Thinking of you
Electrolux

EHI6732FOK

PL PŁYTA GRZEJNA	INSTRUKCJA OBSŁUGI	2
SK VARNÝ PANEL	NÁVOD NA POUŽÍVANIE	22

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 3
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 4
3. OPIS URZĄDZENIA..... 7
4. CODZIENNA EKSPLOATACJA..... 9
5. WSKAZÓWKI I PORADY..... 12
6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... 14
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... 15
8. INSTALACJA..... 18
9. DANE TECHNICZNE.....20

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. Użytkując 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

ℹ 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 odstępy 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 uszczelniacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- 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 jakiejkolwiek 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 obluzowane, 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 wszczepionym 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 przesuwać 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.

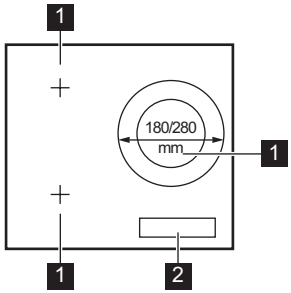
2.5 Utylizacja

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.

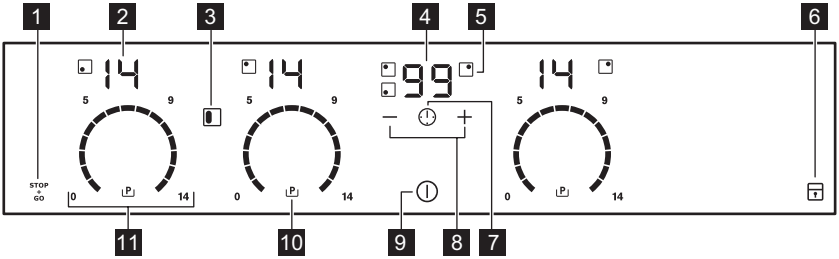
3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Układ powierzchni gotowania



1 Indukcyjne pole grzejne
2 Panel sterowania

3.2 Układ panelu sterowania



Aby wyświetlić panel sterowania, należy włączyć urządzenie za pomocą ⏻.

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

	Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
1	STOP+GO	STOP+GO	Włączanie i wyłączanie funkcji.
2	-	Wskazanie mocy grzania	Pokazuje ustawienie mocy grzania.
3		Bridge	Włączanie i wyłączanie funkcji.
4	-	Wyświetlacz zegara	Pokazuje czas w minutach.
5	-	Wskaźniki funkcji zegara dla poszczególnych pól grzejnych	Wskazują, dla którego pola ustawiono czas.
6		Blokada / Blokada uruchomienia	Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
7		-	Wybór pola grzejnego.
8	+ / —	-	Przedłużanie lub skracanie czasu.
9		WŁ. / WYŁ.	Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.
10	P	Funkcja Power	Włączanie i wyłączanie funkcji.
11	-	Pasek regulacji	Ustawianie mocy grzania.

3.3 Wskazania ustawień mocy grzania

Wskazanie	Opis
0	Pole grzejne jest wyłączone.
1 - 14	Pole grzejne jest włączone.
u	STOP+GO – funkcja jest włączona.
A	Automatyczne podgrzewanie – funkcja jest włączona.
P	Funkcja Power jest włączona.
E + cyfra	Nieprawidłowe działanie.
3 / 2 / 1	OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego) : gotowanie / podtrzymywanie ciepła / ciepło resztkowe.
L	Blokada /Blokada uruchomienia — funkcja jest włączona.
F	Na polu grzejnym umieszczono nieodpowiednie lub zbyt małe naczynie, bądź nie umieszczono na nim żadnego naczynia.
-	Samoczynne wyłączenie – funkcja jest włączona.

3.4 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)

OSTRZEŻENIE!
/ / Występuje zagrożenie poparzenia ciepłem resztkowym. Wskaźnik pokazuje poziom ciepła resztkowego.

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 wyświetla się i płyta grzejna wyłącza się. Patrz poniżej.

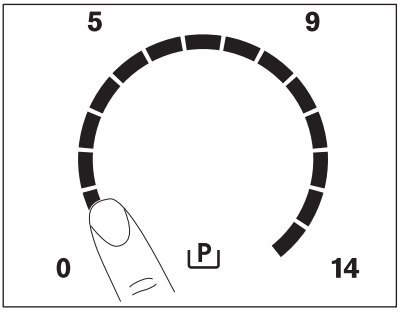
Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem działania funkcji:

- , **1** — **3** — 6 godz.
- **4** — **7** — 5 godz.
- **8** — **9** — 4 godz.
- **10** — **14** — 1,5 godz.

