Thinking of you

Electrolux

EHD60020P

DE	KOCHFELD	BENUTZERINFORMATION 2
LT	KAITLENTĖ	NAUDOJIMO INSTRUKCIJA 17
PL	PŁYTA GRZEJNA	INSTRUKCJA OBSŁUGI 31
SK	VARNÝ PANEL	NÁVOD NA POUŽÍVANIE 46

Electrolux. Thinking of you.

Mehr zu unserem Denken finden Sie unter
www.electrolux.com

INHALT

Sicherheitsinformationen	2	Reinigung und Pflege	11
Sicherheitshinweise	3	Fehlersuche	11
Gerätebeschreibung	5	Montageanleitung	13
Täglicher Gebrauch	7	Technische Daten	15
Praktische Tipps und Hinweise	9	Umwelttipps	16

Änderungen vorbehalten.

SICHERHEITSINFORMATIONEN

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

SICHERHEIT VON KINDERN UND SCHUTZBEDÜRFTIGEN PERSONEN

⚠ **Warnung!** Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

ALLGEMEINE SICHERHEIT

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramikfläche feststellen. Stromschlaggefahr!
- Schalten Sie die Kochzone nach dem Gebrauch ab und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

⚠ SICHERHEITSHINWEISE

MONTAGE

⚠ **Warnung!** Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den Elektroanschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Achten Sie darauf, dass zwischen der Arbeitsplatte und der Gerätefrontseite ein Abstand von 2 mm zur Belüftung frei gelassen wird. Schäden, die durch das Fehlen eines Belüftungsabstands entstehen, sind von der Garantie ausgenommen.

- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

Elektrischer Anschluss

⚠ **Warnung!** Brand- und Stromschlaggefahr.

- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Kabel zugentlasten.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

GEBRAUCH

⚠ **Warnung!** Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus. Verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.
- Benutzer mit einem Schrittmacher müssen einen Mindestabstand von 30 cm zu den Induktionskochzonen einhalten, wenn das Gerät in Betrieb ist.

⚠ **Warnung!** Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.
- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und einen Brand bei niedrigeren Temperaturen als frisches Öl verursachen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.
- Löschen Sie eine Flamme nicht mit Wasser. Schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.

⚠ **Warnung!** Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Gerät fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr ein.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.

REINIGUNG UND PFLEGE

⚠ **Warnung!** Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

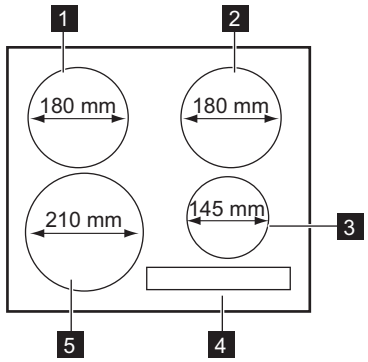
ENTSORGUNG

⚠ **Warnung!** Verletzungs- oder Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur ordnungsgemäßen Entsorgung des Gerätes wenden Sie sich an die zuständige kommunale Behörde vor Ort.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab und entsorgen Sie es.

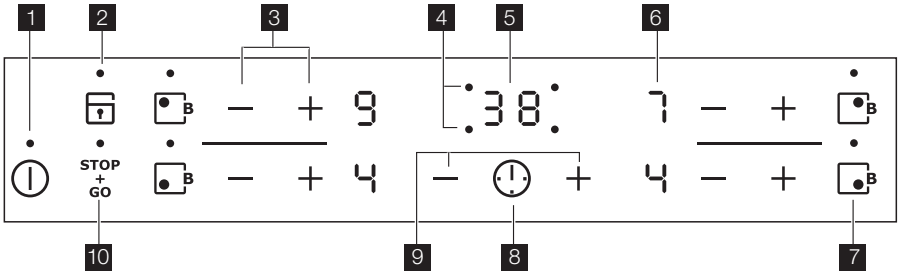
GERÄTEBESCHREIBUNG

ALLGEMEINE ÜBERSICHT



1 Induktionskochzone
2 Induktionskochzone
3 Induktionskochzone
4 Bedienfeld
5 Induktionskochzone

BEDIENFELDANORDNUNG



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

	Sensorfeld	Funktion
1	⏻	Ein- und Ausschalten des Geräts
2	🔒	Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds
3	+ / –	Erhöhen oder Verringern der Kochstufe
4	Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigen an, für welche Kochzone die Zeit eingestellt wurde
5	Timer-Anzeige	Zeigt die Zeit in Minuten an
6	Anzeige der Kochstufe	Zeigt die Kochstufe an
7	B	Einschalten der Power-Funktion
8	⏲	Auswählen der Kochzone
9	+ / –	Erhöhen oder Verringern der Zeit
10	STOP + GO	Ein- und Ausschalten der Funktion STOP+GO

ANZEIGE DER KOCHSTUFEN

Display	Beschreibung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1 - 9	Die Kochzone ist eingeschaltet.
u	Die Funktion Warmhalten/STOP+GO ist eingeschaltet.
A	Die Ankochautomatik ist in Betrieb.
F	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein oder es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
E	Eine Störung ist aufgetreten.
H	Eine Kochzone ist noch heiß (Restwärme).
L	Die Tastensperre oder die Kindersicherung ist eingeschaltet.
P	Die Power-Funktion ist in Betrieb.
-	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.

RESTWÄRMEANZEIGE

⚠ **Warnung!** [H] Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

TÄGLICHER GEBRAUCH

EIN- UND AUSSCHALTEN

Berühren Sie ⏻ 1 Sekunde lang , um das Gerät ein- oder auszuschalten.

ABSCHALTAUTOMATIK

Mit dieser Funktion wird das Gerät in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet ([0]).
- Nach dem Einschalten des Geräts wird keine Kochstufe gewählt.
- Das Bedienfeld ist mehr als 10 Sekunden mit verschütteten Lebensmitteln oder einem Gegenstand bedeckt (Topf, Tuch usw.). Ein akustisches Signal ertönt einige Male und das Gerät schaltet ab. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Gerät wird zu heiß (z. B. durch einen leergekochten Topf). Bevor Sie das Gerät erneut verwenden können, muss die Kochzone abgekühlt sein.
- Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr. Das Symbol [F] leuchtet und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten ausgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer gewissen Zeit leuchtet das Symbol [-] auf und das Gerät wird ausgeschaltet. Siehe unten.
- Verhältnis zwischen der Kochstufe und den Zeiten der Abschaltautomatik:
  - [u] , [1] - [2] — 6 Stunden
  - [3] - [4] — 5 Stunden
  - [5] — 4 Stunden
  - [6] - [9] — 1,5 Stunden

KOCHSTUFE EINSTELLEN

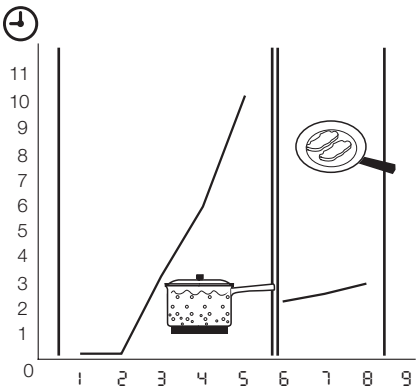
Durch die Berührung von + , erhöht sich die Kochstufe. Durch die Berührung von — , verringert sich die Kochstufe. Das Display zeigt die eingestellte Kochstufe an. Berühren Sie zum Ausschalten der Kochzone + und — gleichzeitig.

ANKOCHAUTOMATIK

Bei Verwendung der Ankochautomatik lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe (siehe Diagramm) eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.
So schalten Sie die Ankochautomatik für eine Kochzone ein:

1. Berühren Sie [●B] . Das Symbol [P] leuchtet auf dem Display.
2. Berühren Sie danach + . Das Symbol [A] leuchtet auf dem Display.
3. Berühren Sie unmittelbar danach — wiederholt, bis die gewünschte Kochstufe angezeigt wird. Nach 3 Sekunden leuchtet [A] auf dem Display.

Berühren Sie zum Ausschalten der Funktion + .



POWER-FUNKTION

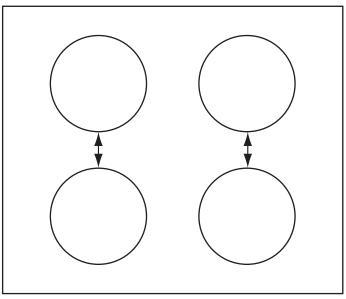
Die Power-Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Die Power-Funktion kann für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden (siehe Abschnitt „Technische Daten“). Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe um. Berühren Sie zum Einschalten . leuchtet auf. Berühren Sie zum Ausschalten oder — .

POWER-FUNKTION

Die Power-Funktion stellt den Induktionskochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Die Power-Funktion kann für einen begrenzten Zeitraum eingeschaltet werden (siehe Abschnitt „Technische Daten“). Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe um. Berühren Sie zum Einschalten . leuchtet auf. Zum Ausschalten ändern Sie die Kochstufe.

POWER-MANAGEMENT

Das Power-Management verteilt die verfügbare Leistung zwischen den Kochzonen (siehe Abbildung). Mit der Power-Funktion wird die zuletzt ausgewählte Stufe für eine Kochzone auf das Maximum erhöht. Die Leistung der anderen Kochzonen wird automatisch verringert. Die Anzeige der reduzierten Kochzone wechselt zwischen den beiden Kochstufen.



TIMER

Kurzzeitmesser

Mit dem Kurzzeitmesser stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.

Stellen Sie den Timer ein, nachdem Sie die Kochzone ausgewählt haben.

Sie können die Kochstufe einstellen, bevor Sie den Timer einstellen oder umgekehrt.

- **Auswahl der Kochzone:**Berühren Sie wiederholt, bis die Kontrolllampe der gewünschten Kochzone leuchtet.
- **Aktivieren oder Ändern des Timers:**Berühren Sie + oder — , um die Dauer für den Timer einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **Deaktivieren des Timers:** Wählen Sie die Kochzone mit und berühren Sie — , um den Timer zu deaktivieren. Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt.
- **Anzeigen der verbleibenden Zeit:** Wählen Sie die Kochzone aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.

Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ist ein Signalton zu hören und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .

Kurzzeitwecker

Wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind, können Sie den Timer als **Kurzzeitwecker** verwenden. Berühren Sie . Berühren Sie + oder — , um die Zeit einzustellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ist ein Signalton zu hören und 00 blinkt.

- **Ausschalten des Signaltons:** Berühren Sie .

STOP+GO

Mit der Funktion STOP+GO werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe ( ) geschaltet.

Ist STOP+GO aktiviert, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.

Die Funktion STOP+GO unterbricht nicht die Timer-Funktion.

- Berühren Sie **zur Aktivierung** dieser Funktion STOP+GO . Das Symbol leuchtet.
- Berühren Sie **zur Deaktivierung** dieser Funktion STOP+GO . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

TASTENSPERRE

Wenn die Kochzonen in Betrieb sind, können Sie zwar das Bedienfeld verriegeln, jedoch nicht das Sensorfeld ⏻ . So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.
Stellen Sie erst die Kochstufe ein.
Berühren Sie 🔒 zur Aktivierung der Funktion. Das Symbol [L] wird 4 Sekunden lang angezeigt.
Die Uhr läuft weiter.
Berühren Sie 🔒 zur Deaktivierung der Funktion. Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.
Diese Funktion wird deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

KINDERSICHERUNG

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

Einschalten der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein**.
- Berühren Sie 🔒 4 Sekunden lang. Das Symbol [L] leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ aus.

Ausschalten der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein**. Berühren Sie 🔒 4 Sekunden lang. Das Symbol [0] leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ aus.

Ausschalten der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ ein. Das Symbol [L] leuchtet.
- Berühren Sie 🔒 4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Gerät kann jetzt benutzt werden.
- Nachdem das Gerät mit ⏻ ausgeschaltet wurde, ist die Kindersicherung wieder aktiv.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

ⓘ INDUKTIONSKOCHZONEN

Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.

KOCHGESCHIRR FÜR INDUKTIONSKOCHZONEN

Wichtig! Benutzen Sie für die Induktionskochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- **Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr eignet sich für Induktionskochfelder, wenn…

- ... Eine geringe Wassermenge kocht sehr schnell auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist.
- ... Ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.

ⓘ **Der Boden des Kochgeschirrs** muss so dick und so flach wie möglich sein.

Abmessungen des Kochgeschirrs: Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Kochgeschirrbodens an.

BETRIEBSGERÄUSCHE

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche.

- Prasseln: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben eine oder mehrere Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Bei elektronischen Schaltvorgängen.
- Zischen, Surren: Das Gebläse läuft.

Die beschriebenen Geräusche sind normal und weisen nicht auf einen Defekt hin.

ENERGIESPAREN

So sparen Sie Energie

- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.
- Schalten Sie die Kochzonen bereits vor dem Ende des Garvorgangs aus und nutzen Sie die Restwärme.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochzone sollten gleich groß sein.

Kochzoneneffizienz

Die Kochzoneneffizienz hängt vom Durchmesser des Kochgeschirrs ab. An Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser als der Mindestdurchmesser gelangt nur ein Teil der von der Kochzone erzeugten Hitze. Die Mindestdurchmesser sind im Abschnitt „Technische Daten“ aufgeführt.

ANWENDUNGSBEISPIELE ZUM KOCHEN

Das Verhältnis zwischen der Kochstufe und dem Energieverbrauch der Kochzone ist nicht linear.
Bei einer höheren Kochstufe steigt der Energieverbrauch der Kochzone nicht proportional an.
Das bedeutet, dass die Kochzone, die auf eine mittlere Kochstufe eingestellt ist, weniger als die Hälfte ihrer maximalen Leistung verbraucht.

