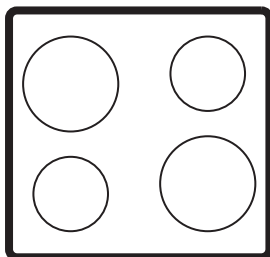




Electrolux

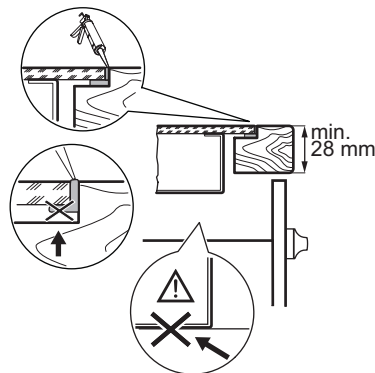
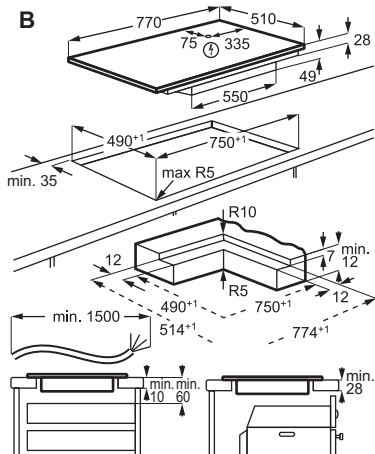
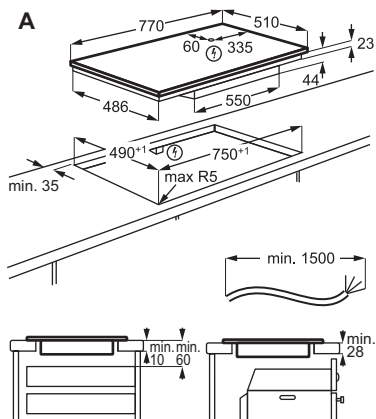
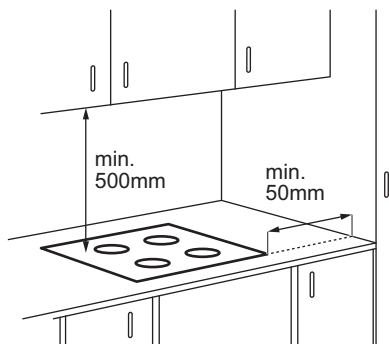


electrolux.com/register




EIS87453IZ

PAIGALDAMINE / UZSTĀDĪŠANA / MONTAVIMAS / INSTALACJA



 **YouTube** www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

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



Jäetakse õigus teha muutusi.

1. OHUTUSTEAVE.....	3	7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS	12
2. OHUTUSJUHISED.....	5	8. TÕRKEOTSING.....	13
3. KOKKUPANEMINE.....	7	9. TEHNILISED ANDMED.....	14
4. TOOTE KIRJELDUS.....	9	10. ENERGIATÕHUSUS.....	14
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	9	11. KESKKONNAASPEKTID.....	15
6. TOIDUVALMISTUSJUHIS.....	12		

1. OHUTUSTEAVE

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on

õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähivad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ja lemmikloomad kasutamise ja jahtumise ajal eemal.
- Aktiveerige laste kaitseseade, kui see on olemas.

- Lastel ei ole lubatud seadet iseseisvalt puhastada või hooldada.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskorraldusi.
- HOIATUS: Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel minceid esemeid.
- ETTEVAATUST! Toiduvalmistusprotsess (iseegi automaatsed toiduvalmistamise funktsioonid) peab toimuma järelevalve all. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- HOIATUS! Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.

- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kuumutuselemente ei puutuks.
- Suits tähistab ülekuumene-mist. ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjeteki või kaanega.
- HOIATUS: Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada vooluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks veepihustit ega aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
- HOIATUS: Kui pind on mõranenud, lülitage võimaliku elektrilöögi vältimiseks seade välja. Juhul, kui seade

on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.

- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohtuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud teeninduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.

- **HOIATUS:** Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või siis seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

HOIATUS!

Kehavigastuse või seadme kahjustamise oht.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Paigaldamise ajal tuleb järgida paigaldusjuhendit.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Olge seadme liigutamisel ettevaatlik, kuna see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid ja kinniseid jalanõusid.
- Tihendage kapi lõikepinnad hermeetikuga, et niiskus ei tekitaks pundumist.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla, et vältida ukse või akna avamisel kuumade keedunõude seadmelt mahakukkumist.
- Kõigi seadmete põhjas on jahutusventilaator.
- Kui seade paigaldatakse sahtli kohale:

- ärge hoidke väikseid esemeid või paberit, mis võiks jahutusventilaatorit kahjustada või halvendada jahutussüsteemi.
- Hoidke seadme põhja ja sahtli sisu vahel vähemalt 2 cm vahemaad.

- Eemaldage kõik seadme alla kappi paigaldatud eralduspaneelid.

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne mis tahes toimingut ühendage seade toiteallikast lahti.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriparameetrid vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Lahtised või ebaõiged toitekaablid või pistikud võivad tuua kaasa klemmi ülekuumenemise.
- Kasutage õiget toitekaablit.
- Ärge laske toitekaabliil keerduda.
- Veenduge, et löögikaitse on paigaldatud.
- Paigaldage toitekaablile tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui on kohane) ei puutuks vastu kuumasid pindu.
- Ärge kasutage harupistikuid ega pikendusjuhtmeid.

- Vältige toitepistikute ja -kaabli kahjustamist. Kui tekib vajadus need välja vahetada, peab seda tegema ametlik teeninduskeskus või kvalifitseeritud elektrik.
- Isoleeritud ja pingestatud osad peavad olema kinnitatud kindlalt nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast seda, kui paigaldamine on lõpetatud. Veenduge, et toitepistikule säilib pärast paigaldamist juurdepääs.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sisestage sellesse toitepistikut.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust kaablist tõmmates. Tõmmates hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult nõuetekohaseid isolatsiooniseadmeid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), lekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis lahutab seadme toitevõrgu kõigist poolustest ja mille kontaktivahe on vähemalt 3 mm.
- Koodi E3 ilmulisel lahutage seade vooluvõrgust ning kontrollige elektrihendust ja toitepinget.

2.3 Kasutamine

⚠ HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Ärge muutke selle seadme tehnilisi omadusi.
- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, silidid ja kaitsekile (kui on olemas).
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Pärast iga kasutuskorda lülitage keeduvälj välja.
- Ärge pange keeduväljadele söögiriistu või panne, kuna need võivad muutuda kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb elektrilöögi ohu vältimiseks seade kohe vooluvõrgust eemaldada.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid hoiduma töötavatest induktsiooniväljadest vähemalt 30 cm kaugusele.

- Kui panete toidu kuuma õli sisse, võib see pritsida.
- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistuspinna ja keedunõu vahel, välja arvatud juhul, kui selle seadme tootja on määranud teisiti.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.

⚠ HOIATUS!

Tulekahju ja plahvatuse oht.

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

⚠ HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

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

2.4 Puhastamine ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinna kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda.

- Puhastage seadet niiske pehme lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid puhastuslappe, lahusteid ega metallesemeid, kui pole märgitud teisiti.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust, seejärel lõigake elektrikaabel ära ja visake ära.

2.5 Kõrvaldamine

⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

3. KOKKUPANEMINE

3.1 Enne paigaldamist

Leidke edaspidiseks kasutamiseks pliidiplaadi põhjal asuv andmeplaat ja kirjutage üles seerianumber

3.2 Pliidi kokkupanemine

ⓘ Paigaldusmõõtmete ja piltjuhiste saamiseks vt kasutusjuhendi esimestel lehtedel asuvaid paigaldusskeeme. Tööpinnale paigaldamise kohta vt skeemi **A**. Integreeritud paigaldamise kohta vt skeemi **B**.

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

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

3.3 Tihendi kinnitamine

Paigaldamine tööpinnale

1. Puhastage väljalõigatud ala ümbert tööpind.
2. Kinnitage pliidi alumise serva küljes olev 2x6 mm tihendiriba klaaskeraamilise pinna välimise serva ümber. Ärge venitage seda. Veenduge, et tihendusriba otsad asetsevad pliidi ühe külje keskel.
3. Tihendiriba lõikamisel lisage paar millimeetrit varupikkust. Ühendage tihendiriba otsad.

Integreeritud paigaldamine

1. Puhastage tööpinna valtsid.
2. Lõigake komplekti kuuluv 3x10 mm tihendiriba neljaks valtside pikkusele vastavaks ribaks.

3. Lõigake ribad otsad 45° nurga alla. Need peaksid mahtuma täpselt valtside nurkadesse.
4. Kinnitage ribad valtsidele. Ärge tihendiribasid venitage. Ühendamisel ärge seadke tihendiribade otsi teineteise peale.

Kui olete pliidiplaadi kohale asetanud, tihendage klaaskeraamilise plaadi ja tööpinna vahele jääv pilu silikooniga. Veenduge, et silikoon ei satuks klaaskeraamika alla.

3.4 Ühenduskaabel

⚠ HOIATUS!

Kõik vajalikud elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.

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

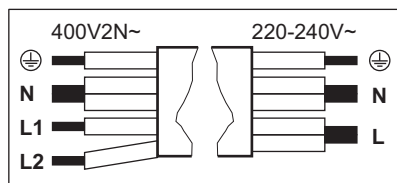
Ühefaasiline ühendus

1. Eemaldage mustalt, pruunilt ja siniselt juhtmelt kaabliotsa muhv.
2. Eemaldage mustalt, pruunilt ja siniselt kaabliotsalt osa isolatsiooni.
3. Ühendage mustade ja pruunide kaablite otsad.

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

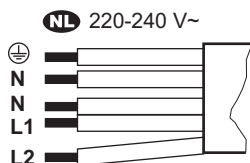
Kahefaasiline ühendus

- Eemaldage sinistelt juhtmetelt kaabliotsa muhv.
- Eemaldage sinistelt kaabliotstelt osa isolatsiooni.
- Ühendage kahe sinise kaabli otsad.
- Paigaldage igale jagatud juhtmeotsale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.



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

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



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

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

3.5 Võimsuse piirang

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

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

Võimsustaseme vähendamine ja suurendamine:

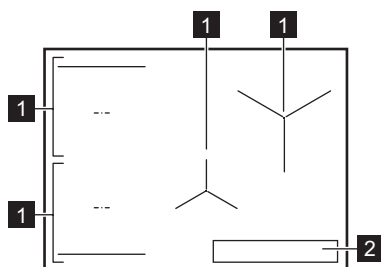
- Avage menüü: vajutage 3 sekundit nuppu . Seejärel vajutage pikalt nuppu .
- Vajutage esikülje taimeril , kuni ilmub .
- Seadete vahel navigeerimiseks vajutage eesmisel taimeril / .
- Väljumiseks vajutage .

