Thinking of you
Electrolux

EHX8H10FBK

CS	VARNÁ DESKA	NÁVOD K POUŽITÍ 2
LT	KAITLENTĖ	NAUDOJIMO INSTRUKCIJA 23
PL	PŁYTA GRZEJNA	INSTRUKCJA OBSŁUGI 45

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... 3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....7
4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... 9
5. TIPY A RADY..... 14
6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... 16
7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....16
8. INSTALACE.....19
9. TECHNICKÉ INFORMACE..... 21
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... 21

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej proto používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.
Vítá Vás Electrolux.
Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.electrolux.com



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.registerelectrolux.com



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.
Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.
Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

⚠ Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

ℹ Všeobecné informace a rady

Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.

- Oheň se nikdy nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- Nepokládejte věci na varnou desku.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespoléhejte na detektor nádoby.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

UPOZORNĚNÍ!
Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemisťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Utěsněte výřez v povrchu pomocí těsniva, abyste zabránili bobtnání z důvodu vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
- Pokud je spotřebič instalován nad zásuvkami, ujistěte se, že prostor mezi dnem spotřebiče a horní zásuvkou zajišťuje dostatečnou cirkulaci vzduchu.
- Spodek spotřebiče se může silně zahřát. Zajistěte instalaci samostatného nehořlavého panelu, který bude zakrývat spodek spotřebiče.
- Ujistěte se, že je mezi pracovní deskou a přední stranou spotřebiče umístěného pod ní prostor pro proudění vzduchu alespoň 2 mm. Záruka nekryje škody způsobené nedostatečným prostorem pro proudění vzduchu.

2.2 Připojení k elektrické síti

UPOZORNĚNÍ!
Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Použijte správný typ napájecího kabelu.
- Elektrické kabely nesmí být zamotané.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana před úrazem elektrickým proudem.
- Použijte svorku k odlehčení kabelu od tahu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přívodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete do blízké zásuvky.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel nebo síťovou zástrčku (je-li součástí výbavy). Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na autorizované servisní středisko nebo elektrikáře.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnící jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

2.3 Použití spotřebiče

UPOZORNĚNÍ!
Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál (je-li přítomen), štítky a ochrannou fólii.
- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu do polohy „vypnuto“.
- Nespoléhejte se na detektor nádoby.
- Na varné zóny nepokládejte příbory nebo pokličky. Mohly by se zahřát.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Pokud je povrch spotřebiče prasklý, okamžitě jej odpojte ze sítě. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.
- Vložíte-li jídlo do horkého oleje, může olej vystříknout.

UPOZORNĚNÍ!
Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když vaříte s

tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.
- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.

UPOZORNĚNÍ!
Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání sklokeramiky nebo skla. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.

2.4 Čištění a údržba

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- Před prováděním údržby spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody nebo páru.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

2.5 Likvidace

UPOZORNĚNÍ!
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

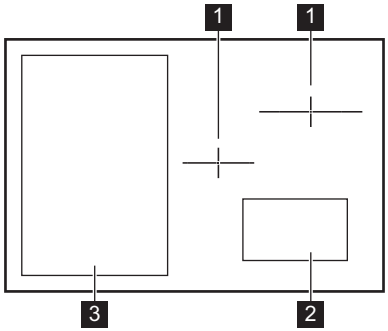
- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.

2.6 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

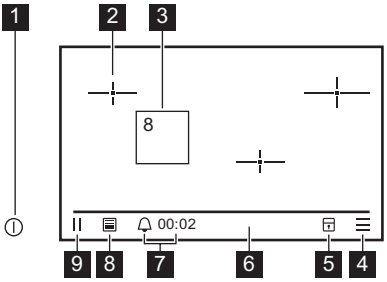
3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Uspořádání varné desky



1 Indukční varná zóna
2 Ovládací panel
3 Flexibilní indukční varná zóna

3.2 Uspořádání ovládacího panelu

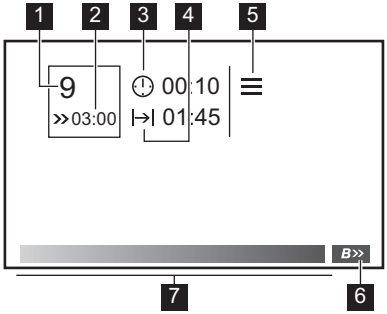


	Symbol	Funkce	Poznámka
1	⏻	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2	⊣⊢	Poloha zóny	Slouží k zobrazení polohy zóny. K zapnutí zóny stiskněte symbol.
3	-	Varná zóna je zapnutá.	Ke změně nastavení teploty nebo nastavení dalších funkcí stiskněte symbol.
4	☰	Nabídka	Slouží k volbě dodatečných funkcí a nastavení.
5	🔒	Zablokovat nyní	Slouží k zablokování ovládacího panelu.
6	-	Stavová lišta	Slouží k zobrazení odkazů a času připomenutí. K zobrazení odkazů je zapněte v nabídce odkazů.
7	🔔	Minutka	Slouží k zapnutí funkce a zobrazení času.

	Symbol	Funkce	Poznámka
8		Pro Cook	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
9	||	PAUZA	Slouží k zapnutí funkce.

3.3 Panel varné zóny

K zobrazení panelu varné zóny stiskněte symbol varné zóny na ovládacím panelu.



	Sym-bol	Funkce	Poznámka
1	-	Symbol varné zóny	Ukazuje nastavení teploty.
2	»	Posílení výkonu / Automatický ohřev	Ukazuje zapnutou funkci. Časovač odpočítává, dokud se funkce nevypne.
3		CountUp Timer	Slouží k zobrazení délky provozu varné zóny.
4	|→|	Odpočítávání času	Slouží k zobrazení zbývající doby přípravy.
5		Nabídka	Slouží k volbě dodatečných funkcí a nastavení pro varnou zónu.
6	B»	Posílení výkonu / Automatický ohřev	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
7	-	Ovládací lišta	Slouží k nastavení teploty.

3.4 Zbytkové teplo

UPOZORNĚNÍ!
Nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

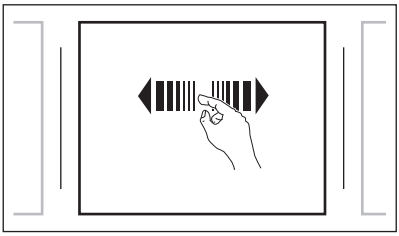
Indukční varné zóny vytvářejí teplo potřebné k vaření přímo ve dně varné nádoby. Sklokeramická varná deska se ohřívá teplem nádoby.

4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

4.1 První zapnutí

Když zapnete varnou desku poprvé, nejprve nastavte jazyk. Po nastavení jazyka varná deska zobrazí určité rady a tipy, jak ji obsluhovat. Ke změně obrazovek posuňte prstem doleva či doprava.



Pokud chcete přeskočit tipy, stiskněte Hotovo. Tyto tipy můžete zobrazit později pomocí Nabídka.

4.2 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím ⏻ na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

4.3 Všeobecné informace

Ovládací panel varné desky je dotyková oblast. Varnou desku ovládáte stisknutím symbolů, procházením nabídek a posouváním ovládacích lišt a obrazovek. Varná deska rozpozná dotyk při uvolnění prstu z ovládacího panelu.

Přečtěte si pokyny zobrazené na obrazovce. Varná deska vám poskytuje rady a pokyny k usnadnění její obsluhy.

POZOR!
Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel. Hrozí nebezpečí poškození elektroniky.

4.4 ☰ Funkce Nabídka

Použijte symbol: ☰ k přístupu a změně nastavení varné desky. Můžete také zapnout či vypnout funkce a vytvářet odkazy. Tabulka zobrazuje základní funkce nabídky. Stiskněte funkci, kterou chcete zpřístupnit. Zvolte požadované nastavení a potvrďte svou volbu.

Více funkcí

Zablokovat nyní	
Pro Cook	
PAUZA	
Minutka	
Nabídka	Tipy a rady
	Odkazy
	Bezpečnost
	Jazyk
	Displej
	Zvuk
	Obsluha

4.5 AUTO OFF

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- všechny varné zóny jsou vypnuté,
- po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu,
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- se deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- používáte nesprávný typ varné nádoby nebo se na zóně nenachází žádná varná nádoba. Barva zóny se změní na šedou. Flexibilní indukční varná zóna se vypne po 10 sekundách a indukční zóny se vypnou po dalších dvou minutách.
- po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení

teploty. Po určité době se varná deska vypne.

Vztah mezi nastavením teploty a dobou, po níž se varná deska vypne:

Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
1 - 3	6 hodinách
4 - 7	5 hodinách
8 - 9	4 hodinách
10 - 14	1,5 hodině

Varnou desku vypněte a opět ji zapněte stisknutím symbolu zóny k odstranění AUTO OFF.

4.6 Změna jazyka

Ke změně jazyka stiskněte ☰ na ovládacím panelu. Ze seznamu zvolte Nabídka. Poté zvolte nabídku pro volbu jazyka a správný jazyk. Stisknutím jazyka potvrdíte volbu.

4.7 Použití varných zón

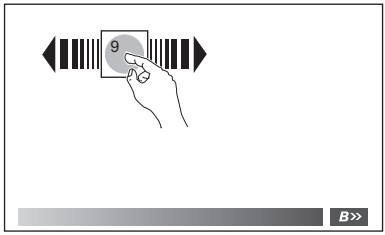
Nádoby stavte přímo na křížky nebo na flexibilní varnou zónu. Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby. Stisknutím symbolu varné zóny otevřete panel varné zóny.

4.8 Nastavení teploty

Stiskněte symbol zóny, kterou chcete používat. Zobrazí se panel varné zóny.

Nastavení teploty můžete změnit následovně:

- stisknutím ovládací lišty v místě správného nastavení teploty.
- posunutím prstu podél ovládací lišty. Když dosáhnete správného nastavení teploty, uvolněte prst.
- stisknutím symbolu zóny a posunutím prstu doprava ke zvýšení nebo doleva ke snížení nastavení teploty.



U flexibilní indukční varné zóny nejprve umístěte varnou nádobu. Když je varná nádoba rozpoznána, na zóně se zobrazí symbol.

4.9 Flexibilní indukční varná zóna

Flexibilní indukční varná zóna rozpozná polohu a rozměry varných nádob. Když je varná nádoba rozpoznána, na zóně se zobrazí symbol. Panel varné zóny lze aktivovat a nastavit teplotu nebo funkce časovačů. Rozměry symbolu varné zóny závisí na velikosti varné nádoby. Pokud je symbol malý, lze vedle používané varné nádoby položit další.

Na této zóně můžete použít až tři nádoby a používat je nezávisle. Minimální rozměry varných nádob jsou 90 mm. Maximální rozměry jsou 300 x 460 mm.

Když ze zóny odeberete varné nádoby, symbol zóny zešedne. Po 10 sekundách se zóna přestane zobrazovat.

4.10 Dělená funkce

Pokud na flexibilní zóně použijete velkou varnou nádobu, můžete ji rozdělit na dvě varné zóny. Budete tak moci nastavit dvě různá nastavení teploty pro dvě různé oblasti varné nádoby.

Zapnutí funkce: stiskněte symbol zóny. Rozsvítí se panel varné zóny. Stiskněte ☰ a zvolte funkci ze seznamu. Pokud není funkce v podnabídce dostupná, zóna je příliš malá na rozdělení.

Vypnutí funkce: stiskněte symbol zóny. Rozsvítí se panel varné zóny. Stiskněte ☰ a zvolte funkci ke zrušení rozdělení zóny.

Pokud odeberete varnou nádobu na déle než 10 sekund nebo zónu vypnete, funkce se vypne.

K rozdělení či opětovnému spojení zóny lze také stisknout symbol zóny dvěma prsty.

4.11 Automatický ohřev

Zapnete-li tuto funkci, lze tak dosáhnout potřebné teploty za kratší dobu. Tato funkce nastaví na určitou dobu nejvyšší teplotu a pak ji sníží na správné nastavení.

Zapnutí funkce pro varnou zónu: stiskněte symbol varné zóny. Zvolte požadované nastavení teploty mezi 1 a 13. Stiskněte **B»**. V rámci symbolu varné zóny se rozsvítí symbol této funkce: **»**. Časovač vedle symbolu odpočítává zbývající čas této funkce.

Pokud během této funkce změníte nastavení teploty, časovač začne odpočítávat nový čas určený pro toto nastavení teploty.

Vypnutí funkce: stiskněte **B»**.

4.12 Zvýšení výkonu

Tato funkce dodá indukčním varným zónám více elektrické energie. Funkci lze zapnout pro indukční varnou zónu pouze na omezenou dobu. Poté se indukční varná zóna automaticky přepne na nejvyšší teplotu.

Viz část „Technické informace“.

Zapnutí funkce pro varnou zónu: stiskněte symbol varné zóny. Nastavte nastavení teploty 0 až 14. Stiskněte **B»**. V rámci symbolu varné zóny se rozsvítí **»**. Časovač vedle symbolu odpočítává zbývající čas funkce posílení výkonu.

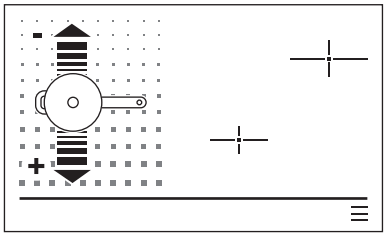
Vypnutí funkce: stiskněte **B»**.

Časy funkce posílení výkonu a výkon flexibilní indukční varné zóny závisí na velikosti varné nádoby. Tato funkce funguje u varných nádob s průměrem větším než 180 mm.

4.13 Funkce Pro Cook

Tato funkce vám umožňuje nastavit teplotu přesunutím varné nádoby na jiné místo na flexibilní indukční varné zóně.

Varná deska rozpozná umístění nádoby a nastaví tepelný výkon dle její polohy. Umístěním nádoby do přední polohy získáte nastavení nejvyššího tepelného výkonu. Tepelný výkon můžete snížit posunutím varné nádoby do zadní části.



POZOR!
Když je tato funkce zapnutá, nelze měnit nastavení teploty ručně.

Všeobecné informace:

- Když používáte tuto funkci, používejte pouze jednu varnou nádobu.
- Maximální průměr nádoby u této funkce je 240 mm. Pokud použijete varnou nádobu s průměrem větším než 240 mm, funkce se vypne. Flexibilní zóna se přepne do režimu standardní varné zóny. Zóna uchovává nastavení teploty z poslední polohy funkce Pro Cook.
- Když je tato funkce aktivní, lze nastavení teploty změnit pouze posunutím varné nádoby.
- Když použijete tuto funkci, můžete také použít funkci připomenutí .