Bei den Angaben in der folgenden Tabelle handelt es sich um Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Zeit	Tipps	Nennleistungsaufnahme
1	Zum Warmhalten von Speisen	Nach Bedarf	Benutzen Sie einen Deckel	3 %
1 - 2	Soße Hollandaise, Schmelzen von: Butter, Schokolade, Gelatine	5 - 25 Min.	Ab und zu umrühren	3 – 5 %
1 - 2	Stocken: Schaumomeletts, gebackene Eier	10 - 40 Min.	Mit Deckel garen	3 – 5 %
2 - 3	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25 - 50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren	5 – 10 %
3 - 4	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch.	20 - 45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben	10 – 15 %
4 - 5	Dünsten von Kartoffeln	20 - 60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden	15 – 21 %
4 - 5	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60 - 150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten	15 – 21 %
6 - 7	Braten bei schwacher Hitze: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	Nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.	31 – 45 %
7 - 8	Braten bei starker Hitze: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5 - 15 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden.	45 – 64 %

Kochstufe	Verwendung:	Zeit	Tipps	Nennleistungsaufnahme
9	Aufkochen von Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites			100 %
B	Aufkochen großer Mengen Wasser. Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet.			

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.

Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

So entfernen Sie Verschmutzungen:

1. – **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
   – **Folgendes kann nach ausreichender Abkühlphase entfernt werden:** Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer und metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.		Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein.
	Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt.	Berühren Sie nur ein Sensorfeld.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
	Die Funktion STOP+GO ist eingeschaltet.	Siehe hierzu Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
	Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld.	Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Ein akustisches Signal ertönt und das Gerät schaltet ab. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, ertönt ein akustisches Signal.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt.	Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf das Sensorfeld ⏻ gestellt.	Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige funktioniert nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war.	War die Kochzone lange genug eingeschaltet, um heiß zu sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Die Ankochautomatik startet nicht.	Die Kochzone ist heiß.	Lassen Sie die Kochzone abkühlen.
	Die höchste Kochstufe ist eingestellt.	Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankochautomatik.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen um.	Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet.	Siehe „Power-Management“.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt.	Stellen Sie großes Kochgeschirr bei Bedarf auf die hinteren Kochzonen.
[-] leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst.	Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
[L] leuchtet auf.	Die Kindersicherung oder die Tastensperre ist eingeschaltet.	Siehe hierzu Kapitel „Täglicher Gebrauch“.
[F] leuchtet auf.	Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.	Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone.
	Sie verwenden ungeeignetes Kochgeschirr.	Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr.
	Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die Kochzone zu klein.	Benutzen Sie eine kleinere Kochzone.
[E] und eine Zahl werden angezeigt.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn [E] erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
E4 leuchtet auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten, da ein Kochgeschirr leer gekocht ist. Der Überhitzungsschutz der Kochzonen und die Abschaltautomatik sind eingeschaltet.	Schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie die Kochzone nach etwa 30 Sekunden wieder ein. Lag das Problem am Kochgeschirr, erlischt die Fehlermeldung im Display, aber die Restwärmeanzeige kann weiterhin leuchten. Lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und überprüfen Sie anhand der Angaben im Abschnitt „Kochgeschirr für Induktionskochzonen“, ob es für das Gerät geeignet ist.

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an.

Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

MONTAGEANLEITUNG

⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

ⓘ Vor der Montage

Notieren Sie vor der Montage des Geräts alle Daten, die Sie unten auf dem Typenschild finden. Das Typenschild befindet sich unten am Gerätegehäuse.

- Modell .....
- Produktnummer (PNC) .....
- Seriennummer .....

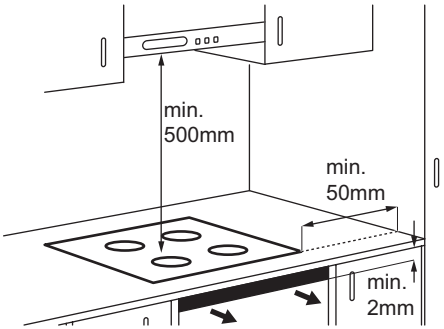
EINBAUGERÄTE

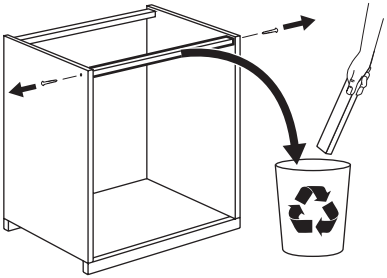
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.

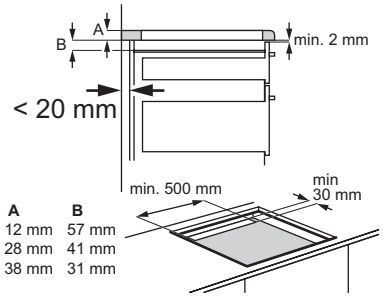
ANSCHLUSSKABEL

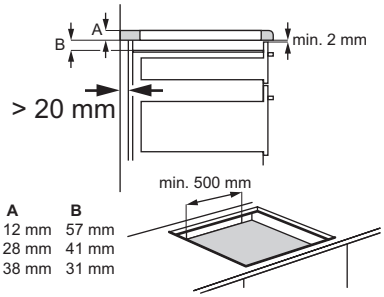
- Das Gerät wird mit dem Anschlusskabel geliefert.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein entsprechendes Spezialkabel (Typ H05BB-F Tmax 90 °C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

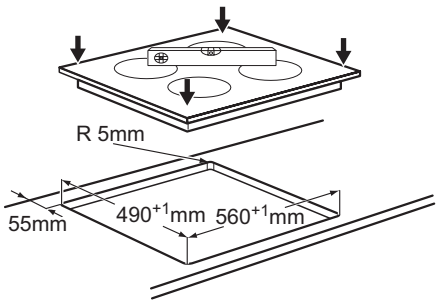
MONTAGE

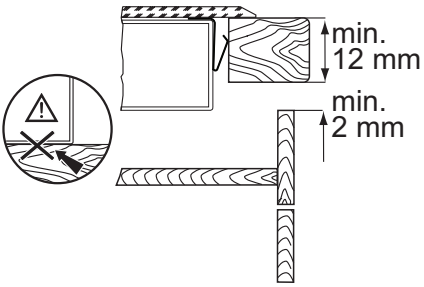

min.
500mm
min.
50mm
min.
2mm

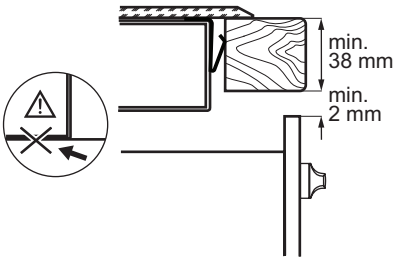


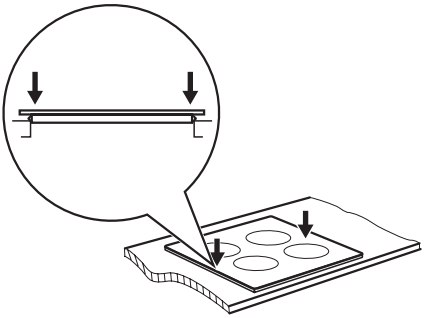

A
B
min. 2 mm
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm

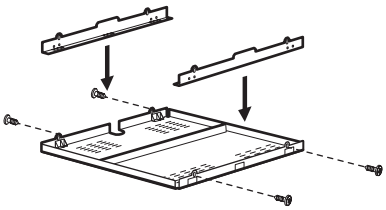

A
B
min. 2 mm
> 20 mm
min. 500 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm


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


min.
12 mm
min.
2 mm







Falls Sie einen Schutzboden verwenden (zusätzliches Zubehör)[1)], ist die Einhaltung des vorderen Belüftungsabstands von 2 mm unter dem Gerät nicht nötig.
Wenn Sie das Gerät über einem Backofen einsetzen, können Sie den Schutzboden nicht verwenden.

1) Der Schutzboden ist möglicherweise in einigen Ländern nicht erhältlich. Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

TECHNISCHE DATEN

Modell EHD60020P	Prod.Nr. 949 594 000 01
Typ 58 GAD D5 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
ELECTROLUX	

Kochzonenleistung

Kochzone	Nennleistung (höchste Kochstufe) [W]	Power-Funktion eingeschaltet [W]	Max. Einschaltdauer der Power-Funktion [Min.]	Min. Kochgeschirrdurchmesser [mm]
Hinten rechts — 180 mm	1800 W	2800W	10	145
Vorne rechts — 145 mm	1400 W	2500W	4	125
Hinten links — 180 mm	1800 W	2800W	10	145
Vorne links —210 mm	2300 W	3700W	10	180

Die Leistung der Kochzonen kann geringfügig von den Daten in der Tabelle abweichen. Sie ändert sich je nach Material und Abmessungen des Kochgeschirrs.

UMWELTTIPPS

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

VERPACKUNGSMATERIAL

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie z. B. >PE<, >PS< usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Behältern.

Electrolux. Thinking of you.

Daugiau mūsų minčių rasite www.electrolux.com

TURINYS

Saugos informacija	17	Valymas ir priežiūra	25
Saugos instrukcija	18	Trikčių šalinimas	25
Gaminio aprašymas	20	Įrengimo nuorodos	27
Kasdienis naudojimas	21	Techninė informacija	29
Naudinga informacija ir patarimai.	23	Aplinkosauga	30

Galimi pakeitimai.

SAUGOS INFORMACIJA

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

VAIKŲ IR PAŽEIDŽIAMŲ ŽMONIŲ SAUGA

⚠ **Įspėjimas** Pavojus uždusti, susižeisti arba tapti neįgaliais.

- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų amžiaus ir vyresni bei asmenys su sutrikusiais fiziniais, jutiminiais ar protiniais gebėjimais bei stokojantys patirties ir žinių, jeigu jie yra prižiūrimi suaugusiojo arba asmens, kuris yra atsakingas už jų saugą.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Jeigu prietaise įrengtas apsaugos nuo vaikų užraktas, rekomenduojame jį įjungti.
- Neprižiūrimi vaikai negali atlikti valymo ir vartotojo priežiūros darbų.

BENDRIEJI SAUGOS REIKALAVIMAI

- Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Nelieskite kaitinimo elementų.

- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Neprižiūrimas maisti gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.
- Niekada negesinkite gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
- Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Nenaudokite garinio valiklio prietaisui valyti.
- Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Jei stiklo keraminis paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio.
- Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę naudodamiesi jos valdikliais ir nepasikliaukite prikaistuvio detektoriumi.

⚠ SAUGOS INSTRUKCIJA

ĮRENGIMAS

⚠ **Įspėjimas** Šį prietaisą turi prijungti tik kvalifikuotas asmuo.

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

Elektros prijungimas

⚠ **Įspėjimas** Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo įrengti kvalifikuotas elektrikas.
- Šis prietaisas turi būti įžemintas.
- Prieš atlikdami bet kokį veiksmą, įsitikinkite, ar prietaisas atjungtas nuo maitinimo.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidai nesusipainiotų.
- Užtikrinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jeigu taikytina) neliestų karšto prietaiso ar karštų prikaistuvių, kai jungiate prietaisą ir netoli esančius lizdus
- Įsitikinkite, ar prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl laisvo ir netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jeigu taikytina) gnybtas gali įkaisti.
- Įsitikinkite, ar įrengta apsauga nuo elektros smūgių.

- Ant laido naudokite įtempimą mažinančią sąvaržą.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko (jeigu taikytina) ar maitinimo laido. Kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą arba elektriką, jeigu reikia pakeisti pažeistą maitinimo laidą.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.

NAUDOJIMO PASKIRTIS

⚠ **Įspėjimas** Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Naudokite šį prietaisą namų ūkio aplinkoje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos prietaisui valdyti.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nedėkite stalo įrankių arba prikaistuvių dangčių ant kaitviečių. Jie gali įkaisti.
- Kiekvieną kartą panaudoję prietaisą, kaitvietes išjunkite. Nepasitikėkite prikaistuvių detektoriumi.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- Jeigu prietaiso paviršius įtrūktų, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Taip išvengsite elektros smūgio.
- Naudotojai, turintys širdies stimuliatorių, turi išlaikyti ne mažesnį kaip 30 cm atstumą, kai prietaisas veikia.

⚠ **Įspėjimas** Gaisro arba sprogimo pavojus.

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

⚠ **Įspėjimas** Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Nestatykite ant karštų kaitviečių tuščių prikaistuvių.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvių arba ant jų pastatę tuščius prikaistuvius.
- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Indai iš ketaus, aliuminio arba su sugadintais dugnais gali subraižyti stiklo keramiką. Jeigu tokius indus nuo maisto gaminimo paviršiaus reikia patraukti, juos visada kelkite, o ne traukite.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠ **Įspėjimas** Pavojus sugadinti prietaisą.

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršiaus medžiagą nuo nusidėvėjimo.
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurkškite vandeniu.
- Nuvalykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.

SENO PRIETAISO IŠMETIMAS

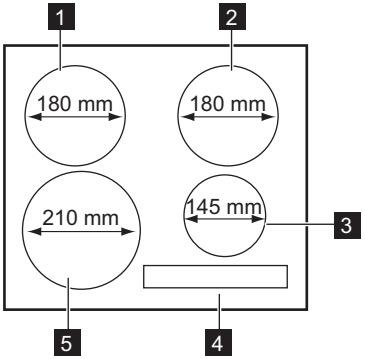
⚠ **Įspėjimas** Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai išmesti seną prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.

- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą ir išmeskite jį.

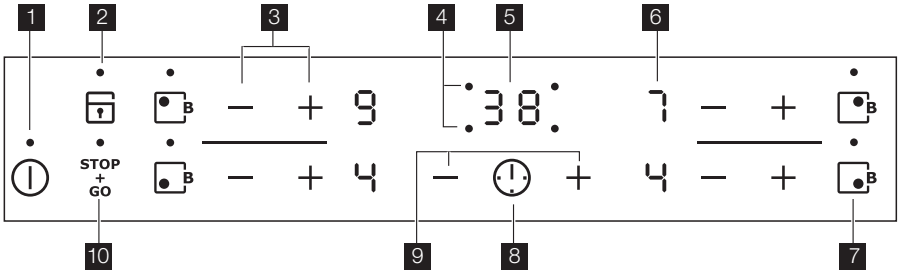
GAMINIO APRAŠYMAS

BENDROJI APŽVALGA



1 Indukcinė kaitvietė
2 Indukcinė kaitvietė
3 Indukcinė kaitvietė
4 Valdymo skydelis
5 Indukcinė kaitvietė

VALDYMO SKYDELIO IŠDĖSTYMAS



Prietaisą valdykite naudodami jutiklių laukus. Rodiniai, indikatoriai ir garso signalai parodo, kurios funkcijos veikia.

