėdami išjungti, paspauskite .

Patarimai.

- Žemas lygis: omletas, kepti kiaušiniai, keptos bulvės (žalios)
- Vidutinis lygis: plakti kiaušiniai, žuvies filė, žuvies piršteliai, jūros gėrybės, mėsainis, mėsos kukuliai, kotletai, vištienos krūtinėlė, kalakutienos krūtinėlė, eskalopas, filė, kepsnys (vidutiniškai iškeptas / gerai iškeptas), keptos dešrelės, kepti bulviniai blynai, daržovės
- Aukštas lygis: kepsnys (lengvai iškeptas), malta mėsa.

Norėdami patikrinti, ar keptuvė yra tinkama, apverskite ją. Padėkite liniuotę ant keptuvės dugno ir pabandykite dėti 1, 2 arba 5 euro

centų monetą (arba bet kokią panašaus storio monetą) tarp liniuotės ir keptuvės. Keptuvė yra tinkama, jei moneta netelpa tarp liniuotės ir keptuvės.

5.14 Hob²Hood

Ši funkcija sujungia kaitlentę su gartraukiu per infraraudonųjų spindulių signalo perdavimo aparatą. Gartraukis reguliuoja ventiliatoriaus greitį pagal kaitvietės temperatūrą. Taip pat galite valdyti gartraukio ventiliatorių rankiniu būdu.

i Daugelyje gartraukių ši funkcija įjungta pagal numatytuosius nustatymus. Daugiau informacijos rasite gartraukio naudotojo vadove.



Automatinis režimas

Automatinis režimas siūlo keletą greičio parinkčių (nuo H0 – išjungti iki H6 – intensyvus). Norėdami pakeisti numatytąją parinktį (H5) įveskite naudotojo nustatymus. Žr. skyrių „Meniu struktūra“.

Parinkčių H1 – H6 atveju gartraukio apšvietimas įsijungia automatiškai, kai įjungiate kaitlentę.

Išjungus kaitlentę, gartraukio ventiliatorius dar gali veikti tam tikrą laiką, kad pašalintų po gaminimo likusius kvapus. Po šio laiko ventiliatorius automatiškai išsijungia.

Rankinis režimas

Įjunkite kaitlentę ir paspauskite . Automatinis režimas išsijungia. Pakeiskite ventiliatoriaus greitį paspausdami  pakartotinai.

i Norėdami įjungti automatinį režimą, išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite.


Naudingai patarimai

- Nenutraukite signalo tarp kaitlentės ir gartraukio (pvz., uždengdami kaitlentės valdymo skydelį).




- Saugokite gartraukio plokštę nuo tiesioginių saulės spindulių ir halogeninių lempų.
- Nenaudokite kitų nuotoliniu būdu valdomų prietaisų, kai funkcija veikia, nes jie gali blokuoti signalą.


5.15 Meniu struktūra

Simbolis	Nustatymai
b	Garsas
P	Galios apribojimas
H	Automatinis ventiliatoriaus režimas
E	Signalų / klaidų istorija

Norėdami įvesti naudotojo nuostatas: paspauskite ir palaikykite nuspaudę  3 sek.

Tada paspauskite ir palaikykite nuspaudę .

Naršymas meniu: meniu sudaro nustatymo simbolis ir reikšmė. Norėdami rinktis nuostatas, priekiniame laikmatyje paspauskite . Norėdami pakeisti nuostatos reikšmę, priekiniame laikmatyje paspauskite  arba .

Išėjimas iš meniu: paspauskite .

5.16 Energijos taupymo patarimai

- Jei kaitinate vandenį, naudokite tik būtiną vandens kiekį.
- Jei įmanoma, ant gaminimo indų visada uždėkite dangčius.
- Maistui pašildyti arba atitirpinti naudokite likutinę kaitrą.

Daugiau informacijos žr. „Energijos vartojimo efektyvumas“.

6. GAMINIMO VADOVAS

Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

Kaitra	Naudojama:	Laikas (min.)
1	Išsaugoti maistą šiltą. Uždenkite prikaistuvį.	pagal poreikį
1 - 2	Paruoškite olandišką padažą: ištirpinkite sviestą, šokoladą, želatiną. Reguliariai pamaišykite.	5 - 25

Kaitra Naudojama:	Laikas (min.)
2 Sutvirtinkite purius omlėtus, keptus kiaušinius. Ruoškite uždenę dangčiu.	10 - 40
2 - 3 Troškinkite ryžius ir pieno pagrindu pagamintus patiekalus, pašildykite paruoštus patiekalus. Įpilkite bent dvigubai daugiau skysčio nei ryžių, pieno patiekalus pamaišykite gaminimui įpusėjus.	25 - 50
3 - 4 Garuose ruoškite daržoves, žuvį, mėsą. Pridėkite kelis šaukštus vandens. Gamindami stebėkite vandens kiekį.	20 - 45
4 - 5 Garuose ruoškite bulves ir kitas daržoves. Įpilkite į puodą 1-2 cm vandens. Gamindami patikrinkite vandens lygį. Laikykite dangtį uždarytą.	20 - 60
4 - 5 Paruoškite didesnį maisto, troškinių ar sriubos kiekį. Iki 3 l skysčio ir ingredientai.	60 - 150
6 - 7 Švelniai kepkite eskalopus, veršienos kepsnius „Cordon Bleu“, kotletus, frikadeles, dešreles, kepenėles, padažą, kiaušinius, blynus, spurgas. Prireikus apverskite.	pagal poreikį
7 - 8 Gruzdinkite bulvių paplotėlius, nugarinės kepsnius, kepsnius. Prireikus apverskite.	5 - 15
9 Užvirinti vandenį, išvirti makaronus, kepinti mėsą (guliašui, troškiniui), gruzdinti bulvytes.	
P Tinka virti didelį kiekį vandens. PowerBoost suaktyvinta.	