Võimsustasemed:

P73 - 7350 W, P15 - 1500 W, P20 - 2000 W, P25 - 2500 W, P30 - 3000 W, P35 - 3500 W, P40 - 4000 W, P45 - 4500 W, P50 - 5000 W, P60 - 6000 W

4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Keeduala paigutus



- 1 Induktsioonkeeduväli
- 2 Juhtpaneel

4.2 Sümbolid juhtpaneelil ja ekraanil

Sümbol/indikaator

- ⌚ Sees / Väljas

Sümbol/indikaator

- || Pause
- ⌚, +, - Taimer
- 🔥 SenseFry
- 🔥 SenseBoil®
- 🔗 Bridge
- 🍲 Hob²Hood
- P PowerBoost
- 🔒 Lukk/Lapselukk
- 🔢 + number Ilmnes tõrge.
- 🔢, 🔢, 🔢 OptiHeat Control

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

5.1 Õhupuhasti kasutamine

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks vajutage ja hoidke nuppu ⌚. Seadke kööginõu keeduväljale ja seadke juhtriba abil kuumusseadistus. Keeduvälja väljalülitamiseks vajutage 0.

Õkotaimer

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

5.2 Kööginõud

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

Veenduge, et kööginõud sobivad induktsioonpliidiga (st et magnet kleepub nende põhja külge). Optimaalse soojusülekanne tagamiseks kasutage kööginõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduala läbimõõduga. Väiksema läbimõõduga kööginõud võivad

kuumeneda aeglasemalt, samas kui suurema läbimõõduga nõud võivad üle kuumeneda ja juhtpaneeli kahjustada.

Kööginõu materjal

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

Müra töötamise ajal

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

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

5.3 Kõiginõu tuvastamine

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

5.4 Automaatne väljalülitus

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

5.5 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

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

5.6 Toitehaldus

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




5.7 P PowerBoost


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

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

5.8 Taimer

Määramaks, kui kaua keeduväli peab töötama.


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

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

5.9 || Pause




See funktsioon seab kõik aktiivsed keeduväljad madalaimale kuumusastmele.

Funktsioon ei peata ühtegi aktiivsetest taime-ristest.

Vajutage aktiveerimiseks/deaktiveerimiseks .


5.10 Lukk/Lapselukk

Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks vastavalt vajadusele.

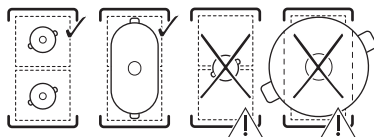
Juhtpaneeli lühiajaliseks lukustamiseks toiduvalmistamise ajal: vajutage üks kord . Avamiseks vajutage uuesti. Pliidi juhusliku käima hakkamise vältimiseks: vajutage pikalt  3 s ajal, kui kõik keeduväljad on välja lülitatud; seejärel lülitage pliit välja. Pliidiplaadi väljalülitamisel jääb funktsioon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

5.11 Bridge

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


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

Funktsiooni deaktiveerimiseks vajutage .




5.12 SenseBoil®

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

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

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



Funktsiooni deaktiveerimiseks vajutage  või 0.

Nõuanded ja soovitused:

- Funktsioon sobib kõige paremini vee ja tervete, koorimata kartulite keetmiseks.
- Ülekeemise vältimiseks jätke poti servas 4 cm vaba ruumi.
- Kasutage 1 kuni 5 l vett.
- Lisage soola alles siis, kui keemistempe-
ratuur on saavutatud.
- Ärge kasutage funktsiooni tühjade köögi-
nõudega.
- See funktsioon ei tööta mittenukuva pea-
lispinnaga kööginõudega.
- Funktsiooni töötamise ajal ei ole võimalik
Bridge aktiveerida.

5.13 SenseFry

Erinevat tüüpi toiduainete praadimiseks auto-
maatselt juhitud kuumusastmetega. Pliit säili-
tab temperatuuri kogu toiduvalmistamise aja
ilma, et oleks vaja käsitsi reguleerida, vältides
sellega toidu ülekuumenemist ja kõrgema
hakkamist.

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

Väljalülitamiseks vajutage .


Näpunäited:

- Madal tase: omlett, praemuna, praetud
kartulid (toored)
- Keskmine tase: munapuder, kalafilee, ka-
lapulgad, mereannid, hamburger, lihapal-
lid, kotletid, kana rinnaosa, kalkuni rinna-
osa, eskalopp, filee, steik (meedium, küps),
praetud vorstid, praetud kartulipannkoo-
gid, köögiviljad
- Kõrge tase: steik (väheküps), hakkliha.

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

5.14 Hob²Hood

Funktsioon ühendab pliidi infrapuna side-
seadme abil õhupuhastiga. Õhupuhasti regu-
leerib ventilaatori kiirust keeduvälja tempera-
tuuri järgi. Ventilaatorit saate käitada ka käsit-
si.

 Enamike õhupuhastite puhul on funktsi-
oon vaikumisi aktiveeritud. Lisateavet leiate
õhupuhasti kasutusjuhendist.



Automaatrežiim


Automaatrežiimil on mitu kiirusvalikut (H0 -
välja lülitatud H6 - intensiivne). Vaikumisivali-
ku (H5) muutmiseks sisestage kasutaja sea-
ded. Vaadake „Menüü struktuur“.

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

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

Käsitsirežiim

Lülitage pliit sisse ja vajutage . Automaat-
trežiim lülitub välja. Reguleerige ventilaatori
kiirust, vajutades mitu korda .

 Automaatrežiimi aktiveerimiseks lülitage
pliit välja ja seejärel uuesti sisse.


Nõuanded ja soovitused

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

5.15 Menüü struktuur

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

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

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

Menüüst väljumiseks: vajutage .

5.16 **Energiasäästu näpunäited**

- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.

- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Kasutage toiduainete soojashoidmiseks või sulatamiseks jääkuumust.

Lisateavet vt jaotisest „Energiasääst“.

6. TOIDUVALMISTUSJUHIS

Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

Kuumus	Kasutage:	Aeg (min.)
1	Toidu soojashoidmiseks. Pange kööginõule kaas peale.	vastavalt vajadusele
1 - 2	Hollandi kastme valmistamine; või, šokolaadi, želatiini sulatamine. Segage aeg-ajalt.	5 - 25
2	Kohevate omlettide, küpsetatud munade tahkemaks muutmise. Valmistage kaanega kaetult.	10 - 40
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt tulel, valmistoidu soojendamise. Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoidete tuleb poole valmistamise järel segada.	25 - 50
3 - 4	Köögililjade, kala, liha hautamine. Lisage paar supilusikatäit vett. Kontrollige protsessi ajal vee kogust.	20 - 45
4 - 5	Kartulite ja muude köögililjade aurutamine. Täitke pott 1-2 cm veega. Kontrollige protsessi ajal veetaset. Hoidke potil kaas peal.	20 - 60
4 - 5	Suurema koguse toidu, hautiste ja suppide valmistamine. Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega.	60 - 150
6 - 7	Kerge praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, kotletid, karbonaad, vorstid, maks, keedetud munad, pannkoogid, sõõrikud. Vajadusel keerake ümber.	vastavalt vajadusele
7 - 8	Fritüürimine: kartulipannkoogid, seljatükid, steigid. Vajadusel keerake ümber.	5 - 15
9	Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittige friikartulid).	
P	Suure koguse vee keetmine. PowerBoost on sisse lülitatud.	

7. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

7.1 Pliidi klaaspinna puhastamine

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Ärge laske kööginõudel kuivaks keeda ega saavutada liiga kõrget temperatuuri.

- Ärge kasutage induktsiooniga kokkusobimatutest materjalidest valmistatud kööginõusid. Sellised materjalid võivad kahjustada pliidiplaadi pinda või raskendada selle puhastamist.
- Kriimustused või tumedad plekid klaaspinnal ei mõjuta pliidiplaadi tööd.

- Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.
- Pärast tavalist puhastamist kasutage soovitatud kaabitsat vaid lisatööriistana.
- Oodake, kuni pliidiplaat on maha jahtunud ning puhastage pinda pehme lapi, sooja vee ja nõudepesuvahendiga. Puhastage ringjate liigutuste ja mööduka survega. Pühkige klaasipind mikrokiudlapiga kuivaks.
- Ärge kasutage klassikalist kollast ja rohelist käsna, kuna selle kõval kihil olevad alumiiniumosakesed võivad klaasi kahjustada ja muuta selle värvi.
- Muude kui soovitatud tööriistade kasutamine on ebaefektiivne ja võib klaaspinna kahjustada või värvi muuta.
- **Eemaldage kohe:** sulanud plastik, plastfoolium, sool, suhkur ja suhkrut sisaldav toit. Kasutage kaabitsat ja olge ettevaatlik, et vältida põletusi.
- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid,

- rasvapekid, sisse kõrbenud toidujäägid, metalse läikega plekid. Puhastage pind ülalkirjeldatud viisil. Läikiva metallilise värvimuutuse eemaldamiseks kasutage pehmet lappi ning vee ja äädika lahust.
- **Eemaldage püsivad jäljed ja plekid:** parimate tulemuste saavutamiseks kasutage MATT CAREseda tüüpi pindadele mõeldud pliidi puhastusvahendit või muud kergelt abrasiivset puhastuspiima (nt Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Ärge kasutage läikivate pindade jaoks tavalisi pliidi puhastusvahendeid (nt VitroCare®). Kandke puhastusvahend määratud pinnale ja laske toimida 5 min. Puhastage pinda õrnalt tavalise mittekriimustava käsna, millel on (tavaliselt sinine) küürimispad. Korrake, kuni plekke pole enam näha. Eemaldage pinnalt pesuvahendi jäägid ja pühkige pind mikrokiudlapiga kuivaks.

8. TÕRKEOTSING

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

Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada.

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

Pliit lülitub mõne aja möödudes ise välja.

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

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

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

Hob²Hood ei tööta.

- Veenduge, et miski ei kata juhtpaneeli ega blokeeri signaali.

- Liigutage kööginõu mõnele muule keeduväljale või lülitage õhupuhasti käsirežiimile.

SenseBoil®/SenseFry ei tööta.

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

E ja number ilmuvad.

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

Juhtpaneel vilgub.

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

F ja 1/2/3 ilmuvad samaaegselt.