	Jutiklio laukas	Funkcija
1	⏻	Prietaisui įjungti ir išjungti
2	🔒	Valdymo skydeliui užrakinti / atrakinti
3	+ / –	Kaitinimo lygiui padidinti arba sumažinti
4	Kaitviečių laikmačio indikatoriai	Rodo, kuriai kaitvietei nustatote laiką
5	Laikmačio ekranas	Rodo laiką minutėmis
6	Kaitinimo lygio rodmuo	Kaitinimo lygiui rodyti
7	B	Galingumo funkcijai įjungti
8	⏲	Kaitvietei pasirinkti
9	+ / –	Padidinti arba sumažinti laiko nuostatą

	Jutiklio laukas	Funkcija
10	STOP + GO	Įjungia ir išjungia funkciją STOP+GO

KAITINIMO LYGIŲ RODMENYS

Rodinys	Aprašymas
0	Kaitvietė išjungta.
1 - 9	Kaitvietė veikia.
u	Veikia funkcija „Šilumos palaikymas“ / STOP+GO.
A	Veikia automatinio įkaitinimo funkcija.
F	Prikaistuvis netinkamas arba per mažas, arba ant kaitvietės nepadėtas joks prikaistuvis.
E	Įvyko veikimo triktis.
H	Kaitvietė vis dar karšta (likęs karštis).
L	Veikia užrakinimo / apsaugos nuo vaikų įtaisas.
P	Veikia galingumo funkcija.
-	Veikia automatinio išjungimo funkcija.

LIKUSIO KARŠČIO INDIKATORIAI

⚠ **Įspėjimas** H Pavojus nusideginti dėl likutinės šilumos!

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

KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮJUNGIMAS IR IŠJUNGIMAS

Lieskite ⏻ 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte prietaisą.

AUTOMATINIS IŠJUNGIMAS

Funkcija automatiškai išjungia prietaisą, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos (0);
- įjungę prietaisą, nenustatėte kaitinimo lygio;
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam nei 10 sekundžių laikui. Kurį laiką girdimas garso signalas ir prietaisas išsijungia. Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį;
- prietaisas pernelyg įkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią prikaistuvį). Prieš pakartotinai naudojant prietaisą, kaitvietė turi atvėsti;
- naudojate netinkamus prikaistuvius. Užsidega simbolis F ir po 2 minučių kaitvietė išsijungia automatiškai;
- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko užsidega - ir prietaisas išsijungia. Žr. toliau.
- Santykis tarp kaitinimo lygio ir automatinio išjungimo funkcijos laiko:
  - u , 1 - 2 — 6 valandos;
  - 3 – 4 — 5 valandos;
  - 5 — 4 valandos;
  - 6 – 9 — 1,5 valandos.

KAITINIMO LYGIS

Palieskite + , norėdami padidinti kaitinimo lygį. Palieskite — , norėdami sumažinti kaitinimo lygį. Ekrane rodoma kaitinimo lygis. Norėdami išjungti kaitvietę, tuo pat metu palieskite + ir — .

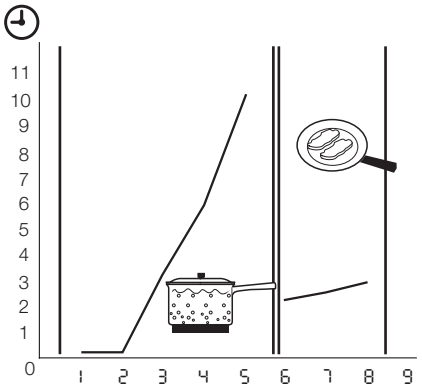
AUTOMATINIS ĮKAITINIMAS

Įjungus automatinio įkaitinimo funkciją, kaitvietė greičiau įkaista iki reikiamos temperatūros. Įjungus šią funkciją, kuriam laikui nustatoma didžiausia įkaitinimo temperatūra (žr.

diagramą), o vėliau ji mažinama iki reikiamos temperatūros.
Norėdami įjungti kaitvietės automatinio įkaitinimo funkciją:

1. Palieskite . Ekrane rodomas simbolis .
2. Iškart pakartotinai lieskite + . Ekrane rodomas simbolis .
3. Iškart kelis kartus palieskite — , kol įsijungs reikiamas kaitinimo lygis. Po 3 sekundžių ekrane įsižiebia .

Norėdami išjungti šią funkciją, palieskite + .



PADIDINTOS GALIOS FUNKCIJA

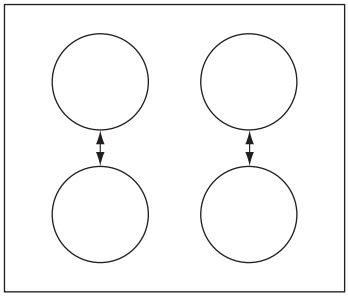
Įjungta galingumo funkcija padidina indukcinės kaitvietės galią. Galingumo funkciją galima įjungti ribotam laikui (žr. skyrių „Techninė informacija“). Po to indukcinė kaitvietė automatiškai grįžta į aukščiausią kaitinimo lygį. Norėdami įjungti, palieskite ; įsižiebs . Norėdami išjungti, palieskite arba — .

GALINGUMO FUNKCIJA

Įjungta galingumo funkcija padidina indukcinių kaitvietčių galią. Galingumo funkciją galima įjungti ribotam laikui (žr. skyrių „Techninė informacija“). Po to indukcinė kaitvietė automatiškai grįžta į aukščiausią kaitinimo lygį. Norėdami įjungti, palieskite ; įsižiebs . Norėdami išjungti šią funkciją, pakeiskite kaitinimo lygį.

GALIOS VALDYMAS

Galios valdymo mechanizmas padalina galią dviem kaitvietėms (žr. paveikslėlį). Galios funkcija vienos kaitvietės paskutinę pasirinktą galią padidina iki didžiausio lygio. Kitų kaitviečių galia automatiškai sumažėja. Kaitvietės, kurios galia yra sumažinta, kaitinimo lygio rodmuo kinta tarp dviejų lygių.



LAIKMATIS

Atgalinė laiko atskaita

Šį laikmatį naudokite kaitvietės maisto gaminimo trukmei nustatyti.

Laikmatį nustatykite po kaitvietės pasirinkimo.

Kaitinimo nuostatą galite nustatyti prieš nustatydami arba jau nustatę laikmatį.

- **Kaitvietei nustatyti**kelis kartus palieskite , kol įsijungs reikalingos kaitvietės indikatorius.
- **Norėdami įjungti arba pakeisti laikmatį:** palieskite laikmačio + arba — ir nustatykite laiką (00 - 99 minutėmis). Kai kaitvietės indikatorius pradeda lėtai mirksėti, pradedama atgalinė laiko atskaita.
- **Laikmačiui išjungti:** nustatykite kaitvietę, naudodami , ir palieskite — , kad įjungtumėte laikmatį. Likęs laikas skaičiuojamas atgal iki 00 . Kaitvietės indikatorius užges.
- **Norėdami pamatyti likusį laiką:** kaitvietę nustatykite su . Kaitvietės indikatorius pradeda greitai mirksėti. Ekrane rodomas likęs laikas.

Kai laikas baigiasi, pasirista garsas ir mirksi 00 . Kaitvietė išsijungia.

- **Norėdami išjungti garsą:** palieskite

Minutinį laikmatį
Laikmatį galima minučių skaitlys naudoti kaip **minutinį laikmatį**, kol kaitvietės neveikia. Paspauskite ⏲ . Paspauskite + arba — ir nustatykite laiką. Kai laikas baigiasi, pasirista garsas ir mirksi 00 .
- **Norėdami išjungti garsą:** palieskite ⏲

STOP+GO
Funkcija STOP+GO nustato visas veikiančias kaitvietes į žemiausią kaitinimo lygį ( ). Veikiant STOP+GO , kaitinimo lygio keisti negalima. Funkcija STOP+GO nesustabdo laikmačio funkcijos.
- **Norėdami įjungti** šią funkciją, palieskite STOP+GO . Užsidega simbolis.
- **Norėdami išjungti** šią funkciją, palieskite STOP+GO . Įsijungs anksčiau jūsų nustatytas kaitinimo lygis.

UŽRAKINTA
Kaitvietėms veikiant, galite užrakinti valdymo skydelį, bet ne ⏻ . Taip galima išvengti atsitiktinio kaitinimo nuostatos pakeitimo. Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.
Norėdami įjungti šią funkciją, palieskite 🔒 .
Simbolis rodomas 4 sekundes.
Laikmatis lieka įjungtas.
Norėdami išjungti šią funkciją, palieskite 🔒 .
Įsijungs pirmiau jūsų nustatytas kaitinimo lygis.
Išjungus prietaisą, išjungiama ir ši funkcija.

VAIKŲ SAUGOS ĮTAISAS
Ši funkcija apsaugo, kad prietaisas nepradėtų veikti atsitiktinai.

Vaikų saugos įtaiso įjungimas
- Įjunkite prietaisą, naudodami ⏻ . **Kaitinimo lygio nenustatykite**.
- Laikykite palietę 🔒 4 sekundes. Užsidega simbolis.
- Išjunkite prietaisą, naudodami ⏻ .

Vaikų saugos įtaiso išjungimas
- Įjunkite prietaisą, naudodami ⏻ . **Kaitinimo lygio nenustatykite**. Laikykite palietę 🔒 4 sekundes. Užsidega simbolis.
- Išjunkite prietaisą, naudodami ⏻ .

Vaikų saugos įtaiso išjungimas tik vienai gaminimo sesijai
- Įjunkite prietaisą, naudodami ⏻ . Užsidega simbolis.
- Laikykite palietę 🔒 4 sekundes. **Per 10 sekundžių nustatykite kaitinimo lygį.** Prietaisą galima naudoti.
- Kai prietaisą išjungiate naudodami ⏻ , vaikų saugos įtaisas vėl įjungiamas.

NAUDINGA INFORMACIJA IR PATARIMAI.

INDUKCINĖS KAITVIETĖS

Indukcinių kaitviečių striprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina prikaistuvius.

PRIKAISTUVIAI INDUKCINĖMS KAITVIETĖMS

Svarbu Indukcinėms kaitvietėms naudokite tinkamus prikaistuvius.

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

Prikaistuviai tinka indukcinei viryklei, jeigu…
- ... nedidelis kiekis vandens labai greitai užverda ant kaitvietės, nustatytos aukščiausia galia.
- ... ant prikaistuvio dugno prikimba magnetas.

Prikaistuvio dugnas turi būti kuo storesnis ir lygesnis.

Prikaistuvio matmenys: indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal prikaistuvio dugno dydį iki tam tikros ribos.

TRIUKŠMO LYGIS NAUDOJIMO METU

Jeigu girdite:
- traškėjimą: indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (sumuštinio principu).

- švilpimą: naudojate vieną arba kelias kaitvietes didele galia ir indus, pagamintus iš skirtingų medžiagų (sumuštinio principu).
- Dūzgimas naudojate didelę galią.
- Spragsėjimas elektrinis perjungimas.
- Šnypštimas, gaudimas veikia ventiliatorius.

Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia prietaiso gedimo.

ENERGIJOS TAUPYMAS

Energijos taupymas

- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
- Prikaistuvius pastatykite prieš įjungdami kaitvietę.
- Kaitvietę išjunkite prieš baigiantis gaminimo laikui, kad panaudotumėte likusį karštį.
- Prikaistuvio dugnas ir kaitvietė turi būti vienodo dydžio.

Kaitvietės veiksmingumas

Kaitvietės veiksmingumas yra susijęs su prikaistuvio skersmeniu. Mažesnio nei minimalaus skersmens prikaistuvis gauna tik dalį kaitvietės sukuriamos galios. Mažiausius skersmenis rasite skyriuje „Techninė informacija“.

MAISTO GAMINIMO PAVYZDŽIAI

Santykis tarp kaitinimo lygio ir kaitvietės energijos suvartojimo nėra tiesinis.
Kai didinate kaitinimo lygį, jis nėra proporcingas kaitvietės energijos suvartojimo padidėjimui.
Tai reiškia, kad kaitvietė su vidutiniu kaitinimo lygiu naudoja mažiau nei pusę savo galios.

Duomenys lentelėje yra tik rekomendacinio pobūdžio.

Kaitinimo lygis	Naudojimas:	Trukmė	Patarimai	Vardinės galios suvartojimas
1	Norint išlaikyti pagamintą maistą šiltą	pagal poreikį	Uždenkite prikaistuvį	3 %
1 - 2	„Hollandaise" padažas, lydymas: sviestas, šokoladas, želatina	5–25 min.	Retkarčiais pamaišykite	3 – 5 %
1 - 2	Tirštinimas: purūs omletai, kepti kiaušiniai	10–40 min.	Gaminti uždengus dangčiu	3 – 5 %
2 - 3	Tinka virti ryžius ir gaminti pieniškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus	25–50 min.	Verdant ryžius vandens turi būti dvigubai daugiau negu ryžių; pieno patiekalus kartkartėmis gaminimo metu pamaišykite	5 – 10 %
3 - 4	Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa	20–45 min.	Įpilkite kelis valgomuosius šaukštus skysčio	10 – 15 %
4 - 5	Bulvių virimas garuose	20–60 min.	Daugiausiai ¼ l vandens 750 g bulvių	15 – 21 %
4 - 5	Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas	60–150 min.	Iki 3 l skysčio ir ingredientų	15 – 21 %
6 - 7	Neintensyvus kepimas: tinka kepti eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas	jeigu reikia	Laikui įpusėjus, apverskite	31 – 45 %

Kaitinimo lygis	Naudojimas:	Trukmė	Patarimai	Vardinės galios suvartojimas
7 - 8	Intensyvus kepimas, smulkiai supjaustytos paskrudintos bulvės, nugarinės žlėgtainis, bifšteksas	5–15 min.	Laikui įpusėjus, apverskite	45 – 64 %
9	Tinka virti vandeniui, makaronams, skrudinti mėsą (guliašą, troškintą mėsą), kepti bulvių traškučius apsemtus aliejuje			100 %
	Virti didelius kiekius vandens. Įjungtas galios valdymas.			