Zdvihněte varnou nádobu a umístěte ji do jiné polohy na flexibilní zóně, pokud chcete změnit nastavení teploty. Posouvání nádobí může způsobit poškrábání a změnu zabarvení povrchu.

Odkaz na tuto funkci lze přidat na stavovou lištu na ovládacím panelu.

Zapnutí funkce

Funkci zapnete umístěním nádoby na flexibilní zónu. Stiskněte a zvolte funkci ze seznamu. Když je tato funkce aktivní, flexibilní zóna je značena pomocí čárek na ovládacím panelu. K zapnutí této funkce můžete také stisknout symbol odkazu na stavové liště.

Vypnutí funkce

Funkci vypnete opakováním postupu nebo stisknutím. Čárkovaná oblast na ovládacím panelu zmizí.

Pokud jsou detekovány dvě zapnuté zóny nebo je použita větší varná nádoba, funkce se vypne.

4.14 Časovače

K dispozici jsou tři časovače: CountUp Timer, Odpočítávání času a Minutka.

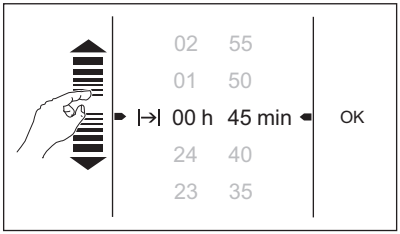
Pro Cook. Když je tato funkce aktivní, můžete použít pouze Minutka.

CountUp Timer
Tento časovač můžete použít ke sledování doby provozu varné zóny. Funkce se spustí automaticky a rozsvítí se vedle symbolu varné zóny na panelu varné zóny. Ke kontrole času stiskněte symbol zóny.

Vynulování času: přejděte na panel varné zóny. Stiskněte vedle symbolu varné zóny a ze seznamu zvolte správnou funkci. K vynulování času můžete také stisknout vedle symbolu varné zóny.

Odpočítávání času
Tento časovač můžete použít k nastavení délky zapnutí varné zóny při jednom vaření.

Zapnutí funkce: přejděte na panel varné zóny. Stiskněte vedle symbolu varné zóny a zvolte nastavení délky přípravy. Nastavte čas odděleným procházením hodin a minut.



Poté potvrďte svou volbu. Volbu lze také zrušit. Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a varná zóna se vypne. K nastavení času lze také stisknout.

Vypnutí zvukové signalizace: dotkněte se displeje.

Minutka
Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón. Lze použít i s vypnutou varnou deskou.

Odkaz na tuto funkci lze přidat na stavovou lištu na ovládacím panelu.

Zapnutí funkce: stiskněte a zvolte funkci ze seznamu. Nastavte čas a potvrďte svou volbu. K zapnutí této funkce můžete také stisknout symbol odkazu na stavové liště. Když uplyne vámi nastavený čas, zazní zvukový signál.

Vypnutí zvukové signalizace: dotkněte se displeje.

4.15 PAUZA

Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší teplotu.

Když je tato funkce zapnutá, nelze měnit tepelné nastavení. Tato funkce nemá žádný vliv na funkci časovačů.

Odkaz na tuto funkci lze přidat na stavovou lištu na ovládacím panelu ||.

Zapnutí funkce: stiskněte ☰ a zvolte funkci ze seznamu. K zapnutí této funkce můžete také stisknout symbol odkazu na stavové liště ||.

Vypnutí funkce: dotkněte se displeje. Předchozí nastavení teploty jsou obnovena.

4.16 Zablokování varné desky

Tato varná deska má tři blokovací funkce: Zablokovat nyní, Zablokování obrazovky a Dětská bezpečnostní pojistka.

Zablokovat nyní
Tato funkce zablokuje ovládací panel, zatímco jsou varné zóny zapnuté. Brání náhodné změně nastavení přípravy.

Odkaz na tuto funkci lze přidat na stavovou lištu na ovládacím panelu.

Zapnutí funkce: stiskněte ☰ a zvolte funkci ze seznamu. K zapnutí této funkce můžete také stisknout symbol odkazu na stavové liště.

Vypnutí funkce: dotkněte se displeje. Řiďte se pokyny na displeji a v abecedním pořadí stiskněte písmena: A - O - X.

Když varnou desku vypnete, vypne se i tato funkce.

Zablokování obrazovky a Dětská bezpečnostní pojistka
Zablokování obrazovky brání náhodné změně nastavení během přípravy jídel. Když je tato funkce aktivní a vy po dobu dvou minut nezměníte žádné nastavení, zablokuje ovládací panel.

Funkce **Dětská bezpečnostní pojistka** brání náhodnému zapnutí a provozu vypnuté varné desky.

Vypnutí a zapnutí těchto funkcí:
stiskněte ☰ a zvolte Nabídka a poté stiskněte Bezpečnost. Na další obrazovce zvolte, zda chcete tyto funkce zapnout či vypnout. Volbu potvrďte.

K provozu varné desky bez vypnutí této funkce se řiďte pokyny na displeji a v abecedním pořadí stiskněte písmena: A - O - X.

4.17 Odkazy

Funkce, které často používáte, můžete nastavit jako odkazy. Odkazy se zobrazí jako symboly na stavové liště obrazovky ovládacího panelu. Odkazy vám umožňují spustit funkci jediným dotykem.

Spuštění odkazu: stiskněte ☰ a zvolte Nabídka a poté stiskněte nabídku odkazů. Na další obrazovce zvolte funkce, které chcete, aby se zobrazovaly jako odkazy na stavové liště. Volbu potvrďte.

4.18 Displej

Můžete zvolit jas a pozadí displeje.

Lze zvolit čtyři stupně jasu, 1 je nejnižší a 4 je nejvyšší.

Lze zvolit šest různých barev pozadí.

Ke změně jasu a nastavení pozadí:
stiskněte ☰ a zvolte Nabídka a poté stiskněte Displej. Poté zvolte mezi jasem a obrázky pozadí. Na další obrazovce nastavte požadované nastavení. Volbu potvrďte.

4.19 Zvuky

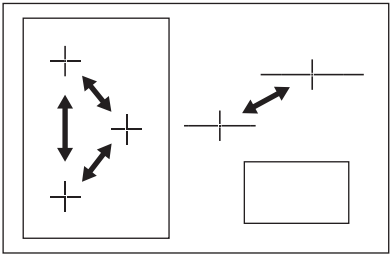
Můžete zvolit typ ozvučení, který chcete při používání varné desky slyšet. Ozvučení lze také vypnout.

Změna nastavení ozvučení: stiskněte ☰ a zvolte Nabídka a poté stiskněte nabídku zvuků. Na další obrazovce zvolte požadované nastavení. Volbu potvrďte.

Když jsou zvuky vypnuté, lze stále slyšet zvuky dokončení časovačů nebo při vypnutí varné desky.

4.20 Funkce Řízení výkonu

- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce. Viz obrázek.
- Každá fáze má maximální elektrické zatížení 3 700 W.
- Tato funkce rozděluje výkon mezi varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Funkce se zapne, když celkové elektrické zatížení varných zón zapojených do jedné fáze přesáhne 3 700 W.
- Tato funkce snižuje výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Nastavení teploty varných zón se sníženým výkonem se mění v rozmezí dvou úrovní.
- U flexibilní zóny můžete použít až tři nádoby. Tato funkce se zapne, když se přesáhne maximální elektrické zatížení fáze. Zapnutí této funkce závisí na rozměru a počtu varných nádob. Tato funkce snižuje nastavení teploty u nádob na nejvyšší možné u dané fáze. Symbol varné zóny zešedne a nastavení teploty se mění v rozmezí dvou úrovní. Jako symbol varné zóny se rozsvítí šipka dolů. Pokud po uplynutí jedné minuty nezměníte počet nádob na flexibilní zóně, nastaví se pro toto vaření nižší nastavení teploty.



5. TIPY A RADY

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Nádobí

U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo v nádobách velmi rychle.

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

Materiál varných nádob

- **vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označeno jako vhodné výrobcem).
- **nevhodné:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

Nádoba je pro indukční varnou desku vhodná, jestliže:

- se malé množství vody na indukční varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu velmi rychle ohřeje.
- magnet přilne na dno nádoby.

Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější.

Rozměry nádoby

Indukční varné zóny se do určité míry automaticky přizpůsobí velikosti dna nádoby.

Výkon varné zóny závisí na průměru varné nádoby. Nádoby s menším než minimálním průměrem přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.

Viz část „Technické informace“.

5.2 Zvuky během používání

Jestliže slyšíte:

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte varnou zónu na vysoký výkon a nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).

- hučení: používáte vysoký výkon.
- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.
- cvakání na flexibilní zóně: není rozpoznána nádoba a varná zóna není nastavená.
- syčení, bzučení: pracuje ventilátor.

Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu varné desky.

5.3 Příklady použití varné desky

Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie příslušené varné zóny není přímo úměrný. Když zvýšíte nastavení teploty, nezvýší se úměrně spotřeba energie dané varné desky. To znamená, že varná zóna se středním nastavením teploty spotřebuje méně než polovinu svého výkonu.

Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 3	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1 - 3	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce.	10 - 40	Vařte s pokličkou.
3 - 5	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během ohřívání občas zamíchejte.
5 - 7	Podušení zeleniny, ryb, masa.	20 - 45	Přidejte několik lžic tekutiny.
7 - 9	Vaření brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
7 - 9	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek.	60 - 150	Až 3 l vody a přísady.
9 - 12	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih.	dle potřeby	V polovině doby obraťte.
12 - 13	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky.	5 - 15	V polovině doby obraťte.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
14	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků.		
B»	Vaření velkých množství vody. Funkce posílení výkonu je zapnutá.		

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití očistěte.
- Nádoby používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.
- Použijte speciální škrabku na sklo.

6.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.
- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s malým množstvím mycího prostředku. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- Povrch varné desky je vybaven horizontálními drážkami. Varnou desku vyčistěte vlhkým hadříkem a trochou mycího prostředku jemnými tahy zleva doprava. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem zleva doprava.

7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojena do elektrické sítě nebo není připojena správně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.
	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.

Problém	Možná příčina	Řešení
Varná deska se vypne.	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
	Něčím jste zakryli senzorové tlačítko ⏻.	Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.
Jedna nádoba aktivuje dvě zóny.	Dno nádoby není rovné.	Nádobu lehce posuňte, dokud není detekována pouze jedna zóna.
Dvě nebo více zón bylo detekováno jako jedna zóna.	Nádoby jsou příliš blízko sebe a varné zóny nebyly nastaveny po umístění každé nádoby.	U každé nádoby nastavte jednotlivou zónu po umístění nádoby na příslušnou varnou zónu.
Na flexibilní zóně není detekována žádná nádoba.	Nádoba není vhodná.	Použijte vhodnou nádobu. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý.	Použijte varné nádoby se správnými rozměry. Viz část „Technické informace“.
	Na varné zóně se již nachází nádoba.	První nádobu lehce posuňte, abyste udělali místo pro další.
Funkce zvýšení výkonu se nezapíná pro nádobu na flexibilní zóně.	Nádoba je větší než 240 mm. Byl dosažen maximální výkon.	U této velikosti nádoby je to normální. Použijte menší nádobu nebo použijte nejvyšší možné nastavení teploty pro velkou nádobu.
Nastavení teploty pro nádoby na flexibilní zóně jsou snížená.	Používáte příliš mnoho nádob s nejvyšším nastavením teploty na flexibilní zóně. Je zapnutá funkce řízení výkonu.	Posuňte některé nádoby na indukční varné zóny.
Rozsvítí se ⊟.	Jedna z blokovacích funkcí je zapnutá.	K odblokování varné desky stiskněte v abecedním pořadí písmena A - O - X.
Funkce Pro Cook se vypne.	Používáte více než jednu nádobu.	Pro tuto funkci použijte pouze jednu nádobu.
Jas displeje je snížený.	Teplota varných zón je vysoká. K zajištění dlouhé životnosti displeje se jas sníží v závislosti na teplotě varné desky.	Nechte varnou desku vychladnout.
Displej nereaguje na dotek.	Část displeje je zakrytá nádobami umístěnými blízko displeje.	Předměty odstraňte. Posuňte nádoby pryč od displeje.

Problém	Možná příčina	Řešení
Výkon je snížený. Jako symbol varné zóny se rozsvítí šipka dolů.	Je zapnutá funkce Řízení výkonu.	Viz část „Denní používání“.
Podsvícení je zapnuté, ale kontrast displeje je špatný.	Na displeji je položené horké nádobí.	Předmět odstraňte a nechte varnou desku dostatečně vychladnout. Pokud se kontrast nezlepší, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Při dotyku senzorových tlačítek nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz část „Denní používání“.
Zobrazí se **E** a číslo.	Porucha varné desky.	Varnou desku na chvíli odpojte z elektrické sítě. Vypojte pojistku v domácí elektroinstalaci. Opět ji připojte. Jestliže se opět zobrazí **E**, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Zobrazí se **E3**.	Elektrické zapojení je nesprávné. Napájecí napětí je mimo rozsah.	Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.
Zobrazí se **E4**.	U varné desky došlo k chybě, protože se vyvařila voda z nádoby. Zareagovala ochrana proti přehřátí dané zóny.	Varnou desku vypněte a nechte ji vychladnout. Varnou desku opět zapněte. Pokud byl problém ve varné nádobě, hlášení se přestane zobrazovat. Pokud se hlášení opět zobrazí, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Zobrazí se **E7**.	Chladicí ventilátor je zablokovaný.	Zkontrolujte, zda nějaké předměty neblokují chladicí ventilátor. Pokud se hlášení opět zobrazí, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Zobrazí se **E8**.	Elektrické zapojení je nesprávné. Varná deska je připojena pouze k jedné fázi.	Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval. Viz schéma zapojení.
Zobrazí se **E9**.	Došlo k chybě rozhraní.	Vypněte varnou desku a znovu ji zapněte. Pokud se hlášení opět zobrazí, obraťte se na autorizované servisní středisko.

7.2 Když nenaleznete řešení...

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na autorizované servisní středisko. Uveďte údaje z typového štítku. Uveďte rovněž kód ze tří číslic a písmen pro sklokeramiku (je v rohu varné desky) a chybové hlášení, které se zobrazuje. Ujistěte se, že jste varnou desku používali správným způsobem. Pokud ne, budete muset návštěvu technika z poprodejního servisu nebo prodejce zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o servisním středisku a záručních podmínkách jsou uvedeny v záruční příručce.

8. INSTALACE

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Před instalací spotřebiče

Před instalací varné desky si z typového štítku opište níže uvedené informace. Typový štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

Sériové číslo .....