7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

7.1 Kaitlentės valymas

- Kiekvieną kartą pasinaudoję kaitlente nuvalykite ją.
- Visada naudokite gaminimo indus su švari dugnu.
- Nepalikite tuščio gaminimo indo ant įjungtos įkaitintos kaitvietės ir neleiskite pasiekti per didelę temperatūrą.
- Nenaudokite gaminimo indų, pagamintų iš indukcinei kaitlentei netinkamų medžiagų. Tokios medžiagos gali subraižyti arba palikti dėmių ant kaitlentės paviršių.
- Subraižymai ar tamsios dėmės ant stiklinio paviršiaus neturi įtakos kaitlentės veikimui.
- Stikliniam paviršiui valyti nenaudokite peilių ir kitų aštrių metalinių įrankių.
- Naudokite rekomenduojamą grandiklį tik kaip papildomą įrankį po įprasto valymo.

- Palaukite, kol kaitlentė atvės, ir nuvalykite paviršių drėgna šluoste ir neabrazyviniu plovikliu. Nuvalę nusauskite paviršių sausa šluoste.
- **Nedelsdami pašalinkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, maistinę plėvelę, druską, cukrų ir maistą su cukrumi. Naudokite grandiklį ir būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte.
- **Pašalinkite, kai kaitlentė bus pakankamai atvėsusi:** kalkių, vandens arba riebalų dėmes, pridegusius maisto likučius, pakitusią spalvą blizgiose metalinėse vietose. Nuvalykite paviršių, kaip aprašyta pirmiau. Norėdami pašalinti pakitusią spalvą blizgiose metalinėse vietose, naudokite minkštą šluostę ir vandens bei acto tirpalą.

8. GEDIMŲ ŠALINIMAS

ⓘ Jei nerandate toliau nurodytos problemos sprendimo, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Negalite įjungti / valdyti kaitlentės.

- Įsitinkinkite, kad kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.
- Patikrinkite, ar sutrikimas atsirado dėl saugiklio. Jei saugiklis perdega pakartotinai arba girdite nuolatinį pypsėjimą, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką, kad patikrintų instaliaciją.

- Įsitinkite, kad valdymo skydelis yra švarus ir neuždengtas gaminimo indais ir (arba) pašaliniais objektais.

Kaitlentė po kurio laiko išsijungia pati.

- Tai nėra sutrikimas. Tam tikrais atvejais kaitlentė automatiškai išsijungia, kad būtų užtikrintas saugumas. Žr. „Automatinis išsijungimas“.

Nepasiekiamas vienos iš kaitviečių didžiausias kaitinimo lygis arba jis nuolat keičiasi tarp dvejų lygių.

- Tai nėra sutrikimas. Žr. „Galios valdymas“.
- Sumažinkite kitų prie tos pačios fazės prijungtų kaitviečių kaitinimo lygį.

Hob²Hood neveikia.

- Įsitinkite, kad niekas neuždengia valdymo skydelio ir neblokuoja signalo.
- Perkelkite gaminimo indus ant kitos kaitvietės arba perjunkite gartraukį į rankinį režimą.

SenseBoil®/SenseFry neveikia.

- Šaltus gaminimo indus naudokite ant kaitvietės, kurioje nėra liekamosios kaitros.

- Kaitlentės galios lygį nustatykite į didesnę vertę. Įsitinkite, kad pasirinkta galia atitinka namų elektros instaliacijos saugiklius. Žr. „Galios apribojimas“.

Ė ir skaitmuo atsiranda.

- Išjunkite kaitlentę, palaukite kelias minutes ir vėl ją įjunkite. Jei problema išlieka, kreipkitės į įgaliojimą techninės priežiūros centrą.

Valdymo skydelis mirksi.

- Naudokite gaminimo indus, kurių dugno skersmuo yra panašus į kaitvietės dydį.
- Įsitinkite, kad gaminimo indai yra tinkami indukcinėi viryklei.

Vienu metu atsiranda F ir 1/2/3.

- Įsitinkite, kad gaminimo indai atitinka funkcijos reikalavimus. Žr. „SenseBoil®“.
- Įsitinkite, kad gaminimo induose yra tinkamas vandens kiekis.
- Venkite naudoti šią funkciją naudodami kitokius nei vanduo skysčius.