Informacija apie akliamidus

Svarbu Remiantis naujausiomis mokslo žiniomis, intensyvus maisto skrudinimas (ypač tų produktų, kurių sudėtyje yra krakmolo) dėl sudėtyje esančių akrilamidų gali kelti grėsmę sveikatai. Dėl šios priežasties rekomenduojame gaminti kuo žemesnėje temperatūroje ir stipriai neskrudinti maisto.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prietaisą valykite po kiekvieno naudojimo. Visada naudokite prikaistuvius, kurių dugnas švarus.

Įbrėžimai ar tamsios dėmės stiklo keramikos paviršiuje neturi įtakos prietaiso veikimui.

Norėdami pašalinti purvą:

1. – **Nuvalykite nedelsdami:** ištirpusį plastiką, plastikinę foliją ir maistą, kurio sudėtyje yra cukraus. Kitaip šie nešvarumai gali sugadinti prietaisą. Naudokite specialią, stiklui skirtą grandyklę. Grandyklę prie stiklo keraminio paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.
   – **Prietaisui pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Naudokite specialų valiklį, skirtą stiklo keramikos arba nerūdijančiojo plieno paviršiams valyti.
2. Prietaisą valykite drėgnu skudurėliu ir nedideliu valymo priemonės kiekiu.
3. Baigę **nušluostykite prietaisą švaria šluoste.**

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Pataisymas
Prietaiso negalima įjungti arba valdyti.		Dar kartą įjunkite prietaisą ir nustatykite kaitinimo lygį per mažiau nei 10 sekundžių.

Problema	Galima priežastis	Pataisymas
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau jutiklių laukų.	Lieskite tik vieną jutiklio lauką.
	Veikia funkcija STOP+GO.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
	Ant valdymo skydelio yra vandens arba riebalų dėmių.	Nuvalykite valdymo skydelį.
Pasigirsta garso signalas ir prietaisas išsijungia. Kai prietaisas yra išjungtas, girdimas garso signalas.	Kažką padėjote ant vieno arba kelių jutiklio laukų.	Nuimkite daiktą nuo jutiklio laukų.
Prietaisas išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklio lauko ⏻.	Nuimkite daiktą nuo jutiklio lauko.
Neįsižiebia likusio karščio indikatorius.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė pernelyg trumpai.	Jeigu kaitvietė veikė pakankamai ilgai ir jau turėtų būti įkaitusi, kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą.
Neveikia automatinio įkaitinimo funkcija.	Kaitvietė karšta.	Palaukite, kol kaitvietė atvės.
	Nustatytas didžiausias kaitinimo lygis.	Esant didžiausiam kaitinimo lygiui, galios dydis yra toks pat, kaip ir automatinio įkaitinimo funkcijos.
Kaitinimo lygis keičiamas tarp dviejų lygių.	Įjungta galios valdymo funkcija.	Žr. skyrių „Galios valdymas“.
Jutiklių laukai įkaista.	Per didelis prikaistuvis arba jis yra per arti valdiklių.	Jei reikia, didelius prikaistuvius dėkite ant antroje eilėje esančių kaitviečių.
Įsijungia [-].	Veikia automatinio išjungimo funkcija.	Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą.
Įsijungia [L].	Veikia vaikų saugos įtaisas arba užrakto funkcija.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Įsijungia [F].	Ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvis.	Uždėkite prikaistuvį ant kaitvietės.
	Netinkamas prikaistuvis.	Naudokite tinkamą prikaistuvį.
	Prikaistuvio dugno skersmuo yra per mažas pasirinktai kaitvietei.	Perkelkite prikaistuvį ant mažesnės kaitvietės.
Įsijungia [E] ir skaičius.	Prietaise aptikta klaida.	Kuriam laikui atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo. Atjunkite namo elektros skydinėje esantį saugiklį. Vėl įjunkite. Jeigu vėl rodoma [E], kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą.

Problema	Galima priežastis	Pataisymas
Įsijungia E4.	Prietaise aptikta klaida, nes prikaistuvis užkaistas tuščias. Veikia kaitviečių apsaugos nuo perkaitimo ir automatinio išjungimo funkcijos.	Išjunkite prietaisą. Nuimkite karštą prikaistuvį. Maždaug po 30 sekundžių vėl įjunkite kaitvietę. Jeigu problema buvo prikaistuvis, klaidos pranešimas išnyks iš ekrano, bet likusio karščio indikatorius gali likti. Palaukite, kol prikaistuvis pakankamai atvės, ir žr. skyrelį „Prikaistuviai indukcinėms kaitvietėms“, ar jūsų prikaistuviai tinka prietaisui.

Jei išbandžius aukščiau išvardytus sprendimo būdus trikties pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba klientų aptarnavimo centrą. Nurodykite duomenis iš duomenų lentelės, stiklo keramikos kaitlentės triženklį raidžių ir skaičių kodą (jis yra stiklo paviršiaus kampe) ir užsidegusį klaidos pranešimą.

Įsitikinkite, ar tinkamai naudojate prietaisą. Jeigu ne, techninio aptarnavimo centro ar atstovo apsilankymas bus apmokestintas, nepaisant garantinio laikotarpio. Nurodymai apie klientų aptarnavimą ir garantijos sąlygos pateiktos garantijos brošiūroje.

ĮRENGIMO NUORODOS

Įspėjimas Žr. saugos skyrius.

Prieš įrengiant

Prieš įrengiant prietaisą užrašykite informaciją iš techninių duomenų lentelės. Duomenų lentelę rasite prietaiso korpuso apačioje.

- Modelis .....
- PNC .....
- Serijos numeris.....

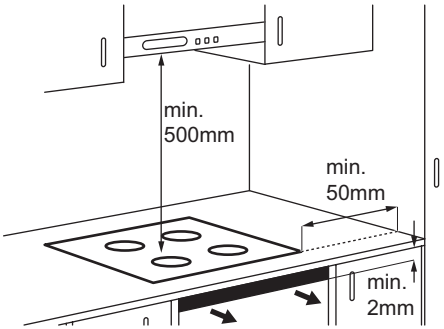
ĮMONTUOJAMI PRIETAISAI

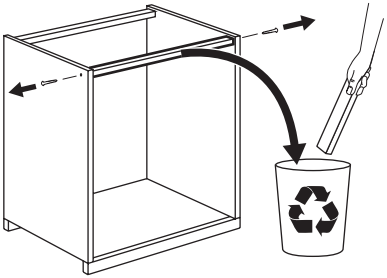
- Į baldus įmontuojami prietaisai gali būti naudojami tik po to, kai jie bus įrengti tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

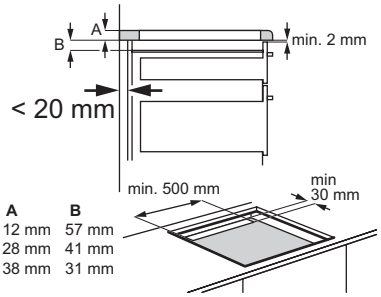
ELEKTROS LAIDAS

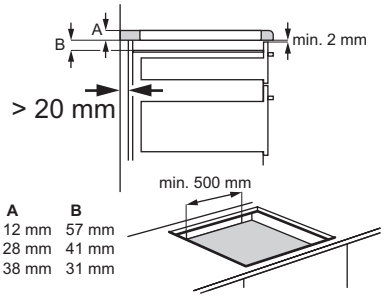
- Prietaisas pateikiamas su elektros laidu.
- Pažeistą maitinimo kabelį pakeiskite specialiu laidu (H05BB-F Tmax 90 °C arba aukštesnės temperatūros). Kreipkitės į vietos techninio aptarnavimo centrą.

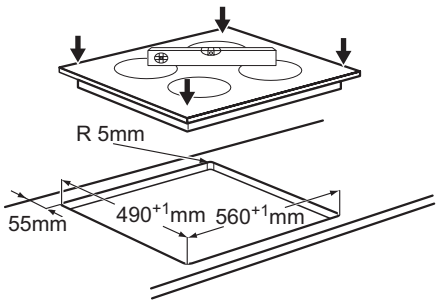
ĮRENGIMAS

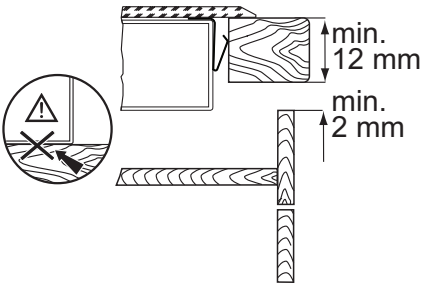

min.
500mm
min.
50mm
min.
2mm

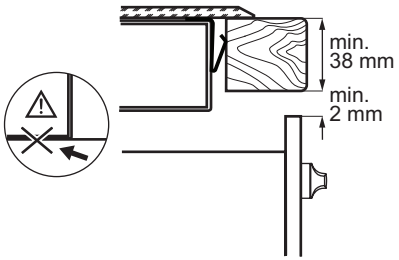


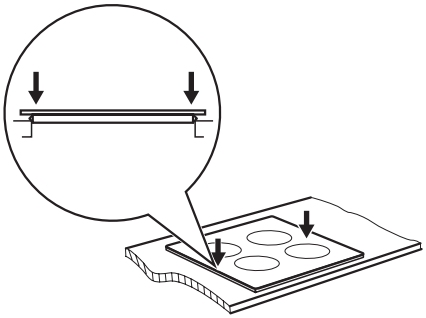

A
B
min. 2 mm
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm

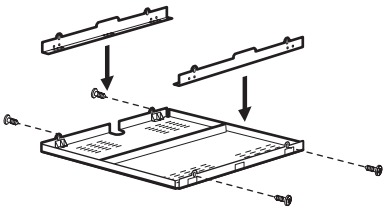

A
B
min. 2 mm
> 20 mm
min. 500 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm


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


min.
12 mm
min.
2 mm







Jeigu naudojate apsauginę pertvarą (papildomas priedas[1)]), 2 mm tarpas orui priekyje ir apsauginės grindys tiesiai po prietaisu yra nebūtinos.
Jeigu prietaisas įrengiamas virš orkaitės, apsauginės pertvaros naudoti negalima.

1) Kai kuriose šalyse apsauginės pertvaros priedo gali būti neįmanoma įsigyti. Kreipkitės į savo vietinį tiekėją.

TECHNINĖ INFORMACIJA

Modell EHD60020P	Prod.Nr. 949 594 000 01
Typ 58 GAD D5 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
ELECTROLUX	

Kaitviečių galia

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) (W)	Įjungta galingumo funkcija (W)	Galingumo funkcijos didžiausia trukmė (min.)	Mažiausias prikaistuvio skersmuo (mm)
Dešinioji galinė — 180 mm	1800 W	2800W	10	145
Dešinioji priekinė — 145 mm	1400 W	2500W	4	125
Kairioji galinė — 180 mm	1800 W	2800W	10	145
Kairioji priekinė — 210 mm	2300 W	3700W	10	180

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

APLINKOSAUGA

Šis ant produkto arba jo pakuotės esantis simbolis nurodo, kad su šiuo produktu negalima elgtis kaip su buitinėmis šiukšlėmis. Jį reikia perduoti atitinkam surinkimo punktui, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta. Tinkamai išmesdami šį produktą, jūs prisidėsite prie apsaugos nuo galimo neigiamo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį gali sukelti netinkamas šio produkto išmetimas. Dėl išsamesnės informacijos apie šio produkto išmetimą, prašom kreiptis į savo miesto valdžios įstaigą, buitinių šiukšlių išmetimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje pirkote šį produktą.

PAKAVIMO MEDŽIAGOS

Pakavimo medžiagos yra ekologiškos ir jas galima perdirbti. Plastikinės dalys identifikuojamos žymėjimais >PE<,>PS< ir kt. Pakavimo medžiagas išmeskite kaip buitines atliekas savivaldybės nustatytose atliekų išmetimo vietose.

Electrolux. Thinking of you.

Aby dowiedzieć się więcej o naszej filozofii, odwiedź naszą stronę internetową www.electrolux.com

SPIS TREŚCI

Informacje dotyczące bezpieczeństwa	31	Konserwacja i czyszczenie	40
Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	32	Rozwiązywanie problemów	41
		Instrukcje instalacji	42
Opis urządzenia	35	Dane techniczne	44
Codzienna eksploatacja	36	Ochrona środowiska	45
Przydatne rady i wskazówki	38		

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do wykorzystania w przyszłości.

BEZPIECZEŃSTWO DZIECI I OSÓB O OGRANICZONYCH ZDOLNOŚCIACH RUCHOWYCH, SENSORYCZNYCH LUB UMYSŁOWYCH

⚠ **Ostrzeżenie!** Występuje zagrożenie uduszeniem lub odniesieniem obrażeń mogących skutkować trwałym kalectwem.

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane przez dorosłą osobę lub osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.

- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.

OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie oraz jego nieosłonięte elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Nie dotykać elementów grzejnych.
- Nie sterować urządzeniem za pomocą zewnętrznego zegara ani niezależnego układu zdalnego sterowania.
- Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Nie gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- Nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, takich jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym.
- Po zakończeniu używania płyty należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.

⚠ WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

INSTALACJA

⚠ **Ostrzeżenie!** Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dostarczoną wraz z urządzeniem.
- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.

- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelniacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- Instalując urządzenie nad szufladami należy zapewnić wystarczająco dużo miejsca między dolną częścią urządzenia a górną szufladą, aby umożliwić prawidłowy obieg powietrza.
- Pozostawić 2 mm przestrzeni wentylacyjnej między blatem roboczym a przednią częścią zamontowanego pod nim urządzenia. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych brakiem odpowiedniej przestrzeni wentylacyjnej.
- Spód urządzenia może być gorący. Zalecamy zamontowanie pod urządzeniem niepalnej płyty uniemożliwiającej dostęp do urządzenia od spodu

Podłączenie do sieci elektrycznej

⚠ **Ostrzeżenie!** Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne muszą być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiejkolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania przewodów elektrycznych.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania styków.
- Upewnić się, że zostało zainstalowane zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Przewód zasilający należy przymocować obejmą w celu jego mechanicznego odciążenia.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić przedstawicielowi serwisu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego — wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.

