



LIT30230

Ръководство за  
употреба  
Upute za uporabu  
Návod k použití  
Kasutusjuhend  
Notice d'utilisation  
Οδηγίες Χρήσης  
Használati útmutató  
Lietošanas instrukcija  
Naudojimo instrukcija  
Instrukcja obsługi  
Manual de instrucções  
Manual de utilizare  
Упутство за употребу  
Návod na používanie  
Navodila za uporabo  
Manual de instrucciones

BG 2  
HR 20  
CS 37  
ET 54  
FR 70  
EL 88  
HU 107  
LV 125  
LT 142  
PL 159  
PT 177  
RO 195  
SR 212  
SK 230  
SL 247  
ES 264



Electrolux



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

## НИЕ МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим Ви, че закупихте уред от Electrolux. Избрахте продукт, който носи със себе си десетилетия професионален опит и нововъведения. Оригинален и стилен, той е създаден с мисъл за Вас. Така че, когато и да го използвате, можете да сте сигурни, че ще получите невероятни резултати по всяко време. Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт, за да:



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Регистрирайте продукта си за по-добро обслужване:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Купете аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за Вашия уред:


[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)


## ГРИЖИ И ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИТЕ


Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC (номер на продукт), сериен номер.

Информацията може да се намери на табелата с номинални стойности.

 Предупреждение/Внимание – важна информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	2
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. МОНТАЖ.....	7
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	9
5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	11
6. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	14
7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	15
8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	16
9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	17
10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	18

## 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте

инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

## **1.1 Безопасност за децата и хората с ограничени способности**

- Този уред може да бъде използван от деца над 8 годишна възраст, както и лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и възможните рискове.
- Деца между 3- и 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Деца под 3-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далеч от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ВНИМАНИЕ:** Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато работи или когато изстива. Достъпните части се нагряват по време на употреба.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда без надзор.

## **1.2 Основна безопасност**

- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.
- **ВНИМАНИЕ:** Пържене с мазнина или олио, без надзор, може да е опасно и да предизвика пожар.
- **НИКОГА** не се опитвайте да загасите пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеяло.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът не трябва да е захранван чрез външно превключващо устройство като таймер или

да е свързан към ел. верига, която постоянно се вкл. и изкл. от устройство.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Метални предмети като ножове, вилници, лъжици и капаци, не трябва да се поставят върху готв. плот, тъй като могат да се загреят.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- След употреба, изключете готв. плот от ключ за управление и не разчитайте на функцията за локализиране на съдове.
- Ако стъклокерамичната / стъклената повърхност е напукана, изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. В противен случай се свържете с оторизирания сервизен център.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервиз или лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- **ВНИМАНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Монтаж



#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Уплътнете срязаните повърхности с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не монтирайте уреда близо до врата или под прозорец. Така ще предотвратите падането на горещи готварски съдове от уреда, когато се отвори вратата или прозорецът.
- Ако уредът е монтиран над шкафови, уверете се, че разстоянието между дъното на уреда и горния шкаф е достатъчно за циркулация на въздуха.
- Дъното на уреда може да се нагорещи. Монтирайте разделителен панел под уреда, изработен от шперплат, негоримо дърво или други негорими материали, за да предотвратите достъп до дъното.
- Разделящият панел трябва изцяло да покрива областта под плочата.
- Уверете се, че отворът за вентилация от 2 mm между работната повърхност и предната част на долния модул е свободен. Гаранцията не покрива повреди, причинени от липса на адекватно вентилационно разстояние.

### 2.2 Свързване към електрическата мрежа



#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Преди за извършване на действие, уверете се, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е инсталиран правилно. Хлабави и неправилни електрически кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагряване на клемите.
- Използвайте правилни кабели за захранването.
- Не позволявайте електрическите кабели да се преплитат.
- Уверете се, че е монтирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването и щепсела (ако е наличен) не се докосват до нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в близките контакти.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) и захранващия кабел. Свържете се с нашия оторизиран сервизен център или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.

- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

### 2.3 Употреба



#### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Махнете всички опаковки, етикети и защитното фолио (ако има) преди първата употреба.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба.
- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор, докато работи.
- След всяка употреба изключвайте зоната за готвене.
- Не разчитайте на детектора за тигани.
- Не поставяйте прибори или капаци от тигани и тенджери върху зоните за готвене. Могат да се нагорещят.
- Не използвайте уреда с мокри ръце или ако е в контакт с вода.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или за съхранение.
- Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно изключете уреда от щепсела. За да се предотврати токов удар.
- Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционната зона за готвене, когато уредът работи.

- Когато поставяте храна в горещо олио, може да пръска.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да предизвикат възпламеними пари. Дръжте пламъците или нагорещените предмети далеч от мазнини или масло, когато готвите с тях.
- Парите, които се освобождават от много нагорещеното масло, могат да причинят спонтанно запалване.
- Използването на масло, което съдържа хранителни остатъци, може да причини пожар при по-ниски температури, отколкото маслото, използвано първия път.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от повреда в уреда.

- Не оставяйте горещи готварски съдове върху контролното табло.
- Не поставяйте горещ капак на тиган върху стъклената повърхност на плота.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Не позволявайте върху уреда да падат предмети или готварски съдове. Повърхността може да се повреди.
- Не активирайте зоните за готвене при празни готварски съдове или ако няма готварски съдове.
- Не поставяйте алуминиево фолио върху уреда.
- Съдове за готвене от чугун, алуминий или с повредено дъно, могат да надраскат стъклото/стъклокерамиката. Винаги повдигайте тези предмети нагоре, когато трябва да ги преместите по плочата за готвене.
- Този уред е предназначен само за готвене. Той не трябва да бъде използван за никакви други цели, например отопление на помещения.

## 2.4 Грижа и почистване

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- Не използвайте водоструйка или пара, за да почистите уреда.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.

## 2.5 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център. Използвайте само оригинални резервни части.
- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на

екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.

## 2.6 Изхвърляне



### ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация за това как да изхвърлите уреда правилно.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

# 3. МОНТАЖ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

## 3.1 Преди монтажа

Преди да инсталирате плочата, по-долу запишете информацията от табелката с данни. Табелката с основните данни е разположена в долната част на плочата.

Модел .....  
Номер на продукт  
(PNC) .....  
Сериен номер .....

## 3.2 Вградени плочи

Вградените плочи могат да се използват само след като са монтирани в подходящи вградени единици и работни плотове, които отговарят на стандартите.

## 3.3 Свързващ кабел

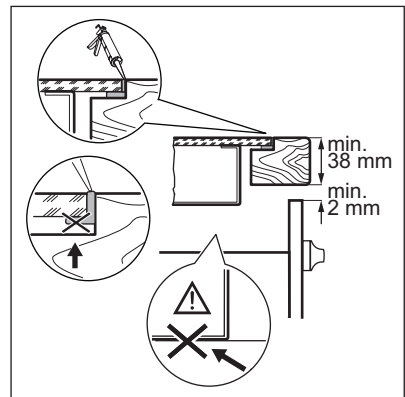
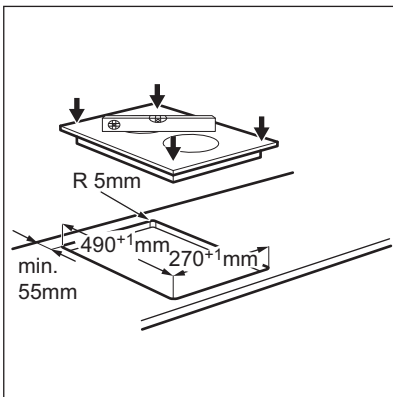
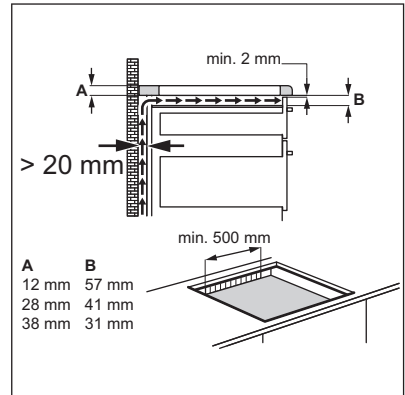
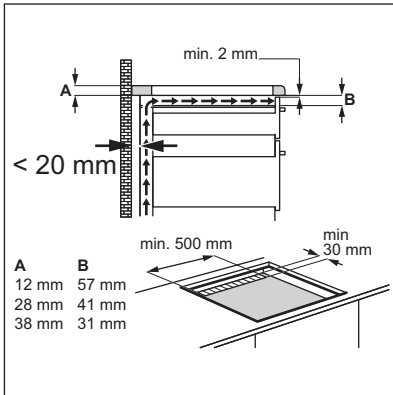
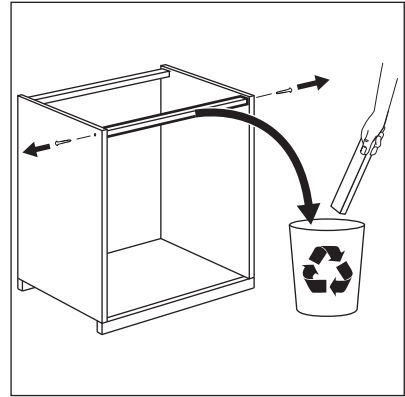
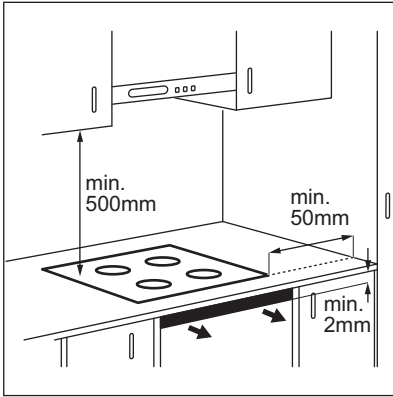
- Плотът е снабден със свързващ кабел.

- За да подмените повреден захранващ кабел, използвайте кабел тип: H05V2V2-F, който издържа на температура от 90 °C или по-висока. Свържете се с местния сервизен център.

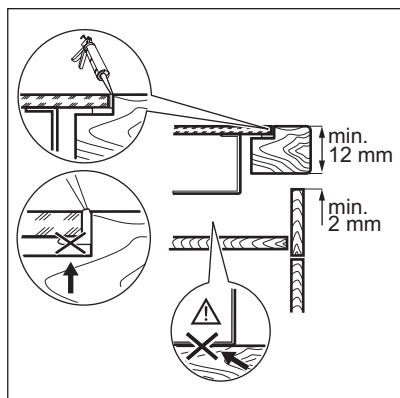
## 3.4 Закрепване на уплътнението - Монтаж отгоре

1. Почистете плота около изрязаната зона.
2. Прилепете доставената уплътнителна лента 2x6 мм върху долния ръб на плочата, по външния ръб на стъклокерамиката. Не я разтягайте. Уверете се, че краищата на уплътнителната лента са поставени в средата на едната страна на плочата.
3. Добавете няколко милиметра към дължината, когато режете уплътнителната лента.
4. Съединете двата края на уплътнителната лента един с друг.

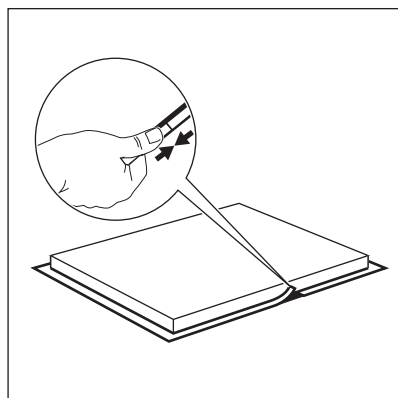
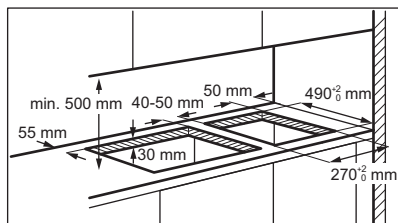
### 3.5 Монтаж







### 3.6 Монтаж на повече от една плоча



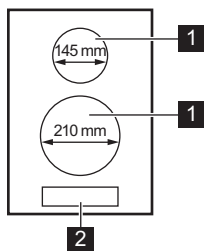
 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Domino Hob - Worktop installation



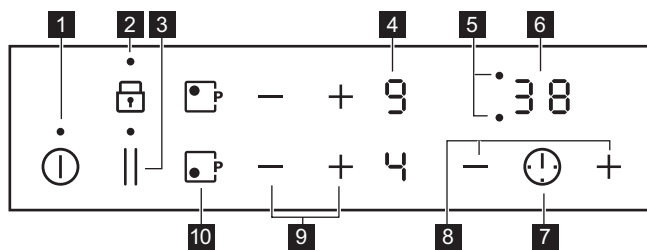
## 4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 4.1 Разположение на повърхността за готвене



- 1** Индукционна зона за готвене
- 2** Контролен панел

## 4.2 Оформление на командното табло



Използвайте сензорните полета, за да работите с уреда. Показанията на дисплея, индикаторите и звуковите сигнали показват кои функции работят.

Сензорно поле	Функция	Бележка
<b>1</b>	ВКЛ./ИЗКЛ.	За активиране и деактивиране на плочата.
<b>2</b>	Заклучване / Защита за деца	За заключване / отключване на командното табло.
<b>3</b>	Пауза	За активиране и деактивиране на функцията.
<b>4</b> -	Дисплей за степента на нагряване	Показва степента на нагряване.
<b>5</b> -	Индикатори за времето на зоните за готвене	За да покаже за коя зона настройвате времето.
<b>6</b> -	Дисплей на таймера	Показва времето в минути.
<b>7</b>	-	Избор на зона за готвене.
<b>8</b>	-	Увеличава или намалява времето.
<b>9</b>	-	За настройване на степен за нагряване.
<b>10</b>	PowerBoost	За да активирате функцията.

## 4.3 Показания за настройката за нагряване

Дисплей	Описание
	Зоната за готвене е изключена.
	Зоната за готвене работи.
	Пауза работи.
	PowerBoost работи.

Дисплей	Описание
	Има неизправност.
	OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина): продължаване на готвенето / поддържане топло / остатъчна топлина.
	Заклучване / Защита за деца работи.
	Готварският съд е неподходящ, прекалено е малък или върху зоната за готвене не е поставен готварски съд.
	Автоматично изключване работи.

#### 4.4 OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина)



##### ВНИМАНИЕ!

/ / Съществува риск от изгаряне, вследствие на остатъчната топлина.

Индикаторите показват нивото на остатъчната топлина за зоните за готвене,

които използвате в момента. Индикаторите могат да се включат и за съседните зони за готвене, дори ако не ги използвате.

Индукционните зони за готвене произвеждат топлина, необходима за процеса на готвене направо на дъното на готварския съд. Стъклокерамиката се загарява от топлината на готварския съд.

## 5. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



##### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 Активиране и деактивиране

Докоснете за 1 секунда, за да активирате или деактивирате плочата.

### 5.2 Автоматично изключване

Тази функция спира автоматично плота, ако:

- всички зони за готвене са изключени,
- след включване на плота не зададете степен на нагриване,
- разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на командното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звуков сигнал и плочата се изключва. Махнете предмета или почистете командното табло.
- котлонът става много горещ (напр., когато тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за готвене да се

охлади, преди отново да използвате плота.

- използвате неподходящ готварски съд. Символът светва и зоната за готвене се деактивира автоматично след 2 минути.
- не деактивирате зоната за готвене или не променят степен за нагриване.

След известно време светва и котлонът се деактивира.

**Връзката между степента за нагриване и времето, след като плотът е спрян:**

Степен на нагриване	Плотът се деактивира след
1 - 2	6 часа
3 - 4	5 часа
5	4 часа
6 - 9	1,5 часа

### 5.3 Степента на нагряване

Докоснете  $\oplus$ , за да повишите степента на нагряването. Докоснете  $\ominus$ , за да понижите степента на нагряването.

Докоснете  $\oplus$  и  $\ominus$  по едно и също време, за да деактивирате зоната за готвене.

### 5.4 PowerBoost

Тази функция предоставя повече мощност на индукционните зони за готвене. Функцията може да бъде активирана за индукционните зони за готвене за ограничен период от време. След това, индукционната зона за готвене автоматично се превключва обратно на най-високата настройка за нагряване.



Вж. глава "Техническа информация".

**За да активирате функцията за зоната за готвене:** докоснете  $\square P$ .  $\square P$  светва.

**За да изключите функцията:** докоснете  $\square P$  или  $\ominus$ .

### 5.5 Таймер

#### • Таймер за отброяване

Можете да използвате тази функция, за да зададете дължината на единична сесия на готвене.

Първо задайте настройката за нагряване на зоната за готвене, а след това функцията.

#### Настройване на зоната за готвене:

докоснете  $\odot$  неколкократно, докато не се появи индикаторът на зона за готвене.

**За да включите функцията или да промените времето:** докоснете  $\oplus$  или  $\ominus$  на таймера, за да зададете времето (00 – 99 минути). Когато индикаторът на зоната за готвене започне да мига, времето се отброява обратно.

#### За да видите оставащото време:

докоснете  $\odot$ , за да настроите зоната за готвене: Индикаторът на зоната за готвене започва да мига. Дисплеят показва оставащото време.

**За да изключите функцията:** докоснете  $\odot$ , за да настроите зоната за готвене, след което докоснете  $\ominus$ . Оставащото време се отброява до **00**. Индикаторът на зоната за готвене изчезва.



Когато времето изтече, прозвучава звуков сигнал и **00** светва. Зоната за готвене се изключва.

**За да спрете звука:** докоснете  $\odot$ .

#### • Таймер

Можете да използвате тази функция, когато плочата е активирана, но зоните за готвене не работят. На дисплея за топлинна настройка се показва  $\square U$ .

**За да включите функцията:** докоснете  $\odot$ , след което докоснете  $\oplus$  или  $\ominus$  на таймера, за да настроите времето. Когато времето изтече, прозвучава звуков сигнал и **00** светва.

**За да спрете звука:** докоснете  $\odot$ .

**За да изключите функцията:** докоснете  $\odot$ , а след това и  $\ominus$ . Оставащото време се отброява до **00**.



Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.

### 5.6 Пауза

Тази функция задава всички зони за готвене, които работят, на най-ниската топлинна настройка.

Когато функцията работи, всички други символи на контролните панели са заключени.

Функцията не спира функциите на таймера.

Докоснете  $\parallel$ , за да активирате функцията.



$\square U$  се появява. Топлинната настройка е намалена до 1.


**За да деактивирате тази функция,** докоснете  $\parallel$ . Предишната настройка на температурата се включва.

## 5.7 Заклучване

Можете да заклучите командното табло, докато зоните за готвене работят. Така се предотвратяват случайни промени на степента на нагриване.

### Първо настройте степента на нагриване.

**За да включите функцията:** докоснете   светва за 4 секунди. Таймерът остава включен.





**За да изключите функцията:** докоснете . Включва се предната степен на нагриване.










Когато деактивирате плота, деактивирате също и тази функция.

## 5.8 Защита за деца


Тази функция предотвратява неволно използване на плота.





**За да включите функцията:** активирайте плота с . Не задавайте настройка за нагриване. Докоснете  за 4 секунди.  светва. Деактивирайте плота с .



**За да изключите функцията:** активирайте плота с . Не задавайте настройка за нагриване. Докоснете  за 4 секунди.  светва. Деактивирайте плота с .


**За да отмените функцията само за един период на готвене:** включете плота с .  светва. Докоснете  за 4 секунди. **Настройте степента на нагриване в рамките на 10 секунди.** Можете да работите с плота. Когато изключите плота с , функцията отново започва да работи.


## 5.9 OffSound Control (Деактивиране и активиране на звуковите сигнали)

Изключете плочата. Докоснете  за 3 секунди. Екранът се включва и изгасва.

Натиснете  за 3 секунди.  или  ще светне. Докоснете  на предната лява зона, за да изберете едно от следните:

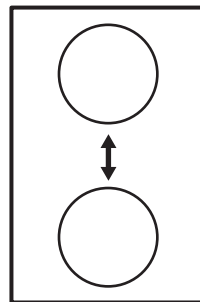
-  – звуците са изключени
  -  – звуците са включени
- За да потвърдите избор чакайте докато котлонът се деактивира автоматически.

Когато функцията е установена за , вие можете да чувате звуците, само когато:

- натиснете 
- Таймер се понижи
- Таймер за отброяване се понижи
- Слагате нещо върху командното табло.

## 5.10 Управление на мощността

- Всички зони за готвене са свързани към една фаза. Вижте илюстрацията.
- Функцията се активира, когато общият електрически товар на зоните за готвене надвиши максималния електрически товар на фазата.
- Функцията разпределя мощността между зоните за готвене.
- Функцията намалява мощността към другите зони за готвене.
- Екранът за регулиране на температурата на намалените зони се редува между избраната настройка на топлината и намалената топлинна настройка. След известно време екранът за регулиране на температурата на намалените зони остава на намалената топлинна настройка.