9. TECHNINIAI DUOMENYS

9.1 Vardinė lentelė

Modelis EIS87453
Tipas 62 D4A 01 AA
Indukcinė kaitlentė
Serijos numeris
ELECTROLUX

PNC 949 599 288 01
220–240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Pagaminta: Vokietija
7.35 kW



9.2 Kaitviečių specifikacija

Kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo toliau pateiktų duomenų, priklausomai nuo gaminimo indų medžiagos ir matmenų.

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost didžiausia trukmė [min]	Gaminimo indo skersmuo [mm]
Kairioji priekinė	2300	3200	10	125 - 210
Kairioji galinė	2300	3200	10	125 - 210
Vidurinė priekinė	1400	2500	4	125 - 145
Dešinioji galinė	2300	3600	10	205 - 240

10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

10.1 Informacija apie gaminį atitinka ES „Ecodesign“ reglamento nuostatas dėl

Modelio identifikatorius	EIS87453	
Kaitlentės tipas	Integruojama viryklė	
Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	Indukcija	
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Vidurinė priekinė Dešinioji galinė	14.5 cm 24.0 cm
Neapskritų kaitviečių ilgis (l) ir plotis (P)	Kairioji priekinė	l 22.3 cm P 21.8 cm
Neapskritų kaitviečių ilgis (l) ir plotis (P)	Kairioji galinė	l 22.3 cm P 21.8 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė Kairioji galinė Vidurinė priekinė Dešinioji galinė	184.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 181.7 Wh/kg 187.4 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)	184.5 Wh/kg	


IEC / EN 60350-2 – buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitlentės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.


Kaitviečių srities energijos matavimai atitinkamos kaitvietėse nurodyti žymomis.

10.2 Informacija apie gaminio energijos suvartojimą ir laiką, per kurį pasiekiamas taikomas mažos galios režimas

Energijos sąnaudos esant išjungimo režimui	0.3 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	2 min

11. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas simboliu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Tausokite aplinką ir žmonių sveikatą – tinkamai rūšiuokite elektros ir elektronikos

prietaisų atliekas. Prietaisų nemeskite kartu su buitinėmis atliekomis, jei jie pažymėti ženklu . Priduokite šį gaminį vietiniame atliekų surinkimo punkte arba susisiekite su savivaldybės atstovais dėl papildomos informacijos.

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	51	7. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	60
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	53	8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	61
3. MONTÁŽ.....	55	9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	61
4. OPIS VÝROBKU.....	56	10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	62
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	57	11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA	
6. PRÍRUČKA VARENIA.....	60	62

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo používaním. Tieto pokyny uchovávajte na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prí-

padným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Počas používania a chladenia udržiavajte deti a domáce zvieratá mimo dosahu.
- Zapnite detskú poistku, ak je k dispozícii.
- Deti nesmú spotrebič čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu bez dozoru.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách poskytujúcich ubytovanie a raňajky, v hosťovských izbách na farmách a v iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne priemernú úroveň používania v domácnosti.
- **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.
- **VÝSTRAHA:** Proces prípravy jedla musí byť pod dohľadom (vrátane funkcie automatického pečenia). Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- **UPOZORNENIE:** Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Je potrebné dbať na bezpečnosť a nedotýkať sa ohrevných článkov.
- Dym signalizuje prehriatie. Nikdy nepoužívajte vodu na uhasenie ohňa pri varení. Spotrebič vypnite a plameň zakryte, napr. protipožiarnou prikrývkou alebo pokrievkou.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.

- **UPOZORNENIE:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste predišli možnému úrazu elektrickým prúdom. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odpojte spotrebič od sieťového napájania vybratím poistky. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
- **UPOZORNENIE:** Používajte iba také ochranné kryty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo tie, ktoré výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné kryty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšt môže spôsobiť nehody.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Installation

VAROVANIE!

Tento spotrebič smie inštalovať iba kvalifikovaný technik.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Podrobné pokyny na montáž nájdete v inštaláčnej príručke.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pri presúvaní spotrebiča buďte opatrní, pretože je ťažký. Používajte ochranné rukavice a uzavreté obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydutiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.

- Spotrebič neinštalujte vedľa dvierok ani pod okno, aby ste predišli spadnutiu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dvierok alebo okna.
- Každý spotrebič má v dolnej časti chladiace ventilátory.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou:
 - Neukladajte malé predmety ani papier, ktoré by mohli poškodiť chladiace ventilátory alebo narušiť funkciu chladiaceho systému.
 - Dodržujte minimálnu vzdialenosť 2 cm medzi dnom spotrebiča a obsahom zásuvky.
- Odoberte prípadné oddeľovacie panely inštalované v skrinke pod spotrebičom.