4.3 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.



4.4 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.

4.5 Bridge funkcja

Funkcja ta łączy dwa pola grzejne po lewej stronie, które działają 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 jeden z czujników sterujących.

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

W przypadku korzystania tylko z jednego pola grzejnego z pary pól grzejnych, zaleca się używanie tylnego pola grzejnego. Także w przypadku gotowania w dużym naczyniu zaleca się postawienie go obok tylnego pola grzejnego.

4.6 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 (wyświetli się). Szybko dotknąć właściwego ustawienia mocy grzania. Po upływie pięciu sekund wyświetli się .

Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

4.7 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.

Patrz rozdział „Dane techniczne”.

Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego: dotknąć P. Wyświetli się .

Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

4.8 Funkcja Funkcja Power podwójnego pola grzejnego

Funkcja włącza się dla wewnętrznego pola grzejnego, gdy płyta grzejna wykryje obecność naczynia o mniejszej średnicy niż średnica wewnętrznego pola grzejnego. Funkcja włącza się dla zewnętrznego pola grzejnego, gdy płyta grzejna wykryje obecność naczynia o większej średnicy niż średnica wewnętrznego pola grzejnego.

4.9 Zegar

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

Najpierw należy wybrać pole grzejne, a następnie ustawić funkcję. Moc grzania można ustawić przed lub po ustawieniu funkcji.

Aby wybrać pole grzejne:dotknąć kilkakrotnie , aż zaświeci się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć + zegara, aby ustawić czas (**00-99** minut). Gdy zacznie wolno migać wskaźnik pola grzejnego, rozpocznie się odliczanie czasu.

Aby wyświetlić pozostały czas: wybrać pole grzejne za pomocą . Wskaźnik pola grzejnego zacznie szybko migać. Wyświetlacz wyświetli pozostały czas.

Aby zmienić ustawienie czasu: wybrać pole grzejne za pomocą . Dotknąć + lub −.

Aby wyłączyć funkcję: wybrać pole grzejne za pomocą ⏲ i dotknąć —. Wartość pozostałego czasu zmniejszy się do **00**. Wskaźnik pola grzejnego zgaśnie.

Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie **00**. Pole grzejne wyłączy się.

Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy: dotknąć ⏲.

CountUp Timer (Stoper)
Funkcja ta służy do kontrolowania czasu pracy pola grzejnego.

Aby wybrać pole grzejne:dotknąć kilkakrotnie ⏲, aż zaświeci się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego.

Aby włączyć funkcję: dotknąć — zegara. Wyświetli się UP . Gdy zacznie migać wolno wskaźnik pola grzejnego, rozpocznie się odliczanie czasu. Wyświetlacz będzie przełączał się między UP a wskazaniem naliczonego czasu (w minutach).

Aby sprawdzić, jak długo pracuje pole grzejne: wybrać pole grzejne za pomocą ⏲. Wskaźnik pola grzejnego zacznie szybko migać. Na wyświetlaczu pojawi się czas działania pola grzejnego.

Aby wyłączyć funkcję: wybrać pole grzejne za pomocą ⏲ i dotknąć + lub —. Wskaźnik pola grzejnego zgaśnie.

Minutnik
Funkcji tej można używać jako **minutnika**, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracują pola grzejne (wskazanie mocy grzania: 0).

Aby włączyć funkcję: dotknąć ⏲. Dotknąć + lub — zegara, aby ustawić czas. Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie **00**.

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 STOP GO. Wyświetli się U .

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć STOP GO. 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: dotknąć 🔒. Zaświeci się wskaźnik L na 4 sekundy.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: włączyć płytę grzejną za pomocą ⏻. Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć 🔒 na 4 sekundy. Wyświetli się L . Wyłączyć płytę grzejną za pomocą ⏻.

Aby wyłączyć funkcję: włączyć płytę grzejną za pomocą ⏻. Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć 🔒 na 4 sekundy.

Wyświetli się 0. Wyłączyć płytę grzejną za pomocą ⏻.

Aby tymczasowo wyłączyć funkcję na czas jednego cyklu gotowania:

włączyć płytę grzejną za pomocą ⏻. Wyświetli się L. Dotknąć ⊟ na 4 sekundy. **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Teraz można używać płyty grzejnej. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą ⏻ funkcja będzie ponownie aktywna.