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

9. TEHNILISED ANDMED

9.1 Andmesilt

Mudel EIS87453IZ
Tüüp 62 D4A 01 AA
Induktsioon
Seerianumber
ELECTROLUX

Tootekood (PNC) 949 599 341 01
220–240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Valmistatud: Saksamaa
7.35 kW



9.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

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

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

10. ENERGIATÕHUSUS

10.1 Tooteteave vastavalt (EL) nr 66/2014

Toidukuumtöötlemisala puudutavad energianäidud on märgitud vastavate toidukuumtöötlemisvõõndite tähistega.

Mudeli tunnus	EIS87453IZ	
Pliidi tüüp	Sisseehitatud pliit	
Toidukuumtöötlemisvõõndite arv	4	
Kuumutustehnoloogia	Induktsioon	
Ringikujuliste toidukuumtöötlemisvõõndite läbimõõt (Ø)	Keskmine eesmine Parem tagumine	14.5 cm 24.0 cm
Mitte-ringikujulise toidukuumtöötlemisvõõndi pikkus (P) ja laius (L)	Vasak eesmine	P 22.3 cm L 21.8 cm
Mitte-ringikujulise toidukuumtöötlemisvõõndi pikkus (P) ja laius (L)	Vasak tagumine	P 22.3 cm L 21.8 cm
Toidukuumtöötlemisvõõndi energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasak eesmine Vasak tagumine Keskmine eesmine Parem tagumine	184.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 181.7 Wh/kg 187.4 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)	184.5 Wh/kg	


Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-2.


10.2 Teabenõuded vastavalt (EL) nr 2023/826

Väljalülitatud režiimis tarbitav võimsus	0,3 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	2 min

Seadet on testitud vastaval: EN 50564.

11. KESKKONNAASPEKTID

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

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

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	16	7. APKOPE UN TĪRĪŠANA.....	25
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	18	8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA.....	26
3. MONTĀŽA.....	20	9. TEHNISKIE DATI.....	27
4. PRODUKTA APRAKSTS.....	21	10. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE.....	27
5. IKDIENAS LIETOŠANA.....	22	11. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI.....	28
6. GATAVOŠANAS CEĻVEDIS.....	25		

1. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

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

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

1.2 Vispārējā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.

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

no elektrības trieciena riska.

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

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

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

BRĪDINĀJUMS!

Šo ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēts tehniķis.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un ierīces bojājumu risks.

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

2.2 Elektriskais savienojums

BRĪDINĀJUMS!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

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

turētājiem izskrūvējamus drošinātājus), zemējuma noplūdes automātslēdzus un savienotājus.

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

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

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

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka un sprādziena risks.

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

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

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

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

2.4 Apkope un tīrīšana

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

2.5 Utilizācija

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un nosmakšanas risks.

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

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

3. MONTĀŽA

3.1 Pirms uzstādīšanas

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

3.2 Plīts virsmas salikšana

- i** Informāciju par uzstādīšanas izmēriem un attēlus skatiet uzstādīšanas shēmās, kas atrodamas lietotāja rokasgrāmatas pirmajās lappusēs.
Uzstādīšana uz virsmas ir parādīta shēmā **A**. Integritā uzstādīšana ir parādīta shēmā **B**.

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

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

3.3 Blīvējuma uzstādīšana

Uzstādīšana uz virsmas

1. Notīriet darba virsmu ap izgriezto vietu.
2. Novietojiet komplektā iekļauto 2x6 mm blīvējuma loksni gar plīts virsmas apakšmalu tā, lai tā piekļautos stikla keramikas virsmas ārīmalai. Nestiepiet to. Nodrošiniet, lai blīvējuma loksnes gali atrastos vienas plīts virsmas puses vidū.
3. Griežot blīvējuma loksni, nogrieziet par dažiem milimetriem vairāk. Savienojiet abus blīvējuma loksnes galus kopā.

Integrētā uzstādīšana

1. Notīriet gropes uz darba virsmas.
2. Sagrieziet komplektā iekļauto 3x10 mm blīvējuma loksni četrās daļās, kas atbilst gropju garumam.
3. Nogrieziet lokšņu galus 45° grādu leņķī. Galiem precīzi jāiegulst gropju stūros.
4. Piestipriniet loksnes gropēm. Nestiepiet loksnes. Nenostipriniet lokšņu galus vienu virs otra.

Pēc plīts virsmas uzstādīšanas tukšo vietu starp stikla keramikas virsmu un darba virsmu

aizpildiet ar silikonu. Pārļiecinieties, ka silikons neiekļūst zem stikla keramikas virsmas.

3.4 Pieslēgkabelis

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Visus elektriskos pieslēgumus drīkst izveidot tikai kvalificēts elektriķis.

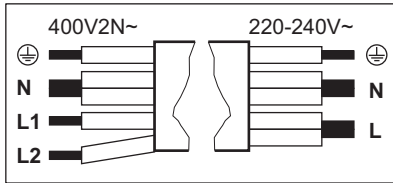
- Plīts virsma ir aprīkota ar pieslēgkabeli.
- Bojāto strāvas kabeli nomainiet pret H05V2V2-F kas iztur 90 °C vai augstāku temperatūru. Atsevišķa vada minimālajam šķērsgrīzumam jāatbilst tālāk esošajā tabulā norādītajām vērtībām. Sazinieties ar vietējo servisa centru. Pieslēgkabeli drīkst nomainīt tikai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

Vienfāzes pieslēgums

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

Divfāžu pieslēgums

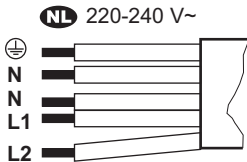
1. Atvienojiet kabeļa gala uznavu no zilajiem vadiem.
2. Noņemiet daļu izolācijas no zilo vadu galiem.
3. Savienojiet divu zilo vadu galus.
4. Uzlieciet jaunu vada gala uznavu savienotā vada galā (jāizmanto īpašs instruments).



Divfāžu pieslēgums: 400 V2N~
(5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)

Vienfāzes pieslēgums: 220-240 V~
(5x1,5 mm² or 3x4 mm²)

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



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

⊕	Dzeltens – zaļš
N	Zils un zils

NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

L1	Melns
L2	Brūns

3.5 Jaudas ierobežojums

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

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

Lai pazeminātu vai paaugstinātu jaudas līmeni:

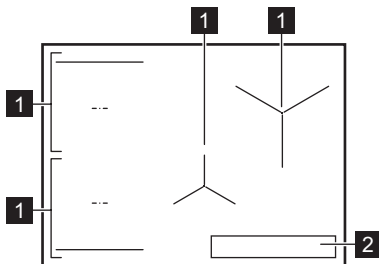
1. Izvēlnē nospiediet un turiet to nospiestu 3 sekundes. Pēc tam nospiediet un turiet .
2. Spiediet priekšējā taimerī, līdz parādās .
3. Lai pārslēgtos starp iestatījumiem, priekšējā taimerī spiediet / .
4. Spiediet , lai izietu.

Jaudas līmeņi:

P73 - 7,350 W, P15 - 1,500 W, P20 - 2,000 W, P25 - 2,500 W, P30 - 3,000 W, P35 - 3,500 W, P40 - 4,000 W, P45 - 4,500 W, P50 - 5,000 W, P60 - 6,000 W

4. PRODUKTA APRAKSTS

4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



1 Indukcijas gatavošanas zona

2 Vadības panelis

4.2 Simboli vadības panelī un displejā

Simbols / indikators





Ieslēgts / Izslēgts



Pauze

Taimeris

SenseFry


SenseBoil®

Simbols / indikators	
	Bridge
	Hob ² Hood
	PowerBoost
	Bloķēšana/Bērnu drošības sistēma

Simbols / indikators	
	Radušies darbības traucējumi.
	OptiHeat Control

5. IKDIENAS LIETOŠANA

5.1 Plīts virsmas lietošana

Lai ieslēgtu vai izslēgtu plīts virsmu, turiet apspiestu . Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonā un vadības joslā izvēlieties karsēšanas iestatījumu. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, nospiediet 0.

Eko taimeris

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

5.2 Ēdiena gatavošanas trauki

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

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

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

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

Trokšņi darbības laikā

Trokšņi var būt dažādi atkarībā no ēdiena gatavošanas trauku materiāla un karsēšanas

iestatījuma. Tie ir parasta parādība un nenorāda uz nekādu darbības traucējumu.

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

5.3 Katlu noteikšana

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

5.4 Automātiskā izslēgšanās

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

5.5 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)

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

5.6 Jaudas pārvaldība

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




5.7 P PowerBoost


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

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

5.8 Taimeris

Gatavošanas zonas darbības ilguma noteikšana.

Izvēlieties gatavošanas zonas karsēšanas iestatījumu un nospiediet . Iestatiet laiku, izmantojot $+$ / $-$, pēc tam apstipriniet ar . Kad iestatītais laiks ir beidzies, gatavošanas zona izslēdzas. Lai taimerī atceltu, nospiediet , pēc tam spiediet $-$, līdz displejā parādās 00.

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

5.9 || Pauze



Šī funkcija visas aktīvās gatavošanas zonas iestata uz zemāko karsēšanas iestatījumu.

Funkcija neaptur nevienu aktīvo taimerī.

Lai izslēgtu/ieslēgtu, nospiediet $||$.

5.10 Bloķēšana/Bērnu drošības sistēma


Vadības paneļa bloķēšana/atbloķēšana pēc vajadzības.

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

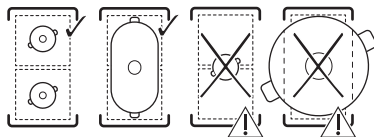
nospiediet un paturiet  3 s un izslēdziet plīts virsmu.

5.11 Bridge

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


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

Lai šo funkciju izslēgtu, nospiediet .




5.12 SenseBoil®

Automātiska ūdens temperatūras neregulēšana, lai tas nepārvārītos pāri katla malām, kad sasniegta vārīšanās temperatūra.

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



Kad ūdens sasniedzis vārīšanās temperatūru, karsēšanas iestatījums automātiski samazinās.


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

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

5.13 SenseFry

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

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

Lai izslēgtu, spiediet .


Padomi

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

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

5.14 Hob²Hood

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

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



Automātiskais režīms


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

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

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

Manuālais režīms

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



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





Ieteikumi un padomi

- Nepārtrauciet signālu starp plīts virsmu un tvaika nosūcēju (piem., aizsedzot plīts virsmas vadības paneli).
- Sargiet tvaika nosūcēja paneli no tiešiem saules stariem un halogēna spuldzēm.
- Funkcijas darbības laikā nelietojiet citas tālvadības ierīces, jo tās var bloķēt signālu.