2.2 Elektrické zapojenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- .

- Pred akoukoľvek činnosťou odpojte spotrebič od napájania.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s parametrami elektrickej siete.
- Uvoľnené alebo nesprávne sieťové káble alebo zástrčky môžu viesť k prehriatiu svorky.
- Použite vhodný sieťový kábel.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zamotal.
- Uistite sa, že je nainštalovaná ochrana proti úrazu elektrickým prúdom.
- Použite svorku na odľahčenie ťahu na sieťovom kábli.
- Uistite sa, že sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýka horúcich povrchov.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Zabráňte poškodeniu sieťovej zástrčky a kábla. Ak je potrebná výmena, musí ju vykonať naše autorizované servis stredisko alebo kvalifikovaný elektrikár.
- Ochrana proti úrazu elektrickým prúdom dielov a izolované diely sa musia bezpečne upevniť a nemali by sa dať odstrániť bez použitia nástrojov.
- Sieťovú zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky až na konci inštalácie. Zaisťte prístup k elektrickej sieti po inštalácii.
- Ak je elektrická zásuvka uvoľnená, nepripájajte do nej zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Používajte iba správne rozpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrútkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrické inštalácie musia mať odpájacie zariadenie, ktoré odpája spotrebič zo siete na všetkých póloch, so šírkou otvoru kontaktov aspoň 3 mm.
- Ak sa zobrazí kód E3, odpojte spotrebič a skontrolujte elektrické pripojenie a sieťové napätie.

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Nemeňte technické parametre spotrebiča.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, štítky a ochrannú fóliu (ak sa používajú).
- Uistite sa, že vetracie otvory nie sú blokované.

- Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru.
- Po každom použití vypnite varnú zónu.
- Prístroje ani pokrievky z hrncov nekladte na varné zóny, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, okamžite ho odpojte od napájania, aby ste zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používateľa s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Jedlo vkladajte do horúceho oleja opatrne, pretože môže vystreknúť.
- Nepoužívajte hliníkovú fóliu ani iné materiály medzi varnou plochou a kuchynským riadom, pokiaľ výrobca tohto spotrebiča neurčí inak.
- Používajte len príslušenstvo odporúčané výrobcom pre tento spotrebič.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Zahriate tuky a oleje môžu uvoľňovať horľavé výpary. Udržujte dostatočnú vzdialenosť medzi ohňom a teplými predmetmi.
- Výpary z horúceho oleja môžu spôsobiť samovznietenie.
- Použitý olej so zvyškami jedla sa môže pri nižších teplotách vznietiť.
- Horľavé výrobky neumiestňujte do blízkosti spotrebiča.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli, aby ste predišli riziku popálenín.
- Na sklenený povrch spotrebiča nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Zabráňte pádu predmetov alebo kuchynského riadu na spotrebič, aby ste predišli poškodeniu povrchu.
- Nezapínajte varné zóny s prázdny kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť

- poškriabanie skla/sklokeramiky. Vždy zdvihnite riad, keď ho musíte premiestniť na varnom paneli.
- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
 - Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.

2.4 Ošetrovanie a čistenie

- Pravidelne čistite spotrebič, aby ste zabránili poškodeniu povrchu.

- Pred čistením spotrebiča ho vypnite a nechajte vychladnúť.
- Spotrebič čistíte vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Pokiaľ nie je uvedené inak, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

2.5 Likvidácia

VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.


- Informácie o spôsobe likvidácie spotrebiča získate na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od hlavného napájania, potom elektrický kábel odrežte a zlikvidujte.

3. MONTÁŽ

3.1 Pred inštaláciou

Pre ďalšie použitie vyhľadajte typový štítok umiestnený na spodnej strane varného panela a zapíšte si sériové číslo

3.2 Montáž varného panela

 Rozmery pre inštaláciu a vizuálne pokyny nájdete v inštaláčnych schémach, ktoré sa nachádzajú na prvých stranách používateľskej príručky.

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár, kde sú uvedené minimálne vzdialenosti medzi spotrebičmi.

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

3.3 Pripájací kábel

VAROVANIE!

Všetky práce súvisiace so zapojením do elektrickej siete musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.

- Varný panel sa dodáva s pripájacím káblom.
- Pri výmene poškodeného napájacieho kábla použite kábel typu: H05V2V2-F ktorý odoláva teplote 90 °C alebo vyššej.

Jedna žila kábla musí mať minimálny priemer v súlade s tabuľkou nižšie. Obráťte sa na miestne servisné stredisko. Výmenu pripájacieho kábla môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

- Je zakázané pripájať pomocou kontaktných konektorov, vrtania alebo spájkovania koncov vodičov, ako aj pripájať kábel bez koncovkej objímky kábla.

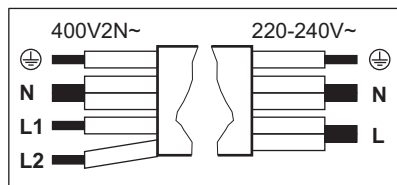
Jednofázové pripojenie

1. Odstráňte koncovku kábla z čierneho, hnedého a modrého vodiča.
2. Odstráňte časť izolácie z hnedého, čierneho a modrého konca kábla.
3. Spojte konce čierneho a hnedého kábla.
4. Na spoločný koniec vodiča nasuňte novú koncovku vodiča (vyžaduje sa špeciálny nástroj).
5. Spojte konce dvoch modrých káblov.
6. Na spoločný koniec vodiča nasuňte novú koncovku vodiča (vyžaduje sa špeciálny nástroj).