4.13 OffSound Control (Wyłączanie i włączanie dźwięku)

Wyłączyć płytę grzejną. Dotknąć ⏻ na 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy. Dotknąć ⊟ na 3 sekundy. Wyświetli się 60 lub 61. Dotknąć + zegara, aby wybrać jedno z następujących ustawień:

- 61 – sygnały dźwiękowe są wyłączone
- 60 – sygnały dźwiękowe są włączone

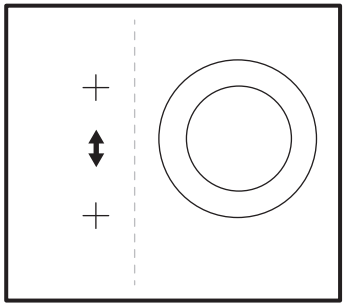
Aby potwierdzić wybór, należy zaczekać, aż urządzenie wyłączy się automatycznie.

Gdy dla funkcji wybrane jest ustawienie 61, dźwięki będą emitowane tylko gdy:

- nastąpi dotknięcie ⏻
- Minutnik zakończy odliczanie czasu
- Wyłącznik czasowy zakończy odliczanie czasu
- na panelu sterowania zostanie położony jakiś przedmiot.

4.14 Funkcja Zarządzanie energią

- Wszystkie pola grzejne są podłączone do jednej fazy (patrz ilustracja).
- Maksymalne obciążenie elektryczne wynosi 3700 W.
- Funkcja rozdziela moc między pola grzejne.
- Funkcja włącza się, gdy łączna moc elektryczna pól grzejnych przekracza 3700 W.
- Funkcja zmniejsza moc pozostałych pól grzejnych.
- 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 ilości 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:

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizd: pole grzejne ustawione jest na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos brzęczenia: ustawiona jest wysoka moc grzania.
- odgłos klikania: odbywa się przełączanie obwodów elektrycznych.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest 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 roztapiania 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, roztapianie: 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	Wlać przynajmniej dwukrotnie więcej płynu 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: eskalopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kiełbasek, 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.

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.
- Stosować odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.

6.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usuwać 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 przesuwać po niej ostrzem.
- **Usunąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy

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

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.
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 ⏻.	Zdjąć przedmiot z pola czujnika.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Wskaźnik ciepła resztkowego nie pojawia się.	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 duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterowania.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się [-].	Działa funkcja Samoczynne wyłączenie.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.
Wyświetla się [L].	Włączona jest funkcja Blokada uruchomienia lub Blokada.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się [F].	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	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.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
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 E3.	Podłączenie do sieci elektrycznej jest nieprawidłowe. Napięcie zasilania jest poza zakresem.	Skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem, który sprawdzi instalację.
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 zaczekać, aż naczynie ostygnie. Sprawdzić, czy naczynie jest przeznaczone do płyty grzejnej. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.
Wyświetla się E7.	Wentylator chłodzący zablokował się.	Sprawdzić, czy jakiś przedmiot blokuje wentylator chłodzący. Jeżeli wskazanie E7 pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

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 .....

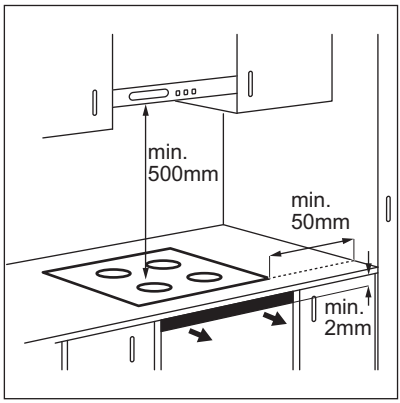
8.2 Płyty grzejne do zabudowy

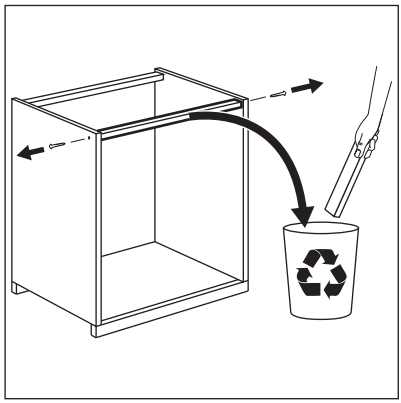
Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

