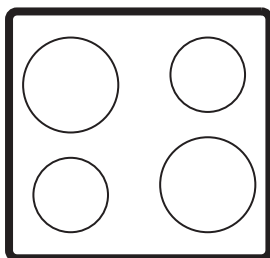




**Electrolux**

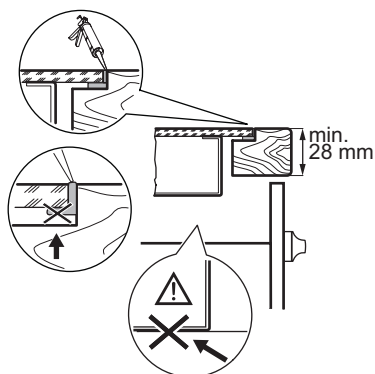
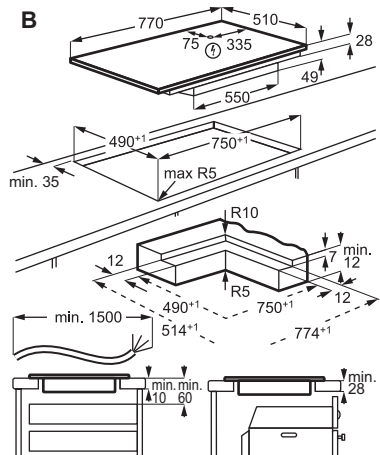
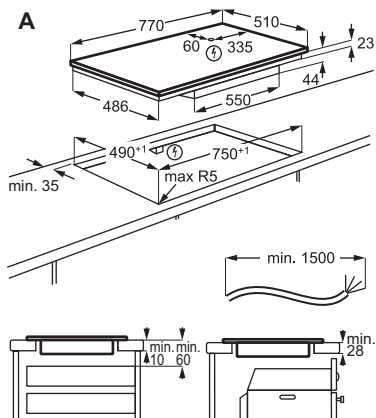
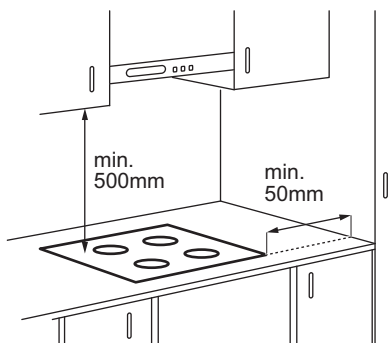


[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)




EIS87553IZ

## INSTALACE / INSTALLATION / INSTALACJA / INSTALAREA / INŠTALÁCIA



 **YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

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

**YouTube**www.youtube.com/electrolux  
www.youtube.com/aegHow to install your AEG/Electrolux  
induction hob flush installation

Změny vyhrazeny.

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3	7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	12
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	5	8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	13
3. SESTAVA.....	7	9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	14
4. POPIS VÝROBKU.....	9	10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	14
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	9	11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	15
6. PŘÍRUČKA K PEČENÍ.....	12		

## 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

### 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného pro-

vozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem .
- Uchovávejte obal mimo dosah dětí a řádně jej zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chlazení držte děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti.
- Aktivujte dětskou bezpečnostní pojistku, pokud je k dispozici.

- Děti nesmí provádět čištění ani údržbu spotřebiče bez dozoru.

## 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžném domácím použití.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje průměrnou úroveň využití v domácnosti.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Na varné plochy nepokládejte žádné předměty.
- **UPOZORNĚNÍ:** Je nutné dohlížet na proces vaření (včetně funkcí automatického vaření). U krátkodobého vaření je nutné vykonávat nepřetržitý dohled.
- **VAROVÁNÍ:** Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Kouř signalizuje přehřátí. K hašení ohně na vaření nikdy nepoužívejte vodu. Vypněte spotřebič a zakryjte plameny např. požární přikrývkou nebo víkem.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič nesmí být napájen přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojován k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán jiným nástrojem.
- Na povrch varné desky nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžice nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody ani páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li povrch prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém

případě kontaktujte autorizované servisní středisko.

- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo

od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Installation

#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat pouze kvalifikovaná osoba.

#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Podrobné pokyny k montáži naleznete v instalační příručce.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte opatrní, protože je těžký. Používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Utěsněte řezané plochy skříně těsněním, aby nedošlo k otoku vlhkostí.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří nebo pod oknem, aby nedošlo k pádu horkého nádobí ze spotřebiče při otevření dveří nebo okna.
- Každý spotřebič má vespu chladicí ventilátory.
- Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou:
  - Neskladujte malé předměty nebo papír, které by mohly poškodit chladicí

ventilátory nebo poškodit chladicí systém.

- Udržujte minimální vzdálenost 2 cm mezi dolní stranou spotřebiče a obsahem zásuvky.

- Odstraňte jakékoliv dělicí panely nainstalované ve skřínce pod spotřebičem.

### 2.2 Připojení k elektrické síti

#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před jakoukoli manipulací se spotřebičem odpojte zdroj napájení.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Uvolněné nebo nesprávné napájecí kabely či zástrčky mohou vést k přehřátí svorky.
- Použijte správný síťový kabel.
- Nenechte síťový kabel zamotat se.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana proti úrazu elektrickým proudem.
- Použijte svorku pro odlehčení tahu na síťovém kabelu.
- Ujistěte se, že se síťový kabel nebo zástrčka (pokud je k dispozici) nedotýkají horkých povrchů.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.

- Zabraňte poškození síťové zástrčky a kabelu. Pokud je nutná výměna, musí ji provést naše autorizované servisní středisko nebo kvalifikovaný elektrikář.
- Ochrana proti úrazu elektrickým proudem u živých a izolovaných částí musí být bezpečně upevněna a neměla by být odnímatelná bez nářadí.
- Zapojte síťovou zástrčku do zásuvky až na konci instalace. Po instalaci zajistěte přístup k síťové zástrčce.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebiči tažením za síťový kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Elektrická instalace musí mít odpojovací zařízení, které odpojí spotřebiči od sítě na všech pólech, s roztečí kontaktů alespoň 3 mm.
- Pokud se zobrazí kód E3, odpojte spotřebiči a zkontrolujte elektrické připojení a síťové napětí.

## 2.3 Použijte

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Neměňte technické parametry spotřebiči.
- Před prvním použitím odstraňte všechny obaly, značení a ochrannou fólii (pokud se používá).
- Zajistěte, aby větrací otvory nebyly blokovány.
- Nenechávejte spotřebiči bez dozoru během provozu.
- Po každém použití varnou zónu vypněte.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na vysokou teplotu.
- Nepoužívejte spotřebiči, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebiči jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Je-li povrch spotřebiči prasklý, okamžitě spotřebiči odpojte od elektrické sítě, abyste předešli úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebiči zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.

- Vkládejte jídlo do horkého oleje opatrně, protože by olej mohl stříkat.
- Mezi varnou plochu a nádoby nekládejte hliníkovou fólii ani jiné materiály, pokud výrobce tohoto spotřebiči nestanovil jinak.
- Používejte pouze příslušenství určené výrobcem pro tento spotřebiči.

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru a výbuchu.

- Zahřáté tuky a oleje mohou uvolnit hořlavé páry. Udržujte plameny a zahřáté předměty mimo dosah.
- Výpary horkého oleje mohou způsobit samovznícení.
- Použitý olej se zbytky potravin se může vznítit při nižších teplotách.
- V blízkosti spotřebiči nepokládejte hořlavé výrobky.

### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiči.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel, abyste předešli riziku popálení.
- Na skleněný povrch spotřebiči nepokládejte víko horké pánve.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Zabraňte pádu předmětů nebo nádobí na spotřebiči, aby nedošlo k poškození povrchu.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.
- Nádoby vyrobené z litiny nebo s poškozeným dnem mohou poškrábat skleněný/sklokeramický povrch. Nádoby při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.
- Pro osvětlení uvnitř spotřebiči a samostatně prodávané náhradní díly pro osvětlení platí: osvětlení je navrženo, aby vydrželo extrémní fyzikální podmínky v domácích spotřebičích, jako jsou teplota, vibrace a vlhkost nebo je určeno k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiči. Není určeno k použití v jiných spotřebičích a není vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Je-li nutná oprava spotřebiči, obraťte se na autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly.

## 2.4 Čištění a údržba

- Spotřebiči pravidelně čistěte, abyste zabránili poškození povrchu.
- Před čištěním spotřebiči vypněte a nechte ho vychladnout.

- Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty, pokud není uvedeno jinak.
- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od hlavního napájení, poté elektrický kabel odřízněte a zlikvidujte.

## 2.5 Likvidace

### **VAROVÁNÍ!**


Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

## 3. SESTAVA

### 3.1 Před instalací

Pro budoucí použití vyhledejte typový štítek umístěný na spodní straně varné desky a poznamenejte si sériové číslo .....

### 3.2 Sestavení varné desky

 Pro rozměry instalace a vizuální doporučení se podívejte na instalační schémata na prvních stránkách uživatelského návodu.

Pro instalaci na horní desce viz schéma **A**.  
Pro integrovanou instalaci viz schéma **B**.

Pokud instalujete varnou desku pod odsavač par, přečtěte si pokyny k instalaci odsavače par, kde je uvedena minimální vzdálenost mezi spotřebiči.

Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvku, ventilace varné desky může během vaření ohřát předměty uložené v zásuvce.

### 3.3 Nasazení těsnění

#### Instalace na horní desce

1. Očistěte pracovní desku kolem místa výřezu.
2. Dodaný těsnicí proužek 2x6 mm nalepte na spodní stranu varné desky podél vnějšího okraje sklokeramického povrchu. Nenatahujte jej. Konce těsnicího proužku musí být umístěny uprostřed na jedné straně varné desky.
3. Při řezání těsnicího proužku přidejte k délce několik milimetrů. Oba konce těsnicího proužku spojte k sobě.

#### Vestavná instalace

1. Odstraňte polodrážky v kuchyňské desce.

2. Ořízněte dodaný těsnicí pás 3x10 mm na čtyři proužky, které odpovídají délce drážek.
3. Konce proužků zakratěte pod úhlem 45°. Musí přesně padnout do rohů polodrážek.
4. Nasaďte proužky do polodrážek. Těsnicí proužky nenatahujte. Konce proužků nespojujte jeden přes druhý.

Po sestavení varné desky utěsněte pomocí silikonu zbývající mezeru mezi pracovní deskou a sklokeramikou. Zabraňte potřísnění sklokeramické desky silikonem.

### 3.4 Připojovací kabel

#### **VAROVÁNÍ!**

Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- Pro výměnu poškozeného síťového kabelu použijte typ kabelu: H05V2V2-F které vydrží teplotu 90 °C nebo vyšší. Jeden vodič musí mít minimální průřez v souladu s níže uvedenou tabulkou. Obratě se na místní servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.
- Připojení přes kontaktní zástrčky, vrtání nebo pájení konců vodičů a připojení kabelu bez kabelové koncové objímky je zakázáno.

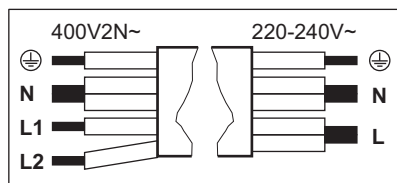
#### Jednofázové zapojení

1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z černého, hnědého a modrého vodiče.
2. Odstraňte část izolace z konců hnědého, černého a modrého kabelu.
3. Připojte konce černých a hnědých kabelů.

- Na každý konec sdíleného drátu nasadte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).
- Připojte konce dvou modrých kabelů.
- Na každý konec sdíleného drátu nasadte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).

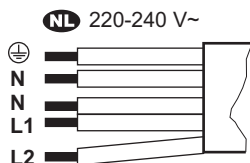
### Dvoufázové zapojení

- Odstraňte kabelovou izolační koncovku z modrého vodiče.
- Odstraňte část izolace z konců modrého kabelu.
- Připojte konce dvou modrých kabelů.
- Na každý konec sdíleného drátu nasadte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).



**Dvoufázové zapojení:** 400 V2N~ (5x1,5 mm<sup>2</sup> or 4x2,5 mm<sup>2</sup>)      **Jednofázové zapojení:** 220 - 240 V~ (5x1,5 mm<sup>2</sup> or 3x4 mm<sup>2</sup>)

⊕	Zelený – žlutý	Zelený – žlutý	⊕
N	Modrý a modrý	Modrý a modrý	N
L1	Černý	Černý a hnědý	L
L2	Hnědý		



**NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm<sup>2</sup>)**

⊕	Zelený – žlutý
N	Modrý a modrý
L1	Černý
L2	Hnědý

### 3.5 Omezení výkonu

Omezení výkonu definuje celkový výkon varné desky v mezích pojistek domácí instalace. Ve výchozím nastavení je varná deska nastavena na nejvyšší možný výkon. Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti.

Pokud je výkon nižší nebo roven 2000 W, ne lze aktivovat SenseBoil® / SenseFry.

#### Chcete-li výkon snížit nebo zvýšit:

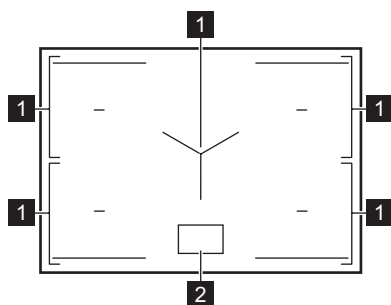
- Přejděte do nabídky: stiskněte a podržte po dobu 3 sekund. Poté stiskněte a podržte .
- Stiskněte tlačítko na předním časovači, dokud se nezobrazí .
- Pro pohyb mezi nastaveními stiskněte tlačítko / na předním časovači.
- Stisknutím tlačítka ukončíte operaci.

#### Stupně výkonu:

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

## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Uspořádání varné plochy



1 Indukční varná zóna

2 Ovládací panel

### 4.2 Symboly na ovládacím panelu a displeji

Symbol / ukazatel

ⓘ Zap / Vyp

Symbol / ukazatel

|| Pauza

⌚, + / - Časovač

🔥 SenseFry

🔥 SenseBoil®

🔗 Bridge

👤 AUTO Hob<sup>2</sup>Hood

P PowerBoost

🔒 Zámek/Dětská bezpečnostní pojistka

⚠ + číslice Došlo k poruše.

🔧, 🔧, 🔧 OptiHeat Control

## 5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

### 5.1 Používání varné desky

Stisknutím a podržením ⓘ varnou desku zapnete nebo vypnete. Umístěte nádobí na varnou zónu a nastavte nastavení tepla pomocí ovládací lišty. Chcete-li varnou zónu deaktivovat, stiskněte tlačítko 0.

#### Ekologický časový spínač

Pro úsporu energie se varná zóna deaktivuje krátce před zastavením časovače.

### 5.2 Nádobí

Dno nádoby musí být co nejsilnější a zcela ploché (rovné). Před umístěním nádoby na varnou desku jej vyčistěte a osušte. Neposuvejte ani netřete nádobí po okrajích a rozích skla, abyste předešli odlupování nebo poškození povrchu. Nepokládejte horké nádobí na ovládací panel, abyste předešli poškození elektronických částí.

Ujistěte se, že nádoby jsou kompatibilní s indukcí (tj. magnet se přilepí k základně). Pro optimální přenos tepla používejte nádoby s

průměrem dna podobným velikosti varné zóny. Nádoby s menším průměrem se může zahřívat pomaleji, zatímco nádoby s větším průměrem se může přehřát a poškodit ovládací panel.

#### Materiál nádobí

- **správný:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, vícevrstvé dno (se správným označením od výrobce).
- **nesprávný:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

#### Hluk během provozu

Hluk se může lišit v závislosti na materiálu nádoby a aktuálním nastavení teploty. Je to normální a nenaznačuje to žádnou poruchu.

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: aktivuje se nastavení vysoké teploty a nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- bzučení: aktivuje se nastavení vysoké teploty.

- cvakání: dochází k elektrickému přepínání.
- syčení, bzučení: chladicí ventilátor pracuje.
- rytmický zvuk: je detekována nádoba.

### 5.3 Detekce nádoby

Tato funkce označuje přítomnost nádobí na varné desce a deaktivuje varné zóny, pokud na nich není zjištěno žádné nádobí do 120 sek.

### 5.4 Automatické vypnutí

Z bezpečnostního důvodu se varná deska za určitých podmínek automaticky vypne (např. když jsou vypnuty všechny varné zóny, když po aktivaci není zvolena žádná teplota nebo když se nádoba vyvaří).

### 5.5 OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla)

Kontrolka signalizuje, že je varná zóna stále horká. Pokud je indikátor viditelný, existuje riziko popálení zbytkovým teplem. Kontrolka se přestane zobrazovat, když varná zóna vychladne.

### 5.6 Řízení výkonu

Pokud varná deska dosáhne limitu maximálního dostupného napájení, napájení varných zón se automaticky sníží, aby se chránily pojistky instalace v domě. U varných zón, které mají snížený výkon, ovládací panel blikne a zobrazí maximální možné tepelné výkony.