## 6. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Готварски съдове



При индукционните зони за готвене силно електромагнитно поле създава топлината в готварския съд много бързо.

Използвайте индукционните зони за готвене с подходящи готварски съдове.

- Дъното на готварския съд трябва да е колкото може по-дебело и плоско.
- Уверете се, че дъната на съдовете са чисти и сухи, преди да ги поставите на повърхността на плота.
- За да избегнете одрасквания, не плъзгайте или трийте съда по керамичното стъкло.

#### **Материал на готварските съдове**

- **правилно:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, многослойно дъно (отбелязано като правилно от производителя).
- **не е правилно** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

#### **Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:**

- водата завира много бързо на зона, настроена на най-високата настройка за нагряване.
- магнит привлича дъното на готварския съд.

#### **Размери на готварски съдове**

- Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд.
- Ефективността на зоната за готвене зависи от диаметъра на готварския съд. Съдове за готвене с по-малък диаметър от минималния получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене.
- От съображения за сигурност и за оптимални резултати при готвене, не

използвайте готварски съд, който е по-голям от посоченото в „Спецификации на зони за готвене“. Избягвайте използването на готварски съд близо до контролното табло по време на готвене. Това може да повлияе върху функционирането на контролното табло или може случайно да активира функциите на котлона.



Вижте „Технически характеристики“.

### 6.2 Шумовете по време на работа

#### **Ако чувате:**

- пукащ шум: готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).
- свирене: Вие използвате зона за готвене с високо ниво на мощност, а готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).
- бучене: Вие използвате високо ниво на мощност.
- щракане: електрическо превключване.
- свистене, бръмчене: вентилаторът работи.


**Шумовете са нормални и не показват неизправност.**

### 6.3 Примери за различни начини за готвене

Връзката между степента на нагряване и консумацията на енергия на зоната не е линейна. Когато увеличите степента на нагряване, тя не е пропорционална на увеличаването на консумацията на енергия. Това означава, че зоната за готвене със средна степен на нагряване използва по-малко от половината от своята енергия.



Даниите в следващата таблица са ориентировъчни.

Степен на на- гряване	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
1	Подгряване на сготвена храна.	колкото е необходи- мо	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2	Холандски сос, разтапяне на: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
1 - 2	Втвърдяване: пухкави омлети, пече- ни яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.
2 - 3	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече теч- ност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда.
3 - 4	Зеленчуци на пара, риба, месо.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици течност.
4 - 5	Картофи на пара.	20 - 60	Използвайте макс. ¼ л вода за 750 г картофи.
4 - 5	Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи.	60 - 150	До 3 л течност заедно със съставки- те.
6 - 7	Леко запържване: шницел, телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, на- деница, дроб, маслено-брашнена за- пръжка, яйца, палачинки, понички.	колкото е необходи- мо	Обърнете по средата на готвенето.
7 - 8	Дълбоко пържене, картофени кюф- тета, филе-миньон, пържоли.	5 - 15	Обърнете по средата на готвенето.
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, заду- шено), пържене на картофи.		
	Кипване на големи количества вода. PowerBoost е активиран.		

## 7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 7.1 Обща информация

- Почиствайте плота след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с почистено дъно.
- Надрасквания или тъмни петна по повърхността не влияят върху функционирането на плота.
- Използвайте специален почистващ препарат, предназначен за повърхността на плота.
- Използвайте специална стъргалка за стъкло.

### 7.2 Почистване на плочата

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, захар и храна със захар, в противен случай замърсяването може да повреди плочата. Внимавайте да не се изгорите. Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.
- **Отстранете, когато плочата е достатъчно изстинала:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плочата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плочата с мека кърпа.

- **Премахнете бляскави метални драскотини:** използвайте разтвор от

вода и оцет и почистете стъклената повърхност с мокър парцал.


## 8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 8.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Корекция
Не можете да активирате или да работите с котлона.	Котлонът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали котлонът е свързан правилно към електрозахранването.
	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
Прозвучава звуков сигнал и котлонът се деактивира.	Не задавайте степента на нагряване на 10 секунди.	Включете котлона отново и задайте настройката на нагряване в рамките на 10 секунди.
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докоснете само едно сензорно поле.
	Включена е Пауза.	Вижте „Всекидневна употреба“.
Прозвучава звуков сигнал, когато котлонът е деактивиран.	Върху контролното табло има вода или петна от мазнина.	Почистете контролното табло.
	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Отстранете предмета от сензорните полета.
Котлонът се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле ①.	Отстранете предмета от сензорното поле.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната не е гореща, защото е била включена само за кратко време или сензорът е повреден.	Ако зоната е работила достатъчно дълго, за да се нагрее, говорете с упълномощен сервизен център.
Настройката на нагряване прекъсва между две нива.	Управление на мощността работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
Сензорните полета стават горещи.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили прекалено близо до органите за управление.	Поставете големите готварски съдове върху задните зони, ако е възможно.
Няма звук, когато докосвате сензорните полета на таблото.	Звуците са деактивирани.	Активирайте звуците. Вижте „Всекидневна употреба“.
 светва.	Защита за деца или Заклучване работят.	Вижте „Всекидневна употреба“.



Проблем	Възможна причина	Корекция
F светва.	Няма готварски съдове върху зоната.	Поставете готварски съдове върху зоната.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящ готварски съд. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък за зоната.	Използвайте готварски съд с правилни размери. Вижте „Технически характеристики“.
E и светва число.	Има грешка в котлона.	Деактивирайте котлона и го активирайте отново след 30 секунди. Ако E се покаже отново, изключете котлона от електрическото захранване. След 30 секунди свържете котлона отново. Ако проблемът продължи, се обърнете към упълномощен сервизен център.
	Може да чуete постоянен звуков сигнал.	Електрическата връзка е грешна.

## 8.2 Ако не откривате решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Съобщете данните от табелката с данни. Съобщете трицифрения код за стъклокерамиката (той се намира в ъгъла на стъклената повърхност) и съобщението за грешка,

което се появява. Уверете се, че управлявате котлонът правилно. В противен случай, посещението на сервизния специалист или на продавача няма да бъде безплатно, също и през гаранционния срок. В гаранционната книжка ще намерите указания относно сервизния център и гаранционните условия.

## 9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

### 9.1 Спецификация на зоните за готвене

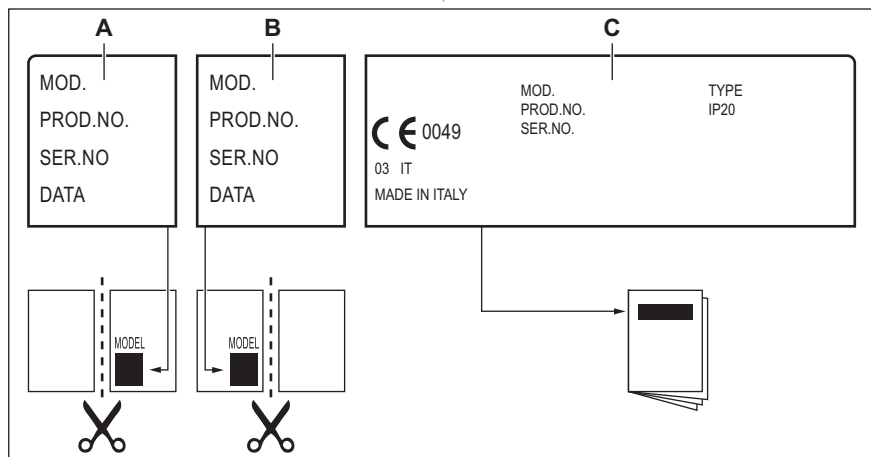
Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимална продължителност [мин.]	Диаметър на готварските съдове [мм]
Предна средна	2300	3700	10	180 - 210
Задна средна	1400	2500	4	125 - 145

Мощността на зоните за готвене може да се отклонява в малки граници от данните в таблицата. Тя се променя в зависимост от материала и размерите на готварския съд.

За оптимални резултати при готвене използвайте готварски съдове, не големи от диаметъра, посочен в таблицата.

## 9.2 Предоставени етикети с чантата с принадлежности

Прикрепете залепващите етикети, както е показано по-долу:



- A. Залепете го върху гаранционната карта и изпратете тази част (ако е приложимо).
- B. Залепете го върху гаранционната карта и запазете тази част (ако е приложимо).

- C. Залепете го върху книжката с инструкциите.

## 10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 10.1 Продуктова информация съобразно EU 66/2014, валиден единствено за пазара на ЕС

Идентификация на модела		LIT30230
Вид плот		Вграден плот
Брой зони за готвене		2
Загряваща технология		Индукция
Диаметър на кръгли зони за готвене (Ø)	Предна средна Задна средна	21,0 cm 14,5 cm
Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking)	Предна средна Задна средна	188,9 Wh / кг 183,4 Wh / кг
Енергийна консумация на плота (EC electric hob)		186,2 Wh / кг

EN 60350-2 - Домашни електрически уреди за готвене – Част 2: Котлони – методи за измерване на ефективността


## 10.2 Енергоспестяващи


Може да спестите енергия по време на ежедневно готвене, ако следвате съветите по-долу.

- Когато загревате вода използвайте само количеството което ви трябва.
- Ако е възможно, винаги поставяйте капак на готварските съдове.

- Преди да активирате зоните за готвене, поставете съдовете за готвене върху тях.
- Сложете малките готварски съдове на малките зони за готвене.
- Сложете готварските съдове върху центъра на зоната за готвене.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или да я разтопите.

## 11. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставяйте опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

## MISLIMO NA VAS

Hvala vam što ste kupili Electrolux uređaj. Izabrali ste proizvod koji sa sobom donosi desetljeća profesionalnog iskustva i inovacija. Domišljat i elegantan, projektiran je misleći na vas. Stoga, uvijek kada ga koristite, možete biti sigurni da ćete svaki put dobiti izvrsne rezultate.

Dobrodošli u Electrolux.

**Posjetite našu internetsku stranicu za:**



Dobivanje savjeta o korištenju, rješavanje problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Kupujte dodatnu opremu, potrošni materijal i originalne rezervne dijelove za svoj uređaj:


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Obavezno koristite originalne rezervne dijelove.

Prilikom kontaktiranja ovlaštenog servisnog centra neka vam pri ruci budu sljedeći podaci: Model, PNC, serijski broj.

Informacije možete pronaći na natpisnoj pločici.

 Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	20
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	22
3. POSTAVLJANJE.....	24
4. OPIS PROIZVODA.....	27
5. SVAKODNEVNA UPORABA.....	28
6. SAVJETI.....	31
7. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	32
8. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....	33
9. TEHNIČKI PODACI.....	34
10. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	35

## 1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja

ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

## 1.1 Sigurnost djece i osjetljivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina i starija i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti.
- Bez stalnog nadzora djeca između 3 i 8 godina i osobe s vrlo visokim i složenim invaliditetom ne bi smjele koristiti ovaj uređaj.
- Bez stalnog nadzora djeca mlađa od 3 godine ne smiju upotrebljavati ovaj uređaj.
- Ne dozvolite djeci da se igraju s uređajem.
- Sva pakiranja držite izvan dohvata djece i odlažite ih na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Djeci i kućnim ljubimcima ne dozvoljavajte približavanje uređaju dok je u radu ili dok se hladi. Dostupni dijelovi postaju vrući tijekom uporabe.
- Ako uređaj ima sigurnosno zaključavanje za zaštitu djece, morate ga aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju čistiti uređaj i provoditi održavanje koje izvršava korisnik.

## 1.2 Opća sigurnost

- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pazite da ne dodirujete grijače.
- UPOZORENJE: Kuhanje na ploči za kuhanje bez nadzora uz upotrebu masnoće ili ulja može biti opasno i može dovesti do požara.
- Vatru NIKADA ne gasite vodom već isključite uređaj i tada prekrijte vatru, npr. poklopcem ili protupožarnim prekrivačem.
- OPREZ: Uređaj se ne smije napajati putem vanjskog uređaja za isključivanje, poput tajmera, ili priključen na

strujni krug koji se redoviti uključuje i isključuje putem električne mreže.

- **OPREZ:** Postupak kuhanja potrebno je nadgledati. Kratkotrajni postupak kuhanja potrebno je stalno nadgledati.
- **UPOZORENJE:** Opasnost od požara: Stvari ne držite na površinama za kuhanje.
- Metalne predmete kao što su noževi, vilice, žlice i poklopce ne stavljajte na površinu ploče za kuhanje jer će se zagrijati.
- Ne koristite uređaj prije njegovog postavljanja u ormarić.
- Za čišćenje uređaja ne upotrebljavajte uređaje za parno čišćenje.
- Nakon uporabe, isključite element ploče za kuhanje odgovarajućom kontrolom, a ne oslanjajte se na detektor posuđa.
- Ako je staklokeramička/staklena površina napuknuta, isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice. U slučaju da je uređaj priključen na napajanje izravno, putem priključne kutije, uklonite ili isključite osigurač kako biste odspojili uređaj s napajanja. U svakom slučaju, kontaktirajte ovlašteni servisni centar.
- Ako je kabel za napajanje oštećen, proizvođač ili ovlašteni servis ili osoba sličnih kvalifikacija mora ga zamijeniti kako bi se izbjegla opasnost.
- **UPOZORENJE:** Koristite samo zaštitu ploče za kuhanje koju je napravio proizvođač uređaja za kuhanje, koje je je u uputama za uporabu proizvođač naveo kao prikladne ili one koji su isporučeni s uređajem. Uporaba neodgovarajuće zaštite može uzrokovati nesreće.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Postavljanje



#### **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.



#### **UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljeda ili oštećenja uređaja.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.

- Izrezane površine zabrtvite sredstvom za brtvljenje kako biste spriječili bubrenje uzrokovano vlagom.
- Donji dio uređaja zašтите od pare i vlage.
- Uređaj ne postavljajte u blizini vrata ili ispod prozora. Na taj se način sprječava pad vrućeg posuđa s uređaja kada se vrata ili prozor otvore.
- Ako je uređaj postavljen iznad ladica uvjerite se da je prostor između dna uređaja i gornje ladice dovoljan za cirkulaciju zraka.
- Dno uređaja može se zagrijati. Pod uređaj postavite odvojenu ploču izrađenu od šperploče, materijala od kojeg je kostur kuhine ili drugih nezapaljivih materijala kako biste spriječili pristup dnu.
- Ploča za odvajanje mora u potpunosti prekriti područje ispod ploče za kuhanje.
- Pazite da je prostor za ventilaciju između radne ploče i prednjeg ruba kuhinjskog elementa ispod nje, veličine 2 mm, slobodan. Jamstvo ne pokriva oštećenja uzrokovana nedostatkom odgovarajućeg prostora za ventilaciju.

## 2.2 Spajanje na električnu mrežu



### UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Prije obavljanja svih zahvata provjerite je li uređaj isključen iz električne mreže.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj pravilno postavljen. Labavi i neispravni spojevi kabela napajanja ili utikača (ako postoji) mogu prouzročiti pregrijavanje priključka.
- Koristite odgovarajući kabel napajanja.
- Pazite da se električni kabeli ne zapletu.
- Provjerite je li ugrađena zaštita od strujnog udara.
- Na kabelu koristite spojnice.
- Pazite da kabel napajanja ili utikač (ako postoji) ne dodiruju vrući uređaj ili vruće posuđe kada priključujete uređaj u obližnje utičnice.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.

- Pazite da ne oštetite utikač (ako postoji) ili kabel napajanja. Za zamjenu kabela napajanja kontaktirajte ovlaštenu servis ili električara.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.

## 2.3 Upotreba



### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline ili strujnog udara.

- Prije prve upotrebe uklonite ambalažu, naljepnice i zaštitne folije (ako postoje).
- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo upotrebi u domaćinstvu.
- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da otvori za ventilaciju nisu blokirani.
- Uređaj ne ostavljajte bez nadzora dok radi.
- Zonu kuhanja postavite na "isključeno" nakon svake uporabe.
- Ne oslanjajte se na prepoznavanje posude.
- Pribor za jelo ili poklopce lonaca ne stavljajte na zone kuhanja. Mogu se jako zagrijati.
- Ne upravljajte uređajem vlažnim rukama ili kada je u doticaju s vodom.
- Uređaj ne koristite kao radnu površinu ili za čuvanje stvari.

- Ako je površina uređaja napukla, uređaj odmah isključite iz električne mreže. Na taj način sprječavate strujni udar.
- Korisnici s ugrađenim elektrostimulatorom srca moraju biti najmanje 30 cm udaljeni od indukcijskih zona kuhanja kad uređaj radi.
- Kada hranu stavite u vruće ulje, ono može prskati.



#### **UPOZORENJE!**

Opasnost od požara i opekotina

- Masti i ulja prilikom zagrijavanja mogu stvoriti zapaljive pare. Plamen ili zagrijane predmete držite dalje od masti i ulja kad kuhate s njima.
- Pare koje ispušta vrlo vruće ulje mogu uzrokovati spontano izgaranje.
- Korišteno ulje koje sadrži ostatke hrane, može uzrokovati vatru pri nižim temperaturama nego ulje koje se koristi prvi put.
- Ne stavljajte zapaljive predmete ili predmete namočene zapaljivim sredstvima u, pored ili na uređaj.



#### **UPOZORENJE!**

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Vruće posuđe ne držite na upravljačkoj ploči.
- Ne stavljajte vrući poklopac na staklenu površinu ploče za kuhanje.
- Nemojte dopustiti da iz posuđa za kuhanje iskipi sav sadržaj.
- Pazite da vam predmeti ili posuđe ne padnu na uređaj. Površina se može oštetiti.
- Zone kuhanja ne koristite s praznim posuđem ili bez posuđa.
- Na uređaj nemojte stavljati aluminijsku foliju.
- Posuđe od lijevanoga željeza, aluminijska ili posuđe s oštećenim dnom može ogrebat i staklo/staklokeramiku. Te predmete uvijek

podignite kada ih morate pomaknuti na površini za kuhanje.

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo kuhanju. Ne smije se koristiti za druge namjene, primjerice grijanje prostorije.

## **2.4 Održavanje i čišćenje**

- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Prije čišćenja isključite uređaj i ostavite ga da se ohladi.
- Za čišćenje uređaja ne koristite prskanje vodom i parom.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.

## **2.5 Servis**

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru. Koristite samo originalne rezervne dijelove.
- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.

## **2.6 Odlaganje**



#### **UPOZORENJE!**

Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Za informacije o pravilnom odlaganju uređaja kontaktirajte komunalnu službu.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.

## **3. POSTAVLJANJE**



#### **UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### **3.1 Prije postavljanja**

Prije postavljanja ploče za kuhanje, zapišite podatke s natpisne pločice. Natpisna pločica nalazi se na dnu ploče za kuhanje.



Model .....  
 PNC .....  
 Serijski broj .....

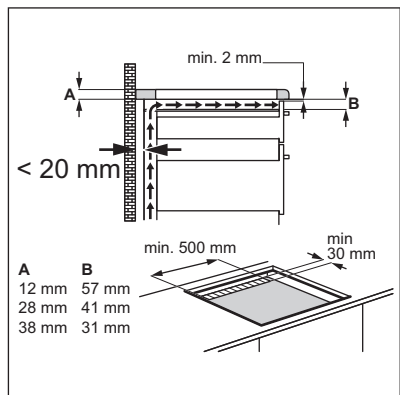
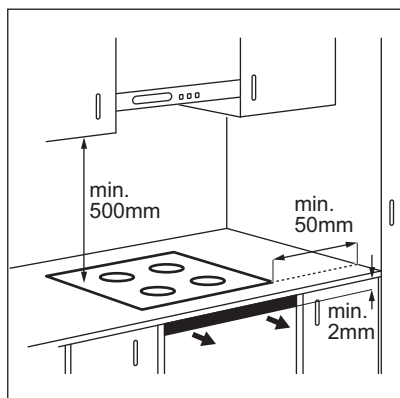
### 3.2 Ugradne ploče za kuhanje

Ugradne ploče za kuhanje smijete koristiti jedino nakon uklopavanja u odgovarajuće, normirane ormare za ugradnju i radne ploče.

