

Y84CC440CZ

ET Kasutusjuhend | **Pliidiplaat**

2

PL Instrukcja obsługi | **Płyta grzejna**

32



Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet leiate:
www.electrolux.com/support

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	2
2. OHUTUSJUHISED.....	5
3. PAIGALDAMINE.....	7
4. TOOTE KIRJELDUS.....	11
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	13
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	13
7. LISAFUNKTSIOONID.....	18
8. NÕUANDED JA SOOVITUSED.....	20
9. PUHASTAMINE JA HOOLDUS.....	22
10. TÕRKEOTSING.....	26
11. TEHNILISED ANDMED.....	28
12. ENERGIATÕHUSUS.....	28
13. JÄÄTMEKÄITLUS.....	31

1. ⚠ OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise

puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Jälgige, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormust.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- HOIATUS: Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma rasva või õli ja jätate pliidi järelvalveta, võib see olla ohtlik ja põhjustada tulekahju.
- Suits viitab ülekuumenemisele. Ärge kunagi kasutage toiduainetest põhjustatud tulekahju kustutamiseks vett. Lülitage seade välja ja katke leegid näiteks tuletõrjetekiga või kaanega.
- HOIATUS: Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada vooluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.

- **ETTEVAATUST:** Toiduvalmistusprotsess (isegi automaatsete toiduvalmistamise funktsioonide) peab olema järelevalve all. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- **HOIATUS:** Tuleoht: Ärge hoidke keeduväljadel mingeid esemeid.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidi pinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks veepihustit ega aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes keedunõu detektorile.
- **HOIATUS:** Kui pind on mõranenud, lülitage võimaliku elektrilöögi vältimiseks seade välja. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Jälgige, et paigaldatavas ruumis oleks tagatud korralik ventilatsioon, mis takistaks sinna gaasi, muu kütuse või lahtise leegi põlemise tagajärjel tekkivate gaaside imbumist.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei ole ummistunud ja seadmes kogunenud õhku ei juhita kanalisse, mida kasutatakse muude seadmete (keskküttesüsteemid, termosifoonid, veesoojendid jne) suitsu ja auru ärajuhtimiseks.
- Kui seade töötab teiste seadmetega, ei tohiks ruumis tekkiv maksimaalne vaakum ületada 0,04 mbar.
- Süttimisohu vältimiseks puhastage rasvafiltreid regulaarselt ja eemaldage seadmelt kogunenud rasvasetted.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see ohutuse tagamiseks asendada tootja esindajal, tema volitatud hooldekeskuses või kvalifitseeritud isikul.
- Kui seade on ühendatud otse toiteallikaga, peab elektriseade olema varustatud eraldusseadmega, mis

võimaldab seadme kõigil poolustel vooluvõrgust lahti ühendada. Tuleb tagada täielik lahtiühendamine vastavalt ülepinge III kategoorias sätestatud tingimustele. Katkestusvahendid peavad olema juhtmestikuga ühendatud vastavalt juhtmete paigaldamise eeskirjadele.

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

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

HOIATUS!

Kehavigastuse või seadme kahjustamise oht.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Tihendage kapi löikepinnad hermeetikuga, et niiskuse ei tekitaks pundumist.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Ärge suunake väljatõmbeõhku seinasüvendisse, välja arvatud juhul, kui süvend on selleks ette nähtud.
- Kinnisel paigaldamisel peab ventilaatori väljalaskeava asetsema otse vastu seina

või olema eraldatud täiendava kapiseinaga, et vältida juurdepääsu ventilaatori labadele.

- Kõigi seadmete põhjas on jahutusventilaator.
- Kui seade paigaldatakse sahtli kohale:
 - Ärge hoidke seal väikseid esemeid või pabereid, mida õhupuhasti võib sisse imeda, sest see võib kahjustada jahutusventilaatorit või jahutussüsteemi.
 - Jälgige, et seadme põhja ja lahttris olevate asjade vahele jääks vähemalt 2 cm vaba ruumi.
- Eemaldage kõik seadme alla kappi paigaldatud eralduspaneelid.

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögi oht.

- Kõik elektriühendused peab tegema kvalifitseeritud elektrik vastavalt ühendusskeemile või paigaldusjuhendile.
- Väljatõmbeõhuküte paigaldamise korral ja kui lisaseadmed on olemas või kohustuslikud (seinaventil, aknalüliti ja/või akna avaja), peab elektriühendused tegema kvalifitseeritud elektrik vastavalt ühendusskeemile või paigaldusjuhendile.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne iga toimingu alustamist veenduge, et seade on vooluvõrgust lahutatud.

- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitekaablite või -pistikute kasutamisel (kui see on asjakohane) võib kontakt liigselt kuumeneda.
- Kasutage õiget elektrivõrgu kaablit.
- Ärge laske elektrivõrgu kaablil keerduda.
- Veenduge, et lüügitse on paigaldatud.
- Paigaldage kaablile tõmbetõkise klamber.
- Veenduge, et toitekaabel või -pistik (kui see on asjakohane) ei puutu vastu kuumade seadet või toidunõusid, kui seadme pistikupessa ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Vältige toitepistiku ja -kaabli kahjustamist (kui see on asjakohane). Kahjustatud toitekaabli vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskuse või elektrikuga.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist.
- Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Kui ekraanile ilmub E3 kood, ühendage pliit kohe lahti ja kontrollige, kas elektriühendus ja võrgupinge on nõuetekohased.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui on olemas).
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni. Ventilatsiooni peab regulaarselt kontrollima kvalifitseeritud isik.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Pärast iga kasutuskorda lülitage keedualad „välja“.
- Ärge pange keeduväljadele söögiriistu ega kastrulikaant. Need võivad muutuda kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust eemaldada. See hoiab ära elektrilöögi.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toitu kuumale õli sisse, võib see pritsida.
- Kui integreeritud õhupuhasti töötab, ärge kunagi kasutage avatud leeki.
- Ärge kasutage alumiiniumfooliumi ega muid materjale toiduvalmistuspinnal ja keedunõu vahel, välja arvatud juhul, kui selle seadme tootja on määranud teisiti.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.

HOIATUS!

Tulekahju ja plahvatuse oht.

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Väga kuumast õlist eralduvad aurud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.

- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Põletuste vältimiseks ärge hoidke tuliseid nõusid juhtpaneelil.
- Ärge pange kuuma panni katet pliidi klaaspinnale.
- Ärge laske nõul kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske esemel ega keedunõudel seadmele kukkuda. Pind võib kahjustuda.
- Ärge aktiveerige keeduväljasid tühjade keedunõudega ega ilma keedunõudeta.
- Ärge kunagi eemaldage võret või õhupuhasti filtrit, kui integreeritud õhupuhasti või seade töötab.
- Ärge kunagi kasutage integreeritud õhupuhastit ilma õhupuhasti filtrita.
- Ärge katke integreeritud õhupuhasti sisendava kööginõudega.
- Ärge avage põhjakaant, kui integreeritud õhupuhasti või seade töötab.
- Kinnijäämise ärahoidmiseks ärge asetage väikseid või kergeid esemeid integreeritud õhupuhasti lähedale.
- Valumalmist või kahjustatud põhjaga kööginõud võivad tekitada klaasile/ klaaskeraamikale kriimustusi. Tõstke alati esemed üles, kui peate neid pliidiplaadil liigutama.

2.4 Puhastus ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.

- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda.
- Puhastage seadet sooja vee ja niiske pehme lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, abrasiivseid puhastuslappe, lahusteid ega metallesemeid, kui pole märgitud teisiti.

2.5 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.
- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamiseseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

2.6 Kõrvaldamine

HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. PAIGALDAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

3.1 Enne paigaldamist

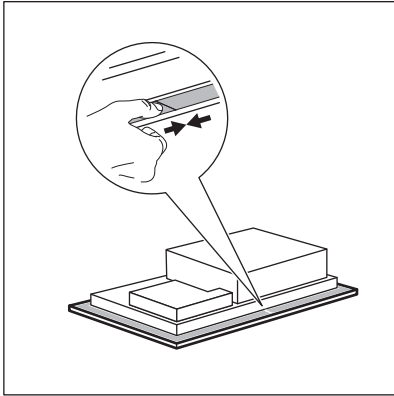
Enne pliidi paigaldamist kirjutage üles järgmised andmesildil olevad andmed. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

Seerianumber

3.2 Integreeritud pliidiid

Integreeritud pliiti võib kasutada alles pärast seda, kui see on paigutatud sobivasse standardile vastavasse sisseehitatud mööblisse ja tööpinda.

3.3 Tihendi kinnitamine



PAIGALDAMINE TÖÖPINNALE

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

INTEGREERITUD PAIGALDAMINE

1. Puhastage tööpinna valtsid (täisnurksed astmed).
2. Lõigake olemasolev 3x10 mm tihendiriba 4 ribaks. Ribad peavad olema sama pikkusega kui valtsid.
3. Lõigake ribade otsad 45° nurga all. Need peaksid mahtuma täpselt valtside nurkadesse.
4. Kinnitage ribad valtsidele. Ärge venitage tihendiribasid. Ühendamisel ärge seadke tihendiribade otsi teineteise peale.

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

3.4 Monteerimine

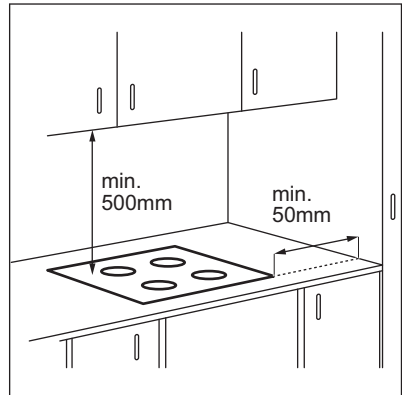
Pliidiplaadi kokkupaneku kohta leiate üksikasjalikku teavet paigaldusjuhendist.

Järgige pliidiplaadi ühenduskeemi ja aknalüliti ühenduskeemi (kui see on olemas), mis on esitatud paigaldusraamatus ja/või pliidiplaadi all olevatel siltidel.



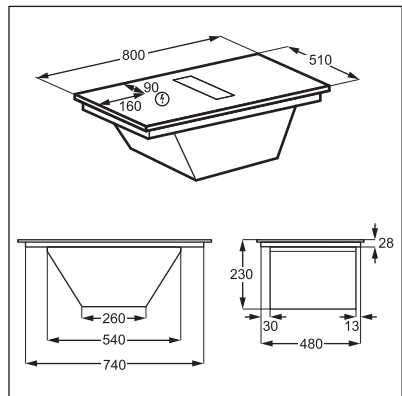
Ainult valitud riikides

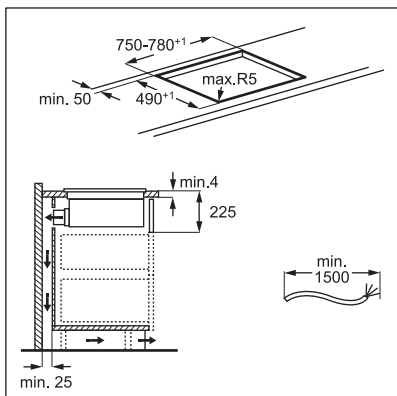
Väljalasketoru paigaldamise korral võib olla vajalik aknalüliti (pidage nõu volitatud tehnikuga). See tuleb osta eraldi, kuna see ei kuulu õhupuhasti komplekti. Aknalüliti peab paigaldama volitatud elektrik. Vaadake paigaldusjuhendit.



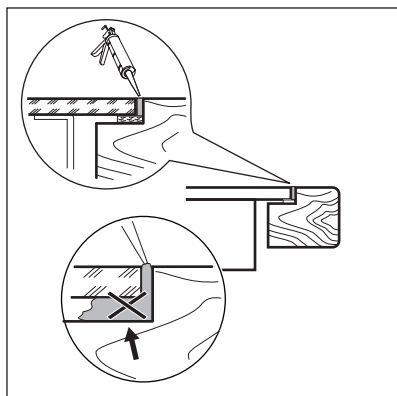
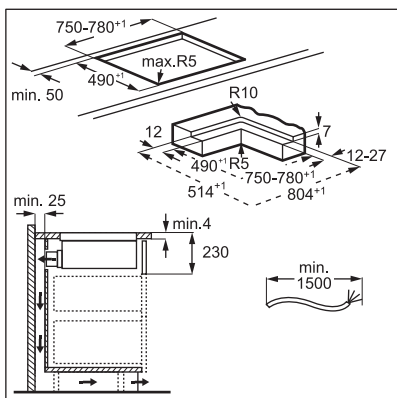
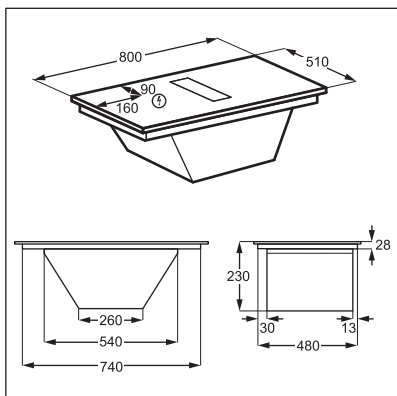
Kui seade paigaldatakse sahtli kohale, võivad seal olevad esemed toiduvalmistamise ajal pliidi ventilatsiooni tõttu soojaks minna.

PAIGALDAMINE TÖÖPINNALE





INTEGREERITUD PAIGALDAMINE



Leidke videoõpetus „Kuidas paigaldada Electroluxi õhupuhastiga induktsioonpliidiplaati“, sisestades otsinguaknasse järgneval joonisel toodud täispika nime.



www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux
 induction extractor hob



Filtri korpuse kokkupanek

Seadet tuleb alati kasutada kõigi tarnekomplektis olevate filtritega.

Enne esmakordset kasutamist veenduge, et pika kasutusajaga söefiltrid asetatakse korpuse sisse nii, et käepidemed on suunatud sissepoole. Vaadake jaotist "Õhupuhasti filtrite puhastamine". Pärast filtrikorpuse kokkupanekut asetage see õhupuhasti süvendisse ja paigaldage õhupuhastile võre.

3.5 Ühenduskaabel

- Pliit tarnitakse koos ühendusjuhtme ja seda saab kasutada ainult A sulavkaitsmega varustatud turvapistikupesaga.
- Kahjustatud toitekaabli asendamiseks kasutage kaablitüüpi, mis talub 125 °C või kõrgemat temperatuuri.
- Ühe juhtme läbimõõt peab olema minimaalselt 1,5 mm².
- Pöörduge lähimasse teeninduskeskusesse. Ühenduskaabli

tohib välja vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik.

⚠ HOIATUS!

Kõik vajalikud elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.

⚠ ETTEVAATUST!

Ühendamine kontaktpistikute kaudu on keelatud.

⚠ ETTEVAATUST!

Ärge puurige ega jootke juhtmeotsi. See on keelatud.

⚠ ETTEVAATUST!

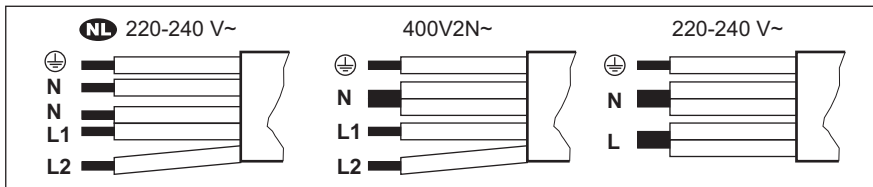
Ärge ühendage kaablit ilma kaabliotsa muhvita.

Ühefaasiline ühendus

1. Eemaldage kaabliotsa muhv mustalt ja pruunilt juhtmelt.
2. Eemaldage osa isolatsiooni mustalt ja pruunilt kaabliotsalt.
3. Ühendage mustade ja pruunide kaablite otsad.
4. Paigaldage igale jagatud juhtmeostale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.

NL ühendus

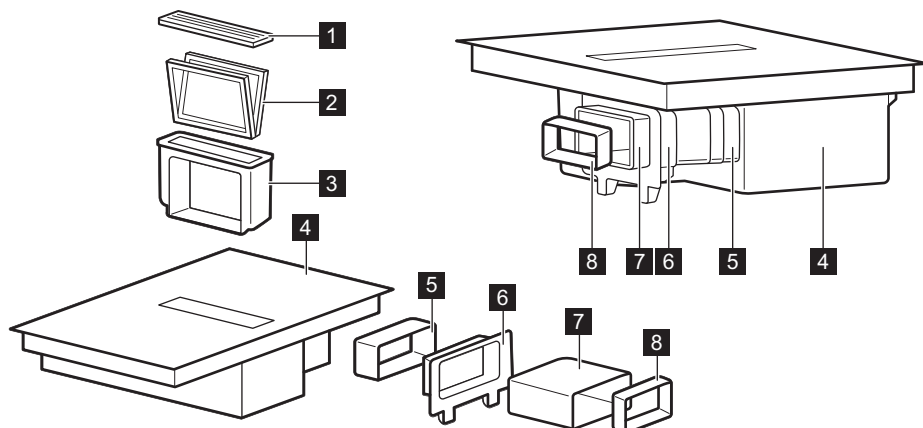
1. Eemaldage kaabliotsa muhv sinistelt juhtmelt.
2. Eemaldage osa isolatsiooni sinistelt kaabliotselt.
3. Paigaldage igale juhtmeotsale (vajalik on spetsiaalne tööriist) uus kaabliotsa muhv.