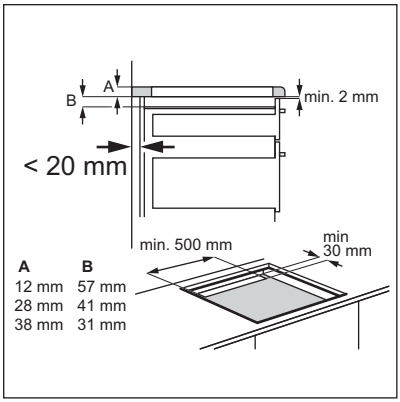
8.3 Przewód zasilający

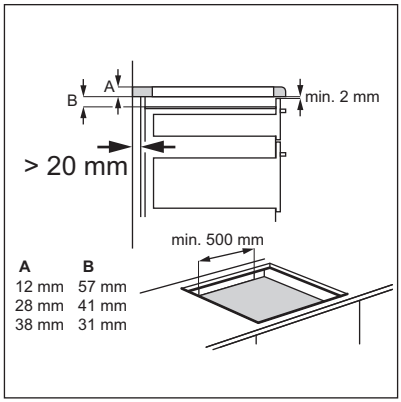
- Płyta grzejna jest dostarczona z przewodem zasilającym.
- Wymienić uszkodzony przewód zasilający na nowy przewód specjalny (typu H05BB-F o wytrzymałości temperaturowej 90°C lub wyższej). W tym celu należy skontaktować się z lokalnym punktem serwisowym.

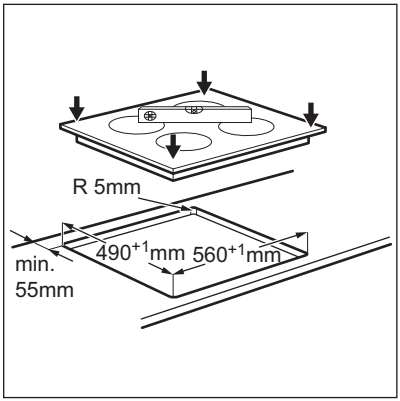
8.4 Montaż

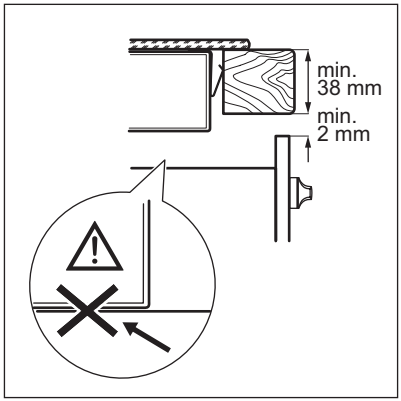


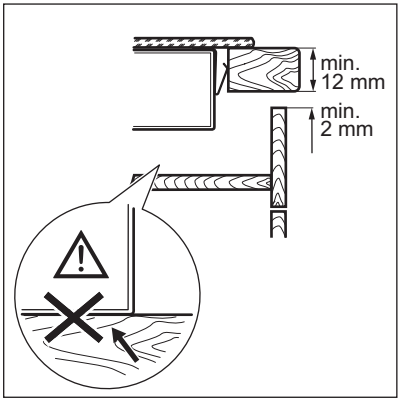



B
A
min. 2 mm
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A
B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm

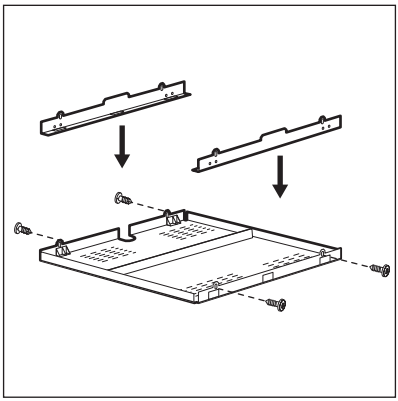

B
A
min. 2 mm
> 20 mm
min. 500 mm
A
B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm


R 5mm
490+1mm 560+1mm
min.
55mm


min.
38 mm
min.
2 mm


min.
12 mm
min.
2 mm

8.5 Kaseta ochronna



Po zamontowaniu kasety ochronnej (wyposażenie dodatkowe), nie ma konieczności pozostawienia 2 mm przestrzeni wentylacyjnej z przodu, jak i montażu przegrody zabezpieczającej bezpośrednio pod płytą grzejną. Wyposażenie dodatkowe w postaci kasety 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 kasety ochronnej.