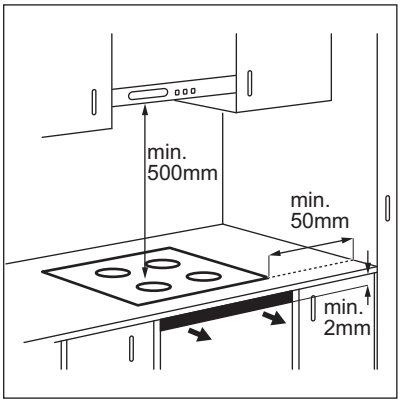
8.2 Vestavné varné desky

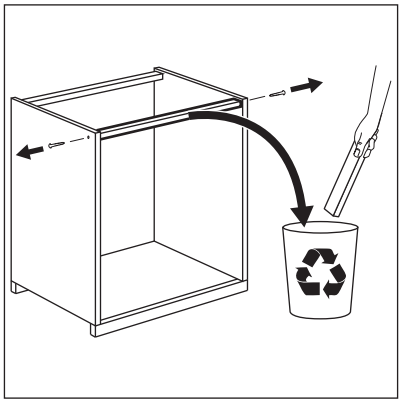
Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

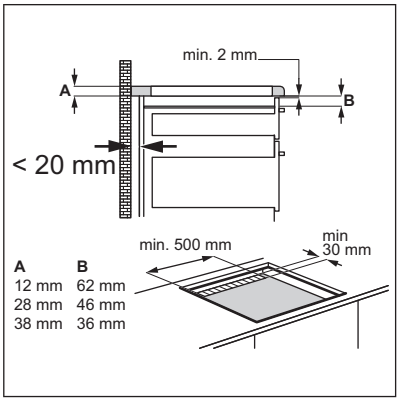
8.3 Připojovací kabel

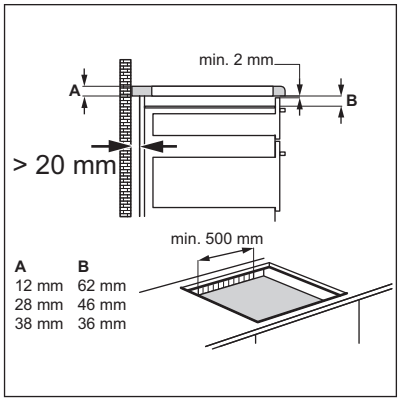
- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- Poškozený síťový kabel vyměňte za síťový kabel tohoto typu (nebo vyšší): H05BB-F T min 90°C. Obraťte se na místní autorizované servisní středisko.

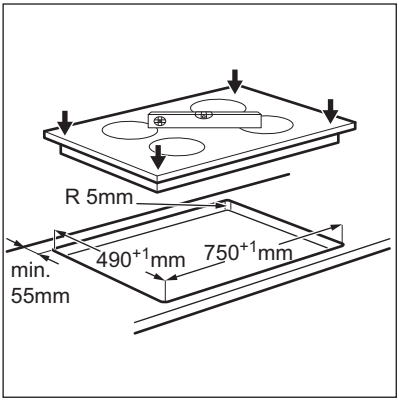
8.4 Montáž

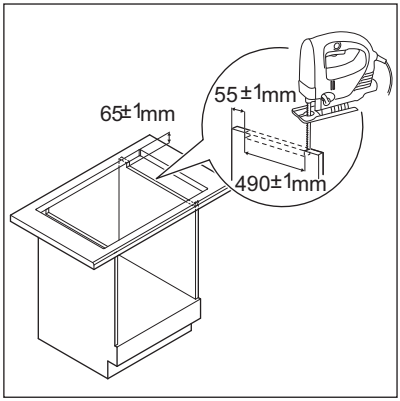


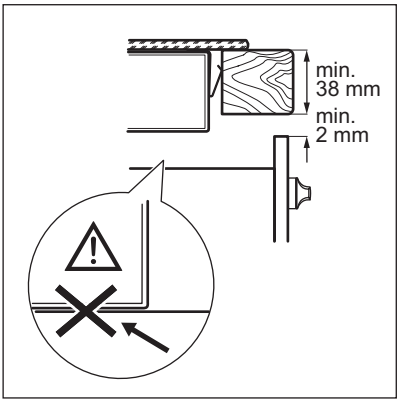


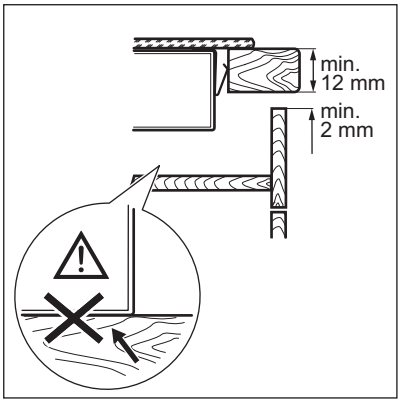

min. 2 mm
A
B
< 20 mm
A B
12 mm 62 mm
28 mm 46 mm
38 mm 36 mm
min. 500 mm
min
30 mm


min. 2 mm
A
B
> 20 mm
A B
12 mm 62 mm
28 mm 46 mm
38 mm 36 mm
min. 500 mm


R 5mm
490+1mm
750+1mm
min.
55mm


65±1mm
55±1mm
490±1mm


min.
38 mm
min.
2 mm


min.
12 mm
min.
2 mm

9. TECHNICKÉ INFORMACE

9.1 Typový štítek

Model EHX8H10FBK
Typ 58 GBD K1 AU
Indukce 7.4 kW
Sér. č. .....
ELECTROLUX

PNC 949 596 316 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Vyrobeno v Německu
7.4 kW

9.2 Technické údaje varných zón

Varná zóna	Nominální výkon (maximální nastavení teploty) [W]	Funkce posílení výkonu [W]	Délka chodu funkce Funkce posílení výkonu [min]	Průměr nádoby [mm]
Pravá přední	1400	2500	4	125 - 145
Pravá zadní	2300	3700	10	180 - 210

Výkon varných zón se může nepatrně lišit od údajů uvedených v této tabulce. Mění se na základě materiálu a průměru varných nádob.

Pro dosažení nejlepších výsledků vaření používejte nádoby, které nejsou větší než průměr uvedený v tabulce.

9.3 Specifikace flexibilní zóny

Průměr nádoby [mm]	Nominální výkon (maximální nastavení teploty) [W]	Posílení výkonu [W]	Maximální délka posílení výkonu [min]
90	500	500	4
145	1400	1400	4
180	1800	2000	8
210	2200	3000	8
280	2600	3700	10

Výkon varné zóny se může nepatrně lišit od údajů uvedených v této tabulce. Mění se na základě materiálu a průměru varných nádob.

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

10.1 Produktové informace dle směrnice komise EU 66/2014

Označení modelu	EHX8H10FBK
Typ varné desky	Vestavná varná deska

Počet varných zón		2
Počet varných zón		1
Technologie ohřevu		Indukční deska
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Pravá přední Pravá zadní	14,5 cm 21,0 cm
Délka (D) a šířka (Š) varné zóny	Vlevo	D 46.0 cm Š 30.0 cm
Spotřeba energie varných zón (ECelectric cooking)	Pravá přední Pravá zadní	173,0 Wh / kg 168,0 Wh / kg
Spotřeba energie varné zóny (ECelectric cooking)	Vlevo	185,0 Wh / kg
Spotřeba energie varné desky (ECelectric hob)		178,2 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 2: varné desky - metody pro měření výkonu

10.2 Úspora energie

Během každodenního pečení můžete ušetřit energii, budete-li se řídit níže uvedenými radami.

- Při ohřevu vody používejte pouze takové množství, které potřebujete.
- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Před zapnutím varné zóny na ni položte varnou nádobu.
- Na menší varné zóny postavte menší varné nádoby.
- Postavte nádobu přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem ♺. Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA..... 24
2. SAUGOS INSTRUKCIJA..... 25
3. GAMINIO APRAŠYMAS..... 27
4. KASDIENIS NAUDOJIMAS..... 29
5. PATARIMAI..... 35
6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA..... 37
7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS..... 37
8. ĮRENGIMAS..... 40
9. TECHNINĖ INFORMACIJA..... 42
10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS..... 43

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad pirkote šį „Electrolux“ prietaisą. Jūs pasirinkote gaminį, kuris pasižymi dešimtmečių profesionalia patirtimi ir naujovėmis. Originalus ir stilingas, jis sukurtas galvojant apie jus. Taigi, kai tik naudojate jį, galite jaustis saugūs, žinodami, kad kiekvieną kartą pasieksite puikių rezultatų.
Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!
Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



Gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo informacijos:
www.electrolux.com



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:
www.registerelectrolux.com



Įsigytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:
www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.
Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą, būtinai pateikite šią informaciją: modelis, PNC, serijos numeris.
Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.

⚠ Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

ℹ Bendroji informacija ir patarimai

Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ir žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ir naudojimo. Visada laikykite šią instrukciją šalia prietaiso, kad galėtumėte ja pasinaudoti vėliau.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Jeigu prietaise įrengtas apsaugos nuo vaikų užraktas, rekomenduojame jį įjungti.
- Neprižiūrimi vaikai negali atlikti valymo ir vartotojo priežiūros darbų.
- Mažesnių nei 3 metų vaikų negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Nelieskite kaitinimo elementų.
- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.
- Niekada negesinkite gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.

- Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite garinio valiklio prietaisui valyti.
- Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę naudodamiesi jos valdikliais ir nepasikliaukite prikaistuvio detektoriumi.
- Jei stiklo keraminis paviršius / stiklo paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio.
- Jei pažeidžiamas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, įgaliotajam klientų aptarnavimo atstovui arba panašios kvalifikacijos asmenims – kitaip gali kilti pavojus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJA

2.1 Įrengimas

ĮSPĖJIMAS!
Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateikta naudojimo instrukcija.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prietaisas yra sunkus: jį perkeldami, visada būkite atsargūs. Visuomet mūvėkite apsaugines pirštines.
- Apsaugokite nupjautus paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langu. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Jeigu prietaisas įrengiamas virš stalčių, įsitikinkite, ar tarp prietaiso apačios ir viršutinio stalčiaus yra pakankamai vietos orui cirkuliuoti.
- Prietaiso apačia gali įkaisti. Būtinai po prietaisu įrenkite nedegią pertvarą, kad nebūtų prieigos prie apačios.
- Užtikrinkite, kad tarp darbastalio ir prietaiso būtų laisvas 2 mm ventiliavimo tarpas. Garantija neapima žalos, atsiradusios dėl nepakankamo ventiliavimo tarpo.

2.2 Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!
Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus turi įvesti kvalifikuotas elektrikas.
- Šis prietaisas turi būti įžemintas.
- Prieš atlikdami bet kokį veiksmą, patikrinkite, ar prietaisas atjungtas nuo maitinimo.
- Patikrinkite, ar elektros duomenys, nurodyti techninių duomenų lentelėje, atitinka jūsų elektros tinklo duomenis. Jeigu ne, kreipkitės į elektriką.
- Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl laisvo ir netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jeigu taikytina) gnybtas gali įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidai nesusipainiotų.
- Patikrinkite, ar įrengta apsauga nuo elektros smūgių.

- Ant laido naudokite įtempimą mažinančią sąvaržą.
- Patikrinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jeigu taikytina) neliestų karšto prietaiso ar karštų prikaistuvių, kai jungiate prietaisą į netoli esančius lizdus
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko (jeigu taikytina) ar maitinimo laido. Kreipkitės į mūsų įgaliotąjį aptarnavimo centrą arba elektriką, jeigu reikia pakeisti pažeistą maitinimo laidą.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už elektros laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!
Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Prieš naudodami pirmąkart, išimkite visas pakuotės medžiagas, nuimkite etiketes ir apsauginę plėvelę (jeigu taikytina).
- Naudokite šį prietaisą namų ūkio aplinkoje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą panaudoję prietaisą, kaitvietę išjunkite.
- Nepasitikėkite prikaistuvių detektoriumi.
- Nedėkite stalo įrankių arba prikaistuvių dangčių ant kaitviečių. Jie gali įkaisti.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- Jeigu prietaiso paviršius įtrūktų, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Taip išvengsite elektros smūgio.
- Naudotojai, turintys širdies stimuliatorių, turi išlaikyti ne mažesnį kaip 30 cm atstumą nuo indukcinių kaitviečių, kai prietaisas veikia.
- Kai dedate maistą į karštą aliejų, aliejus gali ištikšti.

ĮSPĖJIMAS!
Gaisro ir sprogimo pavojus

- Kaitinant riebalus arba aliejų, gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Kaitindami riebalus ir aliejų, būkite atsargūs, kad liepsna arba įkaitę daiktai jų neuždegtų.
- Įkaitusio aliejaus garai gali savaime užsiliepsnoti.
- Naudotas aliejus, kuriame yra maisto likučių, gali užsiliepsnoti esant žemesnei temperatūrai nei aliejus, kuris yra naudojamas pirmą kartą.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.

ĮSPĖJIMAS!
Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Nestatykite ant karštų kaitviečių tuščių prikaistuvių.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršių.

- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvių arba ant jų pastatę tuščius prikaistuvius.
- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Indai iš ketaus, aliuminio arba su sugadintais dugnais gali subraižyti stiklą / stiklo keramiką. Jeigu tokius indus nuo maisto gaminimo paviršiaus reikia patraukti, juos visada kelkite, o ne traukite.
- Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.

2.4 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršiaus medžiagą nuo nusidėvėjimo.
- Išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti prieš valant.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, prieš atlikdami techninės priežiūros darbus.
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurkškite vandeniu.
- Nuvalykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.

2.5 Seno prietaiso išmetimas

ĮSPĖJIMAS!
Pavojus susižeisti arba uždusti.

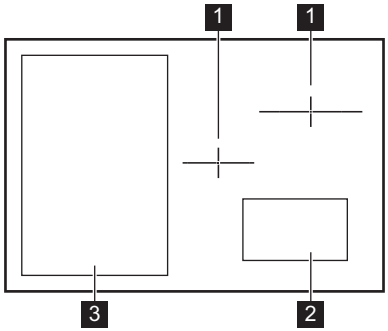
- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai išmesti seną prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite elektros laidą ir išmeskite jį.

2.6 Techninė priežiūra

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis.