### 5.7 P PowerBoost


Pro aktivaci maximálního nastavení teploty na omezenou dobu. Můžete jej použít k vaření vody rychleji.

Stiskněte: **P** pro aktivaci. Po uplynutí zadaného času se varná zóna vrátí na nejvyšší teplotu. Funkci vypnete změnou nastavení teploty.

### 5.8 Časovač

Chcete-li určit, jak dlouho má varná zóna pracovat.


Zadejte nastavení teploty na varné zóně a stiskněte . Zadejte čas pomocí  $+$  /  $-$ , poté potvrďte s . Po uplynutí nastaveného času se varná zóna deaktivuje. Chcete-li zrušit časovač, stiskněte tlačítko , poté stiskněte  $-$  až se 00 zobrazí na displeji.

Funkci můžete použít také jako minutku, když je varná deska zapnutá, ale žádná z varných zón nepracuje. Stiskněte tlačítko  a nastavte čas pomocí  $+$  /  $-$ .

### 5.9 Pauza


Funkce nastaví všechny aktivní varné zóny na nejnižší teplotu.

Funkce nezastaví žádné aktivní časovače.


Chcete-li aktivovat/deaktivovat, stiskněte tlačítko .

### 5.10 Zámek/Dětská bezpečnostní pojistka

Slouží k uzamčení a odemčení ovládacího panelu podle potřeby.


**Krátké zamknutí ovládacího panelu během vaření:** : jednou stiskněte . Opětovným stisknutím odemknete.


**Aby se zabránilo náhodnému použití varné desky:** stiskněte a podržte tlačítko  na 3 sek, pokud jsou všechny zóny deaktivovány, poté varnou desku vypněte. Funkce zůstane zapnutá i po vypnutí varné desky.

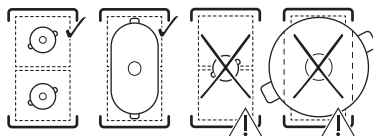
Chcete-li funkci vypnout, zapněte varnou desku, stiskněte a podržte tlačítko  na 3 sek a vypněte varnou desku.

### 5.11 Bridge

Slouží ke spojení obou varných zón na straně, které pak fungují jako jediná. Můžete ji použít k přípravě pokrmů na velkých varných nádobách (např. grill plancha). Ujistěte se, že varná nádoba pokrývá středy obou varných zón. Pokud je varná nádoba umístěna mezi středy zón, funkce nebude aktivována.

1. Nastavte úroveň tepla pro jednu z zón.
2. Stiskněte  pro aktivaci.
3. Změňte úroveň tepla podle potřeby.

Vypnutí funkce – stiskněte .



### 5.12 SenseBoil®

Slouží k automatickému přizpůsobení teploty vody tak, aby nepřekypěla z hrnce, jakmile dosáhne bodu varu.

1. Umístěte hrnec naplněný studenou vodou na varnou zónu bez zbytkového tepla.

2. Stiskněte tlačítko .

Jakmile voda dosáhne bodu varu, nastavení teploty se automaticky sníží.



Vypnutí funkce – stiskněte  nebo 0.


Tipy a rady:

- Tato funkce se nejlépe hodí pro vaření vody a vaření celých, neoloupaných brambor.
- Abyste zabránili převaření, nechte 4 cm od okraje nádoby prázdné.
- Použijte mezi 1 a 5 l vody.
- Osolíme pouze po dosažení bodu varu.
- Funkci nepoužívejte s prázdnými nádobami.
- Tato funkce nefunguje s nepřílnavým nádobím.
- Když je funkce zapnutá, není možné aktivovat funkci Bridge.

### 5.13 SenseFry

Slouží ke smažení s automaticky ovládaným nastavením tepla podle druhu jídla. Varná deska udržuje teplotu během vaření bez nutnosti návodu nastavení, čímž zabráňuje přehřátí a spálení jídla.

1. Stiskněte tlačítko .
2. Změňte výchozí teplotu opakovaným stisknutím .
3. Olej a jídlo do pánve přidávejte jen tehdy, když varná deska signalizuje, že pánev dosáhla požadované teploty. Používejte pouze studené nádoby s tlustou rovnou plochou dna.

Pro deaktivaci stiskněte .

Tipy:


- Nízká úroveň: omeleta, volená vejce, smažené brambory (syrové)
- Střední úroveň: míchaná vejce, rybí filet, rybí prsty, mořské plody, hamburger, masové kuličky, řízek, kuřecí prsa, krutí prsa, mušle, filet, steak (středně propečený), smažené klobásy, smažené bramborové placky, zelenina
- Vysoká úroveň: steak (krvavý), mleté maso.

Pro ověření, jestli je pánev vhodná, dejte ji vzhůru nohama. Položte pravítko na základnu pánve a zkuste do vložit minci 1, 2 nebo 5 Euro cent (nebo jakákoli mince podobné tloušťky) mezi pravítkem a pánví. Pánev je

vhodná, pokud nemůžete minci vméstnat mezi pravítko a pánev.

### 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Funkce spojuje varnou desku s digestoří prostřednictvím infračerveného signálového komunikátoru. Digestoř reguluje otáčky ventilátoru na základě teploty varné zóny. Ventilátor digestoře můžete ovládat i ručně.

 U většiny digestoří je tato funkce aktivována ve výchozím nastavení. Více informací naleznete v uživatelské příručce k digestoři.



#### Automatický režim

Automatický režim nabízí několik možností otáček (H0 – vypnuto až do H6 – intenzivní). Chcete-li změnit výchozí možnost (H5), zadejte uživatelská nastavení. Viz „Struktura nabídky“.

Pro možnosti H1 – H6 osvětlení digestoře se automaticky aktivuje při zapnutí varné desky a deaktivuje se 2 min po vypnutí varné desky.

I když vypnete varnou desku, může ventilátor digestoře ještě nějakou dobu pracovat, aby odstranil případné přetrvávající pachy po vaření. Po uplynutí této doby se ventilátor automaticky vypne.

#### Manuální režim

Zapněte varnou desku a stiskněte . Automatický režim se deaktivuje. Změňte otáčky ventilátoru opakovaným stisknutím .

Chcete-li aktivovat automatický režim, vypněte varnou desku a znovu ji zapněte.


#### Tipy a rady

- Nepřerušujte signál mezi varnou deskou a digestoří (např. zakrýváním ovládacího panelu varné desky).
- Chraňte panel digestoře před přímým slunečním zářením a halogenovým osvětlením.
- Nepoužívejte jiné dálkově ovládané spotřebiče, dokud je funkce zapnutá, protože by mohly blokovat signál.

### 5.15 Struktura nabídky

Symbol	Nastavení
<b>b</b>	Zvuk
<b>P</b>	Omezení výkonu

Symbol	Nastavení
H	Automatický režim ventilátoru
E	Historie výstrah/chyb

**Pro vstup do uživatelského nastavení:** stiskněte a podržte ① pro 3 sek. Poté stiskněte a podržte .

**Pohyb v nabídce:** nabídka se skládá ze symbolu nastavení a hodnoty. Pro pohyb mezi nastaveními stiskněte tlačítko ⌚ na předním časovači. Chcete-li změnit hodnotu

nastavení, stiskněte tlačítko + nebo - na předním časovači. **Opuštění nabídky:** stiskněte tlačítko ①.

## 5.16 Tipy pro úsporu energie

- Při ohřívání vody použijte jen potřebné množství.
- Pokud je to možné, vždy pokládejte poklice na nádobí.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

Další informace naleznete v části „Energetická účinnost“.

## 6. PŘÍRUČKA K PEČENÍ

Údaje v tabulce jsou pouze orientační.

Nastavení	Použití:	Čas (min)
1	Udržení teploty hotového jídla. Nádobu zakryjte pokličkou.	dle potřeby
1 - 2	Připravte holandskou omáčku; rozpustíte máslo, čokoládu, želatinu. Čas od času zamíchejte.	5 - 25
2	Nechte ztuhnout nadýchané omelety, pečená vejce. Připravujte zakryté pokličkou.	10 - 40
2 - 3	Vařte rýži a mléčné pokrmy, ohřívejte hotová jídla. Přidejte alespoň dvakrát více tekutiny než rýže, mléčné pokrmy promíchejte v polovině.	25 - 50
3 - 4	Dušení zeleniny, ryb a masa v páře. Přidejte několik lžic vody. Během vaření kontrolujte množství vody.	20 - 45
4 - 5	Vaření brambor a jiné zeleniny. Naplňte hrnec 1-2 cm vody. Během vaření kontrolujte množství vody. Držte pokličku na místě.	20 - 60
4 - 5	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek. Až 3 l tekutiny plus přísady.	60 - 150
6 - 7	Pomalé smažení plátků masa a ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a kolihl Podle potřeby otočte.	dle potřeby
7 - 8	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky. Podle potřeby otočte.	5 - 15
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso), fritování hranolků.	
P	Vaření velkého množství vody. Je aktivováno PowerBoost.	

## 7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### 7.1 Čištění skleněného povrchu varné desky

- Varnou desku po každém použití vyčistěte.

- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Nenechávejte nádobí vařit na sucho nebo dosahovat příliš vysokých teplot.
- Nepoužívejte nádobí vyrobené z materiálů nekompatibilních s indukci. Takové

- materiály mohou poškodit povrch varné desky nebo ztěžovat čištění.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu skla neovlivňují výkon varné desky.
  - K čištění skleněného povrchu nepoužívejte nože ani jiné ostré kovové nástroje.
  - Doporučenou škrabku používejte pouze jako další nástroj po standardním čištění.
  - Počkejte, až se varná deska ochladí, a povrch očistěte měkkým hadříkem a mycím prostředkem na mytí nádobí teplou vodou. Vyčistěte kruhovými pohyby a mírným tlakem. Otfete skleněný povrch dosucha utěrkou z mikrovlákna.
  - Nepoužívejte klasickou žlutou a zelenou houbičku, protože hliníkové částice na tvrdé vrstvě mohou sklo poškodit a změnit jeho barvu.
  - Použití jiných nástrojů než doporučených bude neúčinné a může poškodit nebo změnit barvu povrchu skla.
  - **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou fólii, sůl, cukr a potraviny s obsahem cukru. Používejte škrabku a dávejte pozor, abyste se nepopálili.

- **Po vychladnutí varné desky odstraňte:** stopy vodního kamene, stopy vody, tukové skvrny, připálené zbytky jídla, kovové lesklé zbarvení. Vyčistěte povrch, jak je popsáno výše. K odstranění lesklého kovového zbarvení použijte měkký hadřík a roztok vody a octa.
- **Odstranění odolných skvrn a skvrn:** pro dosažení nejlepších výsledků použijte MATT CARE čistič varných desek určený pro tento typ povrchu nebo jakékoli jiné mírně abrazivní čisticí mléko (např. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Nepoužívejte standardní čisticí prostředky na varné desky na lesklé povrchy (např. VitroCare®). Naneste čisticí prostředek na znečištěný povrch a nechte jej působit 5 min. Jemně vydrhněte povrch běžnou houbičkou, která nepoškrábe, s drátěným hadříkem (obvykle modrým). Opakujte, dokud skvrny nezmizí. Odstraňte z povrchu zbytky čisticího prostředku a otřete jej dosucha mikrovláknovým hadříkem.

## 8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

**i** Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na autorizované servisní středisko.

### Varnou desku nelze zapnout ani používat.

- Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka opakovaně vypíná nebo pokud slyšíte neustálý zvuk pípnutí, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře, aby zkontroloval instalaci.
- Ujistěte se, že je ovládací panel čistý a není zakrytý varným nádobím/cizími předměty.

### Varná deska se po nějaké době sama vypne.

- To není porucha. V určitých situacích se varná deska automaticky vypne, aby se zajistila bezpečnost. Viz část „Automatické vypnutí“.

### Nejvyšší nastavení teploty pro jednu z varných zón není k dispozici nebo se neustále mění mezi dvěma úrovněmi.

- To není porucha. Viz část „Řízení výkonu“.

- Snížte tepelný výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze.

### Hob®Hood nefunguje.

- Ujistěte se, že nic nezakrývá ovládací panel nebo neblokuje signál.
- Přesuňte varné nádoby do jiné varné zóny nebo přepněte digestoř do manuálního režimu.

### SenseBoil®/SenseFry nefunguje.

- Používejte studené varné nádoby na varné zóně bez zbytkového tepla.
- Nastavte úroveň napájení varné desky na vyšší hodnotu. Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti. Viz část „Omezení výkonu“.

### E a objeví se číslice.

- Vypněte varnou desku, počkejte několik minut, a pak ji znovu zapněte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.

### Ovládací panel bliká.

- Používejte nádoby s průměrem dna podobným velikosti varné zóny.
- Ujistěte se, že nádoby jsou kompatibilní s indukci.

F a 1/2/3 se zobrazí současně.

- Ujistěte se, že nádoby splňují požadavky funkce. Viz část „SenseBoil®“.
- Ujistěte se, že nádoby jsou naplněny správným množstvím vody.

- Funkci nepoužívejte s jinými tekutinami než s vodou.

## 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 9.1 Typový štítek

Model EIS87553IZ  
Typ 62 D5A 01 AA  
Indukce  
Sériové číslo .....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 340 01  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Vyrobeno v: Německo  
7.35 kW



### 9.2 Specifikace varných zón

Výkon varných zón se může mírně lišit od níže uvedených údajů, v závislosti na materiálu a rozměrech nádobí.

Varná zóna	Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W]	PowerBoost (maximální výkon) [W]	PowerBoost maximální délka [min]	Průměr varné nádoby [mm]
Levá přední	2300	3200	10	125 - 180
Levá zadní	2300	3200	10	125 - 210
Vzadu uprostřed	2300	3200	10	125 - 210
Pravá přední	2300	3200	10	125 - 180
Pravá zadní	2300	3200	10	125 - 210

## 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 10.1 Informace o výrobku podle (EU) č 66/2014

Označení modelu	EIS87553IZ	
Typ varné desky	Vestavná varná deska	
Počet varných zón	5	
Technologie ohřevu	Indukce	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Vzadu uprostřed	21.0 cm
Délka (D) a šířka (Š) neokružové varné zóny	Levá přední	D 22.3 cm Š 21.8 cm
Délka (D) a šířka (Š) neokružové varné zóny	Levá zadní	D 22.3 cm Š 21.8 cm
Délka (D) a šířka (Š) neokružové varné zóny	Pravá přední	D 22.3 cm Š 21.8 cm
Délka (D) a šířka (Š) neokružové varné zóny	Pravá zadní	D 22.3 cm Š 21.8 cm

Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední	180.8 Wh/kg
	Levá zadní	184.4 Wh/kg
	Vzadu uprostřed	184.4 Wh/kg
	Pravá přední	189.4 Wh/kg
	Pravá zadní	184.4 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)		184.7 Wh/kg


Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN IEC 60350-2.


## 10.2 Požadavky na informace podle (EU) č 2023/826

Spotřeba energie v režimu vypnuto	0,3 W
Maximální doba potřebná k tomu, aby zařízení automaticky dosáhlo příslušného režimu nízké spotřeby energie	2 min

Spotřebič byl testován v souladu s následujícími normami: EN 50564.

## 11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly k recyklaci uložte do příslušných odpadních kontejnerů. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotřebičů.

Spotřebiče označené symbolem  nelikvidujte s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	16	7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	26
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	18	8. DÉPANNAGE.....	27
3. ASSEMBLAGE.....	20	9. DONNÉES TECHNIQUES.....	28
4. DESCRIPTION DU PRODUIT.....	22	10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE.....	28
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	23	11. CONSIDÉRATIONS	
6. GUIDE DE CUISSON.....	26	ENVIRONNEMENTALES.....	29

## 1. ⚠️ CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont

été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les comme il se doit.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés pendant l'utilisation et le refroidissement.
- Activez le dispositif de sécurité enfant, s'il est disponible.

- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entretenir l'appareil sans surveillance.

## 1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- **AVERTISSEMENT** : Risque d'incendie : N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- **ATTENTION** : Le processus de cuisson doit être supervisé (même les fonctions de cuisson automatiques). Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- **AVERTISSEMENT** : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson, car

cela pourrait provoquer un incendie.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- La fumée indique une surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- Les objets métalliques tels que les couteaux, les fourchettes, les cuillères et les couvercles ne doivent pas être placés sur la surface de la table de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.

- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- **AVERTISSEMENT** : Si la surface est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être

remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.

- **AVERTISSEMENT** : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation

#### **AVERTISSEMENT!**

Cet appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Reportez-vous à la notice d'installation pour obtenir des instructions de montage détaillées.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Faites attention lorsque vous déplacez l'appareil, car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure cause des gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil à côté d'une porte ou sous une fenêtre pour éviter que les ustensiles de cuisine chauds ne tombent de l'appareil lorsque la porte ou la fenêtre est ouverte.
- Chaque appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.
- Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :
  - Ne rangez pas de petits objets ou de papier qui pourraient endommager les

ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.