NL 220 - 240 V~	Kahefaasiline ühendus: 400 V2N~		Ühefaasiline ühendus: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² või 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² või 3x4 mm ²	
Roheline - kollane	Roheline - kollane	Roheline - kollane	Roheline - kollane	Roheline - kollane
N Sinine ja sinine	N Sinine ja sinine	N Sinine ja sinine	N Sinine ja sinine	Sinine ja sinine
L1 Must	L1 Must	L1 Must	L Must ja pruun	Must ja pruun
L2 Pruun	L2 Pruun	L2 Pruun		

4. TOOTE KIRJELDUS

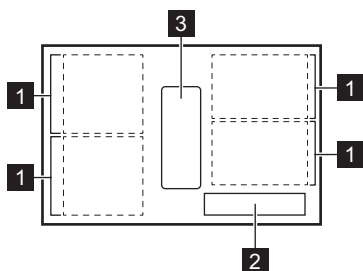
4.1 Toote ülevaade



- 1 Võre
- 2 Filter
- 3 Filtri korpus
- 4 Pliit
- 5 Ühendus

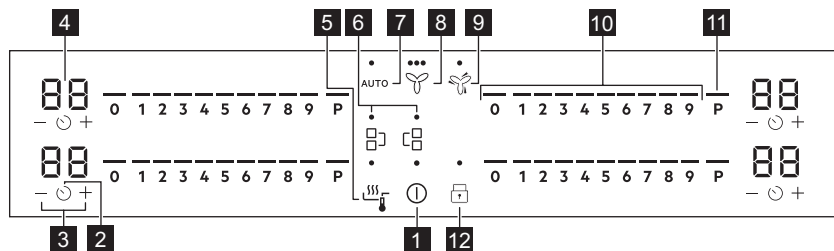
- 6 Kapi tagaseina kinnitus
- 7 Toru
- 8 Adapter

4.2 Keeduala paigutus



- 1 Induktsioonkeeduväli
- 2 Juhtpaneel
- 3 Õhupuhasti

4.3 Juhtpaneeli paigutus





Kasutage seadmega töötamiseks sensorvälju. Ekraanid, indikaatorid ja helid annavad teada, millised funktsioonid on sees.

Kriimustusvastasel klaaspinnal on ainulaadne viimistlustekstuur, mis võib muuta kasutajaliidese sümbolite ja elementide kuvamist erinevates valgustingimustes.

Sensorväli	Funktsioon	Kirjeldus
1	Sees / Väljas	Seadme sisse- ja väljalülitamiseks.
2	Taimer	Funktsiooni seadmiseks.
3	-	Aja pikendamiseks või lühendamiseks.
4	Taimerinäidik	Aja näitamiseks minutites.
5	Fry Assist	Fry Assist. Erinevat tüüpi toiduainete praadimiseks automaatselt juhitud kuumusastmetega.
6	Bridge	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
7	Õhupuhasti automaatne režiim	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
8	Õhupuhasti käsitsirežiim	Funktsiooni sisse-/väljalülitamiseks ja ventilaatori 3 kiirustaseme vahel ümber lülitamiseks.
9	Boost	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
10	Juhtriiba	Soojusastme määramiseks.
11	PowerBoost	Funktsiooni sisselülitamiseks.
12	Lukk / Lapselukk	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.

4.4 Ekraani indikaatorid

Indikaator	Kirjeldus
+ number	Ilmnes tõrge.

Indikaator	Kirjeldus
	Pika kasutusajaga süsinikfilter vajab regenereerimist.
	OptiHeat Control (3-astmeline jääkuumuse indikaator): jätka toiduvalmistamist / hoia soojas / jääkuumus.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST








HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Võimsuse piirang

Võimsuse piirang määratleb, pliidiplaadi poolt kasutatava koguvõimsuse majapidamise elektrikaitsmete võimsuse piirides. Pliidiplaat on vaikimisi seatud võimalikult suurele võimsusastmele.

Võimsusastme vähendamiseks või suurendamiseks:

1. Menüüsse sisenemine: vajutage ja hoidke 3 sekundit nuppu . Vajutage ja hoidke nuppu .
2. Vajutage esikülje taimeril  kuni ilmub .
3. Puudutage taimeril nuppu  / , et valida võimsusaste.
4. Väljumiseks vajutage nuppu .

Võimsustasemed

Vt jaotist "Tehnilised andmed".

ETTEVAATUST!

Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsesele.

- P73 – 7350 W
- P15 – 1 500 W
- P20 – 2 000 W
- P25 – 2 500 W
- P30 – 3 000 W
- P35 – 3 500 W
- P40 – 4 000 W
- P45 – 4 500 W
- P50 – 5 000 W
- P60 – 6 000 W

ETTEVAATUST!


Kui võimsustase on 2000 W või sellest madalam, ei saa Fry Assist aktiveerida.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks vajutage ja hoidke nuppu .

6.2 Kööginõu tuvastamine

See funktsioon näitab keedunõude olemasolu pliidiplaadil ja lülitab keeduväljad välja, kui toiduvalmistamise ajal kööginõusid ei tuvastata.

Kui asetate kööginõud keeduväljale enne kuumustaseme valimist, siis süttib 0 kohal indikaator.

Kui eemaldate kööginõud sisselülitatud keeduväljalt ja asetate need ajutiselt kõrvale, hakkavad vastava juhtriba kohal olevad näidikud vilkuma. Kui te ei aseta kööginõusid sisselülitatud keeduväljale tagasi 120 sekundi jooksul, lülitub keeduväli automaatselt välja.

Toiduvalmistamise jätkamiseks asetage kööginõud kindlasti näidatud ajavahemiku jooksul keeduväljale tagasi.

6.3 Keeduväljade kasutamine

Pange nõu valitud keeduvälja keskele. Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.

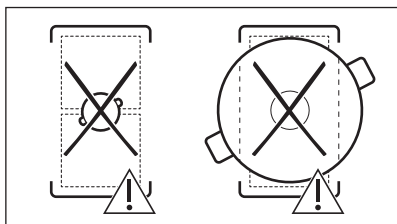
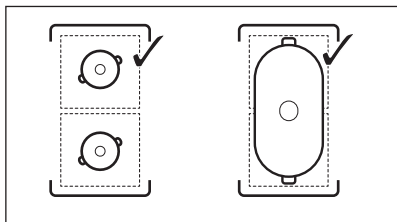


Optimaalseks soojusülekaneks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon"). Veenduge, et kasutate induktsioonpliidi jaoks sobivaid keedunõusid. Lisateavet erinevate nõutüüpide kohta leiate jaotisest "Vihjeid ja näpunäiteid".

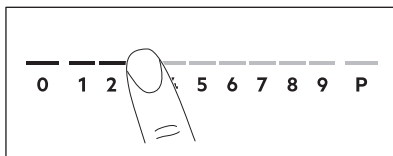


Kriimustuskindlal klaasipinnal on ainulaadne viimistlustekstuur, mis suurendab kriimustuskindlust. Hõõrdumine kööginõude ja klaaspinna vahel võib tekitada müra.

Bridge funktsiooni abil saate toitud valmistada kahele keeduväljale korraga asetatud suurte kööginõudega. Nõu peab katma mõlema keeduvälja keskmeid, kuid ei tohi ületada tähistatud ala. Kui nõu jääb kahe keeduala keskosade vahele, ei lülitu Bridge funktsioon sisse.



6.4 Kuumusastme



1. Vajutage juhtribal soovitud kuumusastet. Juhtimisriba kohal olevad indikaatorid ilmuvad kuni valitud kuumuse seadistustasemeni.
2. Küpsetusala välja lülitamiseks vajutage 0.

6.5 PowerBoost

See funktsioon võimaldab induktsiooniga keedualadel rohkem võimsust kasutada. Funktsiooni saab induktsioonkeeduala jaoks sisse lülitada ainult piiratud ajaks. Pärast seda lülitub induktsioonkeeduala automaatselt tagasi kõrgeimale soojusastmele.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

Keeduala jaoks funktsiooni

sisselülitamiseks: puudutage **P**.

Funktsiooni väljalülitamiseks: muutke soojusastet.

6.6 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

! HOIATUS!

/ / Niikaua kui indikaator on sees, kaasneb põletusohut jääkkuumuse tõttu.

Induktsioonkeeduväljad toodavad toiduvalmistamiseks vajalikku kuumust otse keedunõude põhjas. Klaaskeraamikat kuumutatakse kööginõude kuumusega.

Indikaatorid lülituvad sisse, kui keeduväli on kuum. Need näitavad kasutatavate keeduväljade jääkkuumuse taset:

- jätka valmistamist,

- soojashoidmine,

 - jääkuumus.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

- külgnevatel keeduväljadel, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta,
- kui keedunõu pannakse külmale keeduväljale,
- kui pliit on deaktiveeritud, kuid keeduväli on endiselt kuum.





Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.




6.7 Taimeri seadistamine



Pöördloendur

Kasutage seda funktsiooni selleks, et määrata, kui kaua keeduväli ühe toiduvalmistusseansi ajal töötama peab.

Kõigepealt valige keeduvälja kuumutustase ja seejärel funktsioon.

1. Vajutage nuppu . Taimeri ekraanile ilmub 00.
2. Aja seadmiseks (00–99 minutit) vajutage nuppu  või .
3. Vajutage taimeri käivitamiseks nuppu  või oodake 3 sekundit. Taimer alustab mahaloendust.




Aja muutmiseks: seadke küpsetusaeg nupuga  ja vajutage nuppu  või .

Funktsiooni väljalülitamiseks: seadke küpsetusaeg nupuga  ja vajutage nuppu . Järelejäänud aega loetakse maha väärtuseni 00.



Kui taimer lõpetab mahaloenduse, kõlab helisignaal ja 00 hakkab vilkuma. Keeduala deaktiveerub. Signaali ja vilkumise peatamiseks vajutage mistahes sümbolit.

Minutilugeja

Seda funktsiooni saate kasutada, kui pliit on sisse lülitatud, kuid keeduväljad ei tööta. Kuumutustasemeks näidatakse 00.

1. Vajutage nuppu .
 2. Aja valimiseks vajutage  või .
- Kui taimer lõpetab mahaloenduse, kõlab helisignaal ja 00 hakkab vilkuma. Signaali ja

vilkumise peatamiseks vajutage mistahes sümbolit.

Funktsiooni väljalülitamiseks: vajutage nuppu  ja . Järelejäänud aega loetakse maha väärtuseni 00.

6.8 Toitehaldus

Kui mitu ala on aktiivsed ja tarvitav võimsus ületab toitepinge piirväärtuse, jagab see funktsioon saadaoleva võimsuse kõigi keedualade vahel. Pliit reguleerib kuumusastmeid, et kaitsta kodupaigaldiste kaitsmeid.

- Kui pliit saavutab maksimaalse saadaoleva võimsustaseme (vt andmesilti), vähendatakse automaatselt keeduala võimsust.
- Esmalt valitud keeduala kuumusastmel on alati prioriteet. Järelejäänud võimsus jagatakse eelnevalt aktiveeritud keedualade vahel vastavalt valimise järjekorrale.
- Vähendatud võimsusega keedualade puhul hakkab juhtriba vilkuma ja näitab maksimaalseid võimalikke kuumusastmeid.
- Oodake, kuni ekraani vilkumine lakkab või vähendage viimati valitud keeduala kuumusastet. Keedualad jätkavad töötamist väiksema kuumusastmega. Vajaduse korral muutke keedualade kuumusastet käsitsi.
- Õhupuhasti on alati võimsusallikana saadaval.


6.9 Õhupuhasti funktsioonid

HOIATUS!


Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Käsitsirežiim

Õhupuhasti võib töötada toiduvalmistamise ajal koos pliidiplaadiga ning ka väljalülitatud pliidiplaadi korral.

1. Õhupuhasti aktiveerimiseks vajutage nuppu .

Kõlab helisignaal ja sümboli kohal asuvad indikaatorid süttivad.

- Reguleerige ventilaatori kiirust vastavalt vajadusele, vajutades sümbolit. Indikaatorid muutuvad vastavalt ventilaatori hetkekiirusele.
- Õhupuhasti väljalülitamiseks vajutage korduvalt nuppu , kuni sümboli kohal olevad indikaatorid kaovad.

AUTO

Funktsioon reguleerib ventilaatori kiirust automaatselt keeduvälja temperatuuri järgi. Funktsioon on tavaliselt vaikimisi aktiveeritud.

AUTO režiimis saab valida ventilaatori nelja kiiruse vahel: H1–H4 (väike kuni intensiivne). H4 on vaikimisi seatud. Režiimi saate muuta seadetes. Vaadake „Menüü struktuur“.


Funktsiooni saate sisse lülitada ajal, mil pliidiplaat on sisse lülitatud ja ükski keeduala pole aktiivne või mis tahes hetkel toiduvalmistamise ajal.



Kui lülitate funktsiooni sisse siis, kui pliidiplaat on välja lülitatud, ükski keeduala ei ole sisse lülitatud ja juhtpaneelil ei ole jääksoojust näha, lülitub funktsioon mõne sekundi pärast iseenesest välja.

- Pliidiplaadi sisselülitamiseks hoidke nuppu ① allavajutatud asendis.
- Kui funktsioon ei ole vaikimisi sisse lülitatud, vajutage selle aktiveerimiseks nuppu AUTO. Kõlab helisignaal ja sümboli kohal asuv indikaatorid süttib.
- Asetage kööginõu pliidiplaadile ja valige kuumutustase. Vajadusel suurendage või vähendage kuumutustaset. Õhupuhasti reageerib keeduvälja temperatuurile, suurendades või vähendades ventilaatori kiirust vastavalt. Ilmuvad õhupuhasti sümboli kohal olevad indikaatorid.
- Keeduvälja väljalülitamiseks vajutage juhtribal nuppu 0 või pliidiplaadi väljalülitamiseks vajutage nuppu ①. AUTO töötab mõnda aega, olenevalt valitud režiimist (H1–H4).




Ventilaatori kiirust saab toidutegemise ajal käsitsi reguleerida, vajutades nuppu .

Funktsiooni väljalülitamiseks vajutage AUTO. Kõlab helisignaal ja sümboli kohal asuv indikaator kustub.


Kui lülitate pliidiplaadi välja AUTO töötamise ajal, siis salvestatakse see funktsioon järgmiseks toiduvalmistamise korraks.

Boost

See funktsioon lülitab õhupuhasti ventilaatori maksimaalsele pöörlemiskiirusele.

- Funktsiooni sisselülitamiseks vajutage nuppu .

Kõlab helisignaal ja sümboli kohal asuv indikaatorid süttib.

- Funktsiooni väljalülitamiseks vajutage vajaduse korral uuesti nuppu .

Funktsioon saab töötada katkematult maksimaalselt 8 minutit. Pärast seda seatakse ventilaatori pöörlemiskiiruseks automaatselt 3. Vajadusel saate funktsiooni uuesti sisse lülitada.

Auto Breeze

Funktsioon lülitab õhupuhasti režiimi, milles ventilaator jätkab automaatselt töötamist pärast toiduvalmistamise lõpetamist ja pliidiplaadi väljalülitamist. Ventilaator töötab minimaalsel kiirusel maksimaalselt 20 minutit. Funktsiooni eemaldab toiduvalmistamise järellõhnad.







Kui kasutate pliidiplaati esimest korda, siis on see funktsioon juba vaikimisi sisse lülitatud.

Kui funktsioon töötab, kuvatakse AUTO kohal olev indikaator. Kui tsüklil on lõppenud, lülitub ventilaator automaatselt välja.

Funktsiooni välja lülitamiseks selle töötamise ajal tehke järgmist:

Vajutage AUTO või . Õhupuhasti lülitub välja.

Funktsiooni täielikuks välja lülitamiseks:

1. Menüüsse sisenemine: vajutage ja hoidke 3 sekundit nuppu . Vajutage ja hoidke nuppu .
2. Vajutage esikülje taimeril nuppu , kuni ekraanile ilmub **dF**.
3. Vajutage esikülje taimeril nuppu  või , kuni ilmub **Väljas (-)**.
4. Väljumiseks vajutage nuppu .



Soovitav on seda funktsiooni mitte välja lülitada ja lasta sellel kogu tsükli vältel katkestusteta töötada.

6.10 Pan Fry



See funktsioon võimaldab teil määrata toidu praadimiseks sobiva kuumusastme. Pliit hoiab temperatuuri kogu toiduvalmistamise ajal. Saate valida ühe kolmest Pan Fry tasemest: madal (2), keskmine (5), kõrge (8). Kui kuumuse seadistustase on seadistatud, pole temperatuuri käsitsi reguleerimine vajalik.

ETTEVAATUST!

Kasutage ainult külma kööginõud. Ärge jätke pliiti funktsiooni töötamise ajal järelevalveta.