### 3.3 Priključni kabel

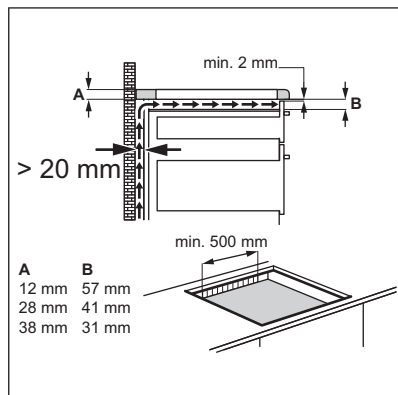
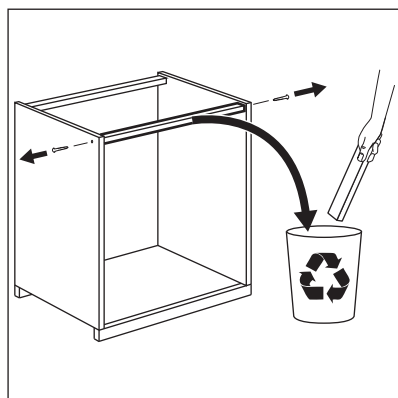
- Ploča za kuhanje isporučena je s priključnim kabelom.
- Za zamjenu oštećenog kabela napajanja koristite istu vrstu kabela: H05V2V2-F koji podnosi temperaturu od 90 °C ili više. Obratite se svom lokalnom servisnom centru.

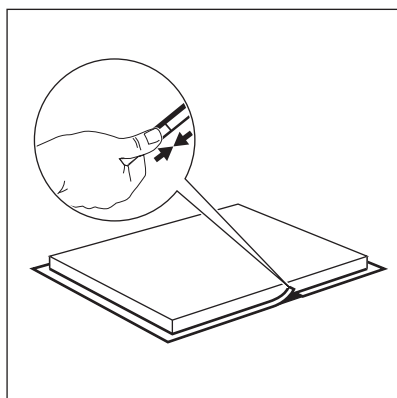
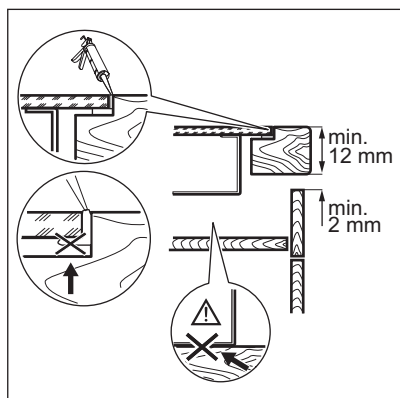
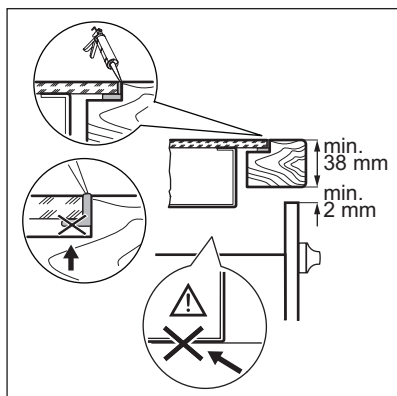
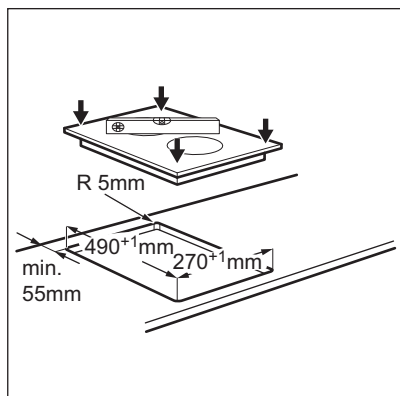
### 3.5 Sklop



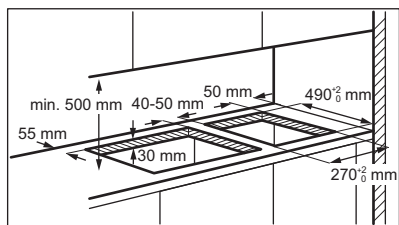
### 3.4 Postavljanje brtve - nadgradno postavljanje

1. Očistite radnu ploču oko odrezanog područja.
2. Postavite isporučenu brtvenu vrpцу 2x6mm oko donjeg ruba ploče za kuhanje, uz vanjski rub staklokeramike. Pri tome ne rastezati. Osigurajte da su krajevi brtvene vrpce smješteni na sredini jedne strane ploče za kuhanje.
3. Prilikom rezanja brtvene trake odrežite nekoliko milimetara više.
4. Spojite dva kraja brtvene trake zajedno.





### 3.6 Ugradnja više od jedne ploče za kuhanje



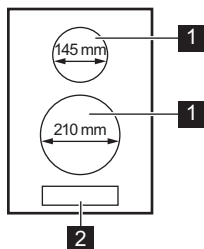
 **YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Domino Hob - Worktop installation



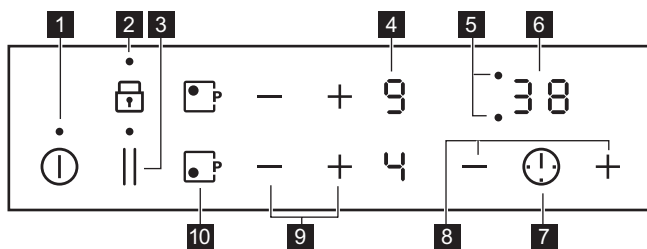
## 4. OPIS PROIZVODA

### 4.1 Raspored površine za kuhanje




- 1 Indukcijska zona kuhanja
- 2 Upravljačka ploča

### 4.2 Izgled upravljačke ploče












Koristite polja senzora za rukovanje uređajem. Zasloni, indikatori i zvukovi govore koje funkcije rade.

Polje senzora	Funkcija	Napomena
1	ⓘ	UKLJUČIVANJE/ISKLJUČIVANJE Za uključivanje i isključivanje ploče za kuhanje.
2	🔒	Blokiranje / Uređaj za zaštitu djece Za zaključavanje/otključavanje upravljačke ploče.
3		Pauza Za uključivanje i isključivanje funkcije.
4	-	Prikaz stupnjeva kuhanja Za prikaz stupnja kuhanja.
5	-	Indikatori tajmera zona kuhanja Za prikaz zone za koju ste postavili vrijeme.
6	-	Zaslon tajmera Za prikaz vremena u minutama.
7	ⓘ	- Za odabir zone kuhanja.
8	+ / -	- Za povećanje ili smanjenje vremena.

Polje senzora	Funkcija	Napomena
9	+ / -	Za postavljanje stupnja kuhanja.
10	 PowerBoost	Za uključivanje funkcije.




### 4.3 Zasloni stupnja kuhanja

Prikaz	Opis
	Zona kuhanja je isključena.
	Polje kuhanja radi.
	Pauza radi.
	PowerBoost radi.
 + znamenka	Došlo je do kvara.
	OptiHeat Control (3 korak Indikator preostale topline) : nastavak kuhanja / održavanje topline / preostala toplina.
	Blokiranje / Uređaj za zaštitu djece radi.
	Posuđe nije prikladno, premalo je ili nema posuđa na zoni kuhanja.
	Automatsko isključivanje radi.

### 4.4 OptiHeat Control (3 korak Indikator preostale topline)



#### UPOZORENJE!

 /  /  Postoji opasnost od opekotina uslijed preostale topline.

Indikatori prikazuju razinu preostale topline za zone kuhanja koje trenutno koristite.

Indikatori se mogu pojaviti i za susjedne zone kuhanja, čak i ako ih ne upotrebljavate.

Indukcijske zone kuhanja stvaraju toplinu potrebnu za kuhanje izravno na dnu posuđa. Staklokeramika se grije uslijed topline posuđa.


## 5. SVAKODNEVNA UPORABA



#### UPOZORENJE!



Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 5.1 Uključivanje i isključivanje

Dodirnite  na 1 sekundu za uključivanje ili isključivanje ploče kuhanja.

## 5.2 Automatsko isključivanje





### Funkcija automatski isključuje ploču za kuhanje ako:

- sve zone kuhanja su isključene,
- niste postavili stupanj kuhanja nakon uključivanja ploče za kuhanje,
- prolili ste nešto po upravljačkoj ploči ili na nju postavili nešto dulje od 10 sekundi (lonac, krpu, itd.). Oglašava se zvučni signal i ploča za kuhanje se isključuje. Uklonite predmet ili očistite upravljačku ploču.
- ploča za kuhanje previše se zagrijava (npr. kad iz lonca sve iskipi). Pustite da se zona kuhanja ohladi prije ponovne upotrebe ploče za kuhanje.
- koristite neprikladno posuđe. Prikazuje se simbol  a nakon 2 minute zona kuhanja automatski se isključuje.
- ne isključite zonu kuhanja i ne promijenite stupanj kuhanja. Nakon nekog vremena uključuje se  a ploča za kuhanje se isključuje.

### Veza između stupnja kuhanja i vremena nakon kojeg se ploča za kuhanje isključuje:

Stupanj kuhanja	Ploča za kuhanje isključuje se nakon
1 - 2	6 sati
3 - 4	5 sati
5	4 sata
6 - 9	1,5 sat

## 5.3 Stupanj kuhanja

Dodirnite  kako biste povećali stupanj kuhanja. Dodirnite  kako biste smanjili stupanj kuhanja. Za isključivanje zone kuhanja istovremeno dodirnite  i .

## 5.4 PowerBoost

Ta funkcija indukcijskim zonama kuhanja stavlja na raspolaganje više snage. Tu funkciju može se uključiti za indukcijske zone kuhanja samo za ograničeno vrijeme. Nakon toga, indukcijska zona kuhanja automatski se prebacuje na najviši stupanj zagrijavanja.



Pogledajte poglavlje "Tehnički podaci".

### Za uključivanje funkcije za zonu kuhanja:

dodirnite   se uključuje.

### Za isključivanje funkcije: dodirnite ili

—.

## 5.5 Tajmer



### • Tajmer odbrojavanja


Ovu funkciju možete koristiti za postavljanje dužine trajanja jednog kuhanja.



Prvo postavite stupanj kuhanja za zonu kuhanja, zatim postavite funkciju.

**Za odabir zone kuhanja:** dodirnite  više puta dok se ne pojavi indikator zone kuhanja.

### Za aktivaciju funkcije ili promjenu

**vremena:** dodirnite  ili  tajmera za postavljanje vremena (00 - 99 minuta). Kada indikator zone kuhanja počne bljeskati, vrijeme se odbrojava.

**Za pregled preostalog vremena:** dodirnite  za postavljanje zone kuhanja. Indikator zone kuhanja počinje bljeskati. Na zaslonu se prikazuje preostalo vrijeme.


**Za isključivanje funkcije:** dodirnite  za postavljanje zone kuhanja i zatim dodirnite . Preostalo vrijeme se odbrojava do **00**. Indikator zone kuhanja nestaje.






Kada odbrojavanje završi, oglašava se zvučni signal i bljeska **00**. Zona kuhanja se isključuje.



**Za isključivanje zvuka:** dodirnite .


### • Zvučni alarm

Tu funkciju možete koristiti kad je ploča za kuhanje uključena i zone kuhanja ne rade. Na zaslon stupnja kuhanja prikazuje se .

**Za uključivanje funkcije:** dodirnite  a zatim dodirnite  ili  tajmera za postavljanje vremena. Kada odbrojavanje završi, oglašava se zvučni signal i bljeska **00**.

**Za isključivanje zvuka:** dodirnite .

**Za isključivanje funkcije:** dodirnite  a zatim dodirnite . Preostalo vrijeme se odbrojava do **00**.

 Ta funkcija nema utjecaja na rad zona kuhanja.


## 5.6 Pauza


Ova funkcija postavlja sve zone kuhanja koje djeluju na postavku najnižeg stupnja kuhanja.

Kad funkcija radi, svi ostali simboli na upravljačkim pločama su zaključani.

Funkcija ne zaustavlja funkcije tajmera.

Za uključivanje funkcije dodirnite .


Uključuje se . Stupanj kuhanja spušten je na 1.


**Za isključivanje funkcije,** dodirnite . Uključuje se prethodna postavka stupnja kuhanja.


## 5.7 Blokiranje

Možete zaključati upravljačku ploču tijekom rada zona kuhanja. To sprječava nehotičnu promjenu stupnja kuhanja.

**Najprije podesite stupanj kuhanja.**





**Za uključivanje funkcije:** dodirnite   se uključuje u trajanju od 4 sekunde. Tajmer ostaje uključen.



**Za isključivanje funkcije:** dodirnite . Prethodna postavka se uključuje.



 Kada isključite ploču za kuhanje, isključit ćete i ovu funkciju.





## 5.8 Uređaj za zaštitu djece

Ova funkcija sprječava nehotično uključivanje ploče za kuhanje.



**Za uključivanje funkcije:** uključite ploču za kuhanje pomoću . Ne postavljajte nijedan stupanj kuhanja. Dodirnite  u trajanju od 4 sekunde.  se uključuje. Isključite ploču za kuhanje pomoću .




**Za isključivanje funkcije:** uključite ploču za kuhanje pomoću . Ne postavljajte nijedan stupanj kuhanja. Dodirnite  u trajanju od 4



sekunde.  se uključuje. Isključite ploču za kuhanje pomoću .

**Za premošćenje funkcije za samo jedno vrijeme kuhanja:** uključite ploču za kuhanje pomoću .  se uključuje. Dodirnite  u trajanju od 4 sekunde. **Postavite stupanj kuhanja u sljedećih 10 sekundi.** Možete rukovati pločom za kuhanje. Kad isključite ploču za kuhanje pomoću  funkcija ponovno radi.


## 5.9 OffSound Control (Isključivanje i uključivanje zvukova)


Isključite ploču za kuhanje. Dodirnite  u trajanju od 3 sekunde. Zaslom se uključuje i isključuje. Dodirnite  na 3 sekunde.

Uključuje se  ili . Dodirnite  prednje lijeve zone kako biste odabrali jedno od sljedećeg:

-  - zvukovi su isključeni
-  - zvukovi su uključeni

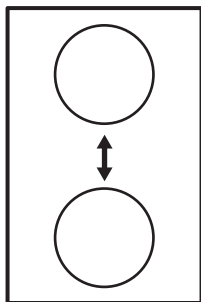
Za potvrdu odabira pričekajte dok se ploča za kuhanje automatski isključuje.

Kada je funkcija postavljena na  zvuk se oglašava samo kada:

- dodirnete 
- Zvučni alarm pada
- Tajmer odbrojavanja pada
- stavite nešto na upravljačku ploču.

## 5.10 Upravljanje snagom

- Sve zone kuhanja priključene su na jednu fazu. Pogledajte sliku.
- Funkcija se uključuje kad ukupna električna snaga zona kuhanja prijeđe maksimalno električno opterećenje faze.
- Funkcija dijeli snagu između zona kuhanja.
- Funkcija smanjuje snagu ostalih zona kuhanja.
- Prikaz stupnja kuhanja smanjenih zona izmjenjuje se između odabranog stupnja kuhanja i postavke smanjenog stupnja kuhanja. Nakon nekog vremena prikaz podešavanja stupnja kuhanja smanjenih zona ostaje na postavci smanjenog stupnja kuhanja.



## 6. SAVJETI



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 6.1 Posuđe



Za indukcijska polja za kuhanje snažno elektro-magnetsko polje stvara toplinu u posudu vrlo brzo.

Koristite indukcijska polja za kuhanje s prikladnim posuđem.

- Dno posuđa mora biti što je moguće deblje i ravnije.
- Osigurajte da su dna tava čista i suha prije postavljanja na površinu ploče.
- Da biste izbjegli ogrebotine, ne klizajte i ne trljajte loncem preko keramičkog stakla.

#### Materijal posuđa

- **točno:** lijevano željezo, čelik, emajlirani čelik, nehrđajući čelik, višeslojno dno (koji je proizvođač označio kao odgovarajuće).
- **netočno:** aluminij, bakar, mesing, staklo, keramika, porculan.

#### Posuđe je pogodno za indukcijsku ploču ako:

- voda brzo ključa u polju postavljenom na najvišu postavku topline.
- magnet povlači za dno posuđa.

#### Dimenzije posuđa

- Indukcijske polja za kuhanje automatski se prilagođavaju dimenzijama dna posuđa.

- Učinkovitost polja za kuhanje povezano je s promjerom posuđa. Posuđe s promjerom manjim od minimalnog prima samo dio snage koju stvara polje za kuhanje.
- Iz sigurnosnih razloga i zbog optimalnih rezultata kuhanja, nemojte koristiti posuđe veće od navedenog u "Specifikacija polja kuhanja". Izbjegavajte držanje posuđa u blizini upravljačke ploče tijekom kuhanja. To može utjecati na rad upravljačke ploče ili slučajno aktivirati funkcije ploče za kuhanje.



Pogledajte "Tehnički podaci".

### 6.2 Buka tijekom rada

#### Ako čujete:

- zvuk pucketanja: posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
- zvuk zviždanja: koristite zonu kuhanja s visokim razinama električne snage, a posuđe je izrađeno od različitih materijala (struktura "sendviča").
- brujanje: koristite visoku razinu električne snage.
- škljocanje: događa se električno prebacivanje.
- pištanje, zujanje: radi ventilator.

**Zvukovi su uobičajena pojava i ne ukazuju na kvar uređaja.**


### 6.3 Primjeri primjena u kuhanju

Povezanost između stupnja kuhanja zone i njezine potrošnje snage nije linearna. Kada povećate stupanj kuhanja, to povećanje nije

proporcionalno povećanju potrošnje energije. To znači da zona kuhanja sa srednjim stupnjem kuhanja troši manje od polovice svoje snage.



Podaci u tablici navedeni su samo orijentacijski.

Stupanj kuhanja	Koristite za:	Vrijeme (min)	Savjeti
1	Održavanje kuhane hrane toplom.	po potrebi	Posuđe poklopite poklopcem.
1 - 2	Nizozemski umak, otapanje: maslaca, čokolade, želatine.	5 - 25	Povremeno promiješajte.
1 - 2	Zgušnjavanje: mekani omleti, pržena jaja.	10 - 40	Kuhati poklopljeno.
2 - 3	Kuhanje riže i jela na bazi mlijeka, zagrijavanje gotovih jela.	25 - 50	Dodajte najmanje dvostruko više vode nego riže, jela na mlijeku promiješajte na pola postupka kuhanja.
3 - 4	Povrće kuhano na pari, riba, meso.	20 - 45	Dodati nekoliko žlica tekućine.
4 - 5	Krumpir kuhan na pari.	20 - 60	Koristite maks. ¼ l vode za 750 g krumpira.
4 - 5	Kuhanje većih količina namirnica, variva i juha.	60 - 150	Do 3 l tekućine plus sastojci.
6 - 7	Lagano prženje: odresci, teleći Cordon-bleu, kotleti, mljeveno meso u tijestu, kobasice, jetra, zaprška, jaja, palačinke, uštipci.	po potrebi	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
7 - 8	Jako prženje, popečci od krumpira, odresci od buta, odresci.	5 - 15	Preokrenuti kada prođe pola vremena.
9	Kipuća voda, kuhanje tjestenine, prženje mesa (gulaš, pečenje u loncu), prženje krumpirića u dubokom ulju.		
	Ključanje velikih količina vode. Uključen je PowerBoost.		

## 7. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 7.1 Opće informacije

- Ploču za kuhanje očistite nakon svake uporabe.
- Posuđe koje koristite za kuhanje uvijek mora imati čisto dno.
- Ogrebotine ili tamne mrlje na površini ploče za kuhanje ne utječu na njen rad.
- Koristite prikladno sredstvo za čišćenje površine ploče za kuhanje.
- Koristite poseban strugač za staklo.

### 7.2 Čišćenje ploče za kuhanje

- **Odmah uklonite:** otopljenu plastiku, plastičnu foliju, šećer i hranu sa šećerom jer u protivnom nečistoće mogu uzrokovati oštećenja ploče za kuhanje. Pripazite da izbjegnute opekotine. Koristite posebni strugač na staklenoj površini pod oštrim kutom i oštricu pomicite po površini.
- **Skinite nakon što se ploča za kuhanje dovoljno ohladi:** mrlje od kamena i vode, mrlje od masnoće, sjajne mrlje na metalnim dijelovima. Očistite ploču za kuhanje vlažnom krpom i neabrazivnim deterdžentom. Nakon čišćenja ploču za kuhanje obrišite mekom krpom.



- **Uklonite sjajnu diskoloraciju metala:**  
Za čišćenje staklenih površina krpom koristite otopinu vode i octa.



## 8. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA





### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 8.1 Što učiniti ako ...