- Gardez une distance minimale de 2 cm entre la partie inférieure de l'appareil et le contenu du tiroir.
- Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

## 2.2 Branchement électrique

### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié
- L'appareil doit être raccordé à la terre.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération.
- Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.
- Des câbles ou des fiches secteur desserrés ou incorrects peuvent entraîner une surchauffe de la borne.
- Utilisez le câble secteur approprié.
- Ne laissez pas le câble secteur s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.
- Utilisez le collier anti-traction sur le câble secteur.
- Assurez-vous que le câble ou la fiche secteur (le cas échéant) ne touchent pas les surfaces chaudes.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.
- Évitez d'endommager la fiche et le câble secteur. Si un remplacement est nécessaire, il doit être effectué par notre service après-vente agréé ou par un électricien qualifié.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fermement fixée et ne doit pas être amovible sans outils.
- Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous de pouvoir accéder à la fiche secteur après l'installation.
- Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours la prise secteur.
- N'utilisez que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser

doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolation déconnectant l'appareil du secteur à tous les pôles, d'une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.
- Si le code E3 s'affiche, débranchez l'appareil et vérifiez le branchement électrique et la tension secteur.

## 2.3 Utilisation

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Ne modifiez pas les spécifications de l'appareil.
- Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne placez pas de couvercles ou de couvercles de casseroles sur les zones de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Si la surface de l'appareil est fissurée, débranchez-le immédiatement, afin d'éliminer tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- Déposez les aliments dans l'huile chaude avec précaution, car celle-ci peut éclabousser.
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.
- N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et les huiles lorsqu'elles sont chauffées peuvent dégager des vapeurs

inflammables. Tenez les flammes et les objets chauffés à distance.

- Les vapeurs d'huile chaude peuvent entraîner une combustion spontanée.
- L'huile usagée contenant des résidus alimentaires peut s'enflammer à des températures plus faibles.
- Ne placez pas de produits inflammables à proximité de l'appareil.

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de dommages à l'appareil.

- Ne placez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter tout risque de brûlure.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de l'appareil.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Évitez de laisser des objets ou des ustensiles de cuisine tomber sur l'appareil afin de prévenir tout dommage à la surface.
- N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.
- Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours les ustensiles de cuisine lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des

conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil pour éviter la détérioration de la surface.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil avec de l'eau et un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

## 2.5 Mise au rebut

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.


- Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation secteur, puis coupez et éliminez le câble électrique.

## 3. ASSEMBLAGE

### 3.1 Avant l'installation

Pour référence ultérieure, trouvez la plaque signalétique située en bas de la plaque et notez le numéro de série .....

### 3.2 Montage de la plaque

 Pour connaître les dimensions d'installation et le guidage visuel, reportez-vous aux schémas d'installation situés sur les premières pages du manuel d'utilisation. Pour une installation superposée, reportez-vous au schéma **A**. Pour une installation intégrée, reportez-vous au schéma **B**.

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'instal-

lation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.

Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.

### 3.3 Fixation du joint

#### Installation superposée

1. Nettoyez le plan de travail autour de la zone de découpe.
2. Fixez le joint d'étanchéité 2x6 mm fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord extérieur de la surface vitrocéramique. Ne l'étirez pas. Assurez-vous que les extrémités du joint

se trouvent au milieu d'un bord latéral de la table de cuisson.

3. Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur. Rassemblez les deux extrémités du joint.

### Installation intégrée

1. Nettoyez les rainures du plan de travail.
2. Diviser la bande d'étanchéité 3x10 mm fournie en quatre bandes correspondant à la longueur des rainures.
3. Coupez les extrémités des bandes à un angle de 45°. Elles doivent s'ajuster exactement aux coins des rainures.
4. Attachez les bandes aux rainures. N'étirez pas les bandes. Faites en sorte que les extrémités des bandes ne se chevauchent pas.

Si vous montez la table de cuisson, bouchez l'espace restant entre la vitrocéramique et le plan de travail avec du silicone. Assurez-vous que la silicone ne passe pas sous la céramique de verre.

### 3.4 Câble de raccordement

#### ⚠ AVERTISSEMENT!

Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble secteur endommagé, utilisez le type de câble : H05V2V2-F qui résiste à une température de 90 °C ou plus. Un seul fil doit avoir une coupe transversale minimale conformément au tableau ci-dessous. Contactez votre service après-vente. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.
- Il est interdit d'effectuer des raccordements à l'aide de fiches de contact, de percer ou de souder les extrémités des fils, et de raccorder le câble sans manchon d'extrémité.

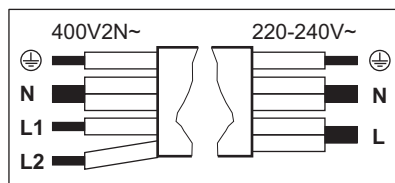
#### Raccordement monophasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir, marron et bleu.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles marron, noir et bleu.
3. Branchez les extrémités des câbles noir et marron.

4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).
5. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.
6. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).

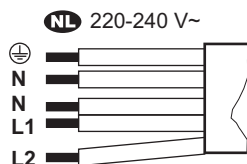
#### Raccordement biphasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles bleus.
3. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).



Raccordement biphasé: 400 V2N~ (5x1,5 mm <sup>2</sup> or 4x2,5 mm <sup>2</sup> )	Raccordement monophasé: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm <sup>2</sup> or 3x4 mm <sup>2</sup> )
⊕	⊕
N	N
L1	L
L2	

⊕	Vert - jaune	Vert - jaune	⊕
N	Bleu et bleu	Bleu et bleu	N
L1	Noir	Noir et marron	L
L2	Marron		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm <sup>2</sup> )
⊕
N

⊕	Vert - jaune
N	Bleu et bleu

**NL** 220 - 240 V~ (5x1,5 mm<sup>2</sup>)

L1 Noir







L2 Marron

### 3.5 Limitation de puissance

Limitation de puissance définit la quantité totale d'énergie utilisée par la table de cuisson, dans les limites des fusibles de l'installation domestique. Par défaut, la table de cuisson est réglée sur le niveau de puissance le plus élevé possible. Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique.

Si le niveau de puissance est inférieur ou égal à 2 000 W, vous ne pouvez pas activer SenseBoil® / SenseFry.

**Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :**

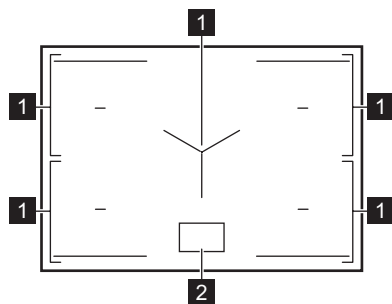
1. Entrez dans le menu : maintenez la touche  enfoncée pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .
2. Appuyez sur  sur la minuterie avant jusqu'à ce que **P** apparaisse.
3. Pour parcourir les réglages, appuyez sur  /  sur le minuteur avant.
4. Appuyez sur  pour quitter.

#### Niveaux de puissance :

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

## 4. DESCRIPTION DU PRODUIT

### 4.1 Agencement des zones de cuisson



**1** Zone de cuisson à induction

**2** Bandeau de commande

### 4.2 Symboles sur le bandeau de commande et sur l'affichage


#### Symbole/voyant


 Allumé / A l'arrêt

#### Symbole/voyant

 Pause

 ,  /  Minuteur

 SenseFry


 SenseBoil®




 Bridge

 Hob<sup>2</sup>Hood

**P** PowerBoost


 Touches Verrouil/Sécurité enfants

 + chiffre Un dysfonctionnement s'est produit.

 /  /  OptiHeat Control

## 5. UTILISATION QUOTIDIENNE

### 5.1 Utilisation de la hotte

Maintenez la touche  enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la plaque. Placez l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson et réglez la température à l'aide du bandeau de commande. Pour désactiver la zone de cuisson, appuyez sur 0.

#### Eco Timer

Pour économiser de l'énergie, la zone de cuisson se désactive peu de temps avant que le timer ne s'arrête.

### 5.2 Récipients de cuisson

Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible. Nettoyez et séchez le récipient avant de le placer sur la plaque. Ne faites pas glisser ou frotter le récipient sur les bords et les coins du verre pour éviter d'ébrécher ou d'endommager la surface. Ne placez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande pour éviter d'endommager les composants électroniques.

Assurez-vous que le récipient est compatible avec l'induction (c.-à-d. qu'un aimant adhère au fond du récipient). Pour un transfert de chaleur optimal, utilisez un récipient dont le diamètre du fond est similaire à celui de la zone de cuisson. Un récipient de plus petit diamètre peut chauffer plus lentement, tandis qu'un récipient de plus grand diamètre peut surchauffer et endommager le bandeau de commande.

#### Matériaux des récipients de cuisson

- **corrects** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **incorrects** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

#### Bruits pendant le fonctionnement

Le bruit peut varier en fonction du matériau du récipient et du niveau de cuisson actuel. Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

- **craquement** : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- **sifflement** : un niveau de cuisson élevé est activé et l'ustensile de cuisson est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).

- **bourdonnement** : un niveau de cuisson élevé est activé.
- **cliquetis** : une commutation électrique se produit.
- **sifflement, bourdonnement** : le ventilateur de refroidissement fonctionne.
- **son rythmique** : un récipient est détecté.

### 5.3 Détection de récipient

Cette fonction indique la présence d'ustensiles de cuisson sur la plaque et désactive les zones de cuisson si aucun ustensile n'est détecté pendant 120 sec.

### 5.4 Arrêt automatique

Comme mesure de sécurité, la plaque s'éteint automatiquement dans certaines conditions (par exemple, lorsque toutes les zones de cuisson sont désactivées, lorsque aucun réglage de chaleur n'est sélectionné après activation, ou lorsque le contenu des ustensiles de cuisson s'est évaporé entièrement).

### 5.5 OptiHeat Control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes)

Le voyant indique qu'une zone de cuisson est encore chaude. Tant que le voyant est allumé, il existe un risque de brûlures dues à la chaleur résiduelle. L'indicateur s'éteint lorsque la zone de cuisson s'est refroidie.

### 5.6 Gestion alimentation

Si la table de cuisson atteint la limite de puissance maximale disponible, la puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite afin de protéger les fusibles de l'installation domestique. Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de sélection clignote et indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.

### 5.7 **P** PowerBoost

Pour activer le niveau de cuisson maximum pendant une durée limitée. Vous pouvez l'utiliser pour faire bouillir l'eau plus rapidement.

Appuyez sur **P** pour activer. Une fois le temps écoulé, la zone de cuisson revient au niveau de cuisson le plus élevé. Pour désactiver la fonction, modifiez le niveau de cuisson.

## 5.8 ⌚ Minuteur

Pour spécifier la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson.

Réglez une température sur la zone de cuisson et appuyez sur ⌚. Réglez le temps en utilisant + / -, puis confirmez avec ⌚. Lorsque le temps imparti est écoulé, la zone de cuisson se désactive. Pour annuler le timer, appuyez sur ⌚, puis sur — jusqu'à ce que 00 apparaisse sur l'affichage.

Vous pouvez également utiliser la fonction comme minuteur lorsque la plaque de cuisson est allumée mais qu'aucune zone de cuisson n'est en marche. Appuyez sur ⌚ et réglez l'heure à l'aide de + / -.

## 5.9 || Pause

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

La fonction n'arrête aucun timer actif.

Pour activer/désactiver, appuyez sur ||.

## 5.10 🔒 Touches Verrouil/Sécurité enfants

Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande selon les besoins.

**Pour verrouiller brièvement le bandeau de commande pendant la cuisson :** appuyez sur 🔒 une fois. Appuyez à nouveau pour déverrouiller.

**Pour éviter un fonctionnement accidentel de la plaque :** maintenez 🔒 enfoncé pendant 3 sec pendant que toutes les zones sont désactivées, puis éteignez la plaque. La fonction reste active lorsque vous éteignez la table de cuisson. Pour désactiver la fonction, allumez la plaque, maintenez la touche 🔒 pendant 3 sec, puis éteignez la plaque.

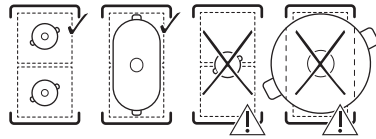
## 5.11 🍳 Bridge

Pour coupler deux zones de cuisson juxtaposées afin qu'elles fonctionnent comme une seule. Vous pouvez l'utiliser pour cuisiner avec de grands récipients (par ex. plancha). Assurez-vous que le récipient couvre les centres des deux zones de cuisson. Si le récipient est placé entre les centres des zones, la fonction ne sera pas activée.

1. Réglez le niveau de cuisson de l'une des zones.

2. Appuyez sur 🍳 pour activer.
3. Modifiez le niveau de cuisson si nécessaire.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur 🍳.



## 5.12 🌡 SenseBoil®

Pour ajuster automatiquement la température de l'eau pour qu'elle ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition.

1. Placez une casserole remplie d'eau froide sur une zone de cuisson sans chaleur résiduelle.
2. Appuyez sur 🌡.

Une fois que l'eau atteint le point d'ébullition, le réglage de la chaleur diminue automatiquement.

Pour désactiver la fonction, appuyez sur 🌡 ou 0.

Conseils :


- Cette fonction est idéale pour faire bouillir de l'eau et cuire des pommes de terre entières et non pelées.
- Pour éviter une ébullition excessive, laissez 4 cm de vide à partir du bord du récipient.
- Utilisez entre 1 et 5 l d'eau.
- N'ajoutez du sel que lorsque le point d'ébullition est atteint.
- N'utilisez pas cette fonction avec un récipient vide.
- Cette fonction ne fonctionne pas avec les récipients anti-adhésifs.
- Il est impossible d'activer Bridge lorsque la fonction est activée.

## 5.13 🍳 SenseFry

Pour frire avec des niveaux de cuisson contrôlés automatiquement adapté à différents types d'aliments. La plaque maintient la température pendant la cuisson sans besoin d'ajustement manuel, empêchant les aliments de surchauffer et de brûler.

1. Appuyez sur 🍳.
2. Changez le niveau de chaleur par défaut en appuyant sur 🍳 à plusieurs reprises.

3. Ne mettez de l'huile et des aliments à l'intérieur de la casserole que lorsque la plaque de cuisson signale que la casserole a atteint la température prévue. Utilisez uniquement des récipients froids à fond plat épais.

Pour désactiver, appuyez sur .


Conseils :

- Faible niveau de cuisson : omelette, œufs frits, pommes de terre frites (crues)
- Niveau de cuisson moyen : œufs brouillés, filet de poisson, bâtonnets de poisson, fruits de mer, hamburger, boulettes de viande, côtelette, blanc de poulet, blanc de dinde, escalope, filet, steak (moyen/bien cuit), saucisses frites, galettes de pommes de terre frites, légumes
- Niveau de cuisson élevé : steak (saignant), viande hachée.

Pour vérifier si la casserole est adaptée, mettez-la à l'envers. Placez une règle sur le fond de la casserole et essayez d'insérer une pièce de 1, 2 ou 5 centimes d'euro (ou toute pièce de même épaisseur) entre la règle et la casserole. La casserole est adaptée si vous ne pouvez pas placer la pièce entre la règle et la casserole.

## 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

La fonction connecte la plaque à la hotte via un communicateur à signal infrarouge. La hotte ajuste le niveau de vitesse du ventilateur en fonction de la température de la zone de cuisson. Vous pouvez également faire fonctionner le ventilateur de hotte manuellement.

 Pour la plupart des hottes, la fonction est activée par défaut. Pour plus d'informations, reportez-vous à la notice d'utilisation de la hotte.

### Mode automatique



Le mode automatique propose plusieurs options de vitesse (H0 - éteint à H6 - intense). Pour changer l'option par défaut (H5), entrez dans les configurations utilisateur. Reportez-vous à la section « Structure du menu ».

Pour les options H1 – H6, l'éclairage de la hotte s'active automatiquement lorsque vous allumez la plaque et se désactive 2 min après que vous ayez éteint la plaque.

Lorsque vous éteignez la plaque, le ventilateur de hotte peut fonctionner pendant encore un certain temps pour éliminer les odeurs persistantes après la cuisson. Après ce

temps, le ventilateur se désactive automatiquement.

### Mode manuel

Allumez la plaque et appuyez sur . Le mode automatique se désactive. Modifiez la vitesse du ventilateur en appuyant plusieurs fois sur .



Pour activer le mode automatique, éteignez la plaque et rallumez-la.





### Conseils

- N'interrompez pas le signal entre le plaque et la hotte (par exemple en couvrant le bandeau de commande de la plaque).
- Protégez le bandeau de la hotte de la lumière du soleil directe et de l'éclairage halogène.
- N'utilisez pas d'autres appareils télécommandés pendant que la fonction fonctionne, car ils pourraient bloquer le signal.