Dvojfázové pripojenie

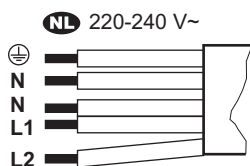
1. Odstráňte koncovku kábla z modrých žíl.
2. Odstráňte časť izolácie z modrých koncov kábla.
3. Spojte konce dvoch modrých káblov.

4. Na spoločný koniec vodiča nasuňte novú koncovku vodiča (vyžaduje sa špeciálny nástroj).



Dvojfázové pripojenie: 400 V2N~ (5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²) **Jednofázové pripojenie: 220 – 240 V~ (5x1,5 mm² or 3x4 mm²)**

⊕	Zelený – žltý	Zelený – žltý	⊕
N	Modrý a modrý	Modrý a modrý	N
L1	Čierny	Čierny a hnedý	L
L2	Hnedý		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

⊕	Zelený – žltý
---	---------------

NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

N	Modrý a modrý
L1	Čierny
L2	Hnedý

3.4 Obmedzenie napájania

Obmedzenie napájania určuje, koľko celkovej energie používa varný panel, v rámci limitov poistiek domovej inštalácie. Varný panel je predvolene nastavený na najvyššiu možnú úroveň výkonu. Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poistkám v domových rozvodoch.

Ak je úroveň výkonu nižšia ako alebo rovná 2000, W nie je možné aktivovať SenseBoil®/SenseFry.

Zníženie alebo zvýšenie úrovne výkonu:

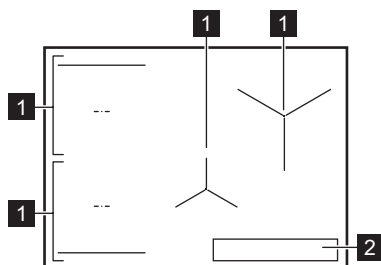
1. Prejdite do ponuky: podržte 3 sekundy tlačidlo . Potom stlačte a podržte tlačidlo .
2. Stlačte tlačidlo na prednom časovači, kým sa nezobrazí P.
3. Ak chcete prechádzať medzi nastaveniami, stlačte tlačidlo na prednom časovači.
4. Ak chcete odísť, stlačte tlačidlo .

Úrovne výkonu:

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

4. OPIS VÝROBKU

4.1 Rozloženie varnej plochy











- 1 Indukčná varná zóna
- 2 Ovládací panel

4.2 Symboly na ovládacom paneli a displeji

Symbol/indikátor


	Zap. / Vyp.
	Prestávka
	Časovač

Symbol/indikátor	
	SenseFry
	SenseBoil®
	Bridge
	Hob®Hood

Symbol/indikátor	
	PowerBoost
	Blokovanie/Detská poistka
	Došlo k poruche.
	OptiHeat Control

5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

5.1 Používanie odsávača pár

Stlačením a podržaním  zapnete alebo vypnete varný panel. Riad položte na varnú zónu a pomocou ovládacej lišty nastavte nastavenie ohrevu. Ak chcete varnú zónu vypnúť, stlačte 0.

Eco časovač

Kvôli úspore energie sa varná zóna deaktivuje jej krátko pred zastavením časovača.

5.2 Kuchynský riad

Dno kuchynského riadu by malo byť čo najhrubšie a najplochšie. Pred umiestnením riadu na varný panel očistite varný panel a nechajte ho vysušiť. Riad neposúvajte ani nešúchajte po okrajoch a rohoch skla, aby nedošlo k odlupovaniu alebo poškodeniu povrchu. Na ovládaci panel nekladte horúci riad, aby nedošlo k poškodeniu elektronických častí.

Uistite sa, že riad je kompatibilný s indukciou (t. j. magnet príľne k jeho dnu). Na zaistenie optimálneho prenosu tepla používajte riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny. Kuchynský riad s menším priemerom sa môže ohrievať pomalšie, zatiaľ čo riad s väčším priemerom sa môže prehriať a poškodiť ovládací panel.

Materiál kuchynského riadu

- **vhodný:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, nehrzdavejúca oceľ, viacvrstvé dno (so správnym označením od výrobcu).
- **nevhodný:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

Zvuky počas prevádzky

Hluk sa môže líšiť v závislosti od materiálu riadu a aktuálnych nastavení ohrevu. Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu.

- praskanie: kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra),

- pískavý zvuk: je aktivované vysoké nastavenie ohrevu a riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová konštrukcia).
- bzučanie: je aktivované nastavenie vysokého ohrevu.
- kliknutie: dochádza k elektrickému prepnutiu.
- syčanie, bzučanie: chladiaci ventilátor je v prevádzke.
- rytmický zvuk: detekovaný kuchynský riad.

5.3 Detekcia hrnca

Táto funkcia indikuje prítomnosť kuchynského riadu na varnom paneli a deaktivuje varnú zónu, ak sa počas varenia nezistí žiadny kuchynský riad. 120 sek

5.4 Automatické vypínanie

Z bezpečnostných dôvodov sa varný panel za určitých podmienok automaticky vypne (napr. keď sú všetky varné zóny deaktivované, keď po aktivácii nie je zvolené žiadne nastavenie teploty alebo keď riad vrie na suho).