1. Asetage ilma õlita/rasvata pann ühele vasakpoolsele külmale keeduväljale. Võite kasutada ühte keeduvälja või ühendada mõlemad tsoonid, kasutades Bridge.

Kui asetate ühe poti ainult ühele keeduväljale, käivitub funktsioon automaatselt.

2. Pliidi sisselülitamiseks puudutage .
3. Funktsiooni käivitamiseks puudutage nuppu .

Sümboli kohal asuv indikaator süttib.

Kütteseade on vaikinisi seatud 2 režiimi.

4. Valige küpsetusaste, vajutades korduvalt .

Valitud taseme kohal vilkuv indikaator ilmub iga keeduvälja kohale, kus saate seda funktsiooni praegu kasutada.

5. Puudutage valitud keeduvälja liugurit.

Pan Fry taset saate reguleerida, vajutades ühte vastavatest kuumuse seadistustasemetest, nagu on näidatud allolevas tabelis.

Pan Fry võimsustase	Kuumuse seadistustasemed
Madal	2
Poolküps	5
Kõrge	8


Funktsioon käivitub.

Kui funktsioon käivitub, ilmuvad liuguri kohal olevad indikaatorid ja animatsioon hakkab töötama.



Kui te ei aseta potti ühelegi keeduväljale 5 sekundi jooksul, lülitub funktsioon automaatselt välja.

6. Seadistage vajadusel taimer funktsioon. Kui pann saavutab soovitud temperatuuri, kostub helisignaal. Nüüd saate pannile panna õli ja toidained.

Funktsiooni peatamiseks vajutage juhtribal 0 või vajutage .

Kui valite ühele keeduväljadest Pöördloendur ja määratud aeg saab otsa enne soovitud temperatuuri saavutamist, lülitub funktsioon automaatselt välja.

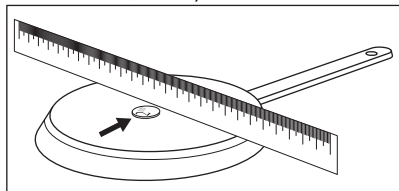
Vihjed ja näpunäited:

- Kuumuse vaikseadet saab vajadusel muuta.
- Paksude toiduainete või toorete kartulite jaoks kasutage praadimise esimese 10 minuti jooksul kaant.
- Raskete ja/või suurte pannide soojendamiseks võib kuluda kauem aega.
- Kasutage lamineeritud panne alati madalal kuumussastmel, et vältida nõude ülekuumenemist ja kahjustamist.
- Ärge kasutage õhukesi emailitud kööginõusid. Need võivad üle kuumeneda ja saada kahjustusi.

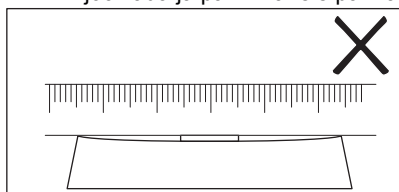
Sobivad pannid Pan Fry funktsiooni jaoks

Kasutage ainult sileda põhjaga panne. Kontrollimaks, kas pann on õige:

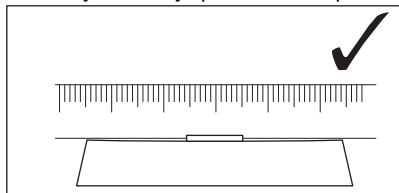
1. Keerake nõu tagurpidi.
2. Pane panni põhjale joonlaud.
3. Proovige panna joonlaua ja panni põhja vahele 1-, 2- või 5-eurosendine münt (või mis tahes sarnase paksusega münt, umbes 1,7 mm).



a. Pann on vale, kui saate münti joonlaua ja panni vahele panna.



b. Pann on õige, kui te ei saa münti joonlaua ja panni vahele panna.



6.11 Menüü struktuur

Tabelis on näidatud põhistruktuur.

7. LISAFUNKTSIOONID

7.1 Automaatne väljalülitus

Funktsioon lülitab pliidi automaatselt välja kui:

- kõik keeduväljad ning õhupuhasti lülitatakse välja,

Kasutaja seaded

Süm-bol	Sätete	Võimalikud valikud
b	Heli	Sees / Väljas (–)
P	Võimsuse piirang	15 - 73
H	AUTO Režiim	1 - 4
dF	Auto Breeze	Sees / Väljas (–)
E	Häirete/rikete ajalugu	Hiljutiste häirete/rikete loend.

Kasutajasätete sisestamiseks: vajutage ja hoidke 3 sekundit nuppu . Seejärel vajutage ja hoidke nuppu . Sätted ilmuvad vasakpoolsete keeduväljade taimerile.

Menüüs navigeerimine: menüü koosneb seadistussümbolist ja väärtusest. Sümbol ilmub tagumisele taimerile ja väärtust kuvatakse eesmisel taimeril. Seadete vahel navigeerimiseks vajutage eesmisel taimeril nuppu . Seade väärtuse muutmiseks vajutage eesmisel taimeril või nuppu .

Menüüst väljumiseks: vajutage nuppu .

OffSound Control

Helisignaaliid saate aktiveerida/deaktiveerida, valides Menu > User settings (Menüü > Kasutaja seaded).



Vaadake „Menüü struktuur“.

Kui helisignaaliid on välja lülitatud, siis kuulete ikkagi helisignaali, kui:

- puudutades ,
- taimer lõpetab mahaloenduse,
- vajutate aktiveerimata sümbolile.


- te ei muuda kuumutustaset ega ventilaatori pöörlemiskiirust pärast pliidiplaadi sisselülitamist,
- juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Kõlab

- helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneel.
- seade muutub liiga kuumaks (nt kui kastrul on tühjaks keenud). Enne pliidi uuesti kasutamist laske keeduväljal jahtuda.
 - te ei pea keeduvälja välja lülitama või kuumusaset muutma; Mõne aja pärast lülitib pliit välja.

Seos kuumustaseme / ventilaatori kiirusemäärangu ja aja vahel, mille järel seade välja lülitub:

Kuumusastme	Pliidiplaat lülitub välja
1 - 2	6 tundi
3 - 4	5 tundi
5	4 tundi
6 - 9	1,5 tundi

i Kasutades Pan Fry, lülitub pliit välja 1,5 tunni pärast.

Ventilaatori kiirusemäärang	Õhupuhasti lülitub välja
	10 tunni pärast

7.2 Lukk

Pliidi kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära kuumustaseme / õhupuhasti ventilaatori pöörlemiskiiruse juhusliku muutumise.

Kõigepealt seadke kuumustaseme / õhupuhasti ventilaatori pöörlemiskiirus.




Funktsiooni sisselülitamiseks: vajutage nuppu .


Funktsiooni väljalülitamiseks: vajutage uuesti nuppu .




i Pliidiplaadi väljalülitamisel lülitub funktsioon välja.

7.3 Lapselukk




See funktsioon hoiab ära pliidi ja õhupuhasti juhusliku sisselülitamise.

Funktsiooni sisselülitamiseks: vajutage . Ärge muutke mistahes kuumustaset / õhupuhasti kiirust. Hoidke nuppu  3 sekundit allavajutatud asendis, kuni sümboli kohale ilmub indikaator. Lülitage pliit välja  abil.

i Pliidiplaadi väljalülitamisel jääb funktsioon sisselülitatuks.  kohal asuv indikaator lülitub sisse.

Funktsiooni väljalülitamiseks: vajutage . Ärge muutke mistahes kuumustaset / õhupuhasti kiirust. Hoidke nuppu  3 sekundit allavajutatud asendis, kuni sümboli kohal asuv indikaator kustub. Lülitage pliit välja  abil.

Toiduvalmistamine sisselülitatud

funktsiooniga: vajutage , seejärel vajutage nuppu  3 sekundit, kuni sümboli kohal asuv indikaator kustub. Nüüd saate pliiti kasutada. Kui lülitate pliidi välja  abil, aktiveeritakse funktsioon uuesti.



7.4 Bridge



i Funktsioon töötab siis, kui nõu katab kahe keeduvälja keskmisi osi. Lisateavet kööginõude õige paigutuse kohta leiate jaotisest "Keedualade kasutamine".

See funktsioon ühendab kaks keeduvälja ja need töötavad ühe keeduväljana.

Määrake esmalt ühe keeduvälja kuumustaseme.

Funktsiooni aktiveerimiseks vasakpoolsele / parempoolsele

keeduväljale: puudutage  / . Kuumustaseme seadistamiseks või muutmiseks puudutage vasak / parempoolset puuteregulaatorit.

Funktsiooni deaktiveerimiseks: puudutage  / . Kaks keeduvälja töötavad teineteisest sõltumatult.

8. NÕUANDED JA SOOVITUSED

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Keedunõud



Induktsiooniladel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsiooniladega sobivaid nõusid.

- Ülekuumenemise vältimiseks ja keeduväljade töö parandamiseks peavad kööginõud olema võimalikult paksud ja lamedapõhjalised.
- Pan Fry funktsiooniks kasutage ainult lameda põhjaga panne.
- Enne kööginõu asetamist pliidile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.
- Olge alati ettevaatlik, et te ei libistaks ega hõõruks kööginõusid klaasi servade ja nurkade vastu kuna see võib klaasi pinda purustada või kahjustada.

Keedunõu materjal

- **sobiv:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse tähistusega).
- **mittesobiv:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, porselan.

Keedunõud võib induktsioonpliidiplaadil kasutada, kui:

- vesi hakkab keeduvälja kõrgeima soojusastme valimisel väga kiirelt keema.
- magnet tõmbub keedunõu põhjale.

Keedunõu mõõtmed

- Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega. Sobivaid kööginõu mõõtmeid vt jaotisest „Tehnilised andmed“ > „Keeduväljade tehnilised näitajad“. Pange nõu valitud keeduvälja keskele.
- Keeduvälja tõhusus sõltub kööginõu läbimõõdust. Optimaalseks soojusülekandekas kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane

keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon").

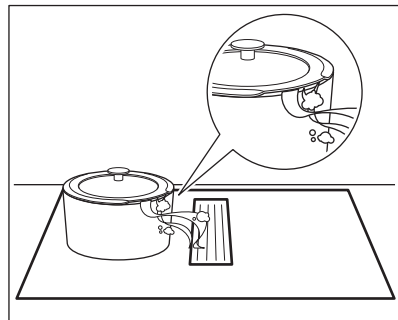
- Keeduväljast väiksema läbimõõduga kööginõud saavad ainult osa keeduvälja genereeritud võimsusest, mille tulemusena on kuumenemine aeglasem.
- Nii ohutuse kui ka optimaalsete toiduvalmistlemuste huvides ärge kasutage keedunõusid, mis on suuremad jaotises "Keedualade spetsifikatsioon" nimetatutest. Vältige toiduvalmistamise ajal keedunõude hoidmist juhtpaneeli läheduses. See võib mõjutada juhtpaneeli funktsioneerimist või võib juhuslikult aktiveerida pliidiplaadi funktsioonid.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

Auruavadega kaaned

Toiduvalmistamise edasiseks optimeerimiseks koos õhupuhastusega saate oma kööginõudega kasutada spetsiaalsete auruvadega kaasi. Kaaned on ette nähtud poti sees tekkinud auru juhtimiseks õhupuhasti suunas, vähendades köögis soovimatuid toiduvalmistamise lõhnu ja liigniiskust. Kaasi saab osta eraldi mitmes suuruses, et need sobiksid kõige tavapärasemat tüüpi kööginõudega. Lisateabe saamiseks külastage meie veebisaiti.



8.2 Mõra töötamise ajal



Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkedest. Kõõginõuga seotud helid sõltuvad kõõginõu materjalist ja kasutatavast võimsustasemest.

Kõõginõuga seotud helid:

- praksumised: kõõginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- vilinad: kasutate suure võimsusega keeduvälja ja kõõginõud on valmistatud erinevatest materjalidest (mitmekihiline konstruktsioon).
- pirin: kasutate suurt võimsust.

Pliidiga seotud helid:

- klõpsud: toimuvad elektrilised lülitused.
- susisemine, sumin: ventilaator töötab.

- rütmiline heli: kõõginõu on tuvastatud.

8.3 Öko Timer (Öko taimer)

Energia säästmiseks lülitub keeduala kütteseade välja enne, kui taimer kostub. Tööaja erinevus sõltub kuumuse tasemest ja küpsetusperioodi pikkusest.

8.4 Lihtsustatud toiduvalmistamise juhend

Soojusastmete ja keeduvälja tarbitava energia vahel ei ole otsest seost. Soojusastet suurendades ei suurene energiatarve proportsionaalselt. See tähendab, et keskmise soojusastmega keeduväljal kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.



Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
1	Toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule alati kaas peale.
1 - 2	Hollandi kaste; sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Segage aeg-ajalt.
2	Tahkemaks muutmine: kohevad omlettid, küpsetatud munad.	10 - 40	Küpsetage kaanega.
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada.
3 - 4	Hautage kõõgililju, kala, liha.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vett. Kontrollige protsessi ajal vee kogust.
4 - 5	Aurutage kartuleid ja muid kõõgililju.	20 - 60	Katke poti põhi 1–2 cm veega. Kontrollige protsessi ajal veetaset. Hoidke potil kaas peal.
4 - 5	Suurema koguse toidu, hautiste ja supide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku koos koostisosadega.
6 - 7	Kerge praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, kolletid, karbonaad, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Vajadusel keerake ümber.
7 - 8	Tugev praadimine, kartulipannkoogid, seljatükid, steigid.	5 - 15	Vajadusel keerake ümber.
9	Keetke vesi, keetke pasta, pruunistage liha (guljašš, hautatud liha, frittide friikartulid).		

Kuumusastme	Kasutage järgmiseks:	Aeg (min.)	Näpunäited
-------------	----------------------	------------	------------

P

Keetke suures koguses vett. PowerBoost on sisse lülitatud.

8.5 Näpunäiteid funktsiooni Pan Fry kasutamiseks

Tabelis olevad andmed näitavad iga Pan Fry taseme toiduainete näiteid. Pannil praetava toiduaine kogus, paksus, kvaliteet ja temperatuur (nt külmutatud) mõjutavad seatud Pan Fry taset. Valige kuumuse tase

toiduaine tüübi, toiduvalmistamise eelistuste ja kasutatavate kööginõude alusel.



Tabelis olevad andmed on üksnes suunavad.

Toit		Pan Fry tase
Munad	Omllett, praemuna	Madal
	Munapuder	Poolküps
Kala	Kalafilee, kalapulgad, mereannid	Poolküps
Liha	Hamburger, lihapallid, kottlet, kanafilee, kalkunifilee, es-kalopp, filee, steik (poolküps / täisküps), praevorstid	Poolküps
	Steik (väheküps), hakkliha	Kõrge
Köögilviljad	Praetud kartulid (toored)	Madal
	Praetud kartulikottletid, köögiviljad	Poolküps

8.6 Nõuanded ja soovitused õhupuhasti kasutamisel

- Kui õhupuhastit ei kasutata, saab restile asetada potte. See ei tekita kahjustusi.
- Kui režiim AUTO töötab, käivitub ventilaator iga toiduvalmistamise alguses

madala kiirusega. Kiirus suureneb astmeliselt. Vajaduse korral saate kiirust ka käsitsi reguleerida.

9. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Nii igapäevaseks klaaspinna puhastamiseks, kui ka paigaldusjärgseks puhastamiseks ja liimijääkide eemaldamiseks kasutage ainult kergelt

abrasiivset puhastusvahendit ja kriimustusvastast õrna käsna. Olenevalt määrduisastmest puhastage klaaspinda väikeste ringjate liigutuste ja mõõduka survega. Pühkige klaaspind mikrokuidlapiga kuivaks.

HOIATUS!

Ärge kasutage klassikalist kollast ja rohelist käsna, kuna selle kõval kihil olevad alumiiniumosakesed võivad klaasi kahjustada ja muuta selle värvi.



Soovitatust erinevate puhastusvahendite kasutamine ei ole tõhus ja võib klaaspinda kahjustada või muuta selle värvi.

- Kasutage alati klaaspinnaga pliitide jaoks soovitatud kaabitsat. Kasutage kaabitsat ainult lisavahendina klaasi puhastamiseks pärast tavapäraselt puhastusprotseduuri.



HOIATUS!

Ärge kasutage klaaspinna puhastamiseks nuge ega muid teravaid metalltööriistu.

9.2 Pliidi klaaspinna puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulanud plast, plastkile, sool, suhkur ja suhkrut sisaldavad toiduained, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.
- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviringid, veeringid, rasvapekid, metalse läikega plekid. Puhastage pliiti kergelt abrasiivse puhastusvahendiga ja kriimustusvastase õrna käsna (vt Üldteave). Pärast puhastamist kuivatage pliiti mikrokiudlapiga.
- **Püsivad jäljed ja plekid:** rakendage mõõdukalt survet ja hõõruge pinda kriimustusvastase õrna käsna (vt Üldteave) ja kergelt abrasiivse puhastusvahendiga, kuni plekid pole enam nähtavad.