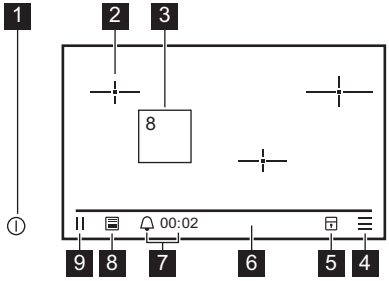
3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



1 Indukcinė kaitvietė
2 Valdymo skydelis
3 Lanksti indukcinė kaitvietė

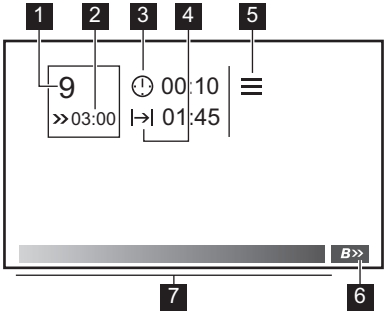
3.2 Valdymo skydelio išdėstymas



	Simbolis	Funkcija	Pastaba
1	⏻	ĮJUNGTA / IŠJUNGTA	Įjungia ir išjungia kaitlentę.
2	—┼—	Kaitvietės padėtis	Rodo kaitvietės padėtį. Norėdami suaktyvinti kaitvietę, palieskite simbolį.
3	-	Kaitvietė veikia	Norėdami pakeisti kaitinimo lygį arba nustatyti papildomas funkcijas, palieskite simbolį.
4	☰	Meniu	Leidžia pasirinkti papildomas funkcijas ir nuostatas.
5		Užrakinti dabar	Užrakina valdymo skydelį.
6	-	Būsenos juosta	Rodo sparčiuosius klavišus ir priminimo laiką. Norėdami, kad būtų rodomi spartieji klavišai, suaktyvinkite juos sparčiųjų klavišų meniu.
7	🔔	Priminimas	Suaktyvina funkciją ir rodo laiką.
8		Pro Cook	Įjungia ir išjungia funkciją.
9	||	PAUZĖ	Įjungia funkciją.

3.3 Kaitvietės valdymo skydelis

Jeigu norite, kad būtų rodomas kaitvietės valdymo skydelis, spustelėkite kaitvietės simbolį valdymo skydelyje.



	Simbolis	Funkcija	Pastaba
1	-	Kaitvietės simbolis	Rodo kaitinimo lygį.
2	»	Galios padidinimas / automatinis įkaitinimas	Rodo, kad veikia funkcija. Laikmatis skaičiuoja, kiek liko laiko iki funkcijos išsijungimo.
3	⏲	CountUp Timer	Rodo, kiek laiko veikia kaitvietė.
4	|→|	Atgalinės atskaitos laikmatis	Rodo likusį maisto gaminimo laiką.
5	☰	Meniu	Leidžia pasirinkti papildomas kaitvietės funkcijas ir nuostatas.
6	B»	Galios padidinimas / automatinis įkaitinimas	Įjungia ir išjungia funkciją.
7	-	Valdymo juosta	Nustato kaitinimo lygį.

3.4 Likęs karštis

ĮSPĖJIMAS!
Pavojus nusideginti dėl likusio karščio.

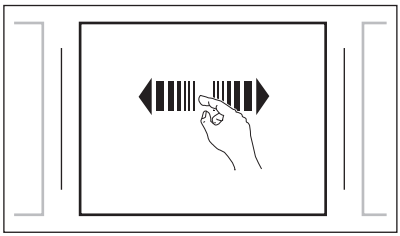
Indukcinės kaitvietės maisto gaminimo metu kaitina tiesiogiai prikaistuvio pagrindą. Stiklo keramikos paviršius įšyla dėl likusio prikaistuvio karščio.

4. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

4.1 Įjungimas pirmą kartą

Pirmą kartą įjungę kaitlentę, nustatykite ekrano kalbą. Nustačius kalbą, kaitlentė suaktyvina tam tikrus patarimus, kaip ja naudotis. Ekranai perjungiami braukiant pirštu į kairę arba dešinę.



Jeigu norite praleisti patarimus, spustelėkite Atlikta. Vėliau patarimus galėsite peržiūrėti, naudodami Meniu.

4.2 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite ⏻ 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

4.3 Bendra informacija

Kaitlentės valdymo skydelis yra liečiamoji sritis. Kaitlentė valdoma baksnojant simbolius, slenkant įvairius meniu ir braukiant pirštu per valdymo juostas bei ekranus. Kaitlentė atpažįsta lietimą, kai pakeliate pirštą nuo valdymo skydelio.

Informacija rodoma ekrane. Kaitlentė pateikia patarimus ir komandas, kad ja būtų paprasčiau naudotis.

PERSPĖJIMAS!
Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio. Kyla pavojus sugadinti elektroniką.

4.4 ☰ Meniu funkcijos

Naudokite simbolį: ☰ kaitlentės nuostatoms suaktyvinti ir pakeisti. Taip pat galite įjungti ir išjungti funkcijas bei kurti sparčiuosius klavišus. Lentelėje pavaizduotos pagrindinės meniu funkcijos. Norėdami suaktyvinti funkciją, spustelėkite ją. Pasirinkite norimą nuostatą ir patvirtinkite savo pasirinkimą.

Daugiau parinkčių

Užrakinti dabar	
Pro Cook	
PAUZĖ	
Priminimas	
Meniu	Naudingi patarimai
	Spartieji klavišai
	Sauga
	Kalbos Nustatymas
	Valdymo skydelis
	Garsas
	Techninė priežiūra

4.5 AUTO OFF

Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos;
- įjungę kaitlentę, nenustatėte kaitinimo lygio;
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį.
- kaitlentė perkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią keptuvę). Palaukite, kol kaitvietė atauš, prieš vėl naudodami kaitlentę;
- naudodami netinkamą prikaistuvį arba ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvis. Kaitvietė tampa pilka. Keičiamo dydžio indukcinė kaitvietė išsijungia po 10 sekundžių, o indukcinės kaitvietės išsijungia po 2 minučių.
- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko kaitlentė išsijungia;

Santykis tarp kaitinimo lygio ir laiko, po kurio kaitlentė išsijungia:

Kaitinimo lygis	Kaitlentė išsijungia po
1 - 3	6 valandos
4 - 7	5 valandos
8 - 9	4 valandos
10 - 14	1,5 valandos

Išjunkite ir vėl įjunkite kaitlentę arba palieskite kaitvietės simbolį, kad pašalintumėte AUTO OFF.

4.6 Kalbos keitimas

Norėdami pakeisti kalbą, valdymo skydelyje palieskite ☰. Pasirinkite Meniu iš sąrašo. Paskui pasirinkite kalbų meniu ir jame nustatykite reikiamą kalbą. Spustelėkite kalbą, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

4.7 Kaitviečių naudojimas

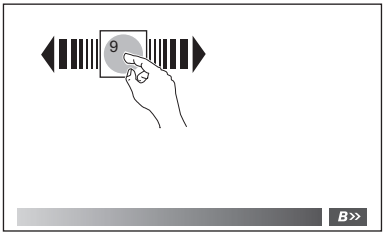
Dėkite prikaistuvius tiesiai ant kryželių arba ant keičiamo skersmens kaitvietės. Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal prikaistuvio dugno dydį. Spustelėkite kaitvietės simbolį, kad būtų suaktyvintas kaitvietės valdymo skydelis.

4.8 Kaitinimo lygis

Palieskite norimos naudoti kaitvietės simbolį. Pasirodo kaitvietės valdymo skydelis.

Kaitinimo lygį galite pakeisti:

- paliesdami valdymo skydelį ties tinkamu kaitinimo lygiu;
- braukdami pirštu per valdymo skydelį. Patraukite pirštą, kai pasieksite tinkamą kaitinimo lygį;
- paliesdami kaitvietės simbolį ir braukdami pirštu į dešinę, kad padidintumėte kaitinimo lygį, arba į kairę, kad jį sumažintumėte.



Jeigu naudosite keičiamo skersmens indukcinę kaitvietę, pirmiausiai padėkite ant jos prikaistuvį. Aptikus prikaistuvį, pasirodo kaitvietės simbolis.

4.9 Lanksti indukcinė kaitvietė

Keičiamo skersmens indukcinė kaitvietė aptinka prikaistuvio padėtį ir dydį. Aptikus prikaistuvį, pasirodo kaitvietės simbolis. Galite suaktyvinti kaitvietę ir nustatyti kaitinimo nuostatą arba laikmačio funkcijas. Kaitvietės dydis priklauso nuo prikaistuvio dydžio. Jeigu simbolis yra mažas, šalia naudojamo prikaistuvio galite dėti dar vieną.

Ant kaitvietės galite statyti iki trijų prikaistuvių ir atskirai juos valdyti. Minimalus prikaistuvio dydis yra 90 mm. Maksimalus – 300 x 460 mm.

Patraukus prikaistuvį nuo kaitvietės, kaitvietės simbolis tampa pilkas. Po 10 sekundžių kaitvietė dingsta.

4.10 Padalijimo funkcija

Jeigu naudojate didelį prikaistuvį ant keičiamo skersmens kaitvietės, ją galite padalyti į dvi kaitvietes. Tuomet dviem prikaistuvio vietoms galėsite nustatyti du skirtingus kaitinimo lygius.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite kaitvietės simbolį. Įsijungs kaitvietės valdymo skydelis. Palieskite ☰ ir pasirinkite funkciją iš sąrašo. Jeigu funkcijos papildomame meniu įjungti negalima, kaitvietė yra per maža, kad ją galima būtų padalyti.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite kaitvietės simbolį. Įsijungs kaitvietės valdymo skydelis. Palieskite ☰ ir pasirinkite nuostatą, kad panaikintumėte kaitvietės padalijimą.

Jeigu patrauksite prikaistuvį ilgiau nei 10 sekundžių arba kaitvietę išjungsite, funkcija bus išjungta.

Norėdami padalyti kaitvietę arba panaikinti jos padalijimą, kaitvietės simbolį taip pat galite paliesti dviem pirštais.

4.11 Automatinis įkaitinimas

Jeigu įjungsite šią funkciją, per trumpesnį laiką pasieksite reikalingą kaitinimo lygį. Įjungus šią funkciją, tam tikram laikui nustatomas didžiausias kaitinimo lygis, o vėliau mažinamas iki reikiamo kaitinimo lygio.

Norėdami įjungti šią funkciją kaitvietei: palieskite kaitvietės simbolį. Nustatykite pageidaujamą kaitinimo lygį nuo 1 iki 13. Palieskite **B»**. Atitinkamos kaitvietės simbolyje

pasirodys funkcijos simbolis: ». Šalia simbolio esantis laikmatis skaičiuoja, kiek laiko dar veiks ši funkcija.

Jeigu pakeisite kaitinimo lygį veikiant šiai funkcijai, laikmatis pradės šio kaitinimo lygio naują atgalinę laiko atskaitą.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite B».

4.12 Galios didinimas

Ši funkcija padidina indukcinių kaitviečių galią. Indukcinei kaitvietei šią funkciją galima įjungti tik ribotam laikui. Po to indukcinė kaitvietė automatiškai grįžta į aukščiausią kaitinimo lygį.

Žr. skyrių „Techninė informacija“.

Norėdami įjungti šią funkciją kaitvietei: palieskite kaitvietės simbolį. Nustatykite kaitinimo lygį nuo 0 iki 14. Palieskite B». Kaitvietės simbolio viduryje užsidega ». Šalia simbolio esantis laikmatis skaičiuoja, kiek laiko dar veiks galios didinimo funkcija.

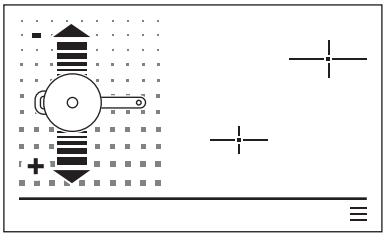
Norėdami išjungti funkciją: palieskite B».

Kiek laiko veiks keičiamo skersmens indukcinės kaitvietės galios didinimo funkcija ir kokia bus jos galia, priklausys nuo prikaistuvio dydžio. Funkcija veikia didesnio kaip 180 mm skersmens prikaistuviams.

4.13 Funkcija Pro Cook

Ši funkcija leidžia Jums reguliuoti temperatūrą, patraukiant prikaistuvį į kitą padėtį ant keičiamo skersmens indukcinės kaitvietės.

Kaitlentė aptinka prikaistuvio padėtį ir pagal tą padėtį nustato atitinkamą kaitinimo lygį. Jeigu prikaistuvį dėsite priekyje, kaitinimo lygis bus aukščiausias. Galite sumažinti kaitinimo lygį, patraukdami prikaistuvį į galą.



PERSPĖJIMAS!
Veikiant funkcijai kaitinimo lygio rankomis pakeisti negalima.

Bendra informacija:

- Suaktyvinę šią funkciją, naudokite tik vieną puodą.
- Maksimalus puodo skersmuo šiai funkcijai yra 240 mm. Jeigu naudosite didesnį nei 240 mm skersmens prikaistuvį, funkcija išsijungs. Keičiamo skersmens kaitvietė pradės veikti įprastos kaitvietės režimu. Kaitvietė išlaiko paskutinį kartą nustatytą funkcijos Pro Cook kaitinimo lygio padėtį.
- Veikiant funkcijai, kaitinimo lygį galite pakeisti tik patraukdami prikaistuvį.
- Suaktyvinę šią funkciją, taip pat galite naudoti priminimą.

Jeigu norite pakeisti kaitinimo lygį, pakelkite prikaistuvį ir padėkite jį kitoje keičiamo skersmens kaitvietės vietoje. Traukdami prikaistuvį, galite subraižyti ir išblukinti paviršių.

Galite pridėti šios funkcijos spartųjį klavišą prie būsenos juostos, esančios valdymo skydelyje.

Funkcijos įjungimas

Norėdami įjungti šią funkciją, padėkite prikaistuvį ant keičiamo skersmens kaitvietės. Palieskite ir pasirinkite funkciją iš sąrašo. Funkcijai veikiant,

keičiamos skersmens kaitvietė valdymo skydelyje yra pažymima brūkšneliais. Šią funkciją taip pat galite suaktyvinti palietę sparčiojo klavišo simbolį būsenos juostoje.

Funkcijos išjungimas

Norėdami išjungti šią funkciją, pakartokite procedūrą arba palieskite . Brūkšneliai iš valdymo skydelio dingsta.

Jeigu aptiktos veikiančios dvi kaitvietės arba naudojamas didelis prikaistuvis, funkcija išsijungia.

4.14 Laikmačiai

Galima pasirinkti 3 laikmačius: CountUp Timer, atgalinės atskaitos laikmatį ir Priminimas.