5.5 OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla)

Indikátor signalizuje, že varná zóna je ešte horúca. Pokiaľ je indikátor viditeľný, hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom. Indikátor zmizne, keď varná zóna ochladne.

5.6 Správa výkonu

Pokiaľ varný panel dosiahne maximálny dostupný výkon, výkon jednotlivých varných zón sa automaticky zníži, aby sa chránili poistky domácej elektrickej inštalácie. Pri varných zónach so zníženým výkonom bude ovládací panel blikať a zobrazí maximálne možné varné stupne.

5.7 P PowerBoost

Ak chcete aktivovať maximálne nastavenie ohrevu na obmedzený čas. Môžete ju použiť na rýchlejšie zovretie vody.

Aktivujte stlačením **P**. Po uplynutí času sa varná zóna vráti na najvyššie nastavenie ohrevu. Ak chcete danú funkciu deaktivovať, zmeňte nastavenie ohrevu.

5.8 ⏸ Časovač

Na určenie, ako dlho by mala fungovať varná zóna.

Nastavte ohrev na varnej zóne a stlačte ⏸.

Čas nastavte pomocou \pm , potom potvrdte s ⏸. Keď vyprší nastavený čas, varná zóna sa deaktivuje. Ak chcete zrušiť časovač, stlačte ⏸, potom stlačte \pm , kým 00 sa objaví na displeji.

Funkciu môžete použiť aj ako časomer, keď je varný panel zapnutý, ale žiadna z varných zón nefunguje. Stlačte ⏸ a čas nastavte pomocou \pm .




5.9 || Prestávka

Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižšie nastavenie ohrevu.

Funkcia nezastaví žiadne aktívne časovače. Ak chcete zapnúť/vypnúť danú funkciu, stlačte ||.


5.10 Blokovanie/Detská poistka

Zamknutie/odmknutie ovládacieho panela podľa potreby.

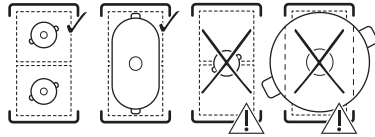
Ak chcete počas varenia krátko uzamknúť ovládací panel: raz stlačte . Opätovným stlačením ho odomknete. Aby ste predišli náhodnému spusteniu varného panela: stlačte a podržte  po dobu 3 sek, kým sa všetky zóny deaktivujú, potom vypnite varný panel. Po vypnutí varného panela funkcia zostane aktívna. Ak chcete funkciu deaktivovať, zapnite varný panel, stlačte a podržte tlačidlo  po dobu 3 seka vypnite varný panel.

5.11 Bridge

Prepojenie dvoch bočných varných zón, aby fungovali ako jedna. Môžete to použiť pri varení vo veľkých riadoch (napr. plancha). Uistite sa, že riad pokrýva stred oboch varných zón. Ak je riad umiestnený medzi stredmi zón, funkcia sa neaktivuje.


1. Upravte nastavenie ohrevu pre jednu zo zón.
2. Stlačte tlačidlo .
3. Podľa potreby zmeňte nastavenie ohrevu.

Ak chcete danú funkciu vypnúť, stlačte .




5.12 SenseBoil®

Na automatickú úpravu teploty vody tak, aby neprekypela po dosiahnutí bodu varu.

1. Hrniec naplnený studenou vodou položte na varnú zónu bez zvyškového ohrevu.
2. Stlačte tlačidlo .

Keď voda dosiahne bod vrenia, nastavenie ohrevu automaticky klesá.



Ak chcete danú funkciu vypnúť, stlačte  alebo 0.

Rady a tipy:

- Táto funkcia je najvhodnejšia pre varenie vody a celé zemiaky v šupke.
- Nechajte 4 cm od okraja hrnca prázdne, aby ste predišli vykypeniu.
- Použitie približne 1 až 5 l vody.
- Pridajte soľ až po dosiahnutí bodu varu.
- Funkciu nepoužívajte s prázdny riadom.
- Funkcia nefunguje s riadom s nelepivou povrchovou úpravou.
- Funkciu Bridge nie je možné zapnúť počas prevádzky funkcie.

5.13 SenseFry

Vyprážanie s automaticky ovládanými varnými stupňami určenými pre rôzne druhy potravín. Varný panel udržiava teplotu počas celého varenia bez potreby manuálneho nastavovania, čím zabraňuje prehriatiu a spáleniu jedla.

1. Stlačte tlačidlo .
2. Zmeňte predvolené nastavenie ohrevu opakovaným stlačením tlačidla .
3. Olej a potraviny vložte do panvice až vtedy, keď varný panel signalizuje, že panvica dosiahla požadovanú teplotu. Používajte iba studené riady s hrubým, plochým dnom.

Na deaktiváciu stlačte tlačidlo .


Rady:

- Nízka úroveň: omeleta, praženica, pražená zemiaky (surové)
- Stredná úroveň: miešané vajcia, rybie filé, rybie prsty, morské plody, hamburger, mäsové gulky, rezník, kuracie prsia, morčacie prsia, rezník, filé, steak (stredne prepečený/dobre hotovo), vyprážané klobásy, vyprážané zemiakové placky, zelenina
- Vysoká úroveň: steak (nedopečený), mleté mäso.