PRZEZNACZENIE

⚠ **Ostrzeżenie!** Niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała, oparzenia, porażenia prądem.

- Urządzenie należy używać w warunkach domowych.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Nie używać zewnętrznego zegara ani niezależnego układu zdalnego sterowania do sterowania urządzeniem.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one stać się gorące.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Jeśli na powierzchni urządzenia pojawią się pęknięcia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Pozwoli to uniknąć

zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.

⚠ **Ostrzeżenie!** Występuje zagrożenie pożarem lub wybuchem.

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

⚠ **Ostrzeżenie!** Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potraw.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń ani innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jej uszkodzenie.
- Nie włączać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Nie kłaść na urządzeniu folii aluminiowej.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą spowodować zarysowanie szkła ceramicznego. Dlatego nie należy przesuwać ich po powierzchni gotowania.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

⚠ **Ostrzeżenie!** Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać wody pod ciśnieniem ani pary wodnej.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie neutralne środki czyszczące. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

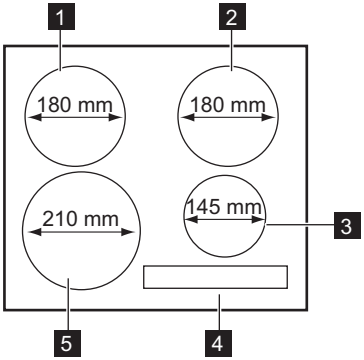
UTYLIZACJA

⚠ **Ostrzeżenie!** Występuje zagrożenie odniesienia obrażeń ciała lub uduszenia.

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

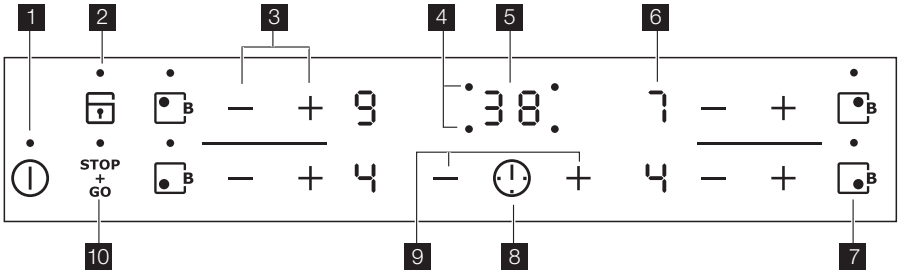
OPIS URZĄDZENIA

WIDOK URZĄDZENIA



1 Indukcyjne pole grzejne
2 Indukcyjne pole grzejne
3 Indukcyjne pole grzejne
4 Panel sterowania
5 Indukcyjne pole grzejne

UKŁAD PANELU STEROWANIA



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

	Pole czujnika	Funkcja
1	⏻	Włączanie i wyłączanie urządzenia
2	🔒	Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania
3	+ / –	Zwiększanie lub zmniejszanie mocy grzania
4	Wskaźniki funkcji zegara dla poszczególnych pól grzejnych	Wskazują, dla którego pola ustawiono czas
5	Wyświetlacz zegara	Pokazuje czas w minutach
6	Wskazanie mocy grzania	Wskazuje ustawienie mocy grzania
7	B	Włączanie funkcji Power
8	🕒	Wybór pola grzejnego
9	+ / –	Przedłużanie lub skracanie czasu
10	STOP + GO	Włączanie i wyłączanie funkcji STOP+GO

WSKAZANIA USTAWIEŃ MOCY GRZANIA

Wskazanie	Opis
0	Pole grzejne jest wyłączone.
1 - 9	Pole grzejne jest włączone.
u	Włączona jest funkcja podtrzymywania ciepła/STOP+GO.
A	Włączona jest funkcja automatycznego podgrzewania.
F	Naczynie jest nieodpowiednie lub zbyt małe bądź na polu grzejnym nie umieszczono żadnego naczynia.
E	Nieprawidłowe działanie.
H	Pole grzejne jest nadal gorące (ciepło resztkowe).
L	Włączona jest blokada/blokada uruchomienia.
P	Włączona jest funkcja Power.
-	Uruchomiła się funkcja samoczynnego wyłączenia.

WSKAŹNIK CIEPŁA RESZTKOWEGO

⚠ **Ostrzeżenie!** H Ryzyko poparzenia z powodu ciepła resztkowego!

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

CODZIENNA EKSPLOATACJA

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZENIE

Dotknąć ⏻ przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.

SAMOCZYNNE WYŁĄCZENIE

Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie urządzenia, gdy:

- Wszystkie pola grzejne są wyłączone (0).
- Po włączeniu urządzenia nie ustawiono mocy grzania.
- Panel sterowania został zalany lub przez ponad 10 sekund znajduje się na nim jakiś przedmiot (garnek, ściereczka itp). Przez pewien czas rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- Urządzenie uległo nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem urządzenia pole grzejne musi ostygnąć.
- Użyto nieodpowiedniego naczynia. Wyświetla się symbol F i po upływie 2 minut pole grzejne wyłącza się samoczynnie.
- Nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się - i urządzenie wyłącza się. Patrz poniżej.
- Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem działania funkcji samoczynnego wyłączenia:
  - u , 1 - 2 — 6 godz.
  - 3 - 4 — 5 godz.
  - 5 — 4 godz.
  - 6 - 9 — 1,5 godz.

USTAWIENIE MOCY GRZANIA

Dotknąć + , aby zwiększyć moc grzania. Dotknąć — , aby zmniejszyć moc grzania. Na wyświetlaczu pojawi się ustawienie mocy grzania. Dotknąć jednocześnie + i — , aby wyłączyć pole grzejne.

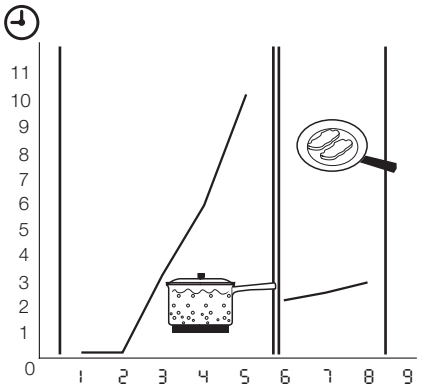
AUTOMATYCZNE PODGRZEWANIE

Włączenie funkcji automatycznego podgrzewania umożliwia, w razie potrzeby, wstępne podgrzanie potrawy w krótszym

czasie. Funkcja ta uruchamia na pewien czas największą moc grzania (patrz wykres), a następnie zmniejsza ją do wybranego poziomu.
Aby włączyć funkcję automatycznego podgrzewania pola grzejnego:

1. Dotknąć . Na wyświetlaczu pojawi się symbol P .
2. Natychmiast dotknąć + . Na wyświetlaczu pojawi się symbol A .
3. Natychmiast dotknąć kilkakrotnie — , aż pojawi się wymagane ustawienie mocy grzania. Po upływie 3 sekund na wyświetlaczu pojawi się A .

Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć + .



FUNKCJA POWER

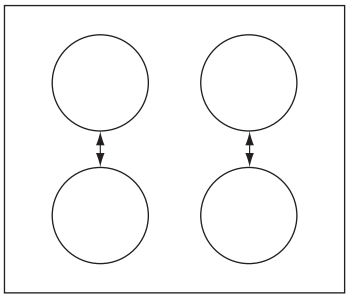
Funkcja Power zapewnia dodatkową moc indukcyjnym polom grzejnym. Funkcja Power może być włączona przez ograniczony czas (patrz rozdział „Dane techniczne"). Po tym czasie indukcyjne pole grzejne automatycznie przełącza się na najwyższą moc grzania. W celu włączenia funkcji należy dotknąć — wyświetli się P . Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć lub — .

FUNKCJA POWER

Funkcja Power zapewnia dodatkową moc indukcyjnym polom grzejnym. Funkcja Power może być włączona przez ograniczony czas (patrz rozdział „Dane techniczne"). Po tym czasie indukcyjne pole grzejne automatycznie przełącza się na najwyższą moc grzania. W celu włączenia funkcji należy dotknąć — wyświetli się P . Aby wyłączyć tę funkcję, należy zmienić ustawienie mocy grzania.

ZARZĄDZANIE ENERGIĄ

Funkcja zarządzania energią dzieli moc między pola grzejne (patrz rysunek). Funkcja Power zwiększa do maksimum ostatnio wybraną moc jednego pola grzejnego. Moc pozostałych pól grzejnych zostaje automatycznie zmniejszona. Wskazanie dla pola o zmniejszonej mocy grzania zmienia się w zakresie dwóch poziomów.



ZEGAR

Wyłącznik czasowy

Wyłącznik czasowy służy do określenia czasu działania danego pola grzejnego tylko w danej chwili.
Zegar należy ustawić po dokonaniu wyboru pola grzejnego.
Moc grzania można ustawić przed lub po ustawieniu zegara.

- **Aby ustawić pole grzejne:**dotknąć kilkakrotnie , aż włączy się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego.
- **Aby włączyć lub zmienić ustawienie zegara:** dotknąć + lub — zegara, aby ustawić czas (00 – 99 minut). Powolne miganie wskaźnika pola grzejnego oznacza rozpoczęcie odliczania czasu.
- **Aby wyłączyć zegar:** ustawić pole grzejne dotykając symbolu , a następnie dotknąć — , aby wyłączyć zegar. Wartość pozostałego czasu zmniejszy się do 00 Wskaźnik pola grzejnego wyłączy się.

- **Aby wyświetlić pozostały czas:** ustawić pole grzejne dotykając symbolu ⏲. Wskaźnik pola grzejnego zacznie szybko migać. Na wyświetlaczu pojawi się pozostały czas.

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

- **Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy:** dotknąć ⏲

Minutnika

Gdy pola grzejne są włączone, można używać zegara jako **minutnika**. Dotknąć ⏲ . Dotknąć + lub − , aby ustawić czas. Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać 00 .

- **Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy:** dotknąć ⏲

STOP+GO

Funkcja STOP+GO służy do przestawiania wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania ( ).
Gdy działa funkcja STOP+GO , nie można zmieniać ustawienia mocy grzania.
Funkcja STOP+GO nie blokuje funkcji zegara.

- **Aby włączyć** tę funkcję, należy dotknąć symbolu STOP+GO . Pojawi się symbol .
- **Aby wyłączyć** tę funkcję, należy dotknąć STOP+GO . Wyświetli się ustawiona poprzednio moc grzania.

BLOKADA

Gdy włączone są pola grzejne, istnieje możliwość zablokowania panelu sterowania z wyjątkiem ⏻ . Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.
Najpierw należy ustawić moc grzania.
Aby włączyć tę funkcję, należy dotknąć 🔒 .
Na 4 sekundy zaświeci się symbol .
Zegar pozostanie włączony.
Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć 🔒 . Pojawi się wskazanie ustawionej wcześniej mocy grzania.
Zatrzymanie pracy urządzenia spowoduje również wyłączenie tej funkcji.

BLOKADA URUCHOMIENIA

Ta funkcja zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.

Włączanie blokady uruchomienia

- Włączyć urządzenie dotykając ⏻ . **Nie ustawiać mocy grzania**.
- Dotknąć 🔒 i przytrzymać przez 4 sekundy. Zaświeci się symbol .
- Wyłączyć urządzenie dotykając ⏻ .

Wyłączanie blokady uruchomienia

- Włączyć urządzenie dotykając ⏻ . **Nie ustawiać mocy grzania**. Dotknąć 🔒 i przytrzymać przez 4 sekundy. Zaświeci się symbol .
- Wyłączyć urządzenie dotykając ⏻ .

Tymczasowe wyłączenie blokady uruchomienia na czas jednego cyklu gotowania

- Włączyć urządzenie dotykając ⏻ . Zaświeci się symbol .
- Dotknąć 🔒 i przytrzymać przez 4 sekundy. **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Teraz można korzystać z urządzenia.
- Po wyłączeniu urządzenia poprzez dotknięcie ⏻ , blokada uruchomienia zostanie przywrócona.

PRZYDATNE RADY I WSKAZÓWKI

INDUKCYJNE POLA GRZEJNE

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

NACZYNIA DO INDUKCYJNYCH PÓL GRZEJNYCH

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

Materiał, z którego wykonane są naczynia

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

Naczynie nadaje się do stosowania na płycie indukcyjnej, jeżeli:

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

Dno naczynia powinno być możliwie jak najbardziej grube i płaskie.

Wymiary naczyń: indukcyjne pola grzejne w pewnym stopniu dopasowują się automatycznie do średnicy dna naczyń.

ODGŁOSY PODCZAS OGRZEWANIA

Jeżeli słychać

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos gwizdania: jedno lub więcej pól grzejnych jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynia są wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos brzęczenia: ustawiona jest wysoka moc grzania.
- odgłos klikania: następuje przełączanie elektryczne.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

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

OSZCZĘDZANIE ENERGII

Jak oszczędzać energię

- W miarę możliwości należy zawsze przykrywać naczynia pokrywką.
- Naczynie do gotowania należy postawić na polu grzejnym przed jego włączeniem.
- Wyłączyć pola grzejne na kilka minut przed zakończeniem gotowania, aby wykorzystać ciepło resztkowe.
- Rozmiar dna naczynia powinien być dobrany do wielkości pola grzejnego.

Sprawność pola grzejnego

Sprawność pola grzejnego zależy od średnicy dna naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne. Informacje dotyczące minimalnej średnicy dna naczyń znajdują się w rozdziale „Dane techniczne”.