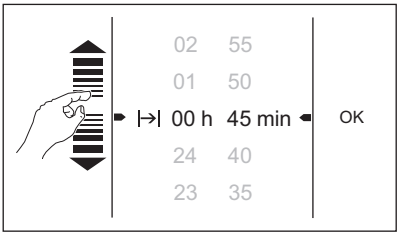
Pro Cook. Veikiant šiai funkcijai, galite naudoti tik Priminimas.

CountUp Timer
Galite naudoti šį laikmatį, jeigu norite sužinoti, kiek laiko kaitvietė veikia. Funkcija paleidžiama automatiškai ir rodoma kaitviečių valdymo skydelyje ties atitinkamos kaitvietės simboliu. Norėdami patikrinti laiką, palieskite kaitvietės simbolį.

Jeigu norite atitaisyti laiką: įjunkite kaitvietės valdymo skydelį. Palieskite , esantį šalia kaitvietės simbolio, ir pasirinkite iš sąrašo tinkamą nuostatą. Norėdami atitaisyti laiką, taip pat galite paliesti , esantį šalia kaitvietės simbolio.

Atgalinės atskaitos laikmatis
Šį laikmatį naudokite kaitvietės vienai maisto gaminimo trukmei nustatyti.

Norėdami įjungti funkciją: įjunkite kaitvietės valdymo skydelį. Palieskite , esantį šalia kaitvietės simbolio, ir pasirinkite kepimo laiko nustatymą. Nustatykite laiką, atskirai pasirinkdami valandas ir minutes.



Tada patvirtinkite savo pasirinkimą. Taip pat galite pasirinkti atšaukti savo pasirinkimą. Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir kaitvietė išsijungia. Norėdami nustatyti laiką, taip pat galite paliesti .

Norėdami išjungti garsą: palieskite ekraną.

Priminimas
Ši funkcija neturi poveikio kaitviečių veikimui. Ją taip pat galite naudoti, kai kaitlentė yra išjungta.

Galite pridėti šios funkcijos spartųjį klavišą prie būsenos juostos, esančios valdymo skydelyje .

Norėdami įjungti funkciją: palieskite ir pasirinkite funkciją iš sąrašo. Nustatykite laiką ir patvirtinkite savo pasirinkimą. Šią funkciją taip pat galite suaktyvinti palietę sparčiojo klavišo simbolį būsenos juostoje . Pasibaigus Jūsų nustatytam laikui, pasigirsta garso signalas.

Norėdami išjungti garsą: palieskite ekraną.

4.15 PAUZĖ

Funkcija nustato visas veikiančias kaitvietes į žemiausią kaitinimo lygį.

Veikiant funkcijai kaitinimo lygio keisti negalima. Funkcija neturi jokio poveikio laikmačių veikimui.

Galite pridėti šios funkcijos spartųjį klavišą prie būsenos juostos, esančios valdymo skydelyje .

Norėdami įjungti funkciją: palieskite ☰ ir pasirinkite funkciją iš sąrašo. Šią funkciją taip pat galite suaktyvinti palietę sparčiojo klavišo simbolį būsenos juostoje ||.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite ekraną. Atkuriamos ankstesnės kaitinimo nuostatos.

4.16 Kaitlentės užrakinimas

Kaitlentė turi 3 užrakto funkcijas: Užrakinti dabar, Ekrano užraktas ir Vaikų saugos užraktas.

Užrakinti dabar
Ši funkcija užrakina valdymo skydelį, kai kaitvietės veikia. Taip galima išvengti atsitiktinio kaitinimo nuostatų pakeitimo.

Galite pridėti šios funkcijos spartųjį klavišą prie būsenos juostos, esančios valdymo skydelyje .

Norėdami įjungti funkciją: palieskite ☰ ir pasirinkite funkciją iš sąrašo. Šią funkciją taip pat galite suaktyvinti palietę sparčiojo klavišo simbolį būsenos juostoje .

Norėdami išjungti funkciją: palieskite ekraną. Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas ir lieskite raides abėcėlės tvarka: A - O - X.

Išjungus kaitlentę, funkcija išjungiama.

Ekrano užraktas ir Vaikų saugos užraktas
Gaminimo metu funkcija **Ekrano užraktas neleidžia** atsitiktinai pakeisti nuostatų. Jeigu veikiant šiai funkcijai Jūs per 2 minutes nepakeisite jokių nuostatų, ji užrakins valdymo skydelį.

Funkcija **Vaikų saugos užraktas neleidžia** atsitiktinai įjungti ir naudotis kaitlente, kai ji yra išjungta.

Norėdami įjungti arba išjungti funkcijas: palieskite ☰ ir pasirinkite Meniu, tada palieskite Sauga. Kitame ekrane pasirinkite, ar norite šias funkcijas įjungti, ar išjungti. Patvirtinkite pasirinkimą.

Norėdami naudotis kaitlente neišjungdami šios funkcijos, vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas ir lieskite raides abėcėlės tvarka: A - O - X.

4.17 Spartieji klavišai

Galite nustatyti funkcijas, kurias dažnais naudojate, kaip sparčiuosius klavišus. Spartieji klavišai bus rodomi kaip simboliai būsenos juostoje, esančioje valdymo skydelio ekrane. Naudodami sparčiuosius klavišus, funkciją galite suaktyvinti vienu palietimu.

Norėdami suaktyvinti sparčiuosius klavišus: palieskite ☰ ir pasirinkite Meniu, tada palieskite sparčiųjų klavišų meniu. Kitame ekrane pasirinkite funkcijas, kurios būsenos juostoje bus rodomos kaip spartieji klavišai. Patvirtinkite pasirinkimą.

4.18 Valdymo skydelis

Galite pasirinkti ekrano šviesumą ir foną.

Galimi 4 šviesumo lygiai: 1 yra žemiausias, o 4 – aukščiausias.

Galimos 6 skirtingos fono spalvos.

Norėdami pakeisti šviesumo arba fono nuostatas: palieskite ☰ ir pasirinkite Meniu, tada palieskite Valdymo skydelis. Tada pasirinkite šviesumo arba fono vaizdus. Kitame ekrane nustatykite norimą nuostatą. Patvirtinkite pasirinkimą.

4.19 Garsai

Galite pasirinkti garso signalų, kuriuos norite girdėti naudodami kaitlentę, tipą. Taip pat galite išjungti garso signalus.

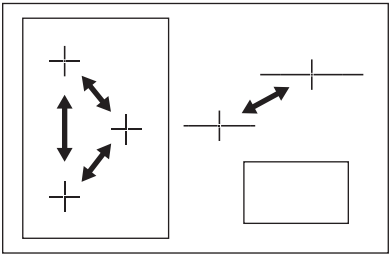
Norėdami pakeisti garso signalų nuostatas: palieskite ☰ ir pasirinkite Meniu, tada palieskite garso signalų meniu. Kitame ekrane pasirinkite norimą nuostatą. Patvirtinkite pasirinkimą.

Kai garso signalai yra išjungti, pasibaigus nustatytam laikui arba išjungus kaitvietę, vis tiek girdėsite laikmačio garso signalą.

4.20 Funkcija Galios valdymas

- Kaitvietės sugrupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Žr. paveikslėlį.
- Kiekvienos fazės maksimali elektros apkrova yra 3 700 W.
- Ši funkcija paskirsto galią tarp kaitviečių, prijungtų prie tos pačios fazės.
- Ši funkcija įsijungia, kai bendra kaitviečių, prijungtų prie vienos fazės, elektros apkrova viršija 3 700 W.
- Ši funkcija sumažina galią kitoms kaitvietėms, prijungtoms prie tos pačios fazės.
- Kaitviečių, kurių galia yra sumažinta, kaitinimo lygis kinta tarp dviejų lygių.
- Ant keičiamo skersmens kaitvietės galite naudoti iki trijų prikaistuvių.

Jeigu viršijama maksimali atitinkamos fazės apkrova, funkcija įsijungia. Funkcijos suaktyvinimas priklauso nuo prikaistuvių dydžio ir skaičiaus. Ši funkcija sumažina prikaistuvių kaitinimo nuostatą iki aukščiausios, kokia tik įmanoma atitinkamai fazei. Kaitvietės simbolis tampa pilkas ir kaitinimo lygis keičiamas tarp dviejų lygių. Kaitvietės simbolyje užsidega žemyn nukreipta rodyklė. Jeigu nepakeisite ant keičiamo skersmens kaitvietės užkaistų prikaistuvių skaičiaus, po vienos minutės šiam kaitinimo etapui bus nustatyta žemiausia kaitinimo nuostata.



5. PATARIMAI

ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

5.1 Prikaistuviai

Indukcinių kaitviečių striprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina prikaistuvius.

Indukcinėms kaitvietėms naudokite tinkamus prikaistuvius.

Prikaistuvių medžiaga

- **tinkama:** ketus, plienas, emaliuotas plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis dugnas (su atitinkamu gamintojo ženklu).
- **netinkama:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Prikaistuviai tinka indukcinei viryklei, jeigu:

- nedidelis kiekis vandens labai greitai užverda ant kaitvietės, nustatytos aukščiausiu kaitinimo lygiu;
- ant prikaistuvio dugno prikimba magnetas.

Prikaistuvio dugnas turi būti kuo storesnis ir lygesnis.

Prikaistuvių matmenys

Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal prikaistuvio dugno dydį iki tam tikros ribos.

Kaitvietės veiksmingumas yra susijęs su prikaistuvio skersmeniu. Mažesnio nei minimalaus skersmens prikaistuvis gauna tik dalį kaitvietės sukuriamos galios.

Žr. skyrių „Techninė informacija“.

5.2 Triukšmo lygis naudojimo metu

Jeigu girdite:

- traškėjimą: prikaistuviai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu).
- švilpimą: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir prikaistuvį, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu).
- dūzgimas: naudojate didelę galią.
- spragsėjimas: elektrinis perjungimas.
- spragsėjimas ant keičiamo skersmens kaitvietės: neaptiktas puodas ir nenustatyta kaitvietė.
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.

Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia kaitlentės gedimo.

5.3 Maisto gaminimo pavyzdžiai

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didesnis kaitinimo lygis nėra tiesiogiai proporcingas kaitvietės energijos sąnaudų padidėjimui. Tai reiškia, kad kaitvietė, veikianti vidutiniu kaitinimo lygiu, naudoja mažiau nei pusę savo galios.

Duomenys lentelėje yra tik orientacinio pobūdžio.

Kaitinimo lygis	Naudojimas:	Laikas (min.)	Patarimai
1	Išlaikykite pagamintą maistą šiltą.	jeigu reikia	Uždenkite prikaistuvį dangčiu.
1–3	„Hollandaise“ padažas, lydymas: sviestas, šokoladas, želatina.	5–25	Retkarčiais pamaišykite.
1–3	Tirštinimas: purūs omletai, kepti kiaušiniai.	10–40	Gaminkite uždengę prikaistuvius.
3–5	Tinka virti ryžius ir gaminti pieniškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.	25–50	Verdant ryžius, vandens turi būti dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieno patiekalus, juos kartkartėmis pamaišykite.
5–7	Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa.	20–45	Įpilkite kelis valgomuosius šaukštus skysčio.
7–9	Bulvių virimas garuose.	20–60	Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens.
7–9	Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas.	60–150	Iki 3 l skysčio ir ingredientai.

Kaitinimo lygis	Naudojimas:	Laikas (min.)	Patarimai
9–12	Neintensyvus kepimas: tinka kepti eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	jeigu reikia	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
12–13	Intensyvus kepimas, smulkiai supjaustytos paskrudintos bulvės, nugarinės žlėgtainis, bifšteksas.	5–15	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
14	Tinka virti vandeniui, makaronams, skrudinti mėsą (guliašą, troškintą mėsą), kepti bulvių traškučius apsemtus aliejuje.		
B»	Tinka virti didelį kiekį vandens. Įjungta galingumo funkcija.		

6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

6.1 Bendroji informacija

- Valykite kaitlentę po kiekvieno panaudojimo.
- Visada naudokite prikaistuvius, kurių dugnas švarus.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos kaitlentės veikimui.
- Naudokite specialius, kaitlentei valyti tinkamus valiklius.
- Naudokite specialią, stiklui skirtą grandyklę.

6.2 Kaitlentės valymas

- **Nuvalykite nedelsdami:** ištirpusį plastiką, plastikinę foliją ir maistą, kurio sudėtyje yra cukraus. Kitaip šie nešvarumai gali sugadinti kaitlentę. Specialią grandyklę prie stiklo keraminio paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.
- **Kaitlentei pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nedideliu valymo priemonės kiekiu. Nuvalę kaitlentę, ją nusausinkite minkštu audiniu.
- Kaitlentės paviršiuje yra horizontalūs grioveliai. Valykite kaitlentę drėgna šluoste ir plovikliu, lygiai šluostydami iš kairės į dešinę. Nuvalę kaitlentę, ją nusausinkite minkštu audiniu iš kairės į dešinę.