## 5.15 Structure du menu

Symbole	Réglage
<b>b</b>	Signal sonore
<b>P</b>	Limitation de puissance
<b>H</b>	Mode automatique du ventilateur.
<b>E</b>	Historique des alarmes/erreurs

**Pour entrer dans les paramètres utilisateur :** appuyez et maintenez enfoncé  pendant 3 sec. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .

**Navigation dans le menu :** le menu est constitué du symbole de réglage et d'une valeur. Pour parcourir les réglages, appuyez sur  sur le minuteur avant. Pour modifier la valeur du réglage, appuyez sur  ou  sur le minuteur avant. **Pour quitter le menu :** appuyez sur .

## 5.16 Conseils pour économiser l'énergie

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.

- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Efficacité énergétique ».

## 6. GUIDE DE CUISSON

Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Réglage	Utilisez pour :	Durée (min)
1	Gardez au chaud les aliments cuits. Placez un couvercle sur le récipient.	si nécessaire
1 - 2	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine. Mélangez de temps en temps.	5 - 25
2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte. Cuisiner avec un couvercle.	10 - 40
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés. Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.	25 - 50
3 - 4	Cuisez les légumes, le poisson et la viande à la vapeur. Ajouter quelques cuillères à soupe d'eau. Vérifiez la quantité d'eau pendant la cuisson.	20 - 45
4 - 5	Pommes de terre à la vapeur et autres légumes. Remplissez la casserole avec 1-2 cm d'eau. Vérifiez le niveau d'eau pendant la cuisson. Gardez le couvercle fermé.	20 - 60
4 - 5	Cuisez de plus grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes. Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide et des ingrédients.	60 - 150
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. Retournez-le si nécessaire.	si nécessaire
7 - 8	Faire frire : galettes de pommes de terre, biftecks, steaks. Retournez-le si nécessaire.	5 - 15
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, saisir de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.	
<b>P</b>	Faire bouillir de grandes quantités d'eau. PowerBoost est activé.	

## 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### 7.1 Nettoyage de la surface en verre de la table de cuisson

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement ou atteindre des températures excessivement élevées.
- N'utilisez pas de récipients en matériaux incompatibles avec l'induction. Ces matériaux peuvent endommager la surface de la plaque ou la rendre plus difficile à nettoyer.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface en verre n'affectent pas les performances de la plaque.
- N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.
- Utilisez un grattoir recommandé uniquement comme outil supplémentaire après le nettoyage standard.
- Attendez que la plaque refroidisse et nettoyez la surface avec un chiffon doux et un gel, poudre ou tablette pour lave-vaisselle avec de l'eau chaude. Nettoyez en effectuant des mouvements circulaires et en appliquant une pression modérée. Essuyez la surface vitrée avec un chiffon microfibre.

- N'utilisez pas d'éponge à vaisselle jaune et vert, car les particules d'aluminium sur sa couche verte peuvent endommager et décolorer la surface du verre.
- Toute utilisation d'outils autres que ceux recommandés est inefficace et peut endommager ou décolorer la surface du verre.
- **Retirer immédiatement** : plastique fondu, feuille de plastique, sel, sucre et aliments contenant du sucre. Utilisez un grattoir et veillez à ne pas vous brûler.
- **Enlevez lorsque la plaque a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisses, restes d'aliments brûlés, décoloration métallique brillante. Nettoyez la surface comme décrit ci-dessus. Pour éliminer les décolorations métalliques brillantes, utilisez un chiffon doux et une solution d'eau et de vinaigre.
- **Éliminer les marques et taches persistantes** : pour de meilleurs résultats, utilisez un nettoyant pour plaque MATT CARE dédié à ce type de surface, ou tout autre lait nettoyant légèrement abrasif (par ex. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). N'utilisez pas de nettoyants pour plaque standard pour les surfaces brillantes (par exemple, VitroCare®). Appliquez l'agent de nettoyage sur la surface tachée et laissez agir pendant 5 min. Frottez doucement la surface avec une éponge ordinaire anti-rayures munie d'un tampon à récurer (généralement bleu). Répétez l'opération jusqu'à ce que les taches ne soient plus visibles. Retirez tout résidu de gel, poudre ou tablette de la surface et essuyez avec un chiffon en microfibre.

## 8. DÉPANNAGE

❗ Si vous ne trouvez pas de solution au problème ci-dessous, contactez un service après-vente agréé.

### Impossible d'activer la plaque et de la faire fonctionner.

- Vérifiez que la plaque est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
- Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si le fusible saute à plusieurs reprises ou si vous entendez un bip constant, contactez un électricien qualifié pour inspecter l'installation.
- Assurez-vous que le bandeau de commande est propre et non obstrué par des ustensiles de cuisson ou des objets étrangers.

### La plaque s'éteint toute seule au bout d'un certain temps.

- Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Dans certaines situations, la plaque s'éteint automatiquement pour maintenir la sécurité. Reportez-vous à la section Fonction « Arrêt automatique »

### Le réglage de chaleur maximum pour l'une des zones de cuisson n'est pas disponible ou il n'arrête pas d'osciller entre deux niveaux.

- Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Reportez-vous à la section Fonction « Gestion alimentation »
- Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.

### Hob²Hood ne fonctionne pas.

- Assurez-vous que rien ne couvre le bandeau de commande ou ne bloque le signal.
- Déplacez les ustensiles de cuisson vers une autre zone de cuisson ou activez la hotte en mode manuel.

### SenseBoil®/SenseFry ne fonctionne pas.

- Utilisez des ustensiles de cuisson froids sur une zone de cuisson sans chaleur résiduelle.
- Réglez le niveau de puissance de la plaque sur une valeur supérieure. Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique. Reportez-vous à la section Fonction « Limitation de puissance »

### É et un chiffre apparaît.

- Éteignez la plaque, attendez quelques minutes, puis rallumez-la. Si le problème persiste, contactez un service après-vente agréé.

### Le bandeau de commande clignote.

- Utilisez un récipient avec un diamètre de fond similaire à la taille de la zone de cuisson.


- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est compatible avec l'induction.
- F et 1/2/3 s'affichent simultanément.**
- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson répond aux exigences de la fonction. Re-

- portez-vous à la section Fonction « SenseBoil® »
- Assurez-vous que l'ustensile de cuisson est rempli de la bonne quantité d'eau.
  - Évitez d'utiliser la fonction avec d'autres liquides que de l'eau.

## 9. DONNÉES TECHNIQUES

### 9.1 Plaque signalétique

Modèle EIS87553IZ  
 Type 62 D5A 01 AA  
 Induction  
 Numéro de série .....  
 ELECTROLUX

PNC 949 599 340 01  
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
 Fabriqué en : Allemagne  
 7.35 kW  


### 9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données ci-dessous, en fonction du matériau et des dimensions des récipients de cuisson.

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 180
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière central	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	2300	3200	10	125 - 180
Arrière droite	2300	3200	10	125 - 210

## 10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

### 10.1 Informations produits selon (EL) nr 66/2014

Identification du modèle	EIS87553IZ	
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré	
Nombre de zones de cuisson	5	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Arrière central	21.0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Avant gauche	L 22.3 cm l 21.8 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Arrière gauche	L 22.3 cm l 21.8 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Avant droite	L 22.3 cm l 21.8 cm

Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Arrière droite	L 22.3 cm l 21.8 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	180.8 Wh/kg
	Arrière gauche	184.4 Wh/kg
	Arrière central	184.4 Wh/kg
	Avant droite	189.4 Wh/kg
	Arrière droite	184.4 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)		184.7 Wh/kg


Appareil testé conformément aux normes : EN IEC 60350-2.


## 10.2 Informations requises selon (EL) nr 2023/826

Consommation d'énergie pondérée en mode « arrêt »	0,3 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	2 min

Appareil testé conformément aux normes : EN 50564.

## 11. CONSIDÉRATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Placez l'emballage dans les conteneurs appropriés pour le recycler. Contribuez à la protection de l'environnement et de la santé humaine en recyclant les déchets des appa-

reils électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils marqués du symbole  avec les déchets ménagers. Rapportez ce produit à votre centre de recyclage local ou renseignez-vous auprès de votre mairie.

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE  
À LA LIVRAISON

À DÉPOSER  
EN MAGASIN

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



OU



OU



Points de collecte sur [www.quefairede mesdechets.fr](http://www.quefairede mesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	30	6. PRZEWODNIK PIECZENIA.....	40
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	32	7. PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	40
3. MONTAŻ.....	34	8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	41
4. OPIS PRODUKTU.....	36	9. DANE TECHNICZNE.....	42
5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	37	10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	42
		11. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	43

## 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

### 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

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

taną 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 odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe należy trzymać z dala od urządzenia i chłodzenia.

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

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

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

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

- Urządzenia nie wolno czyścić myjką parową ani wodą pod ciśnieniem.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli na powierzchni pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączeniowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, lub dostarczonych razem z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

## 2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Installation

#### **OSTRZEŻENIE!**

Tylko wykwalifikowany technik może zainstalować to urządzenie.

#### **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Szczegółowe instrukcje montażu znajdują się w instrukcji instalacji.
- Zachować minimalne 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.
- Zabezpieczyć krawędzie szafki przed pęcznieniem od wilgoci za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia obok drzwi lub pod oknem, aby otwierając drzwi lub okno nie zrzucić gorącego naczynia z urządzenia.

- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
  - Nie przechowywać drobnych przedmiotów ani papieru, które mogłyby uszkodzić wentylatory chłodzące lub układ chłodzenia.
  - Utrzymywać co najmniej 2 cm odległości między spodem urządzenie a zawartością szuflady.
- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

## 2.2 Podłączenie elektryczne

### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

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

instalacji. Zapewnić dostęp do wtyczki po zainstalowaniu.

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

## 2.3 Sposób użytkowania

### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem elektrycznym.

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

gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określił inaczej.

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

#### **OSTRZEŻENIE!**

Ryzyko pożaru i wybuchu.

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

#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

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

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

## 2.4 Pielęgnacja i czyszczenie

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

## 2.5 Utylizacja

#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

## 3. MONTAŻ

### 3.1 Przed instalacją

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

### 3.2 Montaż płyty grzejnej

- ① Wymiary montażowe i wskazówki obrazowe można znaleźć na schematach montażowych znajdujących się na pierwszych stronach instrukcji obsługi.

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

Gdy montuje się płytę grzejną pod okapem należy zapoznać się z informacjami w instrukcji instalacji okapu na temat minimalnej odległości między urządzeniami.

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

### 3.3 Mocowanie uszczelki

#### Instalacja na blacie

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

#### Instalacja na równi z blatem

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

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

### 3.4 Przewód zasilający

#### ⚠ OSTRZEŻENIE!

Wszystkie połączenia elektryczne muszą być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.

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

z poniższą tabelą. Skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

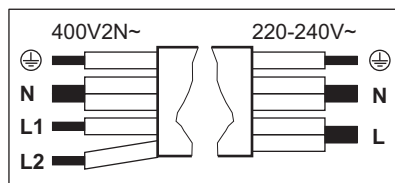
- Podłączenia za pomocą wtyków kontaktowych, wiercenia lub lutowania końcówek przewodów oraz podłączanie kabla bez osłonki na końcu kabla są zabronione.

#### Połączenie jednofazowe

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

#### Połączenie dwufazowe

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

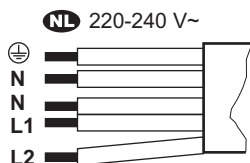


Połączenie dwufazowe: 400 V2N~ (5x1,5 mm <sup>2</sup> or 4x2,5 mm <sup>2</sup> )	Połączenie jednofazowe: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm <sup>2</sup> or 3x4 mm <sup>2</sup> )
⊕	⊕
N	N

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

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

L1	Czarny	Czarny i brązowy	L
L2	Brązowy		



**NL** 220 - 240 V~ (5x1,5 mm<sup>2</sup>)

⊕	Żółtozielony
N	Niebieski i niebieski
L1	Czarny
L2	Brązowy

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

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

**Aby zmniejszyć lub zwiększyć moc grzania:**

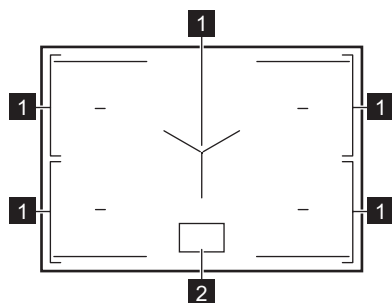
1. Wejść do menu: nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy. Następnie nacisnąć i przytrzymać .
2. Naciskać przycisk na przednim timerze, aż pojawi się .
3. Aby przechodzić między ustawieniami, należy nacisnąć przycisk / na przednim timerze.
4. Aby wyjść, nacisnąć przycisk .

**Poziomy mocy:**

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

## 4. OPIS PRODUKTU

### 4.1 Układ powierzchni gotowania



- 1** Indukcyjne pole grzejne  
**2** Panel sterowania

### 4.2 Symbole na panelu sterowania i wyświetlaczu


**Symbol / wskaźnik**

	Wł. / Wył.
	Pauza
,  /	Timer
	SenseFry
	SenseBoil®
	Bridge
	Hob <sup>2</sup> Hood
	PowerBoost
	Blokada/Blokada uruchomienia

## Symbol / wskaźnik


⊕ + cyfra Wystąpiła usterka.

## Symbol / wskaźnik

 OptiHeat Control

# 5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

## 5.1 Korzystanie z płyty grzejnej

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

### Eco Timer

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

## 5.2 Naczynia

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

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

### Materiał naczyń

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

### Odgłosy podczas pracy

Hałasy mogą się różnić w zależności od materiału naczyń i ustawionej temperatury. Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia.

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

są z różnych materiałów (konstrukcja warstwowa).

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

## 5.3 Wykrywanie naczyń

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

## 5.4 Samoczynne wyłączenie

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

## 5.5 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)


Wskaźnik ten sygnalizuje, że pole grzejne jest nadal gorące. Dopóki wskaźnik jest widoczny, występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym. Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.

## 5.6 Zarządzanie energią

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

## 5.7 P PowerBoost




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


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

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

## 5.8 Timer

Aby określić, jak długo pole grzejne powinno działać.

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

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

## 5.9 Pauza


Funkcja ustawia wszystkie aktywne pola grzejne na najniższe grzanie.



Funkcja ta nie zatrzymuje żadnych aktywnych timerów.

Aby włączyć/wyłączyć funkcję, nacisnąć .

## 5.10 Blokada/Blokada uruchomienia

Blokowanie / odblokowanie panelu sterowania.


**Aby na krótko zablokować panel sterowania podczas gotowania:** raz nacisnąć . Nacisnąć ponownie, aby odblokować.

**Aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej:** nacisnąć i przytrzymać  przez 3 sek, gdy wszystkie pola są wyłączone, następnie wyłączyć płytę grzejną. Funkcja pozostaje aktywna po wyłączeniu płyty grzejnej. Aby dezaktywować funkcję, włączyć płytę grzejną, nacisnąć i przytrzymać  przez 3 sek i wyłączyć płytę grzejną.

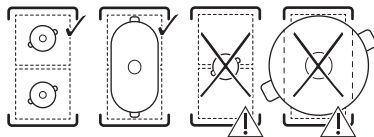
## 5.11 Bridge

Połączenie obu bocznych pól grzejnych, aby działały jako jedno pole. Na połączonych polach grzejnych można gotować w dużych naczyniach kuchennych. Upewnij się, że naczynie przykrywa środką obu stref grzejnych. Jeśli naczynie jest umieszczone między środkami stref, funkcja nie zostanie aktywowana.

1. Ustawić ustawienie mocy grzania dla jednej ze stref.

2. Nacisnąć , aby aktywować.
3. W razie potrzeby zmienić ustawienie mocy grzania.

Aby wyłączyć funkcję nacisnąć .



## 5.12 SenseBoil®

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

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

2. Nacisnąć .

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



Aby wyłączyć funkcję: nacisnąć  lub 0.

Wskazówki i porady:

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

## 5.13 SenseFry

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

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

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

Aby dezaktywować, nacisnąć .


Wskazówki:

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

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

## 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

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

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



### Tryb automatyczny

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

Dla opcji H1 – H6 oświetlenie okapu włącza się automatycznie po włączeniu płyty grzejnej i wyłącza się 2 min po wyłączeniu płyty grzejnej.

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

### Tryb ręczny

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

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



### Wskazówki i porady





- Nie należy zakłócać sygnału pomiędzy płytą grzejną a okapem, na przykład zakrywając panel sterowania płyty grzejnej.
- Chronić panel okapu przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych i światła halogenowego.
- Gdy funkcja ta jest włączona, nie należy używać innych zdalnie sterowanych urządzeń, gdyż mogą one zakłócać sygnał.

## 5.15 Struktura menu

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

### Aby wprowadzić ustawienia użytkownika:

nacisnąć i przytrzymać  przez 3 sekundy. Następnie nacisnąć i przytrzymać .