9.3 Õhupuhasti puhastamine

Võre

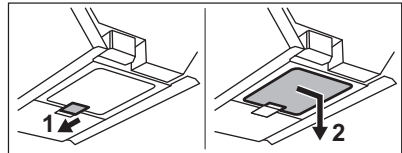
Õhk suunatakse õhupuhastisse võre kaudu. Lisaks kaitseb see õhupuhasti süsteemi ja takistab võrkehade juhuslikku sissekukkumist. Rest on valmistatud alumiiniumist. Võret saate pesta käsitsi või nõudepesumasinas. Pühkige võre pehme lapiga.

Tilgaalus

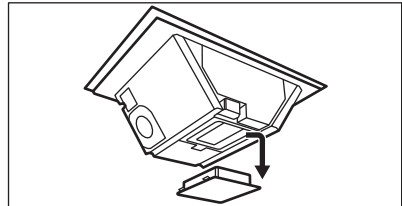
Tilgaalus asub õhupuhasti all. Sinna koguneb iga toiduvalmistamise käigus tekkinud kondensaad. Igal ajal võib õhupuhasti süsteemist veemahutisse tilgaalusele tilkuda vett. Ärge unustage tilgaalust regulaarselt tühjendada. Tilgaalus on ülalt nähtav, kui eemaldate võre ja filtrikorpuse koos filtritega.

Enne tilgaalusele juurdepääsemist kaitske pliidi all oleva sahtli või kapi sisu juhusliku mahavoolamise eest.

1. Tilgaalusele juurdepääsuks avage esmalt taga asuv keskmine riiv. Libistage riivi vastassuunas. Võtke kahe käega tilgaalusest kinni ja libistage seda ettevaatlikult paremale.



2. Liigutage tilgaalust vertikaalselt allapoole. Olge ettevaatlik ja vältige vee mahaloksumist.



3. Kallake vesi ära ja loputage tilgaalust. Alust saate pesta käsitsi (kasutades sooja vett, seepi ja pehmet lappi/käsna) või nõudepesumasinas (tavaline tsükkel).



HOIATUS!

Veenduge, et õhupuhasti sisse ei satuks vedelikku.

Kui õhupuhasti süsteemi pritsib vett või muud vedelikku:

1. Lülitage õhupuhasti välja.
2. Tõstke rest üles ning puhastage õhupuhasti ala ettevaatlikult sooja vee, niiske lapi või käsna ja pehmetoimelise puhastusvahendiga.

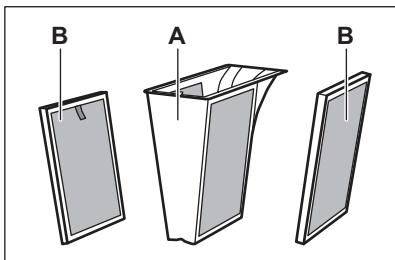
3. Pühkige õhupuhasti süvendi põhja kogunenud üleliigne vesi ära käsna või kuiva lapiga.
4. Vajadusel puhastage filtrit (vt jaotist „Õhupuhasti filtri puhastamine“).
5. Vajadusel tühjendage tilgaalus.
6. Lülitage õhupuhasti sisse, seadke ventilaatori kiirus tasemele 2 või kõrgemale ja laske sellel järelejäanud niiskuse eemaldamiseks mõne aja jooksul töötada.

9.4 Õhupuhasti filtrite puhastamine ja regenereerimine

Filtreerimisseade koosneb järgmistest elementidest: rasvafiltrid koos rasvafiltri korpusega **A** ja eemaldatavad pika kasutuseaga söefiltrid **B**.



Seadet tuleb alati kasutada kõigi tarnekomplektis olevate filtritega.



Rasvafiltrid **A** koguvad rasva, õli ja toidujääke ning takistavad nende sattumist õhupuhasti süsteemi. Aktiivsöe vahtu sisaldavad pika kasutuseaga söefiltrid **B** neutraliseerivad suitsu ja toiduvalmistamise lõhnad.

Puhastage filtreid regulaarselt ja regenereerige neid perioodiliselt:

- Puhastage rasvafiltrid **A** kohe, kui kogunenud rasv on muutunud nähtavaks. Puhastussagedus sõltub toiduvalmistamisel kasutatud rasva ja õli hulgast. Filtreid on soovitatav puhastada üks kord kuus või vajadusel sagedamini.
- Puhastage pika kasutusajaga süsinikfiltreid **B** ainult siis, kui kogunenud rasv on muutunud nähtavaks.
 - Regenereerige pika kasutuseaga filtreid **B** ainult siis, kui märguanne ☉ põleb. Regenereerimistsüklite maksimaalne arv on 8 (umbes 3 aastat). Pärast seda aega tuleb filtrid asendada uute vastu.
 - Lisaks on pliidiil sisseehitatud loendur märguandega, mis tuletab meelde rasvafiltrite puhastamist ja pika kasutuseaga söefiltrite regenereerimist. Märguandega loendur käivitub automaatselt pärast seda, kui lülitate õhupuhasti esimest korda sisse. Pärast 140 töötundi hakkab indikaator ☉ vilkuma, andes märku, et on aeg puhastada rasvafiltrid **A** ja regenereerida pika kasutuseaga söefiltrid **B**. Märguanne jääb aktiivseks 30 sekundiks pärast õhupuhasti ja pliidi väljalülitamist. Teavitus ei blokeeri pliidi kasutamist.

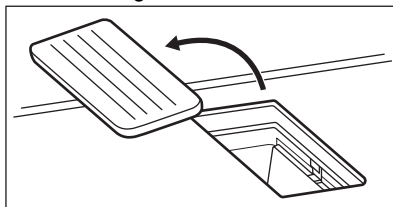
⚠ HOIATUS!

Üleküllastunud filter võib põhjustada tulekahju.

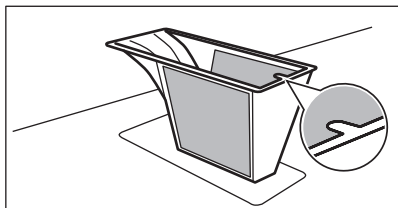
Filtrite lahtivõtmine / kokkupanek

Filtrid ja rasvafiltri korpus asuvad otse võre all pliidi keskel. Eemaldage need ettevaatlikult, kuna need võivad kogunenud rasva tõttu olla libedad.

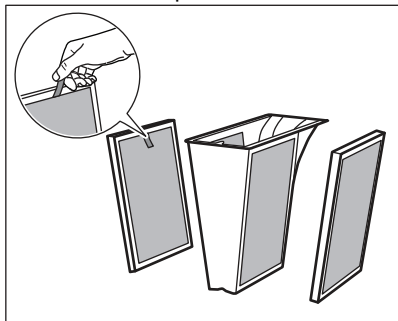
1. Eemaldage võre.



2. Võtke rasvafiltri korpus välja, haarates väljalautavast käepidemest.



3. Võtke pika kasutuseaga söefiltrid välja, haarates käepidemest.



4. Pärast puhastamist pange filtriüksus uuesti kokku:
- Libistage pika kasutuseaga söefiltrid õhupuhassti süsteemi piki sisseehitatud suunajaid.
 - Asetage rasvafiltri korpus tagasi sisse.
 - Asetage võre oma kohale.



Rasvafiltrite ja rasvafiltri korpuse puhastamine

- Peske rasvafiltri korpust koos rasvafiltritega ettevaatlikult soojas vees, kasutades pehmet puhastusvahendit, seejärel loputage seda sooja veega. Vajadusel võite toidujääkide eemaldamiseks kasutada pehmet käsna, pehmet lappi või mitteabrsiivset puhastusharja. Rasvafiltreid ja rasvafiltri korpust saate nõudepesumasinas pesta tavatsükliis koos teiste nõudega.



Sõltuvalt pesuvahendi tüübist ja nõudepesumasina tsükli te arvust võib võrgul loomulikult esineda kergest värvimuutust. See ei mõjuta rasvafiltri toimimist.

Filtri komponentide puhastamisel/kuivatamisel ei ole soovitatav kasutada paberrätikuid.

- Jätke need mõneks ajaks toatemperatuuril kuivama.
- Asetage rasvafiltri korpus koos rasvafiltritega tagasi oma kohale.
- Kui  märguanne on sisse lülitatud, vajutage loenduri lähtestamiseks lühidalt .

Loendur käivitub uuesti.


Pika kasutuseaga filtrite puhastamine

- Peske filtreid ettevaatlikult käitsi soojas vees ilma puhastusvahenditeta. Pesuained võivad söefiltrit kahjustada. Vajadusel võite toidujääkide eemaldamiseks kasutada pehmet käsna, pehmet lappi või mitteabrsiivset puhastusharja. Lisavõimalusena võite pärast filtritel jämeda mustuse eemaldamist pesta filtreid ka nõudepesumasinas temperatuuril 65-70 °C (kasutades programmi, mis on pikem kui 90 min), ilma pesuvahenditeta ja ilma nõudeta.
- Laske filtritel vähemalt 24h toatemperatuuril kuivada. Enne uuesti kokkupanemist tuleb filter täielikult kuivatada.
- Pange filtrid uuesti kokku ja asetage tagasi oma kohale.

Pika kasutuseaga filtrite regenererimine

- Puhastage kõigepealt filtrid, nagu eespool kirjeldatud.
- Pange filtrid ahju, mis on seadistatud 100 °C-ni 120 min-ks. Asetage filtrid keskmisele traatrestile. Kasutage ventilaatorita funktsiooni.

3. Pange filtrid uuesti kokku ja asetage tagasi oma kohale.



4. Loenduri lähtestamiseks vajutage korraks nuppu .
Loendur käivitub uuesti.


10. TÖRKEOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

10.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaati ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik.	Kontrollige, kas pliidiplaati on õigesti elektrivõrku ühendatud.
	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et tõe põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Te ei ole 60 sekundi jooksul kuumustastet valinud.	Käivitage pliit uuesti ja seadke kuumustaste vähemalt 60 sekundi jooksul.
	Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala.	Puudutage ainult ühte puuteala.
	Juhtpaneelil on vesi või rasvapekid.	Puhastage juhtpaneel.
Võite kuulda pidevat helisignaali.	Elektriühendus ei ole nõuetekohane.	Eemaldage pliidiplaati vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida.
Ühe keeduvälja maksimaalset soojusastet ei saa valida. Ühte keeduväljadest ei saa sisse lülitada.	Teised keeduväljad tarbivad maksimaalset saadaolevat võimsust. Teie pliidiplaati töötab õigesti.	Vähendage samasse faasi ühendatud teiste keedualade võimsust. Vt jaotist "Toitehaldus".
Kostab helisignaali ja pliidiplaati lülitub välja. Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaali.	Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.	Eemaldage andurialadelt mistahes esemed.
Pliidiplaati lülitub välja.	Olete asetanud midagi andurialale  .	Eemaldage andurialalt mistahes esemed.
Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Ala ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või andur on kahjustunud.	Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
Juhtpaneeli on kuum puudutada.	Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtpaneelile liiga lähedale.	Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele.
Kui puudutate paneeli anduriala- sid, puudub heli.	Helid on välja lülitatud.	Lülitage heli sisse. Vt jaotist "lgapäevane kasutamine".
Sümboli  kohal asuv indikaator süttib.	Lapselukk või Lukk on sees.	Vt jaotist "Lapselukk" ja "Lukk".

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Juhtriba vilgub.	Keedualal pole keedunõud või ala pole täielikult kaetud.	Asetage keedunõu keedualale nii, et see kataks keeduala täielikult.
	Kasutate ebasobivat nõud.	Kasutage ainult induktioonpliidile sobivaid nõusid. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Nõu põhja läbimõõt on liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
Kuumutamine võtab kaua aega.	Kööginõu on liiga väike ja kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.	Optimaalseks soojusülekandeks kasutage keedunõusid, mille põhja läbimõõt on sarnane keeduvälja suurusega (st keedunõu maksimaalse läbimõõdu väärtusega jaotises "Tehnilised andmed" > "Keeduvälja spetsifikatsioon").
Fry Assist ei tööta.	Pliidi võimsustase on liiga madal.	Seadke võimsustase kõrgemale väärtusele. Veenduge, et valitud võimsus vastab maja elektrikaitsele. Vt jaotist „Enne esimest kasutamist“ > „Võimsuse piirang“.
Õhupuhasti ei käivitu või lülitub välja. Õhupuhasti juhtsümbolite kohal olevad indikaatorid võivad samuti vilkuda.	Ventilaator võib teatud tingimustel ise välja lülituda, nt kui ruum pole korralikult ventileeritud.	Avage aken. Võimalik, et peate paigaldama aknalüliiti. Vaadake jaotist "Kokkupanek". Kui aknalüliiti on juba olemas, veenduge, et see on õigesti paigaldatud. Vaadake paigaldusjuhendit. Vajutage mõnda sümbolit. Õhupuhasti töötab jälle.
Õhupuhasti ventilaator ei tööta nõuetekohaselt, kui õhupuhasti funktsioonid on aktiveeritud.	Õhupuhastit ümbritseva õhu temperatuur on liiga kõrge. Õhuringlus õhupuhasti sees ja selle ümber on ebapiisav.	Lülitage pliit välja ja lahutage see toitevõrgust. Oodake vähemalt 10 sekundit, seejärel ühendage uuesti. Muud soovitused: Üritage vähendada ümbritseva ala temperatuuri. Võtke õhupuhasti filter välja ja eemaldage õhupuhastist jääniiskus. Vt jaotist "Hooldus ja puhastamine". Laske õhupuhasti süsteemil ühe päeva jooksul kuivada, seejärel lülitage õhupuhasti uuesti sisse.
Õhupuhasti ei suuda kogu toiduvalmistamisel tekkivat auru ära tõmmata.	Kööginõu kaas ei ole õigesti peal.	Kui teie kööginõudel ei ole õhuavadega kaant, kallutage kaas selliselt, et vabanev auru oleks suunatud õhupuhasti poole. Teavet sisseehitatud õhupuhastiga kasutamiseks soovitatavate spetsiaalsete auruavadega kaante kohta vt „Nõuanded ja soovitused“.
	Õhupuhasti filter on küllastunud.	Puhastage ja regenereerige õhupuhasti filter ning lähtestage teavitus. Vt jaotist "Hooldus ja puhastamine".

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
 ja number lülitub sisse.	Pliidiplaadil on tõrge.	Lülitage pliidiplaat välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui  süttib uuesti, eemaldage pliit vooluvõrgust. Lülitage pliidiplaat vooluvõrku tagasi 30 sekundi pärast. Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teeninduskeskusse.

10.2 Kui te ei leia lahendust ...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Esitage andmed andmesildilt. Veenduge, et kasutasite

pliidiplaati õigesti. Vastasel juhul on hooldustehniku või edasimüüja poolt teostatav hooldus tasuline ka garantiiaja jooksul. Teavet garantiiperioodi ja volitatud hoolduskeskuste kohta leiate garantiivihikust.

11. TEHNILISED ANDMED

11.1 Andmesilt

Mudel: Y84CC440CZ:
Tüüp 67 D4A 04 AD
Induktsioon 7.35 kW
Seerianr
ELECTROLUX

Tootekood (PNC) 949 599 498 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Valmistatud: Saksamaa
7.35 kW



11.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (mx soojusaste) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimumkestus [min]	Kööginõu läbimõõt [mm]
Vasak eesmine	2300	3200	10	125 - 210
Vasak tagumine	2300	3200	10	125 - 210
Parem eesmine	2300	3200	10	125 - 210
Parem tagumine	2300	3200	10	125 - 210

Keeduväljade võimsus võib tabelis toodud andmetest veidi erineda. See muutub olenevalt keedunõude matrejalist ja mõõtmetest.

Optimaalse soojusülekande tagamiseks kasutage kööginõusid, mille põhja läbimõõt

on sarnane keeduvälja suurusega (st max kööginõu läbimõõdu väärtusega tabelis). Ärge kasutage kööginõusid, mille läbimõõt on suurem keeduvälja läbimõõdust.

12. ENERGIATÕHUSUS

12.1 Tooteteave vastavalt ELi ökodisaini määrustele pliidi kohta

Mudeli tunnus	Y84CC440CZ	
Pliidi tüüp	Sisseehitatud pliit	
Toidukuumtöötlemisvõõndite arv	4	
Kuumutustehnoloogia	Induktsioon	
Mitte-ringikujulise toidukuumtöötlemisvõõndi pikkus (P) ja laius (L)	Vasak eesmine	P 0.0 cm L 0.0 cm
Mitte-ringikujulise toidukuumtöötlemisvõõndi pikkus (P) ja laius (L)	Vasak tagumine	P 0.0 cm L 0.0 cm
Mitte-ringikujulise toidukuumtöötlemisvõõndi pikkus (P) ja laius (L)	Parem eesmine	P 0.0 cm L 0.0 cm
Mitte-ringikujulise toidukuumtöötlemisvõõndi pikkus (P) ja laius (L)	Parem tagumine	P 0.0 cm L 0.0 cm
Toidukuumtöötlemisvõõndi energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasak eesmine	184.4 Wh/kg
	Vasak tagumine	184.4 Wh/kg
	Parem eesmine	185.6 Wh/kg
	Parem tagumine	179.4 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)	183.4 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 2. osa: Pliidiplaadid – Toimivuse mõõtemetodid.