5.15 Izvēlnes struktūra

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

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

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

5.16 Ieteikumi elektroenerģijas taupīšanai

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

Vairāk informācijas skatiet sadaļā "Energofektivitāte".

6. GATAVOŠANAS CEĻVEDIS

Tabulā dotajiem datiem ir tikai informatīvs raksturs.

Karstums	Izmantojiet šādiem nolūkiem:	Laiks (min.)
1	Uzturiet pagatavoto ēdienu siltu. Uzlieciet gatavošanas traukam vāku.	pēc nepieciešamības
1 - 2	Gatavojiet Holandes mērci;kausējiet sviestu, šokolādi, želatīnu. Periodiski apmaisiet.	5 - 25
2	Gatavojiet gaisīgas omletes, ceptas olas. Gatavojiet traukā ar uzliktu vāku.	10 - 40
2 - 3	Vāriet uz lēnas uguns rīsu un piena ēdienus, uzkarsējiet gatavās maltītes. Pievienojiet vismaz divreiz vairāk šķidruma nekā rīsus, piena ēdienus gatavošanas laikā apmaisiet.	25 - 50
3 - 4	Sautējiet dārzeņus, zivis, gaļu. Pievienojiet dažas ēdamkarotes ūdens. Gatavošanas laikā pārbaudiet ūdens daudzumu.	20 - 45
4 - 5	Tvaicējiet kartupeļus un citus dārzeņus. Piepildiet katlu ar 1-2 cm ūdens. Gatavošanas laikā pārbaudiet ūdens daudzumu. Gatavojiet ar uzliktu vāku.	20 - 60
4 - 5	Gatavojiet lielāku ēdiena daudzumu, sautējumu un zupas. Līdz 3 l šķidruma, plus sastāvdaļas.	60 - 150
6 - 7	Viegli apcepjiet eskalopu, teļa gaļas šniceli, sīteņus, kotletes, desiņas, aknas, miltu mērces, olas, pankūkas, virtuļus. Apgrieziet, kad nepieciešams.	pēc nepieciešamības
7 - 8	Labi izcepjiet kartupeļu pankūkas, filejas, steikus. Apgrieziet, kad nepieciešams.	5 - 15
9	Vāriet ūdeni, gatavojiet makaronus, gaļu (gulašu, sautētu cepeti), fritējiet saldētus kartupeļus.	
P	Vāriņt lielu daudzumu ūdens. Aktivizēta funkcija PowerBoost.	

7. APKOPE UN TĪRĪŠANA

7.1 Plīts stikla virsmas tīrīšana

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Nepieļaujiet, ka no ēdiena gatavošanas traukiem izvārās viss šķidrums vai ka tie pārkarst.
- Nelietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas izgatavoti no materiāliem, kuri nav piemēroti indukcijas plītim. Šādi materiāli var sabojāt plīts virsmu vai apgrūtināt tās tīrīšanu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz stikla virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Stikla virsmas tīrīšanai neizmantojiet nažus vai citus asus metāla priekšmetus.
- Ieteikto skrāpi izmantojiet tikai kā papildrīku pēc parastas tīrīšanas.
- Nogaidiet, līdz plīts virsma ir atdzisusi, un notīriet virsmu ar mikstu drānu, trauku mazgāšanas līdzekli un siltu ūdeni. Tīrīšanas laikā veiciet apļveida kustības un izmantojiet mērenu spiedienu. Noslaukiet virsmu sausu ar mikrošķiedras drānu.
- Neizmantojiet parasto dzeltenī zaļo sūkli, jo tā cietajā slānī esošās alumīnija daļiņas var sabojāt stikla virsmu un mainīt tās krāsu.
- Citu priekšmetu (kas nav ieteikti) izmantošana būs neefektīva, un tie var sabojāt stikla virsmu vai mainīt tās krāsu.

- **Notīriet nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, sāli, cukuru un cukuru saturošu ēdiena paliekas. Izmantojiet skrāpi un rīkojieties piesardzīgi, lai negūtu apdegumus.
- **Notīriet, kad virsma ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens, ūdens un tauku nosēdumus, piedeguša ēdiena paliekas, metāliska spīduma plankumus. Tīriet virsmu, kā apraksts iepriekš. Metāliska spīduma plankumu tīrīšanai izmantojiet mīkstu drānu un ūdens un etiķa šķīdumu.
- **Notīriet noturīgus traipus:** lai sasniegtu labākos rezultātus, izmantojiet MATT

CARE šāda veida plīts virsmām paredzētu tīrīšanas līdzekli vai jebkuru citu viegli abrazīvu tīrīšanas emulsiju (piem., Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Spīdīgām virsmām nelietojiet standartā plīts virsmu tīrīšanas līdzekļus (piem., VitroCare®). Uzklājiet tīrīšanas līdzekli uz netīrās virsmas un ļaujiet tam iedarboties 5 min. Uzmanīgi notīriet virsmu, izmantojot parastu neskrāpējošu sūkli ar (visbiežāk, zilu) berzamo slāni. Atkārtojiet, līdz traipi vairs nav redzami. Noņemiet no virsmas tīrīšanas līdzekļa atlikumus un noslaukiet to ar mikrošķiedras drānu.

8. TRAUCĒJUMMEKLĒŠANA

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

Plīts virsmu nevar ieslēgt / tā nedarbojas.

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

Plīts pēc kāda laika pati izslēdzas.

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

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

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

Hob²Hood nedarbojas.

- Pārlicinieties, ka nekas neaizsedz vadības paneli vai nebloķē signālu.

- Pārvietojiet ēdiena gatavošanas traukus uz citu gatavošanas zonu vai pārslēdziet tvaika nosūcēju manuālajā režīmā.

SenseBoil®/SenseFry nedarbojas.

- Izmantojiet aukstus ēdiena gatavošanas traukus gatavošanas zonā bez atlikušā siltuma.
- Iestatiet augstāku plīts virsmas jaudas līmeni. Pārlicinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu. Skatiet sadaļu "Jaudas ierobežojums".

E redzams un cipars.

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

Vadības panelis mirgo.

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


Vienlaikus redzami F un 1/2/3.

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

9. TEHNISKIE DATI

9.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis EIS87453IZ
Veids 62 D4A 01 AA
Indukcija
Sērijas numurs
ELECTROLUX

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 599 341 01
220–240V/400 V 2N, 50 Hz
Ražots: Vācija
7.35 kW


9.2 Gatavošanas zonu specifikācija

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

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

10. ENERGOEFĒKTIVĪTĀTE

10.1 Produkta informācija saskaņā ar (ES) Nr. 66/2014

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

Modeļa identifikācija	EIS87453IZ	
Plīts virsmas veids	Iebūvētā plīts virsma	
Gatavošanas zonu skaits	4	
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija	
Apaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Vidū priekšā Labā aizmugurē	14.5 cm 24.0 cm
Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platums (P)	Kreisā priekšā	G 22.3 cm P 21.8 cm
Gatavošanas zonu, kas nav apaļas garums (G) un platums (P)	Kreisā aizmugurē	G 22.3 cm P 21.8 cm
Enerģijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Kreisā priekšā Kreisā aizmugurē Vidū priekšā Labā aizmugurē	184.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 181.7 Wh/kg 187.4 Wh/kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)	184.5 Wh/kg	


Ierīce pārbaudīta saskaņā ar: EN IEC 60350-2.


10.2 Informācijas prasības saskaņā ar (ES) Nr. 2023/826

Jaudas patēriņš izslēgtā režīmā	0,3 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprīkojums automātiski sasniegtu attiecīgo zemas jaudas režīmu	2 min

Ierīce pārbaudīta saskaņā ar: EN 50564.

11. AR VIDI SAISTĪTI APSVĒRUMI

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

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

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	29	7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	39
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	31	8. GEDIMŲ ŠALINIMAS.....	39
3. SURINKIMAS.....	33	9. TECHNINIAI DUOMENYS.....	40
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	35	10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	40
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	35	11. APLINKOS APSAUGA.....	41
6. GAMINIMO VADOVAS.....	38		

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

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

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

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

1.2 Bendroji sauga

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.

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

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

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

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

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Montavimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą turi montuoti tik kvalifikuotas technikas.

ĮSPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

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

2.2 Elektros instaliacijos prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

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

užtikrinkite prieigą prie maitinimo laido kištuko.

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

2.3 Naudojimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogdimo pavojus.

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

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

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

2.4 Valymas ir priežiūra

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

2.5 Šalinimas

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

3. SURINKIMAS

3.1 Prieš įrengimą

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

3.2 Kaitlentės surinkimas

① Montavimo matmenis ir vaizdinius nurodymus rasite montavimo schemose, esančiose pirmuosiuose naudojimo instrukcijos puslapiuose. Norėdami montuoti ant stalviršio, žiūrėkite schemą **A**. Norėdami atlikti integruotą montavimą, žiūrėkite schemą **B**.

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

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

3.3 Sandariklio pritvirtinimas

Montavimas ant stalviršio

1. Nuvalykite stalviršį aplink išpjautą plotą.
2. Priklijuokite pateiktą 2x6 mm sandarinimo juostą prie apatinio kaitlentės krašto, išilgai išorinio stiklo keramikos krašto. Netempkite juostos. Įsitinkinkite, kad sandarinimo juostos galai yra vienos kaitlentės pusės viduryje.
3. Prieš nukirpdami sandarinimo juostą, pridėkite kelis papildomus milimetrus. Sujunkite abu sandarinimo juostos galus.

Integruotasis montavimas

1. Nuvalykite stalviršio įlaidas.
2. Pateiktą 3x10 mm sandarinimo juostą sukarpykite į keturias juosteles, atitinkančias įlaidas.
3. Juostų galus nukirpkite 45° kampu. Jos turi tiksliai atitikti įlaidų kampus.

4. Priklijuokite juostas prie įlaidų. Netempkite juostų. Neklijuokite juostų galų vieno ant kito.

Surinkę kaitlentę, užsandarinkite likusį tarpą tarp stiklo keramikos ir stalviršio silikonu. Žiūrėkite, kad silikono nepatektų po stiklo keramika.

3.4 Jungiamasis kabelis

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Visus elektros instaliacijos darbus turi atlikti kvalifikuotas elektrikas.