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

## 5.16 Porady dotyczące oszczędzania energii

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

Więcej informacji znajduje się w części „Efektywność energetyczna”.

## 6. PRZEWODNIK PIECZENIA

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

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

## 7. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

### 7.1 Czyszczenie szklanej powierzchni płyty grzejnej

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze gotować w naczyniach z czystym dnem.
- Nie dopuszczać do wygotowania się wody w naczyniu i nagrzania do zbyt wysokiej temperatury.
- Nie należy używać naczyń wykonanych z materiałów nieodpowiednich do kuchenek indukcyjnych. Tego typu materiały mogą uszkodzić powierzchnię płyty grzejnej lub utrudnić jej czyszczenie.

- Zarysowania i ciemne plamy na powierzchni szkła nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Do czyszczenia szklanej powierzchni nie wolno używać noży ani innych ostrych, metalowych narzędzi.
- Zalecanego skrobaka należy używać wyłącznie jako narzędzia dodatkowego po standardowym czyszczeniu.
- Odczekać, aż płyta grzejna schłodzi się, a następnie wyczyścić jej powierzchnię miękką ściereczką z dodatkiem detergentu i ciepłej wody. Czyścić ruchami okrężnymi i umiarkowanym naciskiem. Wyrzeć szklaną powierzchnię do sucha szmatką z mikrovlakna.

- Nie stosować klasycznej żółto-zielonej gąbki, ponieważ cząsteczki aluminium na jej twardej warstwie mogą uszkodzić i odbarwić szkło.
- Stosowanie narzędzi innych niż zalecane będzie nieskuteczne i może uszkodzić lub odbarwić powierzchnię szkła.
- **Natychmiast usunąć:** roztopiony plastik, folię plastikową, sól, cukier i produkty spożywcze zawierające cukier. Użyć skrobaczki i uważać, aby się nie poparzyć.
- **Wyjąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przeprowadzić czyszczenie powierzchni zgodnie z powyższym opisem. Błyszczące metaliczne przebarwienia można usunąć miękką ściereczką i roztworem wody z octem.
- **Usunąć uporczywe ślady i plamy:** aby uzyskać najlepsze efekty, użyć środka do czyszczenia płyty grzejnej MATT CARE, przeznaczony do tego typu powierzchni, lub inne łagodnie ścierne mleczko do czyszczenia (np. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Nie używać standardowych środków do czyszczenia płyty grzejnej do powierzchni błyszczących (np. VitroCare®). Nałożyć środek do czyszczenia na zabrudzoną powierzchnię i pozostawić na 5 min. Delikatnie wyszorować powierzchnię zwykłą gąbką niepowodującą zarysowań z warstwą ścierną (zwykle niebieską). Powtarzać, aż plamy przestaną być widoczne. Usunąć wszelkie pozostałości detergentu z powierzchni i wytrzeć ją do sucha ściereczką z mikrofibry.

## 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

### Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować.

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

### Płyta grzejna po pewnym czasie wyłącza się sama.

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

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

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

### Hob<sup>2</sup>Hood nie działa.

- Upewnić się, że nic nie zakrywa panelu sterowania ani nie blokuje sygnału.
- Przeniesić naczynie do innego pola grzejnego lub przelączyć okap na tryb ręczny.

### SenseBoil®/SenseFry nie działa.

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

### E i pojawia się cyfra.

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

### Panel sterowania miga.

- Stosować naczynia o średnicy dna podobnej do wielkości pola grzejnego.
- Upewnić się, że naczynia nadają się do użytkowania z płytą indukcyjną.

### F i 1/2/3 pojawiają się jednocześnie.

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

## 9. DANE TECHNICZNE

### 9.1 Tabliczka znamionowa

Model EIS87553IZ  
Typ 62 D5A 01 AA  
Płyta indukcyjna  
Numer seryjny .....  
ELECTROLUX

Numer produktu (PNC) 949 599 340 01  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Wyprodukowano w: Niemcy  
7.35 kW



### 9.2 Specyfikacja pól grzejnych

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

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	PowerBoost [W]	Maksymalny czas funkcji PowerBoost [min]	Średnica naczyń [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 180
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Środkowe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Prawe przednie	2300	3200	10	125 - 180
Prawe tylne	2300	3200	10	125 - 210

## 10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

Dane identyfikacyjne modelu	EIS87553IZ	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	5	
Technologia grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Środkowe tylne	21.0 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Lewe przednie	Dł. 22.3 cm Szer. 21.8 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Lewe tylne	Dł. 22.3 cm Szer. 21.8 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Prawe przednie	Dł. 22.3 cm Szer. 21.8 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) nieokrągłego pola grzejnego	Prawe tylne	Dł. 22.3 cm Szer. 21.8 cm

Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie	180.8 Wh/kg
	Lewe tylne	184.4 Wh/kg
	Środkowe tylne	184.4 Wh/kg
	Prawe przednie	189.4 Wh/kg
	Prawe tylne	184.4 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)		184.7 Wh/kg


Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-2.


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

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

Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564.

## 11. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	44	7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	53
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	46	8. DEPANARE.....	54
3. ASAMBLARE.....	48	9. DATE TEHNICE.....	55
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	50	10. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ	55
5. UTILIZARE ZILNICĂ.....	50	.....	55
6. INSTRUCȚIUNI DE GĂTIT.....	53	11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	56

## 1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru eventuale vătămări sau pagube rezultate din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la

care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și eliminați-le în mod corespunzător.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Păstrați copiii și animalele de companie la distanță în timpul utilizării și răcirii.
- Activați dispozitivul de siguranță pentru copii, dacă este disponibil.
- Copiii nu trebuie să curețe sau să întrețină aparatul fără supraveghere.

## 1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- ATENȚIE! Procesul de gătire trebuie supravegheat (inclusiv funcțiile de gătire automată). Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- AVERTISMENT: Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Fumul indică supraîncălzirea. Nu folosiți niciodată apă pentru a stinge focul de gătit. Opritiți aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- AVERTISMENT: Aparatul nu trebuie să fie alimentat de la un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator, și nu trebuie conectat la un circuit care este cuplat și decuplat în mod regulat de rețea.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți apă pulverizată și aparatul de curățat cu abur pentru curățarea aparatului.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- AVERTISMENT: Dacă suprafața este crăpată, opritiți aparatul pentru a evita riscul de electrocutare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de

- conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.

- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoarele incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Installation

#### **AVERTISMENT!**

Acest aparat se va instala doar de un tehnician calificat.

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Consultați manualul de instalare pentru instrucțiuni detaliate de asamblare.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Aveți grijă când mutați aparatul, deoarece este greu. Folosiți întotdeauna încălțăminte și mănuși de protecție.
- Închideți etanș suprafețele dulapului cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu instalați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră pentru a preveni ca vasele fierbinți să cadă din aparat când ușa sau fereastra este deschisă.
- Fiecare aparat are ventilatoare de răcire în partea de jos.

- Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar:
  - Nu stocați obiecte mici sau hârtie care ar putea deteriora ventilatoarele de răcire sau afecta sistemul de răcire.
  - Mențineți o distanță minimă de 2 cm între partea de jos a aparatului și conținutul sertarului.
- Scoateți toate panourile de separare instalate în cabinet sub aparat.

### 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician.
- Aparatul trebuie să fie împământat.
- Deconectează aparatul de la sursă de curent înainte de orice operațiune.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Cablurile sau prizele de rețea slăbite sau incorecte pot duce la supraîncălzirea terminalului.
- Folosește cablul de rețea corect.
- Nu lăsa cablul principal să se încurce.
- Asigurați-vă că este instalată protecție împotriva șocurilor.

- Utilizați clema de detensionare de pe cablu.
- Asigură-te că cablul de rețea sau priza (dacă este cazul) nu ating suprafețele fierbinți.
- Nu utilizați adaptoare multiple și cabluri prelungitoare.
- Evită să deteriorezi priza și cablul. Dacă este nevoie de înlocuire, aceasta trebuie realizată de Centrul nostru de Service Autorizat sau de un electrician calificat.
- Protecția împotriva șocurilor pentru piesele vii și izolate trebuie fixată bine și nu trebuie detașată fără unelte.
- Introduceți fișa în priză numai după încheierea instalării. Asigurați-vă că aveți acces la priza de rețea după instalare.
- Dacă priza este slăbită, nu conectați ștecherul.
- Nu deconectați aparatul trăgând de cablul de alimentare. Scoateți întotdeauna ștecherul din priză.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe cu șurub scoase din suport), mecanisme de declanșare pentru scurgeri de curent și contactoare.
- Instalația electrică trebuie să aibă un dispozitiv de izolare care să deconecteze aparatul de la rețeaua electrică la toți polii, cu o lățime a deschiderii de contact de cel puțin 3 mm.
- Dacă apare codul E3, deconectează aparatul și verifică conexiunea electrică și tensiunea de la rețea.

### 2.3 Utilizarea

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de accidentare, arsuri și electrocutare.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și foliile protectoare (dacă este cazul) înainte de prima utilizare.
- Asigurați-vă că deschiderile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Opriți zona de gătit după fiecare utilizare.
- Nu așezați tacâmuri sau capace de cratiță pe zonele de gătit, deoarece acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.

- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică pentru a preveni șocul electric.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebuie să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.
- Puneți mâncarea în ulei fierbinte cu atenție, deoarece se poate stropi.
- Nu utilizați folie de aluminiu sau alte materiale între suprafața de gătit și vas, cu excepția cazului în care producătorul acestui aparat specifică altfel.
- Utilizați doar accesorii recomandate de producător pentru acest aparat.

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și explozie.

- Grăsimile și uleiurile încălzite pot elibera vapori inflamabili. Țineți la distanță flăcările și obiectele încălzite.
- Vaporii de ulei fierbinte pot provoca ardere spontană.
- Uleiul folosit cu resturi alimentare se poate aprinde la temperaturi mai scăzute.
- Nu așezați produse inflamabile lângă aparat.

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase fierbinți pe panoul de comandă pentru a evita riscul de arsuri.
- Nu puneți un capac fierbinte pentru vase pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.
- Împiedicați căderea obiectelor sau a vaselor pe aparat pentru a evita deteriorarea suprafeței.
- Nu activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.
- Vasele de gătit din fontă sau cu fund deteriorat pot zgâria sticla / suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna vasele de gătit atunci când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.
- În ceea ce privește becul (becurile) din acest produs și becurile ca piese de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt destinate să reziste la condițiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi temperatura, vibrațiile, umiditatea sau au scopul de a oferi informații despre starea de funcționare a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte

aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat. Utilizați doar piese de schimb originale.

## 2.4 Îngrijire și curățare

- Curățați aparatul în mod regulat pentru a preveni deteriorarea suprafeței.
- Înainte de curățare, opriți aparatul și lăsați-l să se răcească.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu utilizați produse abrazive, bureți de

curățare abrazivi, solvenți sau obiecte metalice, cu excepția cazului în care se specifică altfel.

## 2.5 Eliminare

### AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.


- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare, apoi tăiați și aruncați cablul electric.

## 3. ASAMBLARE

### 3.1 Înainte de instalare

Pentru referințe viitoare, găsiți plăcuța cu specificații tehnice situată pe fundul plitei și notați numărul de serie .....

### 3.2 Asamblarea plitei

 Pentru dimensiunile de instalare și îndrumarea vizuală, consultați schemele de instalare situate în primele pagini ale manualului de utilizare. Pentru instalarea pe partea superioară, consultați diagrama **A**. Pentru instalarea integrată, consultați diagrama **B**.

Dacă instalați plita sub o hotă, consultați instrucțiunile de instalare a hotei pentru a afla distanța minimă dintre aparate.

Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar, ventilația plitei poate încălzi articolele depozitate în sertar pe durata procesului de gătire.

### 3.3 Atașarea garniturii

#### Instalarea pe blat

1. Curățați blatul de lucru în jurul zonei decupate.
2. Prindeți banda de etanșare furnizată 2x6 mm de marginea inferioară a plitei, de-a lungul marginii suprafeței vitroceramice. Nu o întindeți. Asigurați-vă că poziționarea capetelor garniturii se face în mijlocul unei laturi a plitei.
3. Lăsați în plus câțiva milimetri când tăiați garnitura de etanșare la lungimea dorită. Uniți ambele capete ale garniturii.

### Instalare integrată

1. Curățați falțurile din blatul de lucru.
2. Tăiați 3x10mm banda de etanșare furnizată în patru benzi care să corespundă lungimii canelurilor..
3. Tăiați capetele benzilor la un unghi de 45°. Acestea trebuie să încapă cu precizie în colțurile falțurilor.
4. Prindeți benzile de falțuri. Nu întindeți garniturile. Nu lipiți capetele benzilor unul peste celălalt.

După asamblarea plitei, etanșați cu silicon spațiul liber dintre suprafața vitroceramică și blat. Asigurați-vă că siliconul nu ajunge sub suprafața vitroceramică.

### 3.4 Cablu de conectare

### AVERTISMENT!

Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.

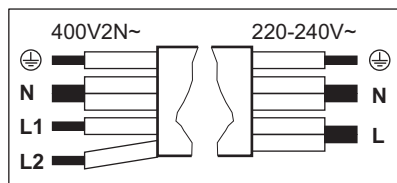
- Plita este furnizată cu un cablu de conexiune.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, utilizați tipul de cablu: H05V2V2-F care rezistă la o temperatură de 90 °C sau mai mare. Un singur fir trebuie să aibă o secțiune transversală minimă, în conformitate cu tabelul de mai jos. Contactați centrul de service local. Cablul de conectare poate fi înlocuit doar de un electrician calificat.
- Conexiunile prin intermediul fișelor de contact, găurirea sau lipirea capetelor firelor și conectarea cablului fără manșon de capăt de cablu sunt interzise.

## Conexiune cu o fază

1. Scoateți manșonul cablului de pe firele negru, maro și albastru.
2. Îndepărtați o parte din izolația de la capetele firelor maro, negre și albastre.
3. Conectați capetele cablurilor negre și maro.
4. Aplicați un nou manșon al capătului fiecărui fir (este necesară o sculă specială).
5. Conectați capetele a două cabluri albastre.
6. Aplicați un nou manșon al capătului fiecărui fir (este necesară o sculă specială).

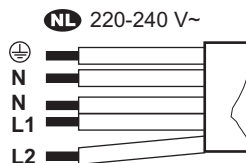
## Conexiune cu două faze

1. Scoateți manșonul capătului cablului de pe firele albastre.
2. Îndepărtați o parte a izolației capetelor de cablu albastre.
3. Conectați capetele a două cabluri albastre.
4. Aplicați un nou manșon al capătului fiecărui fir (este necesară o sculă specială).



**Conexiune cu două fa-** **Conexiune cu o fază:**  
**ze: 400 V2N~** **220 - 240 V~**  
**(5x1,5 mm<sup>2</sup> or 4x2,5** **(5x1,5 mm<sup>2</sup> or 3x4**  
**mm<sup>2</sup>)** **mm<sup>2</sup>)**

⊕	Verde - galben	Verde - galben	⊕
N	Albastru și albastru	Albastru și albastru	N
L1	Negru	Negru și maro	L
L2	Maro		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm <sup>2</sup> )	
⊕	Verde - galben
N	Albastru și albastru
L1	Negru
L2	Maro

## 3.5 Limitare putere

Limitare putere definește puterea totală utilizată de plită, în limitele siguranțelor de instalare ale locuinței. Plita este setată implicit la nivelul de putere cel mai mare posibil. Asigurați-vă că puterea selectată este adecvată pentru siguranțele instalate în locuință.

Dacă nivelul de putere este mai mic sau egal cu 2,000 W, nu puteți activa SenseBoil® / SenseFry.

### Pentru a scădea sau crește nivelul de putere:

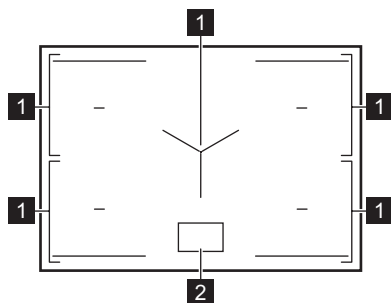
1. Accesați meniul: apăsați lung timp de 3 secunde. Apoi, apăsați lung .
2. Apăsați pe cronometrul frontal până când apare .
3. Pentru a naviga între setări, apăsați / pe cronometrul din față.
4. Apăsați pentru a ieși.

### Niveluri de putere:

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

## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Aranjarea suprafeței de gătire



- 1 Zonă de gătire prin inducție
- 2 Panou de comandă

### 4.2 Simbolurile de pe panoul de comandă și afișajul

#### Simbol / indicator

ⓘ Pornit / Oprit

#### Simbol / indicator

|| Pauză

🕒, + / - Timer

🔥 SenseFry

🔥 SenseBoil®

🔗 Bridge

🦋 AUTO Hob<sup>2</sup>Hood

P PowerBoost

🔒 Blocare/Dispozitivul de siguranță pentru copii

⚠️ + cifră Există o defecțiune.

