

EIV87671

ET Kasutusjuhend | **Pliidiplaat**

2

PL Instrukcja obsługi | **Płyta grzejna**

25



Tere tulemast Electroluxi! Aitäh, et valisite meie seadme.



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

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	2
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. PAIGALDAMINE.....	6
4. TOOTE KIRJELDUS.....	8
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	9
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	9
7. LISAFUNKTSIOONID.....	14
8. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	17
9. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	18
10. VEAOTSING.....	21
11. TEHNILISED ANDMED.....	22
12. ENERGIATÕHUSUS.....	23
13. JÄÄTMEKÄITLUS.....	24

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja 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 ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

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 kasutuskoormust.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Suits viitab ülekuumenemisele. Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- HOIATUS: Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada vooluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.
- ETTEVAATUST: Toiduvalmistusprotsess. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.

- **HOIATUS:** Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks 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 ohutuse tagamiseks asendada tootja esindajal, tema volitatud hooldekeskuses või kvalifitseeritud isikul.
- **HOIATUS:** Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

HOIATUS!

Kehavigastuse või seadme kahjustamise oht.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.

- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Tihendage kapi löikepinnad hermeetikuga, et niiskus ei tekitaks pundumist.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kõigi seadmete põhjas on jahutusventilaator.
- Kui seade paigaldatakse sahtli kohale:

- Ärge hoidke seal väikseid esemeid või pabereid, mida õhupuhasti võib sisse imeda, sest see võib kahjustada jahutusventilaatorit või jahutussüsteemi.
 - Jälgige, et seadme põhja ja lahtris olevate asjade vahele jääks vähemalt 2 cm vaba ruumi.
- Eemaldage kõik seadme alla kappi paigaldatud eralduspaneelid.

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud .
- Enne iga toimingu alustamist veenduge, et seade on vooluvõrgust lahutatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitekaablite või -pistikute kasutamisel (kui see on asjakohane) võib kontakt liigselt kuumeneda.
- Kasutage õiget elektrivõrgu kaablit.
- Ärge laske elektrivõrgu kaabli keerduda.
- Veenduge, et löögikaitse on paigaldatud.
- Paigaldage kaablile tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui see on asjakohane) ei puutu vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui seadme pistikupessa ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Vältige toitepistiku ja -kaabli kahjustamist (kui see on asjakohane). Kahjustatud toitekaabli vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskuse või elektrikuga.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.

- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontakteid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui on olemas).
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Pärast iga kasutuskorda lülitage keedualad „välja“.
- Ärge pange keeduväljadele söögiriistu ega kastrulikaant. 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 seade kohe vooluvõrgust eemaldada. See hoiab ära elektrilöögi.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toitu kuuma õli sisse, võib see pritsida.
- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistuspinnal 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 plahvatusoht.

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Väga kuumast õlist eralduvad aaurud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge pange kuuma panni katet pliidi klaaspinnale.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemetel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- 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 pliidiplaadil liigutama.

2.4 Puhastus ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali 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 metallesemeid, kui pole märgitud teisiti.

2.5 Hooldus

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

2.6 Kõrvaldamine

HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. PAIGALDAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Enne paigaldamist

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

Seerianumber

3.2 Integreeritud pliidad

Integreeritud pliiti võib kasutada alles pärast seda, kui see on paigutatud sobivasse standardile vastavasse sisseehitatud mööblisse ja tööpinda.

3.3 Ühenduskaabel

- Pliit tarnitakse koos ühendusjuhtme ja seda saab kasutada ainult A sulavkaitsmega varustatud turvapistikupesaga.

- Kahjustatud toitekaabli asendamiseks kasutage kaablitüüpi H05V2V2-F, mis talub 90 °C või kõrgemat temperatuuri.
- Pöörduge lähimasse teeninduskeskusesse. Ühenduskaabli tohib välja vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik.

⚠ HOIATUS!

Kõik vajalikud elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.

⚠ ETTEVAATUST!

Ühendamine kontaktpistikute kaudu on keelatud.

⚠ ETTEVAATUST!

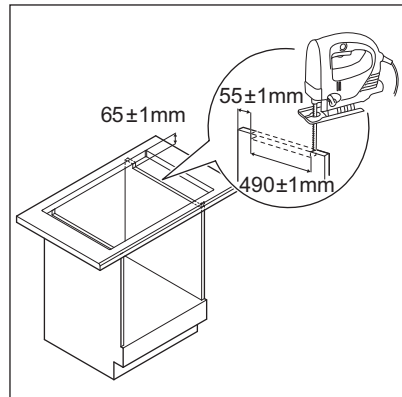
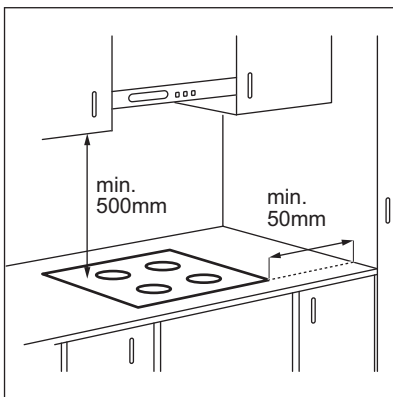
Ärge puurige ega jootke juhtmeotsi. See on keelatud.

⚠ ETTEVAATUST!

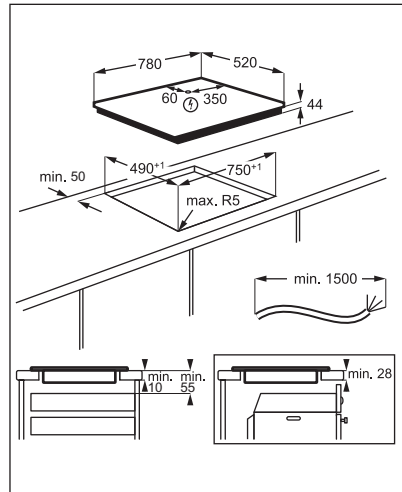
Ärge ühendage kaablit ilma kaabliotsa muhvita.

3.4 Monteerimine

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.



Leidke videoõpetus "Kuidas paigaldada Electroluxi induktsioonpliiti – töölaua paigaldamine", tippides otsinguaknasse alloleval joonisel toodud täispika nime.



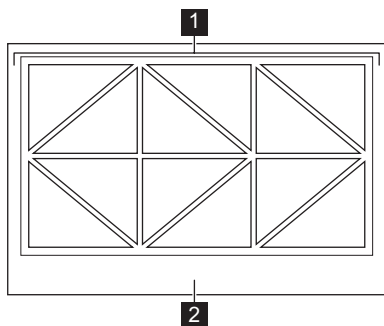
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



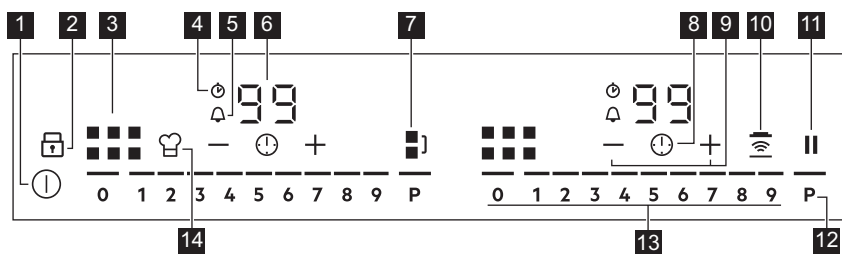
4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Pliidipinna skeem





- 1 Induksioonkeeduala
- 2 Juhtpaneel

4.2 Juhtpaneeli skeem



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

Sensorväli	Märkus
1	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
2	Funktsiooni Lukk või Lapselukk sisse- ja väljalülitamiseks.
3	Aktiivse keeduala näitamiseks.
4	CountUp Timer indikaator.
5	Pöördloendur indikaator.
6 -	Taimerinäidik: 00 – 99 minutes.
7	Funktsioonide Bridge aktiveerimine ja deaktiveerimine ning režiimide vahetamine.
8	Taimer funktsioonide valimiseks.

Sensorväli	Märkus
9 + / -	Aja pikendamiseks või lühendamiseks.
10 	Funktsiooni Hob ² Hood sisse- ja väljalülitamiseks.
11	Funktsiooni Paus sisse- ja väljalülitamiseks.
12 P	Funktsiooni PowerBoost sisse lülitamiseks.
13 -	Kuumusastme seadmiseks: 0 – 9.
14 	Funktsiooni PowerSlide sisse- ja väljalülitamiseks.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

HOIATUS!


Vt ohutust käsitlevaid peatükke.




5.1 Võimsuse piirang

Võimsuse piirang määratleb, pliidiplaadi poolt kasutatava koguvõimsuse majapidamise elektrikaitsmete võimsuse piirides.


Pliidiplaat on vaikimisi seatud võimalikult suurele võimsusastmele.

Võimsusastme vähendamiseks või suurendamiseks:

1. Lülitage pliit välja.
2. Vajutage ja hoidke nuppu  umbes 3 sekundit . Ekraan süttib ja kustub.

3. Vajutage ja hoidke nuppu  umbes 3 sekundit . Ilmub  või .

4. Vajutage nuppu . Ilmub .

5. Puudutage taimeril nuppu , et valida võimsusaste.

Võimsustasemed

Vt jaotist "Tehnilised andmed".

ETTEVAATUST!


Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsesele.


6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks vajutage ja hoidke nuppu .

Juhtribad süttivad, kui te pliidi sisse lülitate ja kustuvad, kui selle välja lülitate. Kui pliit on välja lülitatud, näete vaid .

Kui aktiveerite pliidi ja asetate keedunõu õigele kohale, tunneb pliit selle ära ja ekraanil süttib vastav juhtriba. Juhtriba kohale ilmub punane keeduala indikaator ja näitab keedunõu asendit.

6.2 Automaatne väljalülitus

Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:

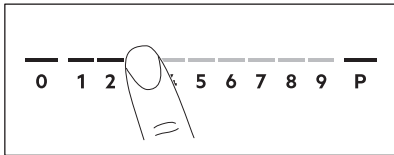
- pliidiile ei asetata 50 sekundi jooksul ühetegi keedunõud,
- pärast pliidi käivitamist ei määrata kuumusastet 50 sekundiks,

- juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Kui kuulete helisignaali, siis lülitub pliit välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneel.
- Pliit läheb liiga kuumaks (nt nõu on kuivalt plaadil). Enne kui pliiti uuesti kasutama hakkate, laske keealal maha jahtuda.
- Te pole keeduala välja lülitanud või kuumusastet muutnud. Mõne aja pärast lülitub pliit välja.

Kuumusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:

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

6.3 Kuumusastme



Vajutage juhtribal soovitud kuumusastet. Keeduala kuumusastme seadmiseks või muutmiseks võite ka sõrme juhtimisribal liigutada.

Küpsetusala välja lülitamiseks vajutage 0.

6.4 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

HOIATUS!

≡ / = / - Niikaua kui indikaator on sees, kaasneb jääkkuumusega põletusoh.

Induksioonkeeduväljad toodavad toiduvalmistamiseks vajalikku kuumust otse keedunõude põhjas. Klaaskeraamikat kuumutatakse kööginõude kuumusega.