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

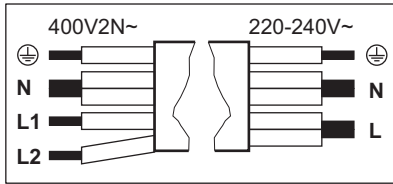
Vienfazė jungtis

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

Dvifazė jungtis

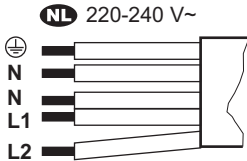
1. Nuo mėlynų laidų nuimkite kabelio antgalius.
2. Nuimkite dalį mėlynų kabelių galų izoliacijos.

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



Dvifazė jungtis: 400 V2N~ (5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²) **Vienfazė jungtis: 220-240 V~ (5x1,5 mm² or 3x4 mm²)**

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



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

Žalias ir geltonas

NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

N	Mėlynas ir mėlynas
L1	Juodas
L2	Rudas

3.5 Galios apribojimas

Galios apribojimas nustato, kiek kaitlentė su-naudoja energijos neviršijant namų instaliacijos saugiklių galimybių ribų. Pagal numaty-tąsias nuostatas nustatyta didžiausia įmanoma kaitlentės galia. Įsitinkite, kad pasirinkta ga-lia atitinka namų elektros instaliacijos saugik-lius.

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

Galiai sumažinti arba padidinti:

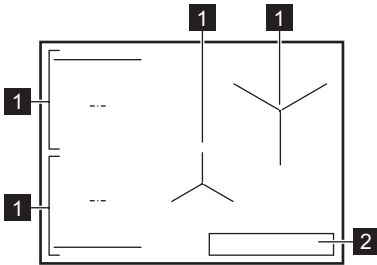
- Atidarykite meniu: paspauskite ir 3 sekundes palaikykite nuspaudę . Tada paspauskite ir palaikykite nuspaudę .
- Priekiniame laikmatyje spauskite , kol atsiras .
- Priekiniame laikmatyje paspauskite / , kad galėtumėte rinktis nuostatas.
- Paspauskite norėdami išeiti.

Galios lygiai:

P73 – 7350 W, P15 – 1500 W, P20 – 2000 W, P25 – 2500 W, P30 – 3000 W, P35 – 3500 W, P40 – 4000 W, P45 – 4500 W, P50 – 5000 W, P60 – 6000 W

4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Kaitinimo paviršių planas



- 1 Indukcinė kaitvietė
- 2 Valdymo skydelis

4.2 Simboliai valdymo skydelyje ir ekrane

Simbolis / indikatorius

⓪ Įjungta / Išjungta

Simbolis / indikatorius

|| Pauzė

⌚, + / - Laikmatis

🔥 SenseFry

🌡️ SenseBoil®

🔌 Bridge

🦋 AUTO Hob²Hood

P PowerBoost

🔒 Užraktas/Apsaugos nuo vaikų įtaisas

⌚ + skaitmuo Yra gedimas.

🔧, 🔌, 🔌 OptiHeat Control

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS

5.1 Kaitlentės naudojimas

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

Eco laikmatis

Siekiant sutaupyti energijos, kaitvietę išjungama prieš sustojant laikmačiui.

5.2 Indai

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

Įsitinkite, kad gaminimo indai yra suderinami su indukcija (t. y. magnetas prilimpa prie jų pagrindo). Optimaliam kaitros perdavimui už-

tikrinti naudokite gaminimo indus su pagrindu, kurio skersmuo panašus į kaitvietės dydį. Mažesnio skersmens gaminimo indai gali kaisti lėčiau, o didesnio skersmens indai gali perkaisti ir sugadinti valdymo skydelį.

Indų tipai ir jų medžiagos

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

Veikiant girdimi garsai

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

- traškėjimas: gaminimo indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- švilpimo garsas: įjungiamas didelis kaitinimo lygis, o gaminimo indai pagaminti iš

skirtingų medžiagų (sumuštinio tipo konstrukcija).

- dūzgis: įjungtas didelio kaitinimo lygis.
- spragsėjimas: įvyksta elektrinis perjungimas.
- šnypštimas, zvimbimas: veikia aušinimo ventiliatorius.
- ritmingas garsas: aptiktas indas.

5.3 Gaminimo indo aptikimas

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

5.4 Automatinis išsijungimas

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

5.5 OptiHeat Control (3 lygių karščio indikatorius)

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

5.6 Galios valdymas

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




5.7 PowerBoost


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

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

5.8 Laikmatis


Ši funkcija nurodo, kiek laiko turi veikti kaitvietė.

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

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




5.9 Pauzė

Ši funkcija nustato visas aktyvias kaitvietes į mažiausią kaitinimo lygį.

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


5.10 Užraktas/Apsaugos nuo vaikų įtaisai

Užrakinti arba atrakinti valdymo skydelį pagal poreikį.

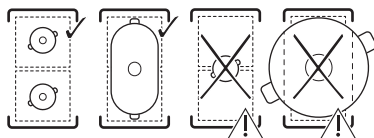
Norėdami trumpam užrakinti valdymo skydelį gaminimo metu, vieną kartą paspauskite . Paspauskite dar kartą, kad atrakintumėte. Kad išvengtumėte atsitiktinio kaitlentės įjungimo: paspauskite ir palaikykite nuspaudę  3 sek, kol visos kaitvietės yra išjungtos, tada išjunkite kaitlentę. Kai išjungsitė viryklę,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

5.11 Bridge

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

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


Norėdami funkciją išjungti, paspauskite .




5.12 SenseBoil®

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

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

2. Paspauskite .

Kai pasiekiami vandens virimo temperatūra, kaitinimo lygis automatiškai sumažėja.



Norėdami funkciją išjungti, paspauskite  arba 0.

Naudingi patarimai:

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

5.13 SenseFry

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

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

Norėdami išjungti, paspauskite .

Patarimai.


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

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

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

5.14 Hob²Hood

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

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



Automatinis režimas


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

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

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

Rankinis režimas

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


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

Naudingi patarimai

- Nenutraukite signalo tarp kaitlentės ir gartraukio (pvz., uždengdami kaitlentės valdymo skydelį).
- Saugokite gartraukio plokštę nuo tiesioginių saulės spindulių ir halogeninių lempų.
- Nenaudokite kitų nuotoliniu būdu valdomų prietaisų, kai funkcija veikia, nes jie gali blokuoti signalą.




5.15 Meniu struktūra


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

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

Tada paspauskite ir palaikykite nuspaudę .

Naršymas meniu: meniu sudaro nustatymo simbolis ir reikšmė. Norėdami rinktis nuosta-

tas, priekiniame laikmatyje paspauskite . Norėdami pakeisti nuostatos reikšmę, priekiniame laikmatyje paspauskite  arba .

Išėjimas iš meniu: paspauskite .

5.16 Energijos taupymo patarimai

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

Daugiau informacijos žr. „Energijos vartojimo efektyvumas“.

6. GAMINIMO VADOVAS

Lentelėje pateikti duomenys yra tik orientaciniai.

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

7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

7.1 Kaitlentės stiklinio paviršiaus valymas

- Kiekvieną kartą pasinaudoję kaitlente nuvalykite ją.
- Visada naudokite gaminimo indus su švairiu dugnu.
- Nepalikite tuščio gaminimo indo ant įjungtos įkaitintos kaitvietės ir neleiskite pasiekti per didelę temperatūrą.
- Nenaudokite gaminimo indų, pagamintų iš indukciniai kaitlentei netinkamų medžiagų. Tokios medžiagos gali sugadinti kaitlentės paviršių arba apsunkinti valymą.
- Subraižymai ar tamsios dėmės ant stiklinio paviršiaus neturi įtakos kaitlentės veikimui.
- Stikliniam paviršiui valyti nenaudokite peilių ir kitų aštrių metalinių įrankių.
- Naudokite rekomenduojamą grandiklį tik kaip papildomą įrankį po įprasto valymo.
- Palaukite, kol kaitlentė atvės, ir nuvalykite paviršių minkšta šluoste ir indų plovikliu su šiltu vandeniu. Valykite sukamaisiais judesiais vidutiniškai spausdami. Nusausinkite paviršių mikropluošto šluoste.
- Nenaudokite populiarių geltonų ir žalių kempinių, nes kietajame jų sluoksnyje esančios aliuminio dalelės gali pažeisti stiklinį paviršių ir pakeisti jo spalvą.
- Naudojant kitus nei rekomenduojamus įrankius, jie bus neveiksmingi ir gali pažeisti stiklinį paviršių arba pakeisti jo spalvą.

- **Nedelsdami pašalinkite:** išsilydžiusias plastiko dalis, maistinę plėvelę, druską, cukrų ir maistą su cukrumi. Naudokite grandiklį ir būkite atsargūs, kad nenusidegintumėte.
- **Pašalinkite, kai kaitlentė bus pakankamai atvėsusi:** kalkių, vandens arba riebalų dėmes, pridėjusius maisto likučius, pakitusią spalvą blizgiose metalinėse vietose. Nuvalykite paviršių, kaip aprašyta pirmiau. Norėdami pašalinti pakitusią spalvą blizgiose metalinėse vietose, naudokite minkštą šluostę ir vandens bei acto tirpalą.
- **Pašalinkite sunkiai pašalinamas žymes ir dėmes:** geriausiems rezultatams pasiekti naudokite MATT CARE kaitlentės valiklį, skirtą tokio tipo paviršiams, arba bet kurį kitą švelniai abrazyvinį valymo pienelį (pvz., Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Nenaudokite blizgiems paviršiams skirtų standartinių kaitlenčių valiklių (pvz., VitroCare®). Paskirstykite valymo priemonę ant sutepto paviršiaus ir leiskite jai įsigerti 5 min. Švelniai nušveikite paviršių universalia nebraižančia kempine su (dažniausiai mėlyna) šveičiamąja pagalvėle. Valykite tol, kol neliks dėmių. Nuvalykite nuo paviršiaus likusius valiklio likučius ir sausai nuvalykite mikropluošto šluoste.

8. GEDIMŲ ŠALINIMAS

❗ Jei nerandate toliau nurodytos problemos sprendimo, kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą.

Negalite įjungti / valdyti kaitlentės.

- Įsitikinkite, kad kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.
- Patikrinkite, ar sutrikimas atsirado dėl sugiklio. Jei saugiklis perdega pakartotinai arba girdite nuolatinį pypsėjimą, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką, kad patikrintų instaliaciją.
- Įsitikinkite, kad valdymo skydelis yra švarus ir neuždengtas gaminimo indais ir (arba) pašaliniais objektais.

Kaitlentė po kurio laiko išsijungia pati.

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

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

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

Hob²Hood neveikia.

- Įsitikinkite, kad niekas neuždengia valdymo skydelio ir neblokuoja signalo.

- Perkelkite gaminimo indus ant kitos kaitvietės arba perjunkite gartraukį į rankinį režimą.