Aby ste skontrolovali, či je panvica vhodná, otočte ju hore dnom. Položte pravítko na dno panvice a skúste medzi pravítko a panvicu vložiť mincu 1, 2 alebo 5 eurocent (alebo akúkoľvek mincu podobnej hrúbky). Panvica je vhodná, ak sa minca nezmestí medzi pravítko a panvicu.

5.14 Hob²Hood

Funkcia spája varný panel s odsávačom pár prostredníctvom komunikátora infračerveného signálu. Odsávač pár nastavuje rýchlosť ventilátora na základe teploty varnej zóny. Ventilátor odsávača pár môžete ovládať aj manuálne.

 Pre väčšinu odsávačov pár je funkcia predvolene aktivovaná. Ďalšie informácie nájdete v návode na používanie odsávača pár.



Automatické režimy


Automatický režim ponúka niekoľko možností rýchlosti (H0 – vypnuté na H6 – intenzívne). Ak chcete zmeniť predvolenú možnosť (H5), zadajte nastavenia používateľa. Pozrite si časť „Štruktúra ponuky“.

Pri možnosti H1 – H6 sa indikátor odsávača pár automaticky aktivuje pri zapnutí varného panela.

Keď vypnete varný panel, ventilátor odsávača pár môže určitý čas fungovať, aby sa po varení odstránili všetky pretrvávajúce pachy. Po uplynutí tejto doby sa ventilátor automaticky deaktivuje.

Manuálny režim

Zapnite varný panel a stlačte . Automatický režim sa deaktivuje. Rýchlosť ventilátora nastavte opakovaným stláčaním .

 Ak chcete aktivovať automatický režim, vypnite varný panel a znova ho zapnite.



Rady a tipy





- Neprerušujte signál medzi varným panelom a odsávačom pár (napr. zakrytím ovládacieho panela varného panela).
- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným žiarením a halogénovým svetlom.
- Počas fungovania funkcie nepoužívajte iné diaľkovo ovládané spotrebiče, pretože môžu blokovať signál.

5.15 Štruktúra ponuky

Symbol	Nastavenie
b	Zvuk
P	Obmedzenie napájania
H	Automatický režim ventilátora
E	História alarmov / chýb

Prechod na používateľské nastavenia:

stlačte tlačidlo  a podržte ho po dobu 3 sek. Potom stlačte a podržte tlačidlo .

Navigácia v ponuke: ponuka pozostáva zo symbolu nastavenia a hodnoty. Ak chcete prechádzať medzi nastaveniami, stláčajte tlačidlo  na prednom časovači. Na zmenu nastavenej hodnoty stlačte tlačidlo  alebo  na prednom časovači. **Opustenie ponuky:** stlačte tlačidlo .

5.16 Tipy na úsporu energie

- Keď zohrievate vodu, použite len také množstvo, aké potrebujete.
- Vždy používajte pokrievky na riad, ak je to možné.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na jeho roztopenie.

Viac informácií nájdete na v časti „Energetická efektívnosť“.

6. PRÍRUČKA VARENIA

Údaje v tabuľke sú len referenčné.

Ohrev	Použite na:	Čas (min)
1	Hotové jedlo uchovávajte teplé. Na kuchynský riad položte pokrievku.	podľa potreby
1 - 2	Príprava holandskej omáčky; roztápanie masla, čokolády, želatíny. Z času na čas premiešajte.	5 - 25
2	Tuhnutie nadýchaných omeliet, pečené vajcia. Varte s pokrievkou.	10 - 40
2 - 3	Dusenie ryže a jedlá s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál. Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte.	25 - 50
3 - 4	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa. Pridajte niekoľko polievkových lyžíc vody. Počas varenia kontrolujte množstvo vody.	20 - 45
4 - 5	Dusenie zemiakov a inej zeleniny. Hrniec naplňte 1-2 cm vody. Počas varenia kontrolujte množstvo vody. Pokrievku nechajte na hrnci.	20 - 60
4 - 5	Príprava väčších množstiev jedla, dusených jedál a polievok. Až 3 l tekutín a prísad.	60 - 150
6 - 7	Jemné smaženie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, rissole, klobásy, pečeň, zápražka, vajcia, palacinky, šišky. V prípade potreby obráťte.	podľa potreby
7 - 8	Placky, karé, steaky. V prípade potreby obráťte.	5 - 15
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčky.	
P	Varenie veľkého množstva vody. Je aktivovaná funkcia PowerBoost.	

7. OŠETROVANIE A ČISTENIE

7.1 Čistenie varného panela

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Nenechajte kuchynský riad vrieť nasucho a nedosiahnite príliš vysoké teploty.
- Nepoužívajte kuchynský riad vyrobený z materiálov nekompatibilných s indukciou. Takéto materiály môžu poškrabať alebo poškodiť povrch varného panela.
- Škrabance alebo tmavé škvrny na sklenenom povrchu neovplyvňujú výkon varného panela.
- Na čistenie skleneného povrchu nepoužívajte nože ani žiadne iné ostré kovové nástroje.
- Odporúčanú škrabku používajte iba ako doplnkový nástroj po štandardnom očistení.