Indikaatorid ≡ / = / - lülituvad sisse, kui keeduväli on kuum. Need näitavad

kasutatavate keeduväljade jääkkuumuse taset.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

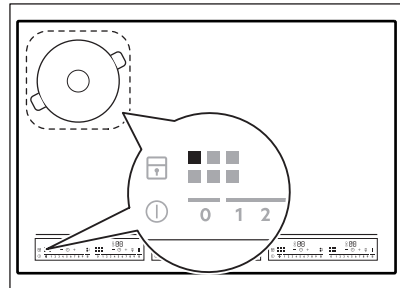
- külgnevatel keeduväljadel, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta,
- kui keedunõu pannakse külmale keeduväljale,
- kui pliit on deaktiveeritud, kuid keeduväli on endiselt kuum.

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.

6.5 Õhupuhasti kasutamine

Induksioonkeeduala koosneb kokku 12 kolmnurksest alast. Kolmnurksest alad võidakse aktiveerida eraldi või neid võidakse kombineerida paarikaupa, et luua 6 standardset keeduala. Kolmnursete alade paare saab täiendavalt kombineerida mitmel viisil.

Iga kolmnurgapaari juhitakse vastava juhtribaga. Iga juhtpaneelil olev rist tähistab ühte standardset induksioonkeedualal olevat keeduala.



Üks kolmnurgapaar töötab standardse keedualana.

Keedunõud

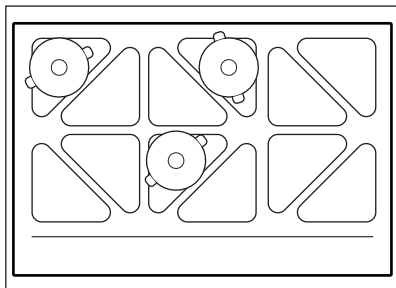
Võite kasutada erineva suurusega keedunõusid: väikest, keskmist, suurt. Lisateavet selle kohta, kuidas pliidiplaat vastavalt keedunõule küpsetusrežiimi määrab, leiate jaotisest "Induksioonkeeduala" allpool. Lisateavet erinevate keedunõude tüüpide kohta vt jaotisest "Vihjeid ja näpunäiteid".

6.6 Induktsioonkeeduala

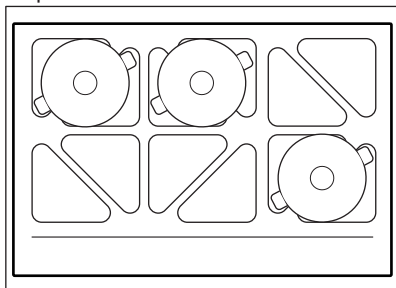
Pliit määrab automaatselt režiimi, mis sobib keedunõu suuruse ja kujuga.

Asetage keedunõud valitud ala keskele. Keedunõud peaksid katma valitud ala nii palju kui võimalik.

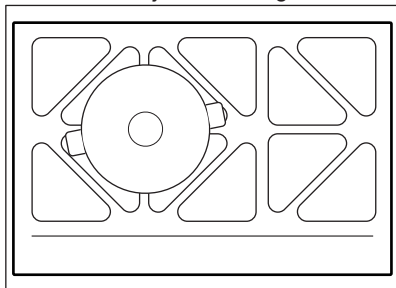
- Väiksemad keedunõud, mille põhja läbimõõt jääb vahemikku 100 mm ja 160 mm, tuleks asetada täpselt kolmnurga keskele.



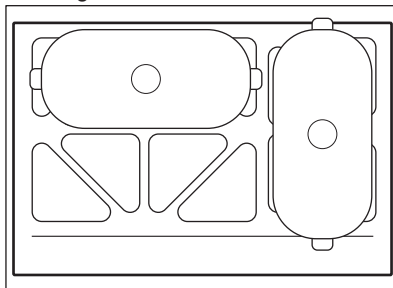
- Keskmise suurusega keedunõud, mille põhja läbimõõt jääb vahemikku 160 mm ja 210 mm, tuleks asetada kolmnurga paarile.



- Kööginõud, mille põhja läbimõõt jääb vahemikku 240 mm ja 350 mm, tuleks asetada neljale kolmnurgale.

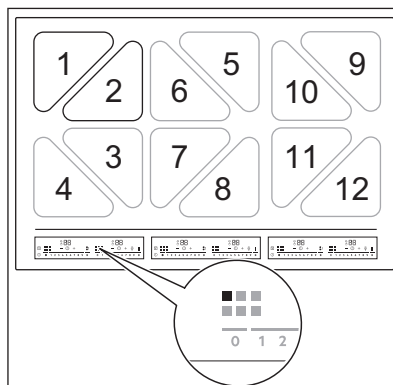


- Ovaalse kujuga keedunõud (nt röstimisvormid) tuleks asetada vertikaalsetele või horisontaalsetele Bridge kombinatsioonidele.



Kööginõud peavad katma 3 või 4 kolmnurka.

6.7 Juhtpaneeli ja ala indikaatorite kasutamine



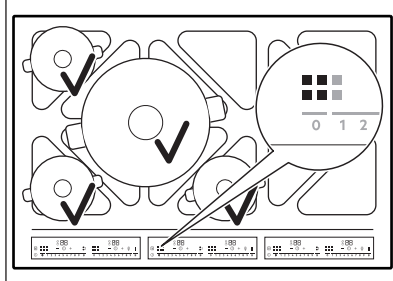
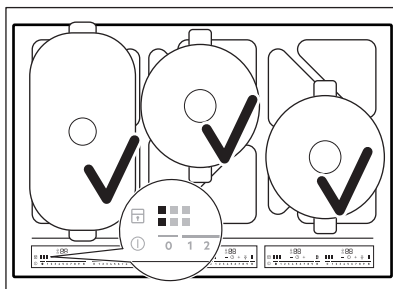
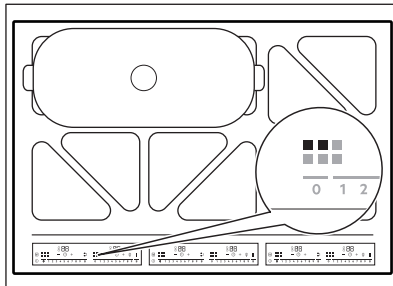
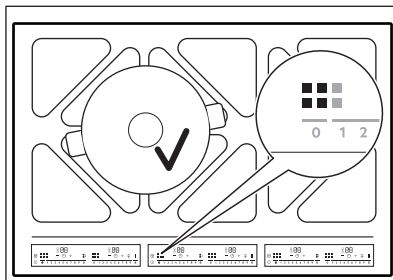
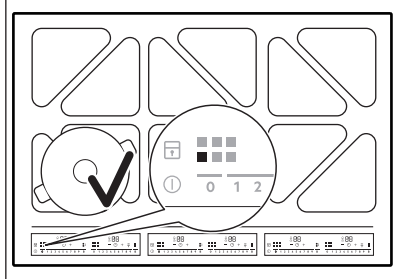
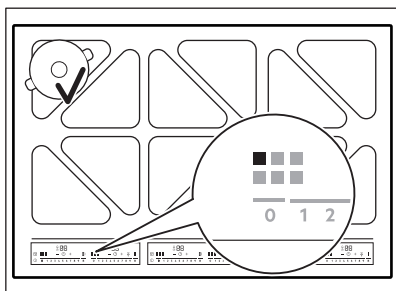
Kaks üksikut kolmnurka moodustavad standardse keeduala ja neid tähistavad indikaatorid A B C D E F.

B	D	F
A	C	E

B = 1+2 D = 5+6 F = 9+10
 A = 3+4 C = 7+8 E = 11+12

Ala indikaatorid näitavad, millist standardset keeduala vastava juhtriba poolt juhitakse. Pliidil on 6 juhtriba.

Kööginõude asukohad ja ala indikaatorid



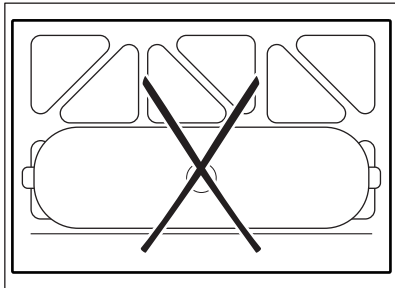
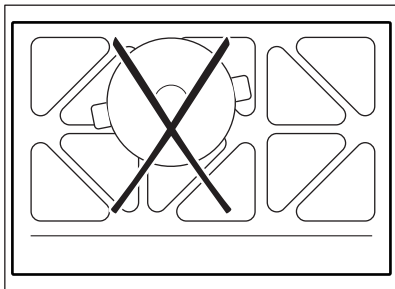
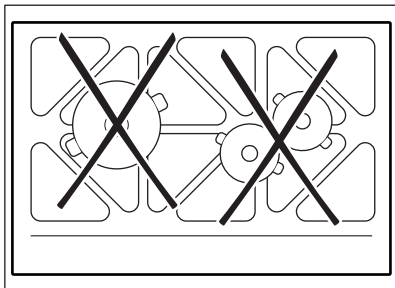
Eespool nimetatud kombinatsiooni jaoks on neli aktiivset juhtriba. Vasakut eesmist keeduala tähistab esimesel juhtribal nähtav indikaator A. Vasakut tagumist keeduala tähistab esimesel juhtribal nähtav indikaator

B. Keskmist keeduala tähistavad kolmandal juhtribal nähtavad indikaatorid A B C D. Paremat eesmist keeduala tähistab neljandal ribal nähtav indikaator C.



Selles kombinatsioonis ei ole võimalik kasutada rohkem kui 4 keeduala.

6.8 Vale keedunõude asend



6.9 Bridge

Kui asetate keedunõud kahele või enamale tavapärasele keedualale ja kuumutustase on seatud väärtusele **0**, kuvatakse teade

Kui vaikekonfiguratsioon pole teie keedunõude jaoks sobiv, vajutage soovitud konfiguratsiooni käsitsi valimiseks korduvalt nuppu

Saadaval on järgmised režiimid:

- Keskmine
- Vertikaalne
- Horisontaalne
- Standardne keeduala

Keeduala indikaatorid muutuvad automaatselt, näidates võimalikku kombinatsiooni.

Kõiki ühe režiimi üksikuid kolmnurki juhitakse ühe juhtimisriba abil, mis süttib.

Kuumusastme muutmisel kaob. Kui kuumusaste on seatud väärtusele **0**, lülitub uuesti sisse.

6.10 PowerBoost

See funktsioon aktiveerib suurema võimsuse sobiva induktsoon-keeduala jaoks; see sõltub keedunõu suurusest. Seda funktsiooni saab kasutada ainult piiratud aja jooksul.

Funktsiooni pole võimalik kasutada, kui Bridge on aktiveeritud režiimis Keskmine, Vertikaalne või Horisontaalne.

Keeduala funktsiooni aktiveerimiseks:

puudutage nuppu **P**. Sümbol muutub punaseks.

Funktsioon lülitub automaatselt välja.



Maksimaalse kestuse nägemiseks vt jaotist "Tehnilised andmed".

6.11 Taimer

- Pöördloendur

Seda funktsiooni võite kasutada ühe küpsetusseansi pikkuse valimiseks.

Kõigepealt valige keeduvälja kuumusaste, seejärel funktsioon.

Funktsiooni sisselülitamiseks või aja

muutmiseks: puudutage nuppu . Taimeri numbrid **00** ja indikaatorid ja süttivad

ekraanil. muutub punaseks ja muutub valgeks.



Kui taimerit pole valitud, kustuvad kõik indikaatorid 3 sekundi pärast.

Puudutage nuppu või , et seada aeg (00 - 99 minutit). 3 sekundi pärast alustab taimer automaatselt mahalumemist.

Indikaatorid , ja kustuvad. jääb punaseks.