Toidukuumtöötlemisala puudutavad energianäidud on märgitud vastavate toidukuumtöötlemisvõõndite tähistega.

12.2 Pliidiplaat – Energiasäästlik

Alljärgnevat soovitud järgimisel saate igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.

- Kui kuumutate vett, kasutage ainult vajalikku kogust.
- Võimalusel pange nõule alati kaas peale.
- Pange nõu otse keeduala keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkuumust.

12.3 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Väljalülitatud režiimis tarbitav võimsus	0.3 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	2 min

12.4 Õhupuhasti tooteinfo ja toote infoleht vastavalt EL ökodisaini ja energiamärgistuse reeglitele

Toote teabeleht vastavalt (EÜ) nr 65/2014

Tarnija nimi või kaubamärk	ELECTROLUX
----------------------------	------------

Mudelitähis	Y84CC440CZ	
Aastane energiatarbimine - AEC _{hood}	32.7	kWh/a
Energiaühikuse klass	A+	
Äratõmbetõhusus - FDE _{hood}	32.0	
Äratõmbetõhususe klass	A	
Pindalaühiku valgusvõimsus - LE _{hood}	-	lux/W
Pindalaühiku valgusvõimsuse klass	-	
Rasva eraldamise tõhusus - GFE _{hood}	85.1	%
Rasva eraldamise tõhususe klass	B	
Minimaalne õhuvool tavapärasel kasutamisel	270.0	m ³ /h
Maksimaalne õhuvool tavapärasel kasutamisel	550.0	m ³ /h
Õhuvool intensiivsel seadistusel	650.0	m ³ /h
A-kaalutud helivõimsuse emissioon miinimumkiirusel	50	db(A), 1 pW võrdlustase
A-kaalutud helivõimsuse emissioon maksimumkiirusel	66	db(A), 1 pW võrdlustase
A-kaalutud helivõimsuse emissioon intensiivsel kiirusel	69	db(A), 1 pW võrdlustase
Väljalülitatud seisundis mõõdetud tarbitav võimsus - P _o	0.49	W
Ooteseisundis mõõdetud tarbitav võimsus - P _s	-	W
Täiendav teave vastavalt (EÜ) nr 66/2014		
Ajaline kasvutegur - f	0.8	
Energiaühikusindeks - EEI _{hood}	42.6	
Mõõdetud õhuvooluhulk suurima tõhususega tööolukorras - QBEP	286.7	m ³ /h
Mõõdetud õhurõhk suurima tõhususega tööolukorras - PBEP	449	Pa
Suurim õhuvooluhulk - Q _{max}	650.0	m ³ /h
Suurima tõhususega tööolukorras mõõdetud tarbitav sisendvõimsus - WBEP	111.9	W
Valgusallika nimivõimsus - WL	-	W
Valgusallika tekitatud keskmine valgustatus toiduvalmistamispiinal - E _{mid}	-	lux

Seadet on testitud vastavalt: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Õhupuhasti - Energiasääst

Alljärgnevat soovitud järgimisel saate igapäevase toiduvalmistamise ajal energiat säästa.


- Toiduvalmistamise alguses seadke õhupuhasti ventilaator madalale kiirusele. Pärast toiduvalmistamise lõppu laske õhupuhastil mõni minut töötada.
- Suurendage ventilaatori kiirust ainult selleks, et vabaneda suurest kogusest aurust või suitsust. Boost funktsiooni on


soovitatav kasutada ainult äärmuslikes olukordades.

- Õhupuhasti filtri tõhususe tagamiseks puhastage õhupuhasti filtrit regulaarselt ja asendage see vajadusel.

- Tõhususe optimeerimiseks ja müra vähendamiseks kasutage maksimaalse läbimõõduga õhutorude süsteemi.

13. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

Witamy w świecie marki Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.electrolux.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	32
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	35
3. INSTALACJA.....	38
4. OPIS PRODUKTU.....	42
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	44
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	44
7. DODATKOWE FUNKCJE.....	50
8. WSKAZÓWKI I PORADY.....	51
9. PIELEGNACJA I CZYSZCZENIE.....	54
10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	57
11. DANE TECHNICZNE.....	60
12. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	61
13. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	63

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

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

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

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- OSTRZEŻENIE: Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.

- Dym wskazuje na przegrzanie. Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.
- OSTRZEŻENIE: Urządzenia nie wolno zasilać przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- PRZESTROGA: Proces gotowania musi być nadzorowany (nawet funkcje pieczenia automatycznego). Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- OSTRZEŻENIE: Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Urządzenia nie wolno czyścić myjką parową ani wodą pod ciśnieniem.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- OSTRZEŻENIE: Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączonej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Upewnić się, że w miejscu instalacji urządzenia jest zapewniona odpowiednia wentylacja, aby zapobiec cofaniu się do pomieszczenia spalin z urządzeń zasilanych opałem lub z kominka.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są zablokowane i powietrze pobierane przez urządzenie nie jest kierowane do

kanału służącego do odprowadzania dymu i pary z innych urządzeń (systemów centralnego ogrzewania, instalacji termosyfonowych, podgrzewaczy wody itp.).

- Jeśli urządzenie działa jednocześnie z innymi urządzeniami maksymalne podciśnienie wytwarzane w pomieszczeniu nie powinno przekraczać wartości 0,04 mbar.
- Regularnie czyść filtr okapu i usuwaj osady tłuszczu z urządzenia, aby zapobiec niebezpieczeństwu pożaru.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do zasilania, w instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Pełne odłączenie musi być zgodne z wymaganiami kategorii III ochrony przeciwprzepięciowej. Możliwość odłączenia musi być dostępna w stałych przewodach zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, lub dostarczonych razem z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.

- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie szafki przed pęcznieniem od wilgoci 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.
- Nie należy instalować wyciągu tak, aby wywiewał powietrze do wnęki ściennej, jeśli nie jest do tego przeznaczona.
- Przy instalacji bezkanałowej wylot wentylatora musi być umieszczony bezpośrednio przy ścianie lub oddzielony dodatkową ścianą szafy, aby zapobiec dostępowi do łopatek wentylatora.
- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
 - Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkadzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.
 - Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a elementami przechowywanymi w szufladzie.
- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinny być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka zgodnie ze schematem połączeń lub instrukcją instalacji.
- W przypadku instalacji wydechowej oraz gdy akcesoria są obecne lub obowiązkowe (zawór ścienny, przełącznik okienny i/lub otwieracz okien) połączenia

elektryczne powinny być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka, zgodnie ze schematem połączeń lub instrukcją instalacji.

- Urządzenie należy uziemić.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania się styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania się przewodu zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Użyć zacisku odciążającego na przewodzie.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykał rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obłuzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.

- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Jeśli na ekranie pojawi się kod E3, należy natychmiast odłączyć płytę grzejną i sprawdzić, czy podłączenie elektryczne i napięcie sieciowe są prawidłowe.

2.3 Sposób użytkowania

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne. Wykwalifikowana osoba musi okresowo sprawdzać wentylację.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Ma to zapobiec porażeniu 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.

- Gorący olej może przyskać podczas wkładania do niego żywności.
- Nigdy nie używać otwartego ognia, gdy działa zintegrowany okap.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów między powierzchnią gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określił inaczej.
- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z bardzo gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby uniknąć poparzenia, nie należy stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Uważać, aby nie upuścić przedmiotów lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- Nigdy nie wyjmować kratki ani filtra okapu podczas pracy okapu lub urządzenia.
- Nigdy nie używać zintegrowanej osłony przeciwsłonecznej bez filtra.
- Nie zakrywać otworu wlotowego zintegrowanego okapu naczyniami.

- Nie otwierać pokrywy dolnej podczas pracy zintegrowanego okapu lub urządzenia.
- Nie umieszczać małych lub lekkich przedmiotów w pobliżu zintegrowanej osłony przeciwsłonecznej, aby uniknąć ryzyka uwięzienia.
- Naczynia z żeliwa lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie szklane/ceramiczne. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.

2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

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

2.5 Usługi

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym

centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

2.6 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Przed instalacją

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

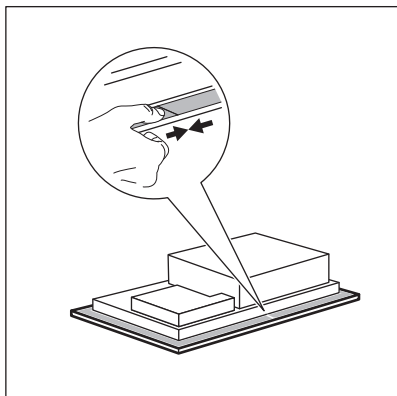
Numer seryjny

3.2 Płyty grzejne do zabudowy

Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w

odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

3.3 Mocowanie uszczelki



Instalacja na blacie

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

Instalacja na równi z blatem

1. Wyczyścić rowki w blacie roboczym.
2. Pociąć dostarczoną taśmę 3x10 mm uszczelniającą na cztery paski. Paski muszą mieć taką samą długość, jak rowki.
3. Końcówki pasków należy przycinać pod kątem 45°. Powinny one dokładnie mieścić się w rogach rowków.
4. Przykleić paski do rowków. Nie rozciągać pasków taśmy. Końce pasków taśmy nie mogą zachodzić na siebie.

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

3.4 Montaż

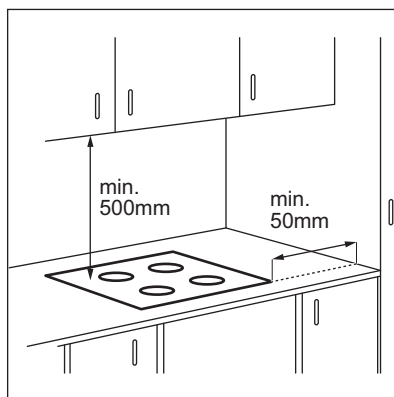
Szczegółowe informacje na temat montażu płyty grzejnej można znaleźć w instrukcji instalacji.

Należy postępować zgodnie ze schematem połączeń płyty grzejnej i schematem połączeń przełącznika okna (jeśli dotyczy tej sytuacji) przedstawionymi w instrukcji instalacji i/lub na etykietach pod płytą grzejną.



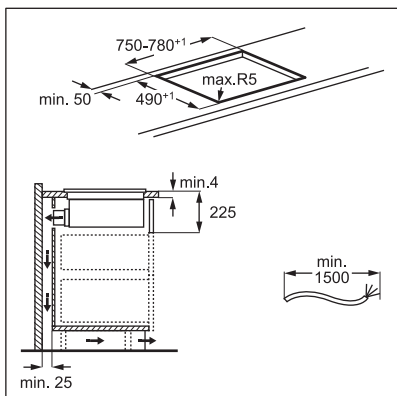
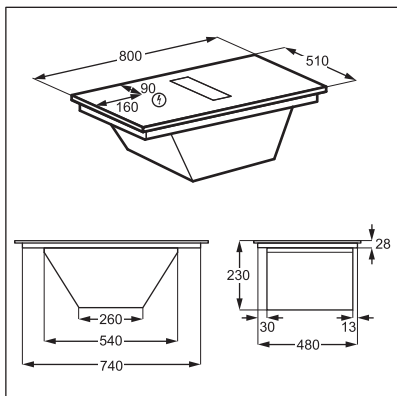
Tylko dla wybranych krajów

Przy instalacji wyciągowej może być wymagany przełącznik okienny (należy skonsultować się z autoryzowanym technikiem). Należy go zakupić oddzielnie, ponieważ nie jest dostarczany z płytą grzejną. Przełącznik okienny musi być zainstalowany przez upoważnionego technika. Patrz broszura instalacji.

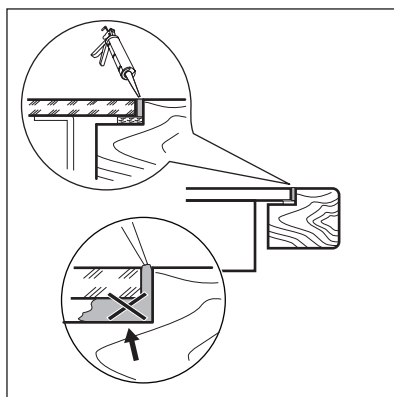
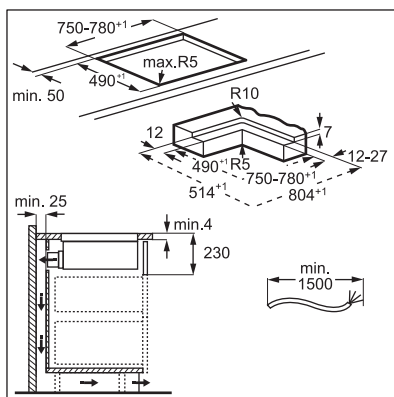
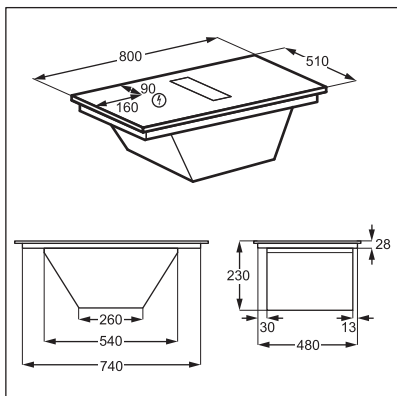


Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, to podczas gotowania wentylator płyty grzejnej może nagrzewać przedmioty w szufladzie.

INSTALACJA NA BLACIE




INSTALACJA NA RÓWNI Z BLATEM



Odnaleźć film instruktażowy „Instalacja indukcyjnej płyty grzejnej Electrolux z wyciągiem,” wpisując pełną nazwę przedstawioną na poniższym rysunku.

 www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux induction extractor hob 

Zespół obudowy filtra

Urządzenie należy używać cały czas, a wszystkie filtry wchodzą w skład dostawy.

Przed pierwszym użyciem należy upewnić się, że filtry węglowe o długiej żywotności są włożone do obudowy z uchwytyami skierowanymi do wewnątrz. Patrz „Czyszczenie filtrów okapu”. Po zmontowaniu

obudowy filtra umieścić ją w systemie okapu i umieścić kratkę na okapie.

3.5 Przewód zasilający

- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający i można ją stosować wyłącznie z gniazdem z bezpiecznikiem A.
- Aby wymienić uszkodzony przewód zasilający, należy użyć przewodu typu o odporności na temperaturę co najmniej 125 °C lub wyższą.
- Pojedynczy przewód musi mieć przekrój co najmniej 1,5 mm².
- Skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.

⚠ UWAGA!

Połączenia za pomocą wtyczek stykowych są zabronione.

⚠ UWAGA!

Nie wiercić ani nie lutować końcówek. Jest to zabronione.

⚠ UWAGA!

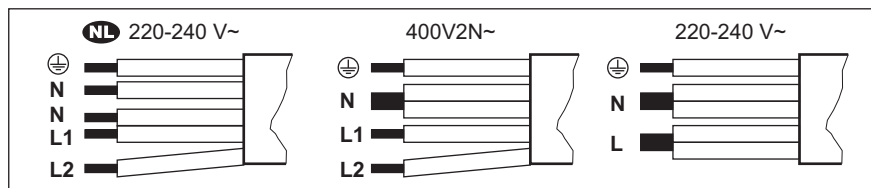
Nie podłączać przewodu bez tulei przewodu.

Połączenie jednofazowe

1. Zdjąć końcówkę z czarnego i brązowego przewodu.
2. Usunąć izolację końcówek przewodów brązowego i czarnego.
3. Podłączyć końcówki przewodów czarnego i brązowego.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).

Połączenie NL

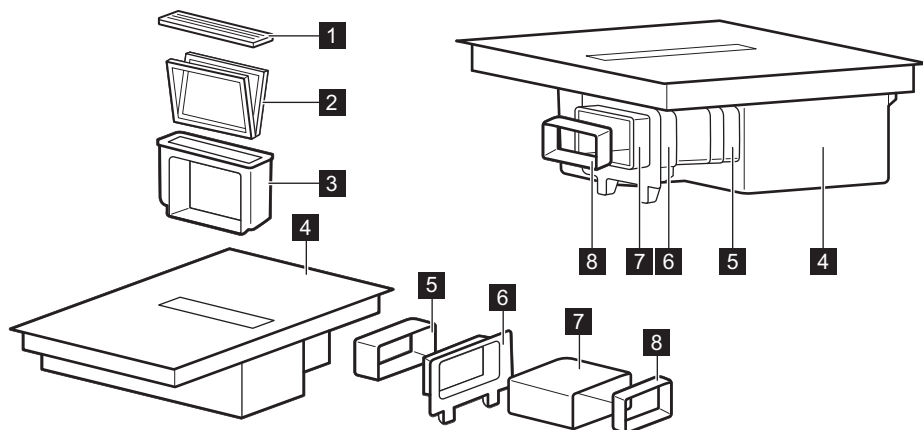
1. Zdjąć tulejkę z końcówki przewodów niebieskich.
2. Usunąć część izolacji z końcówek przewodu niebieskiego.
3. Założyć nową tulejkę na końcówkę każdego przewodu (wymagane specjalne narzędzie).