🔧 OptiHeat Control

## 5. UTILIZARE ZILNICĂ

### 5.1 Utilizarea hotei

Mențineți apăsat ⓘ pentru a activa sau dezactiva plita. Puneți vasele în zona de gătit și setați o setare de căldură folosind bara de control. Pentru a dezactiva o zonă de gătire, apăsați 0.

#### Eco Timer

Pentru a economisi energie, zona de gătit se dezactivează cu puțin timp înainte de oprirea temporizatorului.

### 5.2 Vase de gătit

Baza vasului ar trebui să fie cât mai groasă și cât mai plată posibil. Curățați și uscați vasele înainte de a le așeza pe plită. Nu glisați și nu frecăți vasele pe marginile și colțurile suprafeței din sticlă, pentru a evita ciobirea sau deteriorarea acestora. Nu așezați vase fierbinți pe panoul de control pentru a evita deteriorarea componentelor electronice.

Asigurați-vă că vasele de gătit sunt compatibile cu inducția (adică se lipește un magnet

de baza acestora). Pentru un transfer optim al căldurii, utilizați vase de gătit cu diametrul bazei apropiat de dimensiunea zonei de gătit. Vasele cu diametru mai mic se pot supune unei încălziri mai lente, în timp ce cele cu diametru mai mare se pot supraîncălzi și pot deteriora panoul de control.

#### Materialul vaselor de gătit

- **corect:** fontă, oțel, oțel emailat, oțel inoxidabil, bază cu mai multe straturi (cu un marcaj corect de la producător).
- **incorect:** aluminiu, cupru, alamă, sticlă, ceramică, porțelan.

#### Zgomote în timpul funcționării

Zgomotele pot varia în funcție de materialul vaselor de gătit și de setarea curentă a încălzirii. Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune.

- zgomot ca o pocnitură: vasul este realizat din materiale diferite (construcție de tip sendviș).
- sunet de fluierat: este activată o setare de încălzire ridicată, iar vasul de gătit este fa-

bricat din materiale diferite (o construcție tip sandwich).

- zumzet: este activată o setare de încălzire ridicată.
- clic: se produce comutarea electrică.
- șuierat, zumzet: ventilatorul de răcire funcționează.
- sunet ritmic: este detectat un vas.

### 5.3 Detectarea vaselor

Această funcție indică prezența vaselor pe plită și dezactivează zonele de gătit dacă nu este detectat niciun vas în termen de 120sec.

### 5.4 Oprirea automată

Ca măsură de siguranță, plita se oprește automat în anumite condiții (de exemplu, când toate zonele de gătit sunt dezactivate, când nu este selectată nicio treaptă de căldură după activare sau când vasele de gătit se termină în fierbere).

### 5.5 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)

Indicatorul semnalizează faptul că o zonă de gătit este încă fierbinte. Cât timp indicatorul este vizibil, există riscul de arsuri din cauza căldurii reziduale. Indicatorul dispare când zona de gătit s-a răcit.

### 5.6 Management putere

Dacă aragazul atinge limita maximă de putere disponibilă, puterea zonelor de gătit va fi redusă automat pentru a proteja siguranțele instalației din casă. Pentru zonele de gătit care au o putere redusă, panoul de comandă clipește de două ori și indică nivelul maxim posibil de setare a căldurii.



### 5.7 P PowerBoost


Pentru a activa nivelul maxim de căldură pentru o perioadă limitată de timp. Îl puteți folosi pentru a fierbe apa mai repede.


Apăsați **P** pentru a activa. După expirarea timpului, zona de gătit revine la cea mai înaltă setare de căldură. Pentru a dezactiva funcția, modificați setarea de căldură.

### 5.8 Timer

Pentru a specifica cât timp ar trebui să funcționeze o zonă de gătit.

Setați o treaptă de căldură pe zona de gătit și apăsați . Setati ora folosind  $+$  /  $-$ , apoi confirmați cu . Când timpul setat expiră, zona de gătit se dezactivează. Pentru a anula

cronometrul, apăsați , apoi apăsați  $-$  până 00 apare pe afișaj.

Puteți folosi funcția și ca temporizator atunci când plita este pornită, dar niciuna dintre zonele de gătit nu funcționează. Presa  și setați ora folosind  $+$  /  $-$ .

### 5.9 Pauză

Această funcție setează toate zonele de gătit active la cel mai scăzut nivel de căldură.



Funcția nu oprește niciun cronometru activ.

Apăsați pentru a activa/dezactiva .

### 5.10 Blocare/Dispozitivul de siguranță pentru copii


Pentru blocarea / deblocarea panoului de comandă.

**Pentru a bloca temporar panoul de control în timpul gătitului:** apăsați  o dată. Apăsați din nou pentru a debloca.

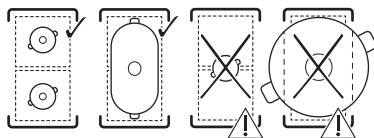
**Pentru a preveni funcționarea accidentală a plitei:** apăsați și țineți apăsat  timp de 3 sec cât timp toate zonele sunt dezactivate, apoi opriți plita. Funcția este în continuare activă, când dezactivați plita. Pentru a dezactiva funcția, porniți plita, apăsați și țineți apăsat  timp de 3 sec, apoi opriți plita.

### 5.11 Bridge

Pentru a conecta două zone de gătit din partea stângă, astfel încât să funcționeze ca o singură zonă. O puteți folosi pentru a găti cu vase mari. Asigurați-vă că vasele de gătit acoperă centrul ambelor zone de gătit. Dacă vasul de gătit este plasat între centrele zonelor, funcția nu va fi activată.


1. Setati nivelul de căldură pentru una dintre zone.
2. Apăsați  pentru a activa.
3. Schimbați nivelul de căldură după cum este necesar.

Pentru a dezactiva funcția, apăsați .




## 5.12 SenseBoil®

Pentru a regla automat temperatura apei, astfel încât să nu clocotească după ce a atins punctul de fierbere.

1. Așezați o oală umplută cu apă rece pe o zonă de gătit fără căldură reziduală.
2. Apăsați .



O dată ce apa atinge punctul de fierbere, nivelul de căldură scade automat.

Pentru a dezactiva funcția, apăsați  au 0. Sfaturi și recomandări:

- Funcția este cea mai potrivită pentru fierberea apei și gătitul cartofilor întregi, fără coji.
- Pentru a preveni fierberea excesivă, lăsați 4 cm de la marginea vasului gol.
- Utilizați între 1 și 5 l de apă.
- Adăugați sare când se atinge punctul de fierbere.
- Nu utilizați funcția cu vase goale.
- Funcția nu funcționează cu vase neaderente.
- Nu este posibilă activarea în Bridge timpul acțiunii funcției.

## 5.13 SenseFry

Pentru a prăji diferite tipuri de alimente cu niveluri de încălzire controlate automat. Aragazul menține temperatura pe tot parcursul gătitului fără a fi nevoie de ajustări manuale, prevenind supraîncălzirea și arderea alimentelor.

1. Apăsați .
2. Schimbați nivelul de implicit încălzire apăsând  în mod repetat.
3. Puneți ulei și mâncare în tigaie doar când plita semnaleză că tigaia a atins temperatura dorită. Folosiți doar vase reci cu un fund gros și plat.

Pentru dezactivare, apăsați .


Recomandări:

- Nivel scăzut: omeletă, ouă prăjite, cartofi prăjiți (cruzi)
- Nivel mediu: ouă jumări, file de pește, degete de pește, fructe de mare, hamburigeri, chifeluțe, cotlet, piept de pui, piept de curcan, escalop, file, friptură (mediu / bine făcută), cârnați prăjiți, chiftele prăjite de cartofi, legume
- Nivel înalt: friptură (în sânge), carne tocătă.

Pentru a verifica dacă tigaia este potrivită, pune-o cu susul în jos. Așezați o riglă pe baza tigăii și încercați să potriviți o monedă de 1, 2 sau 5 eurocent (sau orice monedă de dimensiune similară) între riglă și tigaie. Tigaia este potrivită dacă nu puteți pune moneda între riglă și tigaie.

## 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Funcția conectează plita cu hota prin intermediul unui comunicator de semnal infraroșu. Hota ajustează viteza ventilatorului în funcție de temperatura zonei de gătit. De asemenea, puteți utiliza manual ventilatorul.

 Pentru majoritatea hotelurilor, funcția este activată în mod implicit. Pentru mai multe informații, consultați manualul de utilizare al hotelului.



### Moduri automate

Modul automat oferă mai multe opțiuni de viteză (H0 - oprit la H6 - intens). Pentru a schimba opțiunea implicită (H5) introduceți setările utilizatorului. Consultați „Structura meniului”.

Pentru opțiunile H1 – H6 lumina hotelului se activează automat când porniți plita și se dezactivează 2 min după ce opriți plita.

Când opriți plita, ventilatorul hotelului poate funcționa în continuare pentru o anumită perioadă de timp pentru a elimina orice mirosuri persistente după gătit. După acest timp, ventilatorul se dezactivează automat.

### Mod manual:

Porniți plita și apăsați . Modul automat se dezactivează. Schimbați viteza ventilatorului apăsând  în mod repetat.

Pentru a activa modul automat, opriți plita și porniți-o din nou.



### Sfaturi utile


- Nu întrerupeți semnalul dintre plită și hotă (de exemplu, acoperind panoul de control al plitei).
- Protejați panoul hotelului de lumina directă a soarelui și de lumina cu halogen.
- Nu utilizați alte aparate controlate de la distanță în timp ce funcția este activă, deoarece acestea pot bloca semnalul.




## 5.15 Structura meniului

Simbol	Setare
b	Sunet
P	Limitare putere
H	Modul automat hotă
E	Istoric alarmă/eroare

### Pentru a introduce setările utilizatorului:

apăsăți lung  timp de 3sec. Apoi, apăsați lung .

**Navigarea în meniu:** meniul constă în simbolul setării și o valoare. Pentru a naviga între setări, apăsați  pe cronometrul din față.

Pentru a modifica valoarea setării, apăsați  sau  pe cronometrul din față. **Pentru a părași meniul:** apăsați .

## 5.16 Sfaturi pentru economisirea energiei

- Pentru încălzirea apei, utilizați numai cantitatea de care aveți nevoie.
- Întotdeauna puneți capacul pe vase, dacă este posibil.
- Pentru a păstra alimentele calde sau pentru a le topi folosiți căldura reziduală.

Pentru mai multe informații, consultați "Eficiența energetică".

## 6. INSTRUCȚIUNI DE GĂTIT

Datele din tabel au doar caracter orientativ.

Setare	Utilizați pentru:	Durăță (min)
1	Păstrați mâncarea gătită caldă. Puneți un capac pe vas.	dacă este necesar
1 - 2	Sos olandez, unt topit, ciocolată, gelatină. Amestecați din când în când.	5 - 25
2	Solidificare: omlete pufoase, ouă coapte. Gătire cu capacul pus.	10 - 40
2 - 3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate. Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărurile care conțin lapte.	25 - 50
3 - 4	Înăbușiți legumele, peștele, carnea. Adăugați câteva linguri de apă. Verificați cantitatea de apă în timpul gătitului.	20 - 45
4 - 5	Gătiți la abur cartofii și alte legume. Umpleți oala cu 1-2 cm de apă. Verificați nivelul apei în timpul gătitului. Păstrați capacul pe oală.	20 - 60
4 - 5	Gătiți cantități mai mari de alimente, tocane și supe. Până la 3l de lichid plus ingrediente.	60 - 150
6 - 7	Prăjire delicată: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, răntaș, ouă, clătite, gogoși. Întoarceți când este necesar.	dacă este necesar
7 - 8	Crochete de cartofi, mușchiuleț, fripturi. Întoarceți când este necesar.	5 - 15
9	Fierbeți apă, gătiți paste, prăjiți carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită, cartofi la friteuză).	
P	Pentru a fierbe cantități mari de apă. Este activată PowerBoost.	

## 7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

### 7.1 Curățarea suprafeței de sticlă a plitei

- Curățați plita după fiecare utilizare.

- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Nu lăsați vasele să fiarbă până la evaporare sau să atingă temperaturi excesiv de ridicate.

- Nu utilizați vase din materiale incompatibile cu inducția. Astfel de materiale pot deteriora suprafața plitei sau pot face curățarea acesteia mai dificilă.
- Zgârieturile sau petele întunecate de pe suprafața sticlei nu afectează performanța plitei.
- Nu utilizați cuțite sau alte instrumente metalice ascuțite pentru a curăța suprafața de sticlă.
- Utilizați o racletă recomandată numai ca instrument suplimentar după curățarea standard.
- Așteptați până când plita s-a răcit și curățați suprafața cu o cârpă moale și un detergent de vase cu apă caldă. Curățați cu mișcări circulare și presiune moderată. Stergeți suprafața cu o lavetă din microfibre.
- Nu utilizați buretele galben și verde clasic, deoarece particulele de aluminiu de pe stratul dur pot deteriora și decolora sticla.
- Utilizarea altor instrumente decât cele recomandate va fi ineficientă și poate deteriora sau decolora suprafața sticlei.
- **Îndepărtați imediat:** plasticul topit, folia de plastic, sarea, zahărul și alimentele cu

zahăr. Folosiți o racletă și aveți grijă să evitați arsurile.

- **Când plita s-a răcit suficient ștergeți:** depuneri de calcar, pete de apă, pete de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Efectuați curățarea suprafeței conform instrucțiunilor de mai sus. Pentru a îndepărta petele metalice lucioase, folosiți o cârpă moale și o soluție din apă și oțet.
- **Îndepărtați petele și urmele persistente:** pentru rezultate optime, utilizați un produs de curățare pentru plite MATT CARE, special conceput pentru acest tip de suprafață, sau orice alt lapte de curățare ușor abraziv (de exemplu, Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Nu utilizați detergenți standard pentru plite pentru suprafețe lucioase (de exemplu, VitroCare®). Aplicați agentul de curățare pe suprafața pătată și lăsați-l să acționeze timp de 5min. Frecați ușor suprafața cu un burete obișnuit, care nu zgârie, cu un tampon de curățat (de obicei albastru). Repetați până când petele nu mai sunt vizibile. Îndepărtați orice reziduu de detergent de pe suprafață și ștergeți-o cu o cârpă din microfibră.

## 8. DEPANARE

❗ Dacă nu găsiți o soluție la problema de mai jos, contactați un centru de service autorizat.

### Plita nu poate fi pornită sau utilizată.

- Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică.
- Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat sau dacă auziți un bip constant, contactați un electrician calificat pentru a inspecta instalația.
- Asigurați-vă că panoul de control este curat și nu este obstrucționat de vase de gătit/obiecte străine.

### Plita se oprește singură după un timp.

- Nu este vorba despre o defecțiune. În anumite situații, plita se oprește automat pentru a menține siguranța. Consultați secțiunea „Oprirea automată”.

**Setarea maximă de încălzire pentru una dintre zonele de gătire nu este disponibilă sau continuă să alterneze între două niveluri.**

- Nu este vorba despre o defecțiune. Consultați secțiunea „Management putere”.
- Reduceți setarea de încălzire de la alte zone de gătire conectate la aceeași fază.

### Hob®Hood nu funcționează.

- Asigurați-vă că nimic nu acoperă panoul de control sau blochează semnalul.
- Mutați vasul de gătit pe o altă zonă de gătire sau comutați hota în modul manual.

### SenseBoil®/SenseFry nu funcționează.

- Folosiți vase reci pe o zonă de gătire fără încălzire reziduală.
- Setati nivelul de putere al plitei la o valoare mai mare. Asigurați-vă că puterea selectată este adecvată pentru siguranțele instalate în locuință. Consultați secțiunea „Limitare putere”.

### È și apare o cifră.

- Opriti plita, așteptați câteva minute, apoi porniți-o înapoi. Dacă problema persistă, contactați Centrul de service autorizat.

### Panoul de control clipește.

- Utilizați vase cu diametrul fundului similar cu dimensiunea zonei de gătire.

- Asigurați-vă că vasele de gătit sunt compatibile cu inducția.

### F și 1/2/3 apar simultan.

- Asigurați-vă că vasele de gătit corespund cerințelor funcției. Consultați secțiunea „SenseBoil®”.

- Asigurați-vă că vasul de gătit este umplut cu cantitatea potrivită de apă.
- Evitați să folosiți funcția cu alt lichid decât apa.

## 9. DATE TEHNICE

### 9.1 Plăcuță cu date tehnice

Model EIS87553IZ

Tip 62 D5A 01 AA

Inducție

Număr de serie .....

ELECTROLUX

PNC 949 599 340 01

220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz

Fabricat în: Germania

7.35 kW



### 9.2 Specificațiile zonei de gătire

Puterea zonelor de gătit poate diferi ușor de datele de mai jos, în funcție de materialul și dimensiunile vaselor de gătit.