SenseBoil®/SenseFry neveikia.

- Šaltus gaminimo indus naudokite ant kaitvietės, kurioje nėra liekamosios kaitros.
- Kaitlentės galios lygį nustatykite į didesnę vertę. Įsitinkinkite, kad pasirinkta galia atitinka namų elektros instaliacijos saugiklius. Žr. „Galios apribojimas“.

Ė ir skaitmuo atsiranda.

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

Valdymo skydelis mirksi.

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

Vienu metu atsiranda F ir 1/2/3.

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

9. TECHNINIAI DUOMENYS

9.1 Vardinė lentelė

Modelis EIS87453IZ
Tipas 62 D4A 01 AA
Inducinė kaitlentė
Serijos numeris
ELECTROLUX

PNC 949 599 341 01
220–240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Pagaminta: Vokietija
7.35 kW



9.2 Kaitviečių specifikacija

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

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

10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

10.1 Informacija apie gaminį pagal (ES) Nr. 66/2014

Kaitviečių srities energijos matavimai atitinkamose kaitvietėse nurodyti žymomis.

Modelio identifikatorius	EIS87453IZ	
Kaitlentės tipas	Integruojama viryklė	
Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	Inducija	
Apskritų kaitviečių skersmuo (Ø)	Vidurinė priekinė Dešinioji galinė	14.5 cm 24.0 cm

Neapskritų kaitviečių ilgis (I) ir plotis (P)	Kairioji priekinė	I 22.3 cm P 21.8 cm
Neapskritų kaitviečių ilgis (I) ir plotis (P)	Kairioji galinė	I 22.3 cm P 21.8 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė	184.4 Wh/kg
	Kairioji galinė	184.4 Wh/kg
	Vidurinė priekinė	181.7 Wh/kg
	Dešinioji galinė	187.4 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)		184.5 Wh/kg


Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN IEC 60350-2.


10.2 Informacijos reikalavimai pagal (ES) Nr. 2023/826

Energijos sąnaudos esant išjungimo režimui	0,3 W
Laikas, per kurį automatiškai pasiekiamas taikomas mažos galios režimas	2 min

Prietaisas išbandytas vadovaujantis: EN 50564.

11. APLINKOS APSAUGA

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

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

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	42	6. PRZEWODNIK PIECZENIA.....	52
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	44	7. PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	52
3. MONTAŻ.....	46	8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	53
4. OPIS PRODUKTU.....	48	9. DANE TECHNICZNE.....	54
5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	49	10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	54
		11. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	55

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję. Producent nie odpowiada za obrażenia ani szkody wynikające z nieprawidłowej instalacji lub użytkowania. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

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

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

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutilizować je odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe należy trzy-

mać z dala od urządzenia i chłodzenia.

- Włączyć zabezpieczenie przed dziećmi, jeśli jest dostępne.
- Dzieci nie mogą czyścić ani konserwować urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdy intensywność użytkowania nie wykracza poza typowe użytkowanie w gospodarstwie domowym.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- **UWAGA:** Proces gotowania musi być nadzorowany (nawet funkcje pieczenia automatycznego). Należy

zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.

- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- Dym wskazuje na przegrzanie. Nigdy nie używać wody do gaszenia ognia w kuchni. Wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.
- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenia nie wolno zasilać przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.

- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Urządzenia nie wolno czyścić myjką parową ani wodą pod ciśnieniem.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia.

W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

- Aby zapobiec zagrożeniu porażeniem prądem, uszkodzony przewód zasilający musi wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, lub dostarczonych razem z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Installation

OSTRZEŻENIE!

Tylko wykwalifikowany technik może zainstalować to urządzenie.

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Szczegółowe instrukcje montażu znajdują się w instrukcji instalacji.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.

- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Zabezpieczyć krawędzie szafki przed pęcznieniem od wilgoci za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia obok drzwi lub pod oknem, aby otwierając drzwi lub okno nie zrzucić gorącego naczynia z urządzenia.
- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:

- Nie przechowywać drobnych przedmiotów ani papieru, które mogłyby uszkodzić wentylatory chłodzące lub układ chłodzenia.
- Utrzymywać co najmniej 2 cm odległości między spodem urządzenia a zawartością szuflady.
- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

2.2 Podłączenie elektryczne

⚠ OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie należy uziemić.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Obluzowane lub nieprawidłowe przewody zasilające lub wtyczki mogą prowadzić do przegrzania zacisku.
- Użyć odpowiedniego kabla zasilającego.
- Nie dopuszczać do splećniania kabla zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciążającego na przewodzie.
- Upewnić się, że kabel zasilający lub wtyczka (jeśli dotyczy) nie dotyka gorących powierzchni.
- Nie stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Unikać uszkodzenia wtyczki i kabla zasilającego. W razie potrzeby wymiany urządzenia musi go gotowe autoryzowane centrum serwis lub wykwalifikowany elektryk.
- Zabezpieczenie przed porażeniem żywych i izolowanych części musi być bezpiecznie zamocowane i nie powinno być zdejmowane bez narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Zapewnić dostęp do wtyczki po zainstalowaniu.
- Jeśli gniazdko jest poluzowane, nie należy podłączać wtyczki przewodu zasilającego.

- Nie odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe oraz styczniki.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w wyłącznik odłączający urządzenie od zasilania we wszystkich biegunach, o szerokości otworu styku co najmniej 3 mm.
- Jeśli widoczny jest kod E3, należy odłączyć urządzenie i sprawdzić połączenie elektryczne oraz napięcie sieciowe.

2.3 Sposób użytkowania

⚠ OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są zablokowane.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć pole grzejne po każdym użyciu.
- Nie należy kłaść sztućców ani pokrywek garnków na polach grzejnych, gdyż mogą się one nagrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Ostrożnie wkładać jedzenie do gorącego oleju, gdyż może on przyskać.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów między powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określi inaczej.

- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Podgrzane tłuszcze i oleje mogą wydzielać łatwopalne opary. Trzymać z dala od ognia i gorących przedmiotów.
- Gorące opary oleju mogą spowodować samozapłon.
- Zużyty olej z resztkami jedzenia może zapalić się w niższych temperaturach.
- Nie umieszczać w pobliżu urządzenia produktów łatwopalnych.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby uniknąć poparzenia, nie należy stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczать do wygotowania się potrawy.
- Aby uniknąć uszkodzenia powierzchni urządzenia, należy chronić je przed upadkiem przedmiotów lub naczyń kuchennych.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- Naczynia z żeliwa lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Zawsze podnosić naczynie kuchenne, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno

jako części zamienne: Lampy te są przeznaczone do pracy w ekstremalnych warunkach panujących w urządzeniach gospodarstwa domowego, jak temperatura, drgania, wilgotność, lub są przeznaczone do sygnalizowania informacji o stanie pracy urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlenia pomieszczeń domowych.

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

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

2.5 Utylizacja

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego, a następnie odciąć i zutylizować kabel.

3. MONTAŻ

3.1 Przed instalacją

Dla przyszłych odniesień, znaleźć tabliczkę znamionową umieszczoną na dole płyty grzejnej i zapisać numer seryjny

3.2 Montaż płyty grzejnej

i Wymiary montażowe i wskazówki obrazowe można znaleźć na schematach montażowych znajdujących się na pierwszych stronach instrukcji obsługi.

W przypadku montażu na górze należy zapoznać się ze schematem **A**. W przypadku instalacji zintegrowanej należy zapoznać się ze schematem **B**.

Gdy montuje się płytę grzejną pod okapem należy zapoznać się z informacjami w instruk-

cji instalacji okapu na temat minimalnej odległości między urządzeniami.

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

3.3 Mocowanie uszczelki

Instalacja na blacie

1. Oczyszczyć blat roboczy wokół wycięcia.
2. Przykleić dołączoną w komplecie 2x6 mm taśmę uszczelniającą wokół dolnej krawędzi płyty grzejnej, wzdłuż zewnętrznej krawędzi szkła ceramicznego. Nie naciągać taśmy. Styk końców taśmy uszczelniającej powinien znaleźć się pośrodku jednego z boków płyty grzejnej.
3. Przyciąć taśmę uszczelniającą na długość, pozostawiając kilka milimetrów zapasu. Połączyć ze sobą oba końce taśmy uszczelniającej.

Instalacja na równi z blatem

1. Wyczyścić rowki w blacie roboczym.
2. Pociąć dołączoną w komplecie taśmę uszczelniającą 3x10 mm na cztery paski o długości odpowiadającej rowkom.
3. Końcówki pasków należy przycinać pod kątem 45°. Powinny one dokładnie mieścić się w rogach rowków.
4. Przykleić paski do rowków. Nie rozciągać pasków taśmy. Końce pasków taśmy nie mogą zachodzić na siebie.

Po osadzeniu płyty grzejnej wypełnić silikonem szczelinę między szkłem ceramicznym a blatem. Upewnić się, że silikon nie przedostaje się pod szkło ceramiczne.

3.4 Przewód zasilający

⚠ OSTRZEŻENIE!

Wszystkie połączenia elektryczne muszą być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.

- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający.
- Aby wymienić uszkodzony kabel zasilający, należy użyć kabla typu: H05V2V2-F które wytrzymują temperaturę 90 °C lub wyższą. Pojedynczy przewód musi mieć minimalny przekrój zgodnie z poniższą tabelą. Skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym.

Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

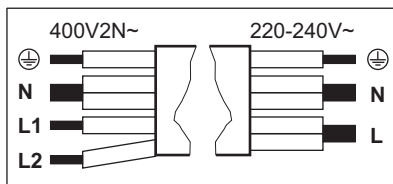
- Podłączenia za pomocą wtyków kontaktowych, wiercenia lub lutowania końcówek przewodów oraz podłączanie kabla bez osłonki na końcu kabla są zabronione.

Połączenie jednofazowe

1. Zdjąć tulejki z końcówek z przewodów czarnego, brązowego i niebieskiego.
2. Usunąć część izolacji z końcówek przewodów czarnego, brązowego i niebieskiego.
3. Podłączyć końcówki przewodów czarnego i brązowego.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).
5. Połączyć końcówki dwóch przewodów niebieskich.
6. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).

Połączenie dwufazowe

1. Zdjąć tulejkę z końcówki przewodów niebieskich.
2. Usunąć część izolacji z końcówek przewodu niebieskiego.
3. Połączyć końcówki dwóch przewodów niebieskich.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).