Kui taimer lõpetab mahaloenduse, kõlab signaal ja **00** vilgub. Signaali peatamiseks puudutage nuppu .

Funktsiooni deaktiveerimiseks: puudutage nuppu . Indikaatorid ja süttivad.

Kasutage nuppu või , et valida ekraanil **00**. Teise võimalusena seadke kuumusaste väärtusele **0**. Selle tulemusel kustab signaal ja taimer tühistatakse.

• **CountUp Timer**

Selle funktsiooni abil saate määrata, kui kaua keeduvälili töötab.

Funktsiooni aktiveerimiseks: puudutage nuppu kaks korda. Indikaator muutub punaseks, taimer alustab automaatselt loendust.

Funktsiooni deaktiveerimiseks: puudutage nuppu . Kui indikaatorid süttivad, puudutage nuppu .

• **Minutilugeja**

Kui pliit on aktiveeritud, kuid keedualad ei tööta, saate kasutada seda funktsiooni Minutilugeja-na. Asetage keedunõu keeduväljale, et näha sümboleid Taimer.

Funktsiooni aktiveerimiseks : puudutage nuppu , kuni indikaator muutub

punaseks. Puudutage nuppu või , et seada kella-aeg. Funktsioon käivitub automaatselt 4 sekundi pärast. Indikaatorid , ja kustuvad. jääb punaseks.

Kui seate funktsiooni, võite keedunõu eemaldada.

Kui aeg jõuab lõpule, kustab signaal ja **00** vilgub. Signaali peatamiseks puudutage nuppu .

Funktsiooni deaktiveerimiseks: puudutage nuppu . Indikaatorid ja süttivad.

Kasutage nuppu või , et valida ekraanil **00**.



See funktsioon ei mõjuta ühegi keeduvälja tööd.

7. LISAFUNKTSIOONID

7.1 Paus

See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.

Kui funktsioon töötab, on juhtpaneelil kõik muud sümboolid lukustatud.



Kui funktsioon on sees, saab sümboleid ja kasutada. Funktsioon ei peata taimerifunktsioone: ja .


Funktsiooni aktiveerimiseks: puudutage nuppu . Sümbol muutub punaseks. Kuumusaste on langetatakse väärtusele 1.


Funktsiooni deaktiveerimiseks: puudutage nuppu . Sümbol muutub valgeks. Eelmine kuumusaste lülitub sisse.

7.2 Lukk

Pliidi kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära kuumusastme tahtmatu muutmise.

Seadke esmalt kuumusaste.

Funktsiooni aktiveerimiseks: puudutage nuppu . Sümbol muutub punaseks ja vilgub.


Funktsiooni deaktiveerimiseks: puudutage nuppu . Sümbol muutub valgeks.



Kui lülitate pliidi välja, deaktiveerite ka selle funktsiooni.

7.3 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidi juhusliku sisselülitamise.

Funktsiooni aktiveerimiseks: lülitage pliit sisse. Ärge seadke kuumusastet. Puudutage nuppu , kuni see muutub punaseks ja juhtriba kaob.

Funktsiooni deaktiveerimiseks: lülitage pliit sisse. Ärge seadke kuumusastet. Puudutage nuppu  seni, kuni see muutub valgeks ja juhtriba kaob. Lülitage pliit välja.

7.4 PowerSlide

See funktsioon võimaldab reguleerida temperatuuri, liigutades keedunõusid induksioonialal teise asukohta.

Funktsioon jagab küpsetusala kolmeks vertikaalseks keedualaks, millel on erinevad kuumusastmed. Pliit tuvastab keedunõude asukoha ja reguleerib vastavalt sellele eelnevalt valitud võimsustaset. Võite asetada keedunõu vasakule, keskele või paremale vertikaalsele sillale.


Üldteave:

- Selle funktsiooni korral kasutage kööginõud, mille põhja minimaalne läbimõõt 160 mm.
- Keeduala indikaator näitab mõlemaid sildühenduse alasid ka siis, kui kasutatakse ainult üht.
- Kuumusastet saate käsitsi reguleerida vaid siis, kui vähemalt üks keeduala on automaatselt sisse lülitatud.
- Iga ala kuumusastet saab ka eraldi muuta. Pliidi väljalülitamisel jäetakse kuumusastmed meelde ja neid

rakendatakse järgmisel korral, kui funktsioon aktiveeritakse.


- Kui te soovite kuumusastet muuta, tõstke nõu üles ja asetage see siis teisele alale. Kööginõu libistamine võib põhjustada kriimustusi ja pinna värvimuutusi.

Funktsiooni aktiveerimine

Funktsiooni aktiveerimiseks vajutage nuppu . Kui funktsioon on aktiveeritud, muutub sümbol punaseks ja juhtribal kuvatakse eelseatud võimsusaste.



Kui keedualadel pole ühtegi keedunõud tuvastatud, kostab 9 minuti pärast helisignaali ja keedualad lülituvad

automaatselt välja. Vajutage nuppu , et seda funktsiooni jätkata.

Võimsustaseme reguleerimine





Võimsustaseme reguleerimiseks valige juhtribalt kuumusaste.


Funktsiooni deaktiveerimine



Funktsiooni deaktiveerimiseks vajutage nuppu .

7.5 OffSound Control (Helide sisse- ja väljalülitamine)


Lülitage pliit välja. Vajutage 3 sekundit nuppu


. Ekraan süttib ja kustub. Vajutage 3 sekundit nuppu . Ilmub  või .

Puudutage taimeril nuppu , et valida üks järgmistest:

-  – helid on väljas
-  – helid on sees

Valiku kinnitamiseks oodake, kuni pliit automaatselt välja lülitub.

Kui funktsioon on seatud valikule , kuulete heli ainult järgmistel juhtudel:

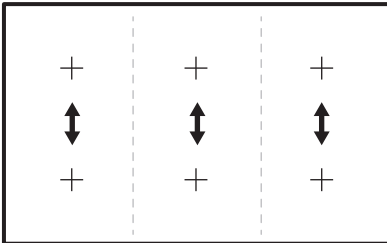
- puudutades ;
- Minutilugeja jõuab lõpule
- Pöördloenduse taimer jõuab lõpule
- midagi juhtpaneelile asetades.

7.6 Toitehaldus

Kui mitu ala on aktiivsed ja tarbitav võimsus ületab toitepinge piirväärtuse, jagab see funktsioon saadaoleva võimsuse kõigi keedualade vahel (mis on ühendatud sama faasiga). Pliit reguleerib kuumusastmeid, et kaitsta kodupaigaldiste kaitsmeid.

- Keedualad rühmitatakse vastavalt nende asukohale ja pliidi faaside arvule. Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3680W. Kui pliit saavutab maksimaalse saadaoleva võimsustaseme ühel faasil, vähendatakse automaatselt keeduala võimsust.
- Vähendatud võimsusega keedualade puhul kuvab juhtpaneel maksimaalsed võimalikud kuumusastmed.
- Kui kõrgem kuumustase pole saadaval, vähendage kõigepealt muude keedualade oma.
- Funktsiooni sisselülitamine oleneb keedunõude suurusest ja arvust.

Vt illustratsiooni võimalikest kombinatsioonidest, mille korral saab võimust jagada erinevate keedualade vahel.



7.7 Hob²Hood

See on eesrindlik automaatne funktsioon, mis ühendab pliidiplaadi spetsiaalse õhupuhastiga. Nii pliidil kui ka õhupuhastil on infrapuna-signaalkommunikaator. Ventilaatori kiirus määratakse automaatselt vastavalt valitud režiimi sättele ja pliidil oleva kõige kuumema keedunõu temperatuurile. Ventilaatorit saate kasutada ka käsisli.



Enamike õhupuhastite puhul on kaugjuhtimine vaikimisi sisse lülitatud. Kui see on välja lülitatud, lülitage see enne funktsiooni kasutamist sisse. Lisateavet leiate õhupuhasti kasutusjuhendist.

Funktsiooni automaatne juhtimine

Funktsiooni automaatseks kasutamiseks seadke automaatrežiim olekusse H1 – H6. Pliit on algselt seatud asendisse H5. Õhupuhasti reageerib alati, kui pliiti kasutate. Pliit tuvastab keedunõude temperatuuri ja reguleerib ventilaatori kiirust automaatselt.

Automaatrežiimid

	Auto- maat- ne tuli	Keemi- ne ¹⁾	Praadimi- ne ²⁾
H0	Väljas	Väljas	Väljas
H1	Sees	Väljas	Väljas
H2 ³⁾	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 1
H3	Sees	Väljas	Ventilaatori kiirus 1
H4	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 1
H5	Sees	Ventilaatori kiirus 1	Ventilaatori kiirus 2
H6	Sees	Ventilaatori kiirus 2	Ventilaatori kiirus 3

1) Pliit tuvastab keemise ja aktiveerib ventilaatori kiiruse vastavalt automaatrežiimile.

2) Pliit tuvastab praadimise ja aktiveerib ventilaatori kiiruse vastavalt automaatrežiimile.

3) See režiim lülitab ventilaatori ja tule sisse ega sõltu temperatuurist.

Automaatrežiimi muutmine

1. Lülitage seade välja.
2. Puudutage 3 sekundit. Ekraan süttib ja kustub.
3. Puudutage 3 sekundit.
4. Puudutage korduvalt nuppu , kuni lülitub sisse.
5. Puudutage nuppu automaatrežiimi valimiseks.






Õhupuhasti juhtimiseks otse õhupuhasti paneelil deaktiveerge funktsiooni automaatne režiim.




Kui olete toiduvalmistamise lõpetanud ja pliidiplaadi deaktiveerinud, võib õhupuhasti siiski teatud aja jooksul töötada. Pärast seda deaktiveerib süsteem ventilaatori automaatselt ja tõkestab ventilaatori tahtmatu aktiveerimise järgmise 30 sekundi jooksul.

Ventilaatori kiiruse käsitsi juhtimine

Funktsiooni saab kasutada ka käsitsi.



Selleks puudutage nuppu , kui pliidiplaat on aktiivne. Sümbol läheb valgeks. See deaktiveerib funktsiooni automaatse töö ja võimaldab teil ventilaatori kiirust käsitsi muuta. Kui vajutate nuppu , tõstate ventilaatori kiirust ühe sammu võrra. Kui jõuate intensiivsele tasemele ja vajutate uuesti nuppu , seate ventilaatori kiirusele 0,

mis deaktiveerib õhupuhasti ventilaatori. Sümbol muutub punaseks. Ventilaatori uuesti käivitamiseks kiirusel 1 puudutage nuppu .



Funktsiooni automaatse töö aktiveerimiseks deaktiveerige pliit ja aktiveerige see uuesti.



Kui funktsioon pole aktiivne, lülitub  10 sekundi pärast välja. Kui pliit taaskäivitatakse, süttib  uuesti.

Valgusti aktiveerimine

Saate pliidiplaadi seadistada nii, et see aktiveeriks valgusti automaatselt sisse, kui pliidiplaadi aktiveerite. Selleks seadistage automaatrežiim valikule H1 – H6.



Õhupuhasti tuli deaktiveerub 2 minutit pärast pliidi deaktiveerimist.

8. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage alati klaaspinnaga pliitide jaoks soovitatud kaabitsat. Kasutage kaabitsat ainult lisavahendina klaasi puhastamiseks pärast tavapärasid puhastusprotseduuri.



HOIATUS!

Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.

