



Thinking of you
Electrolux



EHO8840FOG

HU FŐZŐLAP

PL PŁYTA GRZEJNA

RO PLITĂ

SK VARNÝ PANEL

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

INSTRUKCJA OBSŁUGI

MANUAL DE UTILIZARE

NÁVOD NA POUŽÍVANIE

2

21

41

60



TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	7
4. NAPI HASZNÁLAT.....	9
5. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	12
6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	14
7. HIBAELHÁRÍTÁS.....	14
8. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	17
9. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK.....	19

ÖNRE GONDOLUNK

Köszönjük, hogy Electrolux terméket vásárolt. Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája. Köszöntjük az Electrolux világában!

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.electrolux.com



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registerelectrolux.com



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.electrolux.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket a gyermekek (csak 8 évnél idősebb) és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

1.2 Általános biztonság

- Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.

- A tüzet ne próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Elhelyezés



VIGYÁZAT!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával

leverje a forró főzőedényt a készülékről.

- Amikor fiókok felett helyezi üzembe a készüléket, akkor ellenőrizze, hogy van-e megfelelő levegőkeringés a készülék alja és a felső fiók között
- A készülék alja forróvá válhat. Építsen be egy nem éghető elválasztó lapot a készülék alá, hogy az aljához való hozzáférést megakadályozza.
- A szabad levegőáramlás érdekében hagyjon legalább 2 mm szabad helyet a munkafelület és az alatta levő készülék előlapja között. A garancia nem terjed ki az olyan károkra, melyek a szellőzést biztosító rés hiánya miatt következtek be.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZAT!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.

- A készüléket kötelező földelni.
- Bármilyen beavatkozás előtt ellenőrizni kell, hogy a berendezés le lett-e választva az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat.
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összegabalyodjanak.
- Ügyeljen arra, hogy az érintésvédelem ki legyen építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugója (ha van) ne érjen a készülékhez vagy a forró főzőedényekhez, amikor a készüléket a közeli csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó (ha van) és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a

csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.

- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkiloidt és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

2.3 Használat



VIGYÁZAT!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Az első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot, a tájékoztató címkéket és a védőfóliát (ha van).
- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készülék felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.

- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.

**VIGYÁZAT!**

Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladását okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

**VIGYÁZAT!**

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg- / üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a

főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.

- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

2.4 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni, mielőtt megtisztítaná.
- Karbantartás előtt húzza ki a konnektorból a készülék hálózati vezetékét.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőzt.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

2.5 Ártalmatlanítás

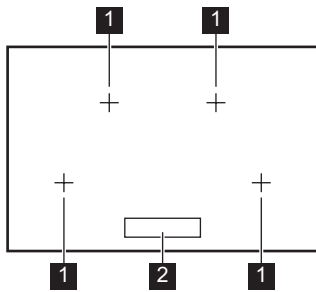
**VIGYÁZAT!**

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.

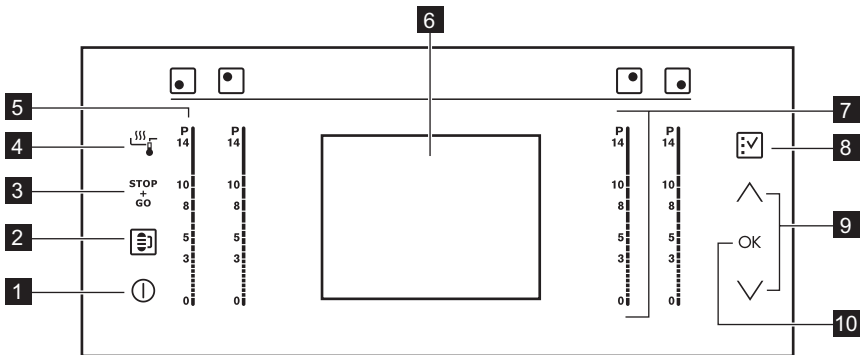
3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Főzőfelület elrendezése





- 1** Indukciós főzőzóna
- 2** Kezelőpanel

3.2 Kezelőpanel elrendezés

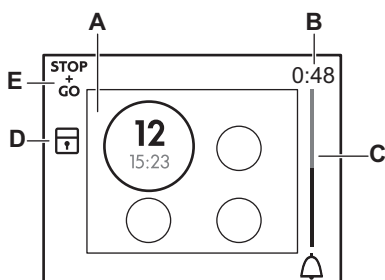


A készülék üzemeltetéséhez használja az érzékelőmezőket. Kijelzések, visszajelzők és hangok jelzik, hogy mely funkciók működnek.







Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
1 ①	BE / KI	A főzőlap be- és kikapcsolása.
2	Connect Function	A funkció be- és kikapcsolása.
3	STOP+GO	A funkció be- és kikapcsolása.
4	Cook Assist	A funkció bekapcsolása.
5 P	Gyorsfelfűtés	A funkció be- és kikapcsolása.
6 -	Kijelző	Jelzi, hogy mely funkciók működnek.


Érzékelő	Funkció	Megjegyzés
7	- Kezelősáv	A hőfok beállítása.
8	 Percszámláló / Visszaszámláló / Időzítő kikapcsolva	A funkció beállítása és a kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.
9	 -	Egyéb beállítás elvégzése.
10	OK -	Beállítás megerősítése.

3.3 Kijelző



- A) Főzőzónák
- B) Időzítő kikapcsolva
- C) Percszámláló visszajelző
- D) Gombzár funkció
- E) STOP+GO funkció

A főzőzóna a kijelzőn	Megnevezés
	A főzőzóna működik. Fent: hőmérséklet-beállítás, lent: az időzítő.
	A Melegen tartás / STOP+GO funkció működik.
	A Gyorsfelfűtés funkció működik.
	A Gyorsfelfűtés funkció működik.
	Zóna beállítása.
	Nincs főzőedény a főzőzónán.
	A Automatikus felfűtés funkció működik.

A főzőzóna a kijelzőn	Megnevezés
	<p>OptiHeat Control. A főzőzóna ki van kapcsolva. A méret és a szín a maradékhőt jelzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nagy vörös - még főz • Nagy világos piros - melegentartás • Kis világos piros - még forró • Kis fehér - a főzőzóna hideg

3.4 Maradék hő



VIGYÁZAT!

A maradék hő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát az edények maradék hője melegíti.


4. NAPI HASZNÁLAT




VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

A hőfokbeállítás és a funkció időtartamai közötti kapcsolat:

-  1 — 3 — 6 óra
- 4 — 7 — 5 óra
- 8 — 9 — 4 óra
- 10 — 14 — 1,5 óra

4.1 Be- és kikapcsolás




Érintse meg a  gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.

4.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

- Valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva.
- Nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után.
- Több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható és kikapcsol a főzőlap. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- A főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- Nem megfelelő főzőedényt használ. A ? szimbólum világít, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- Nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő múlva a főzőlap kikapcsol. Lásd alább.

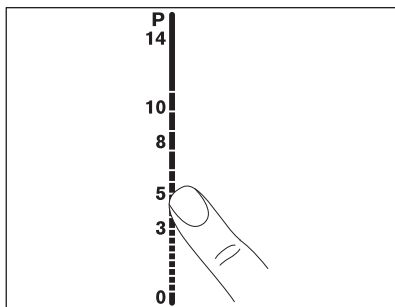
4.3 Nyelv kiválasztása

A nyelv módosításához indítsa el a főzőlapot a  gombbal, majd érintse meg az OK gombot. Válassza ki a nyelv menüt a nyilakkal. A választása megerősítéséhez érintse meg az OK gombot. A kijelző a nyelvek listáját mutatja. A nyelv beállításához érintse meg a  vagy  gombot. A választása megerősítéséhez érintse meg az OK gombot.

4.4 A hőfokbeállítás

A hőfok beállítása vagy módosítása:

Érintse meg a kezelősávot a megfelelő hőfokbeállításnál, vagy húzza végig az ujját a kezelősávon addig, míg el nem éri a megfelelő hőfokbeállítást.



4.5 A főzőzónák használata


Tegye a főzőedényt a keresztre / négyzetre, amely azon a főzőfelületen van, amelyen főz. Fedje le teljesen a keresztet / négyzetet. Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez. Két főzőzónán egyszerre főzhet egy nagy főzőedényben.


4.6 Connect Function

i Ezt a funkciót az Infinite Plancha¹ tartozék.

Ez a funkció a bal oldali két főzőzónát kapcsolja össze a tartozék alatt, így azok egy zónaként üzemelnek.

Először állítsa be az egyik bal oldali főzőzóna hőfokát.

A funkció bekapcsolásához: érintse meg a  gombot. A hőfok módosításához érintse meg valamelyik bal oldali érzékelőmezőt.

A funkció kikapcsolása: érintse meg a  gombot. A főzőzónák ezután egymástól függetlenül működnek.

4.7 Automatikus felfűtés

Ha bekapcsolja ezt a funkciót, rövidebb idő alatt érheti el a szükséges hőfokbeállítást. A funkció egy időre maximális hőfokra kapcsol, majd a megfelelő értékre csökkenti a hőmérsékletet.

i A funkció bekapcsolásához a főzőzónának hidegnek kell lenni.

A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál: érintse meg a **P** gombot. Azonnal érintse meg a megfelelő hőfokértéket. **A** jelenik meg.

A funkció kikapcsolása: módosítsa a hőfokbeállítást.

4.8 Gyorsfelfűtés

A funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. A funkció csak bizonyos ideig működtethető az indukciós főzőzónák esetén. Ezután az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.

i Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.

A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál: érintse meg a **P** gombot. A gyűrűhöz tartozó **P** jelzés megjelenik. Amint a zóna forróbb lesz, a gyűrű színe változik.



A funkció kikapcsolása: módosítsa a hőfokbeállítást.

4.9 Időzítő

A készülék 3 funkcióval rendelkezik: Visszaszámláló, Időzítő kikapcsolva és Percszámláló.

Visszaszámláló

Ezzel a funkcióval figyelheti, hogy mennyi ideje működik a főzőzóna. A funkció automatikusan bekapcsol; a kijelzőn a fennmaradó idő értéke a főzőzóna hőfokértéke alatt jelenik meg.


A funkció nullázása: érintse meg a  gombot; ekkor megjelenik a Visszaszámláló  beállítás. A nyílombokkal válassza ki a listából a főzőzónát, majd választása


¹ tartozékkal használja. A készülék a tartozék nélkül kerül leszállításra. További tájékoztatásért forduljon a helyi forgalmazóhoz.

megerősítéséhez érintse meg az OK gombot.



↳| Időzítő kikapcsolva


A funkcióval beállíthatja, hogy a főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen az aktuális ciklus alatt.


A funkció bekapcsolása: érintse meg kétszer a  gombot a Időzítő kikapcsolva ↳| beállítás megjelenítéséhez. A nyílombokkal válassza ki a listából a főzőzónát, majd választása megerősítéséhez érintse meg az OK gombot. A nyílombokkal állítsa be az időt, majd a megerősítéshez nyomja meg az OK gombot. Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a főzőzóna kikapcsol.

A hang kikapcsolása: érintse meg a  gombot.

Percszámláló

A funkció bekapcsolása: érintse meg háromszor a  gombot a Percszámláló  beállítás megjelenítéséhez. A nyílombokkal állítsa be az időt. A funkció visszajelzője megjelenik. Amikor az idő lejár, hangjelzés hallható.

A hang kikapcsolása: érintse meg a  gombot.



 A funkció nincs hatással a főzőzónák működésére.


4.10 STOP+GO

Ez a funkció az összes üzemelő főzőzónát a legalacsonyabb hőfokú beállításra állítja.

Amikor a funkció aktív, nem módosíthatja a hőfokbeállítást.

A funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.


A funkció bekapcsolása: érintse meg a  gombot. A  világitani kezd.


A funkció kikapcsolása: érintse meg a  gombot. Az előző hőfokbeállítás jelenik meg.


4.11 Gombzár


Amikor a főzőzónák működnek, zárolhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

Először végezze el a hőbeállítást.

A funkció bekapcsolása: annyiszor érintse meg a  gombot, amíg a Gombzár kijelzése meg nem jelenik.



Megerősítéshez érintse meg a OK gombot; ekkor a  világitani kezd. Ezzel nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.



A funkció kikapcsolása: érintse meg a  gombot. Az előző hőfokbeállítás jelenik meg.





 A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

4.12 A gyermekbiztonsági eszköz

Ez a funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

A funkció bekapcsolása: kapcsolja ki a főzőlapot a  gombbal. A főzőlap kikapcsolásakor érintse meg a  gombot. A kijelzőn egy üzenet jelzi, hogy a funkció működik.

A funkció kikapcsolása: indítsa el a főzőlapot a  gombbal. Érintse meg a , majd a OK érzékelőmezőt.

A funkció hatálytalanítása egyetlen főzési műveletre: indítsa el a főzőlapot a  gombbal. Érintse meg a  és a  gombot egyidejűleg. **Végezze el a hőbeállítást 10 másodpercen belül.** Működtetheti a főzőlapot. Amikor a főzőlapot a  gombbal kikapcsolja, a funkció ismét működik.

4.13 A hangjelezések ki- és bekapcsolása

Kapcsolja be a főzőlapot. Érintse meg az OK gombot, majd a nyílombokkal válassza ki a Hang menüt. A választása

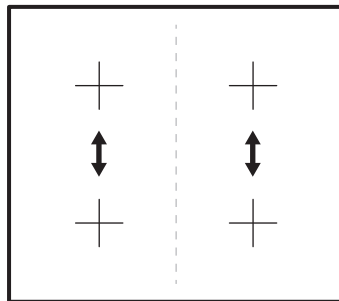
megerősítéséhez érintse meg az OK gombot. A nyílombokkal válassza ki a beállítás értékét. A választása megerősítéséhez érintse meg az OK gombot.