7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

7.1 Ką daryti, jeigu..

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Kaitlentės negalima įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
	Suveikė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl perdegusio saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai suveikia, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Kaitlentė išsijungia.	Ant valdymo skydelio yra vandens arba riebalų dėmių.	Nuvalykite valdymo skydelį.
	Kažką uždėjote ant jutiklio lauko ⏻.	Nuimkite daiktą nuo jutiklio lauko.
Vienas puodas suaktyvina dvi kaitvietes.	Nelygi puodo apačia.	Šiek tiek patraukite puodą, kol bus aptikta tik viena kaitvietė.
Dvi arba kelios kaitvietės aptiktos kaip viena kaitvietė.	Puodai yra per arti vienas kito ir kaitvietės nebuvo nustatytos uždėjus kiekvieną puodą.	Kiekvienam puodui atskirai nustatykite kaitvietę, uždėję jį ant kaitvietės.
Ant keičiamo skersmens kaitvietės nerodomas puodas.	Netinkamas prikaistuvis.	Naudokite tinkamą prikaistuvį. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Prikaistuvio dugno skersmuo per mažas kaitvietei.	Naudokite tinkamo dydžio prikaistuvius. Žr. skyrių „Techninė informacija“.
	Prikaistuvis jau uždėtas ant kaitvietės.	Patraukite pirmą puodą, kad būtų vietos kitam.
Nepavyksta suaktyvinti galios didinimo funkcijos ant keičiamo skersmens kaitvietės uždėtam puodui.	Puodas yra didesnis nei 240 mm skersmens. Pasiekta maksimali galia.	Tai normalu šio dydžio puodui. Naudokite mažesnį puodą arba nustatykite didžiausią kaitinimo lygį, jei naudojate didelį.
Sumažėja kaitinimo lygiai ant keičiamo skersmens kaitvietės esantiems puodams.	Ant keičiamo skersmens kaitvietės naudojate per daug puodų, nustatę didžiausią kaitinimo lygį. Įjungta galingumo reguliavimo funkcija.	Perkelkite kelis puodus ant indukcinių kaitviečių.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Įsijungia .	Veikia viena iš mygtukų užrakto funkcijų.	Norėdami atrakinti kaitlentę, lieskite raides abėcėlės A - O - X tvarka.
Funkcija Pro Cook išsijungia.	Naudojate daugiau nei vieną puodą.	Suaktyvinę šią funkciją, naudokite tik vieną puodą.
Sumažėjo ekrano šviesumas.	Nustatyta aukšta kaitviečių temperatūra. Siekiant, kad ekranas ilgiau tarnautų, jo šviesumas sumažinamas atsižvelgiant į kaitvietės temperatūrą.	Palaukite, kol kailentė atvės.
Ekranas nereaguoja į prisilietimą.	Uždengta dalis ekrano arba šalia ekrano pastatyti puodai.	Patraukite daiktus. Patraukite puodus atokiau nuo ekrano.
Sumažėjo galios lygis. Kaitvietės simbolyje užsidega žemyn nukreipta rodyklė.	FunkcijaGalios valdymas veikia.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Foninis apšvietimas įjungtas, bet ekrano kontrastas prastas.	Ant ekrano padėtas karštas prikaistuvis.	Patraukite daiktą ir palaukite, kol kaitlentė pakankamai atvės. Jeigu kontrastas neaiškus, pasikalbėkite su įgaliotojo techninio aptarnavimo centro darbuotojais.
Liečiant jutiklių laukus neskamba garso signalas.	Signalai yra išjungti.	Įjunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Rodoma **E** ir skaičius.	Kaitlentėje aptikta klaida.	Kuriam laikui atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Atjunkite namo elektros skydinėje esantį saugiklį. Vėl jį įjunkite. Jeigu vėl rodoma **E**, kreipkitės į įgaliotąjį techninio aptarnavimo centrą.
Rodoma **E3**.	Netinkamas elektros prijungimas. Netinkama maitinimo įtampa.	Paprašykite kvalifikuoto elektriko patikrinti instaliaciją.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Ekrane rodoma **E4**.	Kaitlentėje aptikta klaida, nes prikaistuvis užkaistas tuščias. Suveikė apsauga nuo kaitviečių perkaitimo.	Išjunkite kaitlentę ir palikite atausti. Vėl įjunkite kaitlentę. Jeigu problema kilo dėl prikaistuvio, pranešimas išnyks. Jeigu pranešimas vis tiek rodomas, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Rodoma **E7**.	Užblokuotas aušinimo ventiliatorius.	Patikrinkite, ar daiktai neblokuoja aušinimo ventiliatoriaus. Jeigu pranešimas vis tiek rodomas, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Rodoma **E8**.	Netinkamas elektros prijungimas. Kaitlentė prijungta tik prie vienos fazės.	Paprašykite kvalifikuoto elektriko patikrinti instaliaciją. Žr. prijungimo schemą.
Rodoma **E9**.	Įvyko sąsajos klaida.	Išjunkite ir vėl įjunkite kaitlentę. Jeigu pranešimas vis tiek rodomas, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

7.2 Jeigu negalite rasti sprendimo...

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninio aptarnavimo centrą. Pateikite duomenis iš techninių duomenų lentelės. Taip pat nurodykite stiklo keramikos kaitlentės triženklį raidžių ir skaičių kodą (jis yra stiklo paviršiaus kampe) bei rodomą klaidos pranešimą. Patikrinkite, ar tinkamai naudojatės kaitlente. Jeigu ne, aptarnavimo centro ar atstovo apsilankymas bus apmokestintas, nepaisant garantinio laikotarpio. Nurodymai apie aptarnavimo centrą ir garantijos sąlygos pateiktos garantijos brošiūroje.

8. ĮRENGIMAS

ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

8.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelės. Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

8.2 Integruojamos kaitlentės

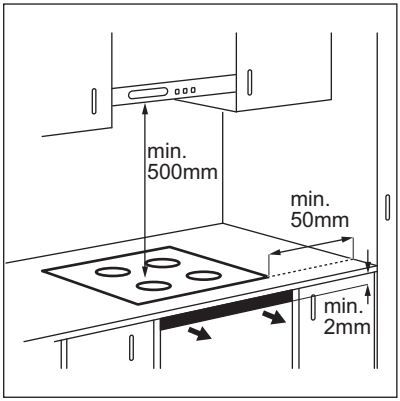
Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

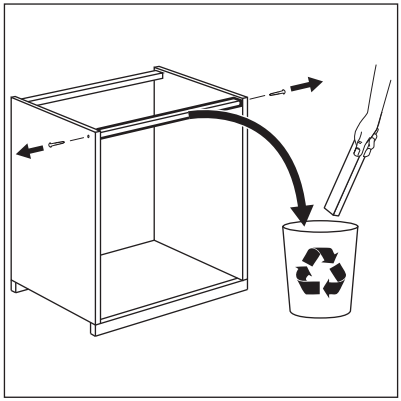
8.3 Prijungimo kabelis

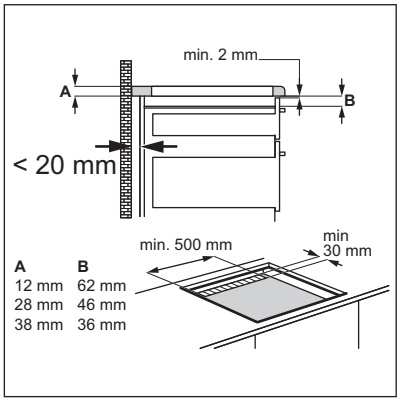
- Kaitlentė pristatoma su prijungimo kabeliu.
- Apgadintą maitinimo kabelį pakeiskite šiuo (arba geresniu) maitinimo kabeliu: H05BB-F T min 90°C.

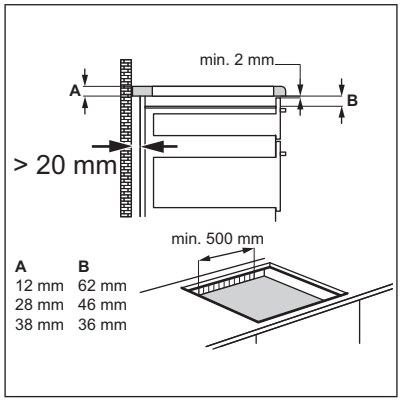
Kreipkitės į vietos techninio aptarnavimo centrą.

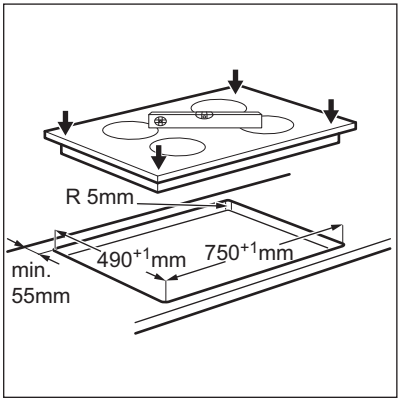
8.4 Įrengimas

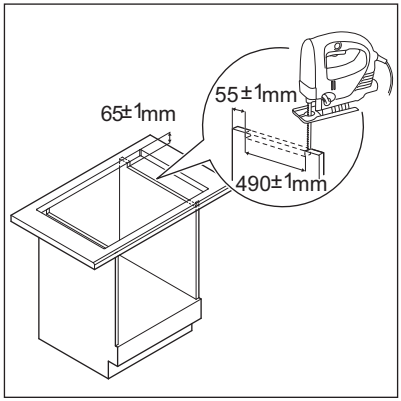


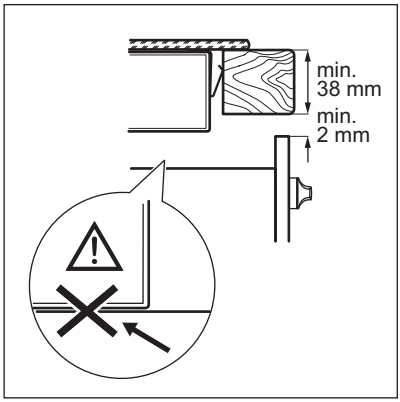


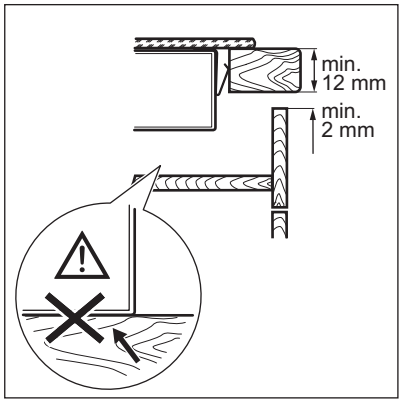












9. TECHNINĖ INFORMACIJA

9.1 Techninių duomenų plokštelė

Modelis EHX8H10FBK
Tipas 58 GBD K1 AU
Indukcija7.4 kW
Ser. Nr. .....
„ELECTROLUX“

PNC 949 596 316 00
220–240 V 50–60 Hz
Pagaminta Vokietijoje
7.4 kW

9.2 Kaitviečių techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) (W)	Galingumo funkcija (W)	Galingumo funkcija didžiausia trukmė (min.)	Prikaistuvio skersmuo (mm)
Dešinioji priekinė	1 400	2 500	4	125–145
Dešinioji galinė	2 300	3 700	10	180–210

Kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje pateiktų duomenų. Ji kinta priklausomai nuo prikaistuvių medžiagos ir matmenų.

Norėdami pasiekti optimalių maisto gaminimo rezultatų, naudokite prikaistuvius, kurių skersmuo ne didesnis nei nurodytas lentelėje.

9.3 Keičiamo skersmens kaitvietės techniniai duomenys

Prikaistuvio skersmuo (mm)	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) (W)	Galios didinimas (W)	Galios didinimo didžiausia trukmė (min.)
90	500	500	4
145	1400	1400	4
180	1800	2000	8
210	2200	3000	8
280	2600	3700	10

Kaitvietės galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje pateiktų duomenų. Ji kinta priklausomai nuo prikaistuvių medžiagos ir matmenų.

10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

10.1 Informacija apie gaminį pagal ES direktyvą 66/2014

Modelio identifikatorius		EHX8H10FBK
Kaitlentės tipas		Įmontuojama kaitlentė
Kaitviečių skaičius		2
Maisto gaminimo sričių skaičius		1
Kaitinimo technologija		Indukcija
Apvalių kaitviečių skersmuo (Ø)	Dešinioji priekinė Dešinioji galinė	14,5 cm 21,0 cm
Maisto gaminimo srities ilgis (l) ir plotis (P)	Kairioji	l 46.0 cm P 30.0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (ECelectric cooking)	Dešinioji priekinė Dešinioji galinė	173,0 Wh/kg 168,0 Wh/kg
Maisto gaminimo srities energijos sąnaudos (ECelectric cooking)	Kairioji	185,0 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (ECelectric hob)		178,2 Wh/kg

EN 60350-2. Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitvietės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai

10.2 Energijos taupymas

Jeigu laikysitės toliau pateiktų patarimų, kasdien gamindami galėsite sutaupyti energijos.

- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.

- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
- Uždėkite prikaistuvį, prieš įjungdami kaitvietę.
- Mažesnius prikaistuvius dėkite ant mažesnių kaitviečių.
- Uždėkite prikaistuvį tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

11. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu ♺. Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietnos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 46
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 48
3. OPIS URZĄDZENIA..... 50
4. CODZIENNA EKSPLOATACJA..... 52
5. WSKAZÓWKI I PORADY..... 58
6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... 60
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... 61
8. INSTALACJA..... 64
9. DANE TECHNICZNE.....66
10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... 67

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!
Zapraszamy na 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 za pomocą zewnętrznego programatora czasowego ani niezależnego układu 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 zagrożenia porażeniem 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 autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i

zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby w zainstalowanym urządzeniu wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- 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. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

2.3 Eksploatacja

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała, oparzeniem, porażeniem prądem.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z niego wszystkie elementy opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Urządzenia 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 się one silnie rozgrzać.
- 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.

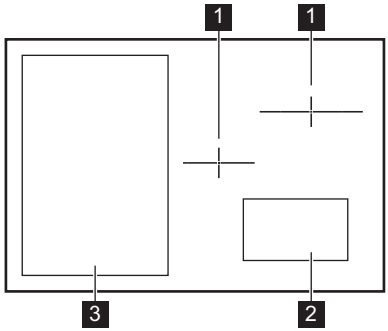
- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji urządzenia, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć i wyrzucić przewód zasilający.

2.6 Serwis

- Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym, który naprawi urządzenie.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

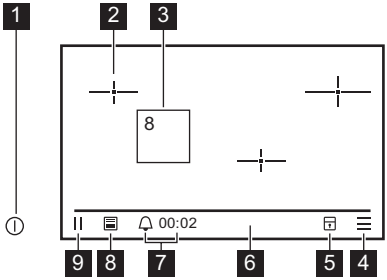
3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Układ powierzchni gotowania



1 Indukcyjne pole grzejne
2 Panel sterowania
3 Uniwersalne indukcyjne pole grzejne

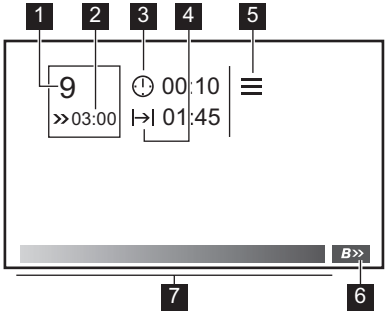
3.2 Układ panelu sterowania



	Symbol	Funkcja	Uwagi
1	⏻	WŁ. / WYŁ.	Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.
2	—⊣—	Położenie pola grzejnego	Wskazuje położenie pola grzejnego. Aby włączyć pole, należy dotknąć symbol.
3	-	Pole grzejne jest włączone	Aby zmienić ustawienia mocy grzania lub ustawić dodatkowe funkcje, należy dotknąć symbol.
4	☰	Menu	Do wyboru dodatkowych funkcji i ustawień pola.
5	🔒	Blokada	Blokowanie panelu sterowania.
6	-	Pasek stanu	Wyświetla skróty i pokazuje pozostały czas gotowania. Aby wyświetlić skróty, należy je włączyć w menu skrótów.
7	🔔	Przypomnienie	Do włączania funkcji i wyświetlania czasu.
8	▤	Pro Cook	Włączanie i wyłączanie funkcji.
9	⏸	PAUZA	Włączanie funkcji.

3.3 Panel pola grzejnego

Aby wyświetlić panel pola grzejnego, dotknąć symbol pola grzejnego w panelu sterowania.