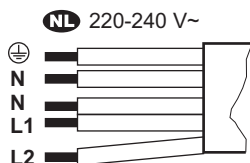


Połączenie dwufazowe: 400 V2N~ (5x1,5 mm ² or 4x2,5 mm ²)	Połączenie jednofazowe: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm ² or 3x4 mm ²)
---	---

⊕	Żółtozielony	Żółtozielony	⊕
N	Niebieski i niebieski	Niebieski i niebieski	N

Połączenie dwufazowe: 400 V2N~ (5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)	Połączenie jednofazowe: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm² or 3x4 mm²)
--	--

L1	Czarny	Czarny i brązowy	L
L2	Brązowy		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

⊕	Żółtozielony
N	Niebieski i niebieski
L1	Czarny
L2	Brązowy








3.5 Ograniczenie mocy

Ograniczenie mocy określa całkowitą energię elektryczną zużywaną przez płytę grzejącą

w granicach zabezpieczeń instalacji domowej. Płyta grzejąca jest domyślnie ustawiona na najwyższą możliwą moc. Należy upewnić się, że wybrana moc nie powoduje przekroczenia wartości prądu znamionowego bezpieczników w instalacji domowej.

Jeśli poziom mocy jest niższy niż lub równy 2000 W, nie można uruchomić SenseBoil® / SenseFry.

Aby zmniejszyć lub zwiększyć moc grzania:

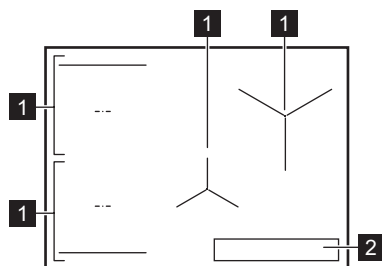
1. Wejść do menu: nacisnąć i przytrzymać  przez 3 sekundy. Następnie nacisnąć i przytrzymać .
2. Naciskać przycisk  na przednim timerze, aż pojawi się .
3. Aby przechodzić między ustawieniami, należy nacisnąć przycisk  /  na przednim timerze.
4. Aby wyjść, nacisnąć przycisk .

Poziomy mocy:

P73 - 7350 W, P15 - 1500 W, P20 - 2000 W, P25 - 2500 W, P30 - 3000 W, P35 - 3500 W, P40 - 4000 W, P45 - 4500 W, P50 - 5000 W, P60 - 6000 W









4. OPIS PRODUKTU

4.1 Układ powierzchni gotowania



- 1** Indukcyjne pole grzejące
2 Panel sterowania


4.2 Symbole na panelu sterowania i wyświetlaczu

Symbol / wskaźnik	
	Wł. / Wył.
	Pauza
 ,  / 	Timer
	SenseFry
	SenseBoil®
	Bridge
	Hob ² Hood
	PowerBoost
	Blokada/Blokada uruchomienia

Symbol / wskaźnik


⊕ + cyfra Wystąpiła usterka.

Symbol / wskaźnik

 OptiHeat Control

5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

5.1 Korzystanie z płyty grzejnej

Nacisnąć i przytrzymać przycisk , aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną. Umieścić naczynie na polu grzejnym i ustawić moc grzania za pomocą paska sterowania. Aby wyłączyć pole grzejne, nacisnąć 0.

Eco Timer

Aby oszczędzać energię, pole grzejne dezaktywuje się na krótko przed zatrzymaniem timera.

5.2 Naczynia

Dno naczynia powinno być jak najgrubsze i płaskie. Przed położeniem naczyń na płycie grzejnej należy je wyczyścić i osuszyć. Nie przesuwac ani nie pocierać naczyń kuchennych o krawędzie i rogi szkła, aby uniknąć odprysków lub uszkodzeń powierzchni. Aby uniknąć uszkodzenia części elektronicznych, nie należy stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.

Upewnij się, że naczynie nadaje się do użytku na indukcji (czyli że do jego podstawy przylega magnes). Aby zapewnić optymalną wymianę ciepła, należy używać naczyń, których średnica dna odpowiada rozmiarowi pola grzejnego. Naczynia o mniejszej średnicy mogą nagrzewać się wolniej, natomiast te o większej średnicy mogą się przegrzewać i uszkodzić panel sterowania.

Materiał naczyń

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

Odgłosy podczas pracy

Hałasy mogą się różnić w zależności od materiału naczynia i ustawionej temperatury.

Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

- trzaski: naczynie wykonane jest z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- dźwięk gwizdania: włączono wysokie ustawienie temperatury, a naczynia wykonane

są z różnych materiałów (konstrukcja warstwowa).

- buczenie: włączono wysoki poziom mocy grzania.
- klikanie: następuje przełączenie elektryczne.
- syczenie, brzęczenie: wentylator chłodzący pracuje.
- rytmiczny dźwięk: wykryto naczynie.

5.3 Wykrywanie naczyń

Ta funkcja wskazuje obecność naczynia na płycie grzejnej i wyłącza pola grzejne, jeśli podczas gotowania nie zostanie wykryte żadne naczynie 120 sek.

5.4 Samoczynne wyłączenie

Jako środek bezpieczeństwa, płyta grzejna wyłącza się automatycznie w określonych warunkach (np. gdy wszystkie pola grzejnego są dezaktywowane, gdy nie wybrano żadnego ustawienia grzania po aktywacji, lub gdy naczynia do gotowania się przypalają).

5.5 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)

Wskaźnik ten sygnalizuje, że pole grzejne jest nadal gorące. Dopóki wskaźnik jest widoczny, istnieje ryzyko poparzenia ciepłem resztkowym. Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.

5.6 Zarządzanie energią

Jeżeli płyta grzejna osiągnie limit maksymalnej dostępnej mocy, moc pól grzejnych zostanie automatycznie zmniejszona w celu ochrony bezpieczników instalacji domowej. W strefach grzejnych o zmniejszonej mocy pasek sterowania miga i pokazuje maksymalne możliwe ustawienie grzania.

5.7 P PowerBoost




Aby aktywować maksymalne ustawienie mocy grzania na ograniczony czas. Można go użyć, aby szybciej zagotować wodę.


Nacisnąć **P**, aby aktywować. Gdy czas się skończy, pole grzejne wraca do najwyższego

ustawienia mocy grzania. Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

5.8 Timer

Aby określić, jak długo pole grzejne powinno działać.

Ustawić moc grzania na polu grzejnym i nacisnąć . Ustawić czas używając $+$ / $-$, a następnie potwierdzić przyciskiem . Gdy ustawiony czas się skończy, pole grzejne dezaktywuje się. Aby anulować timer, nacisnąć , a następnie nacisnąć $-$, aż na wyświetlaczu pojawi się 00.

Można również używać tej funkcji jako minutnika, gdy płyta grzejna jest włączona, ale żadne z pól grzejnych nie działa. Nacisnąć  i ustawić czas używając $+$ / $-$.

5.9 Pauza




Funkcja ustawia wszystkie aktywne pola grzejne na najniższe grzanie.

Funkcja ta nie zatrzymuje żadnych aktywnych timerów.

Aby włączyć/wyłączyć funkcję, nacisnąć .

5.10 Blokada/Blokada uruchomienia

Blokowanie / odblokowanie panelu sterowania.

Aby na krótko zablokować panel sterowania podczas gotowania: nacisnąć  raz. Nacisnąć ponownie, aby odblokować. Aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej: nacisnąć i przytrzymać  przez 3 sek, gdy wszystkie pola są wyłączone, następnie wyłączyć płytę grzejną. Funkcja pozostaje aktywna po wyłączeniu płyty grzejnej. Aby dezaktywować funkcję, włączając płytę grzejną, nacisnąć i przytrzymać  dla 3 sek, i wyłączyć płytę grzejną.

5.11 Bridge

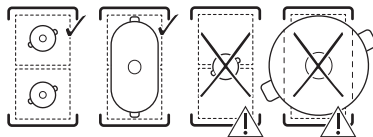
Połączenie obu bocznych pól grzejnych, aby działały jako jedno pole. Można jej używać do gotowania w dużych naczyniach kuchennych. Upewnić się, że naczynia pokrywają środką obu stref grzejnych. Jeśli naczynia są umieszczone między środkami stref, funkcja nie zostanie aktywowana.

1. Ustawić ustawienie mocy grzania dla jednej ze stref.

2. Nacisnąć .

3. Zmienić ustawienie mocy grzania w razie potrzeby.

Aby wyłączyć funkcję nacisnąć .



5.12 SenseBoil®

Do automatycznego ograniczenia temperatury wody, aby nie wykipiała po osiągnięciu temperatury wrzenia.

1. Umieścić naczynie wypełnione zimną wodą na polu grzejnym bez ciepła resztkowego.

2. Nacisnąć .

Gdy woda osiągnie temp. wrzenia, ustawienie mocy grzania zostanie automatycznie zmniejszone.



Aby wyłączyć funkcję: nacisnąć  lub 0.

Wskazówki i porady:

- Funkcja ta najlepiej nadaje się do gotowania wody i gotowania całych, nieobranych ziemniaków.
- Aby zawartość naczynia nie wykipiała, należy je napełnić tylko do poziomu 4 cm od krawędzi pustego naczynia.
- Używać od 1 do 5 l wody.
- Sól dodaje się dopiero po osiągnięciu temperatury wrzenia.
- Nie używać tej funkcji z pustymi naczyniami.
- Funkcja ta nie działa z naczyniami nieprzywierającymi.
- Nie można włączyć funkcji Bridge podczas działania funkcji.

5.13 SenseFry

Do smażenia z automatycznie regulowanymi funkcjami grzania, przeznaczonymi do różnych rodzajów potraw. Płyta grzejna utrzymuje temperaturę przez cały czas gotowania bez konieczności ręcznej regulacji, zapobiegając przegrzaniu i przypaleniu potrawy.

1. Nacisnąć .
2. Zmienić domyślny poziom mocy grzania, naciskając  wielokrotnie.

3. Wlać olej i kłaść jedzenie na patelnię dopiero wtedy, gdy płyta grzejna zasygnalizuje, że patelnia osiągnęła żądaną temperaturę. Używać wyłącznie zimnych naczyń z grubym, płaskim dnem.

Aby dezaktywować, nacisnąć .


Wskazówki:

- Poziom niski: omlet, jajka sadzone, smażone ziemniaki (surowe)
- Poziom średnio wysmażony: jajecznica, filet rybny, paluszki rybne, owoce morza, hamburger, klopsiki, kotlet, pierś z kurczaka, pierś z indyka, eskalop, polędwica, stek (średnio/dobrze wysmażony), smażone kielbaski, smażone placki ziemniaczane, warzywa
- Wysoki poziom: stek (krwisty), mięso mielone.