NL 220 - 240 V~	Połączenie dwufazowe: 400 V2N~	Połączenie jednofazowe: 220 - 240 V~
5x1,5 mm ²	5x1,5 mm ² lub 4x2,5 mm ²	5x1,5 mm ² lub 3x4 mm ²
Zielony – żółty	Zielony – żółty	Zielony – żółty
N Niebieski i niebieski	N Niebieski i niebieski	N Niebieski i niebieski
L1 Czarny	L1 Czarny	L Czarny i brązowy
L2 Brązowy	L2 Brązowy	

4. OPIS PRODUKTU

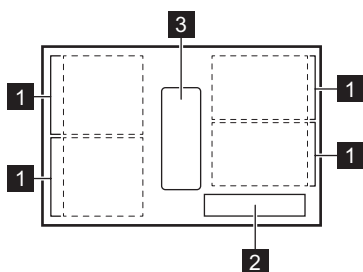
4.1 Przegląd produktu



- 1 Kratka
- 2 Filtr
- 3 Obudowa filtra
- 4 Płyta grzejna
- 5 Złącze

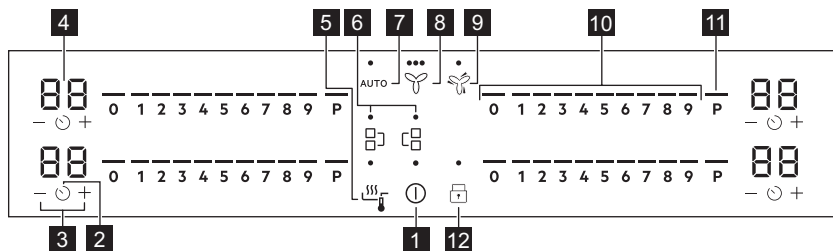
- 6 Element do montażu na tylnej ścianie szafki
- 7 Rura
- 8 Przejściówka

4.2 Układ powierzchni gotowania



- 1 Indukcyjne pole grzejne
- 2 Panel sterowania
- 3 Okap kuchenny

4.3 Układ panelu sterowania






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

Powierzchnia szkła zapobiegająca zarysowaniom ma unikalny sposób wykończenia i z tego względu wygląd symboli i elementów interfejsu użytkownika w różnych warunkach oświetlenia może się zmieniać.

Pole czujnika	Funkcja	Opis	
1		Wł. / Wył.	Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2		Zegar	Aby ustawić funkcję.
3		-	Przedłużanie lub skracanie czasu.
4	-	Wyświetlacz zegara	Pokazuje czas w minutach.
5		Fry Assist	Fry Assist. Do smażenia z automatycznie regulowanymi poziomami ciepła, przeznaczonymi do różnych rodzajów potraw.
6		Bridge	Włączanie i wyłączanie funkcji.
7	AUTO	Tryb automatyczny okapu	Włączanie i wyłączanie funkcji.
8		Tryb ręczny okapu	Do włączania/wyłączania tej funkcji oraz przełączania między 3 poziomami prędkości wentylatora.
9		Boost	Włączanie i wyłączanie funkcji.
10	-	Pasek sterowania	Ustawianie mocy grzania.
11	P	PowerBoost	Włączanie funkcji.
12		Blokada / Blokada uruchomienia	Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.

4.4 Wskaźniki na wyświetlaczu

Wskaźnik	Opis
 + cyfra	Wystąpiła usterka.
	Filtr węglowy o długiej żywotności wymaga regeneracji.
	OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego): kontynuacja gotowania / podtrzymywanie temperatury / ciepło resztkowe.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM







OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Ograniczenie mocy

Ograniczenie mocy określa całkowitą energię elektryczną zużywaną przez płytę grzejną w granicach zabezpieczeń instalacji domowej. Płyta grzejna jest domyślnie ustawiona na najwyższą możliwą moc.

Aby zmniejszyć lub zwiększyć moc grzania:

1. Wejść do menu: nacisnąć i przytrzymać  przez 3 sekundy. Następnie nacisnąć i przytrzymać .
2. Naciskać przycisk  na przednim zegarze, aż pojawi się **P**.
3. Naciskać  /  na przednim zegarze, aby ustawić poziom mocy.
4. Aby wyjść, należy nacisnąć przycisk .

Poziomy mocy

Patrz rozdział „Dane techniczne”.

UWAGA!

Należy upewnić się, że wybrana moc nie powoduje przekroczenia wartości prądu znamionowego bezpieczników w instalacji domowej.

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

UWAGA!


Jeśli moc jest niższa niż lub równa 2000 W, nie można uruchomić Fry Assist.

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Włączanie i wyłączanie

Nacisnąć i przytrzymać przycisk , aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.

6.2 Wykrywanie naczyń

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

Jeśli naczynie zostanie ustawione na polu grzejnym przed wybraniem ustawienia mocy grzania, na panelu sterowania pojawi się wskaźnik powyżej symbolu 0.

Jeśli naczynie zostanie tymczasowo zdjęte z włączonego pola grzejnego i odstawione na bok, wskaźniki nad odpowiednim panelem sterowania zaczną migać. Jeśli w ciągu 120 sekund na włączonym polu grzejnym nie postawi się z powrotem garnka, pole to wyłączy się automatycznie.

Aby wznowić gotowanie, należy pamiętać, aby postawić naczynie z powrotem na polach grzejnych we wskazanym czasie.

6.3 Używanie pola grzejnego

Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego. Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczynia.

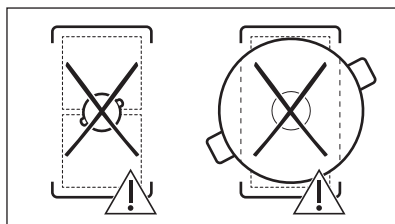
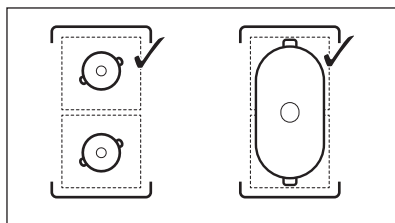


Aby zapewnić optymalne przenoszenia ciepła, stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w „Dane techniczne” > „Specyfikacja pól grzejnych”). Upewnić się, że naczynie jest odpowiednie do płyt indukcyjnych. Więcej informacji na temat rodzajów naczyń – patrz „Wskazówki i porady”.

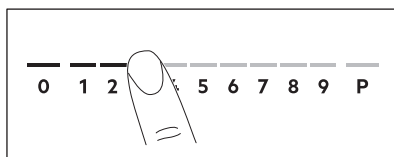


Powierzchnia szkła odpornego na zarysowania ma unikalne wykończenie, pozwalające uzyskać maksymalną odporność na zarysowania. Tarcie pomiędzy naczyniem a powierzchnią szklaną może powodować hałas.

Gdy używa się funkcji Bridge można stosować duże naczynia ustawiając je jednocześnie na dwóch polach grzejnych. Naczynie musi zakrywać środki obu pól grzejnych, ale nie może wystawać poza oznaczenie obszaru pola grzejnego. Jeśli naczynie będzie stać między dwoma środkami, funkcja Bridge nie włączy się.



6.4 Ustawienie mocy grzania



1. Nacisnąć żądane ustawienie mocy grzania na pasku regulacji. Wskaźniki nad panelem regulacji są wyświetlane do wybranego poziomu mocy grzania.
2. Aby wyłączyć pole grzejne, należy nacisnąć 0.

6.5 PowerBoost

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






Patrz rozdział „Dane techniczne”.

Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego: dotknąć **P**.

Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.


6.6 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)

OSTRZEŻENIE!

 /  /  Dopóki wskaźnik jest widoczny, istnieje ryzyko poparzenia ciepłem resztkowym.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Ciepło z naczynia podgrzewa płytę ceramiczną.

Wskaźniki te pojawiają się, gdy pole grzejne jest gorące. Pokazują one ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych:

 - dalsze gotowanie,

 - podtrzymywanie temp,

 - ciepło resztkowe.

Może również pojawić się wskaźnik:

- dla sąsiadujących pól grzejnych, nawet jeśli nie są używane,
- gdy gorące naczynie zostanie umieszczone na zimnym polu grzejnym,
- gdy płyta grzejna jest wyłączona, ale pole grzejne jest nadal gorące.





Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.




6.7 Opcje timera



Wyłącznik czasowy

Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego podczas danego cyklu gotowania.

Ustaw moc grzania dla wybranego pola grzejnego, a następnie ustaw funkcję.

1. Nacisnąć przycisk . Na wyświetlaczu timera pojawi się 00.
2. Nacisnąć przycisk  lub , aby ustawić czas (00-99 minut).
3. Nacisnąć przycisk , aby uruchomić timer lub odczekać 3 sekundy. Zegar zaczyna odliczać czas.

Aby zmienić czas: wybrać pole grzejne za pomocą  i nacisnąć przycisk  lub .



Aby wyłączyć funkcję: wybierz pole grzejne za pomocą  i naciśnij przycisk . Pozostały czas powróci do wartości 00.



Zegar kończy odliczanie czasu, rozlega się sygnał dźwiękowy i miga wskazanie 00. Pole grzejne wyłączy się. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał i zatrzymać miganie.

Minutnik

Funkcji tej można używać, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracują pola grzejne. Ustawienie mocy grzania pokazuje 00.

1. Nacisnąć .

2. Nacisnąć  lub , aby ustawić czas. Zegar kończy odliczanie czasu, rozlega się sygnał dźwiękowy i miga wskazanie 00. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał i zatrzymać miganie.

Aby wyłączyć tę funkcję: nacisnąć  i . Pozostały czas powróci do wartości 00.

6.8 Zarządzanie energią

Jeśli włączone jest kilka pól grzejnych, a pobór mocy przekracza ograniczenia zasilania, funkcja ta dzieli dostępną moc pomiędzy wszystkie pola grzejne. Płyta grzejna steruje ustawieniami mocy grzania, aby chronić bezpieczniki instalacji domowej.

- Jeśli płyta grzejna osiągnie maksymalną dostępną moc (patrz tabliczka znamionowa), moc pól grzejnych zostanie automatycznie zmniejszona.
- Ustawienie mocy grzania wybranego pola grzejnego jest zawsze priorytetem. Pozostała moc zostanie podzielona pomiędzy pozostałe pola grzejne zgodnie z kolejnością wyboru.
- W strefach grzejnych o zmniejszonej mocy pasek sterowania miga i pokazuje maksymalne możliwe ustawienie grzania.
- Odczekać, aż wyświetlacz przestanie migać lub zmniejszyć moc grzania ostatnio wybranego pola grzejnego. Pola grzejne będą kontynuować pracę przy zmniejszonej mocy grzania. W razie

potrzeby zmienić ustawienia mocy grzania pól grzejnych ręcznie.

- Wyciąg okapu jest zawsze dostępny jako odbiornik energii elektrycznej.



6.9 Funkcje okapu

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Tryb ręczny

Okap może działać razem z płytą grzejną podczas gotowania, a także gdy płyta jest wyłączona.

1. Aby włączyć okap, należy nacisnąć . Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i nad tym symbolem pojawi się wskaźnik.
2. W razie potrzeby należy wyregulować prędkość wentylatora naciskając ten symbol. Wskaźniki zmieniają się stosownie do bieżącej prędkości wentylatora.
3. Aby wyłączyć okap, należy nacisnąć  kilkakrotnie, aż znikną wskaźniki nad tym symbolem.

AUTO


Funkcja automatycznie dostosowuje poziom prędkości wentylatora w zależności od temperatury pola grzejnego. Funkcja jest zwykle domyślnie włączona.

AUTO tryb oferuje cztery opcje prędkości wentylatora: H1-H4 (niska do intensywnej). H4 jest ustawione domyślnie. Tryb ten można zmienić w ustawieniach. Patrz „Struktura menu.”

Funkcję tę można włączyć, gdy płyta grzejna jest włączona i żadne z pól grzejnych nie jest czynne, lub w dowolnym momencie w trakcie gotowania.




Jeśli funkcja zostanie włączona przy wyłączonej płycie grzejnej, żadne pole grzejne nie będzie działać i na panelu sterowania nie będzie widoczny wskaźnik ciepła resztkowego, funkcja wyłączy się samoczynnie po kilku sekundach.

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk , aby włączyć płytę grzejną.
2. Jeśli funkcja ta nie jest domyślnie włączona, nacisnąć AUTO aby ją włączyć.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i nad symbolem pojawi się wskaźnik.


3. Umieścić naczynie na płycie grzejnej i wybrać poziom mocy grzania. W razie potrzeby zwiększyć lub zmniejszyć moc grzania.

Okap zareaguje na temperaturę pola grzejnego, odpowiednio zwiększając lub zmniejszając prędkość wentylatora. Nad symbolem okapu pojawią się wskaźniki.

4. Nacisnąć przycisk 0 na panelu sterowania płytą grzejną, aby wyłączyć pole grzejne lub , aby wyłączyć płytę grzejną.

AUTO będzie działać przez pewien czas w zależności od ustawionego trybu (H1-H4).




Prędkość wentylatora można regulować ręcznie podczas pieczenia, naciskając przycisk .


Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć AUTO. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a wskaźnik nad symbolem zniknie.

Jeśli płyta grzejna zostanie wyłączona podczas działania funkcji AUTO, funkcja zostanie zapamiętana na czas następnej sesji gotowania.

Boost

Funkcja włącza wentylator okapu na maksymalny bieg.

1. Nacisnąć , aby włączyć funkcję. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i nad symbolem pojawi się wskaźnik.

2. Aby w razie potrzeby wyłączyć funkcję, należy ponownie nacisnąć .

Funkcja ta może działać nieprzerwanie przez maksymalnie 8 minut. Po upływie tego czasu ustawienie biegu wentylatora automatycznie zmienia się na 3. W razie potrzeby można ponownie włączyć tę funkcję.


Auto Breeze

Funkcja ta służy do automatycznego utrzymania działania wentylatora okapu po zakończeniu gotowania i wyłączeniu płyty grzejnej. Wentylator działa z minimalną prędkością przez maksymalnie 20 minut. Funkcja ta usuwa wszelkie zapachy utrzymujące się po zakończeniu gotowania.







Przy pierwszym użyciu płyty grzejnej funkcja ta jest domyślnie włączona.

Gdy funkcja ta działa, nad AUTO pojawia się wskaźnik. Po zakończeniu tego cyklu wentylator wyłącza się automatycznie.

Aby wyłączyć tę funkcję w trakcie jej działania:

Nacisnąć AUTO lub 
Wentylator okapu wyłącza się.

Aby całkowicie wyłączyć tę funkcję:

1. Wejść do menu: nacisnąć i przytrzymać  przez 3 sekundy. Następnie nacisnąć i przytrzymać .
2. Naciskać  na przednim timerze, aż na wyświetlaczu pojawi się dF.
3. Naciskać przycisk  lub  na przednim timerze, aż pojawi się **Wył. (--)**.
4. Aby wyjść, należy nacisnąć przycisk .



Zaleca się, aby nie wyłączać tej funkcji i pozostawić ją czynną bez przerwy przez cały czas trwania cyklu.

6.10 Pan Fry

Funkcja ta umożliwi ustawienie mocy grzania odpowiedniej do smażenia potraw. Płyta grzejna utrzymuje temperaturę przez cały czas gotowania. Można wybrać jeden z trzech Pan Fry poziomów: niski (2), średni




(5), wysoki (8). Po ustawieniu mocy grzania nie jest konieczna ręczna regulacja temperatury.

UWAGA!

Używać wyłącznie zimnych naczyń. Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Umieścić naczynie bez oleju/tłuszczu na jednym z zimnych pól grzejnych po lewej stronie. Można użyć jednego pola grzejnego lub połączyć oba pola za pomocą Bridge.

Po umieszczeniu jednego naczynia na tylko jednym polu grzejnym funkcja uruchomi się automatycznie.

2. Dotknąć , aby włączyć płytę grzejną.
3. Dotknąć , aby włączyć funkcję. Zaświeci się wskaźnik nad symbolem. Ustawienie mocy grzania jest domyślnie ustawione na 2.
4. Wybrać poziom smażenia, kilkakrotnie naciskając przycisk .

Migający symbol ponad wybranym poziomem będzie wskazywał pola grzejne, na których można teraz użyć tej funkcji.

5. Dotknąć dowolne miejsce na suwaku wybranego pola grzejnego. Poziom Pan Fry można regulować naciskając jeden z odpowiednich poziomów mocy grzania, jak pokazano w tabeli poniżej.

Pan Fry poziom mocy	Poziomy mocy grzania
Niska	2
Średnio wypieczone	5
Wysoka	8

Nastąpi uruchomienie funkcji. Po uruchomieniu funkcji pojawią się wskaźniki nad suwakiem i zacznie działać animacja.



Jeśli w ciągu 5 sekund na żadnym polu grzejnym nie zostanie umieszczone jakieś naczynie, funkcja wyłączy się automatycznie.