PRZYKŁADY ZASTOSOWAŃ

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

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas	Wskazówki	Wykorzystanie mocy znamionowej
1	Podtrzymywanie ciepła ugotowanej potrawy	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie	3 %
1 - 2	Sos holenderski, roztapianie: masła, czekolady, żelatyny	5-25 min	Mieszać od czasu do czasu	3 – 5 %
1 - 2	Ścinanie: puszystych omletów, jajek smażonych	10-40 min	Gotować pod przykryciem	3 – 5 %

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas	Wskazówki	Wykorzystanie mocy znamionowej
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw	25-50 min	Wlać przynajmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu; potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu	5 – 10 %
3 - 4	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa	20-45 min	Dodać kilka łyżek płynu	10 – 15 %
4 - 5	Gotowanie ziemniaków na parze	20-60 min	Użyć maksymalnie 0,25 litra wody na 750 g ziemniaków	15 – 21 %
4 - 5	Gotowanie większej ilości potraw, dań duszonych i zup	60-150 min	Do 3 litrów wody + składniki	15 – 21 %
6 - 7	Delikatne smażenie: eskalopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kiełbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków	w razie potrzeby	Obrócić po upływie połowy czasu	31 – 45 %
7 - 8	Intensywne smażenie: placków ziemniaczanych, polędwicy, steków	5-15 min	Obrócić po upływie połowy czasu	45 – 64 %
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek			100 %
	Gotowanie dużej ilości wody. Włączona jest funkcja zarządzania energią.			

Informacja na temat akryloamidów

Ważne! Zgodnie ze stanem najnowszej wiedzy naukowej akryloamidy powstające podczas przyrumieniania potraw (zwłaszcza zawierających skrobię) mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia. Z tego powodu zaleca się pieczenie i smażenie potraw w jak najniższych temperaturach oraz unikanie ich nadmiernego przyrumieniania.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Urządzenie należy oczyścić po każdym użyciu.
Zawsze używać naczyń z czystym dnem.

Zarysowania lub ciemne plamy na płycie ceramicznej nie mają wpływu na działanie urządzenia.

Usuwanie zabrudzeń:

1. – **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie urządzenia. Użyć specjalnego skrobaka do szkła. Przyłożyć skrobak pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwać po niej ostrzem.
   – **Usunąć, gdy urządzenie wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Użyć specjalnego

środka czyszczącego do szkła ceramicznego lub stali nierdzewnej.
2. Przetrzeć urządzenie wilgotną szmatką z dodatkiem detergentu.
3. Na koniec **wytrzeć urządzenie do sucha czystą ściereczką.**

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić urządzenia lub sterować nim.		Ponownie uruchomić urządzenie i w ciągu mniej niż 10 sekund ustawić moc grzania.
	Dotknięto równocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Włączona jest funkcja STOP +GO.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda.	Wyczyścić panel sterowania.
Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Gdy urządzenie jest wyłączone, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Zakryto jedno lub więcej pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Urządzenie wyłącza się.	Położono przedmiot na polu czujnika ⏻.	Zdjąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ było używane przez krótki czas.	Jeśli pole grzejne było używane wystarczająco długo, aby się rozgrzać, należy skontaktować się z punktem serwisowym.
Nie działa funkcja automatycznego podgrzewania.	Pole grzejne jest wyłączone.	Należy odczekać, aż pole grzejne odpowiednio wystygnie.
	Ustawiono maksymalną moc grzania.	Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej przy włączeniu funkcji automatycznego podgrzewania.
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Włączona jest funkcja zarządzania energią.	Patrz „Zarządzanie energią”.
Pola czujników nagrzewają się.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterowania.	Jeśli to konieczne, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach grzejnych.
Wyświetla się [-].	Włączona jest funkcja samoczynnego wyłączenia.	Wyłączyć urządzenie i włączyć je ponownie.
Wyświetla się [L].	Włączona jest funkcja blokady uruchomienia lub blokady.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się [F].	Na polu grzejnym nie ma naczynia.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto niewłaściwego naczynia.	Użyć odpowiedniego naczynia.
	Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego.	Przenieść naczynie na mniejsze pole grzejne.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Wyświetla się E oraz liczba.	Urządzenie wykryło błąd.	Odłączyć urządzenie na pewien czas od zasilania. Odłączyć bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej. Podłączyć ponownie. Jeśli wskazanie E pojawi się ponownie, należy skontaktować się z serwisem.
Wyświetla się E4 .	Urządzenie wykryło błąd, ponieważ wygotowała się zawartość naczynia. Zadziałało zabezpieczenie przed przegrzaniem pól grzejnych oraz funkcja samoczynnego wyłączenia.	Wyłączyć urządzenie. Zdjąć gorące naczynie. Po upływie około 30 sekund ponownie włączyć pole grzejne. Jeśli problem był związany z naczyniem, z wyświetlacza zniknie komunikat o błędzie, ale może nadal świecić się wskaźnik ciepła resztkowego. Należy odczekać, aż naczynie wystarczająco ostygnie i sprawdzić, czy jest ono odpowiednie, korzystając z informacji zawartych w rozdziale „Naczynia do indukcyjnych pól grzejnych”.

Jeśli powyższe rozwiązania nie pomogą w rozwiązaniu problemu, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub najbliższym punktem serwisowym. Należy podać dane z tabliczki znamionowej: kod szkła ceramicznego składający się z trzech znaków (znajdujący się w rogu powierzchni szklanej) oraz wyświetlany komunikat o błędzie.

Należy sprawdzić, czy urządzenie było użytkowane prawidłowo. W przeciwnym razie interwencja pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna nawet w okresie gwarancyjnym. Informacje dotyczące obsługi klienta oraz warunków gwarancji znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

INSTRUKCJE INSTALACJI

⚠ **Ostrzeżenie!** Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

ⓘ Przed instalacją

Przed instalacją urządzenia należy spisać wskazane poniżej dane z tabliczki znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na spodzie obudowy urządzenia.
- Model .....
- Numer produktu .....
- Numer seryjny .....

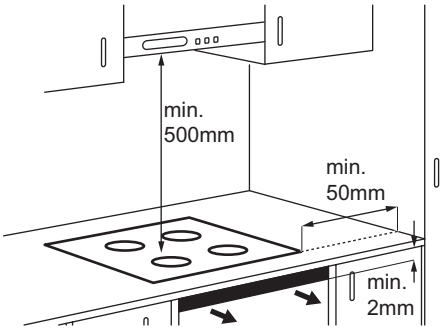
URZĄDZENIA DO ZABUDOWY

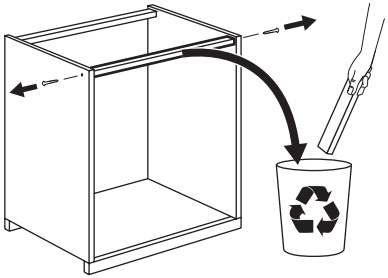
- Urządzeń do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

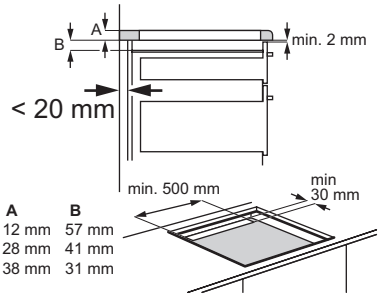
PRZEWÓD ZASILAJĄCY

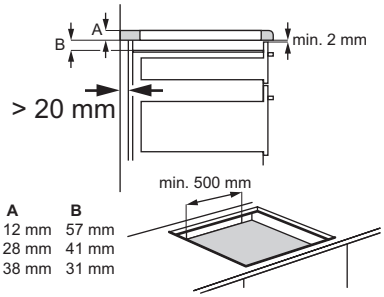
- Urządzenie jest dostarczane z przewodem zasilającym.
- Wymienić uszkodzony przewód zasilający na nowy przewód specjalny (typu H05BB-F o wartości Tmax 90°C lub wyższej). Należy skontaktować się w tym celu z lokalnym punktem serwisowym.

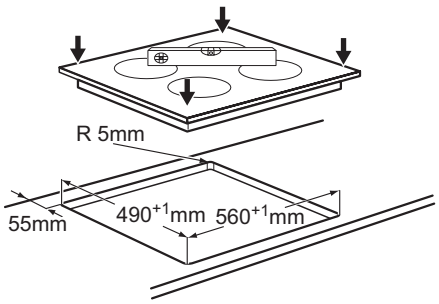
MONTAŻ

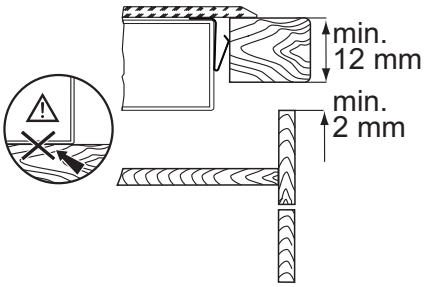

min.
500mm
min.
50mm
min.
2mm

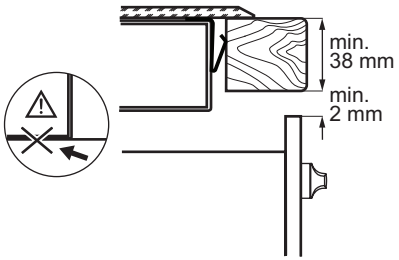


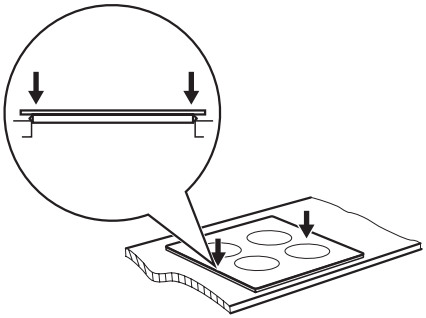

A
B
min. 2 mm
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm

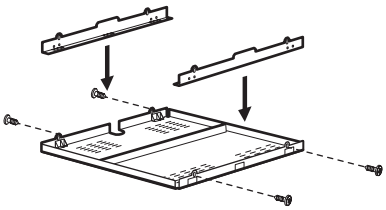

A
B
min. 2 mm
> 20 mm
min. 500 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm


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


min.
12 mm
min.
2 mm







W przypadku zastosowania kasety ochronnej (wyposażenie dodatkowe[1)]) nie ma konieczności pozostawienia 2 mm przestrzeni wentylacyjnej z przodu, jak również montażu przegrody zabezpieczającej bezpośrednio pod urządzeniem.
W przypadku montażu urządzenia nad piekarnikiem nie można użyć kasety ochronnej.

1) Wyposażenie dodatkowe w postaci kasety ochronnej może być niedostępne w niektórych krajach. W celu uzyskania dodatkowych informacji należy skontaktować się z miejscowym dostawcą.

DANE TECHNICZNE

Modell EHD60020P	Prod.Nr. 949 594 000 01
Typ 58 GAD D5 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
ELECTROLUX	

Moc pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	Z włączoną funkcją Power [W]	Maksymalny czas działania funkcji Power [min]	Minimalna średnica naczynia [mm]
Prawe tylne — 180 mm	1800 W	2800W	10	145
Prawe przednie — 145 mm	1400 W	2500W	4	125
Lewe tylne — 180 mm	1800 W	2800W	10	145
Lewe przednie — 210 mm	2300 W	3700W	10	180

Moc pól grzejnych może w niewielkim zakresie odbiegać od wartości podanych w

tabeli. Zmiany te zależą od wymiarów naczynia oraz materiału, z którego zostało wykonane.

OCHRONA ŚRODOWISKA

Symbol na produkcie lub na opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno traktować tak, jak innych odpadów domowych. Należy oddać go do właściwego punktu skupu surowców wtórnych zajmującego się złomowanym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Właściwa utylizacja i złomowanie pomaga w eliminacji niekorzystnego wpływu złomowanych produktów na środowisko naturalne oraz zdrowie. Aby uzyskać szczegółowe dane dotyczące możliwości recyklingu niniejszego urządzenia, należy skontaktować się z lokalnym urzędem miasta, służbami oczyszczania miasta lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

MATERIAŁY OPAKOWANIOWE

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i można je poddać recyklingowi. Elementy wykonane z tworzyw sztucznych posiadają odpowiednie oznaczenia: >PE<, >PS<, itp. Materiały opakowaniowe należy wyrzucić do odpowiednich pojemników udostępnionych przez komunalny zakład utylizacji odpadów.

Electrolux. Thinking of you.

Viac o nás na www.electrolux.com

OBSAH

Bezpečnostné informácie	46	Ošetrovanie a čistenie	54
Bezpečnostné pokyny	47	Riešenie problémov	55
Popis výrobku	49	Pokyny pre inštaláciu	56
Každodenné používanie	50	Tehnične informacije	58
Užitočné rady a tipy	52	Ochrana životného prostredia	59

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

BEZPEČNOSŤ DETÍ A ZRANITEĽNÝCH OSÔB

⚠ **Varovanie** Nebezpečenstvo udusenia, poranenia alebo trvalého postihnutia.

- Deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí môžu tento spotrebič používať len vtedy, ak sú pod dozorom dospelej osoby alebo osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly uschovajte mimo dosahu detí.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď je horúci. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, odporúčame ju zapnúť.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

VŠEOBECNÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu veľmi zohrievať. Nedotýkajte sa výhrevných telies.
- Spotrebič nepoužívajte prostredníctvom externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.

- Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- Nikdy sa nepokúšajte zahasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo nehorľavou pokrývkou.
- Na varnom povrchu nenechávajte žiadne predmety.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu rozpáliť.
- Ak je sklokeramický povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste vylúčili možnosť úrazu elektrickým prúdom.
- Varný panel vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.

⚠ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

INŠTALÁCIA

⚠ **Varovanie** Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny pre inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pri premiestňovaní spotrebiča buďte vždy opatrní, pretože je ťažký. Vždy používajte bezpečnostné rukavice.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydutiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkami, uistite sa, že je priestor medzi spodnou časťou spotrebiča a hornou zásuvkou postačujúci na cirkuláciu vzduchu.
- Dbajte na to, aby medzi pracovnou doskou a prednou časťou spodnej kuchynskej jednotky zostal voľný priestor s veľkosťou 2 mm na vetranie. Záruka sa nevzťahuje na poškodenia spôsobené nedostatočným vetracím priestorom.
- Spodná časť spotrebiča sa môže zohriať. Pod spotrebič odporúčame nainštalovať nehorľavý oddeľovací panel, ktorý zamedzí prístup k jeho spodnej časti.

Zapojenie do elektrickej siete

⚠ **Varovanie** Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce súvisiace s elektrickým zapojením musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom sa presvedčte, že je spotrebič odpojený od elektrickej siete.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Elektrické sieťové káble sa nesmú zamotať.