8.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulanud plast, plastkile, sool, suhkur ja suhkrut sisaldavad toiduained, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinna ja liigutage selle tera pliidi pinnal.
- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvaplekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabasiivse pesuvahendiga. Pärast puhastamist pühkige pliit pehme lapiga kuivaks.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidi pinda.

9. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Keedunõud



Induktsiooniladel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsiooniladega sobivaid nõusid.

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

Keedunõu materjal

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

Keedunõud võib induktsioonpliidiplaadil kasutada, kui:

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

Keedunõu mõõtmed



Vt jaotisest "Igapäevane kasutamine" lõiku "Induktsioonpind".

- Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega. Sobivaid kööginõu mõõtmeid vt jaotisest „Tehnilised andmed“ > „Keeduväljade tehnilised näitajad“. Pange nõu valitud keeduvälja keskele.
- Keeduvälja tõhusus sõltub kööginõu läbimõõdust. Optimaalseks soojusülekandeks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu

maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon").

- Keeduväljast väiksema läbimõõduga kööginõud saavad ainult osa keeduvälja genereeritud võimsusest, mille tulemusena on kuumenemine aeglasem.
- Nii ohutuse kui ka optimaalsete toiduvalmistulemuste huvides ärge kasutage keedunõusid, mis on suuremad jaotises "Keedualade spetsifikatsioon" nimetatutest. Vältige toiduvalmistamise ajal keedunõude hoidmist juhtpaneeli läheduses. See võib mõjutada juhtpaneeli funktsioneerimist või võib juhuslikult aktiveerida pliidiplaadi funktsioonid.

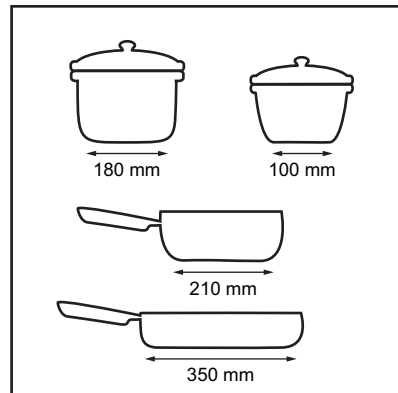


Vt jaotist "Tehnilised andmed".

Keedunõude tüübid

Kasutatava keedunõu tüübist lähtuvalt määrab pliidiplaat sobiva silla režiimi. Näiteks:

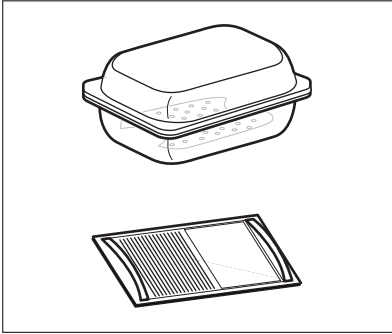
Üksikud kolmnurgad, standardsed keedualad, keskmine režiim



Vertikaalne režiim, horisontaalsed režiimid



Kööginõud peavad katma 3 või 4 üksikut kolmnurka.



HOIATUS!

Ärge kasutage küpsetusplaati.

9.2 Müra töötamise ajal



Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest. Kööginõuga seotud helid sõltuvad kööginõu materjalist ja kasutatavast võimsustasemest.

Kööginõuga seotud helid:

- praksumised: kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).

- vilinad: kasutate suure võimsusega keeduvälja ja kööginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- pirin: kasutate suurt võimsust.

Pliidiga seotud helid:

- klõpsud: toimuvad elektrilised lülitused.
- susisemine, sumin: ventilaator töötab.
- rütmiline heli: kööginõu on tuvastatud.

9.3 Öko Timer (Öko taimer)

Energia säästmiseks lülitub keeduala kütteseade välja enne, kui taimer kostub. Tööaja erinevus sõltub kuumuse tasemest ja küpsetusperioodi pikkusest.

9.4 Lihtsustatud toiduvalmistamise juhend

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



Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
1	Toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule alati kaas peale.
1 - 2	Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Segage aeg-ajalt.
2	Tahkemaks muutmine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Küpsetage kaanega.
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada.

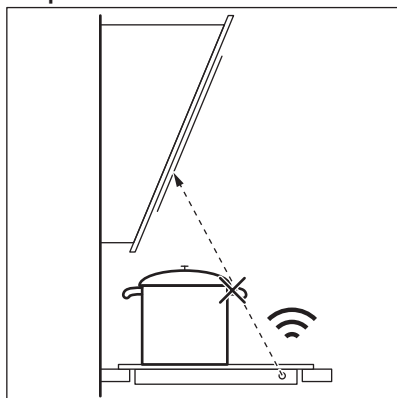
Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
3 - 4	Hautage köögivilju, kala, liha.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vett. Kontrollige protsessi ajal vee kogust.
4 - 5	Aurutage kartuleid ja muid köögivilju.	20 - 60	Katke poti põhi 1–2 cm veega. Kontrollige protsessi ajal veetaset. Hoidke potil kaas peal.
4 - 5	Suurema koguse toidu, hautiste ja supide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega.
6 - 7	Kerge praadimine: eskalopid, vasikali-hast cordon bleu, kotleid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Vajadusel keerake ümber.
7 - 8	Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid.	5 - 15	Vajadusel keerake ümber.
9	Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittige friikartulid).		
P	Keetke suures koguses vett. PowerBoost on sisse lülitatud.		

9.5 Näpunäiteid Hob²Hood kasutamiseks

Kui kasutate pliidiplaati funktsiooniga:

- Kaitske õhupuhasti paneeli otsese päikesevalguse eest.
- Ärge suunake halogeenvalgust õhupuhasti paneelile.
- Ärge katke pliidi juhtpaneeli kinni.
- Ärge tõkestage pliidi ja õhupuhasti vahelist signaali (nt käe, keedunõu käepideme või kõrge keedunõuga). Vt pilti.

Pilt pliidikubust on illustratiivne.



Muud kaugjuhitavad seadmed võivad signaali blokeerida. Ärge kasutage selliseid seadmeid pliidi läheduses, kui Hob²Hood on sisse lülitatud.

Õhupuhastid Hob²Hood-funktsiooniga

Selle funktsiooniga õhupuhastite valiku leiata meie toodete veebisaidilt. Selle funktsiooniga Electroluxi õhupuhastitel peab olema sümbol




10. VEAOTSING

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

10.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik.	Kontrollige, kas pliidiplaat on õigesti elektrivõrku ühendatud.
	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Te ei vali 10 sekundi jooksul soojusastet.	Käivitage pliidiplaat uuesti ja seadke soojusaste vähemalt 10 sekundi jooksul.
	Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala.	Puudutage ainult ühte puuteala.
	Paus on sees.	Vt jaotist "Lisafunktsioonid".
	Juhtpaneelil on vesi või rasvaplekid.	Puhastage juhtpaneel.
Ühe keeduvälja maksimaalset soojusastet ei saa valida.	Teised keeduväljad tarbivad maksimaalset saadaolevat võimsust. Teie pliidiplaat töötab õigesti.	Vähendage samasse faasi ühendatud teiste keedualade võimsust. Vt jaotist "Toitehaldus".
Kostab helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja.	Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.	Eemaldage andurialadelt mistahes esemed.
Pliidiplaat lülitub välja.	Te panete midagi juhtpaneelile.	Eemaldage juhtpaneelilt mistahes esemed.
Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Ala ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või andur on kahjustunud.	Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
Hob ² Hood ei tööta.	Olete juhtpaneeli kinni katnud.	Eemaldage juhtpaneelilt mistahes esemed.
	Kasutate väga kõrget nõud, mis blokeerib signaali.	Kasutage väiksemat nõud, vahetage keeduala või kasutage õhupuhasit käsitsi.
Andurialad muutuvad kuumaks.	Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtelementidele liiga lähedale.	Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele.
Kui puudutate paneeli andurialasid, puudub heli.	Helid on välja lülitatud.	Lülitage heli sisse. Vt jaotist "Lisafunktsioonid".
 hakkab tööle.	Lapselukk või Lukk on sees.	Vt jaotist "Lisafunktsioonid".
Juhtriba vilgub.	Keedualal pole keedunõud või ala pole täielikult kaetud.	Asetage keedunõu keedualale nii, et see kataks keeduala täielikult.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
	Kasutate ebasobivat nõud.	Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Nõu põhja läbimõõt on liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
Kuumutamise võtab kaua aega.	Kööginõu on liiga väike ja kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.	Optimaalseks soojusülekandeks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon").
	PowerSlide on sees. Paindlikule induktsioonialale on paigutatud kaks potti.	Kasutage ainult ühte potti. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
E ja number lülitub sisse.	Pliidiplaadil on tõrge.	Lülitage pliidiplaat välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui E süttib uuesti, eemaldage pliit vooluvõrgust. Lülitage pliidiplaat vooluvõrku tagasi 30 sekundi pärast. Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teeninduskeskuse.
Võite kuulda pidevat helisignaali.	Elektriühendus ei ole nõuetekohane.	Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida.

10.2 Kui te ei leia lahendust ...


Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Esitage andmed andmesildilt. Veenduge, et kasutasite

pliidiplaati õigesti. Vastasel juhul on hooldustehniku või edasimüüja poolt teostatav hooldus tasuta ka garantiiaja jooksul. Teavet garantiiperioodi ja volitatud hoolduskeskuste kohta leiate garantiivihikust.

11. TEHNILISED ANDMED

11.1 Andmesilt

Mudel: EIV87671:
Tüüp 62 D6A 06 AA
Induktsioon 11.0 kW
Seerianr
ELECTROLUX

Tootekood (PNC) 949 599 379 00
400 V 3N, 50 – 60 Hz
Valmistatud: Saksamaa
11.0 kW


11.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Induktsioonkeeduala	Nimivõimsus (mx soojusaste) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimumkestus [mm]
Üksik kolmnurk	1150	1600	10
Standardne keeduala	2000	3000	10
Keskmine ala	4200	-	-
Vertikaalne ala	3200	-	-
Horizontaalne ala	4100	-	-

Keeduväljade võimsus võib tabelis toodud andmetest veidi erineda. See muutub olenevalt keedunõude materjalist ja mõõtmetest.

Keedunõude suurused

Bridge Režiim	Keedunõu mõõt (min)	Keedunõu mõõt (max)
Üksik kolmnurk	100 mm	160 mm
Standardne keeduala	160 mm	210 mm
Keskmine ala	240 mm	350 mm
Vertikaalne ala	3 üksiku kolmnurga pindala	4 üksiku kolmnurga pindala
Horizontaalne ala	3 üksiku kolmnurga pindala	4 üksiku kolmnurga pindala

Keedunõu soovitatavate mõõtmete kohta leiata lisateavet jaotise "Igapäevane kasutamine" lõigust "Induktsioonpind".

12. ENERGIATÕHUSUS

12.1 Tooteteave vastavalt ELi ökodisaini määrusele

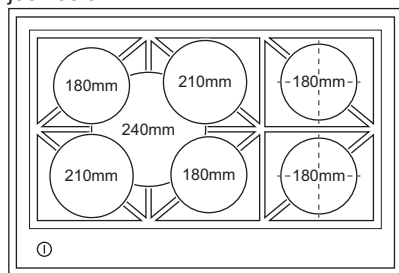
Mudeli tunnus	EIV87671	
Pliidi tüüp	Sisseehitatud pliit	
Toidukuumtöötlemisvõõndite arv	2	
Toidukuumtöötlemisalade arv	1	
Kuumutustehnoloogia	Induktsioon	
Mitte-ringikujulise toidukuumtöötlemisvõõndi pikkus (P) ja laius (L)	Parem eesmine	P 24.0 cm L 19.5 cm
	Parem tagumine	P 24.0 cm L 19.5 cm
Toidukuumtöötlemisala pikkus (P) ja laius (L)	Vasakpoolne	P 47.8 cm L 39.1 cm
Toidukuumtöötlemisvõõndi energiatarbimine (EC electric cooking)	Parem eesmine	201.5 Wh/kg
	Parem tagumine	201.5 Wh/kg

Toidukuumtöötlemisala energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasakpoolne	188.7 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)		192.3 Wh/kg

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

Toidukuumtöötlemisala puudutavad energianäidud on märgitud vastavate toidukuumtöötlemisvööndite tähistega.