9. DANE TECHNICZNE

9.1 Tabliczka znamionowa

Model EHI6732FOK
Typ 58 GAD DD AU
Moc indukcyjna 7,4 kW
Nr seryjny .....
ELECTROLUX

Numer produktu 949 596 066 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 naczynia [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Prawe przednie	1800 / 3500	2800 / 3700	5	145 - 180 / 245 - 280

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 recyklingu lub skontaktować się z odpowiednimi lokalnymi władzami.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE....23
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY....24
3. POPIS SPOTREBIČA....26
4. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE....28
5. TIPY A RADY....31
6. OŠETROVANIE A ČISTENIE....33
7. RIEŠENIE PROBLÉMOV....34
8. INŠTALÁCIA....36
9. TECHNICKÉ INFORMÁCIE....38

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.
Vitajte 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

ℹ 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 rokoch 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 zahasiť 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 vydutiu 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 prívodné káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak sa používa) alebo prívodný 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 sieťovú zástrčku.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za prívodný 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 neklaďte 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, neklaďte 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 prázdnym kuchynským riadom ani bez riadu.
- Na spotrebič nedávajte alobal.
- Riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie sklokeramiky. Pri premiestňovaní týchto predmetov po varnom povrchu ich vždy nadvihnite.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

2.4 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.

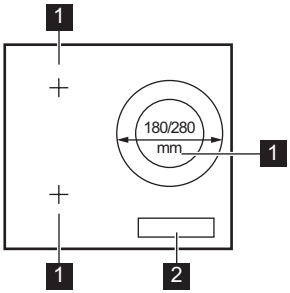
2.5 Likvidácia

VAROVANIE!
Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenia.

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

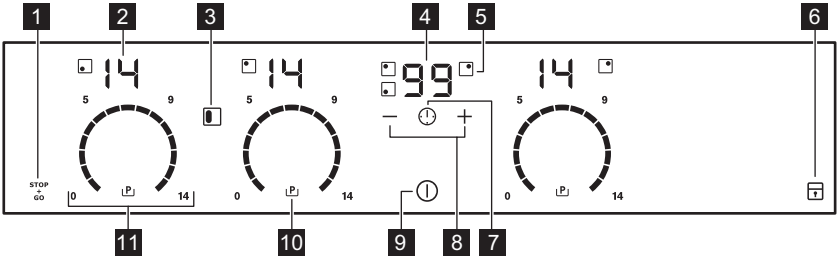
3. POPIS SPOTREBIČA

3.1 Rozloženie varného povrchu



1 Indukčná varná zóna
2 Ovládací panel

3.2 Rozloženie ovládacieho panelu



Aby sa zobrazil ovládací panel, zapnite spotrebič pomocou ⏻.

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

	Senzorové tlačidlo	Funkcia	Poznámka
1	STOP + GO	STOP+GO	Zapnutie a vypnutie funkcie.
2	-	Displej varného stupňa	Zobrazenie varného stupňa.
3	▯	Bridge	Zapnutie a vypnutie funkcie.
4	-	Displej časomeru	Zobrazenie času v minútach.
5	-	Ukazovatele varných zón pre časomer	Ukazujú, pre ktorú zónu nastavujete čas.
6	🔒	Zablokovanie / Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.
7	⏲	-	Nastavenie varnej zóny.
8	+ / —	-	Predĺženie alebo skrátenie času.
9	⏻	ZAP / VYP	Zapnutie a vypnutie varného panelu.
10	P	Výkonová funkcia Power	Zapnutie a vypnutie funkcie.
11	-	Ovládací pásik	Nastavenie varného stupňa.

3.3 Zobrazenie varného stupňa

Displej	Popis
0	Varná zóna je vypnutá.
1 - 14	Varná zóna je zapnutá.

Displej	Popis
u	Funkcia STOP+GO je zapnutá.
A	Funkcia Automatický ohrev je zapnutá.
P	Funkcia Výkonová funkcia Power je zapnutá.
E + číslo	Vyskytla sa porucha.
3 / 2 / 1	OptiHeat Control (3-stupňový ukazovateľ zvyškového tepla): pokračovať vo varení/uchovať teplé/zvyškové teplo.
L	Funkcia Zablokovanie/ Detská poistka je zapnutá.
F	Riad je nevhodný, príliš malý alebo na varnej zóne nie je riad.
-	Funkcia Automatické vypínanie je zapnutá.

3.4 OptiHeat Control (3-stupňový ukazovateľ zvyškového tepla)

VAROVANIE!
3 / 2 / 1 Hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom. Ukazovateľ signalizuje úroveň zvyškového tepla.

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 ⏻ 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.
- Rozlejete 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. Rozsvieti sa symbol F a po 2 minútach sa varná zóna automaticky vypne.
- Nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po určitej dobe sa zobrazí symbol - a varný panel sa vypne. Pozrite si informácie uvedené nižšie.

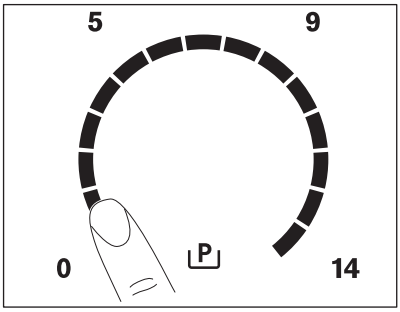
Vzťah medzi varným stupňom a časmi funkcie:

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

4.3 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.