- Presvedčte sa, že sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) pri zapájaní spotrebiča do blízkej zásuvky nedotýka horúceho spotrebiča alebo horúcej varnej nádoby
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť nadmerné zohriatie zásuvky.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite káblovú svorku na odľahčenie ťahu.
- Uistite sa, že zástrčka (ak sa používa) alebo prívodný elektrický kábel nie je poškodený. Ak chcete vymeniť prívodný elektrický kábel, kontaktujte servis alebo elektrikára.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Použite iba správne izolačné zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka).

POUŽÍVANIE

⚠ **Varovanie** Nebezpečenstvo zranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Tento spotrebič používajte v domácom prostredí.
- Nemeňte technické charakteristiky tohto spotrebiča.
- Na obsluhu spotrebiča nepoužívajte externý časovač ani samostatné diaľkové ovládanie.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Na varné zóny neklaďte príbor ani pokrievky. Môžu sa zohriať.
- Po každom použití varnú zónu vypnite. Nespoliehajte sa na detektor varnej nádoby.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný ani ako odkladací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, ihneď odpojte spotrebič z elektrickej siete. Predídete tak zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používatelia s kardiostimulátorom musia udržiavať minimálnu vzdialenosť 30 cm od indukčných varných zón.

⚠ **Varovanie** Hrozí nebezpečenstvo požiaru alebo výbuchu.

- Z horúcich olejov a tukov sa môžu uvoľňovať horľavé výpary. Ak pri príprave pokrmu používate tuky a oleje, musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od nich.
- Výpary uvoľňované veľmi horúcim olejom môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý môže obsahovať zvyšky pokrmov, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako nový olej.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, neklaďte do spotrebiča, do jeho blízkosti, ani naň.
- Nepokúšajte sa hasiť oheň vodou. Spotrebič odpojte od elektrickej siete a plameň zakryte vekom alebo a hasiacou prikrývkou.

⚠ **Varovanie** Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

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

OŠETROVANIE A ČISTENIE

⚠ **Varovanie** Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.

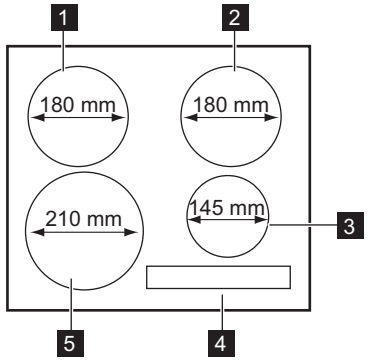
- Spotrebič vyčistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Informácie o správnej likvidácii spotrebiča vám poskytne váš miestny úrad.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Odrežte elektrický kábel a zlikvidujte ho.

LIKVIDÁCIA

⚠ **Varovanie** Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenia.

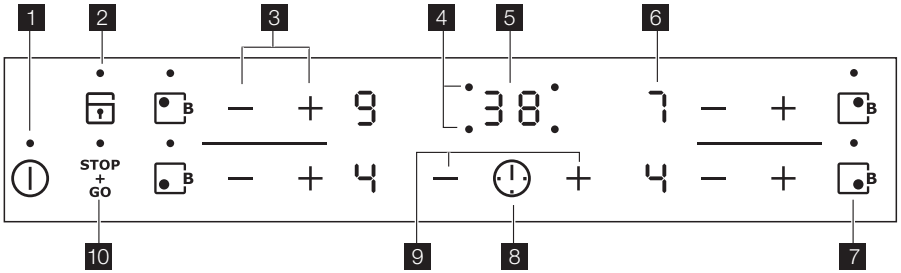
POPIS VÝROBKU

CELKOVÝ PREHĽAD



1 Indukčná varná zóna
2 Indukčná varná zóna
3 Indukčná varná zóna
4 Ovládací panel
5 Indukčná varná zóna

ROZLOŽENIE OVLÁDACIEHO PANELA



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

	Senzorové tlačidlo	Funkcia
1	⏻	Zapínanie a vypínanie spotrebiča
2	🔒	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela
3	+ / –	Zvýšenie alebo zníženie varného stupňa
4	Ukazovatele varných zón pre časomer	Ukazujú, pre ktorú zónu nastavujete čas.

	Senzorové tlačidlo	Funkcia
5	Displej časomera	Zobrazenie času v minútach
6	Indikácia varného stupňa	Zobrazenie varného stupňa
7	B	Zapnutie výkonovej funkcie Power
8	⏲	Voľba varnej zóny
9	+ / −	Predĺženie alebo skrátenie času
10	STOP + GO	Zapnutie a vypnutie funkcie STOP+GO

ZOBRAZENIA VARNÉHO STUPŇA

Displej	Popis
0	Varná zóna je vypnutá.
1 - 9	Varná zóna je zapnutá.
u	Funkcia udržiavania teploty/STOP+GO je zapnutá.
A	Funkcia automatického ohrevu je zapnutá.
F	Nesprávny alebo príliš malý riad alebo žiadny riad na varnej zóne.
E	Vyskytla sa porucha.
H	Varná zóna je ešte horúca (zvyškové teplo).
L	Funkcia blokovania/detskej poistky je zapnutá.
P	Výkonová funkcia Power je zapnutá.
-	Automatické vypnutie je aktívne.

INDIKÁTOR ZVYŠKOVÉHO TEPLA

⚠ **Varovanie** H Nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom!

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

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

AKTIVÁCIA A DEAKTIVÁCIA

Dotykom ⏻ počas 1 sekundy sa spotrebič aktivuje alebo deaktivuje.

AUTOMATICKÉ VYPÍNANIE

Funkcia automaticky vypne spotrebič, ak:

- Všetky varné zóny sú vypnuté (0).
- Po zapnutí spotrebiča nenastavíte žiadny varný stupeň.
- Rozlejete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru a pod.). Na chvíľu zaznie zvukový signál a spotrebič sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládací panel.
- Spotrebič sa veľmi zohreje (napr. po vyvretí celého obsahu nádoby). Pred opätovným použitím spotrebiča musí varná zóna vychladnúť.
- Ak používate nesprávny kuchynský riad. Symbol F sa zapne a po 2 minútach sa varná zóna automaticky vypne.
- Nevypnete varnú zónu ani nezmeníte nastavenie varného stupňa. Po určitej dobe sa zobrazí - a spotrebič sa vypne. Pozrite si informácie uvedené nižšie.
- Súvislosť medzi nastaveným varným stupňom a časmi automatického vypnutia:
  - u , 1 – 2 — 6 hodín
  - 3 – 4 — 5 hodín
  - 5 — 4 hodiny

- 6 – 9 — 1,5 hodiny

VARNÝ STUPEŇ

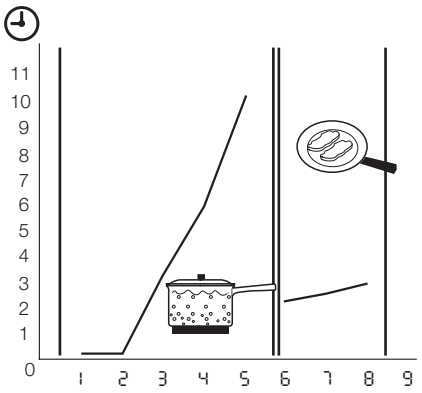
Dotknite sa + na zvýšenie varného stupňa. Dotknite sa — na zníženie varného stupňa. Na displeji sa zobrazí varný stupeň. Dotknite sa naraz + a — , aby ste vypli varnú zónu.

AUTOMATICKÝ OHREV

Potrebný varný stupeň dosiahnete rýchlejšie aktivovaním funkcie automatického ohrevu. Táto funkcia nastaví na určitý čas najvyšší varný stupeň (pozrite si graf) a potom nastaví potrebný nižší varný stupeň.
Zapnutie funkcie automatického ohrevu pre varnú zónu:

1. Stlačte tlačidlo . Symbol P sa zobrazí na displeji.
2. Okamžite sa dotknite tlačidla + . Symbol A sa zobrazí na displeji.
3. Hneď potom sa opakovane dotýkajte tlačidla — , až kým sa nezapne potrebný varný stupeň. Po 3 sekundách sa na displeji zobrazí A .

Funkciu vypnete dotknutím sa tlačidla + .



FUNKCIA ZVÝŠENÉHO VÝKONU

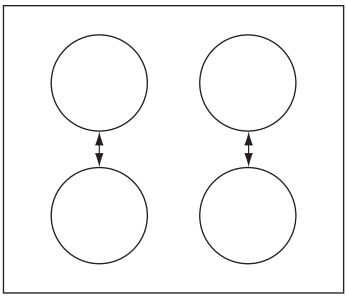
Výkonová funkcia Power zvyšuje výkon indukčných varných zón. Výkonovú funkciu Power je možné zapnúť na obmedzený čas (pozrite si kapitolu Technické informácie). Potom sa varná zóna opäť automaticky prepne na najvyšší varný stupeň. Zapína sa dotykom tlačidla , rozsvieti sa symbol P . Ak ju chcete vypnúť, dotknite sa alebo — .

VÝKONOVÁ FUNKCIA POWER

Výkonová funkcia Power zvyšuje výkon indukčných varných zón. Výkonovú funkciu Power je možné zapnúť na obmedzený čas (pozrite si kapitolu Technické informácie). Potom sa indukčná varná zóna opäť automaticky prepne na najvyšší varný stupeň. Zapína sa dotykom tlačidla , rozsvieti sa symbol P . Vypína sa zmenou nastavenia varného stupňa.

RIADENIE VÝKONU

Riadenie výkonu rozdeľuje dostupný výkon medzi varné zóny (pozrite si obrázok). Výkonová funkcia Power zvýši výkon na naposledy nastavenej zóne na maximálnu úroveň. Výkon ostatných varných zón sa automaticky zníži. Ukazovateľ varného stupňa pre zónu so zníženým výkonom striedavo zobrazuje dve úrovne.



ČASOMER

Časovač odpočítavajúci smerom nado
Použite časomer s odratávaním smerom nadol na nastavenie času prevádzky varnej zóny pri jednom varení.
Časomer nastavujte po výbere varnej zóny.
Varný stupeň možno nastaviť pred alebo po nastavení časomeru.

- **Nastavenie varnej zóny:** Stláčajte dovtedy, kým sa nezobrazí indikátor potrebnej varnej zóny.
- **Aktivácia alebo zmena nastavenia časomera:** dotknite sa + alebo — časo-

meru a nastavte dobu (00 - 99 minút). Keď kontrolka varnej zóny začne blikať pomalšie, odpočítava sa nastavená doba.
- **Deaktivácia časomera:** nastavte varnú zónu pomocou ⏻ a dotknutím sa — deaktivujte časomer. Zostávajúci čas sa bude odpočítavať smerom k 00 . Kontrolka varnej zóny zhasne.
- **Kontrola zvyšného času:** Zvoľte varnú zónu pomocou ⏻ . Indikátor varnej zóny začne blikať rýchlejšie. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.

Po uplynutí nastavenej doby zaznie zvukový signál a bude blikať 00 . Varná zóna sa deaktivuje.
- **Zastavenie zvuku:** dotknite sa ⏻

Kuchynské stopky

Keď varné zóny nie sú zapnuté, časomer môžete používať ako **kuchynské stopky**. Dotknite sa tlačidla ⏻ . Požadovanú dobu nastavte pomocou dotykových ovládačov + alebo — . Po uplynutí nastavenej doby zaznie zvukový signál a bude blikať 00 .
- **Zastavenie zvuku:** dotknite sa ⏻

STOP+GO

Funkcia STOP+GO nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižší varný stupeň (⏑).
Pri aktivovanej funkcii STOP+GO nemôžete zmeniť nastavenie varného stupňa.
Funkcia STOP+GO nezastaví funkciu časomera.
- **Ak chcete aktivovať** túto funkciu, dotknite sa STOP+GO . Rozsvieti sa symbol ⏑ .
- **Ak chcete deaktivovať** túto funkciu, dotknite sa STOP+GO . Zapne sa varný stupeň, ktorý bol predtým nastavený.

BLOKOVANIE

Keď sú varné zóny zapnuté, môžete zablokovať ovládací panel, ale nie tlačidlo ⏻ .
Zabraňuje neúmyselným zmenám varného stupňa.
Najskôr nastavte varný stupeň.
Ak chcete spustiť túto funkciu, dotknite sa tlačidla 🔒 . Na 4 sekundy sa rozsvieti symbol 🔒 .
Časomer zostane zapnutý.
Ak chcete zrušiť túto funkciu, dotknite sa tlačidla 🔒 . Zobrazí sa varný stupeň, ktorý ste predtým nastavili.
Keď vypnete spotrebič, vypnete aj túto funkciu.

DETSKÁ POISTKA

Táto funkcia znemožňuje neúmyselné zapnutie spotrebiča.

Aktivácia detskej poistky
- Zapnite spotrebič pomocou ⏻ . **Nenastavujte žiadny varný stupeň**.
- Dotknite sa 🔒 na 4 sekundy. Rozsvieti sa symbol 🔒 .
- Vypnite spotrebič pomocou ⏻ .

Vypnutie detskej poistky
- Zapnite spotrebič pomocou ⏻ . **Nenastavujte žiadny varný stupeň**. Dotknite sa 🔒 na 4 sekundy. Rozsvieti sa symbol 🔒 .
- Vypnite spotrebič pomocou ⏻ .

Na dočasné vypnutie detskej poistky iba na jedno varenie
- Zapnite spotrebič pomocou ⏻ . Rozsvieti sa symbol 🔒 .
- Dotknite sa 🔒 na 4 sekundy. **Do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.** Spotrebič môžete používať.
- Po vypnutí spotrebiča pomocou ⏻ sa detská poistka znova aktivuje.

UŽITOČNÉ RADY A TIPY

ⓘ INDUKČNÉ VARNÉ ZÓNY

Pri indukčných varných zónach vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynskom riade veľmi rýchlo.

KUCHYNSKÝ RIAD PRE INDUKČNÉ VARNÉ ZÓNY

Dôležité upozornenie Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom.

Materiál kuchynského riadu
- **vhodný:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, riad s viacvrstvovým dnom (oz-

načený výrobcom ako vhodný pre indukčné platne).
- **nevhodný:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

Riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak…
- ... po nastavení najvyššieho varného stupňa voda zovrie veľmi rýchlo.
- ... ak sa ku dnu riadu pritiahne magnet.