Energiatarbimine mõõdetud vastavalt joonisele:



12.2 Energiasäästlik


Alljärgnevat soovitud järgimisel saate igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.

- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.
- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Pange nõu otse keeduala keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

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

Väljalülitatud režiimis tarbitav võimsus	0.5 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energia- tarbega režiimini jõudmiseks	2 min

13. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

Witamy w Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.electrolux.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	25
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	28
3. INSTALACJA.....	30
4. OPIS URZĄDZENIA.....	32
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	33
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	33
7. DODATKOWE FUNKCJE.....	39
8. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	42
9. WSKAZÓWKI I PORADY.....	42
10. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	45
11. DANE TECHNICZNE.....	47
12. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	48
13. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	49

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w

zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Dym wskazuje na przegrzanie. Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć

urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenia nie wolno zasilać przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- **PRZESTROGA:** Proces gotowania musi być nadzorowany. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztucze lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Urządzenia nie wolno czyścić myjką parową ani wodą pod ciśnieniem.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, lub dostarczonych razem z

urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie szafki przed pęcznieniem od wilgoci za pomocą odpowiedniego uszczelniacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
 - Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkodzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.
 - Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a elementami przechowywanymi w szufladzie.

- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie należy uziemić.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania się styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splećania się przewodu zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciążającego na przewodzie.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Ma to zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Gorący olej może przyskać podczas wkładania do niego żywności.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów między powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określił inaczej.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z bardzo gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Należy uważać, aby nie dopuścić do upadku przedmiotów lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.

- Naczynia z żeliwa lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.

2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.
- Wyczyścić urządzenie wilgotną, miękką ściereczką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów, chyba że określono inaczej.

2.5 Usługi

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych

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

2.6 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Przed instalacją

Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe informacje umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Numer seryjny

3.2 Płyty grzejne do zabudowy

Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

3.3 Przewód zasilający

- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający i można ją stosować wyłącznie z gniazdem z bezpiecznikiem A.
- 90A Aby wymienić uszkodzony przewód zasilający, należy użyć przewodu typu H05V2V2-F o odporności na temperaturę co najmniej °C lub wyższą.
- Skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

OSTRZEŻENIE!

Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.

UWAGA!

Połączenia za pomocą wtyczek stykowych są zabronione.

⚠ UWAGA!

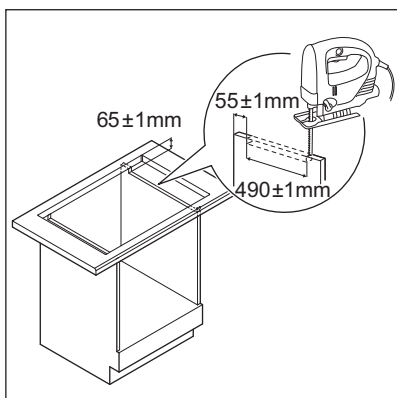
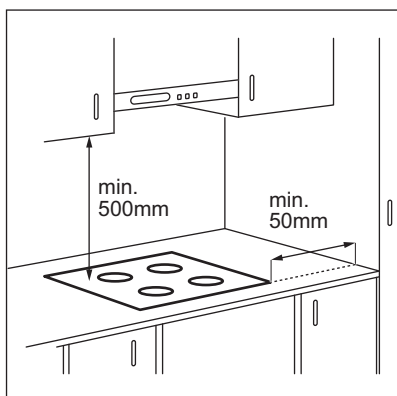
Nie wiercić ani nie lutować końcówek. Jest to zabronione.

⚠ UWAGA!

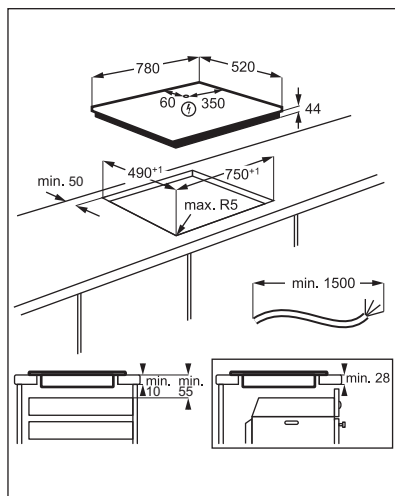
Nie podłączać przewodu bez tulei przewodu.

3.4 Montaż

Gdy montuje się płytę grzejną pod okapem należy zapoznać się z informacjami w instrukcji instalacji okapu na temat minimalnej odległości między urządzeniami.



Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, to podczas gotowania wentylator płyty grzejnej może nagrzewać przedmioty w szufladzie.



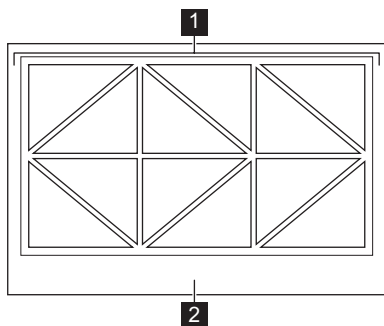
Znajdź film instruktażowy „Instalacja płyty indukcyjnej Electrolux – instalacja na blacie roboczym,” wpisując pełną nazwę pokazaną na poniższym rysunku.

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

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation 

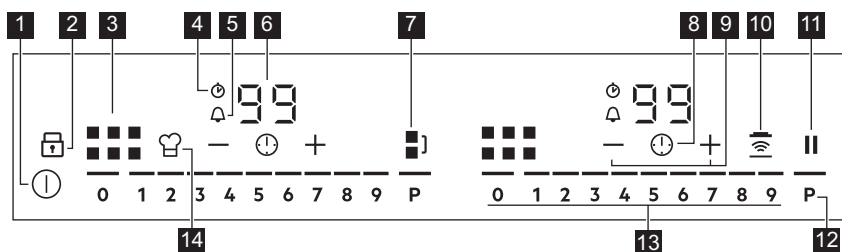
4. OPIS URZĄDZENIA

4.1 Układ powierzchni gotowania



- 1 Indukcyjna powierzchnia gotowania
- 2 Panel sterowania

4.2 Układ panelu sterowania



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

Pole czujnika	Uwagi
1	Włączanie i wyłączenie płyty grzejnej.
2	Włączanie i wyłączenie funkcji Blokada lub Blokada uruchomienia.
3	Wskażanie aktywnego pola.
4	Wskaźnik CountUp Timer.
5	Wskaźnik Wyłącznik czasowy.
6 -	Wyświetlacz zegara: 00–99 minut.
7	Włączanie i wyłączenie funkcji Bridge i przełączanie między trybami.
8	Wybór funkcji Zegar.

Pole czujnika	Uwagi
9	Przedłużanie i skracanie czasu.
10	Włączanie i wyłączanie funkcji Hob ² Hood.
11	Włączanie i wyłączanie funkcji Pauza.
12	Włączanie funkcji PowerBoost.
13	Ustawianie mocy grzania: 0–9.
14	Włączanie i wyłączanie funkcji PowerSlide.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Ograniczenie mocy

Ograniczenie mocy określa całkowitą energię elektryczną zużywaną przez płytę grzejną w granicach zabezpieczeń instalacji domowej.

Płyta grzejna jest domyślnie ustawiona na najwyższą możliwą moc.

Aby zmniejszyć lub zwiększyć moc grzania:

1. Wyłączyć płytę grzejną.
2. Nacisnąć i przytrzymać przycisk przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.

3. Nacisnąć i przytrzymać przycisk przez 3 sekundy. lub wyświetla się.
4. Nacisnąć . Wyświetla się.
5. Nacisnąć / zegara, aby ustawić poziom mocy.

Poziomy mocy

Patrz rozdział „Dane techniczne”.

UWAGA!

Należy upewnić się, że wybrana moc nie powoduje przekroczenia wartości prądu znamionowego bezpieczników w instalacji domowej.

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Włączanie i wyłączanie

Nacisnąć i przytrzymać przycisk , aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.

Paski regulacji wyświetlają się po włączeniu płyty grzejnej i gasną po jej wyłączeniu. Gdy

urządzenie jest wyłączone, widoczne jest tylko .

Po włączeniu płyty grzejnej i umieszczeniu naczynia w odpowiednim położeniu płyta grzejna rozpozna naczynie i zapali się odpowiedni panel sterowania. Nad paskiem regulacji pojawia się czerwony wskaźnik pola grzejnego, który wskazuje położenie naczynia.

6.2 Samoczynne wyłączenie

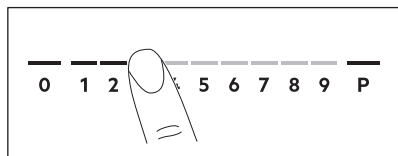
Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:

- w ciągu 50 sekund na płycie grzejnej nie ustawiono żadnego naczynia,
- w ciągu 50 sekund po ustawieniu naczynia nie ustawiono mocy grzania,
- panel sterowania został zalany lub przez ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (naczynie, ściereczka itp). Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego płyta grzejna wyłącza się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- płyta ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciu płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie płyta grzejna wyłącza się.

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

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

6.3 Ustawienie mocy grzania



Nacisnąć żądane ustawienie mocy grzania na pasku regulacji. Można również przesunąć palcem wzdłuż paska regulacji, aby ustawić lub zmienić ustawienie mocy grzania pola grzejnego.

Aby wyłączyć pole grzejne, należy nacisnąć 0.

6.4 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)

⚠ OSTRZEŻENIE!

☰ / = / - Gdy świeci się wskaźnik, występuje zagrożenie poparzenia ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Płyta ceramiczna jest podgrzewana przez ciepło naczyń.

Wskaźniki ☰ / = / - pojawiają się, gdy pole grzejne jest gorące. Pokazują one ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych.

Może również pojawić się wskaźnik:

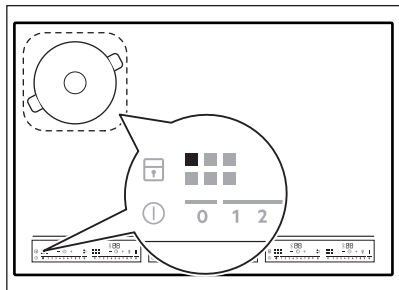
- dla sąsiadujących pól grzejnych, nawet jeśli nie są używane,
- gdy gorące naczynie zostanie umieszczone na zimnym polu grzejnym,
- gdy płyta grzejna jest wyłączona, ale pole grzejne jest nadal gorące.

Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.

6.5 Korzystanie z płyty grzejnej

Indukcyjna powierzchnia gotowania składa się z 12 pojedynczych pól grzejnych. Trójkątne pola grzejne można włączyć oddzielnie lub połączyć w pary, aby stworzyć 6 standardowych pól grzejnych. Pary trójkątnych pól grzejnych można łączyć na różne sposoby.