Zonă de gătire	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durată maximă [min]	Diametru vas [mm]
Stânga față	2300	3200	10	125 - 180
Stânga spate	2300	3200	10	125 - 210
Mijloc spate	2300	3200	10	125 - 210
Dreapta față	2300	3200	10	125 - 180
Dreapta spate	2300	3200	10	125 - 210

## 10. CLASA DE EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 10.1 Informații produs conform cu (UE) nr. 66/2014

Identificarea modelului	EIS87553IZ	
Tipul plitei	Plită încorporată	
Numărul zonelor de gătire	5	
Tehnologie de încălzire	Inducție	
Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø)	Mijloc spate	21.0 cm
Lungimea (L) și lățimea (W) zonei de gătire necirculare	Stânga față	L 22.3 cm W 21.8 cm
Lungimea (L) și lățimea (W) zonei de gătire necirculare	Stânga spate	L 22.3 cm W 21.8 cm
Lungimea (L) și lățimea (W) zonei de gătire necirculare	Dreapta față	L 22.3 cm W 21.8 cm

Lungimea (L) și lățimea (W) zonei de gătire necirculare	Dreapta spate	L 22.3 cm W 21.8 cm
Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking)	Stânga față	180.8 Wh/kg
	Stânga spate	184.4 Wh/kg
	Mijloc spate	184.4 Wh/kg
	Dreapta față	189.4 Wh/kg
	Dreapta spate	184.4 Wh/kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)		184.7 Wh/kg


Aparatul a fost testat în conformitate cu: EN IEC 60350-2.


## 10.2 Cerințe privind informațiile conform cu (UE) nr. 2023/826

Consumul de curent în modul oprit	0,3 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere scăzută aplicabil	2 min

Aparatul a fost testat în conformitate cu: EN 50564.

## 11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului înconjurător și a sănătății umane reciclând deșeurile de aparate

electrice și electronice. Nu aruncați aparatele marcate cu simbolul  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la unitatea locală de reciclare sau contactați administrația locală.

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	57	7. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	66
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	59	8. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	67
3. MONTÁŽ.....	61	9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	68
4. OPIS VÝROBKU.....	63	10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	68
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	63	11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA	
6. PRÍRUČKA VARENIA.....	66	.....	69

## 1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo používaním. Tieto pokyny uchovávajte na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

### 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do

8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Počas používania a chladenia udržiavajte deti a domáce zvieratá mimo dosahu.
- Zapnite detskú poistku, ak je k dispozícii.
- Deti nesmú spotrebič čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu bez dozoru.

## 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách poskytujúcich ubytovanie a raňajky, v hosťovských izbách na farmách a v iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne priemernú úroveň používania v domácnosti.
- **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.
- **VÝSTRAHA:** Proces prípravy jedla musí byť pod dohľadom (vrátane funkcie automatického pečenia). Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- **UPOZORNENIE:** Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Je potrebné dbať na bezpečnosť a nedotýkať sa ohrevných článkov.
- Dym signalizuje prehriatie. Nikdy nepoužívajte vodu na uhasenie ohňa pri varení. Spotrebič vypnite a plameň zakryte, napr. protipožiarnou prikrývkou alebo pokrievkou.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- **UPOZORNENIE:** Ak je povrch prasknutý, vypnite

spotrebič, aby ste predišli možnému úrazu elektrickým prúdom. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odpojte spotrebič od sieťového napájania vybratím poistky. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.

- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba,

aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.

- **UPOZORNENIE:** Používajte iba také ochranné kryty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo tie, ktoré výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné kryty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšt môže spôsobiť nehody.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Installation

#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie inštalovať iba kvalifikovaný technik.

#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Podrobné pokyny na montáž nájdete v inštaláčnej príručke.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pri presúvaní spotrebiča buďte opatrní, pretože je ťažký. Používajte ochranné rukavice a uzavreté obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydatiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dvierok ani pod okno, aby ste predišli spadnutiu

horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dvierok alebo okna.

- Každý spotrebič má v dolnej časti chladiace ventilátory.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou:
  - Neukladajte malé predmety ani papier, ktoré by mohli poškodiť chladiace ventilátory alebo narušiť funkciu chladiaceho systému.
  - Dodržujte minimálnu vzdialenosť 2 cm medzi dnom spotrebiča a obsahom zásuvky.
- Odoberte prípadné oddelovacie panely inštalované v skrinke pod spotrebičom.

### 2.2 Elektrické zapojenie

#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.
- 
- Pred akoukoľvek činnosťou odpojte spotrebič od napájania.

- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s parametrami elektrickej siete.
- Uvoľnené alebo nesprávne sieťové káble alebo zástrčky môžu viesť k prehriatiu svorky.
- Použite vhodný sieťový kábel.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zamotal.
- Uistite sa, že je nainštalovaná ochrana proti úrazu elektrickým prúdom.
- Použite svorku na odľahčenie ťahu na sieťovom kábli.
- Uistite sa, že sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýka horúcich povrchov.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Zabráňte poškodeniu sieťovej zástrčky a kábla. Ak je potrebná výmena, musí ju vykonať naše autorizované servis stredisko alebo kvalifikovaný elektrikár.
- Ochrana proti úrazu elektrickým prúdom dielov a izolované diely sa musia bezpečne upevniť a nemali by sa dať odstrániť bez použitia nástrojov.
- Sieťovú zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky až na konci inštalácie. Zaisťte prístup k elektrickej sieti po inštalácii.
- Ak je elektrická zásuvka uvoľnená, nepripájajte do nej zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Používajte iba správne rozpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrické inštalácie musia mať odpájacie zariadenie, ktoré odpája spotrebič zo siete na všetkých póloch, so šírkou otvoru kontaktov aspoň 3 mm.
- Ak sa zobrazí kód E3, odpojte spotrebič a skontrolujte elektrické pripojenie a sieťové napätie.

## 2.3 Použitie

### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Nemeňte technické parametre spotrebiča.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, štítky a ochrannú fóliu (ak sa používajú).
- Uistite sa, že vetracie otvory nie sú blokované.
- Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru.

- Po každom použití vypnite varnú zónu.
- Príbory ani pokrievky z hrncov nekladte na varné zóny, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, okamžite ho odpojte od napájania, aby ste zabránili elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používatelia s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Jedlo vkladajte do horúceho oleja opatrne, pretože môže vystreknúť.
- Nepoužívajte hliníkovú fóliu ani iné materiály medzi varnou plochou a kuchynským riadom, pokiaľ výrobca tohto spotrebiča neurčí inak.
- Používajte len príslušenstvo odporúčané výrobcom pre tento spotrebič.

### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Zahriate tuky a oleje môžu uvoľňovať horľavé výpary. Udržujte dostatočnú vzdialenosť medzi ohňom a teplými predmetmi.
- Výpary z horúceho oleja môžu spôsobiť samovznietenie.
- Použitý olej so zvyškami jedla sa môže pri nižších teplotách vznietiť.
- Horľavé výrobky neumiestňujte do blízkosti spotrebiča.

### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli, aby ste predišli riziku popálenín.
- Na sklenený povrch spotrebiča nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Zabráňte pádu predmetov alebo kuchynského riadu na spotrebič, aby ste predišli poškodeniu povrchu.
- Nezapínajte varné zóny s prázdny kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie skla/sklokeramiky. Vždy

zdvihnite riad, keď ho musíte premiestniť na varnom paneli.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.

## 2.4 Ošetrovanie a čistenie

- Pravidelne čistite spotrebič, aby ste zabránili poškodeniu povrchu.

- Pred čistením spotrebiča ho vypnite a nechajte vychladnúť.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Pokiaľ nie je uvedené inak, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

## 2.5 Likvidácia

### ⚠ VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenía.

- Informácie o spôsobe likvidácie spotrebiča získate na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od hlavného napájania, potom elektrický kábel odrežte a zlikvidujte.

# 3. MONTÁŽ

## 3.1 Pred inštaláciou

Pre ďalšie použitie vyhľadajte typový štítok umiestnený na spodnej strane varného panela a zapíšte si sériové číslo .....

## 3.2 Montáž varného panela

❗ Rozmery pre inštaláciu a vizuálne pokyny nájdete v inštalčných schémach, ktoré sa nachádzajú na prvých stranách používateľskej príručky.

Pri inštalácii na vrch si pozrite schému **A**.  
Pri integrovanej inštalácii si pozrite schému **B**.

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár, kde sú uvedené minimálne vzdialenosti medzi spotrebičmi.

Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zohriať predmety uložené v zásuvke.

## 3.3 Pripevnenie tesnenia

### Inštalácia na povrch

1. Vyčistite pracovnú dosku okolo vyrezanej oblasti.
2. Pripevnite dodaný 2x6 mm tesniaci pásik na spodný okraj varnej dosky pozdĺž vonkajšieho okraja sklokeramiky. Tesniacu pásku nenaťahujte. Dbajte na

to, aby sa konce tesniacej pásky nachádzali v strede jednej strany varného panela.

3. Pri strihaní tesniacej pásky ponechajte niekoľko milimetrov navyše. Spojte oba konce tesniacej pásky.

### Integrovaná inštalácia

1. Vyčistíte drážky na pracovnej doske.
2. Dodaný tesniaci pásik 3x10 mm rozrežte na štyri pásiky zodpovedajúce dĺžke drážok.
3. Konce pruhov odstrihnite pod uhlom 45°. Mali by presne zapadnúť do rohov drážky.
4. K drážkam pripevnite prúžky. Pásky nenaťahujte. Neohýbajte konce pásov jeden nad druhým.

Po montáži varného panela utesnite zvyšnú medzeru medzi sklokeramikou a pracovnou doskou silikónom. Uistite sa, že sa silikón nedostal pod sklokeramiku.

## 3.4 Pripájací kábel

### ⚠ VAROVANIE!

Všetky práce súvisiace so zapojením do elektrickej siete musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.

- Varný panel sa dodáva s pripájacím káblom.

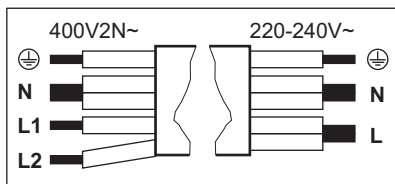
- Pri výmene poškodeného napájacieho kábla použijete kábel typu: H05V2V2-F ktorý odoláva teplote 90 °C alebo vyššej. Jedna žila kábla musí mať minimálny priemer v súlade s tabuľkou nižšie. Obráťte sa na miestne servisné stredisko. Výmenu pripájacieho kábla môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.
- Je zakázané pripájať pomocou kontaktných konektorov, vŕtania alebo spájkovania koncov vodičov, ako aj pripájať kábel bez koncovej objímky kábla.

### Jednofázové pripojenie

1. Odstráňte koncovku kábla z čierneho, hnedého a modrého vodiča.
2. Odstráňte časť izolácie z hnedého, čierneho a modrého konca kábla.
3. Spojte konce čierneho a hnedého kábla.
4. Na spoločný koniec vodiča nasuňte novú koncovku vodiča (vyžaduje sa špeciálny nástroj).
5. Spojte konce dvoch modrých káblov.
6. Na spoločný koniec vodiča nasuňte novú koncovku vodiča (vyžaduje sa špeciálny nástroj).

### Dvojfázové pripojenie

1. Odstráňte koncovku kábla z modrých žíl.
2. Odstráňte časť izolácie z modrých koncov kábla.
3. Spojte konce dvoch modrých káblov.
4. Na spoločný koniec vodiča nasuňte novú koncovku vodiča (vyžaduje sa špeciálny nástroj).

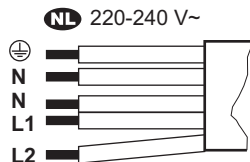


**Dvojfázové pripojenie: 400 V2N~ (5x1,5 mm<sup>2</sup> or 4x2,5 mm<sup>2</sup>)**      **Jednofázové pripojenie: 220 – 240 V~ (5x1,5 mm<sup>2</sup> or 3x4 mm<sup>2</sup>)**

⊕	Zelený – žltý	Zelený – žltý	⊕
N	Modrý a modrý	Modrý a modrý	N
L1	Čierny	Čierny a hnedý	L

**Dvojfázové pripojenie: 400 V2N~ (5x1,5 mm<sup>2</sup> or 4x2,5 mm<sup>2</sup>)**      **Jednofázové pripojenie: 220 – 240 V~ (5x1,5 mm<sup>2</sup> or 3x4 mm<sup>2</sup>)**

L2      Hnedý



**NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm<sup>2</sup>)**

⊕	Zelený – žltý
N	Modrý a modrý
L1	Čierny
L2	Hnedý

### 3.5 Obmedzenie napájania

Obmedzenie napájania určuje, koľko celkovej energie používa varný panel, v rámci limitov poistiek domovej inštalácie. Varný panel je predvolene nastavený na najvyššiu možnú úroveň výkonu. Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poistkám v domových rozvodoch.

Ak je úroveň výkonu nižšia ako alebo rovná 2000, W nie je možné aktivovať SenseBoil@/SenseFry.

#### Zníženie alebo zvýšenie úrovne výkonu:

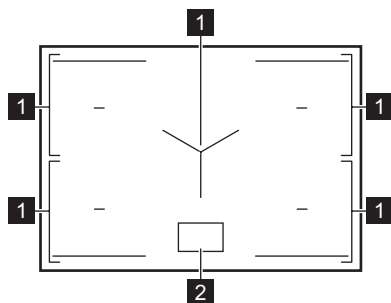
1. Prejdite do ponuky: podržte 3 sekundy tlačidlo . Potom stlačte a podržte tlačidlo .
2. Stlačte tlačidlo na prednom časovači, kým sa nezobrazí .
3. Ak chcete prechádzať medzi nastaveniami, stlačte tlačidlo na prednom časovači.
4. Ak chcete odísť, stlačte tlačidlo .

#### Úroveň výkonu:

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

## 4. OPIS VÝROBKU

### 4.1 Rozloženie varnej plochy



1 Indukčná varná zóna

2 Ovládací panel

### 4.2 Symboly na ovládacom paneli a displeji

#### Symbol/indikátor

ⓘ Zap. / Vyp.

#### Symbol/indikátor

|| Prestávka

🕒, +/- Časovač

🔥 SenseFry

🔥 SenseBoil®

🔗 Bridge

🦋 AUTO Hob®Hood

P PowerBoost

🔒 Blokovanie/Detská poistka

⚠️ + číslca Došlo k poruche.

🔧 OptiHeat Control

## 5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### 5.1 Používanie odsávača pár

Stlačením a podržaním ⓘ zapnete alebo vypnete varný panel. Riad položte na varnú zónu a pomocou ovládacej lišty nastavte nastavenie ohrevu. Ak chcete varnú zónu vypnúť, stlačte 0.

#### Eco časovač

Kvôli úspore energie sa varná zóna deaktivuje krátko pred zastavením časovača.

### 5.2 Kuchynský riad

Dno kuchynského riadu by malo byť čo najhrubšie a najploššie. Pred umiestnením riadu na varný panel očistite varný panel a nechajte ho vysušiť. Riad neposúvajte ani nešúchajte po okrajoch a rohoch skla, aby nedošlo k odlupovaniu alebo poškodeniu povrchu. Na ovládací panel nekladte horúci riad, aby nedošlo k poškodeniu elektronických častí.

Uistite sa, že riad je kompatibilný s indukciou (t. j. magnet príľne k jeho dnu). Na zaistenie optimálneho prenosu tepla používajte riad s

priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny. Kuchynský riad s menším priemerom sa môže ohrievať pomalšie, zatiaľ čo riad s väčším priemerom sa môže prehriať a poškodiť ovládací panel.

#### Materiál kuchynského riadu

- **vhodný:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, nehrdzavejúca oceľ, viacvrstvé dno (so správnym označením od výrobcu).
- **nehodný:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

#### Zvuky počas prevádzky

Hluk sa môže líšiť v závislosti od materiálu riadu a aktuálnych nastavení ohrevu. Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu.

- praskanie: kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra),
- pískavý zvuk: je aktivované vysoké nastavenie ohrevu a riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová konštrukcia).
- bzučanie: je aktivované nastavenie vysokého ohrevu.

- kliknutie: dochádza k elektrickému prepnutiu.
- syčanie, bzučanie: chladiaci ventilátor je v prevádzke.
- rytmický zvuk: detekovaný kuchynský riad.

### 5.3 Detekcia hrnca

Táto funkcia indikuje prítomnosť kuchynského riadu na varnom paneli a deaktivuje varné zóny, ak sa počas varenia nezistí žiadny kuchynský riad. 120 sek

### 5.4 Automatické vypínanie

Z bezpečnostných dôvodov sa varný panel za určitých podmienok automaticky vypne (napr. keď sú všetky varné zóny deaktivované, keď po aktivácii nie je zvolené žiadne nastavenie teploty alebo keď riad vrije na suho).