Aby sprawdzić czy patelnia jest odpowiednia należy odwrócić ją do góry dnem. Położyć linijkę na dnie patelni i spróbować dopasować do niej monetę 1, 2, lub eurocenta 5 (lub inną monetę o podobnej grubości) pomiędzy linijką a patelnią. Patelnia jest odpowiednia, jeśli nie można wsunąć monety między linijkę a patelnię.

5.14 Hob²Hood

Funkcja ta łączy płytę grzejną z okapem za pomocą komunikatora sygnału podczerwieni. Okap dostosowuje prędkość wentylatora w zależności od temperatury pola grzejnego. Wentylator można również obsługiwać ręcznie.

 W większości okapów funkcja ta jest domyślnie włączona. Więcej informacji znajduje się w instrukcji obsługi okapu.



Tryby automatyczne


Tryb automatyczny oferuje kilka opcji prędkości (od H0 - wyłączony do H6 - intensywny). Aby zmienić opcję domyślną (H5) wprowadzić ustawienia użytkownika. Patrz „Struktura menu”.

Dla opcji H1 – H6 oświetlenie okapu włącza się automatycznie po włączeniu płyty grzejnej.

Po wyłączeniu płyty grzejnej wentylator okapu może jeszcze przez jakiś czas działać w celu usunięcia zapachów pozostałych po gotowaniu. Po tym czasie wentylator wyłączy się automatycznie.

Tryb ręczny

Włączyć płytę grzejną i nacisnąć . Tryb automatyczny wyłączy się. Zmienić prędkość wentylatora, naciskając  wielokrotnie.



 Aby aktywować tryb automatyczny należy wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.





Wskazówki i porady

- Nie należy przerywać sygnału pomiędzy płytą grzejną a okapem (np. poprzez zakrycie panelu sterowania płytą grzejną).
- Chronić panel okapu przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych i światła halogenowego.
- Nie należy używać innych urządzeń sterowanych zdalnie, gdy funkcja ta jest włączona, gdyż mogą one blokować sygnał.

5.15 Struktura menu

Symbol	Ustawienie
b	Dźwięk
P	Ograniczenie mocy
H	Tryb automatyczny wentylatora
E	Historia alarmów/błędów

Aby wprowadzić ustawienia użytkownika: nacisnąć i przytrzymać  przez 3 sekundy. Następnie nacisnąć i przytrzymać .

Poruszanie się po menu: menu składa się z symbolu ustawienia i wartości. Aby przechodzić między ustawieniami, należy nacisnąć przycisk  na przednim timerze. Aby zmienić wartość ustawienia, nacisnąć  lub  na przednim timerze. **Aby wyjść z menu:** nacisnąć .

5.16 Porady dotyczące oszczędzania energii

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

Więcej informacji znajduje się w części „Efektywność energetyczna”.

6. PRZEWODNIK PIECZENIA

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Moc	Zastosowanie:	Czas (min)
1	Podtrzymywanie temperatury potraw. Umieścić pokrywkę na naczyniu.	w razie potrzeby
1 - 2	Przygotować sos holenderski; roztopić masło, czekoladę, żelatynę. Zamieszać od czasu do czasu.	5 - 25
2	Ścinać puszyste omelety i jajka sadzone. Należy gotować z założoną pokrywką.	10 - 40
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw. Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.	25 - 50
3 - 4	Gulasz z warzyw, ryb, mięsa. Dodać kilka łyżek wody. Sprawdzać ilość wody w trakcie gotowania.	20 - 45
4 - 5	Gotowanie ziemniaków i innych warzyw na parze. Napełnić garnek ilością 1-2 cm wody. Sprawdzać poziom wody w trakcie gotowania. Trzymać pokrywkę na naczyniu,	20 - 60
4 - 5	Gotowanie większych ilości potraw, duszenie i zupy. Do 3 l płynu plus składniki.	60 - 150
6 - 7	Delikatne smażenie: eskalopki, cordon bleu, kotlety, kotleczki mielone, kiełbasy, wątróbki, zasmażki, jajka, naleśniki, pączki. Odwracać w razie potrzeby.	w razie potrzeby
7 - 8	Głębokie smażenie, placki ziemniaczane, steki z polędwicy, steki. Odwracać w razie potrzeby.	5 - 15
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.	
P	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja PowerBoost jest włączona.	

7. PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE

7.1 Czyszczenie szklanej powierzchni płyty grzejnej

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze gotować w naczyniach z czystym dnem.
- Nie dopuszczać do wygotowania się wody w naczyniu i nagrzania do zbyt wysokiej temperatury.
- Nie należy używać naczyń wykonanych z materiałów nieodpowiednich do kuchenek indukcyjnych. Tego typu materiały mogą uszkodzić powierzchnię płyty grzejnej lub utrudnić jej czyszczenie.
- Zarysowania i ciemne plamy na powierzchni szkła nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Do czyszczenia szklanej powierzchni nie wolno używać noży ani innych ostrych, metalowych narzędzi.
- Zalecanego skrobaka należy używać wyłącznie jako narzędzia dodatkowego po standardowym czyszczeniu.
- Poczekać, aż płyta grzejna schłodzi się, a następnie wyczyścić jej powierzchnię miękką ściereczką z dodatkiem detergentu i ciepłej wody. Czyścić ruchami okrężnymi i umiarkowanym naciskiem. Wyrzeć szklaną powierzchnię do sucha szmatką z mikrowłókna.
- Nie używać klasycznej żółto-zielonej gąbki, ponieważ cząsteczki aluminium na jej twardej warstwie mogą uszkodzić i odbarwić szkło.

- Stosowanie narzędzi innych niż zalecane będzie nieskuteczne i może uszkodzić lub odbarwić powierzchnię szkła.
- **Natychmiast usunąć:** roztopiony plastik, folię plastikową, sól, cukier i produkty spożywcze zawierające cukier. Użyć skrobaczki i uważać, aby się nie poparzyć.
- **Wyjąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przeprowadzić czyszczenie powierzchni zgodnie z powyższym opisem. Aby usunąć błyszczące metaliczne przebarwienia, użyć ściereczki miękkiej i roztworu wody z octem.
- **Usunąć uporczywe ślady i plamy:** aby uzyskać najlepsze efekty, użyć środków do

czyszczenia płyty grzejnej MATT CARE, przeznaczony do tego typu powierzchni, lub inne łagodnie ściernie mleczko do czyszczenia (np. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Nie używać standardowych środków do czyszczenia płyty grzejnej do powierzchni błyszczących (np. VitroCare®). Nałożyć środek do czyszczenia na zabrudzoną powierzchnię i pozostawić na 5 min. Delikatnie wyszorować powierzchnię zwykłą gąbką niepowodującą zarysowań z warstwą ścierną (zwykle niebieską). Powtarzać, aż plamy przestaną być widoczne. Usunąć wszelkie pozostałości detergentu z powierzchni i wytrzeć ją do sucha ściereczką z mikrofibry.

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

❗ Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować.

- Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania.
- Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli bezpiecznik przepala się wielokrotnie lub słychać ciągły sygnał dźwiękowy, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem w celu sprawdzenia instalacji.
- Upewnić się, że panel sterowania jest czysty i nie ma na nim naczyń kuchennych ani obcych przedmiotów.

Płyta grzejna po pewnym czasie wyłącza się sama.

- Nie jest to usterka. W pewnych sytuacjach płyta grzejna wyłącza się automatycznie w celu zapewnienia bezpieczeństwa. Patrz punkt „Samoczynne wyłączenie”.

Maksymalna moc grzania dla jednego pola grzejnego jest niedostępna lub ciągle zmienia się między dwoma poziomami.

- Nie jest to usterka. Patrz punkt „Zarządzanie energią”.
- Zmniejszyć moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy.

Hob²Hood nie działa.

- Upewnić się, że nic nie zakrywa panelu sterowania ani nie blokuje sygnału.

- Przenieść naczynie do innego pola grzejnego lub przełączyć okap na tryb ręczny.

SenseBoil®/SenseFry nie działa.

- Używać zimnych naczyń na polu grzejnym, bez ciepła resztkowego.
- Ustawić wyższy poziom mocy płyty grzejnej. Należy upewnić się, że wybrana moc nie powoduje przekroczenia wartości prądu znamionowego bezpieczników w instalacji domowej. Patrz punkt „Ograniczenie mocy”.

E i pojawia się cyfra.

- Wyłączyć płytę grzejną, odczekać kilka minut, a następnie włączyć ją ponownie. Jeżeli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Panel sterowania miga.

- Używać naczyń, których średnica dna odpowiada rozmiarowi pola grzejnego.
- Upewnić się, że naczynia nadają się do użytku z płytą indukcyjną.

F i 1/2/3 pojawiają się jednocześnie.

- Upewnić się, że naczynia kuchenne odpowiadają wymaganiom danej funkcji. Patrz punkt „SenseBoil®”.
- Upewnić się, że naczynie jest napełnione odpowiednią ilością wody.
- Należy unikać używania tej funkcji do gotowania innych płynów niż woda.

9. DANE TECHNICZNE

9.1 Tabliczka znamionowa

Model EIS87453IZ
Typ 62 D4A 01 AA
Płyta indukcyjna
Numer seryjny
ELECTROLUX

Numer produktu (PNC) 949 599 341 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Wyprodukowano w: Niemcy
7.35 kW

Oznakowanie  Oznakowanie 

9.2 Specyfikacja pól grzejnych

Moc pól grzejnych może nieznacznie różnić się od danych podanych poniżej, w zależności od materiału i wymiarów naczyń kuchennych.

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	PowerBoost [W]	Maksymalny czas funkcji PowerBoost [min]	Średnica naczyń [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Środkowe przednie	1400	2500	4	125 - 145
Prawe tylne	2300	3600	10	205 - 240

10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

10.1 Informacje o produkcie zgodnie z (UE) Nr 66/2014

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

Dane identyfikacyjne modelu	EIS87453IZ	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	4	
Technologia grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Środkowe przednie Prawe tylne	14.5 cm 24.0 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Lewe przednie	Dł. 22.3 cm Szer. 21.8 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Lewe tylne	Dł. 22.3 cm Szer. 21.8 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie Lewe tylne Środkowe przednie Prawe tylne	184.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 181.7 Wh/kg 187.4 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	184.5 Wh/kg	


Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-2.


10.2 Wymogi informacyjne Zgodnie z (UE) Nr 2023/826

Zużycie energii w trybie wyłączenia	0.3 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	2 min

Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564.

11. OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem . Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucaj

urządzeń oznaczonych symbolem  do odpadów komunalnych. Należy oddać produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.