Każdą parą trójkątów steruje się odpowiednim paskiem regulacji. Każdy z kwadratów na panelu sterowania odpowiada jednemu standardowemu polu grzejnemu na powierzchni gotowania.



Jedna para trójkątów działa jako standardowe pole grzejne.

Naczynia

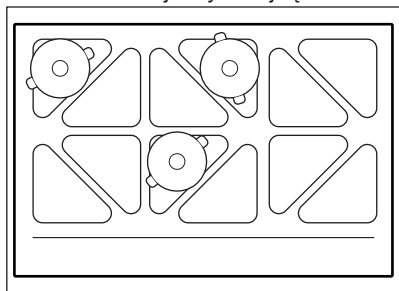
Można używać naczyń o różnych rozmiarach: małych, średnich, dużych. Aby dowiedzieć się, w jaki sposób płyta grzejna określa tryb gotowania na podstawie naczynia, patrz „Indukcyjna powierzchnia gotowania” poniżej. Więcej informacji na temat rodzajów naczyń – patrz „Wskazówki i porady”.

6.6 Indukcyjna powierzchnia gotowania

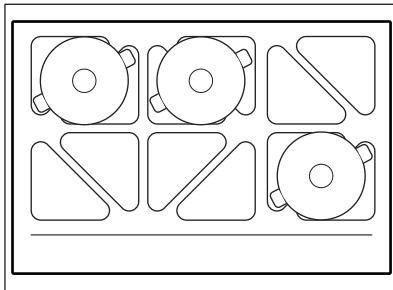
Płyta grzejna automatycznie określa tryb odpowiedni do wielkości i kształtu naczynia.

Ustawić naczynie centralnie na wybranym obszarze. Naczynie powinno zakryć maksymalnie wybrany obszar.

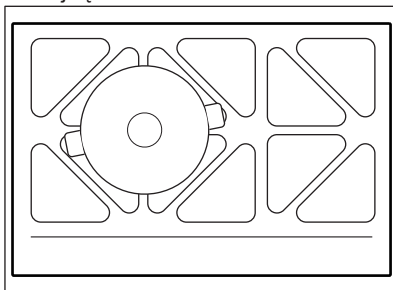
- Mniejsze naczynia o średnicy dna od 100 mm do 160 mm należy umieszczać centralnie w jednym trójkącie.



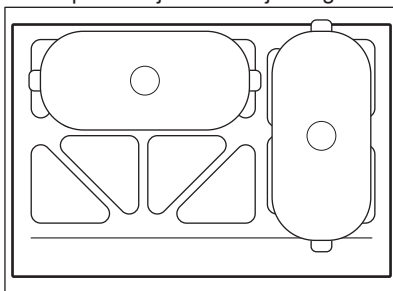
- Średnie naczynia o średnicy dna od 160 mm do 210 mm należy umieszczać na parze trójkątów.



- Naczynia o średnicy dna od 240 mm do 350 mm należy umieszczać na czterech trójkątach.

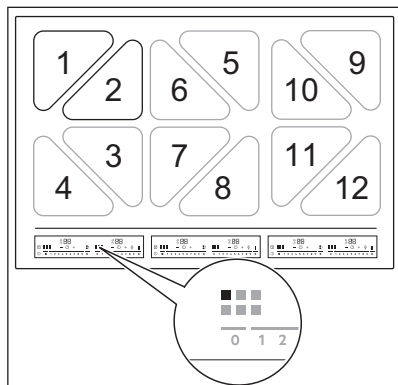


- Naczynia o owalnym kształcie (np. formy do pieczenia) należy ustawiać na pionowej lub poziomej kombinacji Bridge.

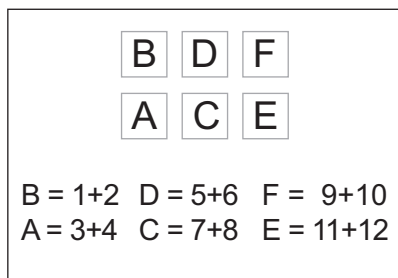


Naczynie musi zakrywać 3 lub 4 trójkąty.

6.7 Korzystanie z panelu sterowania i wskaźników pól grzejnych

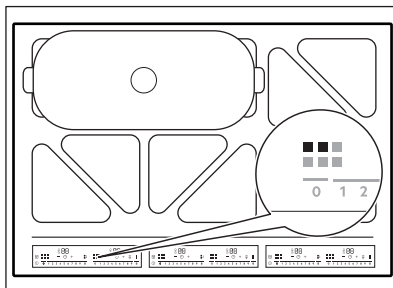
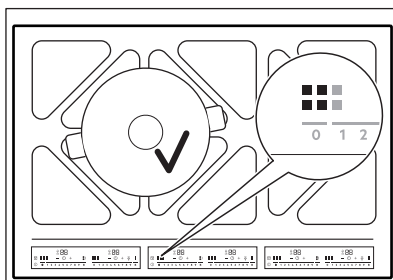
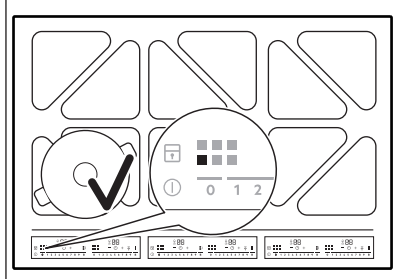
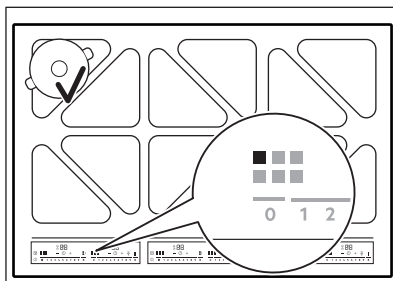


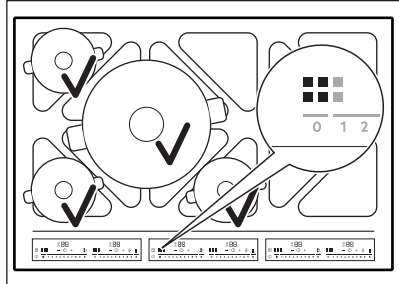
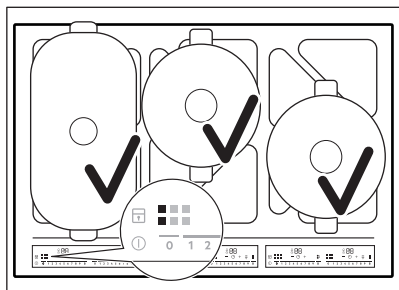
Wskaźniki A B C D E F wskazują połączone dwa pojedyncze trójkąty tworzące standardowe pole grzejne



Wskaźniki pól grzejnych wskazują, którym standardowym polem grzejnym można sterować odpowiednim paskiem regulacji. Płyta grzejna ma 6 pasków regulacji.

Pozycje naczyń i wskaźniki pól grzejnych



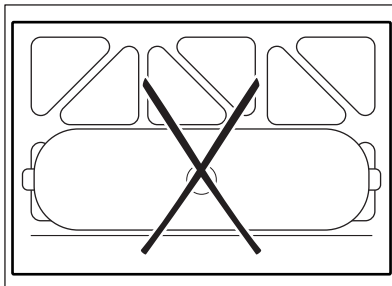
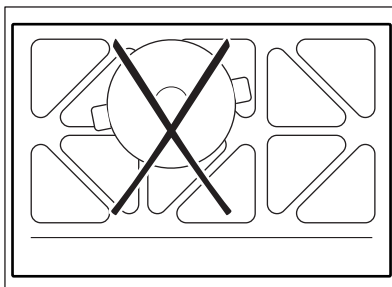
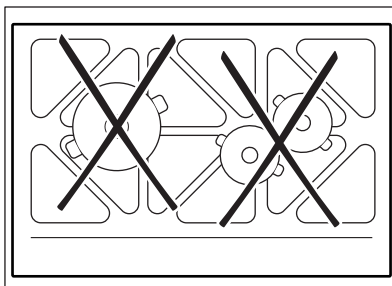


Dla powyższych kombinacji dostępna są cztery aktywne paski regulacji. Wskaźnik A widoczny na pierwszym pasku sterowania wskazuje lewe przednie naczynie. Wskaźnik B na drugim pasku sterowania wskazuje lewe tylne naczynie. Wskaźniki A B C D widoczne na trzecim pasku sterowania wskazują środkowe naczynie. Wskaźnik C widoczny na czwartym pasku wskazuje prawe przednie naczynie.



W tej kombinacji nie można użyć więcej niż 4 naczyń.

6.8 Nieprawidłowe ustawienia naczyń



6.9 Bridge

Po umieszczeniu naczyń na dwóch lub większej liczbie standardowych pół grzejnych i ustawieniu poziomu mocy grzania na **0**, wyświetli się ¹.


Jeśli domyślna konfiguracja nie jest odpowiednia dla danego naczynia, należy nacisnąć przycisk ¹, aby wybrać żadaną konfigurację ręcznie.

Dostępne są następujące tryby:

- Środek
- Pionowo

- Poziomo
 - Standardowe pole grzejne
- Wskaźniki pól grzejnych zmieniają się automatycznie, wskazując możliwą kombinację.

Wszystkimi trójkątami jednego trybu steruje się jednym paskiem regulacji.


Po zmianie ustawienia mocy grzania,  znikną. Gdy moc grzania jest ustawiona na 0,  włącza się ponownie.

6.10 PowerBoost

Funkcja ta umożliwia zwiększenie mocy określonego pola grzejnego zależnie od wielkości naczynia. Funkcję można włączyć tylko na ograniczony czas.

Funkcji nie można używać, gdy Bridge jest włączony w trybie środkowym, pionowym lub poziomym.

Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego:

dotknąć . Symbol zmieni kolor na czerwony.

Funkcja wyłączy się automatycznie.



Informacje o maksymalnym czasie działania funkcji znajdują się w części „Dane techniczne”.




6.11 Zegar



-  **Wyłącznik czasowy**

Funkcja ta umożliwia ustawienie długości jednego cyklu gotowania.

Najpierw należy wybrać moc grzania dla pola grzejnego, a następnie ustawić funkcję.



Aby włączyć funkcję lub zmienić czas:





dotknąć . Cyfry zegara 00 i wskaźniki  oraz  pojawią się na wyświetlaczu.


Wskaźnik  zmieni kolor na czerwony, a wskaźnik  – na biały.







Jeśli nie nastąpi ustawienie zegara, wszystkie wskaźniki zgasną po 3 sekundach.

Dotknąć  lub , aby ustawić czas (od 00 do 99 minut). Po upływie 3 sekund zegar automatycznie rozpocznie odliczanie czasu.

Wskaźniki ,  i  zgasną. Wskaźnik  będzie nadal świecił się na czerwono.



Po zakończeniu odliczania czasu przez timer rozlega się sygnał dźwiękowy i 00 miga. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, należy dotknąć .



Aby wyłączyć funkcję: dotknąć .

Wskaźniki  oraz  zaświecą się. Za pomocą  lub  ustawić na wyświetlaczu wartość 00. Ewentualnie ustawić moc grzania na wartość 0. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja zegara zostanie anulowana.

-  **CountUp Timer**



Funkcja ta służy do kontrolowania czasu pracy pola grzejnego.







Dotknąć dwukrotnie , **aby włączyć funkcję**. Wskaźnik  zmieni kolor na czerwony, timer uruchomi się automatycznie.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Gdy wskaźniki zaświecą się, dotknąć .