4.4 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 prispôsobujú veľkosti dna riadu. Pri veľkom kuchynskom riade môžete variť súčasne na dvoch varných zónach.

4.5 Funkcia Bridge

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

Najprv nastavte varný stupeň jednej z ľavých varných zón.

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

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

Keď z dvojice varných zón používate iba jednu, odporúčame vám používať zadnú varnú zónu. Ak používate veľký kuchynský riad, odporúčame umiestniť ho do blízkosti zadnej varnej zóny.

4.6 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 P (P sa rozsvieti). Okamžite sa dotknite správneho varného stupňa. Po 5 sekundách sa rozsvieti indikátor A.

Vypnutie funkcie: zmeňte varný stupeň.

4.7 Výkonová funkcia Power

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 sa zapne.

Vypnutie funkcie: zmeňte varný stupeň.

4.8 Výkonová funkcia Power dvojkruhovej varnej zóny

Funkcia pre vnútorný okruh sa zapne vtedy, keď varný panel zistí, že je rozmer hrnca menší než priemer vnútorného kruhu. Funkcia pre vonkajší okruh sa zapne vtedy, keď varný panel zistí, že je rozmer hrnca väčší než priemer vonkajšieho kruhu.

4.9 Časomer

Odpočítavajúci časovač
Túto funkciu použite na nastavenie času prevádzky varnej zóny pri jednom varení.

Najskôr nastavte varnú zónu a potom funkciu. Varný stupeň možno nastaviť pred alebo po nastavení funkcie.

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

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

Kontrola zostávajúcej doby: zvoľte varnú zónu pomocou ⏲. Ukazovateľ varnej zóny začne blikať rýchlejšie. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

Zmena času: zvoľte varnú zónu pomocou ⏲. Dotknite sa symbolu + alebo symbolu —.

Vypnutie funkcie: nastavte varnú zónu pomocou ⏲ a dotknite sa —. Zostávajúci čas sa bude odpočítavať nadol až po **00**. Ukazovateľ varnej zóny zhasne.

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

Vypnutie zvuku: dotknite sa tlačidla ⏲.

CountUp Timer (Časovač odpočítavajúci smerom nahor).
Túto funkciu môžete použiť na monitorovanie dĺžky prevádzky varnej zóny.

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

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

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

Vypnutie funkcie: nastavte varnú zónu pomocou tlačidla ⏲ a dotknite sa + alebo —. Ukazovateľ varnej zóny zhasne.

Kuchynský časomer
Túto funkciu môžete použiť ako **kuchynský časomer**, ak je varný panel zapnutý a varné zóny nie sú zapnuté (nastavenie varného stupňa zobrazí 0).

Zapnutie funkcie: dotknite sa tlačidla ⏲. Dotknite sa tlačidla + alebo — časomeru, aby ste nastavili čas. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikať **00**.

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 zablokovať. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.

Najprv nastavte varný stupeň.

Zapnutie funkcie: Dotknite sa ⊡. Rozsvieti sa [L] na 4 sekundy.Časomer zostane zapnutý.

Vypnutie funkcie: dotknite sa ⊡. 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: zapnite varný panel pomocou ⏻ Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa ⊡ na 4 sekundy. Rozsvieti sa [L]. Vypnite varný panel pomocou ⏻.

Vypnutie funkcie: zapnite varný panel pomocou ⏻ Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa ⊡ na 4 sekundy. Rozsvieti sa [0]. Vypnite varný panel pomocou ⏻.

Ak chcete dočasne prerušiť funkciu iba na jedno varenie: varný panel aktivujte pomocou ⏻. [L] sa zapne. Dotknite sa ⊡ na 4 sekundy. **Do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.** Varný panel môžete používať. Po vypnutí varného panela pomocou ⏻ sa funkcia znovu zapne:

4.13 OffSound Control (Vypnutie a zapnutie zvukovej signalizácie)

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

Dotknite sa ⊡ na 3 sekundy. Rozsvieti sa [60] alebo [61]. Dotknite sa + časovača, aby ste vybrali z nasledovných možností:

- [61] — zvuková signalizácia je vypnutá
- [60] — zvuková signalizácia je zapnutá

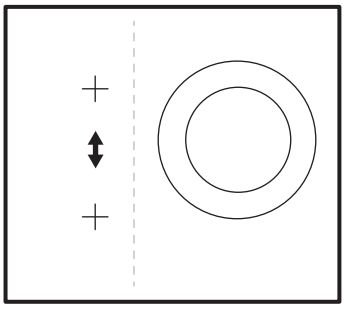
Ak chcete potvrdiť výber, počkajte na automatické vypnutie varného panela.