Amikor a funkció aktív, csak akkor hallható hangjelzés, amikor:

- megérinti a ① gombot
- a Percszámoló lejár
- a Időtű kikapcsolva lejár
- valamit rátesz a kezelőpanelre.

4.14 Teljesítménykezelés funkció

- A főzőzónák a főzőlapba lépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva (lásd az ábrát).
- Minden egyes fázis legnagyobb elektromos terhelhetősége 3700 W.
- A funkció elosztja a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák között.



5. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Főzőedény



Az indukciós főzőzónáknál az erős elektromágneses mező a főzőedényben nagyon gyorsan termel hőt.



Az indukciós főzőzónákat megfelelő főzőedényekkel használja.

A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többrétegű edényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes hozzátapad a főzőedény aljához.



A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.

Edények méretei

Az indukciós főzőzónák bizonyos határok között automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

A főzőzóna határfoka függ a főzőedény átmérőjétől. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiának.



Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.

5.2 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

- recsegés: az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fűtődés: egy vagy több főzőzónát használ magas teljesítményszinten, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolás megy végbe.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

Ezek a zajok normális jelenségek számítanak, és nem jelentik azt, hogy a főzőlap meghibásodott.

5.3 Energiatakarékosság

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

5.4 Öko Timer (Eco időzítő)

Az energiatakarékosság érdekében a főzőzóna fűtőegysége korábban kikapcsol a visszaszámlálásos időzítő hangjelzésénél. A működés időbeli különbsége a hőfok beállításától és a főzési idő hosszától függ.

5.5 Példák különböző főzési alkalmazásokra

A hőfokbeállítás és a főzőzóna energiafogyasztása közötti kapcsolat nem lineáris. A hőfokbeállítás növelésekor a főzőzóna energiafogyasztása nem arányosan emelkedik. Azaz, a közepes hőfokbeállítású főzőzóna a névleges energiafogyasztásának felénél kevesebb energiát fogyaszt.



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartására.	szűkség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 3	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 3	Keményítés: könnyű omllett, sült tojás.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
3 - 5	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a tejet kevergesse főzés közben.
5 - 7	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány teáskanál folyadékot.
7 - 9	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
7 - 9	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
9 - 12	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Féldőben fordítsa meg.
12 - 13	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Féldőben fordítsa meg.
14	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sütek), burgonya bő olajban sütése.		
P	Nagymennyiségű víz forralása. A Rásegítés funkció aktív.		

6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Általános tudnivalók

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényt használjon, melynek tiszta az alja.
- A felületen megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.
- Használjon a főzőlapok tisztításához ajánlott tisztítószert.

6.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, valamint a

cukortartalmú ételeket. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehült:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Enyhén mosogatószeres, nedves ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- A főzőlap felületén vízszintes vájatok találhatóak. Finom, balról jobbra végzett törlőmozdulatokkal tisztítsa meg a főzőlapot egy enyhén mosogatószeres, nedves ruhával. A tisztítás után puha ruhával, balról jobbra végzett mozdulatokkal törölje szárazra a főzőlapot.

7. HIBAELHÁRÍTÁS




VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. Lásd a kapcsolási rajzot.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
		Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	Kettő vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Egyszerre csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	A STOP+GO funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
	Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelt.
Hangjelzés hallható és kikapcsol főzőlap. Amikor a főzőlap kikapcsol, egy hangjelzés hallható.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A főzőlap kikapcsol.	Valamit rátett a ① érzékelőmezőre.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
A Maradék hő visszajelző nem változtatja meg a színt.	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje van működésben.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
Nem működik a Automatikus felfűtés funkció.	A főzőzóna forró.	Hagyja, hogy a főzőzóna megfelelően lehűljön.
	A legmagasabb hőfok van beállítva.	A legmagasabb főzési fokozatnak ugyanakkora a teljesítménye, mint a funkcióknak.
A hőfok két szint között változik.	A Teljesítménykezelés funkció be van kapcsolva.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
Az érzékelőmező felmelegszik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel tette a kezelőpanelhez.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőlapokra.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A háttérvilágítás be van kapcsolva, de rossz a kijelző kontrasztja.	Forró főzőedény van a kijelzőn.	Távolítsa el a tárgyat, és hagyja, hogy a főzőlap megfelelően lehűljön. Ha a kijelző kontrasztja nem megfelelő, forduljon a márkaszervizhez.
Nincs jelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A jelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a jelzéseket. Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
II és szöveg jelenik meg.	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra.
A  visszajelző világítani kezd.	A A gyermekbiztonsági eszköz vagy Gombzár funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
? jelenik meg.	Nincs edény a főzőzónára helyezve.	Tegyen edényt a főzőzónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.
	Az edény nem fedi le a keresztet / négyzetet.	Fedje le teljesen a keresztet / négyzetet.
Az E jel és egy szám jelenik meg.	Üzemzavar lépett fel a főzőlaponál.	Húzza ki egy időre a konnektorból a főzőlap hálózati vezetékeit. Kapcsolja le a biztosítékot az otthoni elektromos rendszerben. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket. Ha az E jel újra megjelenik, hívja a márkaszervizt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
E4 jelenik meg.	Hiba van a főzőlapban, mivel egy edényből elforrnt minden, Automatikus kikapcsolás és a főzőzónák túlmelegedés elleni védelme bekapcsolt.	Kapcsolja ki a főzőlapot. Vegye le a forró főzőedényt. Körülbelül 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. Amennyiben a főzőedény okozta a hibát, a hibaüzenet eltűnik a kijelzőről, a Maradék hő visszajelző visszajelző ott maradhat. Hagyja, hogy a főzőedény megfelelően lehűljön. Ellenőrizze, hogy a főzőedény megfelelő-e a főzőlaphoz. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

7.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz. Adja meg az adattáblán található adatokat. Szintén adja meg az üvegkerámia háromjegyű kódját (az üvegfelület sarkában látható), valamint a megjelenő hibaüzenetet.

Győződjön meg arról, hogy a főzőlapot szakszerűen működteti-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket, a szerviz szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A szervizközponttal és a garanciális feltételekkel kapcsolatos tájékoztatást a garanciakönyvből találja meg.

8. ÜZEMBE HELYEZÉS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 A szerelést megelőző teendők

A főzőlap beszerelése előtt másolja le az adattábláról az alábbi adatokat. Az adattábla a főzőlap alján található.

Sorozatszám

8.2 Beépített főzőlapok

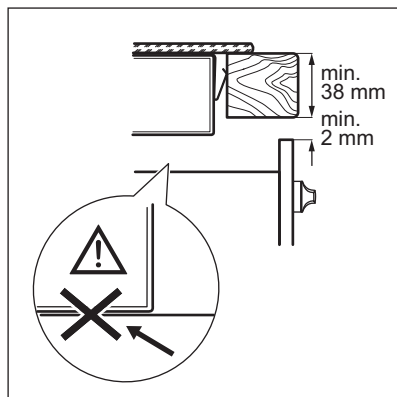
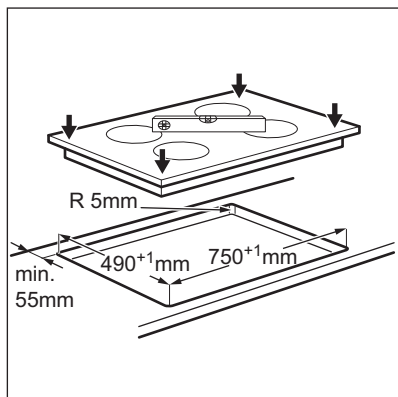
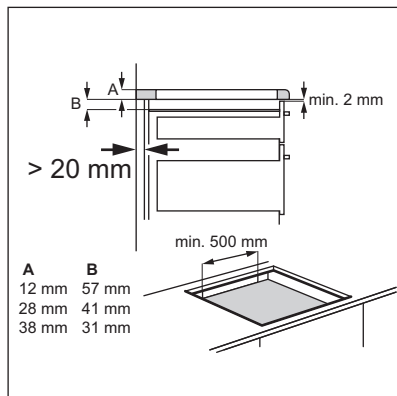
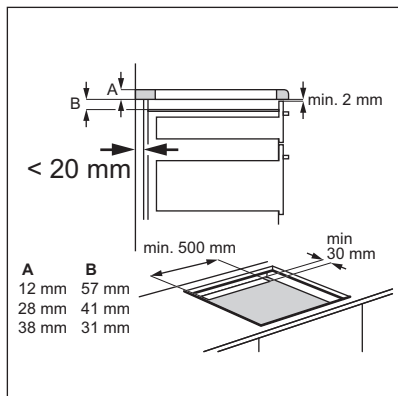
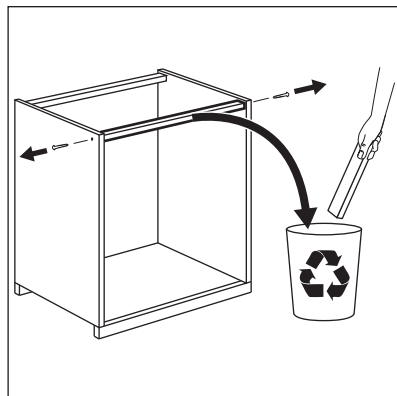
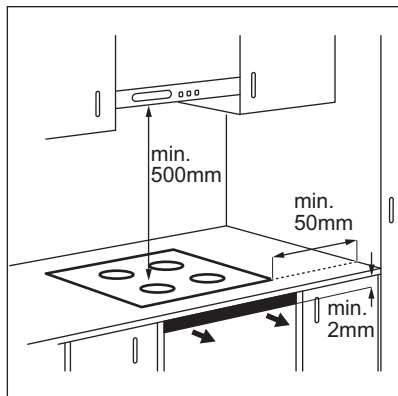
Csak azután használhatja a beépített főzőlapokat, hogy a főzőlapot beszerelte

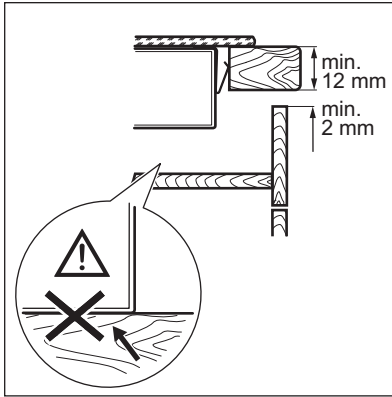
a szabványoknak megfelelő beépített szekrényekbe és munkafelületekbe.

8.3 Csatlakozó kábel

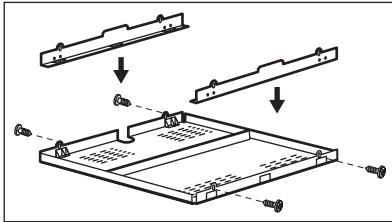
- A főzőlapot csatlakozó vezetékkel együtt szállítjuk.
- A megsérült hálózati vezetékét cserélje ki speciális (H05BB-F típusú, legalább Tmax. = 90 °C-ot elviselő) vezetékre. Forduljon a helyi márkaszervizhez.

8.4 Összeszerelés





8.5 Védőburkolat



Ha védőburkolatot használ (kiegészítő tartozék), a 2 mm-es elülső

szellőzőnyílás és a védőpadló közvetlenül a főzőlap alatt nem szükségesek. Lehetséges, hogy a védőburkolat bizonyos országokban nem érhető el. Kérjük, keresse fel helyi értékesítőjét.



A védőburkolat nem használható, ha a főzőlapot egy sütő felett helyezi el.

9. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

9.1 Adattábla

Modell: EHO8840FOG
Típus: 58 GBD C3 AU
Indukció 7.4 kW
Sorozatszám:
ELECTROLUX

PNC (Termékszám): 949 596 149 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Készült Németországban
7.4 kW



9.2 Főzőzónák jellemzői



Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	Rásegítés funkció [W]	Rásegítés funkció maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Bal első	2300	3200	10	125 - 210

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	Rásegítés funkció [W]	Rásegítés funkció maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Bal hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Jobb első	2300	3200	10	125 - 210
Jobb hátsó	2300	3200	10	125 - 210

A főzőzónák teljesítménye kismértékben eltérhet a táblázat adataitól. A teljesítmény a főzőedény anyagától és méretétől függően változik.

Az optimális főzési eredmény érdekében olyan főzőedényt használjon, melynek átmérője nem haladja meg a táblázatban szereplő átmérőt.

10. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

 jelzéssel ellátott anyagok újrahasznosíthatóak. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	22
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	23
3. OPIS URZĄDZENIA.....	26
4. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	28
5. WSKAZÓWKI I PORADY.....	31
6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	33
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	34
8. INSTALACJA.....	37
9. DANE TECHNICZNE.....	39

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Używając je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux!

Odwiedź naszą witrynę internetową, aby:



Otrzymać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

www.electrolux.com



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

www.registerelectrolux.com



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: model, numer produktu, numer seryjny.

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.



Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa



Ogólne informacje i wskazówki



Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z załączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- 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.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się, aby ją włączyć.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie oraz jego nieosłonięte elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Nie dotykać elementów grzejnych.
- Nie sterować urządzeniem zewnętrznym zegarem ani niezależnym układem zdalnego sterowania.
- Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Nie gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- Nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, takich jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Po zakończeniu używania płyty należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić producent, autoryzowany serwis lub inna wykwalifikowana osoba.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji załączoną do urządzenia.

- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- 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.
- Instalując urządzenie nad szufladami, należy zapewnić wystarczająco dużo miejsca między dolną częścią urządzenia a górną szufladą, aby umożliwić prawidłowy obieg powietrza.
- Spód urządzenia może się mocno nagrzewać. Pod urządzeniem należy zamontować niepalną płytę, uniemożliwiającą dostęp do urządzenia od spodu.
- Pozostawić 2 mm przestrzeni wentylacyjnej między blatem roboczym a przednią częścią zamontowanego pod nim urządzenia. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych brakiem odpowiedniej przestrzeni wentylacyjnej.

2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami instalacji zasilającej. W przeciwnym razie należy skontaktować się z elektrykiem.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania przewodów elektrycznych.
- Upewnić się, że zostało zainstalowane zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Przewód zasilający należy przymocować obejmą w celu jego mechanicznego odciążenia.
- 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 przedstawicielowi serwisu 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 w zainstalowanym urządzeniu wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obłuzowane, 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 różnicowo-prądowych (RCD) oraz styczników.

- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Rozwarcie styków wyłącznika obwodu musi wynosić co najmniej 3 mm.

2.3 Przeznaczenie



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała, oparzenia, porażenia prądem.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z niego wszystkie elementy opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Urządzenie należy używać w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one stać się gorące.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Jeśli na powierzchni urządzenia pojawią się pęknięcia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Pozwoli to uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wsczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.

- Podczas wkładania żywności do gorącego oleju może on pryskać.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i wybuchem

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Podczas podgrzewania tłuszczów i oleju nie wolno zbliżać do nich źródeł ognia ani rozgrzanych przedmiotów.
- Opary uwalniane przez gorący olej mogą ulec samoczynnemu zapłonowi.
- Zużyty olej zawierający pozostałości produktów spożywczych ma niższą temperaturę zapłonu niż świeży olej.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potraw.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń lub innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jej uszkodzenie.
- Nie włączać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Nie kłaść na urządzeniu folii aluminiowej.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą spowodować zarysowanie szkła lub szkła ceramicznego. Dlatego nie należy przesuwac ich po powierzchni gotowania.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać wody pod ciśnieniem ani pary wodnej.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie stosować produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

2.5 Utylizacja



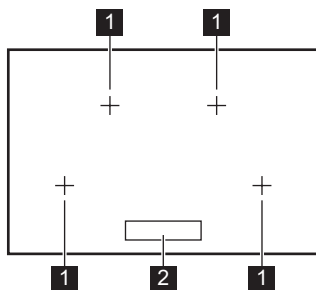
OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji urządzenia, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć i wyrzucić przewód zasilający.

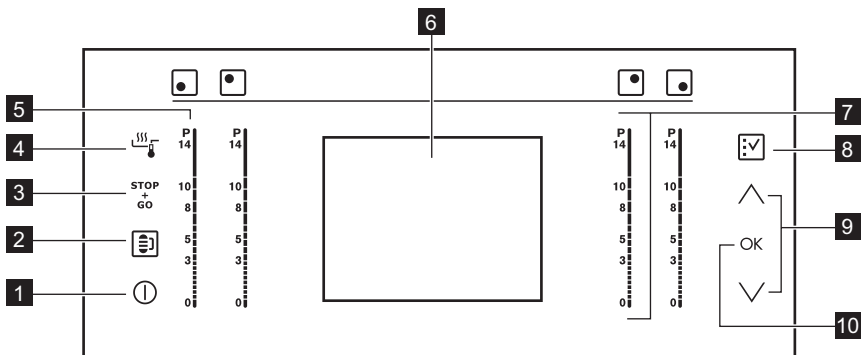
3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Układ powierzchni gotowania



- 1** Indukcyjne pole grzejne
- 2** Panel sterowania

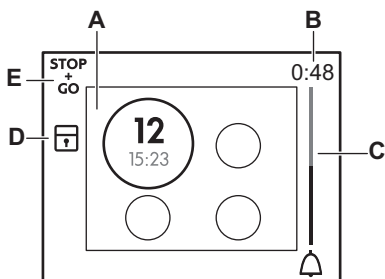
3.2 Układ panelu sterowania



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






	Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
1	①	WŁ./WYŁ.	Włączanie i wyłączenie płyty grzejnej.
2		Connect Function	Włączanie i wyłączenie funkcji.
3		STOP+GO	Włączanie i wyłączenie funkcji.
4		Cook Assist	Włączanie funkcji.
5	P	Funkcja Power	Włączanie i wyłączenie funkcji.
6	-	Wyświetlacz	Pokazuje włączone funkcje.
7	-	Pasek regulacji	Ustawianie mocy grzania.
8		Minutnik / Stoper / Wyłącznik czasowy	Ustawianie funkcji oraz blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
9		-	Służy do wyboru ustawienia.
10	OK	-	Potwierdzenie ustawienia.

3.3 Wyświetlacz



- A) Pola grzejne
- B) Wyłącznik czasowy
- C) Wskaźnik funkcji Minutnik
- D) Funkcja Blokada
- E) Funkcja STOP+GO

Pole grzejne na wyświetlaczu	Opis
	Pole grzejne jest włączone. Na górze: ustawienie mocy grzania, na dole: zegar.
	Włączona jest funkcja Podtrzymywanie temperatury / STOP+GO.
	Włączona jest funkcja Funkcja Power.

Pole grzejne na wyświetlaczu	Opis
	Włączona jest funkcja Funkcja Power.
	Regulacja ustawienia pola.
	Brak naczynia na polu grzejnym.
	Włączona jest funkcja Automatyczne podgrzewanie.
	OptiHeat Control. Pole grzejne jest wyłączone. Rozmiar i kolor wskazują poziom ciepła resztkowego: <ul style="list-style-type: none"> • Duże czerwone – trwa gotowanie • Duże jasnoczerwone – podtrzymywanie ciepła • Małe jasnoczerwone – pole grzejne jest nadal gorące • Małe białe – pole grzejne jest zimne

3.4 Ciepło resztkowe



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzenia ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Powierzchnia ceramiczna jest nagrzewana przez ciepło pochodzące z naczyń.


4. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Włączanie i wyłączanie


Dotknąć  na 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.

4.2 Samoczynne wyłączenie


Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:

- Wszystkie pola grzejne są wyłączone.
- Po włączeniu płyty grzejnej nie zostanie ustawiona moc grzania.
- Panel sterowania został zalany lub od ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (garnek, ściereczka itp). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i

płyta grzejna wyłączy się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.




- Płyta uległa nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- Użyto nieodpowiedniego naczynia. Wyświetla się symbol  i po upływie 2 minut pole grzejne wyłącza się samoczynnie.
- Nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie płyta grzejna wyłączy się. Patrz poniżej.

Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem działania funkcji:

-  1 — 3 — 6 godz.
- 4 — 7 — 5 godz.

- 8 — 9 — 4 godz.
- 10 — 14 — 1,5 godz.

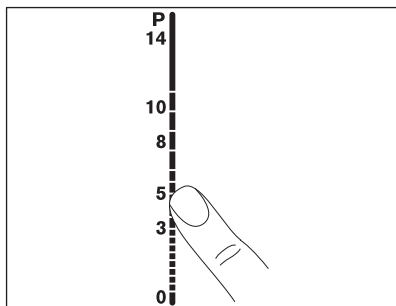
4.3 Zmiana języka

Aby zmienić język, należy włączyć płytę grzejną za pomocą , a następnie dotknąć **OK**. Ustawić menu wyboru języka za pomocą strzałek. Dotknąć **OK**, aby potwierdzić. Wyświetlacz pokaże listę języków. Dotknąć  lub , aby wybrać język. Dotknąć **OK**, aby potwierdzić.

4.4 Ustawianie mocy grzania

Aby wybrać lub zmienić ustawienie mocy grzania:

Dotknąć paska regulacji w miejscu odpowiadającym wybranej mocy grzania lub przesunąć palec wzdłuż paska regulacji w miejsce odpowiadające wybranej mocy grzania.



4.5 Używanie pól grzejnych

Ustawić naczynie na krzyżyku/kwadracie znajdującym się na polu grzejnym, które ma być użyte do gotowania. Zakryć cały krzyżyk/kwadrat. Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń. Można stosować duże naczynia, ustawiając je jednocześnie na dwóch polach grzejnych.


4.6 Connect Function




Funkcji tej należy używać z płytą Infinite Plancha¹ – wyposażenie dodatkowe.

Funkcja ta łączy dwa pola grzejne po lewej stronie, na których umieszczono wyposażenie dodatkowe, aby działały jak jedno pole grzejne.

W pierwszej kolejności należy ustawić moc grzania jednego z pól grzejnych po lewej stronie.

Aby włączyć funkcję: dotknąć . Aby ustawić lub zmienić ustawienie mocy grzania, należy dotknąć jednego z czujników sterowania po lewej stronie.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Pola grzejne będą działać niezależnie od siebie.

4.7 Automatyczne podgrzewanie

Włączenie tej funkcji pozwala w krótszym czasie uzyskać potrzebną moc grzania. Funkcja ta uruchamia na pewien czas maksymalną moc grzania, a następnie obniża ją do właściwego poziomu.



Aby możliwe było włączenie tej funkcji, pole grzejne musi być zimne.

Aby włączyć funkcję dla pola

grzejnego: dotknąć **P**. Szybko dotknąć właściwego ustawienia mocy grzania. **Wyświetli się A.**

Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

4.8 Funkcja Power

Funkcja ta zapewnia indukcyjnym polom grzejnym dodatkową moc. Funkcję tę można włączyć dla indukcyjnego pola grzejnego tylko przez ograniczony czas. Po upływie tego czasu indukcyjne pole grzejne automatycznie przełącza się na maksymalną moc grzania.

¹ . Wyposażenie dodatkowe nie jest dołączone do urządzenia. Więcej informacji można uzyskać od miejscowego dostawcy.



Patrz rozdział „Dane techniczne”.

Aby włączyć funkcję dla pola

grzejnego: dotknąć **P**. Wyświetli się **P** w kółku. Kolor kółka zmienia się wraz z nagrzewaniem się pola grzejnego.

Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

4.9 Zegar

Dostępne są 3 funkcje: Stoper, Wyłącznik czasowy i Minutnik.

⏸ Stoper

Funkcja ta służy do kontrolowania czasu pracy pola grzejnego. U uruchamia się ona automatycznie i wskaźnik pojawia się pod ustawieniem mocy grzania pola grzejnego na wyświetlaczu.


Aby zresetować funkcję: dotknąć ,

aby przejść do funkcji Stoper .

Następnie za pomocą strzałek należy wybrać na liście pole grzejne i dotknąć OK, aby potwierdzić.

|→| Wyłącznik czasowy

Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego w danym cyklu gotowania.

Aby włączyć funkcję: dwukrotnie dotknąć , aby przejść do funkcji Wyłącznik czasowy |→|. Następnie za pomocą strzałek należy wybrać na liście pole grzejne i dotknąć OK, aby potwierdzić. Ustawić czas za pomocą strzałek i dotknąć OK, aby potwierdzić. Gdy odliczanie zegara dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a pole grzejne wyłączy się.

Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy:

dotknąć .

🔔 Minutnik

Aby włączyć funkcję: trzykrotnie

dotknąć , aby przejść do funkcji

Minutnik . Ustawić czas za pomocą

strzałek. Zaświeci się wskaźnik funkcji. Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy:

dotknąć .



Funkcja nie ma wpływu na działanie pól grzejnych.

4.10 STOP+GO

Funkcja ta służy do przestawiania wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania.

Gdy działa ta funkcja, nie można zmienić ustawienia mocy grzania.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara.

Aby włączyć funkcję: dotknąć .

Wyświetli się .

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć .



Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.

4.11 Blokada

Można zablokować panel sterowania, gdy włączone są pola grzejne.

Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw ustawić moc grzania.

Aby włączyć funkcję: kilkakrotnie dotknąć , aż wyświetli się funkcja blokady. Dotknąć OK w celu potwierdzenia. Włączy się . Zegar pozostanie włączony.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć .


Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.






Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.





4.12 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.

Aby włączyć funkcję: wyłączyć płytę grzejną za pomocą . Gdy płyta grzejna

będzie się wyłączać, dotknąć . Na wyświetlaczu pojawi się komunikat informujący o włączeniu funkcji.


Aby wyłączyć funkcję: włączyć płytę grzejącą za pomocą . Dotknąć , a następnie OK.

Aby dezaktywować funkcję na czas jednego cyklu gotowania: włączyć płytę grzejącą za pomocą . Dotknąć jednocześnie  i . **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Teraz można korzystać z płyty. Po wyłączeniu płyty grzejącej za pomocą  funkcja będzie ponownie aktywna.

4.13 Wyłączanie i włączanie dźwięku

Włączyć płytę grzejącą. Dotknąć OK, a następnie ustawić menu dźwięków za pomocą strzałek. Dotknąć OK, aby potwierdzić. Ustawić opcję za pomocą strzałek. Dotknąć OK, aby potwierdzić.

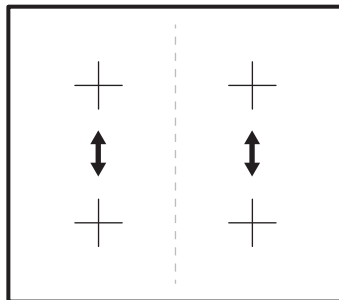
Gdy ta funkcja jest aktywna, dźwięki będą emitowane jedynie w następujących sytuacjach:

- po dotknięciu 
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Minutnik
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Wyłącznik czasowy

- gdy na panelu sterowania zostanie położony jakiś przedmiot.

4.14 Zarządzanie energią funkcja

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejącej (patrz ilustracja).
- Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi 3700 W.
- Funkcja rozdziela moc między pola grzejne podłączone do tej samej fazy.
- Funkcja włącza się, gdy łączna moc pól grzejnych podłączonych do jednej fazy przekracza 3700 W.
- Funkcja zmniejsza moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy.
- Wskazanie dla pól o zmniejszonej mocy grzania zmienia się w zakresie dwóch poziomów.



5. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Naczynia



Silne pole elektromagnetyczne generowane przez indukcyjne pole grzejne nagrzewa naczynie w bardzo krótkim czasie.



Do gotowania na indukcyjnych polach grzejnych należy używać wyłącznie odpowiednich naczyń.

Materiał, z którego wykonane są naczynia

- **odpowiedni:** żeliwo, stal, stal emaliowana, stal nierdzewna, dno wielowarstwowe (odpowiednio oznaczone przez producenta).
- **nieodpowiedni:** aluminium, miedź, mosiądz, szkło, ceramika, porcelana.

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- można szybko zagotować niewielką ilość wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes przywiera do dna naczynia.



Dno naczynia powinno być możliwie jak najgrubsze i płaskie.

Wymiary naczyń

Indukcyjne pola grzejne w pewnym stopniu dopasowują się automatycznie do średnicy dna naczyń.

Sprawność pola grzejnego zależy od średnicy dna naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne.



Patrz rozdział „Dane techniczne”.

5.2 Hałasy podczas pracy

Jeżeli słychać:

- trzaskanie – naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa);
- gwizd – jedno lub więcej pól grzejnych jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynia są wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa);
- brzęczenie – ustawiona jest wysoka moc grzania;
- klikanie – odbywa się przełączanie obwodów elektrycznych;

- szum, brzęczenie – działa wentylator.
- Odgłosy te są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.**

5.3 Oszczędzanie energii

- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Naczynie do gotowania należy postawić na polu grzejnym przed jego włączeniem.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztopiania składników.

5.4 Öko Timer (Zegar eko)

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrzmi sygnał wyłącznika czasowego. Różnica w czasie pracy urządzenia zależy od ustawionego poziomu mocy grzania oraz czasu gotowania.

5.5 Przykłady zastosowania w gotowaniu

Zależność między ustawieniem mocy grzania a poborem mocy przez pole grzejne nie jest liniowa. Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia poboru mocy przez pole grzejne. Oznacza to, że 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 ugotowanych potraw.	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie.
1 - 3	Sos holenderski, roztopianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Mieszać od czasu do czasu.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
1 - 3	Ścinanie: puszystych omletów, smażonych jajek.	10 - 40	Gotować pod przykryciem.
3 - 5	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Włączyć przynajmniej dwukrotnie więcej pary niż ryżu; potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
5 - 7	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody.
7 - 9	Gotowanie ziemniaków na parze.	20 - 60	Użyć maksymalnie 0,25 litra wody na 750 g ziemniaków.
7 - 9	Gotowanie większej ilości składników, potraw duszonych i zup.	60 - 150	Do 3 litrów wody + składniki.
9 - 12	Delikatne smażenie: eskałopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kielbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków.	zależnie od potrzeb	Obrócić po upływie połowy czasu.
12 - 13	Intensywne smażenie np. placków ziemniaczanych, polędwicy, steków.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
14	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
P	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja Power jest włączona.		

6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

- Stosować odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.

6.1 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.
- Używać specjalnego skrobaka do szkła.

6.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usunąć natychmiast:** stopiony plastik, folię oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej. Przyłożyć specjalny skrobak pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesunąć po niej ostrzem.
- **Usunąć, gdy urządzenie wystarczająco ostygnie:** ślady osadu z kamienia i wody, plamy

tłuszczu, metaliczne odbarwienia.

Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką ściereczką.

- Na powierzchni płyty grzejnej znajdują się bieżące poziomo rowki. Czyścić płytę grzejną wilgotną ściereczką z

dodatkiem detergentu, wykonując płynne ruchy od lewej do prawej strony. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką ściereczką, wykonując płynne ruchy od lewej do prawej strony.

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW




OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Rozwiązywanie problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Nie można uruchomić płyty grzejnej lub sterować nią.	Płyta grzejna nie jest podłączona do zasilania lub jest podłączona nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płyta grzejna jest prawidłowo podłączona do zasilania. Patrz schemat połączeń.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie następowało wyzwalanie bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
		Ponownie uruchomić płytę grzejną i w ciągu maksymalnie 10 sekund ustawić moc grzania.
	Dotknięto równocześnie dwóch lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Włączona jest funkcja STOP+GO.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda.	Wyczyścić panel sterowania.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Zakryto jedno lub więcej pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłącza się.	Położono przedmiot na polu czujnika ①.	Zdjąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie zmienia kolorów.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało zbyt krótko.	Jeśli pole działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Funkcja Automatyczne podgrzewanie nie działa.	Pole jest gorące.	Należy zaczekać, aż pole ostygnie.
	Ustawiono maksymalną moc grzania.	Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej funkcji.
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Funkcja Zarządzanie energią jest włączona.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Pola czujników nagrzewają się.	Naczynie jest zbyt blisko elementów sterowania.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Podświetlenie jest włączone, ale kontrast wyświetlacza jest słaby.	Na wyświetlaczu postawiono gorące naczynie.	Zdjąć przedmiot i odczekać, aż płyta grzejna odpowiednio wystygnie. Jeśli kontrast się nie poprawi, skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się II i tekst.	Działa funkcja Samoczynne wyłączenie.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.
 – wyświetla się.	Włączona jest funkcja Blokada uruchomienia lub Blokada.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się ?.	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiedniego naczynia. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego.	Stosować naczynia o odpowiednich wymiarach. Patrz rozdział „Dane techniczne”.
	Naczynie nie zakrywa krzyżyka/kwadratu.	Zakryć cały krzyżyk/kwadrat.
Wyświetla się E oraz liczba.	W płycie grzejnej wystąpiła usterka.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania na pewien czas. Odłączyć bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej. Podłączyć ponownie. Jeżeli wskazanie E pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Wyświetla się E4 .	W płycie grzejnej wystąpił błąd, ponieważ zawartość naczynia wygotowała się. Działa Samoczynne wyłączenie oraz zabezpieczenie przed przegrzaniem pól grzejnych.	Wyłączyć płytę grzejną. Zdjąć gorące naczynie. Po upływie około 30 sekund ponownie włączyć pole grzejne. Jeśli powodem było naczynie, komunikat o błędzie zniknie. Wskaźnik ciepła resztkowego może pozostać włączone. Należy poczekać, aż naczynie ostygnie. Sprawdzić, czy naczynie jest przeznaczone do płyty grzejnej. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.

7.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym. Należy podać dane z tabliczki znamionowej. Należy również podać składający się z trzech znaków kod szkła ceramicznego (umieszczony w rogu

szklanej powierzchni) oraz wyświetlany komunikat o błędzie. Upewnić się, że prawidłowo użytkowano urządzenie. W przeciwnym razie interwencja pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna nawet w okresie gwarancyjnym. Informacje dotyczące obsługi klienta oraz warunków gwarancji znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

8. INSTALACJA



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Przed instalacją

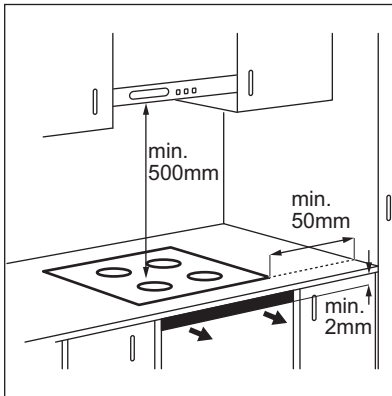
Przed przystąpieniem do instalacji płyty grzejnej należy zapisać poniższe informacje umieszczone na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się w dolnej części płyty grzejnej.

Numer seryjny

8.2 Płyty grzejne do zabudowy

Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w

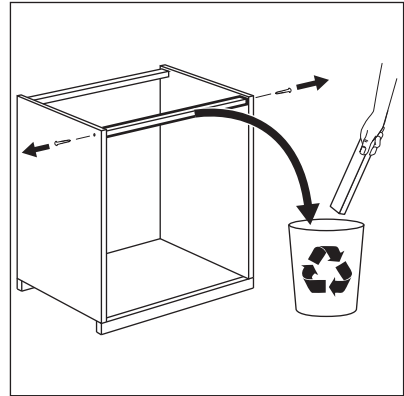
8.4 Montaż

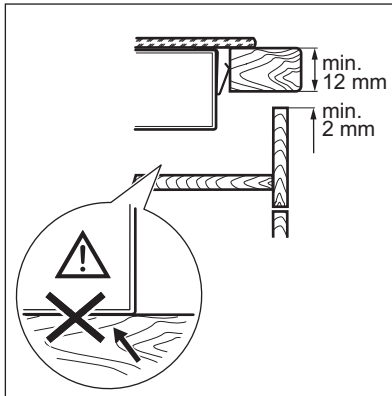
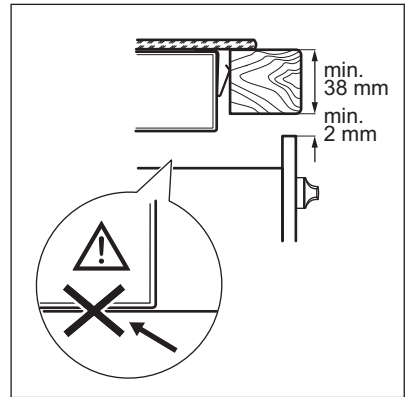
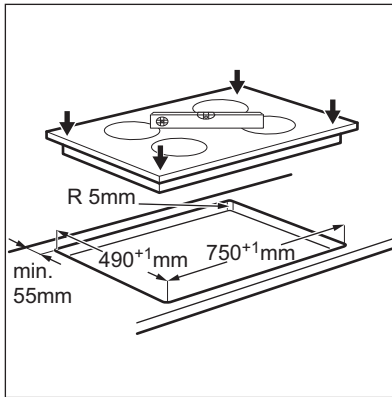
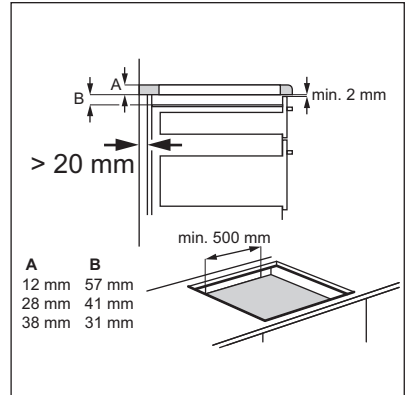
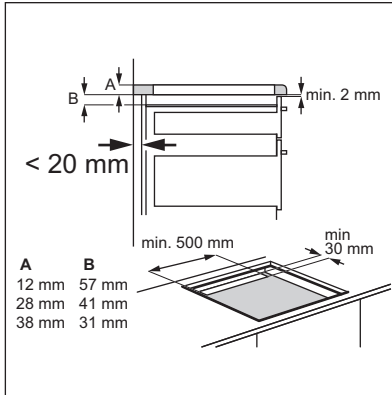


odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

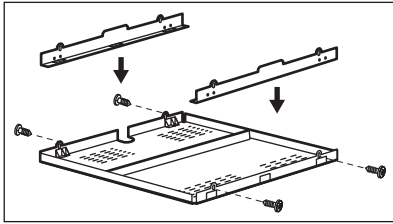
8.3 Przewód zasilający

- Płyta grzejna jest dostarczona z przewodem zasilającym.
- Wymienić uszkodzony przewód zasilający na nowy przewód specjalny (typu H05BB-F o wartości Tmax 90°C lub wyższej). W tym celu należy skontaktować się z lokalnym punktem serwisowym.





8.5 Kasea ochronna



Po zamontowaniu kasey ochronnej (wyposażenie dodatkowe), nie ma konieczności pozostawienia 2 mm

przeźrzeni wentylacyjnej z przodu, jak i montażu przegrody zabezpieczającej bezpośrednio pod płytą grzejną. Wyposażenie dodatkowe w postaci kasey ochronnej może być niedostępne w niektórych krajach. W celu uzyskania dodatkowych informacji należy skontaktować się z miejscowym dostawcą.



W przypadku montażu płyty grzejnej nad piekarnikiem nie można stosować kasey ochronnej.

9. DANE TECHNICZNE

9.1 Tabliczka znamionowa

Model EHO8840FOG
Typ 58 GBD C3 AU
Moc indukcyjna 7,4 kW
Nr seryjny
ELECTROLUX

Numer produktu 949 596 149 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Wyprodukowano w Niemczech
7.4 kW




9.2 Parametry pól grzejnych


Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	Funkcja Power [W]	Funkcja Power maksymalny czas [min]	Średnica naczyńia [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Prawe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Prawe tylne	2300	3200	10	125 - 210

Moc pól grzejnych może w niewielkim zakresie odbiegać od wartości podanych w tabeli. Zmiany te zależą od wymiarów naczynia oraz materiału, z którego zostało wykonane.

W celu uzyskania optymalnych rezultatów gotowania należy używać naczyń o średnicy nie większej niż podano w tabeli.

10. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać recyklingowi. 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  wraz z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu

40 www.electrolux.com

recyklingu lub skontaktować się z
odpowiednimi lokalnymi władzami.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	42
2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA.....	43
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	46
4. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	48
5. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	51
6. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	53
7. DEPANARE.....	53
8. INSTALAREA.....	56
9. INFORMAȚII TEHNICE.....	58

NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

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

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați website-ul la:



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

www.electrolux.com



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

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Utilizați doar piese de schimb originale.

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

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.



Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța



Informații generale și recomandări



Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă vătămări și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajul produsului la îndemâna copiilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu atingeți elementele de încălzire.
- A nu se folosi aparatul prin intermediul unui cronometru extern sau cu un sistem telecomandat separat.
- Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.

- Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă. Opriiți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, opriiți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de un service autorizat sau de persoane cu o calificare calificare similară pentru a se evita pericolul.

2. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

2.1 Instalarea



AVERTIZARE!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.
- Închideți etanș suprafețele tăiate cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vesela fierbinte de pe aparat nu va cădea

atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.

- Dacă aparatul este așezat deasupra unor sertare, verificați dacă spațiul dintre partea de jos a aparatului și sertarul de sus este suficient pentru a permite circulația aerului.
- Baza aparatului poate deveni fierbinte. Instalați sub aparat un panou de separare ignifug pentru a preveni accesarea bazei acestuia.
- Verificați dacă spațiul de ventilare de 2 mm, dintre blatul de lucru și partea frontală a unității inferioare, este liber. Garanția nu acoperă daunele cauzate de lipsa spațiului adecvat pentru ventilare.

2.2 Conexiunea electrică



AVERTIZARE!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund cu cele ale sursei de tensiune. Dacă nu corespund, contactați un electrician.
- Verificați dacă aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherul (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea excesivă a terminalului.
- Folosiți un cablu adecvat pentru alimentarea electrică.
- Nu permiteți încălcirea cablurilor electrice.
- Verificați dacă este instalată protecția la electrocutare.
- Folosiți o clemă pentru reducerea tensionării cablului.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la prizele din vecinătate
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă există) sau cablul de alimentare electrică. Contactați un centru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

2.3 Utilizarea



AVERTIZARE!

Pericol de vătămare, arsuri și electrocutare.

- Scoateți toate ambalajele, etichetele și foliile de protecție (dacă există) înainte de prima utilizare.
- Utilizați acest aparat într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- După fiecare utilizare, opriți zona de gătit.
- Nu vă bazați pe detectorul de vas.
- Nu puneți tacâmuri sau capace de oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Procedați astfel pentru a preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebuie să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.
- Când puneți alimente în ulei fierbinte, pot să sară stropi.

**AVERTIZARE!**

Pericol de incendiu și explozie

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Țineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.
- Vaporii pe care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.

**AVERTIZARE!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Nu permiteți evaporarea completă a lichidului din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Nu activați zonele de gătit dacă pe acestea nu se află vase sau vasele sunt goale.
- Nu puneți folie din aluminiu pe aparat.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot zgâria suprafața din sticlă / vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte

atunci când trebuie să le mutați pe plita de gătit.

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Scoateți aparatul din priză înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Nu folosiți apă pulverizată și abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.

2.5 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului

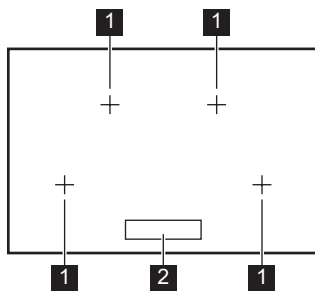
**AVERTIZARE!**

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind aruncarea adecvată a acestui aparat.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.

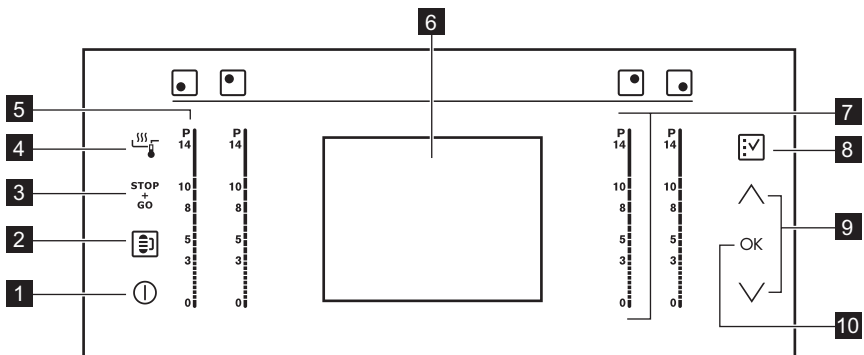
3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Configurația plitei de gătit





- 1** Zonă de gătit prin inducție
- 2** Panou de comandă

3.2 Configurația panoului de comandă

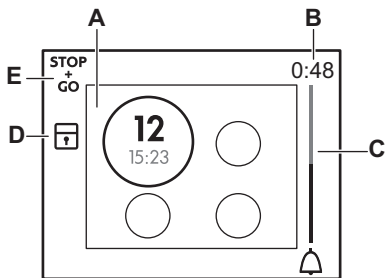


Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului. Afișajele, indicatoarele și semnalele sonore indică funcțiile active.







Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
1	PORNIT / OPRIT	Pentru activarea și dezactivarea plitei.
2	Connect Function	Pentru a activa și a dezactiva funcția.
3	STOP+GO	Pentru a activa și a dezactiva funcția.
4	Cook Assist	Pentru a activa funcția.
5 P	Amplificare putere	Pentru a activa și a dezactiva funcția.



Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
6	- Afișaj	Pentru a indica funcțiile active.
7	- Bară de comandă	Pentru a seta nivelul de căldură.
8	 Ceas avertizor / Cronometru automat / Cronometru oprire	Pentru a seta funcția și bloca / debloca panoul de comandă.
9	 -	Pentru a seta setarea.
10	OK -	Pentru a confirma setarea.

3.3 Afișaj



- A) Zone de gătit
- B) Cronometru oprire
- C) Indicator Ceas avertizor
- D) Funcția Blocare
- E) Funcția STOP+GO

Zona de gătit afișată	Descriere
	Zona de gătit funcționează. Deasupra: nivel de căldură, jos: cronometrul.
	Menține cald / STOP+GO funcționează.
	Amplificare putere funcționează.
	Amplificare putere funcționează.
	Zonă în curs de reglare.
	Pe zona de gătit nu este niciun vas.

Zona de gătit afișată	Descriere
	Funcția Încălzire automată este în desfășurare.
	OptiHeat Control. Zona de gătit este stinsă. Dimensiunea și culorile indică valoarea căldurii reziduale: <ul style="list-style-type: none"> • Mare roșu - continuare gătire • Roșu strălucitor mare - menține cald • Roșu strălucitor mic - încă fierbinte • Alb mic - zona de gătit este rece

3.4 Căldură reziduală



AVERTIZARE!

Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale.

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

4. UTILIZAREA ZILNICĂ




AVERTIZARE!


Consultați capitolele privind siguranța.

- Nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp plita se dezactivează. Vezi mai jos.

Relația dintre setarea nivelului de căldură și duratele funcției:

-  1 — 3 — 6 ore
- 4 — 7 — 5 ore
- 8 — 9 — 4 ore
- 10 — 14 — 1,5 ore

4.1 Activarea și dezactivarea


Atingeți  timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva plita.



4.2 Oprire automată

Funcția dezactivează automat plita dacă:

- Toate zonele de gătit sunt dezactivate.
- Nu setați nivelul de căldură după activarea plitei.
- Ați vărsat ceva sau ați pus ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă etc.). Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- Plita se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot sosul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza plita din nou.
- Folosiți vase neadevate. Simbolul ? se aprinde iar zona de gătit se dezactivează automat după 2 minute.

4.3 Selectarea limbii de utilizare

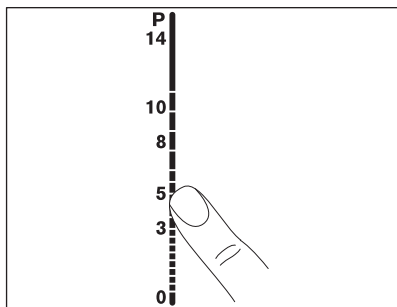
Pentru modificarea limbii porniți plita cu , apoi atingeți OK. Accesați meniul pentru limbă cu ajutorul săgeților.

Atingeți OK pentru a confirma. Pe afișaj apare lista limbilor. Atingeți  sau  pentru a seta limba. Atingeți OK pentru a confirma.

4.4 Nivelul de căldură

Pentru a seta sau modifica nivelul de căldură:

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



4.5 Utilizarea zonelor de gătit


Puneți vasele pe crucea / pătratul aflat pe suprafața pe care gătiți. Acoperiți complet crucea / pătratul. Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului. Puteți găti cu vasele mari pe două zone de gătit simultan.


4.6 Connect Function

i Utilizați această funcție cu Infinite Plancha¹ accesoriu.

Această funcție conectează două zone de gătit din partea stângă, aflate sub accesoriu, și acestea funcționează ca o singură zonă.

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

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

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

4.7 Încălzire automată

Dacă activați această funcție puteți obține nivelul necesar de căldură într-un timp mai scurt. Funcția setează nivelul maxim de căldură pentru o anumită perioadă și apoi scade la nivelul de căldură corect.

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

Pentru activarea funcției pentru o zonă de gătit: atingeți **P**. Atingeți imediat nivelul de căldură corect. **A** se aprinde.

Pentru a dezactiva funcția: modificați nivelul de căldură.

4.8 Amplificare putere

Această funcție oferă putere suplimentară zonelor de gătit prin inducție. Funcția poate fi activată exclusiv pentru zona de gătit prin inducție doar pentru o perioadă limitată de timp. După această perioadă, zona de gătit prin inducție comută automat înapoi la cel mai ridicat nivel de căldură.

i Consultați capitolul „Informații tehnice”.

Pentru activarea funcției pentru o zonă de gătit: atingeți **P**. **P** din circuit se aprinde. Pe măsură ce zona se înfierbântă, culoarea circuitului se modifică.



Pentru a dezactiva funcția: modificați nivelul de căldură.

4.9 Temporizator

Există 3 funcții: Cronometru automat, Cronometru oprire și Ceas avertizor.

Cronometru automat


Puteți utiliza această funcție pentru a monitoriza durata funcționării zonei de gătit. Funcția pornește automat și se aprinde pe afișaj sub nivelul de gătit din zona de gătit.

Pentru a reseta funcția: atingeți  pentru a obține Cronometru automat . Apoi selectați zona de gătit din listă cu ajutorul săgeților și atingeți **OK** pentru a confirma.

¹ Accesoriul nu este livrat împreună cu aparatul. Pentru mai multe informații, vă rugăm să contactați furnizorul dvs.



↳ | Cronometru oprire


Puteți utiliza această funcție pentru a seta durata unei funcționări a zonei de gătit doar pentru o utilizare.

Pentru a activa funcția: atingeți  de două ori pentru a obține Cronometru oprire ↳|. Apoi selectați zona de gătit din listă cu ajutorul săgeților și atingeți OK pentru a confirma. Setări durata cu ajutorul săgeților și atingeți OK pentru a confirma. Când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor și zona de gătit se dezactivează.

Pentru oprirea sunetului: atingeți .

Ceas avertizor

Pentru a activa funcția: atingeți  de trei ori pentru a obține Ceas avertizor . Setări durata cu ajutorul săgeților. Indicatorul funcției se aprinde. Când intervalul de timp se încheie, semnalul sonor este activat.

Pentru oprirea sunetului: atingeți .



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


4.10 STOP+GO

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

Când funcția este activă, nu puteți modifica nivelul de căldură.

Funcția nu oprește funcțiile cu cronometru.



Pentru a activa funcția: atingeți  se aprinde.


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

4.11 Blocare

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

Reglați mai întâi nivelul de căldură.

Pentru a activa funcția: atingeți  în mod repetat până când vedeți afișată funcția Blocare. Atingeți OK pentru confirmare.  se aprinde. Cronometrul rămâne pornit.



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





Când dezactivați plita se dezactivează și această funcție.




4.12 Dispozitiv de siguranță pentru copii

Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.

Pentru a activa funcția: dezactivați plita cu . Când plita se oprește atingeți . Pe afișaj va apărea un mesaj conform căruia funcția este activă.

Pentru a dezactiva funcția: activați plita cu . Atingeți  apoi OK.


Pentru a anula funcția pentru doar o singură gătire: activați plita cu .

Atingeți  și  simultan. **Reglați nivelul de căldură în decurs de 10 secunde.** Puteți utiliza plita. Când dezactivați plita cu , funcția este activă din nou.

4.13 Dezactivarea și semnalele sonore

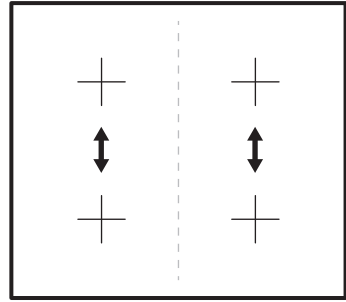
Activați plita. Atingeți OK și configurați meniul pentru semnale sonore cu ajutorul săgeților. Atingeți OK pentru a confirma. Setări opțiunea cu ajutorul săgeților. Atingeți OK pentru a confirma.

Când funcția este pornită, puteți auzi semnalele sonore numai când:

- atingeți 
- Ceas avertizor scade
- Cronometru oprire scade
- puneți ceva pe panoul de comandă.

4.14 Funcția Sistem de control al nivelului puterii

- Zonele de gătit sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită (consultați imaginea).
- Fiecare fază are o capacitate electrică maximă de 3700 W.
- Funcția împarte puterea între zonele de gătit conectate la aceeași fază.
- Funcția se activează când capacitatea electrică totală a zonelor de gătit conectate la o singură fază depășește 3700 W.
- Funcția scade puterea de la alte zone de gătit conectate la aceeași fază.
- Afișajul nivelului de căldură pentru zona cu putere redusă se schimbă între două niveluri.



5. INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Vasul de gătit



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



Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

Materialul vaselor de gătit

- **adecvat:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inox, bază cu mai multe straturi (marcate ca fiind adecvate de către producător).
- **neadecvat:** aluminiu, aramă, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

Vase sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

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



Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată.

Dimensiunile vaselor

Zonele de gătit prin inducție se adaptează la dimensiunile bazei vasului, în mod automat, în anumite limite.

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



Consultați capitolul „Informații tehnice”.