-  **Minutnik**

Funkcja ta może służyć jako Minutnik, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracują pola grzejne. Aby wyświetlić symbole Zegar, ustawić naczynie na polu grzejnym.





Aby włączyć funkcję: dotknąć i przytrzymać , aż wskaźnik  zmieni kolor na czerwony.

Dotknąć  lub , aby ustawić czas. Po upływie 4 sekund funkcja uruchomi się automatycznie. Wskaźniki ,  i  zgasną. Wskaźnik  będzie nadal świecił się na czerwono.

Po ustawieniu funkcji można zdjąć naczynie.

Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zaczniesz migać wskazanie 00. Dotknąć , aby wyłączyć sygnał.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć .

Wskaźniki  oraz  zaświecą się. Za pomocą  lub  ustawić na wyświetlaczu wartość **00**.



Funkcja nie ma wpływu na działanie żadnego pola grzejnego.





7. DODATKOWE FUNKCJE


7.1 Pauza


Ta funkcja przestawia wszystkie włączone pola grzejne na najniższą moc grzania.

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



Gdy funkcja jest włączona, można używać oznaczeń  i . Funkcja nie blokuje funkcji zegara:  i .

Aby włączyć funkcję: dotknąć . Symbol zmieni kolor na czerwony. Moc grzania zostanie zmniejszona do wartości 1.


Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Symbol zmieni kolor na biały. Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.

7.2 Blokada

Podczas pracy płyty grzejnej można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw ustawić moc grzania.

Aby włączyć funkcję: dotknąć . Symbol zmieni kolor na czerwony i zacznie migać.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Symbol zmieni kolor na biały.





Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

7.3 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu włączeniu płyty grzejnej.

Aby włączyć funkcję: włączyć płytę grzejną.

Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć , aż kolor zmieni się na czerwony, a pasek regulacji zniknie.

Aby wyłączyć funkcję: włączyć płytę grzejną. Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć , aż kolor zmieni się na biały, a pasek regulacji pojawi się. Wyłączyć płytę grzejną.

7.4 PowerSlide


Funkcja umożliwia regulację temperatury poprzez przestawienie naczynia w inne miejsce indukcyjnej powierzchni gotowania.

Funkcja dzieli pole grzejne na trzy pionowe pola grzejne, które mają różne ustawienia mocy grzania. Płyta grzejna wykrywa położenie naczynia i odpowiednio dostosowuje zaprogramowaną moc grzania. Naczynie można ustawić na lewym, środkowym lub prawym pionowym mostku.

Informacje ogólne:


- W przypadku tej funkcji należy użyć naczynia o średnicy minimalnej 160 mm.
- Wskaźnik pola grzejnego wskazuje oba pola działające w trybie połączenia, nawet jeśli używane jest tylko jedno pole.
- Ustawienie mocy grzania można zmienić ręcznie tylko wtedy, gdy co najmniej jedno pole grzejne włącza się automatycznie.
- Ustawienia mocy grzania można zmienić osobno dla każdego położenia. Przy wyłączeniu płyta grzejna zapamiętuje ustawienia mocy grzania i przywraca je przy następnym włączeniu funkcji.
- Aby zmienić ustawienie mocy grzania, należy podnieść naczynie i postawić je na innym polu grzejnym. Przesuwanie naczynia może spowodować zarysowanie i odbarwienie powierzchni.

Włączanie funkcji

Aby włączyć funkcję, należy nacisnąć przycisk . Gdy funkcja jest włączona, symbol zmieni kolor na czerwony, a pasek regulacji wskaże ustawiony poziom mocy.




Jeśli na polach grzejnych nie zostanie wykryte naczynie, po upływie 9 minut rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pola grzejne wyłączą się automatycznie.

Nacisnąć , aby wznowić tę funkcję.






Regulacja mocy grzania



Aby ustawić poziom mocy, należy wybrać moc grzania na pasku regulacji.


Wyłączanie funkcji


Aby wyłączyć funkcję, należy nacisnąć przycisk .

7.5 OffSound Control (Wyłączanie i włączanie dźwięków)

Wyłączyć płytę grzejną. Nacisnąć  i przytrzymać przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy. Nacisnąć  i przytrzymać przez 3 sekundy. Pojawia się  lub . Nacisnąć  zegara, aby wybrać jedno z następujących ustawień:

-  - sygnały dźwiękowe są wyłączone
 -  - sygnały dźwiękowe są włączone.
- Aby potwierdzić wybór, należy zaczekać, aż płyta grzejna wyłączy się samoczynnie.

Gdy dla funkcji wybrane jest ustawienie , dźwięki będą emitowane tylko w następujących sytuacjach:

- po dotknięciu 
- Minutnik wyłącza się
- Wyłącznik czasowy wyłącza się
- coś leży na panelu sterowania.

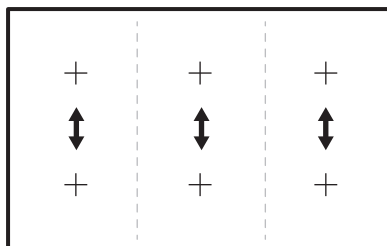
7.6 Zarządzanie energią

Jeśli włączone są różne pola grzejne, a zużyta moc przekracza ograniczenia zasilania, ta funkcja dzieli dostępną moc między wszystkie pola grzejne (podłączone do tej samej fazy). Płyta grzejna steruje

ustawieniami mocy grzania, aby chronić bezpieczniki instalacji domowej.

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi 3680 W. Jeśli płyta grzejna osiągnie maksymalną dostępną moc jednej fazy, moc pól grzejnych zostanie automatycznie zmniejszona.
- Dla pól grzejnych o zmniejszonej mocy na panelu sterowania pokazywane są tylko możliwe maksymalne ustawienia mocy grzania.
- Jeśli niedostępna jest wyższa moc grzania, należy najpierw zmniejszyć ją dla innych pól grzejnych.
- Możliwość włączenia funkcji zależy od liczby i wielkości naczyń.

Informacje dotyczące możliwych kombinacji mocy grzania można znaleźć na ilustracji.



7.7 Hob²Hood

Jest to zaawansowana, automatyczna funkcja umożliwiająca połączenie płyty grzejnej ze specjalnym okapem. Zarówno płyta grzejna, jak i okap są wyposażone w układ komunikacji przesyłający sygnały w podczerwieni. Bieg wentylatora dobierany jest automatycznie stosownie do ustawienia trybu oraz temperatury najmocniej rozgrzanego naczynia na płycie grzejnej. Wentylator można również obsługiwać ręcznie.



W większości modeli okapów zdalne sterowanie jest domyślnie włączone. Jeśli jest wyłączone, należy je włączyć przed użyciem tej funkcji. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.

Automatyczne działanie funkcji

Aby funkcja ta działała automatycznie, należy ustawić tryb automatyczny na H1 – H6. Płyta grzejna jest początkowo ustawiona na H5. Okap reaguje na włączenie płyty grzejnej. Płyta grzejna będzie automatycznie rozpoznawać temperaturę naczyń i odpowiednio dostosowywać bieg wentylatora.

Tryby automatyczne

	Oświetlenie automatyczne	Gotowanie ¹⁾	Smażenie ²⁾
H0	Wył.	Wył.	Wył.
H1	Wł.	Wył.	Wył.
H2 3)	Wł.	Bieg 1 wentylatora	Bieg 1 wentylatora
H3	Wł.	Wył.	Bieg 1 wentylatora
H4	Wł.	Bieg 1 wentylatora	Bieg 1 wentylatora
H5	Wł.	Bieg 1 wentylatora	Bieg 2 wentylatora
H6	Wł.	Bieg 2 wentylatora	Bieg 3 wentylatora

1) Urządzenie rozpoznaje proces gotowania i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

2) Urządzenie rozpoznaje proces smażenia i uruchamia wentylator zgodnie z ustawieniem trybu automatycznego.

3) W tym trybie włączanie wentylatora i oświetlenia jest niezależne od temperatury.

Zmiana trybu automatycznego

1. Wyłączyć urządzenie.
2. Dotknąć przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.

3. Dotknąć przez 3 sekundy.
4. Dotknąć , aż włączy się.
5. Dotknąć , aby wybrać tryb automatyczny.



Aby sterować okapem bezpośrednio na panelu okapu, należy wyłączyć automatyczny tryb działania.



Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu płyty grzejnej wentylator okapu może nadal działać przez pewien czas. Po upływie tego czasu system wyłączy wentylator automatycznie i uniemożliwia przypadkowe włączenie wentylatora przez kolejne 30 sekund.

Ręczne sterowanie biegiem wentylatora

Funkcję można również uruchomić ręcznie.

Aby to zrobić, należy dotknąć , gdy płyta grzejna jest włączona. Symbol zmieni kolor na biały. Powoduje to wyłączenie automatycznego działania funkcji i umożliwia ręczną zmianę biegu wentylatora. Naciśnięcie powoduje zwiększenie obrotów wentylatora na wyższy bieg. Jeśli wentylator pracuje na maksymalnym biegu, ponowne naciśnięcie powoduje ustawienie biegu wentylatora na wartość 0 i jego wyłączenie. Symbol zmieni kolor na czerwony. Aby ponownie włączyć wentylator na biegu 1, należy dotknąć .



Aby włączyć automatyczny tryb działania funkcji, należy wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.



Jeśli funkcja nie jest aktywna, wyłączy się po 10 sekundach. Po ponownym uruchomieniu płyty grzejnej ponownie zapala się.

Włączanie oświetlenia

Płytę grzejną można ustawić tak, aby oświetlenie włączało się automatycznie przy

jej uruchamianiu. W tym celu należy tryb automatyczny ustawić na H1 – H6.



Oświetlenie okapu wyłącza się po 2 minutach od wyłączenia płyty grzejnej.

8. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować specjalne środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Zawsze używać skrobaka zalecanego do płyt grzejnych o szklanej powierzchni. Skrobak należy stosować wyłącznie jako dodatkowe narzędzie do czyszczenia szkła po czyszczeniu standardowym.

OSTRZEŻENIE!

Do czyszczenia szklanej powierzchni nie wolno używać noży ani innych ostrych, metalowych narzędzi.

8.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Wyjąć natychmiast:** stopiony plastik, folię, sól, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą uszkodzić płytę grzejną. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwać po niej ostrzem.
- **Usuwać, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** pierścienie po kamieniu, pierścienie po wodzie, plamy tłuszczu, błyszczące metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usunąć błyszczące metaliczne odbarwienia:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

9. WSKAZÓWKI I PORADY

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Naczynia



Silne pole elektromagnetyczne z indukcyjnego pola grzejnego bardzo szybko wytwarza ciepło w naczyniu.

Na indukcyjnych polach grzejnych należy używać odpowiednich naczyń.

- Dno naczynia musi być jak najgrubsze i płaskie.

- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.
- Aby uniknąć zarysowania powierzchni szkła ceramicznego, nie należy przesuwać na niej naczyń.

Materiał naczyń

- **prawidłowe:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (z odpowiednim oznaczeniem producenta).
- **nieprawidłowe:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes jest przyciągany przez dno naczynia.

Wymiary naczyń



Patrz „Indukcyjne pole grzejne” w rozdziale „Codzienne użytkowanie”.

- Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń. Prawdopodobne wymiary naczyń podano w punkcie „Dane techniczne” > „Specyfikacja pól grzejnych”. Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w "Dane techniczne" > "Specyfikacja pól grzejnych").
 - Naczynie o dnie mniejszym niż pole grzejne obierze tylko część emitowanej energii i naczynie nagrzewa się wolniej.
 - Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Specyfikacja pól grzejnych”. Podczas gotowania należy unikać umieszczania naczyń w pobliżu panelu sterowania. Może to mieć wpływ na działanie panelu sterowania lub spowodować przypadkowe włączenie funkcji płyty grzejnej.

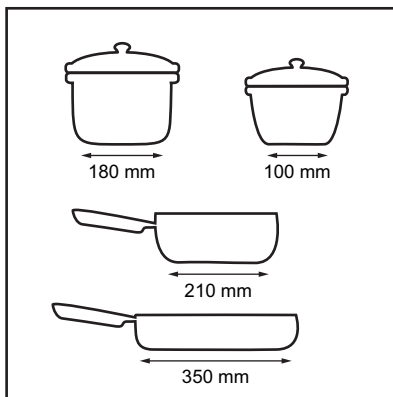


Patrz „Dane techniczne”.

Rodzaje naczyń

Zależnie od rodzaju używanego naczynia płyta grzejna określa odpowiedni tryb łączenia pól grzejnych. Na przykład:

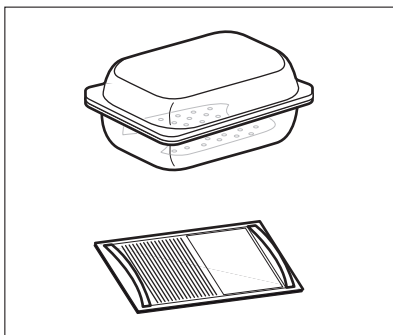
Pojedyncze trójkąty, standardowe pola grzejne, tryb środkowy



Tryb pionowy, tryby poziome



Naczynie musi przykryć 3 lub 4 pojedyncze trójkąty.



OSTRZEŻENIE!

Nie używać blachy do pieczenia.

9.2 Odgłosy podczas pracy



Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia. Odgłosy z naczyń zależą od materiału naczynia i mocy grzania.

Odgłosy z naczyń:

- trzaski: naczynie wykonane jest z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizdanie: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest

wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).

- buczenie: ustawiono wysoką moc grzania.

Odgłosy z płyty grzejnej:

- klikanie: następuje przełączanie elektryczne.
- syczenie, brzęczenie: wentylator pracuje.
- rytmiczny dźwięk: wykryto naczynie.

9.3 Öko Timer (Zegar eko)

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrmi timer odliczania czasu. Różnica w czasie pracy zależy od ustawienia mocy grzania i czasu trwania pieczenia.

9.4 Uproszczony przewodnik kulinarny

Zależność między ustawieniem mocy grzania a poborem mocy przez pole grzejne nie jest liniowa. Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia poboru mocy. Przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
1	Podtrzymywanie temperatury potraw.	w razie potrzeby	Umieścić pokrywkę na naczyniu.
1 - 2	Sos holenderski, roztopianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Zamieszać od czasu do czasu.
2	Ścinanie: puszyste omlety, smażone jajka.	10 - 40	Należy gotować z założoną pokrywką.
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
3 - 4	Gulasz z warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody. Sprawdzać ilość wody w trakcie tego procesu.
4 - 5	Gotowanie ziemniaków i innych warzyw na parze.	20 - 60	Nalać na dno garnka 1-2 cm wody. Sprawdzać ilość wody w trakcie tego procesu. Przykryć garnek pokrywką.
4 - 5	Gotowanie większych ilości potraw, duszenie i zupy.	60 - 150	Do 3 l wody plus składniki.
6 - 7	Delikatne smażenie: eskalopki, cordon bleu, kotlety, bryzole, kielbasa, wątróbki, zasmażki, jajka, naleśniki, pączki.	w razie potrzeby	Odwracać w razie potrzeby.
7 - 8	Intensywne smażenie, placki ziemniaczane, steki z połędwicy, steki.	5 - 15	Odwracać w razie potrzeby.
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
P	Gotowanie większej ilości wody. PowerBoost jest wł.		

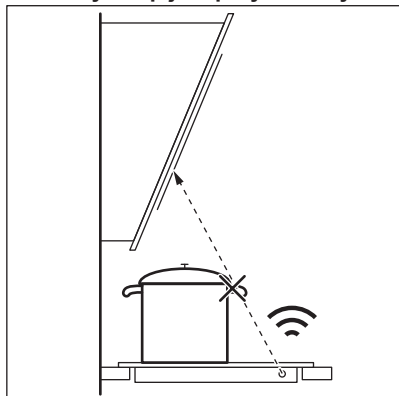
9.5 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Hob²Hood

Obsługa płyty grzejnej za pomocą funkcji:

- Zabezpieczyć panel okapu przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.
- Nie kierować żarówki halogenowej na panel okapu.


- Nie należy zasłaniać panelu sterowania płyty grzejnej.
- Nie zakłócać sygnału między płytą grzejną a okapem (np. poprzez zasłonięcie dłonią, uchwytem naczynia lub wysokim naczyniem). Patrz ilustracja.

Poniższy okap jest przykładowy.



Inne urządzenia sterowane zdalnie mogą zakłócać sygnał. Nie należy używać tego typu urządzeń w pobliżu płyty grzejnej, jeśli włączono funkcję Hob²Hood.

Okapy kuchenne z funkcją Hob²Hood

Pełną ofertę okapów kuchennych współpracujących z tą funkcją można znaleźć w naszej witrynie internetowej dla klientów. Okapy kuchenne Electrolux, które działają z tą funkcją, muszą posiadać symbol .


10. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować.	Płyty grzejnej nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płytę grzejną podłączono prawidłowo do zasilania.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	W ciągu 10 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie włączyć płytę grzejną i ustawić moc grzania w ciągu maksymalnie 10 sekund.
	Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Działa funkcja Pauza.	Patrz „Dodatkowe funkcje”.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
	Na panelu sterowania znajdują się plamy wody lub tłuszczu.	Wyczyścić panel sterowania.
Nie można ustawić maksymalnej mocy grzania jednego z pól grzejnych.	Pozostałe pola zużywają maksymalną dostępną moc. Płyta grzejna działa prawidłowo.	Zmniejszyć moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy. Patrz „Zarządzanie energią”.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Umieszczono coś w jednym lub większej liczbie pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłączy się.	Coś zostało położone na panelu sterowania.	Usunąć przedmiot z panelu sterowania.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub nastąpiło uszkodzenie czujnika.	Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Hob ² Hood nie działa.	Zakryto panel sterowania.	Zdejść przedmiot z panelu sterowania.
	Bardzo wysokie naczynie blokuje sygnał.	Użyć mniejszego naczynia, zmienić pole grzejne lub sterować okapem ręcznie.
Pola czujników nagrzewają się do wysokiej temperatury.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterujących.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Dodatkowe funkcje”.
Włączy się  .	Działa Blokada uruchomienia lub Blokada.	Patrz „Dodatkowe funkcje”.
Pasek regulacji miga.	Brak naczynia na polu grzejnym lub pole grzejne nie zostało całkowicie zakryte.	Postawić naczynie na polu grzejnym, tak aby całkowicie zakryło pole grzejne.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiednie naczynie. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.
Nagrzewanie trwa długo.	Zbyt małe naczynie, odbiera tylko część energii z pola grzejnego.	Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w "Dane techniczne" > "Specyfikacja pól grzejnych").
	Działa funkcja PowerSlide. Na uniwersalnej indukcyjnej powierzchni grzejnej znajdują się dwa naczynia.	Użyć tylko jedno naczynie. Patrz „Codzienne użytkowanie”.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Na wyświetlaczu pojawi się E i cyfra.	Wystąpił błąd płyty grzejnej.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ponownie po 30 sekundach. Jeśli ponownie wyświetli się E, należy odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie 30 sekund ponownie podłączyć płytę. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Słyszalny jest ciągly sygnał dźwiękowy.	Nieprawidłowe podłączenie elektryczne.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.

10.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...


Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Podać dane z tabliczki znamionowej. Upewnić się,

że płyta grzejna była prawidłowo użytkowana. Jeśli nie, naprawę wykona odpłatnie pracownik serwisu lub sprzedawca – również w okresie gwarancyjnym. Informacje na temat okresu gwarancyjnego i autoryzowanych punktów serwisowych znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

11. DANE TECHNICZNE

11.1 Tabliczka znamionowa

Model EIV87671:
Typ 62 D6A 06 AA
Indukcja 11.0 kW
Nr seryjny.....
ELECTROLUX

Numer produktu (PNC) 949 599 379 00
400 V 3N, 50 - 60 Hz
Wyprodukowano w: Niemcy
11.0 kW
CE 

11.2 Parametry pól grzejnych

Indukcyjna powierzchnia gotowania	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	PowerBoost [W]	Maksymalny czas funkcji PowerBoost [mm]
Pojedynczy trójkąt	1150	1600	10
Standardowe pole grzejne	2000	3000	10
Strefa środkowa	4200	-	-
Pole grzejne	3200	-	-
Pole poziome	4100	-	-

Moc pól grzejnych może różnić się od wartości podanych w tabeli. Zmienia się ona w zależności od materiałów i wymiarów naczyń.

Rozmiary naczyń

Tryb Bridge	Wymiary naczynia (minimalne)	Wymiary naczynia (maksimum)
Pojedynczy trójkąt	100 mm	160 mm
Standardowe pole grzejne	160 mm	210 mm
Strefa środkowa	240 mm	350 mm
Pole grzejne	Obszar składający się z 3 pojedynczych trójkątów	Obszar składający się z 4 pojedynczych trójkątów
Pole poziome	Obszar składający się z 3 pojedynczych trójkątów	Obszar składający się z 4 pojedynczych trójkątów

Więcej informacji na temat zalecanych wymiarów naczyń można znaleźć w punkcie „Indukcyjne pole grzejne” w rozdziale „Codzienne użytkowanie”.

12. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

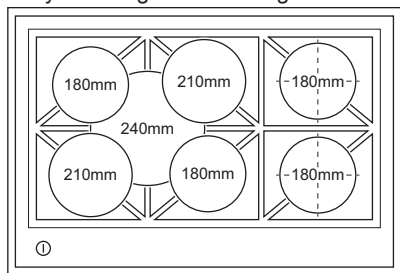
12.1 Informacje o produkcie zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu

Dane identyfikacyjne modelu	EIV87671	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	2	
Liczba powierzchni grzejnych	1	
Technologia grzania	Płyta indukcyjna	
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokragłego pola grzejnego	Prawe przednie	Dł. 24.0 cm Szer. 19.5 cm
	Prawe tylne	Dł. 24.0 cm Szer. 19.5 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) powierzchni grzejnej	Lewa	Dł. 47.8 cm Szer. 39.1 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Prawe przednie	201.5 Wh/kg
	Prawe tylne	201.5 Wh/kg
Zużycie energii powierzchni grzejnej (EC electric cooking)	Lewa	188.7 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	192.3 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2:
Płyty grzejne – metody pomiaru wydajności.

Parametry elektryczne powierzchni grzejnej są odpowiednio oznaczone przy poszczególnych polach grzejnych.

Zużycie energii mierzone zgodnie z ilustracją:



- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.
- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
- Naczynia stawiać na środku pola grzejnego.
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy lub ją stopić.


12.2 Oszczędzanie energii


Postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami, można zaoszczędzić energię podczas codziennego gotowania.

12.3 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii w trybie wyłączenia	0,5 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	2 min

13. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.





electrolux.com

701132551-A-372024



CE