Ak je táto funkcia nastavená na [61], zvukovú signalizáciu budete počuť iba v prípade, že:

- sa dotknete ⏻,
- Kuchynský časomer vypne
- Odpočítavajúci časovač vypne
- položíte niečo na ovládací panel.

4.14 Funkcia Riadenie výkonu

- Všetky varné zóny sa pripoja k jednej fáze (pozrite si ilustráciu).
- Táto fáza má maximálnu elektrickú výkonovú kapacitu 3 700 W.
- Funkcia rozloží výkon medzi zónami.
- Funkcia sa aktivuje vtedy, ak celkové výkonové zaťaženie varných zón presiahne 3 700 W.
- Funkcia zníži výkon ostatných varných zón.
- 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 prispôsobujú 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 varnej zóny 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.

Varný stupeň	Použitie:	Čas (min)	Rady
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, pečeň, zásmažka, 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), vyprážané hranolčeky.		
P	Varenie veľkého množstva vody. Je zapnutá výkonová funkcia Power.		

6. OŠETROVANIE A ČISTENIE

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

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.
- Na sklo použite špeciálnu škrabku.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch 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 čepeľ posúvajte po povrchu.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvrny od vody, mastné škvrny, lesklé kovové farebné fľaky. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou a malým

množstvom umývacieho prostriedku. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.

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.	Vyčistite 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 ⏻.	Odstráňte daný predmet zo senzorového tlačidla.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nezapne.	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.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Funkcia Automatický ohrev nefunguje.	Táto zóna je horúca.	Zónu nechajte dostatočne vychladnúť.
	Je nastavený najvyšší varný stupeň.	Najvyšší varný stupeň má rovnaký výkon ako funkcia.
Varný stupeň sa prepína medzi dvomi úrovňami.	Funkcia Riadenie výkonu je 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.
Pri dotyku senzorových tlačidiel neznejú žiadne zvuky.	Zvuková signalizácia je vypnutá.	Zapnite zvukovú signalizáciu. Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“.
Rozsvieti sa symbol [-].	Funkcia Automatické vypínanie je zapnutá.	Varný panel vypnite a znova ho zapnite.
Rozsvieti sa symbol [L].	Funkcia Detská poistka alebo Zablokovanie je zapnutá.	Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“.
Rozsvieti sa symbol [F].	Na zóne nie je žiadny riad.	Položte nádobu na zónu.
	Riad nie je vhodný.	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.
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 [E], obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Rozsvieti sa symbol [E3].	Elektrické zapojenie nie je správne. Napájacie napätie nezodpovedá povolenému rozsahu.	Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rozsvieti sa symbol 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. Približne 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“.
Rozsvieti sa symbol E7.	Chladiaci ventilátor je zablokovaný.	Skontrolujte, či niečo neblokuje chladiaci ventilátor. Ak sa znova rozsvieti E7, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

7.2 Ak nemôžete nájsť riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, zavolajte predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uveďte údaje z typového štítka. Uveďte tiež trojmiestny kód sklokeramiky (je v rohu sklenéného 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 .....

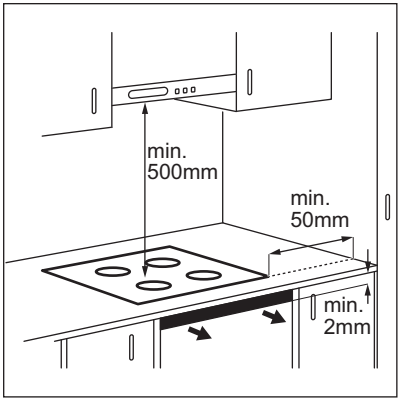
8.2 Zabudované varné panely

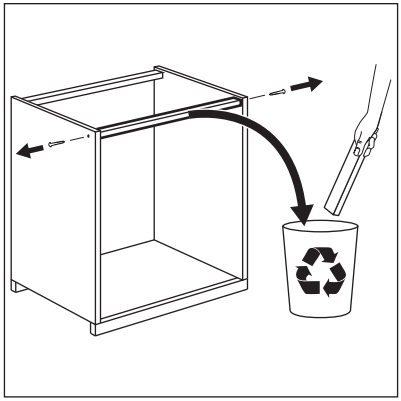
Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