6. W razie potrzeby ustawić funkcję minutnika.

Gdy woda w naczyniu osiągnie docelową temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Teraz można włączyć do naczynia olej i włożyć żywność.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy nacisnąć 0 na pasku sterowania lub $\frac{1}{5}$.

Jeśli ustawiono Wyłącznik czasowy na jednym z pół grzejnych i upływie ustawiony czas przed osiągnięciem zamierzonej temperatury, funkcja wyłączy się automatycznie.

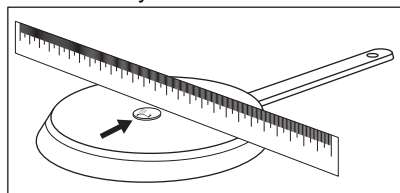
Wskazówki i porady:

- W razie potrzeby można zmienić domyślny poziom mocy grzania.
- Grube kawałki żywności lub surowe ziemniaki należy przykryć pokrywką podczas pierwszych 10 minut smażenia.
- Ogrzewanie ciężkich i/lub dużych naczyń może potrwać dłużej.
- Naczynia wielowarstwowe należy używać przy małej mocy grzania, aby nie dopuścić do ich uszkodzenia.
- Nie używać cienkich naczyń emaliowanych. Mogą ulec przegrzaniu i uszkodzeniu.

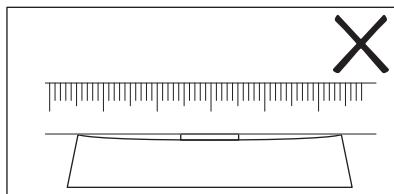
Odpowiednie naczynia do korzystania z funkcji Pan Fry

Należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem. Aby sprawdzić, czy naczynie jest prawidłowe:

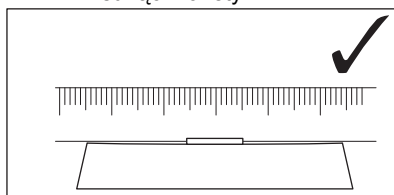
1. Odwrócić naczynie do góry dnem.
2. Umieścić linijkę na dnie naczynia.
3. Spróbować wsunąć monetę 1, 2 lub 5 eurocentów (lub inną monetę o podobnej grubości około 1,7 mm) między linijkę a dno naczynia.



- a. Naczynie nie nadaje się, jeśli między linijką a dno naczynia można wsunąć monetę.



- b. Naczynie nadaje się, jeśli między linijką a dnem naczynia nie można wsunąć monety.



6.11 Struktura menu

W tabeli przedstawiono podstawową strukturę menu.

Ustawienia użytkownika

Sym-bol	Ustawienie	Możliwe opcje
b	Dźwięk	Wł. / Wył. (--)
P	Ograniczenie mocy	15 - 73
H	Tryb AUTO	1 - 4
dF	Auto Breeze	Wł. / Wył. (--)
E	Historia alarmów/błędów	Lista ostatnich alarmów/błędów.

Aby wprowadzić ustawienia użytkownika

należy nacisnąć i przytrzymać ⓪ przez 3 sekundy. Następnie nacisnąć i przytrzymać przycisk 1 . Ustawienia pojawią się na timerze lewych pół grzejnych.

Poruszanie się po menu: menu składa się z symbolu ustawienia i wartości. Symbol pojawi się na tylnym timerze, natomiast wartość zostanie wyświetlona na przednim. Aby przechodzić między ustawieniami, należy nacisnąć przycisk ⌚ na przednim timerze.

Aby zmienić wartość ustawienia, nacisnąć + lub - na przednim timerze.

Aby wyjść z menu: nacisnąć ⓪ .

OffSound Control

Dźwięki można włączać/wyłączać w Menu > Ustawienia użytkownika.



Patrz „Struktura menu”.

Gdy dźwięki są wyłączone, dźwięk jest nadal słyszalny, gdy:

- po dotknięciu
- timer znika,
- naciśnięto symbol nieaktywny.

7. DODATKOWE FUNKCJE

7.1 Samoczynne wyłączenie

Funkcja wyłącza płytę grzejną automatycznie, jeśli:

- wszystkie pola grzejne oraz okap są wyłączone,
- po włączeniu płyty grzejnej nie ustawiono żadnej mocy grzania ani biegu wentylatora,
- panel sterowania został zalany lub przez ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (naczynie, ściereczka itp.). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Zdjąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- płyta grzejna nagrzewa się zbyt mocno (np. gdy wygotowała się zawartość garnka). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- nie można wyłączyć pola grzejnego lub zmienić ustawienia mocy grzania. Po pewnym czasie płyta grzejna wyłączy się.

Zależność między ustawieniem mocy grzania /prędkości wentylatora a czasem, po którym urządzenie wyłączy się:

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłącza się po
1 - 2	6 godz.
3 - 4	5 godz.
5	4 godz.
6 - 9	1,5 godziny



Jeśli włączona jest funkcja Pan Fry, płyta grzejna wyłącza się samoczynnie po upływie 1,5 godz.

Ustawienie biegu wentylatora	Okap wyłącza się po
	10 godz.

7.2 Blokada

Podczas pracy płyty grzejnej można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania / prędkości wentylatora okapu.

Najpierw należy ustawić moc grzania / prędkość wentylatora okapu.

Aby włączyć funkcję: nacisnąć przycisk

Aby wyłączyć funkcję: nacisnąć przycisk ponownie.



Funkcja ta wyłącza się przy wyłączeniu płyty grzejnej.




7.3 Blokada uruchomienia




Funkcja ta zapobiega przypadkowemu włączeniu płyty grzejnej oraz okapu.

Aby włączyć funkcję: nacisnąć . Nie wprowadzać żadnego ustawienia mocy grzania / pracy okapu. Nacisnąć i przytrzymać przycisk przez 3 sekundy, aż nad symbolem pojawi się wskaźnik. Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .



Po wyłączeniu płyty grzejnej funkcja pozostanie aktywna. Wskaźnik powyżej jest włączony.

Aby wyłączyć funkcję: nacisnąć . Nie wprowadzać żadnego ustawienia mocy grzania / pracy okapu. Nacisnąć i przytrzymać przycisk  przez 3 sekundy, aż nad symbolem zniknie wskaźnik. Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .

Gotowanie z włączoną funkcją: nacisnąć przycisk , a następnie nacisnąć  i przytrzymać przez 3 sekundy, aż zniknie wskaźnik nad symbolem. Można obsługiwać płytę grzejną. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą  funkcja zostanie ponownie uruchomiona.



7.4 Bridge



Funkcja działa, gdy naczynie zakrywa środki obu pól grzejnych. Więcej informacji na temat prawidłowego umieszczania naczyń można znaleźć w części „Korzystanie z pól grzejnych”.

Funkcja ta łączy dwa pola grzejne, by działały jak jedno.

Najpierw należy ustawić moc grzania jednego z pól grzejnych.

Aby włączyć funkcję dla pól grzejnych po lewej / prawej stronie: dotknąć  / . Aby ustawić lub zmienić poziom mocy grzania, należy dotknąć jednego z czujników sterujących po lewej lub prawej stronie.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć  / . Pola grzejne będą działać niezależnie.

8. WSKAZÓWKI I PORADY



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Naczynia



Silne pole elektromagnetyczne z indukcyjnego pola grzejnego bardzo szybko wytwarza ciepło w naczyniu.

Na indukcyjnych polach grzejnych należy używać odpowiednich naczyń.

- Aby zapobiec przegrzaniu i poprawić działanie pól grzejnych, naczynie musi być jak najgrubsze i jak najbardziej płaskie.
- Do funkcji Pan Fry należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.

- Należy zawsze uważać, aby nie przesunąć ani nie trzeć naczynia o krawędzie i narożniki szkła, ponieważ może to spowodować odprysnięcie lub uszkodzenie powierzchni szkła.

Materiał naczyń

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

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes jest przyciągany przez dno naczynia.

Wymiary naczyń

- Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.

Prawidłowe wymiary naczyń podano w punkcie „Dane techniczne” > „Parametry pól grzejnych”. Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego.

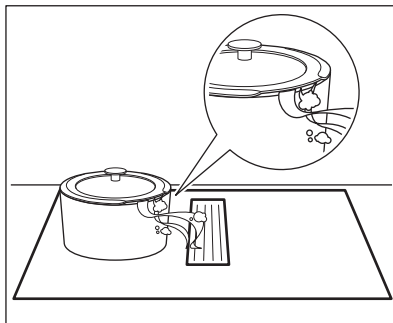
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w „Dane techniczne” > „Parametry pól grzejnych”).
 - Naczynie o dnie mniejszym niż pole grzejne oberze tylko część emitowanej energii i naczynie nagrzewa się wolniej.
 - Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Parametry pól grzejnych”. Podczas gotowania należy unikać umieszczania naczyń w pobliżu panelu sterowania. Może to mieć wpływ na działanie panelu sterowania lub spowodować przypadkowe włączenie funkcji płyty grzejnej.



Patrz „Dane techniczne”.

Pokrywy z wentylacją parową

Aby jeszcze bardziej zoptymalizować gotowanie przy okapie, można używać specjalnych pokrywek z wentylacją parową z naczyniami. Pokrywy tak zaprojektowano, aby kierować parę wytwarzaną wewnątrz naczynia w kierunku okapu, minimalizując niepożądane zapachy gotowania i nadmierną wilgotność w kuchni. Pokrywy są dostępne w kilku rozmiarach, aby pasowały do większości typowych rodzajów naczyń. Aby uzyskać więcej informacji, zapraszamy na naszą witrynę internetową.



8.2 Odgłosy podczas pracy



Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia. Odgłosy z naczyń zależą od materiału naczynia i mocy grzania.

Odgłosy z naczyń:

- trzaski: naczynie wykonane jest z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizdanie: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- buczenie: ustawiono wysoką moc grzania.

Odgłosy z płyty grzejnej:

- klikanie: następuje przełączanie elektryczne.
- syczenie, brzęczenie: wentylator pracuje.
- rytmiczny dźwięk: wykryto naczynie.

8.3 Öko Timer (Zegar eko)

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrzmi timer odliczania czasu. Różnica w czasie pracy zależy od ustawienia mocy grzania i czasu trwania pieczenia.

8.4 Uproszczony przewodnik kulinarny

Zależność między ustawieniem mocy grzania a poborem mocy przez pole grzejne nie jest liniowa. Zwiększenie mocy grzania nie powoduje proporcjonalnego zwiększenia poboru mocy. Przy ustawieniu średniej mocy

grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
1	Podtrzymywanie temperatury potraw.	w razie potrzeby	Umieścić pokrywkę na naczyniu.
1 - 2	Sos holenderski, roztopianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Zamieszać od czasu do czasu.
2	Ścinanie: puszyste omlety, smażone jajka.	10 - 40	Należy gotować z założoną pokrywką.
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
3 - 4	Gulasz z warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody. Sprawdzać ilość wody w trakcie tego procesu.
4 - 5	Gotowanie ziemniaków i innych warzyw na parze.	20 - 60	Nalać na dno garnka 1-2 cm wody. Sprawdzać ilość wody w trakcie tego procesu. Przykryć garnek pokrywką.
4 - 5	Gotowanie większych ilości potraw, duszenie i zupy.	60 - 150	Do 3 l wody plus składniki.
6 - 7	Delikatne smażenie: eskalopki, cordon bleu, kotlety, bryzole, kielbasa, wątróbki, zasmażki, jajka, naleśniki, pączki.	w razie potrzeby	Odwracać w razie potrzeby.
7 - 8	Intensywne smażenie, placki ziemniaczane, steki z polędwicy, steki.	5 - 15	Odwracać w razie potrzeby.
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
P	Gotowanie większej ilości wody. PowerBoost jest wł.		

8.5 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Pan Fry

Dane w tabeli przedstawiają przykłady potraw dla każdego poziomu Pan Fry. Ilość, grubość, jakość i temperatura (np. mrożona) żywności do smażenia w panie mają wpływ na ustawiony poziom Pan Fry. Moc grzania

można wybrać w zależności od rodzaju potrawy, preferencji gotowania i używanego naczynia.



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Potrawa	Pan Fry poziom
Jajka	Niska
Omlet, jajka smażone	
Jajecznica	Średnio wypieczone

Potrawa		Pan Fry poziom
Ryby	Filet rybny, paluszki rybne, owoce morza	Średnio wypieczone
Mięso	Hamburger, klopsiki, kotlet, pierś z kurczaka, pierś indyka, eskalopea, filet, stek (średni / dobrze wysmażony), smażone kielbaski	Średnio wypieczone
	Stek (mało wysmażony), mięso mielone	Wysoka
Warzywa	Smażone ziemniaki (surowe)	Niska
	Smażone placki ziemniaczane, warzywa	Średnio wypieczone

8.6 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z okapu

- Gdy okap nie pracuje, można ustawić garnki na kratce. Nie spowoduje to żadnych uszkodzeń.
- Gdy tryb AUTO jest włączony, wentylator uruchamia się z niską prędkością na

początku każdej sesji gotowania. Prędkość wzrasta stopniowo. W razie potrzeby prędkość można również dostosować ręcznie.

9. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarówno do codziennego czyszczenia szklanej powierzchni, jak i do czyszczenia i usuwania pozostałości kleju po instalacji, należy używać wyłącznie lekko ściernego mleczka do czyszczenia oraz delikatnej gąbki nie powodującej zarysowań. W zależności od stopnia zabrudzenia wyczyścić szklaną powierzchnię małymi ruchami okrężnymi przy umiarkowanym nacisku. Wytrzeć szklaną powierzchnię do sucha szmatką z mikrowłókna.

OSTRZEŻENIE!

Nie używać klasycznej żółto-zielonej gąbki, ponieważ cząsteczki aluminium na jej twardej warstwie mogą uszkodzić i odbarwić szkło.



Używanie narzędzi czyszczących innych niż zalecane nie będzie skuteczne i może uszkodzić lub odbarwić szklaną powierzchnię.

- Zawsze używać skrobaka zalecanego do płyt grzejnych o szklanej powierzchni. Skrobak należy stosować wyłącznie jako dodatkowe narzędzie do czyszczenia szkła po czyszczeniu standardowym.



OSTRZEŻENIE!

Do czyszczenia szklanej powierzchni nie wolno używać noży ani innych ostrych, metalowych narzędzi.

9.2 Czyszczenie szklanej powierzchni płyty grzejnej

- **Wyjąć natychmiast:** stopiony plastik, folię, sól, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą uszkodzić płytę grzejną. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwać po niej ostrzem.

- **Usuwać, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** pierścienie po kamieniu, pierścienie po wodzie, plamy tłuszczu, błyszczące metaliczne odbarwienia. Umyć płytę lekko ściernym mleczkiem do czyszczenia i delikatną gąbką niepowodującą zarysowań (patrz Informacje ogólne). Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu.
- **Trwale ślady i plamy:** należy wywierać umiarkowany nacisk i szorować powierzchnię przy użyciu niepowodującej zarysowań delikatnej gąbki (patrz Informacje ogólne) oraz lekko ściernego mleczka do czyszczenia, aż plamy znikną.

9.3 Czyszczenie okapu

Kratka

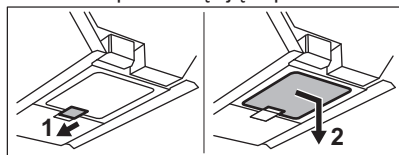
Kratka kieruje powietrze do okapu. Ponadto chroni system okapu i zapobiega przypadkowemu wpadnięciu ciał obcych do środka. Kratka pokrywająca okap wykonana jest z aluminium. Kratkę można myć ręcznie lub w zmywarce. Przetrzeć kratkę miękką ściereczką.

Taca ociekowa

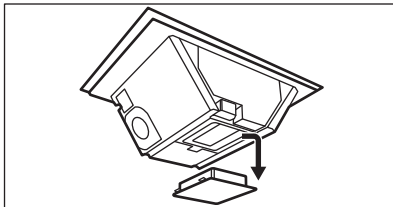
Pod okapem znajduje się taca ociekowa. Gromadzi on skropliny powstające podczas każdego procesu gotowania. W dowolnej chwili woda może kapać z systemu okapu do tacy ociekowej. Należy pamiętać, regularnym opróżnianiu zbiornika na wodę. Taca ociekowa jest widoczna od góry po zdjęciu kratki i obudowy filtra wraz z filtrami.

Przed uzyskaniem dostępu do tacki ociekowej należy zabezpieczyć szufladę lub szafkę pod płytą grzejną przed przypadkowym rozlaniem.

1. Aby uzyskać dostęp do tacki ociekowej, należy najpierw odblokować środkowy zatrzask umieszczony z tyłu. Przesunąć zatrzask w przeciwnym kierunku. Chwycić tacę ociekową obiema rękami i ostrożnie przesunąć ją w prawo.



2. Przesunąć tacę ociekową pionowo w dół. Należy uważać, aby nie rozlać wody.



3. Wylać wodę i przepłukać zbiornik na wodę. Tacę można myć ręcznie (przy użyciu ciepłej wody, mydła i miękkiej ściereczki/gąbki) lub w zmywarce do naczyń (cykl standardowy).