5.2 Zgomotul pe durata funcționării

Dacă auziți:

- zgomot de crăpături: vasul este făcut din materiale diferite (construcție „sandviș”).
- sunet ca un fluierat: folosiți una sau mai multe zone de gătit cu niveluri ridicate de putere, iar vasele sunt făcute din materiale diferite (construcție „sandviș”).
- zumzet: folosiți niveluri ridicate de putere.

- pocnituri: apar procese de comutare electrică.
- șuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a plitei.

5.3 Economisirea energiei

- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Așezați vasele înainte de a porni zona de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.

5.4 Öko Timer (Cronometru ECO)

Pentru a economisi energia, încălzirea zonei de gătit se dezactivează înainte de

avertizarea sonoră a cronometrului. Diferența în timpul de funcționare depinde de nivelul de căldură și de durata gătitului.

5.5 Exemple de gătit

Relația dintre nivelul de căldură și consumul electric al zonei de gătit nu este liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu consumul electric al zonei de gătit. Aceasta înseamnă că zona de gătit cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.



Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durată (min)	Recomandări
1	Menținerea la cald a alimentelor gătite.	conform necesităților	Puneți un capac pe vas.
1 - 3	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
1 - 3	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri.	10 - 40	Gătiți cu capacul pus.
3 - 5	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați în timpul gătitului mâncărilor care conțin lapte.
5 - 7	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de lichid.
7 - 9	Cartofi gătiți la abur.	20 - 60	Utilizați maxim ¼ l apă pentru 750 g de cartofi.
7 - 9	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l lichid plus ingrediente.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durață (min)	Recomandări
9 - 12	Prăjire ușoară: escalop, cordon bleu de vișel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux (sos de făină și unt), ouă, clătite, gogoși.	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
12 - 13	Crochete de cartofi, mușchiuleț, cotlete, bine făcute.	5 - 15	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
14	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji intens cartofi-pai.		
P	Pentru a fierbe cantități mari de apă. Funcția Power (Putere) este activată.		

6. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare întrebuințare.
- Întotdeauna utilizați vase de gătit cu fundul curat.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra modului de funcționare al plitei.
- Folosiți o racletă specială pentru sticlă.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.

6.2 Curățarea plitei

- **Înlăturați imediat:** plasticul topit, foliile din plastic și alimentele cu

zahăr. În caz contrar, murdăria poate deteriora plita. Deplasați oblic racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.

- **Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și puțin detergent. După curățare, uscați plita cu o lavetă moale.
- Suprafața plitei prezintă canale orizontale. Curățați plita cu o lavetă moale și puțin detergent cu o mișcare ușoară de la stânga la dreapta. După curățare, uscați plita cu o lavetă moale de la stânga spre dreapta.

7. DEPANARE





AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică. Consultați diagrama de conectare.
	Siguranța s-a declanșat.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se declanșează în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
		Activați plita din nou și setați nivelul de căldură în mai puțin de 10 secunde.
	Ați atins 2 sau mai multe câmpuri cu senzor simultan.	Atingeți doar un câmp cu senzor.
	Funcția STOP+GO este în desfășurare.	Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”.
	Pe panoul de comandă este apă sau acesta este acoperit cu stropi de grăsime.	Ștergeți panoul de comandă.
Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Când plita se dezactivează este emis un semnal acustic.	Ați pus un obiect pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Plita se dezactivează.	Ați pus un obiect pe câmpul cu senzor ①.	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicator de căldură reziduală nu își modifică culoarea.	Zona nu este fierbinte pentru că fost utilizată doar o scurtă perioadă de timp.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, contactați centrul de service autorizat.
Funcția Încălzire automată nu se activează.	Zona este fierbinte.	Lăsați zona să se răcească suficient.
	A fost setat nivelul maxim de căldură.	Nivelul de căldură cel mai înalt are aceeași putere ca și funcția.
Căldura comută între două niveluri.	Funcția Sistem de control al nivelului puterii este activată.	Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Câmpurile cu senzor se înfierbântă.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.
Lumina de fundal este activă, dar contrastul afișajului este slab.	Pe afișaj este un vas fierbinte.	Îndepărtați obiectul și permiteți răcirea suficientă a plitei. Dacă contrastul nu este clar, adresați-vă centrului de service autorizat.
Nu există semnal atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Semnalele sunt dezactivate.	Activați semnalele. Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”.
Apare II și un mesaj.	Oprire automată funcționează.	Dezactivați plita și activați-o din nou.
Se aprinde  .	Dispozitiv de siguranță pentru copii sau funcția Blocare sunt în desfășurare.	Consultați capitolul „Utilizarea zilnică”.
Se aprinde simbolul  .	Pe zonă nu este niciun vas.	Puneți un vas pe zonă.
	Vasul este inadecvat.	Folosiți un vas adecvat. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zonă.	Utilizați vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați capitolul „Informații tehnice”.
	Vasul nu acoperă crucea / pătratul.	Acoperiți complet crucea / pătratul.
Este afișat E și un număr.	Plita prezintă o eroare.	Deconectați un timp plita de la sursa de alimentare electrică. Deconectați siguranța de la sistemul electric al locuinței. Reconectați. Dacă simbolul E reapare, contactați un centru de service autorizat.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Se aprinde simbolul E4.	Plita are o eroare deoarece un vas a fiert tot lichidul. Oprire automată și s-a activat protecția la supraîncălzire pentru respectiva zonă.	Dezactivați plita. Înlăturați vasul fierbinte. După aproximativ 30 de secunde activați din nou zona. Dacă vasul a fost problema, mesajul de eroare se stinge. Indicator de căldură reziduală poate rămâne aprins. Lăsați vasul să se răcească suficient. Verificați dacă vasul dvs. este compatibil cu plita. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.

7.2 Dacă nu găsiți o soluție...

Dacă nu puteți găsi singur o soluție, adresați-vă comerciantului sau centrului de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Menționați și codul format din trei caractere pentru vitroceramică (se află în colțul suprafeței de sticlă) și mesajul de eroare care

apare. Asigurați-vă că ați utilizat corect plita. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a comerciantului, chiar și în perioada de garanție. Instrucțiunile cu privire la centrele de service și condițiile de garanție se găsesc în broșura de garanție.

8. INSTALAREA



AVERTIZARE!

Consultați capitolele privind siguranța.

suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

8.1 Înaintea instalării

Înaintea instalării plitei, notați informațiile de mai jos aflate pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a plitei.

Numărul de serie

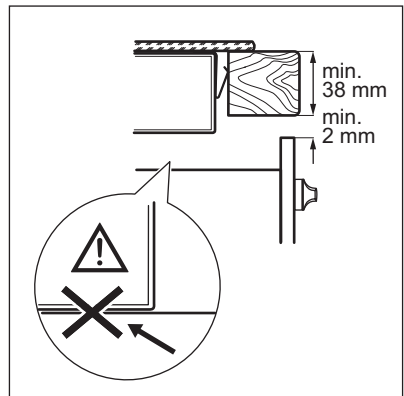
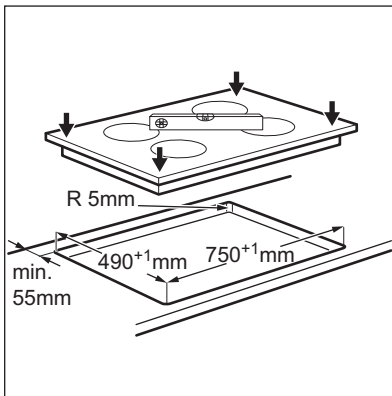
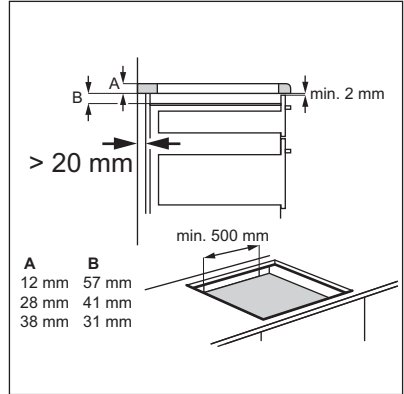
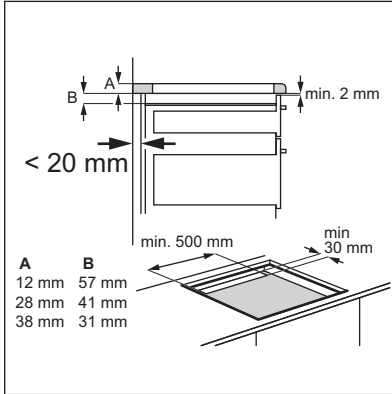
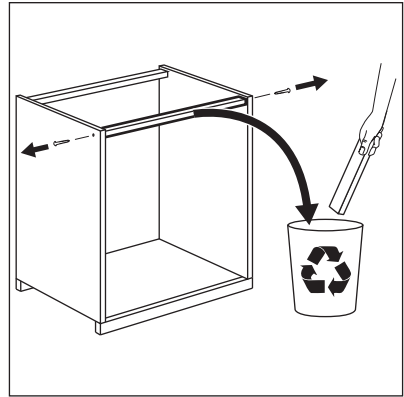
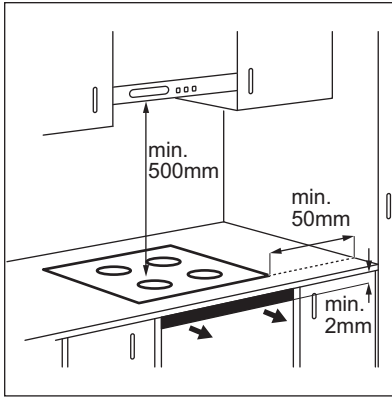
8.3 Cablul conector

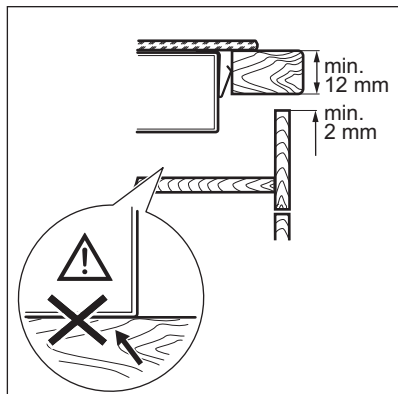
- Plita este furnizată cu un cablu de conectare.
- Înlocuiți cablul de alimentare electrică deteriorat cu un cablu special (tip H05BB-F Tmax 90 °C; sau de capacitate mai mare). Adresați-vă centrului de service local.

8.2 Plitele încorporate

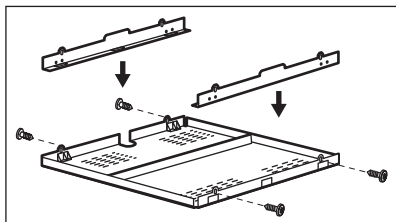
Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și

8.4 Asamblarea





8.5 Cutia de protecție



Dacă folosiți o cutie de protecție (accesoriu suplimentar), nu sunt

necesare spațiul frontal de 2 mm pentru fluxul de aer și podeaua de protecție direct sub plită. Cutia de protecție nu este disponibilă în toate țările. Contactați furnizorul.



Nu puteți folosi cutia de protecție dacă instalați plita deasupra unui cuptor.

9. INFORMAȚII TEHNICE

9.1 Plăcuță cu date tehnice

Model EHO8840FOG
Tip 58 GBD C3 AU
Inducție 7.4 kW
Nr. ser.
ELECTROLUX

PNC 949 596 149 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabricat în Germania
7.4 kW



9.2 Specificațiile zonelor de gătit



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

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

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

Pentru rezultate optime la gătit, folosiți vase care nu sunt mai mari decât diametrul specificat în tabel.

10. PROTEJAREA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	61
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	62
3. POPIS SPOTREBIČA.....	64
4. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	67
5. TIPY A RADY.....	70
6. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	71
7. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	72
8. INŠTALÁCIA.....	74
9. TECHNICKÉ INFORMÁCIE.....	76

MYSLÍME NA VÁS

Ďakujeme, že ste si zakúpili spotrebič značky Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý v sebe skrýva desaťročia odborných skúseností a inovácií. Dômyselný a štýlový – pri jeho návrhu sme mysleli na vás. Preto si pri každom použití môžete byť istí, že dosiahnete vynikajúce výsledky.

Vítajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Tipy na používanie, brožúry, riešenie problémov a informácie o údržbe:
www.electrolux.com



Zaregistrujte si produkt a využite tak ešte lepší servis:
www.registerelectrolux.com



Do spotrebiča si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:
www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

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

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.



Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny



Všeobecné informácie a tipy



Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nie je zodpovedný za škody a zranenia spôsobené nesprávnou inštaláciou a používaním. Návod na používanie uchovávajte vždy v blízkosti spotrebiča, aby ste doň mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly uschovajte mimo dosahu detí.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď je horúci. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, odporúčame, aby ste ju zapli.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Deti do 3 rokov nesmú mať prístup k spotrebiču, iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.

1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Spotrebič nepoužívajte prostredníctvom externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

- Nikdy sa nepokúšajte zhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.
- Na varnom povrchu nenechávajte žiadne predmety.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Varný panel vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste vylúčili možnosť úrazu elektrickým prúdom.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servise alebo kvalifikovanej osobe, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž



VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pri premiestňovaní spotrebiča buďte vždy opatrní, pretože je ťažký. Vždy používajte bezpečnostné rukavice.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydatiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo

spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.

- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkami, uistite sa, že je priestor medzi spodnou časťou spotrebiča a hornou zásuvkou postačujúci na cirkuláciu vzduchu.
- Spodná časť spotrebiča sa môže zohriať. Pod spotrebič nainštalujte nehorľavý oddeľovací panel, ktorý zamedzí prístup k jeho spodnej časti.
- Dbajte na to, aby medzi pracovnou doskou a prednou časťou spodnej kuchynskej jednotky zostal voľný priestor s veľkosťou 2 mm na vetranie. Záruka sa nevzťahuje na poškodenia spôsobené nedostatočným vetracím priestorom.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce spojené so zapojením do elektrickej siete smie vykonať výlučne kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že elektrické údaje uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete. Ak nie, kontaktujte elektrikára.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť nadmerné zohriatie zásuvky.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Elektrické sieťové káble sa nesmú zamotať.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite káblOVú svorku na odľahčenie ťahu.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do elektrickej siete v blízkosti, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho varného spotrebiča alebo horúcej varnej nádoby.
- Nepoužívajte adaptéry, rozdvojky ani predlžovacie prírodné káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak sa používa) alebo prírodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený sieťový kábel, kontaktujte autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Zástrčku zapojte do zásuvky až na konci inštalácie. Uistite sa, že je napájací elektrický kábel po inštalácii prístupný.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťový zástrčku.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za prírodný kábel. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo

poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka).

- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

2.3 Použitie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly, značenia a ochrannú fóliu (ak je použitá).
- Tento spotrebič používajte v domácom prostredí.
- Nemeňte technické charakteristiky tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití varnú zónu vypnite.
- Nespoliehajte sa na detektor varnej nádoby.
- Na varné zóny nekladte príbor ani pokrievky. Môžu sa zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, ihneď odpojte spotrebič z elektrickej siete. Predídete tak zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používatelia s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Keď vkladáte jedlo do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.



VAROVANIE!

Riziko požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave jedla musia byť plamene alebo horúce

predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.

- Výpary uvoľňované veľmi horúcim olejom môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý môže obsahovať zvyšky pokrmov, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako nový olej.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



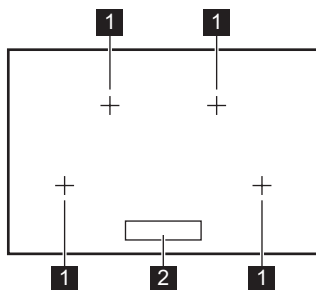
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli.
- Obsah kuchynského riadu nenechajte vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby na spotrebič nespadli predmety alebo kuchynský riad. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdny m kuchynským riadom ani bez riadu.
- Na spotrebič nedávajte allobal.
- Riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie sklokeramiky. Pri premiestňovaní týchto predmetov po varnom povrchu ich vždy nadvihnite.

3. POPIS SPOTREBIČA

3.1 Rozloženie varného povrchu



- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

2.4 Ošetrovanie a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebič vypnite a nechajte vychladnúť.
- Pred údržbou spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

2.5 Likvidácia



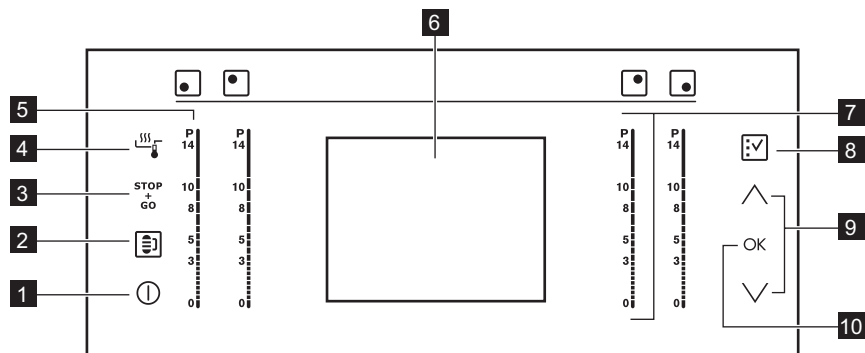
VAROVANIE!

Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- Informácie o správnej likvidácii spotrebiča vám poskytne váš miestny úrad.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Odrežte elektrický kábel a zlikvidujte ho.

- 1** Indukčná varná zóna
- 2** Ovládací panel

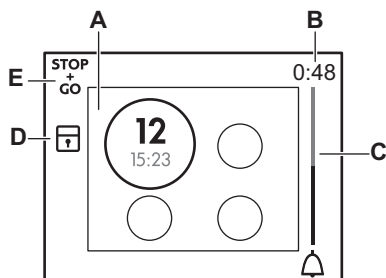
3.2 Rozloženie ovládacieho panelu



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

	Senzor- ové tla- čidlo	Funkcia	Poznámka
1	①	ZAP / VYP	Zapnutie a vypnutie varného panelu.
2		Connect Function	Zapnutie a vypnutie funkcie.
3		STOP+GO	Zapnutie a vypnutie funkcie.
4		Cook Assist	Zapnutie funkcie.
5	P	Funkcia zvýšenia výkonu Power Boost	Zapnutie a vypnutie funkcie.
6	-	Displej	Zobrazenie funkcií, ktoré sú v prevádzke.
7	-	Ovládací pásik	Nastavenie varného stupňa.
8		Kuchynský časomer / Automatické počítadlo / Časovač	Nastavenie funkcie a zablokovanie/ odblokovanie ovládacieho panela.
9		-	Vykonanie nastavenia.
10	OK	-	Potvrdenie nastavenia.

3.3 Displej



- A) Varné zóny
- B) Časovač
- C) Ukazovateľ Kuchynský časomer
- D) Funkcia Zablokovanie
- E) Funkcia STOP+GO

Varná zóna na displeji	Popis
	Varná zóna je zapnutá. Vyššie: varný stupeň, nižšie: časomer.
	Funkcia Prihrievanie/ STOP+GO je zapnutá.
	Funkcia Funkcia zvýšenia výkonu Power Boost je zapnutá.
	Funkcia Funkcia zvýšenia výkonu Power Boost je zapnutá.
	Nastavovaná zóna.
	Na varnej zóne nie je žiadny riad.
	Funkcia Automatický ohrev je zapnutá.
	OptiHeat Control. Varná zóna je vypnutá. Rozmer a farby ukazujú zvyškové teplo: <ul style="list-style-type: none"> • Veľká červená – stále prebieha varenie • Veľká svetlo červená - uchovať teplé • Malá svetlo červená - stále horúca • Malá biela - varná zóna je chladná

3.4 Zvyškové teplo



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

Indukčné varné zóny generujú teplo potrebné na varenie priamo v dne nádoby na varenie. Sklokeramika sa mierne ohreje teplom riadu na varenie.

4. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

4.1 Zapnutie a vypnutie


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

4.2 Automatické vypínanie

Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:



- Všetky varné zóny sú vypnuté.
- Po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň.
- Rozležete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládací panel.
- Varný panel sa veľmi zohreje (napr. po vyvretí celého obsahu nádoby). Pred opätovným použitím varného panelu nechajte varnú zónu vychladnúť.
- Používate nesprávny kuchynský riad. Symbol ? sa zapne a po 2 minútach sa varná zóna automaticky vypne.
- Nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po čase sa varný panel vypne. Pozrite si informácie uvedené nižšie.

Vzťah medzi varným stupňom a časmi funkcie:

-  1 — 3 — 6 hodín
- 4 — 7 — 5 hodín
- 8 — 9 — 4 hodiny
- 10 — 14 — 1,5 hodiny

4.3 Jazyk

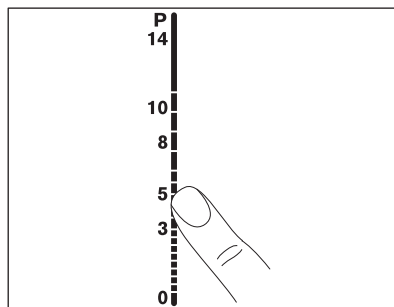
Ak chcete zmeniť jazyk, spustíte varný panel pomocou ① a dotknite sa položky OK. Pomocou šípok nastavte ponuku

jazyka. Dotykom OK potvrdíte nastavenie. Na displeji sa zobrazí zoznam jazykov. Požadovaný jazyk nastavte pomocou dotykových ovládačov  alebo . Dotykom OK potvrdíte nastavenie.

4.4 Varný stupeň

Nastavenie alebo zmena varného stupňa:

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



4.5 Používanie varných zón

Varnú nádobu položte na kríž/štvorec, ktorý sa nachádza na príslušnom varnom povrchu. Dbajte na to, aby bol krížik/štvorček úplne zakrytý. Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu. Pri veľkom kuchynskom riade môžete variť súčasne na dvoch varných zónach.

4.6 Connect Function




Túto funkciu použite s grilom Infinite Plancha¹.

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


¹ Príslušenstvo sa nedodáva so spotrebičom. Ďalšie informácie vám poskytnie váš miestny predajca. Príslušenstvo

Najprv nastavte varný stupeň jednej z ľavých varných zón.

Zapnutie funkcie: dotknite sa tlačidla

. Varný stupeň nastavíte alebo zmeníte tak, že sa dotkniete jedného z ľavých ovládacích tlačidiel.

Vypnutie funkcie: dotknite sa tlačidla

. Varné zóny budú fungovať samostatne.

4.7 Automatický ohrev

Ak zapnete túto funkciu, dosiahnete skôr požadovaný varný stupeň. Funkcia nastaví na určitý čas najvyšší varný stupeň, ktorý sa potom zníži na potrebnú úroveň.



Pred zapnutím funkcie varnej zóny musí byť chladná.

Zapnutie funkcie pre varnú zónu:

dotknite sa tlačidla **P**. Okamžite sa dotknite správneho varného stupňa. Rozsvieti sa symbol **A**.

Vypnutie funkcie: zmeňte varný stupeň.

4.8 Funkcia zvýšenia výkonu Power Boost

Táto funkcia zvyšuje výkon indukčných varných zón. Funkciu možno aktivovať pre indukčnú varnú zónu iba na obmedzený čas. Potom sa indukčná varná zóna opäť automaticky prepne na najvyšší varný stupeň.



Pozrite si kapitolu „Technické informácie“.

Zapnutie funkcie pre varnú zónu:

dotknite sa **P**. **P** na kruhu sa rozsvieti. Pri zohrievaní zóny sa farba kruhu mení.

Vypnutie funkcie: zmeňte varný stupeň.


4.9 Časomer

K dispozícii sú 3 funkcie: Automatické počítadlo, Časovač a Kuchynský časomer.

Automatické počítadlo

Túto funkciu môžete použiť na monitorovanie dĺžky prevádzky varnej zóny. Funkcia sa spustí automaticky a zobrazuje sa pod varným stupňom varnej zóny na displeji.



Resetovanie funkcie: dotknite sa ,

aby sa zobrazilo Automatické počítadlo . Potom šípkami vyberte varnú zónu zo zoznamu a dotykom na **OK** potvrdíte výber.

Časovač



Túto funkciu použijete na nastavenie času prevádzky varnej zóny pri jednom varení.

Zapnutie funkcie: dvakrát sa dotknite

, aby sa zobrazilo Časovač . Potom šípkami vyberte varnú zónu zo zoznamu a dotykom na **OK** potvrdíte výber. Pomocou šípok nastavte čas a dotykom na **OK** potvrdíte výber. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a varná zóna sa vypne.

Vypnutie zvuku: dotknite sa tlačidla .

Kuchynský časomer

Zapnutie funkcie: trikrát sa dotknite , aby sa zobrazilo Kuchynský časomer . Pomocou šípok nastavte čas. Ukazovateľ funkcie sa rozsvieti. Po uplynutí času zaznie zvukový signál.

Vypnutie zvuku: dotknite sa tlačidla .





Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.



4.10 STOP+GO

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

Pri zapnutej funkcii nemôžete zmeniť nastavenie varného stupňa.

Funkcia nezastaví funkcie časomera.


Zapnutie funkcie: dotknite sa  ^{STOP} _{GO}  sa zapne.


Vypnutie funkcie: dotknite sa  ^{STOP} _{GO} . Nastaví sa predchádzajúce nastavenie varného stupňa.


4.11 Zablokovanie


Ovládací panel môžete počas používania varných zón uzamknúť. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.

Najprv nastavte varný stupeň.

Zapnutie funkcie: dotýkajte sa tlačidla , až kým sa na displeji nezobrazí symbol funkcie blokovania. Výber potvrdíte dotknutím sa tlačidla OK.


Rozsvieti sa symbol . Časomer zostane zapnutý.


Vypnutie funkcie: dotknite sa tlačidla . Nastaví sa predchádzajúce nastavenie varného stupňa.



 Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

4.12 Detská poistka

Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.

Zapnutie funkcie: vypnite varný panel pomocou ① Keď sa varný panel vypína, dotknite sa tlačidla . Na displeji sa zobrazí hlásenie o aktívnej funkcii.

Vypnutie funkcie: zapnite varný panel pomocou ① Dotknite sa tlačidla  a potom tlačidla OK.

Ak chcete dočasne prerušiť funkciu iba na jedno varenie: zapnite varný panel pomocou ① Dotknite sa súčasne tlačidiel  a . **Do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.** Varný panel môžete používať. Po vypnutí varného panela pomocou ① sa funkcia znovu zapne:

4.13 Deaktivácia a aktivácia zvukov

Zapnite varný panel. Dotknite sa OK a pomocou šípok nastavte ponuku zvuku.

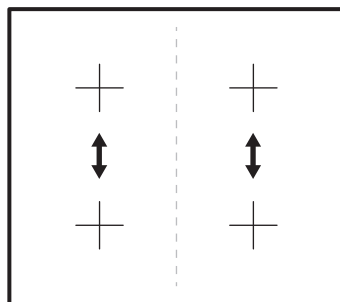
Dotykom OK potvrdíte nastavenie. Pomocou šípok nastavte voliteľnú funkciu. Dotykom OK potvrdíte nastavenie.