	Symbol	Funkcja	Uwagi
1	-	Symbol pola grzejnego	Pokazuje ustawienie mocy grzania.
2	»	Funkcja zwiększenia mocy / Funkcja automatycznego podgrzewania	Informuje o działaniu funkcji. Odliczanie zegara trwa do momentu wyłączenia funkcji.
3	⏲	CountUp Timer	Informuje, jak długo działa pole grzejne.
4	|→|	Wyłącznik czasowy	Informuje o pozostałym czasie gotowania.
5	☰	Menu	Do wyboru dodatkowych funkcji i ustawień pola grzejnego.
6	B»	Funkcja zwiększenia mocy / Funkcja automatycznego podgrzewania	Włączanie i wyłączanie funkcji.
7	-	Pasek regulacji	Służy do ustawiania mocy grzania.

3.4 Ciepło resztkowe

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie poparzenia ciepłem resztkowym.

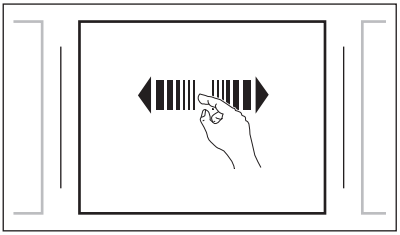
Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Powierzchnia ceramiczna jest nagrzewana przez ciepło pochodzące z naczyń.

4. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Pierwsze uruchomienie

Podczas pierwszego uruchomienia płyty grzejnej należy najpierw ustawić język. Po ustawieniu języka wyświetlone zostaną wskazówki i porady dotyczące obsługi płyty grzejnej. Aby zmienić ekran, należy przesunąć palcem w lewo lub w prawo.



Aby pominąć porady, dotknąć Gotowe. Później można do nich wrócić za pomocą Menu.

4.2 Włączanie i wyłączanie

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

4.3 Informacje ogólne

Panel sterowania płyty grzejnej to obszar dotykowy. Obsługa płyty grzejnej polega na dotykaniu symboli, przewijaniu menu, przesuwaniu pasków regulacji i ekranów. Płyta grzejna rozpoznaje dotyk i moment zwolnienia dotyku na panelu sterowania.

Zapoznać się z informacją wyświetloną na ekranie. Płyta grzejna podaje wskazówki i polecenia służące ułatwieniu obsługi.

UWAGA!
Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania. Występuje zagrożenie uszkodzeniem układu elektronicznego.

4.4 ☰ Funkcje Menu

Użyć symbolu: ☰, aby przejść do ustawień płyty grzejnej i zmienić je. Możliwe jest także włączanie i wyłączanie funkcji oraz tworzenie skrótów. W tabeli przedstawiono podstawowe funkcje menu. Aby wybrać funkcję, dotknąć ją. Wybrać odpowiednie ustawienie i potwierdzić wybór.

Więcej opcji

Blokada
Pro Cook
PAUZA
Przypomnienie

Menu	Porady i wskazówki
	Skróty
	Bezpieczeństwo
	Język
	Wyświetlacz
	Dźwięk
	Serwis

4.5 AUTO OFF

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 urządzenie wyłączy się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- płyta ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- użyto nieodpowiedniego naczynia lub brak naczynia na polu grzejnym. Kolor pola zmienia się na szary. Uniwersalne indukcyjne pole grzejne wyłącza się po 10 sekundach, a indukcyjne pola grzejne wyłączają się po 2 minutach.
- nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie płyta grzejna wyłącza się.

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

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłącza się po
1 - 3	6 godz.
4 - 7	5 godz.
8 - 9	4 godz.
10 - 14	1,5 godz.

Wyłączyć i ponownie włączyć płytę grzejną lub dotknąć symbol pola, aby wyłączyć opcję AUTO OFF.

4.6 Zmiana języka

Aby zmienić język, dotknąć ☰ w panelu sterowania. Wybrać Menu z listy. Przejść do menu wyboru języka i wybrać odpowiedni język. Dotknąć nazwę języka, aby potwierdzić wybór.

4.7 Używanie pól grzejnych

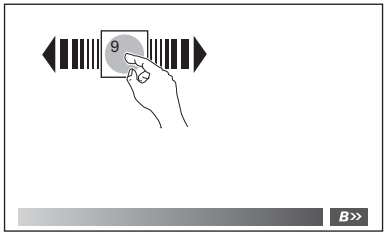
Ustawić naczynie bezpośrednio na krzyżykach lub na uniwersalnym polu grzejnym. Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń. Dotknąć symbol pola grzejnego, aby otworzyć panel pola grzejnego.

4.8 Ustawienie mocy grzania

Dotknąć symbol odpowiedniego pola. Pojawi się panel pola grzejnego.

Ustawienie mocy grzania można zmienić:

- dotykając pasek regulacji w miejscu odpowiadającym wybranej mocy grzania,
- przesuwając palec wzdłuż paska regulacji. Zwolnić dotyk po ustawieniu właściwej mocy grzania.
- dotykając symbol pola i przesuwając palec w prawo w celu zwiększenia lub w lewo w celu zmniejszenia ustawienia mocy grzania.



W przypadku indukcyjnego pola grzejnego należy najpierw ustawić naczynie. Po wykryciu naczynia pojawia się symbol pola.

4.9 Uniwersalne indukcyjne pole grzejne

Uniwersalne pole grzejne wykrywa położenie i wielkość naczyń. Po wykryciu naczynia pojawia się symbol pola. Można włączyć panel sterowania pola grzejnego i ustawić moc grzania lub funkcje zegara. Rozmiar pola grzejnego zależy od wielkości naczyń. Jeśli symbol jest mały, można ustawić dodatkowe naczynie obok.

Można ustawić do trzech naczyń i obsługiwać je osobno. Minimalny rozmiar naczynia wynosi 90 mm. Maksymalny rozmiar wynosi 300 x 460 mm.

Po zdjęciu naczynia z pola symbol pola zmienia się na szary. Pole znika po 10 sekundach.

4.10 Funkcja podziału

Dla dużego naczynia na uniwersalnym polu grzejnym pole można podzielić na dwa obszary. Można dzięki temu ustawić dwie różne moce grzania w dwóch różnych obszarach naczynia.

Aby włączyć funkcję: dotknąć symbol pola. Włączy się panel pola grzejnego.

Dotknąć ☰ i wybrać funkcję z listy. Jeśli funkcja nie jest dostępna w podmenu, oznacza to, że pole jest zbyt małe do podziału.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć symbol pola. Włączy się panel pola grzejnego.

Dotknąć ☰ i wybrać opcję wyłączenia podziału pola.

Zdjęcie naczynia na ponad 10 sekund lub wyłączenie pola spowoduje wyłączenie funkcji.

Aby podzielić pole lub wyłączyć podział, można także dotknąć symbol pola dwoma palcami.

4.11 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 włączyć funkcję dla pola grzejnego: dotknąć symbol pola grzejnego. Ustawić moc grzania w zakresie między 1 a 13. Dotknąć **B»**. Wewnątrz symbolu pola grzejnego pojawi się symbol funkcji: **»**. Zegar obok symbolu zacznie odliczać pozostały czas funkcji.

Zmiana mocy grzania podczas działania funkcji spowoduje rozpoczęcie odliczania nowego czasu dla danej mocy.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć **B»**.

4.12 Funkcja zwiększenia mocy

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 symbol pola grzejnego. Ustawić moc grzania na 0 lub 14. Dotknąć **B»**. Wewnątrz symbolu pola grzejnego pojawi się **»**. Zegar obok symbolu zacznie odliczać pozostały czas funkcji zwiększenia mocy.

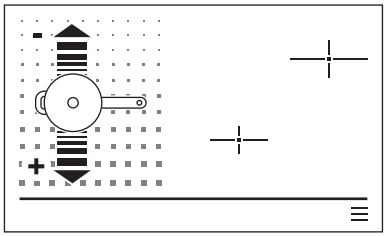
Aby wyłączyć funkcję: dotknąć **B»**.

Czas i moc funkcji zwiększenia mocy dla uniwersalnego pola grzejnego zależy od wielkości naczyń. Funkcja działa dla naczyń o średnicy ponad 180 mm.

4.13 Funkcja Pro Cook

Funkcja umożliwia regulację temperatury za pomocą przestawienia naczynia w inne miejsce uniwersalnego indukcyjnego pola grzejnego.

Płyta grzejna wykrywa położenie naczynia i dostosowuje moc grzania odpowiednio do tego położenia. Gdy naczynie jest ustawione z przodu, moc grzania jest największa. Ustawienie mocy grzania można zmniejszyć, przesuwając naczynie do tyłu.



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

Informacje ogólne:

- Podczas korzystania z funkcji należy używać tylko jednego naczynia.
- Maksymalna średnica naczynia dla tej funkcji wynosi 240 mm. Gdy użyte zostanie większe naczynie niż 240 mm, funkcja wyłączy się. Uniwersalne pole grzejne zmieni się w standardowe pole grzejne. Pole zachowuje ustawienie mocy grzania z ostatniego użycia funkcji Pro Cook.

- Gdy działa ta funkcja, ustawienia mocy grzania można zmienić tylko za pomocą przestawiania naczyń.
- Podczas korzystania z tej funkcji można także używać funkcji Przypomnienie.

Aby zmienić ustawienie mocy grzania, podnieść naczynie i ustawić je w innym miejscu. Przesuwanie naczyń może spowodować zarysowanie i odbarwienie powierzchni.

Skrót do funkcji można dodać na pasku stanu na panelu sterowania.

Włączanie funkcji

Aby włączyć funkcję, postawić naczynie na uniwersalnym polu grzejnym. Dotknąć i wybrać funkcję z listy. Gdy funkcja działa, uniwersalne pole grzejne jest oznaczone kreskami na panelu sterowania. Funkcję można także włączyć, dotykając symbolu skrótu na pasku stanu.

Wyłączanie funkcji

Aby wyłączyć funkcję, powtórzyć procedurę lub dotknąć . Obszar zaznaczony kreskami na panelu sterowania zniknie.

Wykrycie dwóch działających pól grzejnych lub użycie dużego naczynia spowoduje wyłączenie funkcji.

4.14 Funkcje zegara

Dostępne są 3 funkcje: CountUp Timer, Wyłącznik czasowy i Przypomnienie.

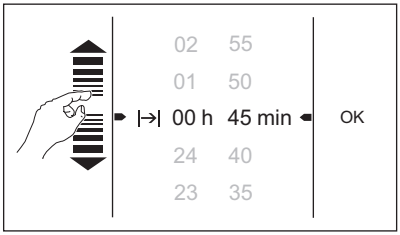
Pro Cook. Podczas korzystania z tej funkcji można używać tylko funkcji Przypomnienie.

CountUp Timer
Funkcja ta służy do kontrolowania czasu pracy pola grzejnego. Funkcja włącza się automatycznie i pojawia obok symbolu pola grzejnego na panelu pola grzejnego. Aby sprawdzić czas, należy dotknąć symbolu pola.

Zerowanie czasu: wejść do panelu pola grzejnego. Dotknąć obok symbolu pola grzejnego i wybrać odpowiednią opcję z listy. Czas można także wyzerować, dotykając obok symbolu pola grzejnego.

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

Aby włączyć funkcję: wejść do panelu pola grzejnego. Dotknąć obok symbolu pola grzejnego i wybrać opcję ustawiania czasu gotowania. Ustawić czas, przewijając osobno godziny i minuty.



Następnie potwierdzić wybór. Można także anulować wybór. Gdy odliczanie zegara dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a pole grzejne wyłączy się. Aby ustawić czas, mona także dotknąć .

Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy: dotknąć wyświetlacz.

Przypomnienie
Funkcja nie ma wpływu na działanie pól grzejnych. Można to także zrobić, gdy płyta grzejna jest wyłączona.

Skrót do funkcji można dodać na pasku stanu na panelu sterowania.

Aby włączyć funkcję: dotknąć i wybrać funkcję z listy. Ustawić czas i potwierdzić wybór. Funkcję można także włączyć, dotykając symbolu skrótu na

pasku stanu . Gdy odliczanie ustawionego czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy: dotknąć wyświetlacz.

4.15 PAUZA

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

Gdy działa ta funkcja, nie można zmienić ustawienia mocy grzania. Opcja ta nie ma wpływu na działanie funkcji zegara.

Skrót do funkcji można dodać na pasku stanu na panelu sterowania .

Aby włączyć funkcję: dotknąć i wybrać funkcję z listy. Funkcję można także włączyć, dotykając symbolu skrótu na pasku stanu .

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć wyświetlacz. Poprzednie ustawienia mocy grzania zostaną przywrócone.

4.16 Blokada płyty grzejnej

Płyta grzejna ma 3 funkcje blokady: Blokada, Blokada ekranu i Blokada uruchomienia.

Blokada
Funkcja blokuje panel sterowania, gdy włączone są pola grzejne. Zapobiega ona przypadkowej zmianie ustawień gotowania.

Skrót do funkcji można dodać na pasku stanu na panelu sterowania .

Aby włączyć funkcję: dotknąć i wybrać funkcję z listy. Funkcję można także włączyć, dotykając symbolu skrótu na pasku stanu .

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć wyświetlacz. Postępować zgodnie z informacjami na ekranie i dotknąć litery w porządku alfabetycznym: A - O - X.

Po wyłączeniu płyty grzejnej funkcja zostaje wyłączona.

Blokada ekranu i Blokada uruchomienia
Funkcja Blokada ekranu zapobiega przypadkowej zmianie ustawień podczas gotowania. Gdy funkcja jest włączona i żadne ustawienia nie zostaną zmienione w ciągu 2 minut, włączy się blokada panelu sterowania.

Funkcja Blokada uruchomienia zapobiega przypadkowemu włączeniu płyty grzejnej, gdy płyta jest wyłączona.

Aby włączyć lub wyłączyć funkcje: dotknąć i wybrać Menu, a następnie dotknąć Bezpieczeństwo. Na następnym ekranie wybrać opcję włączenia lub wyłączenia funkcji. Potwierdzić wybór.

Aby obsługiwać płytę bez wyłączania funkcji, postępować zgodnie z informacjami na ekranie i dotknąć litery w porządku alfabetycznym: A - O - X.

4.17 Skróty

Do często używanych funkcji można przypisać skróty. Skróty są wyświetlane jako symbole na pasku stanu na ekranie panelu sterowania. Skróty umożliwiają włączenie funkcji jednym dotknięciem.

Aby włączyć skróty: dotknąć i wybrać Menu, a następnie dotknąć menu skrótów. Na następnym ekranie wybrać funkcje, które będą wyświetlane jako skróty na pasku stanu. Potwierdzić wybór.