Dno riadu musí byť podľa možností čo najhrubšie a najrovnejšie.

Rozmery riadu: Indukčné varné zóny sa automaticky prispôsobujú rozmerom dna kuchynského riadu, a to až do určitej hranice.

ZVUKY POČAS PREVÁDZKY

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

Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadne poruchy spotrebiča.

ÚSPORA ENERGIE

Ako ušetriť energiu

Varný stupeň	Použitie:	Čas	Rady	Nominálna spotreba energie
1	Uchováva teplotu pripraveného jedla	podľa potreby	Na riad položte pokrievku	3 %
1 - 2	Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína	5 – 25 min	Z času na čas premiešajte	3 – 5 %
1 - 2	Zahustenie: kypré omelety, volské oká	10 – 40 min	Varte s pokrievkou	3 – 5 %
2 - 3	Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál	25 – 50 min	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá počas prípravy premiešajte	5 – 10 %

- Na kuchynský riad podľa možností vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte na varnú zónu pred zapnutím.
- Varné zóny vypínajte pred skončením varenia, aby ste využili zvyškové teplo.
- Dno varnej nádoby a zvolená varná zóna by mali byť rovnako veľké.

Účinnosť varných zón

Účinnosť varných zón závisí od priemeru dna kuchynského riadu. Kuchynský riad s priemerom dna menším ako je minimálny rozmer absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna. Údaje o minimálnych priemeroch nájdete v kapitole Technické informácie.

PRÍKLADY POUŽITIA NA VARENIE

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

Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné.

Varný stupeň	Použitie:	Čas	Rady	Nominálna spotreba energie
3 - 4	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa	20 – 45 min	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny	10 – 15 %
4 - 5	Varenie zemiakov v pare	20 – 60 min	Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov	15 – 21 %
4 - 5	Varenie väčšieho množstva jedla, omáčok a polievok	60 – 150 min	Max. 3 l tekutiny plus prísady	15 – 21 %
6 - 7	Jemné vyprážanie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, mäsové guľky, klobásy, pečeň, zásmažka, vajíčka, lievance, šišky	podľa potreby	Po uplynutí polovice času obráťte	31 – 45 %
7 - 8	Vyprážanie pri vyššej teplote, placky, fašírky, roštenka, rezne	5 – 15 min	Po uplynutí polovice času obráťte	45 – 64 %
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), prudko vyprážané hranolčeky			100 %
	Varenie veľkého množstva vody. Funkcia riadenia výkonu je zapnutá.			

Informácie o akrylamidoch

Dôležité upozornenie Podľa najnovších vedeckých poznatkov môžu akrylamidy vznikajúce pri zapekaní jedla (predovšetkým u jedál s obsahom škrobu) predstavovať nebezpečenstvo pre zdravie. Preto vám odporúčame pripravovať jedlá pri čo najnižších teplotách a príliš jedlá nezapekať.

OŠETROVANIE A ČISTENIE

Spotrebič vyčistite po každom použití. Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.

Škrabance a tmavé škvrny na sklokeramike neovplyvňujú funkčnosť spotrebiča.

Odstránenie špiny:

1. – **Okamžite odstráňte:**roztopený plast, plastovú fóliu a potraviny s obsahom cukru. V opačnom prípade môžu nečistoty poškodiť spotrebič. Na sklo použite špeciálnu škrabku. Škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepeľ posúvajte po povrchu.
   – **Odstráňte po dostatočnom vychladnutí spotrebiča:** usadeniny vodného kameňa, škvrny od vody, mastné škvrny, lesklé kovové farebné fľaky. Použite špeciálny čistiaci prostriedok na sklokeramiku alebo nehrdzavejúcu oceľ.
2. Spotrebič vyčistite vlhkou handričkou a malým množstvom čistiaceho prostriedku.
3. Nakoniec **čistou handrou vyutierajte spotrebič dosucha.**

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Spotrebič sa nedá zapnúť ani používať.		Znovu zapnite spotrebič a do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.
	Naraz ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových tlačidiel.	Dotknite sa iba jedného senzorového tlačidla.
	Funkcia STOP+GO je zapnutá.	Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“.
	Na ovládacom paneli je voda alebo je ovládací panel znečistený tukom.	Vyčistite ovládací panel.
Zaznie zvukový signál a spotrebič sa vypne. Keď je spotrebič vypnutý, zaznie zvukový signál.	Niečo ste položili na jedno alebo viaceré senzorové tlačidlá.	Odstráňte predmet zo senzorových tlačidiel.
Spotrebič sa vypne.	Niečo sa položili na senzorové tlačidlo ⏻.	Odstráňte daný predmet zo senzorového tlačidla.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.	Varná zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátko.	Ak bola varná zóna zapnutá dostatočne dlho na to, aby bola horúca, obráťte sa na servisné stredisko.
Funkcia automatického ohrevu nefunguje.	Varná zóna je horúca.	Varnú zónu nechajte dostatočne vychladnúť.
	Je nastavený najvyšší varný stupeň.	Najvyšší varný stupeň má rovnaký výkon ako funkcia automatického ohrevu.
Varný stupeň sa prepína medzi dvomi úrovňami.	Funkcia riadenia výkonu je zapnutá.	Pozrite si časť „Riadenie výkonu“.
Zohriali sa senzorové tlačidlá.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ste ho položili príliš blízko ovládačov.	V prípade potreby preložte veľký riad na zadné varné zóny.
Rozsvieti sa symbol [-].	Je zapnuté automatické vypínanie.	Spotrebič vypnite a znova ho zapnite.
Rozsvieti sa symbol [L].	Je zapnutá detská poistka alebo funkcia zablokovania.	Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“.
Rozsvieti sa symbol [F].	Na varnej zóne nie je žiadny kuchynský riad.	Položte kuchynský riad na varnú zónu.
	Riad nie je vhodný.	Použite vhodný kuchynský riad.
	Priemer dna nádoby je pre danú varnú zónu príliš malý.	Presuňte kuchynský riad na menšiu varnú zónu.
Na displeji sa zobrazí symbol [E] a číslo.	Porucha spotrebiča.	Spotrebič odpojte na určitý čas od elektrického napájania. Na chvíľu odpojte poistku elektrickej siete domácnosti. Spotrebič znova zapojte. Ak sa znova rozsvieti symbol [E], obráťte sa na servisné stredisko.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Rozsvieti sa symbol E4.	Na spotrebiči sa vyskytla chyba, pretože pokrm vo varnej nádobe vyvrel. Ochrana pred prehriatím varných zón a funkcia automatického vypnutia sú zapnuté.	Spotrebič vypnite. Odstráňte horúci kuchynský riad. Počkajte približne 30 sekúnd a potom opäť zapnite varnú zónu. Ak bol problémom kuchynský riad, chybové hlásenie na displeji zhasne, ale ukazovateľ zvyškového tepla môže zostať zapnutý. Kuchynský riad nechajte dostatočne vychladnúť a pozrite si časť „Kuchynský riad pre indukčné varné zóny“, aby ste zistili, či je váš kuchynský riad kompatibilný so spotrebičom.

Ak ste vyskúšali hore uvedené riešenia a nedokážete opraviť tento problém, obráťte sa na predajcu alebo na zákaznícke stredisko. Uveďte údaje z typového štítku, trojmiestny kód sklokeramiky (je v rohu sklenného povrchu) a zobrazovanú chybovú správu.

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

POKYNY PRE INŠTALÁCIU

⚠ **Varovanie** Pozrite si kapitoly týkajúce sa bezpečnosti.

ⓘ Pred inštaláciou

Pred inštaláciou spotrebiča si zaznačte všetky údaje, ktoré sú na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na spodnej strane plášťa spotrebiča.

- Model .....
- Číslo výrobku .....
- Sériové číslo .....

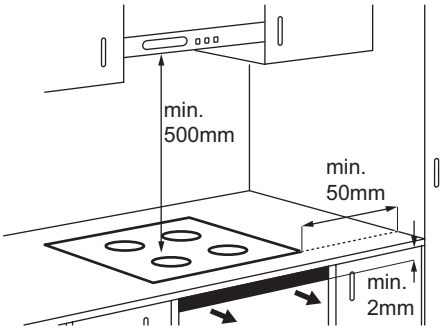
ZABUDOVATEĽNÉ SPOTREBIČE

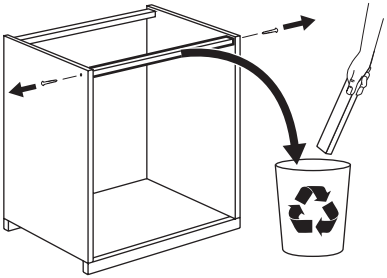
- Zabudovateľné spotrebiče sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

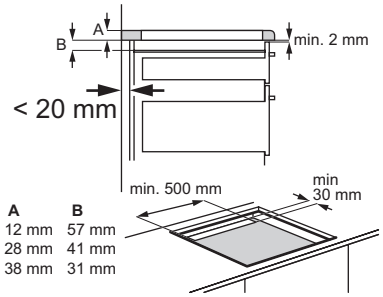
NAPÁJACÍ KÁBEL

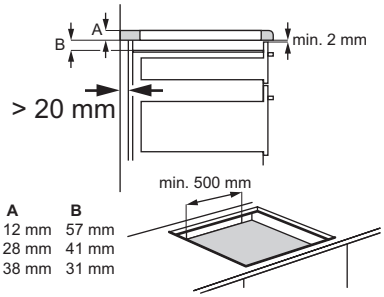
- Spotrebič sa dodáva s napájacím káblom.
- Poškodený napájací elektrický kábel spotrebiča musíte dať vymeniť za špeciálny kábel (typ H05BB-F Tmax 90 °C alebo viac). Obráťte sa na miestne autorizované servisné stredisko.

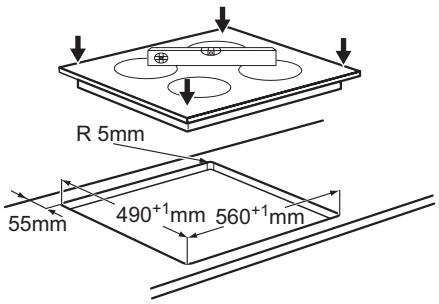
MONTÁŽ

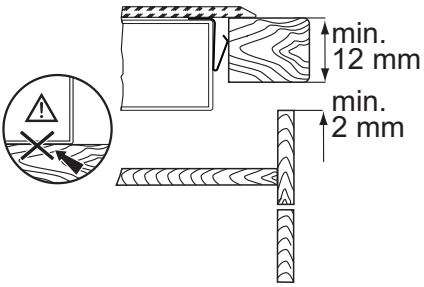

min.
500mm
min.
50mm
min.
2mm

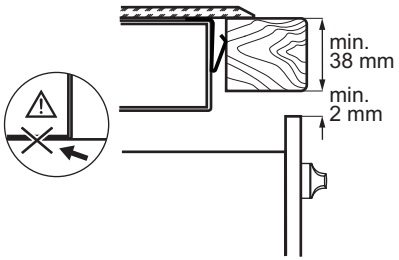


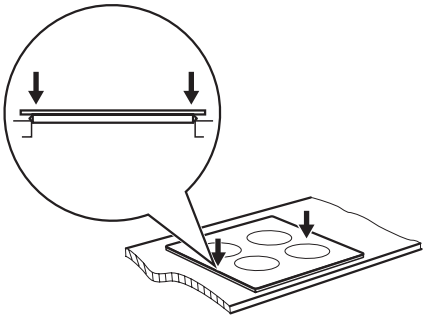

A
B
min. 2 mm
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm

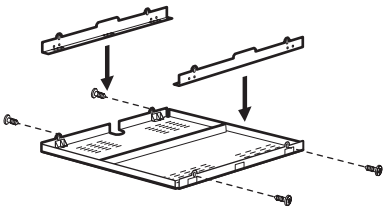

A
B
min. 2 mm
> 20 mm
min. 500 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm


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


min.
12 mm
min.
2 mm







Ak používate ochranný box (doplnkové príslušenstvo[1)]), priestor na vetranie vpredu s veľkosťou 2 mm a ochranná priehradka priamo pod spotrebičom nie sú potrebné. Ochranný box nemôžete použiť pri inštalácii spotrebiča nad rúru.

1) Ochranný box nemusí byť v niektorých krajinách dostupný. Obráťte sa na svojho miestneho dodávateľa.

TEHNIČNE INFORMACIJE

Modell EHD60020P	Prod.Nr. 949 594 000 01
Typ 58 GAD D5 AU	220 - 240 V 50 - 60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
ELECTROLUX	CE

Výkon varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	Výkonová funkcia Power zapnutá [W]	Maximálne trvanie výkonovej funkcie Power [min]	Minimálny priemer kuchynského riadu [mm]
Pravá zadná — 180 mm	1800 W	2800W	10	145
Pravá predná — 145 mm	1400 W	2500W	4	125
Ľavá zadná — 180 mm	1800 W	2800W	10	145
Ľavá predná — 210 mm	2300 W	3700W	10	180

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

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Symbol na výrobku alebo na jeho obale, návode na použitie a záručnom liste znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom. Namiesto toho je potrebné ho odovzdať do najbližšieho zmluvného zberného dvora vykonávajúceho zber odpadu z elektrozariadení za účelom jeho ďalšieho zhodnotenia a spracovania, prípadne predajni pri kúpe nového výrobku, ak táto predajňa uskutočňuje spätný odber. Prispejte preto k tomu, aby bol odpad zhodnotený a zneškodnený environmentálne vhodným spôsobom tak, aby sa predišlo jeho negatívnym vplyvom na životné prostredie a ľudské zdravie. Podrobnejšie informácie nájdete na internetovej stránke www.envidom.sk.

OBALOVÝ MATERIÁL

Obalové materiály nie sú škodlivé pre životné prostredie a môžu sa recyklovať. Plastové časti sú označené značkami: >PE<, >PS< atď. Vyhoďte obalový materiál do zberných nádob na odpad.

www.electrolux.com/shop

892955914-A-352012

CE