### 5.5 OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla)

Indikátor signalizuje, že varná zóna je ešte horúca. Pokiaľ je indikátor viditeľný, hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom. Indikátor zmizne, keď varná zóna ochladne.

### 5.6 Správa výkonu

Pokiaľ varný panel dosiahne maximálny dostupný výkon, výkon jednotlivých varných zón sa automaticky zníži, aby sa chránili poistky domácej elektrickej inštalácie. Pri varných zónach so zníženým výkonom bude ovládací panel blikať a zobrazí maximálne možné varné stupne.

### 5.7 P PowerBoost



Ak chcete aktivovať maximálne nastavenie ohrevu na obmedzený čas. Môžete ju použiť na rýchlejšie zovretie vody.


Stlačte tlačidlo **P** na aktiváciu. Po uplynutí času sa varná zóna vráti na najvyššie nastavenie ohrevu. Ak chcete danú funkciu deaktivovať, zmeňte nastavenie ohrevu.

### 5.8 Časovač

Na určenie, ako dlho by mala fungovať varná zóna.

Nastavte ohrev na varnej zóne a stlačte .


Čas nastavte pomocou  $\pm$ , potom potvrdte s . Keď vyprší nastavený čas, varná zóna sa deaktivuje. Ak chcete zrušiť časovač, stlačte , potom stlačte  $\text{—}$ , kým 00 sa objaví na displeji.

Funkciu môžete použiť aj ako časomer, keď je varný panel zapnutý, ale žiadna z varných zón nefunguje. Stlačte  a čas nastavte pomocou  $\pm$ .

### 5.9 Prestávka


Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižšie nastavenie ohrevu.



Funkcia nezastaví žiadne aktívne časovače.

Ak chcete zapnúť/vypnúť danú funkcie, stlačte .

### 5.10 Blokovanie/Detská poistka


Zamknutie/odmknutie ovládacieho panela podľa potreby.

**Ak chcete počas varenia krátko uzamknúť ovládací panel:** raz stlačte . Opätovným stlačením ho odomknete.

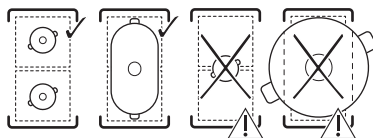
**Ak chcete predísť náhodnému zapnutiu varného panela:** stlačte a podržte tlačidlo  po dobu 3 sek, kým sa všetky zóny deaktivujú, potom vypnite varný panel. Po vypnutí varného panela funkcia zostane aktívna. Ak chcete funkciu deaktivovať, zapnite varný panel, stlačte a podržte tlačidlo  po dobu 3 sek a vypnite varný panel.

### 5.11 Bridge

Prepojenie dvoch bočných varných zón, aby fungovali ako jedna. Môžete to použiť pri varení vo veľkých riadoch (napr. plancha). Uistite sa, že riad pokrýva stred oboch varných zón. Ak je riad umiestnený medzi stredmi zón, funkcia sa neaktivuje.

1. Upravte nastavenie ohrevu pre jednu zón.
2. Stlačte tlačidlo  na aktiváciu.
3. Podľa potreby zmeňte nastavenie ohrevu.


Ak chcete danú funkciu vypnúť, stlačte .




### 5.12 SenseBoil®

Na automatickú úpravu teploty vody tak, aby neprekypela po dosiahnutí bodu varu.

1. Hrnec naplnený studenou vodou položte na varnú zónu bez zvyškového ohrevu.

2. Stlačte tlačidlo .

Keď voda dosiahne bod vrenia, nastavenie ohrevu automaticky klesá.



Ak chcete danú funkciu vypnúť, stlačte  alebo 0.


Rady a tipy:

- Táto funkcia je najvhodnejšia pre varenie vody a celé zemiaky v šupke.
- Nechajte 4 cm od okraja hrnca prázdne, aby ste predišli vykypeniu.
- Použitie približne 1 až 5 l vody.
- Pridajte soľ až po dosiahnutí bodu varu.
- Funkcia nepoužíva s prázdny riadom.
- Funkcia nefunguje s riadom s nelepivou povrchovou úpravou.
- Funkciu Bridge nie je možné zapnúť počas prevádzky funkcie.

### 5.13 SenseFry

Vyprážanie s automaticky ovládanými varnými stupňami určenými pre rôzne druhy potravín. Varný panel udržiava teplotu počas celého varenia bez potreby manuálneho nastavenia, čím zabráňuje prehriatiu a spáleniu jedla.

1. Stlačte tlačidlo .
2. Zmeňte predvolené nastavenie ohrevu opakovaným stlačením tlačidla .
3. Olej a potraviny vložte do panvice až vtedy, keď varný panel signalizuje, že panvica dosiahla požadovanú teplotu. Používajte iba studené riady s hrubým, plochým dnom.

Na deaktiváciu stlačte tlačidlo .

Rady:


- Nízka úroveň: omeleta, praženica, pražená zemiaky (surové)
- Stredná úroveň: miešané vajcia, rybie filé, rybie prsty, morské plody, hamburger, mäsové guľky, rezník, kuracie prsia, morčacie prsia, rezník, filé, steak (stredne prepečený/dobre hotovo), vyprážané klobásy, vyprážané zemiakové placky, zelenina
- Vysoká úroveň: steak (nedopečený), mleté mäso.

Aby ste skontrolovali, či je panvica vhodná, otočte ju hore dnom. Položte pravítko na dno panvice a skúste medzi pravítko a panvicu vložiť mincu 1, 2 alebo 5 eurocent (alebo akúkoľvek mincu podobnej hrúbky). Panvica je

vhodná, ak sa minca nezmestí medzi pravítko a panvicu.

### 5.14 Hob<sup>2</sup>Hood

Funkcia spája varný panel s odsávačom pár prostredníctvom komunikátora infračerveného signálu. Odsávač pár nastavuje rýchlosť ventilátora na základe teploty varnej zóny. Ventilátor odsávača pár môžete ovládať aj manuálne.

 Pre väčšinu odsávačov pár je funkcia predvolene aktivovaná. Ďalšie informácie nájdete v návode na používanie odsávača pár.



#### Automatické režimy

Automatický režim ponúka niekoľko možností rýchlostí (H0 – vypnuté na H6 – intenzívne). Ak chcete zmeniť predvolenú možnosť (H5), zadajte nastavenia používateľa. Pozrite si časť „Štruktúra ponuky“.

Pri možnostiach H1 – H6 sa svetlo odsávača pár automaticky aktivuje po zapnutí varného panela a deaktivuje sa 2 min po vypnutí varného panela.

Keď vypnete varný panel, ventilátor odsávača pár môže určitý čas fungovať, aby sa po varení odstránili všetky pretrvávajúce pachy. Po uplynutí tejto doby sa ventilátor automaticky deaktivuje.

#### Manuálny režim

Zapnite varný panel a stlačte . Automatický režim sa deaktivuje. Rýchlosť ventilátora nastavte opakovaným stláčaním .

Ak chcete aktivovať automatický režim, vypnite varný panel a znova ho zapnite.

#### Rady a tipy

- Neprerušujte signál medzi varným panelom a odsávačom pár (napr. zakrytím ovládacieho panela varného panela).
- Panel odsávača pár chráňte pred priamym slnečným žiarením a halogénovým svetlom.
- Počas fungovania funkcie nepoužívajte iné diaľkovo ovládané spotrebiče, pretože môžu blokovať signál.

### 5.15 Štruktúra ponuky

Symbol	Nastavenie
b	Zvuk
P	Obmedzenie napájania

Symbol	Nastavenie
H	Automatický režim ventilátora
E	História alarmov/chýb

### Prechod na používateľské nastavenia:

stlačte tlačidlo ① a podržte ho po dobu 3 sek. Potom stlačte a podržte tlačidlo ①.

**Navigácia v ponuke:** ponuka pozostáva zo symbolu nastavenia a hodnoty. Ak chcete prechádzať medzi nastaveniami, stláčajte tlačidlo ① na prednom časovači. Na zmenu na-

stavenej hodnoty stlačte tlačidlo + alebo - na prednom časovači. **Opustenie ponuky:** stlačte tlačidlo ①.

### 5.16 Tipy na úsporu energie

- Keď zohrievate vodu, použite len také množstvo, aké potrebujete.
- Vždy používajte pokrievky na riad, ak je to možné.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na jeho roztopenie.

Viac informácií nájdete na v časti „Energetická efektívnosť“.

## 6. PRÍRUČKA VARENIA

Údaje v tabuľke sú len referenčné.

Nastavenie	Použite na:	Čas (min)
1	Hotové jedlo uchováajte teplé. Na kuchynský riad položte pokrievku.	podľa potreby
1 - 2	Príprava holandskej omáčky; roztápanie masla, čokolády, želatíny. Z času na čas premiešajte.	5 - 25
2	Tuhnutie nadýchaných omeliet, pečené vajcia. Varte s pokrievkou.	10 - 40
2 - 3	Dusenie ryže a jedlá s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál. Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte.	25 - 50
3 - 4	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa. Pridajte niekoľko polievkových lyžíc vody. Počas varenia kontrolujte množstvo vody.	20 - 45
4 - 5	Dusenie zemiakov a inej zeleniny. Hrniec naplňte 1-2 cm vody. Počas varenia kontrolujte množstvo vody. Pokrievku nechajte na hrnci.	20 - 60
4 - 5	Príprava väčších množstiev jedla, dusených jedál a polievok. Až 3 l tekutín a prísad.	60 - 150
6 - 7	Jemné smaženie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, rissole, klobásy, pečenie, zápražka, vajcia, palacinky, šišky. V prípade potreby obráťte.	podľa potreby
7 - 8	Placky, karé, steaky. V prípade potreby obráťte.	5 - 15
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), hranolčeky.	
P	Varenie veľkého množstva vody. Je aktivovaná funkcia PowerBoost.	

## 7. OŠETROVANIE A ČISTENIE

### 7.1 Čistenie skleneného povrchu varného panela

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Nenechajte kuchynský riad vriet' nasucho a nedosiahnite príliš vysoké teploty.

- Nepoužívajte kuchynský riad vyrobený z materiálov nekompatibilných s indukciou. Takéto materiály môžu poškodiť povrch varného panela alebo sťažiť jeho čistenie.
- Škrabance alebo tmavé škvrny na sklenenom povrchu neovplyvňujú výkon varného panela.

- Na čistenie skleneného povrchu nepoužívajte nože ani žiadne iné ostré kovové nástroje.
- Odporúčanú škrabku používajte iba ako doplnkový nástroj po štandardnom očistení.
- Počkajte, kým varný panel nevychladne, a očistite povrch mäkkou handričkou a prostriedkom na umývanie riadu v teplej vode. Čistite krúživými pohybmi a miernym tlakom. Sklenený povrch utrite dosucha handričkou z mikrovlákien.
- Nepoužívajte klasickú žltozelenú špongiu, pretože hliníkové častice na jej tvrdej vrstve môžu poškodiť a odfarbiť sklenený povrch.
- Použitie iných nástrojov ako odporúčaných bude neúčinné a môže poškodiť alebo odfarbiť sklenený povrch.
- **Okamžite odstráňte:** roztavený plast, plastovú fóliu, soľ, cukor a potraviny s obsahom cukru. Použitie škrabku a dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili.
- **Odstráňte, keď je varný panel dostatočne vychladený:** nánosy vodného kameňa, vody, tukové škvrny, lesklé kovové sfarbenie. Povrch očistite podľa vyššie uvedeného postupu. Na odstránenie lesklého kovového zafarbenia použite mäkkú handričku a roztok vody a octu.
- **Odstráňte odolné značky a škvrny:** na dosiahnutie najlepších výsledkov použite MATT CARE čistič varných dosiek určený na tento typ povrchu alebo akékoľvek iné mierne abrazívne čistiace mlieko (napr. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Na lesklé povrchy nepoužívajte štandardné čistiace prostriedky na varné dosky (napr. VitroCare®). Čistiaci prostriedok naneste na znečistený povrch a nechajte ho pôsobiť po dobu 5 min. Povrch jemne vydrhnite bežnou jemnou špongiou s drôtenkou (zvyčajne modrou). Opakujte, kým škvrny už nebudú viditeľné. Odstráňte všetky zvyšky čistiaceho prostriedku z povrchu a utrite ho dosucha mikrovláknovou handričkou.

## 8. RIEŠENIE PROBLÉMOV

① Ak nemôžete nájsť riešenie problému nižšie, kontaktujte autorizované servisné stredisko.

### Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.

- Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania.
- Uistite sa, že poruchu spôsobila poisťka. Ak sa poisťka opakovane aktivuje alebo ak počujete neustále pípnutie, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.
- Uistite sa, že ovládací panel je čistý a nie je zakrytý riadom/cudzími predmetmi.

### Varný panel sa po určitom čase sám vypne.

- Toto nie je porucha. V určitých situáciách sa varný panel automaticky vypne, aby sa zachovala bezpečnosť. Prečítajte si časť Automatické vypínanie.

### Maximálne nastavenie ohrevu pre jednu z varných zón nie je k dispozícii alebo sa neustále mení medzi dvoma úrovňami.

- Toto nie je porucha. Prečítajte si časť Správa výkonu.
- Znížte stupeň ohrevu ostatných varných zón pripojených do rovnakej fázy.

### Hob®Hood nefunguje.

- Uistite sa, že nič nezakrýva ovládací panel alebo neblokuje signál.
- Riad presuňte na inú varnú zónu alebo prepnite odsávač pár do manuálneho režimu.

### SenseBoil®/SenseFry nefunguje.

- Používajte studený riad na varnej zóne bez akéhokoľvek zvyšku tepla.
- Úroveň výkonu varného panela nastavte na vyššiu hodnotu. Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poisťkám v domových rozvodoch. Prečítajte si časť Obmedzenie napájania.

### Zobrazí sa E a číslica.

- Vypnite varný panel, počkajte niekoľko minút, potom ho znova zapnite. Ak problém pretrváva, kontaktujte autorizované servisné stredisko.

### Ovládací panel bliká.

- Použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny.
- Uistite sa, že kuchynský riad je kompatibilný s indukciou.

### F a 1/2/3 sa zobrazia súčasne.

- Uistite sa, že kuchynský riad spĺňa požiadavky funkcie. Prečítajte si časť Sense-Boil®.
- Uistite sa, že kuchynský riad je naplnený správnym množstvom vody.
- Nepoužívajte funkciu s kvapalinami inými, než je voda.

## 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 9.1 Typový štítok

Model EIS87553IZ  
 Typ 62 D5A 01 AA  
 Indukčná  
 Sériové číslo .....  
 ELECTROLUX

Č. výrobku (PNC) 949 599 340 01  
 220 – 240 V/400 V 2N, 50 Hz  
 Vyrobené v: Nemecko  
 7.35 kW



### 9.2 Špecifikácia varných zón

Napájanie varných zón sa môže mierne líšiť od údajov uvedených nižšie v závislosti od materiálu a rozmerov riadu.

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Ľavý predný	2300	3200	10	125 - 180
Ľavý zadný	2300	3200	10	125 - 210
Stredný zadný	2300	3200	10	125 - 210
Pravý predný	2300	3200	10	125 - 180
Pravý zadný	2300	3200	10	125 - 210

## 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 10.1 informácie o výrobku podľa (EÚ) č. 66/2014

Identifikácia modelu	EIS87553IZ	
Typ varného panelu	Vstavaný varný panel	
Počet varných zón	5	
Technológia ohrevu	Indukcia	
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Stredný zadný	21.0 cm
Dĺžka (D) a šírka (Š) neokrúhlej varnej zóny	Ľavý predný	D 22.3 cm Š 21.8 cm
Dĺžka (D) a šírka (Š) neokrúhlej varnej zóny	Ľavý zadný	D 22.3 cm Š 21.8 cm
Dĺžka (D) a šírka (Š) neokrúhlej varnej zóny	Pravý predný	D 22.3 cm Š 21.8 cm
Dĺžka (D) a šírka (Š) neokrúhlej varnej zóny	Pravý zadný	D 22.3 cm Š 21.8 cm

Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavý predný	180.8 Wh/kg
	Ľavý zadný	184.4 Wh/kg
	Stredný zadný	184.4 Wh/kg
	Pravý predný	189.4 Wh/kg
	Pravý zadný	184.4 Wh/kg
Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)		184.7 Wh/kg


Spotrebič testovaný podľa noriem: EN IEC 60350-2.


## 10.2 Požiadavky na informácie podľa (EÚ) č. 2023/826

Spotreba energie v režime Vypnuté	0,3 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	2 min

Spotrebič testovaný podľa noriem: EN 50564.

## 11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  Obal vyhodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Spotrebiče označené sym-

bolom  s komunálnym odpadom. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.



A series of 20 horizontal dotted lines spanning the width of the page, providing a guide for handwriting practice.