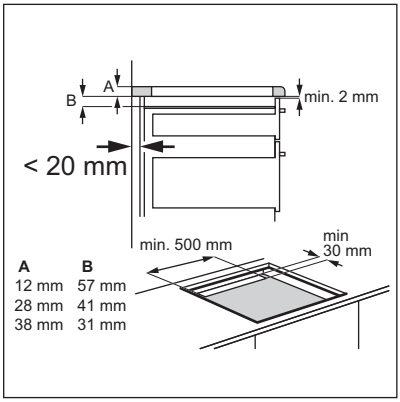
8.3 Napájací kábel

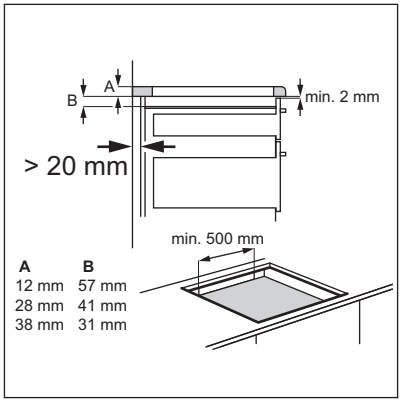
- Varný panel sa dodáva s napájacím káblom.
- Poškodený napájací elektrický kábel spotrebiča musíte dať vymeniť za špeciálny kábel (typ H05BB-F Tmax 90 °C alebo viac). Obráťte sa na miestne autorizované servisné stredisko.

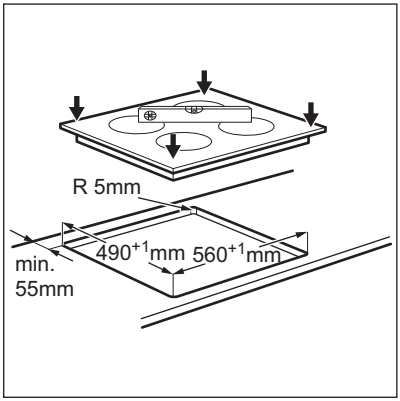
8.4 Montáž

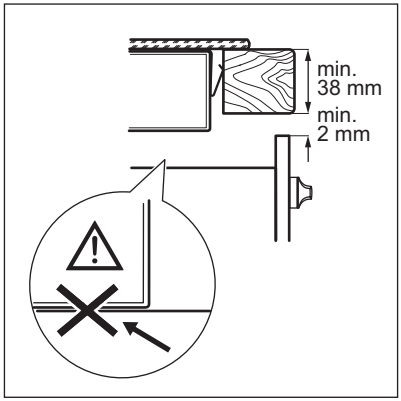

min.
500mm
min.
50mm
min.
2mm

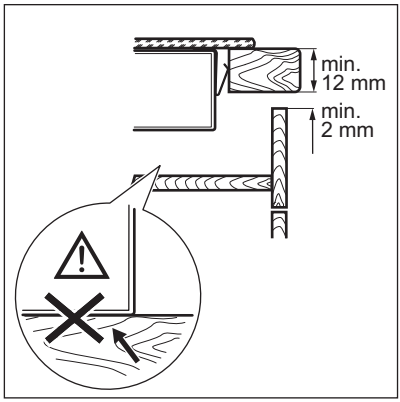



B
A
min. 2 mm
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm

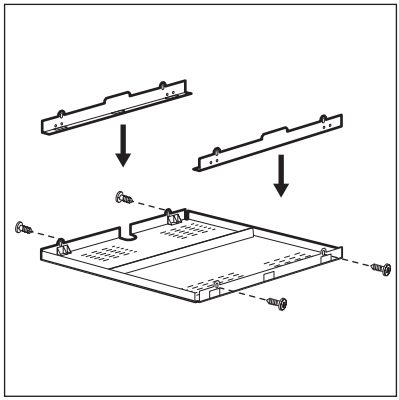

B
A
min. 2 mm
> 20 mm
min. 500 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm


R 5mm
490+1mm 560+1mm
min.
55mm


min.
38 mm
min.
2 mm



8.5 Ochranný box



Ak používate ochranný box (ako doplnkové príslušenstvo), nemusíte vpredu 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 EHI6732FOK
Typ 58 GAD DD AU
Indukcia 7.4 kW
Sér.č. .....
ELECTROLUX

Č. výrobku (PNC) 949 596 066 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
Pravá predná	1800 / 3500	2800 / 3700	5	145 - 180 / 245 - 280

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

www.electrolux.com/shop

867301192-A-102014

CE