- Počkajte, kým varný panel nevychladne, a povrch vyčistíte vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite povrch mäkkou handričkou.
- **Okamžite odstráňte:** roztavený plast, plastovú fóliu, soľ, cukor a potraviny s obsahom cukru. Použite škrabku a dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili.
- **Odstráňte, keď je varný panel dostatočne vychladený:** nánosy vodného kameňa, vody, tukové škvrny, lesklé kovové sfarbenie. Povrch očistite podľa vyššie uvedeného postupu. Na odstránenie lesklého kovového zafarbenia použite mäkkú handričku a roztok vody a octu.

8. RIEŠENIE PROBLÉMOV

i Ak nemôžete nájsť riešenie problému nižšie, kontaktujte autorizované servisné stredisko.

Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.

- Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania.
- Uistite sa, že poruchu spôsobila poisťka. Ak sa poisťka opakovane aktivuje alebo ak počujete neustále pípnutie, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.
- Uistite sa, že ovládací panel je čistý a nie je zakrytý riadom/cudzími predmetmi.

Varný panel sa po určitom čase sám vypne.

- Toto nie je porucha. V určitých situáciách sa varný panel automaticky vypne, aby sa zachovala bezpečnosť. Prečítajte si časť Automatické vypínanie.

Maximálne nastavenie ohrevu pre jednu z varných zón nie je k dispozícii alebo sa neustále mení medzi dvoma úrovňami.

- Toto nie je porucha. Prečítajte si časť Správa výkonu.
- Znížte stupeň ohrevu ostatných varných zón pripojených do rovnakej fázy.

Hob²Hood nefunguje.

- Uistite sa, že nič nezakrýva ovládací panel alebo neblokuje signál.

- Riad presuňte na inú varnú zónu alebo prepnite odsávač pár do manuálneho režimu.

SenseBoil®/SenseFry nefunguje.

- Používajte studený riad na varnej zóne bez akéhokoľvek zvyšku tepla.
- Úroveň výkonu varného panela nastavte na vyššiu hodnotu. Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poisťkám v domových rozvodoch. Prečítajte si časť Obmedzenie napájania.

E a číslica sa objaví.

- Vypnite varný panel, počkajte niekoľko minút, potom ho znova zapnite. Ak problém pretrváva, kontaktujte autorizované servisné stredisko.

Ovládací panel bliká.

- Použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny.
- Uistite sa, že kuchynský riad je kompatibilný s indukciou.

F a 1/2/3 sa zobrazia súčasne.

- Uistite sa, že kuchynský riad spĺňa požiadavky funkcie. Prečítajte si časť SenseBoil®.
- Uistite sa, že kuchynský riad je naplnený správnym množstvom vody.
- Nepoužívajte funkciu s kvapalinami inými, než je voda.

9. TECHNICKÉ ÚDAJE

9.1 Typový štítok

Model EIS87453
Typ 62 D4A 01 AA
Indukčná
Sériové číslo
ELECTROLUX

Č. výrobku (PNC) 949 599 288 01
220 – 240 V/400 V 2N, 50 Hz
Vyrobené v: Nemecko
7.35 kW



9.2 Špecifikácia varných zón

Napájanie varných zón sa môže mierne líšiť od údajov uvedených nižšie v závislosti od materiálu a rozmerov riadu.

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Ľavý predný	2300	3200	10	125 - 210
Ľavý zadný	2300	3200	10	125 - 210
Stredný predný	1400	2500	4	125 - 145
Pravý zadný	2300	3600	10	205 - 240

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

10.1 informácie o výrobku podľa predpisov EÚ o ekodizajne

Identifikácia modelu	EIS87453		
Typ varného panelu	Vstavaný varný panel		
Počet varných zón	4		
Technológia ohrevu	Indukcia		
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Stredný predný Pravý zadný	14.5 cm 24.0 cm	
Dĺžka (D) a šírka (Š) neokružlej varnej zóny	Ľavý predný	D 22.3 cm Š 21.8 cm	
Dĺžka (D) a šírka (Š) neokružlej varnej zóny	Ľavý zadný	D 22.3 cm Š 21.8 cm	
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavý predný	184.4 Wh/kg	
	Ľavý zadný	184.4 Wh/kg	
	Stredný predný	181.7 Wh/kg	
	Pravý zadný	187.4 Wh/kg	
Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)	184.5 Wh/kg		


IEC / EN 60350-2 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 2: Varné panely – metódy merania výkonu.


Energetické parametre pre varnú oblasť sú označené na príslušných varných zónach.

10.2 Informácie o výrobku týkajúce sa spotreby energie a maximálneho času na dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu

Spotreba energie v režime Vypnuté	0.3 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	2 min

11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  Obal vhodne do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chránite životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Spotrebiče označené sym-

bolom  s komunálnym odpadom. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

A series of 20 horizontal dotted lines for writing.