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
Ne možete uključiti ili koristiti ploču za kuhanje.	Ploča za kuhanje nije priključena na napajanje ili nije pravilno priključena.	Provjerite je li ploča za kuhanje ispravno priključena na napajanje.
	Osigurač je pregorio.	Provjerite je li osigurač uzrok kvara. Ako osigurač pregori opet i opet, obratite se kvalificiranom električaru.
	Postavku grijanja ne postavljate na 10 sekundi.	Ponovno uključite ploču za kuhanje i postavite vrijednost topline na manje od 10 sekundi.
	Istovremeno ste dodirnuli 2 ili više polja senzora.	Dodirnite samo jedno polje senzora.
	Pauza uključeno.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
	Na upravljačkoj ploči postoje mrlje od vode ili masti.	Očistite upravljačku ploču.
Oglašava se zvučni signal i ploča se isključuje. Oglašava se zvučni signal kad se ploča isključuje.	Stavite nešto na jedno ili više senzorskih polja.	Uklonite predmet iz polja senzora.
Ploča se isključuje.	Nečime ste prekrili polje senzora ①.	Uklonite predmet iz polja senzora.
Indikator zaostale topline ne svijetli.	Polje nije vruće jer je radilo samo kratko vrijeme ili je senzor oštećen.	Ako je polje radilo dovoljno dugo da bi se zagrijalo, obratite se ovlaštenom servisu.
Postavka topline mijenja se između dvije razine.	Upravljanje snagom radi.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
Polja senzora postaju vruća.	Posuđe je preveliko ili ga stavljate preblizu kontrolama.	Ako je moguće, veliko posuđe stavite na stražnja polja.
Nema zvuka kad dodirnete polja senzora na ploči.	Zvukovi su isključeni.	Uključite zvukove. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
 pojavljuje se.	Uređaj za zaštitu djece ili Blokiranje je uključeno.	Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba".
 pojavljuje se.	Na zoni nema posuđa.	Stavite posuđe na zonu kuhanja.

Problem	Mogući uzrok	Rješenje
	Posuđe nije odgovarajuće.	Koristite odgovarajuće posuđe. Pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke".
	Promjer dna posuđa premali je za polje za kuhanje.	Koristite posuđe s točnim dimenzijama. Pogledajte "Tehnički podaci".
 i broj su prikazani.	Došlo je do pogreške u ploči za kuhanje.	Isključite i nakon 30 sekundi ponovno uključite ploču za kuhanje. Ako se  ponovno pojavi, ploču za kuhanje iskopčajte iz mrežnog napajanja. Nakon 30 sekundi, ponovno ukopčajte ploču za kuhanje. Ako i dalje dolazi do problema, obratite se ovlaštenom servisnom centru.
Možete čuti stalni zvučni signal.	Električna veza nije ispravna.	Iskopčajte ploču za kuhanje iz napajanja. Obratite se kvalificiranom električaru kako bi provjerio instalaciju.

## 8.2 Ako ne možete naći rješenje...

Ako sami ne možete pronaći rješenje problema, obratite se dobavljaču ili ovlaštenom servisnom centru. Dajte im podatke s natpisne pločice. Također navedite troznamenkastu slovnu šifru za staklokeramiku (nalazi se u uglu staklene

površine) i poruku pogreške koja se prikazuje. Budite sigurni da ste pločom za rukovanje rukovali na ispravan način. Ako niste, rad serviseru ili dobavljača neće biti besplatan, čak ni za vrijeme jamstvenog roka. Upute o službi za kupce i jamstvenim uvjetima nalaze se u u jamstvenoj knjižici.

## 9. TEHNIČKI PODACI

### 9.1 Specifikacije polja za kuhanje

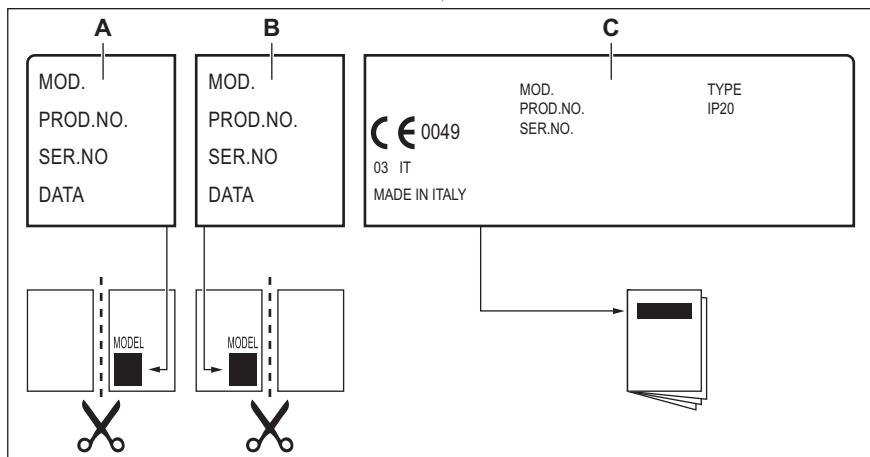
Zona kuhanja	Nominalna snaga (maksimalno podešavanje topline) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimalno trajanje [min]	Promjer posuđa [mm]
Prednja srednja	2300	3700	10	180 - 210
Stražnja srednja	1400	2500	4	125 - 145

Snaga zona kuhanja može se razlikovati u nekim malim rasponima od podataka u tablici. Mijenja se ovisno o materijalu i dimenzijama posuđa.

Za optimalne rezultate kuhanja koristite posuđe koje nije veće od promjera navedenog u tablici.

## 9.2 Naljepnice u vrećici s priborom

Samoljepive naljepnice nalijepite kao što je prikazano dolje:



- A. Nalijepite na jamstveni list i pošaljite ovaj dio (ako je primjenjivo).
- B. Nalijepite na jamstveni list i sačuvajte ovaj dio (ako je primjenjivo).

- C. Nalijepite na knjižicu s uputama.

## 10. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 10.1 Podaci o proizvodu prema EU 66/2014 vrijede samo za EU tržište

Identifikacija modela	LIT30230	
Vrsta ploče za kuhanje	Ugrađena ploča za kuhanje	
Broj zona kuhanja	2	
Tehnologija zagrijavanja	Indukcija	
Promjer kružnih zona kuhanja (Ø)	Prednja srednja Stražnja srednja	21,0 cm 14,5 cm
Potrošnja energije po zoni kuhanja (EC electric cooking)	Prednja srednja Stražnja srednja	188.9 Wh / kg 183.4 Wh / kg
Potrošnja energije ploče za kuhanje (EC electric hob)	186.2 Wh / kg	

EN 60350-2 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 2. dio: Ploče za kuhanje - metode mjerenja učinkovitosti


### 10.2 Ušteda energije


Ako slijedite savjete navedene ispod, možete uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

- Kad zagrijavate vodu, koristite samo količinu koju trebate.
- Ako je moguće, posuđe poklopite poklopcem.
- Prije uključivanja zone kuhanja, stavite posuđe na nju.
- Manje posuđe stavite na manje zone kuhanja.

- Posuđe stavite izravno na sredinu zone kuhanja.
- Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili za topljenje.

## 11. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje

označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

## MYSLÍME NA VÁS

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

Vítá Vás Electrolux.

### Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích a servisní informace získáte na:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.


Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje:

Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	37
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	39
3. INSTALACE.....	42
4. POPIS SPOTŘEBIČE.....	44
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	46
6. TIPY A RADY.....	48
7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	49
8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	50
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	51
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	52

## 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenes 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 vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Děti ve věku tří až osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné součásti se při použití zahřívají na vysokou teplotu.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

## **1.2 Všeobecné bezpečnostní informace**

- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- **VAROVÁNÍ:** Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- Oheň se **NIKDY** nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.

- **POZOR:** Tento spotřebič se nesmí napájet přes externí spínací zařízení, jako jsou časovače, nebo připojovat k okruhu, který je při používání pravidelně zapínán a vypínán.
- **POZOR:** U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat dohled nepřetržitě.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Nepokládejte věci na varnou desku.
- Na varnou desku 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 čisticí zařízení na páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od síťového napájení. V případě, že spotřebič je k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, spotřebič odpojte od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce varného 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 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.

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

## 2.2 Připojení k elektrické síti



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
- Použijte správný typ napájecího kabelu.

- Elektrické kabely nesmí být zamotané.
- Ujistěte se, že je nainstalována ochrana před úrazem elektrickým proudem.
- Použijte svorku k odlehčení kabelu od tahu.
- Dbejte na to, aby se elektrické přívodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete do blízké zásuvky.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel nebo síťovou zástrčku (je-li součástí výbavy). Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na autorizované servisní středisko nebo elektrikáře.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

## 2.3 Použití spotřebiče



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál (je-li přítomen), štítky a ochrannou fólii.
- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.



- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu do polohy „vypnuto“.
- Nespoléhejte se na detektor nádoby.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje nebo pokličky. Mohly by se zahřát.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Pokud je povrch spotřebiče prasklý, okamžitě jej odpojte ze sítě. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.
- Vložíte-li jídlo do horkého oleje, může olej vystříknout.



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

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



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nepokládejte horkou poklici na skleněný povrch varné desky.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.

- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání sklokeramiky nebo skla. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.

## **2.4 Čištění a údržba**

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

## **2.5 Servis**

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly.
- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

## **2.6 Likvidace**



### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

## 3. INSTALACE



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 3.1 Před instalací spotřebiče

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

Model .....  
Výrobní číslo  
(PNC) .....  
Sériové číslo .....

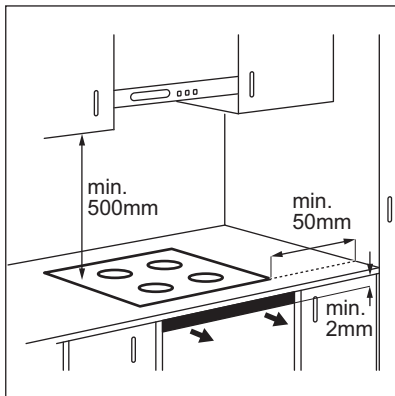
### 3.2 Vestavné varné desky

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

### 3.3 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.

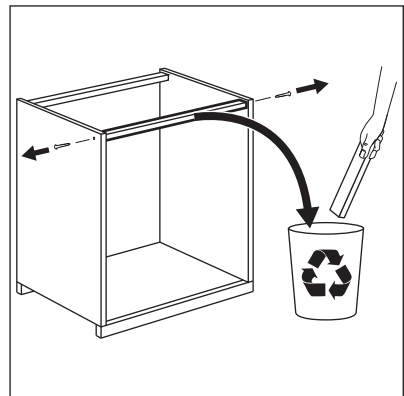
### 3.5 Montáž

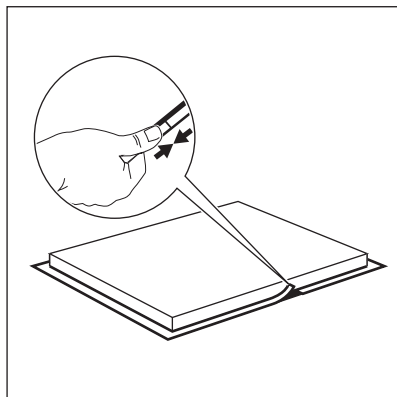
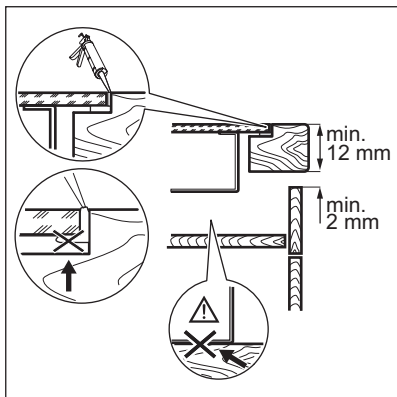
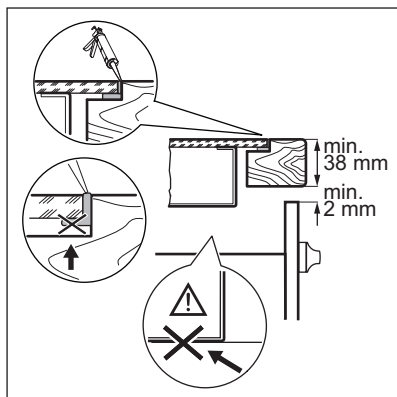
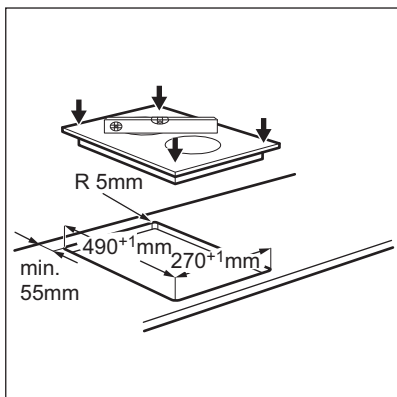
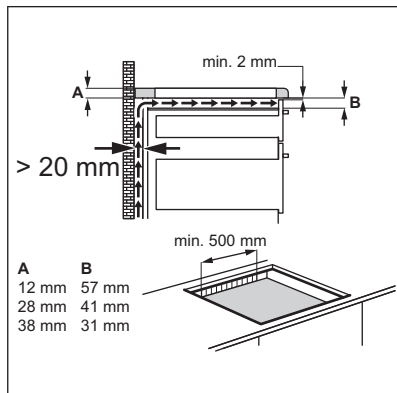
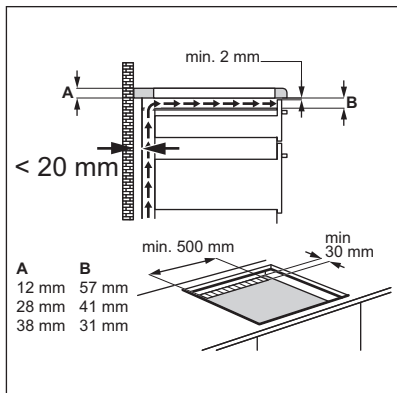


- K výměně poškozeného síťového kabelu použijte síťový kabel typu: H05V2V2-F, který je odolný vůči teplotě 90 °C nebo vyšší. Obráťte se na místní servisní středisko.

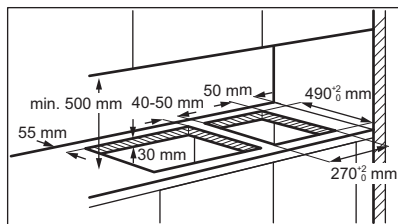
### 3.4 Montáž těsnění - instalace na horní desce

1. Očistěte pracovní desku kolem místa výřezu.
2. Dodaný 2x6mm těsnicí proužek nalepte na spodní hraně varné desky podél vnějšího okraje sklokeramického povrchu. Nenatahujte jej. Konce těsnicího proužku musí být umístěny uprostřed na jedné straně varné desky.
3. Když těsnicí proužek nařezáte na příslušnou délku, přidejte několik milimetrů.
4. Oba konce těsnicího proužku spojte k sobě.





### 3.6 Instalace více varných desek

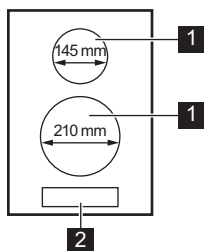


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux Domino Hob - Worktop installation

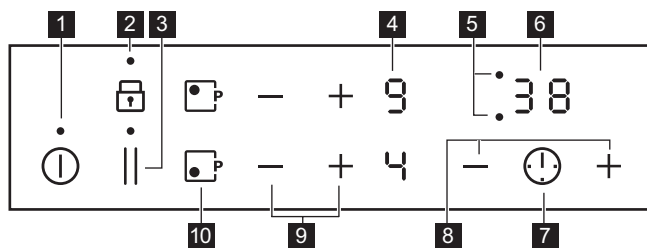
## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Uspořádání varné plochy



- 1** Indukční varná zóna
- 2** Ovládací panel

### 4.2 Rozvržení ovládacího panelu



K ovládání spotřebiče používejte sensorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

Senzo- rové tlačítko	Funkce	Poznámka
<b>1</b>	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.

Senzo- rové tlačítko	Funkce	Poznámka
<b>2</b>	Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
<b>3</b>	Pauza	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
<b>4</b> -	Displej nastavení teploty	Ukazuje nastavení teploty.
<b>5</b> -	Ukazatele časovače varných zón	Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas.
<b>6</b> -	Displej časovače	Ukazuje čas v minutách.
<b>7</b>	-	Slouží k volbě varné zóny.
<b>8</b> + / -	-	Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
<b>9</b> + / -	-	Slouží k nastavení teploty.
<b>10</b>	PowerBoost	Slouží k zapnutí funkce.

### 4.3 Displeje nastavení teploty

Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
	Varná zóna je zapnutá.
	Je zapnutá funkce Pauza.
	Je zapnutá funkce PowerBoost.
+ číslice	Došlo k poruše.
	OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla): pokračovat ve vaření / uchovat teplé / zbytkové teplo.
	Je zapnutá funkce Zámek / Dětská bezpečnostní pojistka.
	Nehodná nádoba, příliš malá nádoba nebo na varné zóně není žádná nádoba.
	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.

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



#### VAROVÁNÍ!

/ / Nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

Ukazatele zobrazují úroveň zbytkového tepla u varných zón, které právě používáte. Ukazatele se mohou rozsvítit také u sousedních varných zón dokonce i tehdy, když je nepoužíváte.

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


## 5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



### VAROVÁNÍ!



Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 5.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

### 5.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:

- všechny varné zóny jsou vypnuté,
- po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu,
- něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- se deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- použijete nevhodné nádoby. Symbol  se rozsvítí a za dvě minuty se varná zóna automaticky vypne.
- po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se rozsvítí  a varná deska se vypne.



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

Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 4	5 hodinách
5	4 hodinách
6 - 9	1,5 hodině

### 5.3 Nastavení teploty

Pomocí  zvýšíte nastavenou teplotu.

Pomocí  snížíte nastavenou teplotu.

Současným stisknutím  a  vypnete varnou zónu.

### 5.4 PowerBoost

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



Viz část „Technické údaje“.

**Zapnutí funkce pro varnou zónu:** stiskněte

. Rozsvítí se .

**Vypnutí funkce:** stiskněte  nebo .


### 5.5 Časovač

#### • Odpočítávání času



Tuto funkci můžete použít k nastavení délky jednoho vaření.

Nejprve nastavte teplotu pro danou varnou zónu, poté nastavte funkci.

**Nastavení varné zóny:** opakovaně stiskněte

, dokud nezačne blikat kontrolka varné zóny.


**Zapnutí funkce nebo změna času:**

stiskněte  nebo  časovače a nastavte čas (00 - 99 minut). Když kontrolka varné zóny začne blikat, odpočítává se čas.

**Kontrola zbývajících času:** stisknutím 

nastavte varnou zónu. Kontrolka varné zóny začne blikat. Na displeji se zobrazí zbývajících čas.

**Vypnutí funkce:** stisknutím  nastavte

varnou zónu a poté stiskněte . Zbývajících čas se bude odpočítávat až do 00. Kontrolka varné zóny zhasne.







Po dokončení odpočtu zazní zvukový signál a začne blikat 00. Varná zóna se vypne.

**Vypnutí zvukové signalizace:** stiskněte .



#### • Minutka

Tuto funkci můžete použít, když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná

varná zóna. Na displeji nastavení teploty se zobrazí .

**Zapnutí funkce:** stiskněte  a poté  nebo  časovače a nastavte čas. Po uplynutí času zazní zvukový signál a začne blikat **00**.

**Vypnutí zvukové signalizace:** stiskněte .

**Vypnutí funkce:** stiskněte  a poté . Zbývající čas se bude odpočítávat až do **00**.



Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.

## 5.6 Pauza


Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší teplotu.

Když je funkce zapnutá, všechny ostatní symboly na ovládacích panelech jsou zablokovány.

Tato funkce nevypne funkce časovače.

Stisknutím  zapnete danou funkci.



. Nastavení teploty je sníženo na hodnotu 1.


**Funkci vypnete** stisknutím . Zobrazí se předchozí nastavení teploty .

## 5.7 Zámek

Když jsou varné zóny zapnuté, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodné změně nastavení teploty.

**Nejprve nastavte tepelný výkon.**

**Zapnutí funkce:** stiskněte . Na čtyři sekundy se rozsvítí . Časovač zůstane zapnutý.


**Vypnutí funkce:** stiskněte . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.



Funkci také vypnete vypnutím varné desky.




## 5.8 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.





**Zapnutí funkce:** pomocí  zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři

sekundy stiskněte . Rozsvítí se .






Pomocí  varnou desku vypněte.



**Vypnutí funkce:** pomocí  zapněte varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte . Rozsvítí se .

Pomocí  varnou desku vypněte.


**Vyřazení funkce na jedno vaření:** pomocí  zapněte varnou desku. Rozsvítí se . Na čtyři sekundy stiskněte . **Do 10 sekund nastavte teplotu.** Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí , funkce se opět zapne.


## 5.9 OffSound Control (Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace)

Vypněte varnou desku. Na tři sekundy stiskněte . Displej se rozsvítí a zhasne. Na tři sekundy stiskněte . Zobrazí se  nebo . Stisknutím  levé přední zóny zvolte jedno z těchto nastavení:

-  - zvuková signalizace je vypnutá
-  - zvuková signalizace je zapnutá

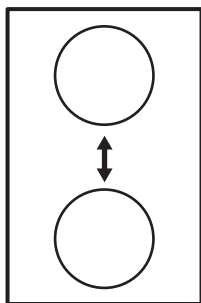
Pro potvrzení volby vyčkejte, než se varná deska automaticky vypne.