4.18 Wyświetlacz

Istnieje możliwość wyboru poziomu jasności i koloru tła wyświetlacza.

Do wyboru są cztery poziomy jasności – od najniższego 1 do najwyższego 4.

Do wyboru jest sześć różnych kolorów tła.

Aby zmienić ustawienie poziomu jasności lub tła: dotknąć ☰ i wybrać Menu, a następnie dotknąć Wyświetlacz. Następnie wybrać opcję ustawiania poziomu jasności lub tła. Na następnym ekranie wybrać żądane ustawienie. Potwierdzić wybór.

4.19 Dźwięki

Możliwe jest wybranie dźwięków emitowanych podczas obsługi płyty grzejnej. Dźwięki można także wyłączyć.

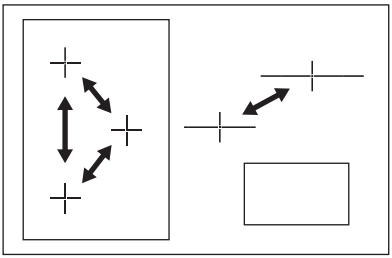
Aby zmienić ustawienia dźwięku:

dotknąć ☰ i wybrać Menu, a następnie dotknąć menu dźwięków. Na następnym ekranie wybrać odpowiednie ustawienie. Potwierdzić wybór.

Gdy dźwięki są wyłączone, dźwięki towarzyszące zakończeniu funkcji zegara lub wyłączeniu płyty grzejnej będą nadal emitowane.

4.20 Funkcja Zarządzanie energią

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Patrz rysunek.
- 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.
- Ustawienie dla pól o zmniejszonej mocy grzania zmienia się w zakresie dwóch poziomów.
- W przypadku pola uniwersalnego można użyć maksymalnie trzech naczyń. Funkcja włączy się, gdy przekroczone zostanie maksymalne obciążenie fazy. Włączenie funkcji zależy od wielkości naczyń i ich liczby. Funkcja powoduje zmniejszenie ustawienia mocy grzania naczyń do najwyższej możliwej wartości dla fazy. Symbol pola grzejnego zmienia się na szary, a ustawienie mocy grzania zmienia się w zakresie dwóch poziomów. Na symbolu pola grzejnego pojawiła się strzałka skierowana w dół. Jeśli liczba naczyń na uniwersalnym polu grzejnym nie zmieni się w ciągu minuty, do tego cyklu gotowania zastosowane zostaną niższe ustawienia mocy grzania.



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 Odgłosy 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: ustawiono wysoką moc grzania.
- odgłos klikania: odbywa się przełączanie obwodów elektrycznych.
- odgłos klikania na polu grzejnym: nie wykryto naczynia, nie ustawiono pola grzejnego.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

Odgłosy te są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

5.3 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.
1 - 3	Ścinanie: puszystych omletów, smażonych jajek.	10 - 40	Gotować pod przykryciem.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
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 ¼ 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.		
B»	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.
- Należy zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Używać specjalnego skrobaka do szkła.

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.

- Na powierzchni płyty grzejnej znajdują się biegnące 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 Co zrobić, gdy...

Problem	**Prawdopodobna przyczyna**	**Rozwiązanie**
Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować.	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 dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Płyta grzejna wyłącza się.	Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda.	Wyczyścić panel sterowania.
	Położono przedmiot na polu czujnika ⏻.	Zdjąć przedmiot z pola czujnika.
Jedno naczynie powoduje włączenie dwóch pól grzejnych.	Dno naczynia jest nierówne.	Lekko przesunąć naczynie, aż wykrywane będzie tylko jedno pole.
Dwa lub więcej pól są wykrywane jako jedno.	Naczynia stoją zbyt blisko siebie, a pól grzejnych nie ustawiono po umieszczeniu każdego z naczyń.	Należy indywidualnie ustawić pola grzejne po umieszczeniu każdego z naczyń.
Wskazanie braku naczynia na uniwersalnym polu grzejnym.	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiedniego naczynia. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego.	Stosować naczynia o odpowiednich wymiarach. Patrz rozdział „Dane techniczne”.
	Na polu grzejnym jest naczynie.	Lekko przesunąć naczynie, aby zrobić miejsce na następne.
Funkcja zwiększenia mocy nie włącza się dla naczynia na uniwersalnym polu grzejnym.	Naczynie ma rozmiar większy niż 240 mm. Osiągnięto maksymalną moc.	Jest to typowe dla naczyń tej wielkości. Użyć mniejszego naczynia lub najwyższego ustawienia mocy dla dużego naczynia.
Moc grzania dla naczyń na uniwersalnym polu grzejnym jest mniejsza.	Użyto zbyt wielu naczyń i ustawiono najwyższy poziom mocy grzania na uniwersalnym polu grzejnym. Funkcja zarządzania energią jest włączona.	Przesunąć niektóre naczynia na indukcyjne pola grzejne.
– wyświetla się.	Włączona jest jedna z funkcji blokady panelu.	Aby odblokować płytę grzejną, nacisnąć litery w porządku alfabetycznym A - O - X.
Funkcja Pro Cook wyłącza się.	Użyto więcej niż jednego naczynia.	Używać tylko jednego naczynia z tą funkcją.
Jasność wyświetlacza jest zmniejszona.	Wysoka temperatura pól grzejnych. Aby zapewnić większą trwałość wyświetlacza, jasność jest zmniejszana w zależności od temperatury płyty grzejnej.	Poczekać, aż płyta grzejna ostygnie.
Wyświetlacz nie reaguje na dotyk.	Część wyświetlacza jest zakryta lub naczynia są ustawione zbyt blisko wyświetlacza.	Usunąć blokujące przedmioty. Odsunąć naczynia od wyświetlacza.
Moc jest zmniejszona. Na symbolu pola grzejnego pojawiła się strzałka skierowana w dół.	Włączona jest funkcja Zarządzanie energią.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
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 **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.
Włącza się **E3**.	Podłączenie do sieci elektrycznej jest nieprawidłowe. Napięcie zasilania jest poza zakresem.	Skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem, który sprawdzi instalację.
Wyświetla się **E4**.	Płyta grzejna wykryła błąd, ponieważ wygotowała się zawartość naczynia. Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem pola grzejnego.	Wyłączyć płytę grzejną i zaczekać, aż ostygnie. Ponownie włączyć płytę grzejną. Jeśli powodem było naczynie, komunikat zniknie. Jeśli komunikat pojawi się, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Włącza się **E7**.	Wentylator chłodzący zablokował się.	Sprawdzić, czy jakiś przedmiot blokuje wentylator chłodzący. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Włącza się **E8**.	Podłączenie do sieci elektrycznej jest nieprawidłowe. Płytę grzejną podłączono tylko do jednej fazy.	Skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem, który sprawdzi instalację. Patrz schemat połączeń.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Włącza się **E9**.	W interfejsie wystąpiła usterka.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie. Jeśli komunikat pojawi się, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum 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 powierzchni szkła) oraz wyświetlany komunikat o błędzie. Należy upewnić się, że płyta grzejna była użytkowana prawidłowo. 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 .....

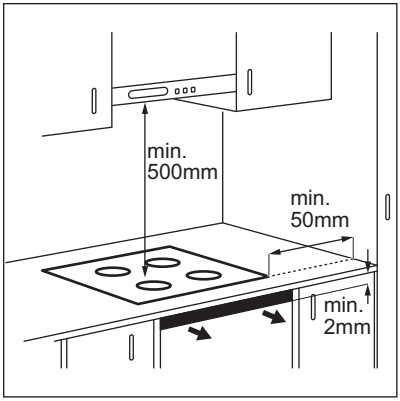
8.2 Płyty grzejne do zabudowy

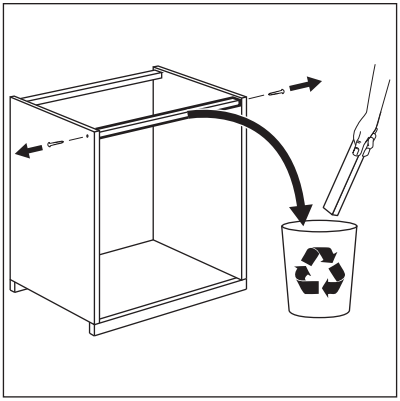
Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

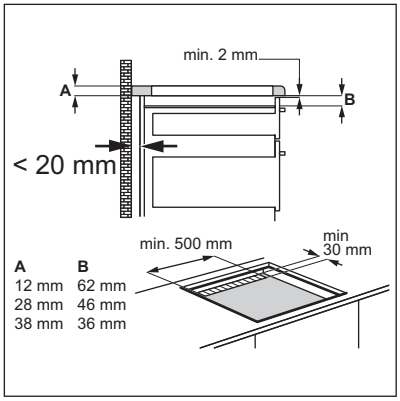
8.3 Przewód zasilający

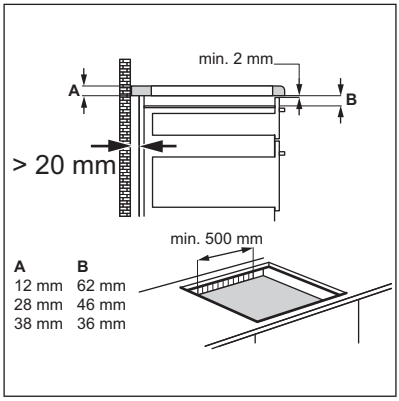
- W zestawie z płytą grzejną znajduje się przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć następującego przewodu zasilającego (lub przewodu o lepszych parametrach): H05BB-F T min 90°C. W tym celu należy skontaktować się z lokalnym punktem serwisowym.

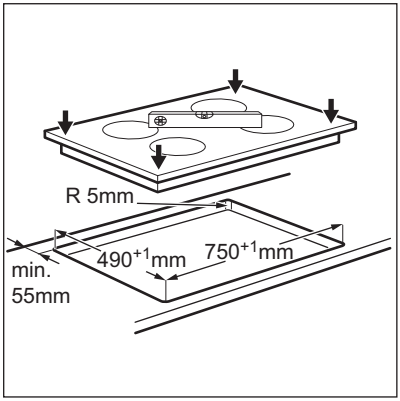
8.4 Montaż

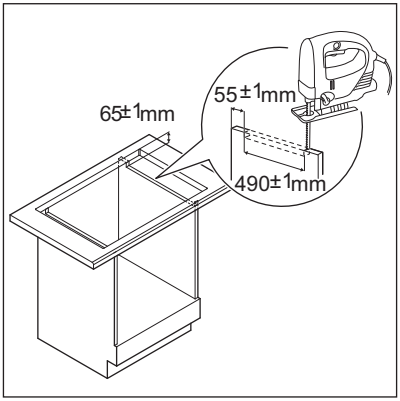

min.
500mm
min.
50mm
min.
2mm

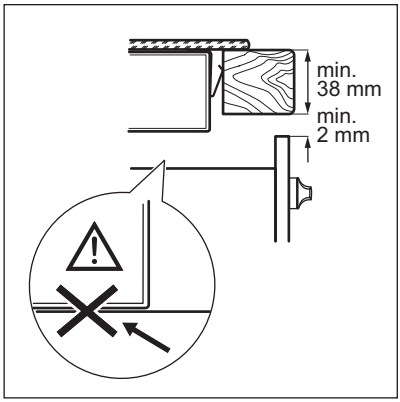


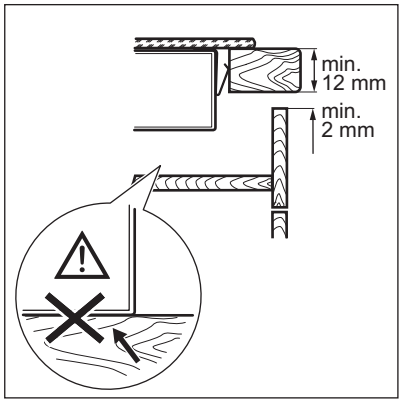

min. 2 mm
A
B
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A B
12 mm 62 mm
28 mm 46 mm
38 mm 36 mm


min. 2 mm
A
B
> 20 mm
min. 500 mm
A B
12 mm 62 mm
28 mm 46 mm
38 mm 36 mm


R 5mm
490+1mm
750+1mm
min.
55mm


65±1mm
55±1mm
490±1mm





9. DANE TECHNICZNE

9.1 Tabliczka znamionowa

Model EHX8H10FBK
Typ 58 GBD K1 AU
Moc indukcyjna 7.4 kW
Nr seryjny .....
ELECTROLUX

Numer produktu 949 596 316 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]
Prawe przednie	1400	2500	4	125 - 145
Prawe tylne	2300	3700	10	180 - 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 efektów gotowania należy stosować naczynia o średnicy nie większej niż podano w tabeli.

9.3 Parametry uniwersalnego pola grzejnego

Średnica naczynia [mm]	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	Funkcja zwiększenia mocy [W]	Maksymalny czas działania funkcji zwiększenia mocy [min]
90	500	500	4
145	1400	1400	4
180	1800	2000	8
210	2200	3000	8
280	2600	3700	10

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

10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

10.1 Informacje o produkcie zgodnie z normą UE 66/2014

Oznaczenie modelu		EHX8H10FBK
Typ płyty grzejnej		Płyta grzejna do zabudowy
Liczba pól grzejnych		2
Liczba obszarów grzejnych		1
Technika grzania		Płyta indukcyjna
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Prawe przednie Prawe tylne	14,5 cm 21,0 cm
Długość (L) i szerokość (W) pola grzejnego	Lewe	L 46.0 cm W 30.0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (ECelectric cooking)	Prawe przednie Prawe tylne	173,0 Wh/kg 168,0 Wh/kg
Zużycie energii przez pole grzejne (ECelectric cooking)	Lewe	185,0 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (ECelectric hob)		178,2 Wh/kg

EN 60350-2 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty grzejne – Metody pomiaru cech funkcjonalnych

10.2 Oszczędzanie energii

Stosowanie się do poniższych wskazówek pozwoli oszczędzać energię podczas codziennej eksploatacji.

- Należy podgrzewać tylko tyle wody, ile jest potrzebne.
- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Przed włączeniem pola grzejnego należy postawić na nim naczynie.
- Mniejsze naczynia należy stawiać na mniejszych polach grzejnych.
- Naczynia należy stawiać bezpośrednio na środku pola grzejnego.
- Ciepło resztkowe można wykorzystać do podtrzymywania ciepła potraw lub roztapiania składników.

11. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem ♺ należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

www.electrolux.com/shop

867317918-D-162015

CE