⚠ OSTRZEŻENIE!

Upewnić się, że do wnętrza okapu nie przedostaje się ciecz.

Gdy wewnątrz okapu rozleje się woda lub inna ciecz:

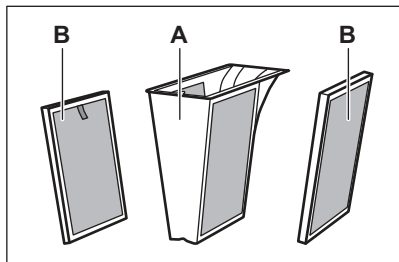
1. Wyłączyć okap.
2. Unieść kratkę i ostrożnie wyczyścić obszar okapu ciepłą wodą, wilgotną ściereczką lub gąbką z łagodnym środkiem czyszczącym.
3. Nadmiar cieczy nagromadzonej na dnie komory okapu wytrzeć gąbką lub suchą ściereczką.
4. W razie potrzeby wyczyścić filtr (patrz „Czyszczenie filtra okapu”).
5. W razie potrzeby opróżnić tacę ociekową.
6. Włączyć okap, ustawić bieg wentylatora na 2 lub wyższy i pozostawić na pewien czas, aby usunąć pozostałą wilgoć.

9.4 Czyszczenie i regeneracja filtrów okapu

Zespół filtrujący składa się z następujących elementów: filtry przeciw tłuszczowe połączone z obudową filtra przeciw tłuszczowego **A** oraz wyjmowane filtry węglowe o długiej żywotności **B**.



i

Urządzenie należy używać cały czas, a wszystkie filtry wchodzą w skład dostawy.



Filtr przeciwtłuszczowy **A** zatrzymuje resztki tłuszczu, oleju i żywności i zapobiega ich przedostaniu się do systemu okapu. Filtry węglowe o długiej żywotności **B** zawierają piankę z węgla aktywnego i neutralizują dym i zapachy gotowania.

Filtry należy regularnie czyścić i co jakiś czas regenerować:

- Oczyszczyć filtry przeciwtłuszczowe, **A** gdy tylko widoczny będzie nagromadzony tłuszcz. Częstotliwość czyszczenia zależy od ilości tłuszczu i oleju użytego do gotowania. Zaleca się czyszczenie filtra raz w miesiącu lub częściej w razie potrzeby.
- Filtry węglowe o długiej żywotności należy czyścić **B** tylko wtedy, gdy widoczny jest nagromadzony tłuszcz.
- Filtry węglowe o długiej żywotności regeneruje się **B** dopiero wtedy, gdy włączy się powiadomienie . Maksymalna liczba cykli regeneracji wynosi 8 (ok. 3 lata). Po upływie tego czasu filtr należy wymienić na nowy.
- Dodatkowo płyta grzejna ma wbudowany licznik z powiadomieniem przypominającym o czyszczeniu filtrów przeciwtłuszczowych i regeneracji filtrów węglowych o długiej żywotności. Licznik uruchomi się automatycznie przy pierwszym włączeniu okapu. Po 140 godzinach pracy wskaźnik  zacznie migać, sygnalizując, że nadszedł czas na czyszczenie filtrów przeciwtłuszczowych **A** i regenerację filtrów węglowych o długiej żywotności. **B** Powiadomienie pozostaje włączone przez 30 sekund po wyłączeniu okapu i płyty grzewczej.

Powiadomienie nie blokuje możliwości korzystania z płyty grzejnej.

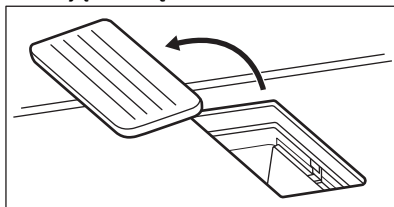
OSTRZEŻENIE!

Przesycony filtr grozi pożarem.

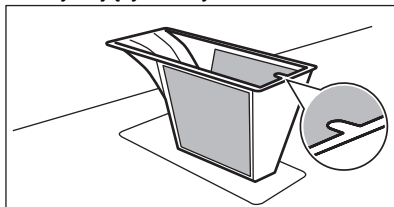
Demontaż/ponowny montaż filtra

Filtr i obudowa filtra znajdują się tuż pod kratką na środku płyty grzejnej. Należy wyjmować je ostrożnie, mogą być śliskie od nagromadzonego tłuszczu.

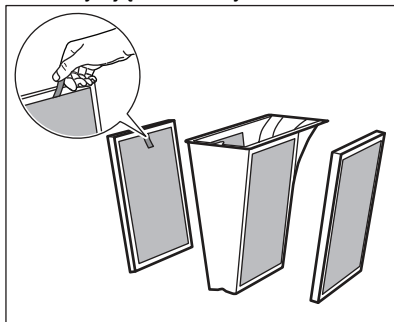
1. Zdjąć kratkę.



2. Wyjąć obudowę filtra przeciwtłuszczowego chwytając za wystający uchwyty.



3. Wyjąć filtry węglowe o długiej żywotności, chwytając za uchwyty.



4. Po czyszczeniu ponownie zmontować filtr:



- a. Wsunąć filtry węglowe o długiej żywotności do okapu wzdłuż wbudowanych przewodnic.
- b. Włożyć z powrotem obudowę filtra przeciw tłuszczowego.
- c. Z powrotem założyć siatkę.

Czyszczenie filtrów tłuszczowych i obudowy filtrów tłuszczowych

1. Ostrożnie umyć obudowę filtra przeciw tłuszczowego z filrami przeciw tłuszczowymi w ciepłej wodzie przy użyciu łagodnego środka czyszczącego, a następnie spłukać ciepłą wodą. W razie potrzeby, aby usunąć resztki żywności można użyć miękkiej gąbki, miękkiej ściereczki lub nieściernej szczoteczki do czyszczenia. Umyć filtry przeciw tłuszczowe i obudowę filtra przeciw tłuszczowego można w zmywarce w dowolnym cyklu standardowym.



W zależności od rodzaju detergentu i liczby cykli zmywania może wystąpić niewielkie odbarwienie siatki. Nie ma to wpływu na działanie filtra przeciw tłuszczowego.


- Nie zaleca się stosowania ręczników papierowych do czyszczenia/suszenia elementów filtrujących.
2. Pozostawić je na jakiś czas do wyschnięcia w temperaturze pokojowej.
 3. Włożyć z powrotem obudowę filtra przeciw tłuszczowego z filrami przeciw tłuszczowymi.
 4. Jeśli powiadomienie  jest włączone, na chwilę nacisnąć , aby wyzerować licznik.

Licznik uruchomi się ponownie.

Czyszczenie filtrów węglowych o długiej żywotności

1. Umyć filtr ręcznie w ciepłej wodzie bez żadnych środków czyszczących. Detergenty mogą zaszkodzić filtracji węglowej. W razie potrzeby, aby usunąć resztki żywności można użyć miękkiej gąbki, miękkiej ściereczki lub nieściernej szczoteczki do czyszczenia. Po usunięciu większych zabrudzeń z filtrów można też umyć je w zmywarce w temperaturze 65–70°C (używając programu dłuższego niż 90 min) bez detergentów i bez naczyń w tym samym załadunku.
2. Pozostawić filtry do wyschnięcia na co najmniej 24godz dni w temperaturze pokojowej. Przed ponownym założeniem filtr trzeba dobrze wysuszyć.
3. Z powrotem złożyć zespół filtrujący i zamontować w urządzeniu.

Regeneracja filtrów węglowych o długiej żywotności

1. Najpierw wyczyścić filtr, jak opisano powyżej.
2. Włożyć filtr do piekarnika ustawionego na 100 °C przy 120 min. Filtry układać na środkowej półce drucianej. Użyć funkcji piekarnika bez wentylatora.
3. Z powrotem złożyć zespół filtrujący i zamontować w urządzeniu.
4. Nacisnąć  krótko, aby wyzerować licznik.



Licznik uruchomi się ponownie.


10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować.	Płyty grzejnej nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płytę grzejną podłączono prawidłowo do zasilania.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	W ciągu 60 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie włączyć płytę grzejną i ustawić moc grzania w ciągu maksymalnie 60 sekund.
	Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy wody lub tłuszczu.	Wyczyścić panel sterowania.
Słysząc ciągły sygnał dźwiękowy.	Nieprawidłowe podłączenie elektryczne.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.
Nie można ustawić maksymalnej mocy grzania jednego z pól grzejnych. Nie można włączyć jednego z pól grzejnych.	Pozostałe pola zużywają maksymalną dostępną moc. Płyta grzejna działa prawidłowo.	Zmniejszyć moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy. Patrz „Zarządzanie energią”.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Umieszczono coś w jednym lub większej liczbie pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłączy się.	Na polu czujnika znajduje się przedmiot  .	Usunąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub nastąpiło uszkodzenie czujnika.	Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Panel sterowania staje się gorący w dotyku.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko panelu sterowania.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotyknięcia pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Zaświeci się wskaźnik nad symbolem  .	Działa Blokada uruchomienia lub Blokada.	Patrz „Zabezpieczenie przed uruchomieniem przez dzieci” i „Blokada”.
Pasek regulacji miga.	Brak naczynia na polu grzejnym lub pole grzejne nie zostało całkowicie zakryte.	Postawić naczynie na polu grzejnym, tak aby całkowicie zakryło pole grzejne.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Stosować naczynia odpowiednie do płyt indukcyjnych. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.
Nagrzewanie trwa długo.	Zbyt małe naczynie, odbiera tylko część energii z pola grzejnego.	Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w „Dane techniczne” > „Parametry pól grzejnych”).
Fry Assist nie działa.	Zbyt niska moc płyty grzewczej.	Ustaw wyższą moc. Należy upewnić się, że wybrana moc nie powoduje przekroczenia wartości prądu znamionowego bezpieczników w instalacji domowej. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” > „Ograniczenie mocy”.
Okap nie uruchamia się lub wyłącza się. Wskaźniki nad symbolami sterowania okapem mogą także migać.	Wentylator może wyłączyć się samoczynnie w pewnych warunkach, np. gdy pomieszczenie nie jest odpowiednio wentylowane.	Otworzyć okno. Może trzeba będzie zainstalować przełącznik okna. Patrz „Montaż”. Jeśli przełącznik okna jest już zainstalowany, należy upewnić się, że został zainstalowany prawidłowo. Patrz broszura instalacji. Nacisnąć dowolny symbol. Okap działa ponownie.
Wentylator okapu nie działa prawidłowo, gdy włączone są funkcje okapu.	Temperatura otoczenia wokół okapu jest zbyt wysoka. Niewystarczająca cyrkulacja powietrza wewnątrz i wokół okapu.	Wyłączyć płytę grzejną i odłączyć ją od głównego źródła zasilania. Odczekać co najmniej 10 sekund, a następnie podłączyć ponownie. Inne sugestie: Należy spróbować obniżyć temperaturę otoczenia. Wyjąć filtr i osuszyć wnętrze okapu. Patrz punkt „Konserwacja i czyszczenie”. Pozostawić system okapu do wyschnięcia na jeden dzień, a następnie ponownie włączyć okap.
Okap nie wchłania całej pary powstającej podczas gotowania.	Pokrywki naczyń nie są prawidłowo umieszczone.	Jeśli naczynie nie ma wentylowanych pokrywek, należy przechylić pokrywki w taki sposób, aby para była kierowana w stronę okapu. Informacje na temat specjalnych pokrywek z odpowietrznikiem parowym zalecanych do stosowania ze zintegrowanym okapem znajdują się w części „Wskazówki i porady”.
	Filtr okapu jest przesycony.	Wyczyścić i zregeneruj filtr okapu oraz zresetuj powiadomienie. Patrz „Konserwacja i czyszczenie”.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Na wyświetlaczu pojawi się  i cyfra.	Wystąpił błąd płyty grzejnej.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ponownie po 30 sekundach. Jeśli ponownie wyświetli się  , należy odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie 30 sekund ponownie podłączyć płytę. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

10.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Podać dane z tabliczki znamionowej. Upewnić się,

że płyta grzejna była prawidłowo użytkowana. Jeśli nie, naprawę wykona odpłatnie pracownik serwisu lub sprzedawca – również w okresie gwarancyjnym. Informacje na temat okresu gwarancyjnego i autoryzowanych punktów serwisowych znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

11. DANE TECHNICZNE

11.1 Tabliczka znamionowa

Model Y84CC440CZ:
Typ 67 D4A 04 AD
Indukcja 7.35 kW
Nr seryjny.....
ELECTROLUX

Numer produktu (PNC) 949 599 498 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Wyprodukowano w: Niemcy
7.35 kW



11.2 Parametry pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	PowerBoost [W]	Maksymalny czas funkcji PowerBoost [min]	Średnica naczynia [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Prawe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Prawe tylne	2300	3200	10	125 - 210

Moc pól grzejnych może różnić się od wartości podanych w tabeli. Zmienia się ona w zależności od materiałów i wymiarów naczyń.

Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła i efekty gotowania należy stosować naczynia o

średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia podanej w tabeli). Nie stosować naczyń o dnie większym niż pole grzejne.

12. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

12.1 Informacje o produkcie według rozporządzenia UE w sprawie ekoprojektu ekoprojektowania płyt grzejnych

Dane identyfikacyjne modelu	Y84CC440CZ	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	4	
Technologia grzania	Płyta indukcyjna	
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Lewe przednie	Dł. 0.0 cm Szer. 0.0 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Lewe tylne	Dł. 0.0 cm Szer. 0.0 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Prawe przednie	Dł. 0.0 cm Szer. 0.0 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Prawe tylne	Dł. 0.0 cm Szer. 0.0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie Lewe tylne Prawe przednie Prawe tylne	184.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 185.6 Wh/kg 179.4 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	183.4 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2: Płyty grzejne – metody pomiaru wydajności.

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

12.2 Płyta grzejna - Oszczędzanie energii

Postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami, można zaoszczędzić energię podczas codziennego gotowania.

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

12.3 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

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

12.4 Informacje o produkcie i karta produktu według rozporządzeń UE dotyczących oznakowania energetycznego i ekoprojektowania okapów

Karta informacyjna produktu zgodnie z (EU) Nr. 65/2014		
Nazwa lub znak towarowy dostawcy	ELECTROLUX	
Identyfikator modelu	Y84CC440CZ	
Roczne zużycie energii - AEEhood	32.7	kWh/a
Klasa efektywności energetycznej	A+	
Wydajność przepływu dynamicznego - FDEhood	32.0	
Klasa wydajności przepływu dynamicznego	A	
Sprawność oświetlenia - LEhood	-	lux/W
Klasa sprawności oświetlenia	-	
Efektywność pochłaniania zanieczyszczeń - GFEhood	85.1	%
Klasy efektywności pochłaniania zanieczyszczeń	B	
Przepływ powietrza przy mocy minimalnej przy użytkowaniu normalnym	270.0	m ³ /h
Przepływ powietrza przy mocy maksymalnej przy użytkowaniu normalnym	550.0	m ³ /h
Przepływ powietrza przy użytkowaniu intensywnym	650.0	m ³ /h
Poziom mocy akustycznej A przy minimalnej prędkości	50	dB(A) re 1 pW
Poziom mocy akustycznej A przy maksymalnej prędkości	66	dB(A) re 1 pW
Poziom mocy akustycznej A przy intensywnej prędkości	69	dB(A) re 1 pW
Pobór mocy mierzony w trybie wyłączenia - Po	0.49	W
Pobór mocy mierzony w trybie czuwania - Ps	-	W
Informacje dodatkowe zgodnie z (EU) Nr. 66/2014		
Współczynnik upływu czasu - f	0.8	
Wskaźnik efektywności energetycznej - EEIhood	42.6	
Natężenie przepływu powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy - QBEP	286.7	m ³ /h
Ciśnienie powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy - PBEP	449	Pa
Maksymalne natężenie przepływu powietrza - Qmax	650.0	m ³ /h
Pobór mocy mierzony w optymalnym punkcie pracy - WBEP	111.9	W
Moc nominalna systemu oświetlenia - WL	-	W
Średnie natężenie oświetlenia zapewnianego przez system oświetlenia na powierzchni płyty grzejnej - Emiddle	-	lux


Urządzenie testowane zgodnie z: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.


12.5 Okap - Oszczędność energii

Postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami, można zaoszczędzić energię podczas codziennego gotowania.

- Po rozpoczęciu gotowania należy ustawić niską prędkość wentylatora okapu. Po zakończeniu gotowania należy pozostawić włączony okap na kilka minut.
- Prędkość wentylatora należy zwiększać tylko w celu usunięcia dużych ilości pary lub dymu. Zaleca się korzystanie z funkcji Boost tylko w skrajnych sytuacjach.
- Aby zachować wydajność filtra okapu, należy go regularnie czyścić i wymienić w razie potrzeby.
- Aby uzyskać maksymalną wydajność i minimalny hałas, należy zastosować rurę odprowadzającą o maksymalnej możliwej średnicy.

13. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

electrolux.com

701133830-A-082025



CE