Když je tato funkce nastavena na , uslyšíte zvukovou signalizaci pouze když:

- stisknete 
- se dokončí funkce Minutka
- se dokončí funkce Odpočítávání času
- něco položíte na ovládací panel.

## 5.10 Řízení výkonu

- Všechny varné zóny jsou zapojeny do jedné fáze. Viz obrázek.
- Funkce se zapne, když celkové elektrické zatížení varných zón přesáhne maximální elektrické zatížení fáze.
- Tato funkce rozděluje výkon mezi varné zóny.
- Tato funkce snižuje výkon pro ostatní varné zóny.
- Displej varných zón se sníženým výkonem se mění mezi zvoleným tepelným výkonem a sníženým tepelným výkonem. Po nějaké době bude displej varných zón se sníženým výkonem nadále zobrazovat snížený tepelný výkon.



## 6. TIPY A RADY



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Nádobí



U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo ve varné nádobě velmi rychle.

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

- Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější.
- Než nádoby položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.
- Nádobu po sklokeramické desce neposouvajte, abyste ji nepoškrábali.

#### Materiál nádobí

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

**Nádoba je vhodná pro indukční varnou desku, jestliže:**

- voda na varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu začne velmi rychle vřít.
- dno varné nádoby přitahuje magnet.

#### Rozměry nádobí

- Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují průměru dna nádoby.
- Účinnost varné zóny závisí na průměru varné nádoby. Nádoby s menším než

minimálním průměrem přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.

- Pro dosažení optimálních výsledků a z bezpečnostních důvodů nepoužívejte nádoby větší, než je uvedeno v části „Specifikace varných zón“. Během vaření nenechávejte varné nádoby v blízkosti ovládacího panelu. Mohlo by to ovlivnit fungování ovládacího panelu nebo náhodně zapnout funkce varné desky.



Viz „Technické údaje“.

### 6.2 Zvuky během používání

#### Jestliže slyšíte:

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte varnou zónu na vysoký výkon a nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- hučení: používáte vysoký výkon.
- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.
- syčení, bzučení: pracuje ventilátor.

**Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu.**

### 6.3 Příklady použití varné desky

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





Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 2	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1 - 2	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce.	10 - 40	Vařte s pokličkou.
2 - 3	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla v polovině doby přípravy zamíchejte.
3 - 4	Podušení zeleniny, ryb, masa.	20 - 45	Přidejte několik polévkových lžic tekutiny.
4 - 5	Vaření brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
4 - 5	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek.	60 - 150	Až 3 l vody a přísady.
6 - 7	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblíh.	dle potřeby	V polovině doby obraťte.
7 - 8	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky.	5 - 15	V polovině doby obraťte.
9	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků.		
	Vaření velkých množství vody. Je zapnutá funkce PowerBoost.		

## 7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 7.1 Všeobecné informace

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

### 7.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.
- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovové lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.

- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a vyčistěte skleněný povrch pomocí hadříku.




## 8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD





### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 8.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě.
	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Tepelný výkon nenastavíte do 10 sekund.	Zapněte varnou desku znovu a do 10 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více sensorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno sensorové tlačítko.
	Funkce Pauza je zapnutá.	Viz „Denní používání“.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více sensorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze sensorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něčím jste zakryli sensorové tlačítko  .	Odstraňte předmět ze sensorového tlačítka.
Kontrolka zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Nastavení tepelného výkonu kolísá mezi dvěma stupni.	Funkce Řízení výkonu je zapnutá.	Viz „Denní používání“.
Sensorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, velké nádoby použijte na zadních varných zónách.
Když se dotknete sensorových tlačítek na panelu, nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
 se rozsvítí.	Dětská bezpečnostní pojistka nebo Zámek je zapnutá.	Viz „Denní používání“.
 se rozsvítí.	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Nádobí není vhodné.	Používejte vhodné nádobí. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý.	Používejte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.
 se rozsvítí a objeví se číslo.	U varné desky došlo k chybě.	Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud se  znovu rozsvítí, odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou desku opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Je slyšet nepřetržitě pípání.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.

## 8.2 Když nenaleznete řešení...

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na autorizované servisní středisko. Uveďte údaje z typového štítku. Uveďte rovněž kód ze tří číslic a písmen pro sklokeramiku (je v rohu varné desky) a chybové hlášení, které se zobrazuje. Ujistěte

se, že jste varnou desku používali správným způsobem. Pokud ne, budete muset návštěvu technika z autorizovaného servisu nebo prodejce zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o servisním středisku a záručních podmínkách jsou uvedeny v záruční příručce.

## 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 9.1 Technické údaje varné zóny

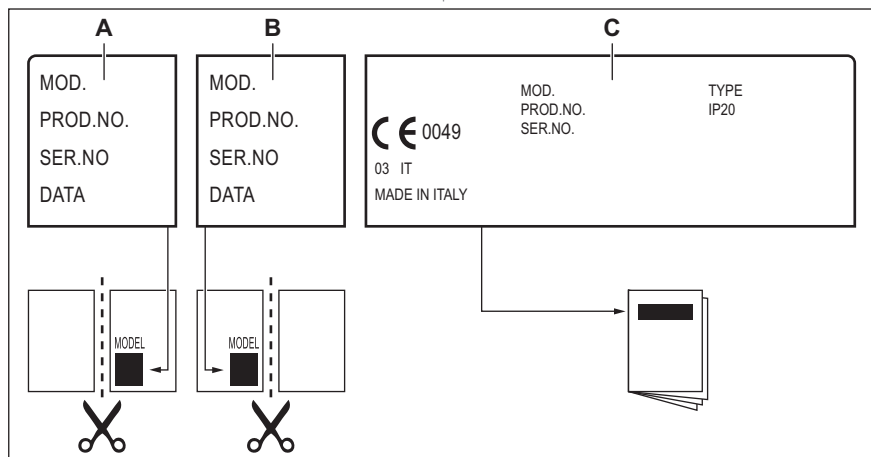
Varná zóna	Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximální doba trvání [min]	Průměr nádoby [mm]
Uprostřed vpředu	2300	3700	10	180 - 210
Uprostřed vzadu	1400	2500	4	125 - 145

Výkon varných zón se může u některých údajů v této tabulce mírně lišit od údajů. Mění se s materiálem a rozměry varných nádob.

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

## 9.2 Štítky dodávané v sáčku s příslušenstvím

Nalepte samolepicí štítky následujícím způsobem:



- A. Nalepte jej na záruční list a odešlete tuto část (je-li to možné).
- B. Nalepte jej na záruční list a uchovejte si tuto část (je-li to možné).

- C. Nalepte jej na návod k použití.

## 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 10.1 Produktové informace dle směrnice EU 66/2014 platí pouze trh v rámci EU

Označení modelu	LIT30230	
Typ varné desky	Vestavná varná deska	
Počet varných zón	2	
Technologie ohřevu	Indukce	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Uprostřed vpředu	21,0 cm
	Uprostřed vzadu	14,5 cm
Spotřeba energie varných zón (EC electric cooking)	Uprostřed vpředu	188,9 Wh / kg
	Uprostřed vzadu	183,4 Wh / kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)	186,2 Wh / kg	

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


### 10.2 Úspora energie


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

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

## 11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem

 Obaly vyhoďte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

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

## MÕELDES SINULE

Täname teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaajalist professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka teid. Ükskõik, millal Te seda ka ei kasuta – suurepärase tulemuse võite Te alati alati kindel olla. Teretulemast Electroluxi!

### Külastage meie veebisaiti:



Nõuandeid, brošüüre, veaotsingu, teavet teeninduse ja parandusvõimaluste kohta:  
[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Registreerige oma toode parema teeninduse saamiseks:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Ostke lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed: Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.

Andmed leiате seadme andmesildilt.

 Hoiatus / oluline ohutusinfo

 Üldine informatsioon ja nõuanded

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

## SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	54
2. OHUTUSJUHISED.....	56
3. PAIGALDAMINE.....	58
4. TOOTE KIRJELDUS.....	61
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	62
6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	65
7. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	66
8. VEAOTSING.....	66
9. TEHNILISED ANDMED.....	68
10. ENERGIATÕHUSUS.....	69

## 1. OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke

kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

## **1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus**

- Üle 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse erivajadusega või oskuste ja teadmisteta inimesed võivad seda seadet kasutada vaid järelvalve olemasolul ja juhul, kui neid on õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamise kaasnemaid ohte.
- Lapsed vanuses 3 kuni 8 aastat ning raske või keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Alla 3-aastased lapsed tuleks seadmest eemal hoida, kui täiskasvanu nende tegevust ei jälgi.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS! Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lastet seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

## **1.2 Üldine ohutus**

- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- HOIATUS! Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.
- Ärge KUNAGI üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- ETTEVAATUST! Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada vooluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.

- **ETTEVAATUST!** Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- **HOIATUS!** Tuleoht! Ärge hoidke pliidiplaatidel mingeid esemeid.
- Metallesemeid, nagu nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi, ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes nõudetektorile.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see ohutuse mõttes välja vahetada tootja, volitatud hooldekeskuse või lihtsalt kvalifitseeritud isiku poolt.
- **HOIATUS!** Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

## 2. OHUTUSJUHISED

### 2.1 Paigaldamine



#### **HOIATUS!**

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.



#### **HOIATUS!**

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Kaitske löikepindu niiskuskahjustuste eest sobiva tihendi abil.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kui paigaldate seadme sahtlite kohale, siis jälgige, et seadme põhja ja ülemise



sahtli vahele jääks piisavalt ruumi õhuringluse jaoks.

- Seadme põhi võib minna kuumaks. Seadme alla tuleb kindlasti paigaldada vineerist, tööpinna- või muust mittesüttivast materjalist eraldusplaat, et takistada juurdepääsu seadme alaosalet.
- Eralduspaneel peab pliidi alla jääva ala täielikult katma.
- Veenduge, et tööpinna ja selle all oleva kapi esiserva vahele jääks 2 mm vaba ventilatsiooniruumi. Garantii ei hõlma ebapiisava ventilatsiooniruumi tõttu tekkinud kahjustusi.

## 2.2 Elektriühendus



### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne mis tahes toimingute läbiviimist veenduge, et seade on vooluvõrgust eemaldatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektridrahtmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitejuhtmete või -pistikute kasutamisel võib kontakt minna tuliseks.
- Kasutage õiget elektrijuhet.
- Vältige elektrijuhtmete sassiminekut.
- Veenduge, et paigaldatud on koormuskaitse.
- Paigaldage juhtmetele kaabliklambrid.
- Veenduge, et toitejuhe või -pistik ei puutuks vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui te seadme lähedalasuvasse pistikupesasse ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Vigastatud toitejuhtme vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist.

Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.

- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

## 2.3 Kasutamine



### HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui see on olemas).
- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätkke töötavat seadet järelvalveta.
- Lülitage keeduvälgi pärast kasutamist alati asendisse "väljas".
- Ärge usaldage üksnes nõudetektorit.
- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväljadele. Need võivad minna kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust eemaldada. Elektrilöögioht!
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toiduained kuuma õlisse, võib see hakata pritsima.



### HOIATUS!

Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.
- Väga kuumast õlist eralduvad aaurud võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui kasutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.



### HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge pange pange kuumat nõukaant pliidi klaaspinnale.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ega laske nõudel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.
- Ärge lülitage keeduvälju sisse tühjade nõudega või ilma nõudeta.
- Ärge asetage seadmele alumiiniumfooliumit.
- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad klaas- või klaaskeraamilist pinda kriimustada. Kui teil on vaja nõusid pliidi liigutada, tõstke need alati üles.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.

## 2.4 Puhastus ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.

- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist jahtuda.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks vee- või aurupihustit.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

## 2.5 Hooldus

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

## 2.6 Jäätmekäitlus



### HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

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

# 3. PAIGALDAMINE



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 3.1 Enne paigaldamist

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

Mudel .....

Tootenumber

(PNC) .....

Seerianumber .....

## 3.2 Integreeritud pliidiid

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

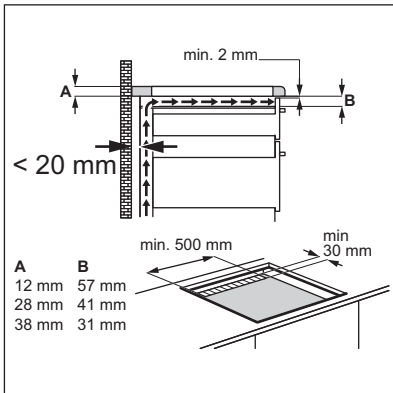
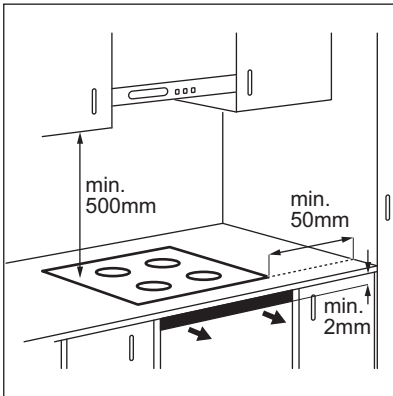
### 3.3 Ühenduskaabel

- Selle seadme juurde kuulub ka ühenduskaabel.
- Kui toitekaabel on viga saanud, tuleb see asendada kaablitüübiga: H05V2V2-F, mis talub 90 °C või kõrgemat temperatuuri. Pöörduge lähimasse teeninduskeskusse.

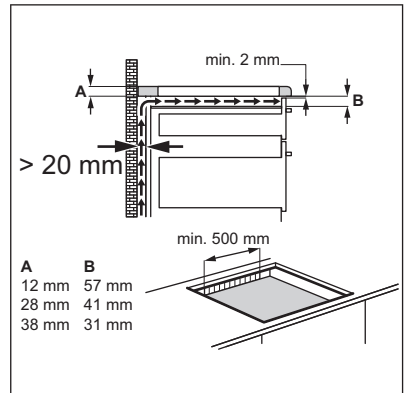
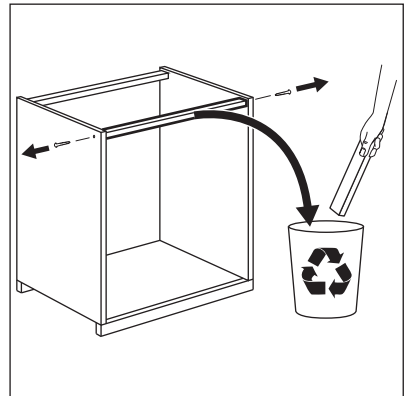
### 3.4 Tihendi kinnitamine - Paigaldamine tööpinnale

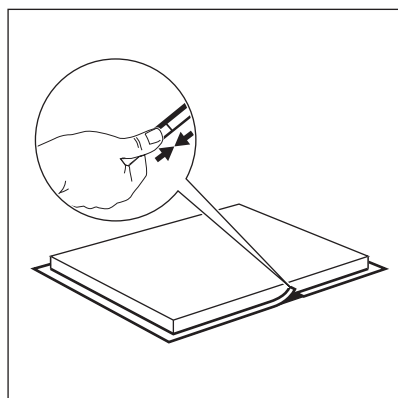
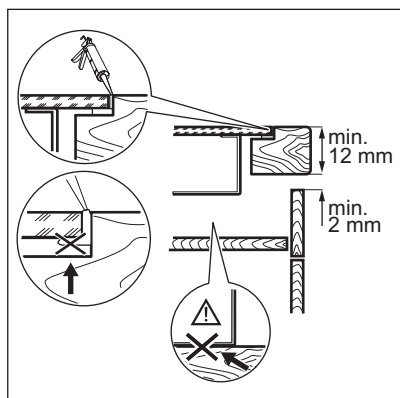
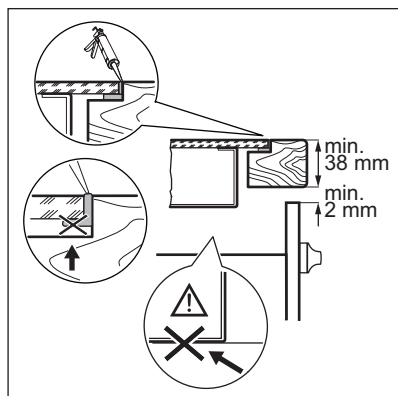
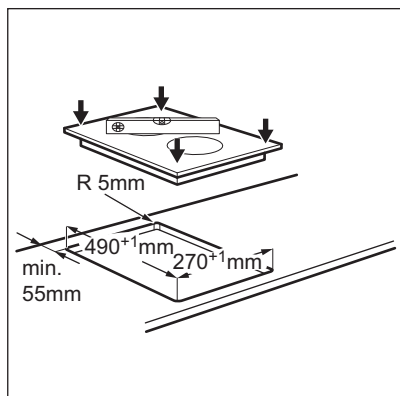
1. Puhastage tööpind väljalõigatud osa ümbert.

### 3.5 Paigaldamine

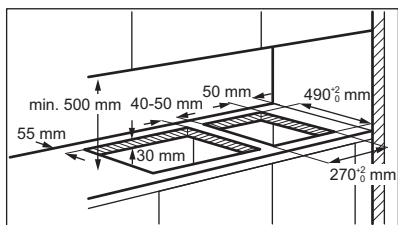


2. Kinnitage pliidi alumise serva küljes olev 2x6 mm tihendiriba klaaskeraamilise pinna välimise serva ümber. Ärge seda venitage. Veenduge, et tihendiriba otsad jääksid pliidi ühe külgserva keskele.
3. Tihendiriba lõikamisel lisage paar millimeetrit varupikkust.
4. Ühendage tihendiriba otsad.






### 3.6 Rohkem kui ühe pliidi paigaldamine

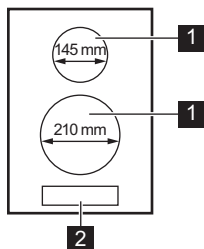


 **YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Domino Hob - Worktop installation 

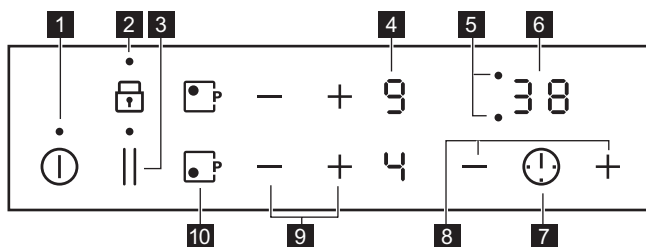
## 4. TOOTE KIRJELDUS

### 4.1 Keeduala paigutus




- 1 Induktsioonkeeduala
- 2 Juhtpaneel

### 4.2 Juhtpaneeli skeem





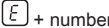






Kasutage seadmega töötamiseks sensorvälju. Ekraanid, indikaatorid ja helid annavad teada, millised funktsioonid on sees.

Sensorväli	Funktsioon	Märkus
1	SISSE/VÄLJA	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
2	Lukk / Lapselukk	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
3	Paus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
4 - +	Soojusastme näit	Soojusastme näitamiseks.
5 9	Keeduväljade taimerindikaatorid	Näitab, millise välja jaoks aeg on määratud.
6 38	Taimerinäidik	Aja näitamiseks minutites.
7	-	Keeduvälja valimiseks.
8 + / -	-	Aja pikendamiseks või lühendamiseks.

Sensorväli	Funktsioon	Märkus
9 + / -	-	Soojusastme määramiseks.
10 	PowerBoost	Funktsiooni sisselülitamiseks.

### 4.3 Soojusastme näit

Ekraan	Kirjeldus
	Keeduväli on välja lülitatud.
	Keeduväli on sisse lülitatud.
	Paus on sees.
	PowerBoost on sees.
	Tegemist on rikkega.
	OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator): toiduvalmistamise jätkamine / soojashoidmine / jääkkuumus.
	Lukk / Lapselukk on sees.
	Sobimatu või liiga väike nõu, või ei ole keeduväljal üldse nõud.
	Automaatne väljalülitus on sees.

### 4.4 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)



#### HOIATUS!

 /  /  Jääkkuumusega kaasneb põletusohu.

Jääkkuumuse indikaatorid annavad ülevaate kasutatavate keeduväljade jääkkuumusest.

Süttida võivad ka külgnevate keeduväljade indikaatorid, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta.

Induktsioonkeeduväljad toodavad toiduvalmistamiseks vajalikku kuumust otse keedunõude põhjas. Klaaskeraamika soojeneb nõu soojuse tõttu.


## 5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



#### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 5.1 Sisse- ja väljalülitamine



Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

### 5.2 Automaatne väljalülitus

**Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:**

- kõik keedualad on välja lülitatud,
- pärast pliidi käivitamist ei määrata soojusastet,
- kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud.





Kõlab helisignaal ja pliit lülitub välja. Eemaldage objekt või puhastage juhtpaneel.