Ak je táto funkcia zapnutá, zvuk budete počuť iba v prípade, že:

- sa dotknete ①,
- Kuchynský časomer sa vypne
- Časovač sa vypne
- položíte niečo na ovládací panel.

4.14 Funkcia Riadenie výkonu

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz vo varnom paneli (pozrite si obrázok).
- Každá fáza má maximálnu elektrickú výkonovú kapacitu 3700 W.
- Funkcia rozloží výkon medzi varné zóny pripojené do rovnakej fázy.
- Funkcia sa aktivuje vtedy, keď celkové výkonové zaťaženie varných zón pripojených na jednu fázu presiahne 3700 W.
- Funkcia zníži výkon ostatných varných zón pripojených do rovnakej fázy.
- Ukazovateľ varného stupňa pre zónu so zníženým výkonom striedavo zobrazuje dve úrovne.



5. TIPY A RADY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Kuchynský riad



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



Indukčné varné zóny používajte s vhodnými varnými nádobami.

Materiál varných nádob

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

Varná nádoba je vhodná pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení najvyššieho varného stupňa voda zovrie veľmi rýchlo.
- ak sa ku dnu nádoby pritiahne magnet.



Dno kuchynského riadu musí byť hrubé a ploché.

Rozmery kuchynského riadu

Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú rozmerom dna kuchynského riadu, avšak len do určitej hranice.

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



Pozrite si kapitolu „Technické informácie“.

5.2 Zvuky počas prevádzky

Ak je počuť:

- praskanie: riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- pískanie: pri používaní jednej varnej zóny alebo viacerých varných zón s vysokým výkonom, ak je kuchynský riad vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- hučanie: pri používaní vysokých výkonov.
- cvakanie: pri spínaní elektrických obvodov.
- svišťanie, bzučanie: pri činnosti ventilátora.

Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.

5.3 Šetrenie energie

- Na kuchynský riad podľa možností vždy položte pokrievku.
- Varnú nádobu položte na varnú zónu pred zapnutím.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na roztopenie.

5.4 Öko Timer (Časovač Eko)

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

5.5 Príklady použitia na varenie

Vzájomný vzťah medzi nastaveným varným stupňom a spotrebou energie varnej zóny nie je lineárny. Zvýšenie nastavenia varného stupňa nie je priamoúmerné zvýšeniu spotreby energie varnej zóny. To znamená, že varná zóna nastavená na stredne intenzívny varný stupeň využíva menej ako polovicu svojho výkonu.



Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné.

Varný stupeň	Použitie:	Čas (min)	Rady
1	Udržiavanie teploty hotových jedál.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 3	Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
1 - 3	Zahustenie: nadýchané omelety, volské oká.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
3 - 5	Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál.	25 - 50	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá počas prípravy premiešajte
5 - 7	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.
7 - 9	Dusenie zemiakov v pare.	20 - 60	Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov.
7 - 9	Varenie väčšieho množstva jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Max. 3 l kvapaliny plus prísady.
9 - 12	Jemné vyprážanie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, mäsové guľky, klobásky, peččeň, zasmažka, vajíčka, lievance, šišky.	podľa potreby	Po uplynutí polovice času obráťte.
12 - 13	Vyprážanie pri vyššej teplote, zemiakové placky, steaky, rezne.	5 - 15	Po uplynutí polovice času obráťte.
14	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), vyprážené hranolčky.		
P	Varenie veľkého množstva vody. Je zapnutá výkonová funkcia Power.		

6. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly oľhadne bezpečnosti.

- Na sklo použite špeciálnu škrabku.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.

6.1 Všeobecné informácie

- Varný panel očistite po každom použití.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú funkčnosť varného panela.

6.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastovú fóliu a potraviny s obsahom cukru. V opačnom prípade môžu nečistoty poškodiť varný panel. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepel posúvajte po povrchu.

- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvvrny od vody, masné škvvrny, lesklé kovové farebné flaky. Varný panel vyčistíte vlhkou handričkou a malým množstvom umývacieho prostriedku. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.
- Povrch varného panela má horizontálne drážky. Varný panel vyčistíte vlhkou handričkou a malým množstvom umývacieho prostriedku plynulým pohybom zľava doprava. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou zľava doprava.

7. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možná príčina	Riešenie
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania. Pozrite si schému zapojenia.
	Je vyhodená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vyhodí opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
		Varný panel znovu zapnite a do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.
	Naraz ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových tlačidiel.	Dotknite sa iba jedného senzorového tlačidla.
	Funkcia STOP+GO je zapnutá.	Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“.
	Na ovládacom paneli je voda alebo je ovládací panel znečistený tukom.	Vyčistíte ovládací panel.
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Ak je varný panel vypnutý, zaznie zvukový signál.	Niečo ste položili na jedno alebo viaceré senzorové tlačidlá.	Odstráňte predmet zo senzorových tlačidiel.
Varný panel sa vypne.	Niečo ste položili na senzorové tlačidlo ①.	Odstráňte daný predmet zo senzorového tlačidla.

Problém	Možná příčina	Riešenie
Ukazovateľ zvyškového tepla nezmení farby.	Zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba po krátky čas.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho na to, aby bola horúca, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Funkcia Automatický ohrev nefunguje.	Táto zóna je horúca. Je nastavený najvyšší varný stupeň.	Zónu nechajte dostatočne vychladnúť. Najvyšší varný stupeň má rovnaký výkon ako funkcia.
Varný stupeň sa prepína medzi dvomi úrovňami.	Funkcia Riadenie výkonu je aktívna.	Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“.
Zohriali sa senzorové tlačidlá.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ste ho položili príliš blízko ovládačov.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Podsvietenie je zapnuté, ale kontrast displeja je nedostatočný.	Na displeji sa nachádza horúci riad.	Odstráňte predmet a varný panel nechajte dostatočne vychladnúť. Ak kontrast nie je zreteľný, oznámte to autorizovanému servisnému stredisku.
Pri dotyku senzorových tlačidiel neznejú žiadne zvuky.	Zvuková signalizácia je vypnutá.	Zapnite zvukovú signalizáciu. Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“.
Zobrazí sa symbol  a text.	Funkcia Automatické vypínanie je zapnutá.	Varný panel vypnite a znova ho zapnite.
Rozsvieti sa symbol  .	Funkcia Detská poistka alebo Zablockovanie je zapnutá.	Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“.
Rozsvieti sa symbol ?.	Na zóne nie je žiadny riad. Riad nie je vhodný.	Položte nádobu na zónu. Použite vhodný kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Príliš malý priemer dna riadu pre túto zónu.	Použite kuchynský riad správnych rozmerov. Pozrite si kapitolu „Technické informácie“.
	Riad nezakrýva krížik/štvorček.	Dbajte na to, aby bol krížik/štvorček úplne zakrytý.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Na displeji sa zobrazí symbol E a číslo.	Došlo k poruche varného panelu.	Odpojte varný panel na určitý čas od elektrického napájania. Na chvíľu odpojte poistku elektrickej siete domácnosti. Spotrebič znova zapojte. Ak sa znova rozsvieti symbol E , obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Rozsvieti sa E4 .	Došlo k poruche varného panela, pretože riad sa používal bez vody. Automatické vypínanie a ochrana proti prehriatiu fungujú.	Deaktivujte varný panel. Odstráňte horúci kuchynský riad z varnej zóny. Pri bližšie po 30 sekundách opäť zapnite zónu. Ak bol problémom riad, chybová správa sa vypne. Ukazovateľ zvyškového tepla môže zostať zapnuté. Riad nechajte dostatočne vychladnúť. Skontrolujte, či je riad kompatibilný s varným panelom. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

7.2 Ak nemôžete nájsť riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, zavolajte predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uvedte údaje z typového štítku. Uvedte tiež trojmiestny kód sklokeramiky (je v rohu skleneného povrchu) a zobrazovanú chybovú správu.

Skontrolujte, či ste správne používali varný panel. Ak ste ho používali nesprávne, servisný zásah technika servisného strediska alebo predajcu nebude bezplatný, a to ani počas záručnej lehoty. Pokyny upravujúce záručné a servisné podmienky nájdete v záručnej brožúre.

8. INŠTALÁCIA



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Pred inštaláciou

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

Sériové číslo

8.2 Zabudované varné panely

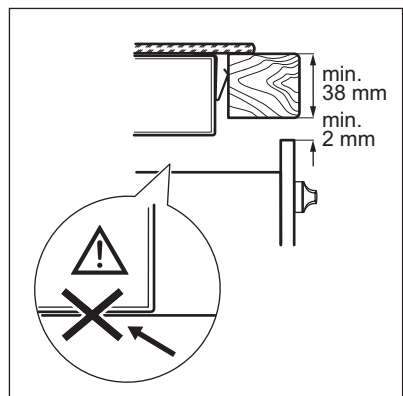
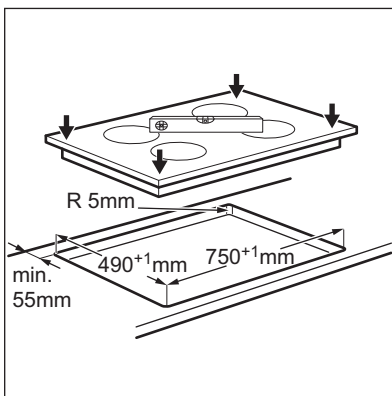
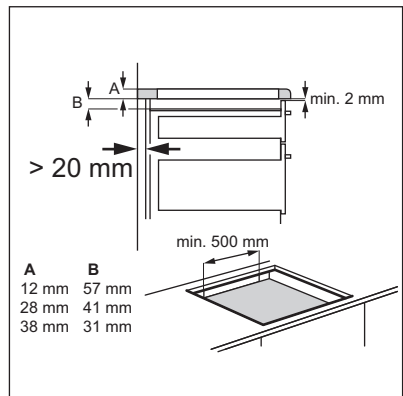
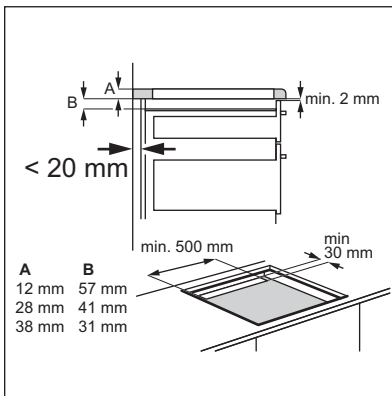
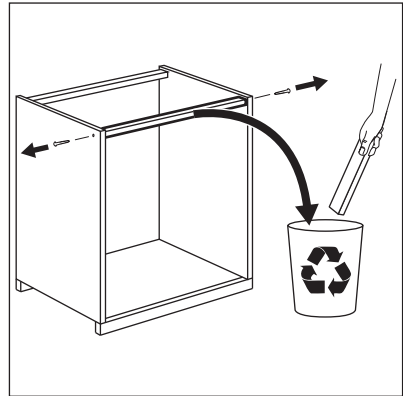
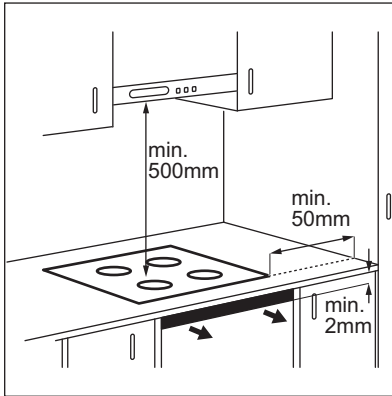
Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

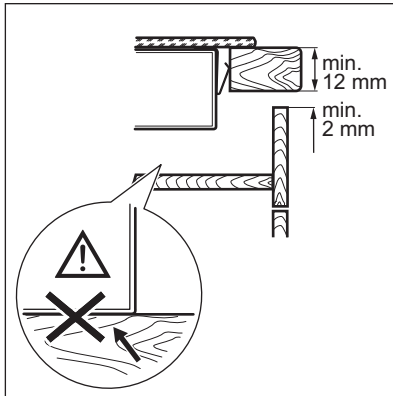
8.3 Napájací kábel

- Varný panel sa dodáva s napájacím káblom.
- Poškodený napájací elektrický kábel spotrebiča musíte dať vymeniť za špeciálny kábel (typ H05BB-F Tmax 90 °C alebo vyšší). Obráťte sa na

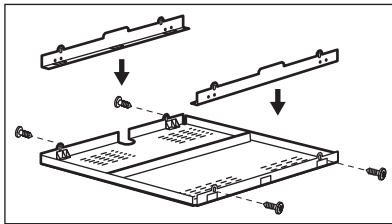
miestne autorizované servisné
stredisko.

8.4 Montáž





8.5 Ochranný box



Ak používate ochranný box (ako doplnkové príslušenstvo), nemusíte

vpredú zachovať 2 mm odstup na prietok vzduchu ani inštalovať ochrannú priehradku priamo pod varným panelom. Tento ochranný box nemusí byť dostupný v niektorých krajinách. Obráťte sa na svojho miestneho dodávateľa.



Ochranný box nemôžete použiť pri inštalácii varného panela nad rúru.

9. TECHNICKÉ INFORMÁCIE

9.1 Typový štítok

Model EHO8840FOG
Typ 58 GBD C3 AU
Indukcia 7.4 kW
Sér.č.
ELECTROLUX

Č. výrobku (PNC) 949 596 149 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Vyrobené v Nemecku
7.4 kW



9.2 Špecifikácia varných zón



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

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

Výkon varných zón sa môže v určitej malej miere odchyľovať od údajov v tabuľke. Mení sa podľa materiálu a rozmeru kuchynského riadu.

Optimálne výsledky varenia dosiahnete tak, že budete používať riad s priemerom nie väčším ako sú údaje v tabuľke.

10. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Recyklujte materiály so symbolom .
 Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom  spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