- Pliit läheb liiga kuumaks (nt nõu on kuivast plaadil). Enne kui pliiti uuesti kasutama hakkate, laske keedualal maha jahtuda.
- kasutate sobimatut keedunõud. Sümbol  süttib ja 2 minuti pärast lülitub keeduvälja automaatselt välja.
- te pole keeduala välja lülitanud või soojusastet muutnud. Mõne aja möödudes süttib  ja pliit lülitub välja.

**Soojusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:**

Soojusaste	Pliit lülitub välja pärast
1 - 2	6 tundi
3 - 4	5 tundi
5	4 tundi
6 - 9	1,5 tundi

### 5.3 Soojusaste

Soojusastme suurendamiseks puudutage . Soojusastme vähendamiseks puudutage . Keeduvälja väljalülitamiseks puudutage samaaegselt  ja .

### 5.4 PowerBoost

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

 Vt jaotist "Tehnilised andmed".

#### Keeduala jaoks funktsiooni

**sisselülitamiseks:** puudutage   süttib.


**Funktsiooni väljalülitamiseks:** puudutage  või .

### 5.5 Taimer



- Pöördloendur

Seda funktsiooni võite kasutada ühe küpsetusessiooni pikkuse valimiseks.


Kõigepealt valige keeduvälja soojusaste, seejärel funktsioon.

**Keeduvälja valimine:** puudutage järjest , kuni ilmub keeduvälja indikaator.



#### Funktsiooni sisselülitamiseks või aja


**muutmiseks:** puudutage taimeri nuppu  või  et valida aeg (00-99 minutit). Kui keeduvälja indikaator hakkab vilkuma, toimub aja pöördloendus.


#### Järelejäänud aja kontrollimiseks:

puudutage  keeduvälja valimiseks. Keeduvälja indikaator hakkab vilkuma. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.

#### Funktsiooni väljalülitamiseks:

puudutage  keeduvälja valimiseks ja siis puudutage . Järelejäänud aega loetakse tagurpidi kuni näiduni **00**. Keeduvälja indikaator kustub.

 Kui aeg saab täis, vilgub **00** ja kostab helisignaal. Keeduvälja lülitub välja.




**Heli peatamine:** puudutage .


- **Minutilugeja**

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



Soojusastme ekraanil kuvatakse .

#### Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage taimeril  ja siis puudutage  või , et valida aeg. Kui aeg saab täis, kostab helisignaali ja **00** vilgub.

**Heli peatamine:** puudutage .

#### Funktsiooni väljalülitamiseks:

puudutage  ja seejärel . Järelejäänud aega loetakse tagurpidi kuni näiduni **00**.

 See funktsioon ei mõjuta keeduväljade tööd.

### 5.6 Paus

Funktsiooniga lülitatakse kõik kasutatavad keedualad madalaimale soojusastmele.

Kui funktsioon töötab, on juhtpaneelil kõik muud sümbolid lukustatud.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

Puudutage **||**, et funktsioon aktiveerida.

**[u]** süttib. Soojusaste langeb tasemele 1.

**Funktsiooni deaktiveerimiseks** puudutage

**||**. Süttib eelmine soojuse tase.

## 5.7 Lukk

Keeduväljade kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära soojusastme kogemata muutmise.

**Valige kõigepealt soojusaste.**

**Funktsiooni sisselülitamiseks:** puudutage

**[t]**, **[L]** süttib 4 sekundiks. Taimer jääb sisselülitatuks.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** puudutage

**[t]**. Süttib viimati kasutatud soojusaste.



Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

## 5.8 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.

**Funktsiooni sisselülitamiseks:** käivitage pliit **⌚** abil. Ärge valige soojusastet.

Puudutage **[t]** 4 sekundit. **[L]** süttib. Lülitage pliit välja **⌚** abil.

**Funktsiooni väljalülitamiseks:** käivitage pliit **⌚** abil. Ärge valige soojusastet.

Puudutage **[t]** 4 sekundit. **[u]** süttib. Lülitage pliit välja **⌚** abil.

**Funktsiooni ignoreerimiseks ühe toiduvalmistamise ajaks:** lülitage pliit sisse

**⌚** abil. **[L]** süttib. Puudutage **[t]** 4 sekundi vältel. **Valige soojusaste 10 sekundi jooksul.** Pliiti saab nüüd kasutada. Kui

lülitate pliidi välja **⌚** abil, on funktsioon jälle sees.

## 5.9 OffSound Control (helide sisse- ja väljalülitamine)

Lülitage pliit välja. Puudutage **⌚** 3 sekundi vältel. Ekraan süttib ja kustub. Puudutage 3 sekundit **||**. **[u]** või **[t]** süttib. Puudutage eesmise vasakpoolse välja nuppu **+**, et valida üks järgnevatest:

- **[b]** – helid on väljas
- **[u]** – helid on sees

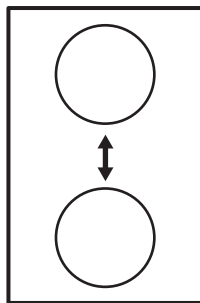
Valiku kinnitamiseks oodake, kuni pliit automaatselt välja lülitub.

Kui funktsioon on seatud valikule **[b]**, kuulete helisid ainult järgmistel juhtudel:

- puudutades **⌚**
- Minutilugeja jõuab lõpule
- Pöördloendur jõuab lõpule
- kui juhtpaneelile midagi asetatakse.

## 5.10 Toitehaldus

- Kõik keeduväljad on ühendatud ühte faasi. Vaadake joonist.
- Funktsioon lülitub sisse, kui keeduväljade koguvõimsus ületab faasi maksimaalse elektrivõimsuse.
- Funktsioon jagab võimsuse keeduväljade vahel.
- Funktsioon vähendab teiste keeduväljade võimsust.
- Ekraanil olev soojusastme näit lülitub valitud soojusastmelt vähendatud soojusastmele ja tagasi. Mõne aja pärast jääb vähendatud soojusastme näit vähendatud soojusastmele pidama.





## 6. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Keeduõud



Induksioonlaladel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induksiooniladega sobivaid nõusid.

- Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.
- Enne panni asetamist pliidiplaadile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.
- Kriimustuste vältimiseks ärge libistage ega hõõruge nõusid keraamilisel klaasil.

#### Keedunõu materjal

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

#### Keedunõud võib induksioonpliidiplaadil kasutada, kui:

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

#### Keedunõu mõõtmed

- Induksioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.
- Keeduala tõhusus sõltub keedunõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.
- Nii ohutuse kui ka optimaalsete toiduvalmistustulemuste huvides ärge

kasutage keedunõusid, mis on suuremad jaotises "Keedualade spetsifikatsioon" nimetatutest. Vältige toiduvalmistamise ajal keedunõude hoidmist juhtpaneeli läheduses. See võib mõjutada juhtpaneeli funktsioneerimist või võib juhuslikult aktiveerida pliidiplaadi funktsioonid.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

### 6.2 Kasutamiseega kaasnevad helid

#### Kui kuulete:

- pragisevat heli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- vilinat: kasutatakse ühte või mitut keeduvälja suurel võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- surinat: kasutatakse suurt võimsust.
- klõpsumist: elektrilülitused.
- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

#### Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest.


### 6.3 Näiteid pliidi kasutamisest

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



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.
1 - 2	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
1 - 2	Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Valmistage kaane all.
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada.
3 - 4	Köögililjade, kala ja liha aurutamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
4 - 5	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
4 - 5	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku ning komponendid.
6 - 7	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikaliha cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
7 - 8	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.
9	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.		
	Suure koguse vee keetmine. PowerBoost on sisse lülitatud.		

## 7. PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 7.1 Üldine teave

- Puhastage pliit pärast igakordset kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat.

### 7.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad plekid,

vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvapekid, läikivad metalsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidi pinda.






## 8. VEAOTSING



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

## 8.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik.	Kontrollige, kas pliidiplaat on õigesti elektrivõrku ühendatud.
	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Te ei vali 10 sekundi jooksul soojusastet.	Käivitage pliidiplaat uuesti ja seadke soojusaste vähemalt 10 sekundi jooksul.
	Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala.	Puudutage ainult ühte puuteala.
	Paus on sisse lülitatud.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
	Juhtpaneelil on vesi või rasvaplekid.	Puhastage juhtpaneel.
Kostab helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaali.	Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.	Eemaldage andurialadelt mistahes esemed.
Pliidiplaat lülitub välja.	Olete asetanud midagi andurialale  .	Eemaldage andurialalt mistahes esemed.
Jääkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Ala ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või andur on kahjustunud.	Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
Soojusaste lülitub ühelt astmelt teisele.	Toitehaldus on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Andurialad muutuvad kuumaks.	Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtelementidele liiga lähedale.	Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele.
Kui puudutate paneeli andurialasid, puudub heli.	Helid on välja lülitatud.	Lülitage heli sisse. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
	Lapselukk või Lukk on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
	Alal ei ole ühtegi keedunõud.	Asetage alale kööginõu.
	Kasutate ebasobivat nõud.	Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Nõu põhja läbimõõt on liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
 ja number lülitub sisse.	Pliidiplaadil on tõrge.	Lülitage pliidiplaat välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui  süttib uuesti, eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Lülitage pliidiplaat vooluvõrku tagasi 30 sekundi pärast. Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
Võite kuulda pidevat helisignaali.	Elektriühendus ei ole nõuetekohane.	Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida.

## 8.2 Kui lahendust ei leidu...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Andke teada andmesildil olevad andmed. Esitage ka kolmekohaline tähtedest koosnev klaaskeraamika kood (selle leiate klaasplaadi

nurgast) ja kuvatud veateade. Mõelge, kas olete pliiti kindlasti õigesti kasutanud. Kui seadet on valesti kasutatud, ei tarvitse teeninduse tehniku või edasimüüja töö isegi garantiiajal tasuta olla. Teenindust ja garantiitingimusi puudutavad juhised leiata garantiibrošüürist.

## 9. TEHNILISED ANDMED

### 9.1 Keeduväljade tehnilised näitajad

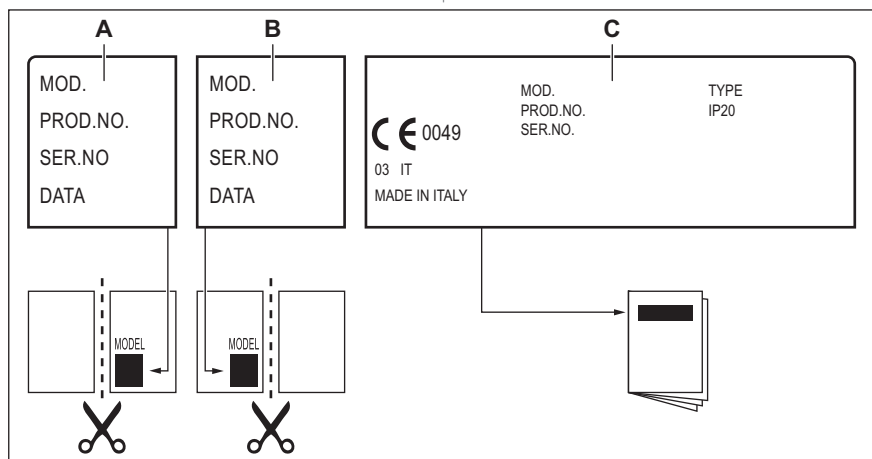
Keeduväli	Nimivõimsus (max soojusaste)	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimumkestus [min]	Nõu läbimõõt [mm]
Keskmine eesmine	2300	3700	10	180 - 210
Keskmine tagumine	1400	2500	4	125 - 145

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

Parimate tulemuste saamiseks kasutage nõusid, mille läbimõõt ei ole tabelis toodust suurem.

### 9.2 Tarvikute kotis olevad sildid

Kleepige iseliimuvad sildid nii, nagu allpool näha:



- Kleepige see garantiikaardile ja saatke see osa ära (kui see on olemas).
- Kleepige see garantiikaardile ja hoidke see alles (kui see on olemas).

- Kleepige see juhistebrošüürile.

## 10. ENERGIATÕHUSUS

### 10.1 Tooteteave vastavalt EU 66/2014 kehtib ainult EL-i turu jaoks

Mudeli tunnus	LIT30230	
Keeduplaadi tüüp	Integreeritud pliit	
Keeduväljade arv	2	
Kuumutamiseviis	Induktsioon	
Ringikujuliste keeduväljade läbimõõt (Ø)	Keskmine eesmine Keskmine tagumine	21,0 cm 14,5 cm
Keeduvälja energiatarbimine (EC electric cooking)	Keskmine eesmine Keskmine tagumine	188,9 Wh/kg 183,4 Wh/kg
Pliidi energiatarbimine (EC electric hob)	186,2 Wh/kg	

EN 60350-2 - Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed - Osa 2: Pliidid - Meetodid jõudluse mõõtmiseks


### 10.2 Energiasääst


Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.

- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.
- Enne keeduvälja sisselülitamist asetage sellele keedunõu.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

## 11. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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

## NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir acheté un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, cet appareil a été conçu pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Web pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Acheter des accessoires, des consommables et des pièces de rechange d'origine pour votre appareil :


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, Numéro de série.

Les informations se trouvent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Mise en garde-Information de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ.....	70
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	73
3. INSTALLATION.....	75
4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	77
5. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	79
6. CONSEILS.....	82
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	83
8. DÉPANNAGE.....	84
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	85
10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	86

## 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour 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 entre 3 et 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.
- Les enfants de moins de 3 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes en cours d'utilisation.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- **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.

- N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- ATTENTION : 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.
- ATTENTION : Toute cuisson doit être surveillée. Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie ! N'entrez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, éteignez l'appareil et débranchez-le. 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, contactez le service après-vente agréé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.
- 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!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.



#### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure corporelle ou de dommages matériels.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Isolez les surfaces découpées 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 proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation sous l'appareil pour en bloquer l'accès. Ce panneau peut être en contreplaqué, provenir d'un autre meuble de cuisine, et doit être composé d'un matériau non inflammable.
- Le panneau de séparation doit couvrir entièrement l'espace sous la table de cuisson.
- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 mm entre le plan de travail et l'avant de l'appareil qui est installé dessous. La garantie ne couvre

pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.

### 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 relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre service après-vente agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation.

Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.

- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.

### 2.3 Utilisation



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Cet appareil est exclusivement destiné à une utilisation domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter 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 cours de fonctionnement.

- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments pouvant provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

## 2.4 Entretien et Nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.

## 2.5 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions

physiques 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 destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

## 2.6 Mise au rebut



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

# 3. INSTALLATION



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

## 3.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Modèle .....  
PNC .....  
Numéro de série .....

## 3.2 Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

## 3.3 Câble d'alimentation

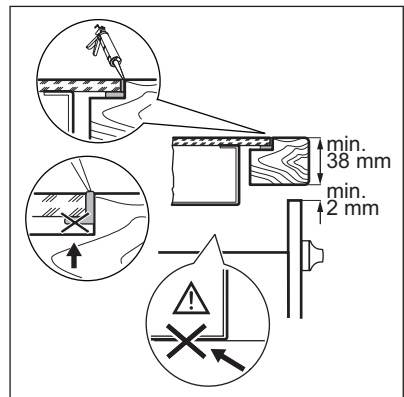
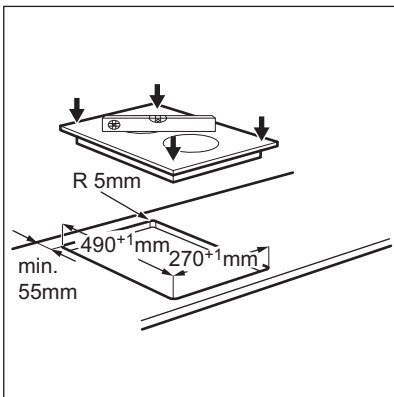
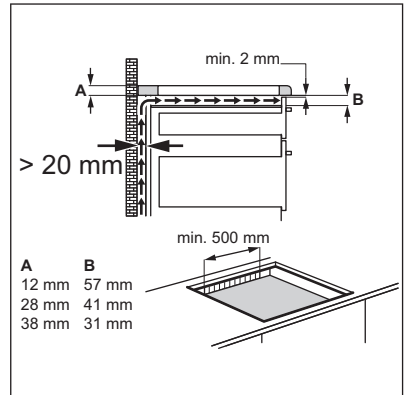
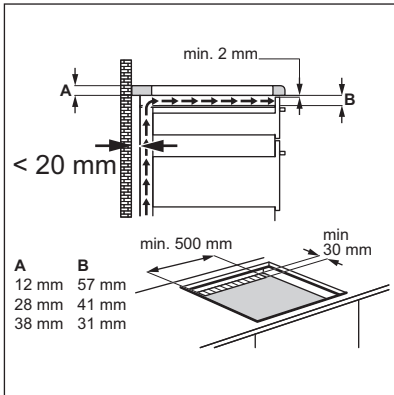
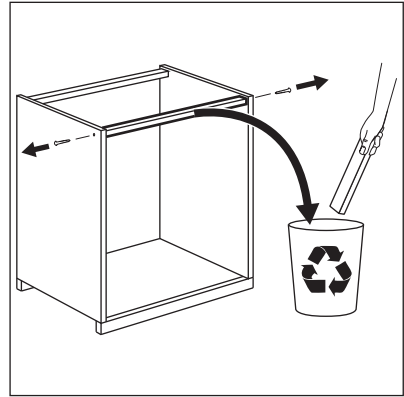
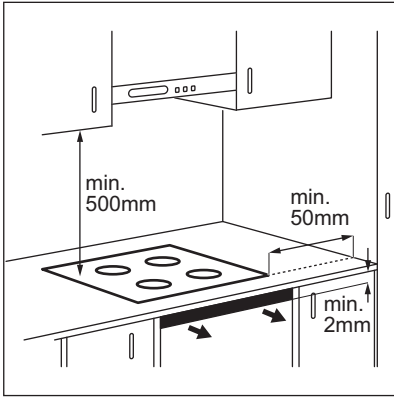
- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.

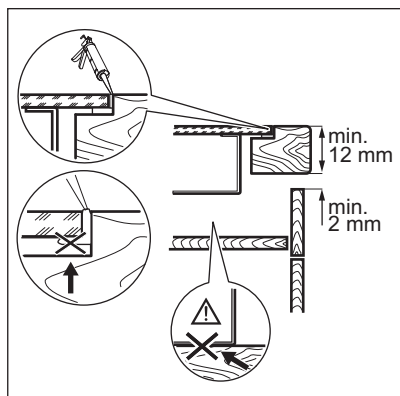
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble suivant : H05V2V2-F qui doit supporter une température minimale de 90 °C. Contactez votre service après-vente.

## 3.4 Installation du joint - Installation superposée

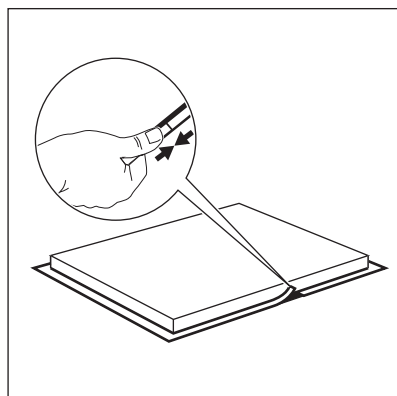
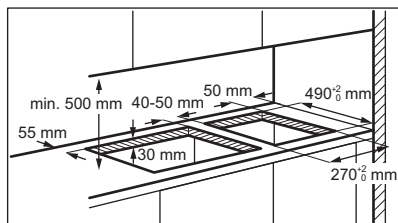
1. Nettoyez la zone de découpe du plan de travail.
2. Placez le joint de 2x6 mm fourni sur le bord inférieur de la table de cuisson, le long du bord externe de la surface vitrocéramique. N'étirez pas le joint. Assurez-vous que les extrémités du joint se trouvent au milieu d'un bord latéral de la table de cuisson.
3. Lorsque vous découpez le joint, ajoutez quelques millimètres de longueur.
4. Rassemblez les deux extrémités du joint.

### 3.5 Montage





### 3.6 Installation de plusieurs tables de cuisson



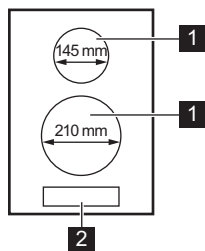
 **YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Domino Hob - Worktop installation



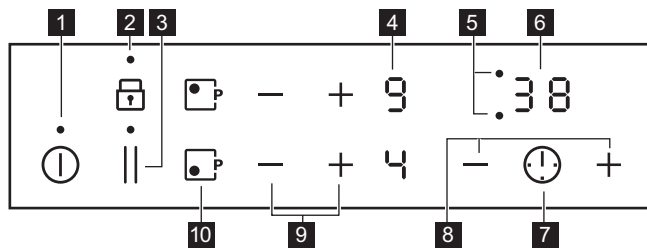
## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Agencement des zones de cuisson



- 1** Zone de cuisson à induction
- 2** Bandeau de commande

## 4.2 Description du bandeau de commande



Les touches sensibles permettent de faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent les fonctions activées.

Touche sensible	Fonction	Commentaire
1	MARCHE/ARRÊT	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
2	Touches Verrouil. / Dispositif de sécurité enfant	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
3	Pause	Pour activer et désactiver la fonction.
4	- Indicateur du niveau de cuisson	Pour indiquer le niveau de cuisson.
5	- Voyants du minuteur des zones de cuisson	Pour indiquer la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
6	- Affichage du minuteur	Pour indiquer la durée, en minutes.
7	-	Pour choisir la zone de cuisson.
8	+ / -	Pour augmenter ou diminuer la durée.
9	+ / -	Pour sélectionner un niveau de cuisson.
10	PowerBoost	Pour activer la fonction.

## 4.3 Affichage du niveau de cuisson

Afficheur	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
-	La zone de cuisson est activée.
	Pause est activé.
	PowerBoost est activé.
+ chiffre	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.

Afficheur	Description
	OptiHeat Control (indicateur de chaleur résiduelle en 3 étapes): continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle.
	Touches Verrouil. / Dispositif de sécurité enfant est activée.
	Le récipient est inapproprié ou trop petit, ou bien il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson.
	Arrêt automatique est activé.

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



##### AVERTISSEMENT!

Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

Les voyants indiquent le niveau de chaleur résiduelle des zones de cuisson que vous

utilisez actuellement. Les voyants des zones voisines peuvent également s'allumer, même si vous ne les utilisez pas.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des récipients de cuisson. La vitrocéramique est chauffée par la chaleur des récipients.

## 5. UTILISATION QUOTIDIENNE



##### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Activation et désactivation

Appuyez sur pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

### 5.2 Arrêt automatique

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide). Laissez la zone de cuisson refroidir avant d'utiliser à nouveau la table de cuisson.

- vous avez utilisé un récipient inadapté. Le symbole s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants, s'allume et la table de cuisson s'éteint.

**La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :**

Niveau de cuisson	La table de cuisson s'éteint au bout de
1 - 2	6 heures
3 - 4	5 heures
5	4 heures
6 - 9	1,5 heure

### 5.3 Niveau de cuisson

Appuyez sur pour augmenter le niveau de cuisson. Appuyez sur pour diminuer le niveau de cuisson. Appuyez simultanément

sur **+** et **-** pour désactiver la zone de cuisson.

## 5.4 PowerBoost

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.

**i** Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

**Pour activer la fonction pour une zone de cuisson :** appuyez sur **P**. **P** s'allume.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur **P** ou **-**.

## 5.5 Minuteur

### • Minuteur à rebours

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la durée d'une seule session de cuisson.

Sélectionnez d'abord le niveau de cuisson de la zone de cuisson, puis réglez la fonction.

**Pour sélectionner la zone de cuisson :** appuyez sur **1** à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'indicateur d'une zone de cuisson apparaisse.

**Pour activer la fonction ou modifier la durée :** appuyez sur la touche **+** ou **-** du minuteur pour régler la durée (de 00 à 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter, le décompte commence.

**Pour voir le temps restant :** appuyez sur la touche **1** pour sélectionner la zone de cuisson. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter. L'affichage indique la durée restante.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur **1** pour sélectionner la zone de cuisson, puis appuyez sur **-**. Le décompte s'effectue jusqu'à **00**. L'indicateur de la zone de cuisson disparaît.

**i** Lorsque le compte à rebours est terminé, un signal sonore retentit et **00** clignote. La zone de cuisson se désactive.

**Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur **1**.

### • Minuteur

Vous pouvez utiliser cette fonction lorsque la table de cuisson est allumée et les zones de cuisson ne sont pas activées. L'affichage du niveau de cuisson indique **0**.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur la touche **1** puis sur la touche **+** ou **-** du minuteur pour régler la durée. Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit et **00** clignote.

**Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur **1**.

**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur **1** puis appuyez sur **-**. Le décompte s'effectue jusqu'à **00**.

**i** Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson.

## 5.6 Pause

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

Lorsque la fonction est en cours, tous les autres symboles du bandeau de commande sont verrouillés.

La fonction ne désactive pas les fonctions du minuteur.

Appuyez sur **||** pour activer la fonction. **0** apparaît. Le niveau de cuisson passe à 1. **Pour désactiver la fonction,** appuyez sur **||**. Le niveau de cuisson précédent est activé.

## 5.7 Touches Verrouil.

Vous pouvez verrouiller le bandeau de commande pendant que les zones de cuisson fonctionnent. Vous éviterez ainsi une modification accidentelle du réglage du niveau de cuisson.



## Réglez d'abord le niveau de cuisson.

**Pour activer la fonction :** appuyez sur .

 s'affiche pendant 4 secondes. Le minuteur reste activé.





**Pour désactiver la fonction :** appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.







Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction est également désactivée.





## 5.8 Dispositif de sécurité enfant

Cette fonction permet d'éviter une utilisation involontaire de la table de cuisson.





**Pour activer la fonction :** activez la table de cuisson avec . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson. Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .


**Pour désactiver la fonction :** activez la table de cuisson avec . Ne sélectionnez pas de réglage de niveau de cuisson.



Appuyez sur  pendant 4 secondes.  s'allume. Éteignez la table de cuisson en appuyant sur .


**Pour désactiver la fonction le temps d'une cuisson :** activez la table de cuisson avec .  s'allume. Appuyez sur  pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser la table de cuisson. Lorsque vous éteignez la table de cuisson avec , la fonction est de nouveau activée.


## 5.9 OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

Éteignez la table de cuisson. Appuyez sur  pendant 3 secondes. L'affichage s'allume, puis s'éteint. Appuyez sur  pendant 3 secondes.  ou  s'allume. Appuyez sur

 de la zone avant gauche pour choisir l'une des options suivantes :

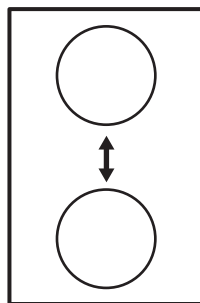
-  - les signaux sonores sont désactivés
  -  - les signaux sonores sont activés
- Pour confirmer le réglage, attendez que la table de cuisson s'éteigne automatiquement.

Lorsque cette fonction est réglée sur , l'appareil émet des signaux sonores uniquement lorsque :

- vous appuyez sur 
- Minuteur se termine
- Minuteur à rebours se termine
- vous posez un objet sur le bandeau de commande.

## 5.10 Gestion alimentation

- Toutes les zones de cuisson sont reliées à une phase. Reportez-vous à l'illustration.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson dépasse la charge électrique maximale de la phase.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson.
- L'affichage des niveaux de cuisson des zones réduites alterne entre le niveau de cuisson choisi et le niveau de cuisson réduit. Après quelques minutes, l'affichage des niveaux de cuisson des zones réduites affiche le niveau de cuisson réduit seul.



## 6. CONSEILS



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Récipients de cuisson



Pour les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant crée très rapidement la chaleur dans le récipient.

Utilisez les zones de cuisson à induction avec un récipient de cuisson adapté.

- Le fond du récipient de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.
- Assurez-vous que le fond du récipient est propre avant de le placer sur la surface de la table de cuisson.
- Afin d'éviter les rayures, ne faites pas glisser et ne frottez pas le récipient sur la surface vitrocéramique.

#### 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.

#### Les récipients de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du récipient.

#### Dimensions des récipients de cuisson

- Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.
- L'efficacité de la zone de cuisson dépend du diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson.
- Pour des raisons de sécurité et des résultats de cuisson optimaux, n'utilisez

pas de récipient plus grand qu'indiqué dans la section « Caractéristiques des zones de cuisson ». Évitez de garder les récipients à proximité du bandeau de commande durant la cuisson. Cela peut affecter le fonctionnement du bandeau de commande ou activer accidentellement les fonctions de la table de cuisson.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

### 6.2 Bruits pendant le fonctionnement

#### Si vous entendez :

- craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- sifflement : vous utilisez une zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- cliquetis : une commutation électrique se produit.
- sifflement, bourdonnement : le ventilateur fonctionne.


#### Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de l'appareil.

### 6.3 Exemples de cuisson

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire. Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, cela n'est pas proportionnel avec l'augmentation de la consommation d'énergie. Cela veut dire qu'une zone de cuisson avec le niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les données du tableau sont fournies à titre indicatif uniquement.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée (min)	Conseils
1	Conserver les aliments cuits au chaud.	au besoin	Placez un couvercle sur le récipient.
1 - 2	Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.	5 - 25	Mélangez de temps en temps.
1 - 2	Solidifier : omelettes, œufs cocotte.	10 - 40	Couvrez pendant la cuisson.
2 - 3	Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés.	25 - 50	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson.
3 - 4	Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande.	20 - 45	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide.
4 - 5	Cuire des pommes de terre à la vapeur.	20 - 60	Utilisez ¼ l d'eau max. pour 750 g de pommes de terre.
4 - 5	Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes.	60 - 150	Ajoutez jusqu'à 3 litres de liquide, plus les ingrédients.
6 - 7	Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets.	au besoin	Retournez à la moitié du temps.
7 - 8	Cuisson à température élevée des pommes de terre rissolées, filets, steaks.	5 - 15	Retournez à la moitié du temps.
9	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.		
	Faites bouillir une grande quantité d'eau. PowerBoost est activée.		

## 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

### 7.2 Nettoyage de la table de cuisson

- Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sucre et les aliments contenant du sucre car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent non abrasif. Après le nettoyage, séchez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.

- **Pour retirer les décolorations métalliques brillantes** : utilisez une

solution d'eau additionnée de vinaigre et nettoyez la surface vitrée avec un chiffon.


## 8. DÉPANNAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 8.1 Que faire si...

Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
	Vous ne réglez pas le niveau de cuisson dans les 10 secondes.	Allumez de nouveau la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 10 secondes.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
	La fonction Pause est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est éteinte.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
La table de cuisson s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensible  .	Retirez l'objet de la touche sensible.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps ou le capteur est endommagé.	Si la zone a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à un service après-vente agréé.
Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux.	La fonction Gestion alimentation est activée.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
Les touches sensibles deviennent chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous le placez trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés.	Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».

Problème	Cause possible	Solution
<b>L</b> s'affiche.	Dispositif de sécurité enfant ou Touches Verrouil. est activé.	Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ».
<b>F</b> s'affiche.	Il n'y a pas de récipient sur la zone.	Posez un récipient sur la zone.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ».
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
<b>E</b> et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Éteignez la table de cuisson et rallumez-la au bout de 30 secondes. Si <b>E</b> s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.
Un bip constant se déclenche.	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.

## 8.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Donnez également la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la surface en verre) et le message d'erreur

qui s'affiche. Assurez-vous d'utiliser correctement l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 9.1 Caractéristiques des zones de cuisson

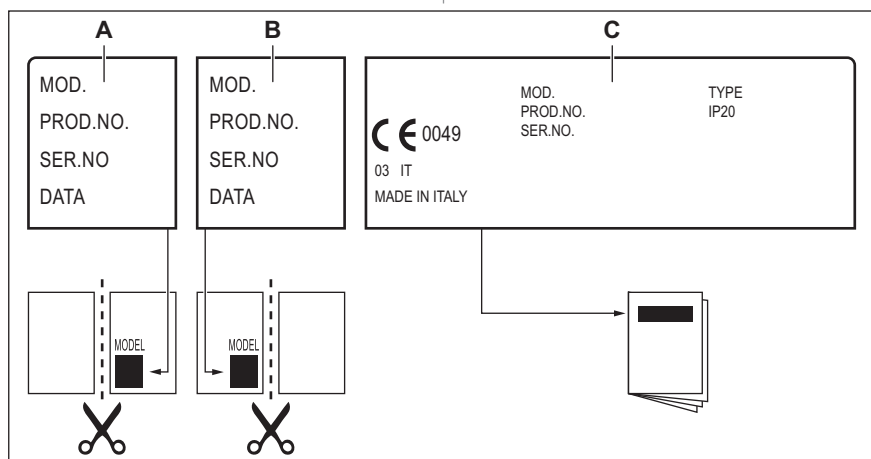
Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.)	PowerBoost (W)	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre des récipients de cuisine (mm)
Avant centrale	2300	3700	10	180 - 210
Arrière centrale	1400	2500	4	125 - 145

La puissance des zones de cuisson peut varier en fonction des données du tableau. Elle change en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas les diamètres indiqués dans le tableau.

## 9.2 Étiquettes fournies dans le sachet des accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



- A. Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie (le cas échéant).
- B. Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie (le cas échéant).

- C. Collez-la sur la notice d'utilisation.

## 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 10.1 Informations sur le produit conformément à la norme EU 66/2014 valable pour le marché européen uniquement

Identification du modèle	LIT30230	
Type de table de cuisson	Table de cuisson intégrée	
Nombre de zones de cuisson	2	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant centrale	21,0 cm
	Arrière centrale	14,5 cm
Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant centrale	188,9 Wh/kg
	Arrière centrale	183,4 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	186,2 Wh/kg	

EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances


### 10.2 Économie d'énergie


Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.

- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.
- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

## 11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

**F** FRANCE ONLY



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > [WWW.CONSIGNESDETRI.FR](http://WWW.CONSIGNESDETRI.FR)



## ΜΕ ΓΝΩΜΟΝΑ ΤΙΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΣΑΣ

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε μια συσκευή της Electrolux. Έχετε επιλέξει ένα προϊόν το οποίο συνοδεύεται από δεκαετίες επαγγελματικής εμπειρίας και καινοτομίας. Εύχρηστο και κομψό, έχει σχεδιαστεί με γνώμονα τις ανάγκες σας. Επομένως, όποτε το χρησιμοποιείτε, μπορείτε να αισθάνεστε ασφαλείς γνωρίζοντας ότι θα έχετε τέλεια αποτελέσματα κάθε φορά.

Καλώς ορίσατε στην Electrolux.

**Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:**



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες συντήρησης και επισκευής:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Καταχωρίσετε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Αγοράστε εξαρτήματα, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:


[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

Όταν επικοινωνείτε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία: Μοντέλο, Κωδ. προϊόντος (PNC), Αριθμός σειράς.

Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	88
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	91
3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.....	93
4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	96
5. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	97
6. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	100
7. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	102
8. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	102
9. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ.....	104
10. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	105

## 1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς



ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

### **1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων**

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται.
- Παιδιά ηλικίας μεταξύ 3 και 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 3 ετών πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή εκτός αν επιβλέπονται συνεχώς.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν λειτουργεί ή όταν ψύχεται. Τα προσβάσιμα μέρη θερμαίνονται κατά τη χρήση.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

### **1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια**

- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Χρειάζεται προσοχή για να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Το μαγείρεμα χωρίς επιτήρηση σε εστίες με λάδι ή λίπος μπορεί να είναι επικίνδυνο και να προκαλέσει πυρκαγιά.

- Μην προσπαθήσετε ΠΟΤΕ να σβήσετε μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και, στη συνέχεια, καλύψτε τη φλόγα με ένα καπάκι ή μια πυρίμαχη κουβέρτα.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω μιας εξωτερικής διάταξης μεταγωγής, όπως ένας χρονοδιακόπτης, ή να είναι συνδεδεμένη σε κύκλωμα το οποίο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται συχνά από μια διάταξη.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται. Μια σύντομη διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιβλέπεται συνεχώς.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Κίνδυνος πυρκαγιάς: Μη φυλάσσετε αντικείμενα επάνω στις επιφάνειες μαγειρέματος.
- Μην τοποθετείτε πάνω στη θερμή επιφάνεια των εστιών μεταλλικά αντικείμενα όπως μαχαίρια, πιρούνια, κουτάλια και καπάκια γιατί μπορεί να θερμανθούν.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, προτού την τοποθετήσετε στην κατασκευή εντοιχισμού.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την αντίσταση της εστίας από το χειριστήριό της, χωρίς να βασίζεστε στον αισθητήρα σκευών.
- Εάν υπάρχουν ρωγμές στην υαλοκεραμική / γυάλινη επιφάνεια, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Σε περίπτωση που η συσκευή είναι συνδεδεμένη απευθείας στην παροχή ρεύματος με κουτί σύνδεσης, αφαιρέστε την ασφάλεια για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την τροφοδοσία ρεύματος. Σε κάθε περίπτωση, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο του σέρβις ή ένα κατάλληλα εξουσιοδοτημένο άτομο, ώστε να αποφευχθούν οι κίνδυνοι.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Χρησιμοποιείτε μόνο προστατευτικά εστιών του κατασκευαστή της συσκευής μαγειρέματος ή που

υποδεικνύονται από τον κατασκευαστή της συσκευής στις οδηγίες χρήσης ως κατάλληλα ή προστατευτικά εστιών που είναι ενσωματωμένα στη συσκευή. Η χρήση ακατάλληλων προστατευτικών μπορεί να προκαλέσει ατυχήματα.

## 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

### 2.1 Εγκατάσταση



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος τραυματισμού ή βλάβης της συσκευής.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Στεγανοποιήστε τις κομμένες επιφάνειες με υλικό στεγανοποίησης, ώστε να αποτραπεί η διόγκωσή τους από την υγρασία.
- Προστατέψτε το κάτω μέρος της συσκευής από ατμούς και υγρασία.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα σε πόρτα ή κάτω από παράθυρο. Έτσι, αποτρέπεται η πτώση ζεστών μαγειρικών σκευών από τη συσκευή κατά το άνοιγμα της πόρτας ή του παραθύρου.
- Εάν η συσκευή είναι εγκατεστημένη επάνω από συρτάρια, διασφαλίστε ότι ο χώρος ανάμεσα στο κάτω μέρος της συσκευής και το επάνω συρτάρι είναι επαρκής για την κυκλοφορία αέρα.
- Το κάτω μέρος της συσκευής μπορεί να θερμανθεί πολύ. Φροντίστε να τοποθετήσετε ένα διαχωριστικό πλαίσιο από κόντρα πλακέ, υλικό για σκελετό επίπλων κουζίνας ή άλλα μη εύφλεκτα υλικά κάτω από τη συσκευή για την αποτροπή πρόσβασης στο κάτω μέρος.

- Το διαχωριστικό πλαίσιο πρέπει να καλύπτει πλήρως την περιοχή κάτω από τις εστιές.
- Βεβαιωθείτε ότι ο χώρος αερισμού των 2 mm, ανάμεσα στον πάγκο και την μπροστινή πλευρά της μονάδας που βρίσκεται από κάτω, είναι ελεύθερος. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που προκλήθηκαν από έλλειψη επαρκούς χώρου αερισμού.

### 2.2 Ηλεκτρική Σύνδεση



#### **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Πριν από την εκτέλεση οποιασδήποτε εργασίας, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει εγκατασταθεί σωστά. Οι χαλαρές ή λανθασμένες συνδέσεις στο καλώδιο τροφοδοσίας ή το φιν (κατά περίπτωση), μπορούν να οδηγήσουν σε υπερθέρμανση του ακροδέκτη.
- Χρησιμοποιήστε κατάλληλο καλώδιο τροφοδοσίας.
- Μην επιτρέπετε στο καλώδιο τροφοδοσίας να μπερδεύεται.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει εγκατασταθεί προστασία από την ηλεκτροπληξία.
- Στερεώστε το καλώδιο με σφιγκτήρα ανακούφισης τάσης.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φιν (κατά περίπτωση) δεν έρχεται σε επαφή με τη ζεστή συσκευή ή με ζεστά

μαγειρικά σκεύη κατά τη σύνδεση της συσκευής στην πρίζα ρεύματος.

- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας (κατά περίπτωση) ή στο καλώδιο τροφοδοσίας. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας ή έναν ηλεκτρολόγο για την αλλαγή ενός κατεστραμμένου καλωδίου τροφοδοσίας.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.

## 2.3 Χρήση



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τις ετικέτες και την προστατευτική μεμβράνη (κατά περίπτωση), πριν από την πρώτη χρήση.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα αερισμού δεν είναι φραγμένα.

- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Θέστε τη ζώνη μαγειρέματος εκτός λειτουργίας μετά από κάθε χρήση.
- Μη βασιζέστε στον αισθητήρα σκευών.
- Μην τοποθετείτε μαχαιροπίρουνα ή κατπάκια μαγειρικών σκευών επάνω στις ζώνες μαγειρέματος. Μπορούν να θερμανθούν.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν βρίσκεται σε επαφή με νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Εάν υπάρξουν ρωγμές στην επιφάνεια της συσκευής, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την παροχή ρεύματος. Αυτό απαιτείται για αποτροπή τυχόν ηλεκτροπληξίας.
- Οι χρήστες με βηματοδότη πρέπει να διατηρούν απόσταση τουλάχιστον 30 cm από τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Όταν βάζετε φαγητό σε καυτό λάδι, μπορεί να πιτσιλίσει.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και έκρηξης

- Τα λίπη και το λάδι απελευθερώνουν εύφλεκτους ατμούς όταν θερμαίνονται. Κρατάτε γυμνές φλόγες ή θερμά αντικείμενα μακριά από λίπη και λάδια όταν τα χρησιμοποιείτε στο μαγείρεμα.
- Οι ατμοί που απελευθερώνει το πολύ καυτό λάδι, μπορούν να προκαλέσουν ακαριαία ανάφλεξη.
- Το χρησιμοποιημένο λάδι, που μπορεί να περιέχει υπολείμματα τροφίμων, μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά σε χαμηλότερη θερμοκρασία από το λάδι που χρησιμοποιείται για πρώτη φορά.
- Μην τοποθετείτε μέσα, κοντά ή επάνω στη συσκευή εύφλεκτα αντικείμενα ή αντικείμενα εμπιστευμένα με εύφλεκτα προϊόντα.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Μην τοποθετείτε ζεστά μαγειρικά σκεύη επάνω στο χειριστήριο.
- Μην τοποθετείτε το ζεστό κάλυμμα σκεύους στη γυάλινη επιφάνεια των εστιών.

- Μην αφήνετε να στεγνώσουν τα μαγειρικά σκεύη κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Προσέχετε να μην πέσουν επάνω στη συσκευή αντικείμενα ή μαγειρικά σκεύη. Η επιφάνεια μπορεί να υποστεί ζημιά.
- Μην ενεργοποιείτε τις ζώνες μαγειρέματος με άδειο μαγειρικό σκεύος ή χωρίς μαγειρικό σκεύος.
- Μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο επάνω στη συσκευή.
- Τα μαγειρικά σκεύη από χυτοσίδηρο, αλουμίνιο ή αυτά με φθαρμένη βάση μπορούν να χαράξουν την γυάλινη / υαλοκεραμική επιφάνεια. Πρέπει πάντα να ανασηκώνετε αυτά τα αντικείμενα όταν απαιτείται η μετακίνησή τους επάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις, όπως για θέρμανση χώρων.

## 2.4 Φροντίδα και καθαρίσµα

- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την να κρύνει πριν την καθαρίσετε.
- Μην χρησιμοποιείτε ψεκάσµο µε νερό ή ατμό για το καθαρίσµα της συσκευής.
- Καθαρίστε τη συσκευή µε ένα υγρό µαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε µόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή µεταλλικά αντικείµενα.

## 2.5 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε µε το Εξουσιοδοτηµένο Κέντρο Σέρβις. Χρησιμοποιείτε µόνο γνήσια ανταλλακτικά.
- Σχετικά µε τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά µε τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισµό οικιακών χώρων.

## 2.6 Απόρριψη



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισµού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε µε τις δηµοτικές αρχές για πληροφορίες σχετικά µε τη σωστή απόρριψη της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύµατος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

## 3. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά µε την Ασφάλεια.

### 3.1 Πριν από την εγκατάσταση

Προτού εγκαταστήσετε τις εστίες, σημειώστε τις παρακάτω πληροφορίες από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο κάτω µέρος των εστιών.

Μοντέλο .....  
 PNC .....  
 Σειριακός αριθµός .....

### 3.2 Εντοιχιζόµενες εστίες

Χρησιμοποιείτε τις εντοιχιζόµενες εστίες µόνο µετά την εγκατάστασή τους σε σωστά κατασκευασµένα εντοιχιζόµενα ντουλάπια και πάγκους εργασίας που πληρούν τα ισχύοντα πρότυπα.

### 3.3 Καλώδιο σύνδεσης

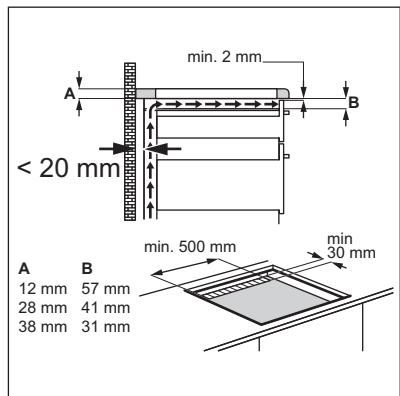
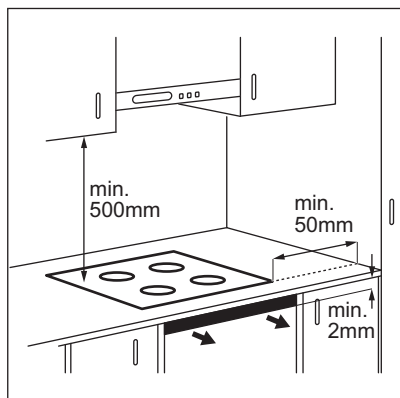
- Οι εστίες παρέχονται µε καλώδιο σύνδεσης.
- Για αντικατάσταση καλωδίου ρεύµατος που έχει φθαρεί χρησιµοποιήστε τύπο καλωδίου: H05V2V2-F το οποίο είναι

ανθεκτικό σε θερμοκρασία 90 °C ή υψηλότερη. Επικοινωνήστε με το τοπικό Κέντρο Σέρβις.

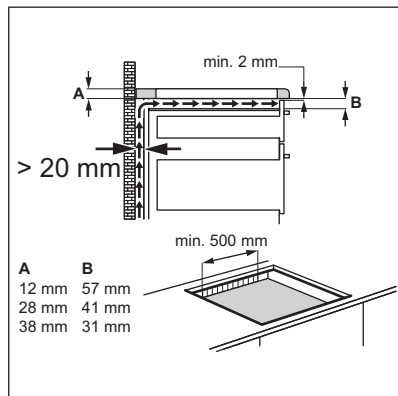
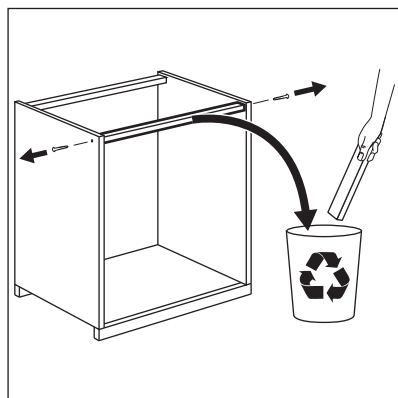
### 3.4 Τοποθέτηση του στεγανοποιητικού - Εγκατάσταση σε πάγκο

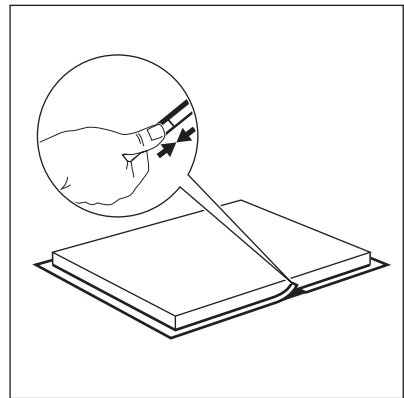
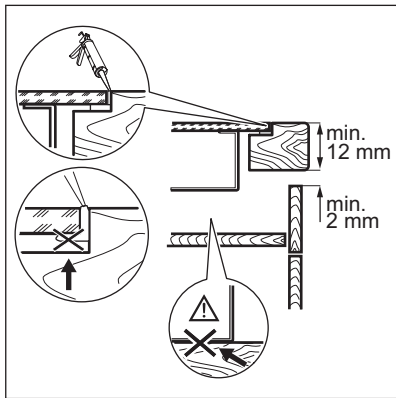
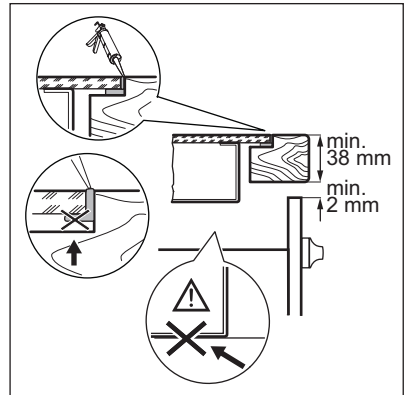
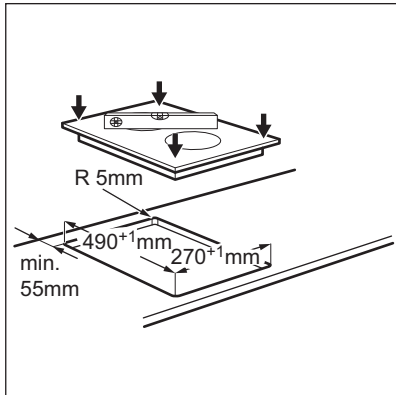
1. Καθαρίστε τον πάγκο γύρω από την κομμένη περιοχή.
2. Τοποθετήστε την παρεχόμενη λωρίδα στεγανοποίησης 2x6mm στην κάτω

### 3.5 Συναρμολόγηση

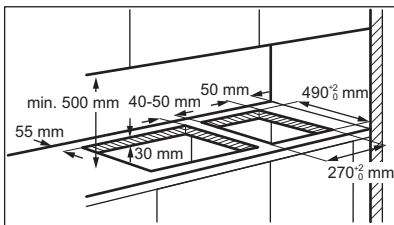


- πλευρά των εστιών κατά μήκος του εξωτερικού άκρου της υαλοκεραμικής επιφάνειας. Μην την τεντώνετε. Βεβαιωθείτε ότι οι άκρες της στεγανοποιητικής λωρίδας βρίσκονται στο μέσο της μιας πλευράς των εστιών.
3. Προσθέστε μερικά χιλιοστά στο μήκος όταν κόβετε τη στεγανοποιητική λωρίδα.
  4. Ενώστε τις δύο άκρες της στεγανοποιητικής λωρίδας.





### 3.6 Εγκατάσταση για περισσότερες από μία εστίες



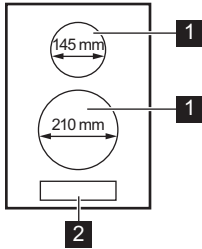
 **YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Domino Hob - Worktop installation



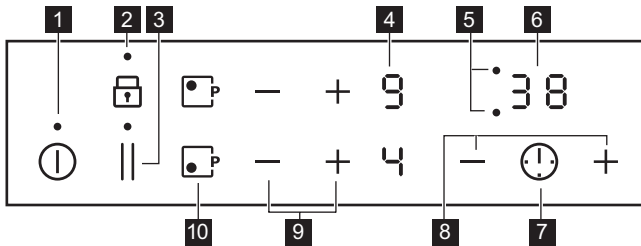
## 4. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

### 4.1 Διάταξη επιφάνειας μαγειρέματος



- 1 Επαγωγική ζώνη μαγειρέματος
- 2 Πίνακας χειριστηρίων


### 4.2 Διάταξη χειριστηρίου












Χρησιμοποιήστε τα πεδία αφής για τη λειτουργία της συσκευής. Οι θρόνες, οι ενδείξεις και οι ήχοι υποδεικνύουν τις λειτουργίες που είναι ενεργοποιημένες.

Πεδίο αφής	Λειτουργία	Σχόλιο	
1	ⓘ	ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ / ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των εστιών.
2	🔒	Κλειδώμα / Διάταξη ασφαλείας για παιδιά	Για κλειδώμα / ξεκλειδώμα του χειριστηρίου.
3		Παύση	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας.
4	-	Ένδειξη σκάλας μαγειρέματος	Για εμφάνιση της σκάλας μαγειρέματος.
5	-	Ενδείξεις χρονοδιακόπτη για τις ζώνες μαγειρέματος	Για εμφάνιση της ζώνης για την οποία έχει ρυθμιστεί ο χρόνος.
6	-	Ένδειξη χρονοδιακόπτη	Για εμφάνιση του χρόνου σε λεπτά.
7	ⓘ	-	Για επιλογή της ζώνης μαγειρέματος.



Πεδίο αφής	Λειτουργία	Σχόλιο
8	+ / -	Για αύξηση ή μείωση του χρόνου.
9	+ / -	Για ρύθμιση μιας σκάλας μαγειρέματος.
10	 PowerBoost	Για ενεργοποίηση της λειτουργίας.


### 4.3 Ενδείξεις σκάλας μαγειρέματος

Οθόνη	Περιγραφή
	Η ζώνη μαγειρέματος είναι απενεργοποιημένη.
	Η ζώνη μαγειρέματος είναι ενεργοποιημένη.
	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Παύση.
	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή PowerBoost.
	Υπάρχει δυσλειτουργία.
	OptiHeat Control (Ενδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων): συνέχιση μαγειρέματος / διατήρηση θερμότητας / υπολειπόμενη θερμότητα.
	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Κλειδωμα / Διάταξη ασφαλείας για παιδιά.
	Το μαγειρικό σκεύος δεν είναι σωστό ή είναι πολύ μικρό ή δεν έχει τοποθετηθεί μαγειρικό σκεύος στη ζώνη μαγειρέματος.
	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Αυτόματη απενεργοποίηση.

### 4.4 OptiHeat Control (Ενδειξη υπολειπόμενης θερμότητας 3 σταδίων)



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

 Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων από την υπολειπόμενη θερμότητα.

Οι ενδείξεις υποδεικνύουν το επίπεδο της υπολειπόμενης θερμότητας για τις ζώνες

μαγειρέματος που χρησιμοποιείτε εκείνη τη στιγμή. Οι ενδείξεις μπορεί επίσης να ενεργοποιηθούν για τις διπλανές ζώνες μαγειρέματος ακόμα και αν δεν τις χρησιμοποιείτε.

Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος παράγουν την απαιτούμενη θερμότητα για τη διαδικασία μαγειρέματος απευθείας στη βάση του μαγειρικού σκεύους. Η υαλοκεραμική επιφάνεια θερμαίνεται από τη θερμότητα του μαγειρικού σκεύους.


## 5. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ



#### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!



Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

## 5.1 Ενεργοποίηση και απενεργοποίηση

Αγγίξτε το  για 1 δευτερόλεπτο για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τις εστίες.

## 5.2 Αυτόματη απενεργοποίηση



**Η λειτουργία απενεργοποιεί αυτόματα τις εστίες, εάν:**



- έχουν απενεργοποιηθεί όλες οι ζώνες μαγειρέματος,
- δεν επιλέξετε σκάλα μαγειρέματος μετά την ενεργοποίηση των εστιών,
- χύθηκε κάτι ή έχετε τοποθετήσει κάτι επάνω στο χειριστήριο για περισσότερο από 10 δευτερόλεπτα (ένα σκεύος, ένα πανί, κ.λπ.). Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Αφαιρέστε το αντικείμενο ή καθαρίστε τον πίνακα χειριστηρίων.
- η εστία υπερθερμανθεί (π.χ. όταν στεγνώσει το περιεχόμενο κάποιου μαγειρικού σκεύους). Πριν χρησιμοποιήσετε τις εστίες ξανά, η ζώνη μαγειρέματος πρέπει να έχει κρυώσει.
- χρησιμοποιείτε ακατάλληλο μαγειρικό σκεύος. Ανάβει το σύμβολο  και η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 2 λεπτά.
- μην απενεργοποιείτε μια ζώνη μαγειρέματος ή μην αλλάζετε τη σκάλα μαγειρέματος. Μετά από κάποιο χρονικό διάστημα, ανάβει η ένδειξη  και οι εστίες απενεργοποιούνται.

**Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος και του χρόνου μετά τον οποίο οι εστίες απενεργοποιούνται:**

Σκάλα μαγειρέματος	Οι εστίες απενεργοποιούνται μετά από
1 - 2	6 ώρες
3 - 4	5 ώρες
5	4 ώρες
6 - 9	1,5 ώρα

## 5.3 Σκάλα μαγειρέματος

Αγγίξτε το  για να αυξήσετε τη σκάλα μαγειρέματος. Αγγίξτε το  για να μειώσετε

τη σκάλα μαγειρέματος. Αγγίξτε ταυτόχρονα το  και το  για να απενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος.


## 5.4 PowerBoost



Αυτή η λειτουργία προσφέρει επιπλέον ισχύ στις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος. Η λειτουργία μπορεί να ενεργοποιηθεί για την επαγωγική ζώνη μαγειρέματος μόνο για περιορισμένο χρονικό διάστημα. Μετά την πάροδο αυτού του διαστήματος, η επαγωγική ζώνη μαγειρέματος επιστρέφει αυτόματα στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά χαρακτηριστικά».

**Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία για μια ζώνη μαγειρέματος:** αγγίξτε το .

Ανάβει η ένδειξη .

**Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:** αγγίξτε το  ή το .


## 5.5 Χρονοδιακόπτης

- **Χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης**



Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία για να ρυθμίσετε το χρονικό διάστημα για μια συγκεκριμένη περίοδο μαγειρέματος.

Ρυθμίστε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος για τη ζώνη μαγειρέματος και κατόπιν τη λειτουργία.


**Για να ρυθμίσετε τη ζώνη μαγειρέματος:**

αγγίξτε επανειλημμένα το  μέχρι η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος να εμφανιστεί.



**Για ενεργοποίηση της λειτουργίας ή**


**αλλαγή του χρόνου:** αγγίξτε το  ή το  του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε τον χρόνο (00 - 99 λεπτά). Όταν η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίσει να αναβοσβήνει, εκτελείται αντίστροφη μέτρηση.

**Για να δείτε τον υπολειπόμενο χρόνο:**

αγγίξτε το  για ρύθμιση της ζώνης μαγειρέματος. Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος αρχίζει να αναβοσβήνει. Η οθόνη εμφανίζει τον υπολειπόμενο χρόνο.


### Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το  για ρύθμιση της ζώνης μαγειρέματος και μετά αγγίξτε το . Ο χρόνος ξεκινά να μετρά αντίστροφα έως την τιμή **00**. Η ένδειξη της ζώνης μαγειρέματος εξαφανίζεται.




 Όταν τελειώσει η αντίστροφη μέτρηση, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η ένδειξη **00** αναβοσβήνει. Η ζώνη μαγειρέματος απενεργοποιείται.

**Για να διακόψετε τον ήχο:** αγγίξτε το .

#### • Χρονομετρητής



Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία όταν οι εστίες είναι ενεργοποιημένες και οι ζώνες μαγειρέματος δεν λειτουργούν. Η ένδειξη σκάλας μαγειρέματος εμφανίζει το .


### Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το  και μετά αγγίξτε  ή  του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε το χρόνο. Όταν τελειώσει ο χρόνος, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και η ένδειξη **00** αναβοσβήνει.

**Για να διακόψετε τον ήχο:** αγγίξτε το .

### Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το  και στη συνέχεια αγγίξτε το . Ο χρόνος ξεκινά να μετρά αντίστροφα έως την τιμή **00**.


 Η λειτουργία δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία των ζωνών μαγειρέματος.


## 5.6 Παύση

Αυτή η λειτουργία ρυθμίζει όλες τις ζώνες μαγειρέματος που βρίσκονται σε λειτουργία στη χαμηλότερη σκάλα μαγειρέματος.


Όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη, όλα τα άλλα σύμβολα στα χειριστήρια είναι κλειδωμένα.

Η λειτουργία δεν διακόπτει τις λειτουργίες του χρονοδιακόπτη.

Αγγίξτε το  για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Η ένδειξη  ανάβει. Η σκάλα μαγειρέματος μειώνεται στο 1.

### Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία,



αγγίξτε το . Επανερχεται η προηγούμενη σκάλα μαγειρέματος.

## 5.7 Κλειδωμα


Μπορείτε να κλειδώσετε το χειριστήριο ενώ οι ζώνες μαγειρέματος λειτουργούν. Αυτό αποτρέπει την ακούσια αλλαγή της σκάλας μαγειρέματος.


### Επιλέξτε πρώτα τη σκάλα μαγειρέματος.

### Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

αγγίξτε το . Ανάβει η ένδειξη  για 4 δευτερόλεπτα. Ο Χρονοδιακόπτης παραμένει σε λειτουργία.

### Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:





αγγίξτε το . Ανάβει η προηγούμενη σκάλα μαγειρέματος.

 Όταν απενεργοποιήσετε τις εστίες, απενεργοποιείτε και αυτή τη λειτουργία.





## 5.8 Διάταξη ασφαλείας για παιδιά

Η λειτουργία αυτή εμποδίζει την ακούσια χρήση των εστιών.





### Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

ενεργοποιήστε τη συσκευή με το . Μη ρυθμίσετε κάποια σκάλα μαγειρέματος. Αγγίξτε το  για 4 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη  ανάβει. Απενεργοποιήστε τις εστίες με το .

### Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία:

ενεργοποιήστε τη συσκευή με το . Μη ρυθμίσετε κάποια σκάλα μαγειρέματος. Αγγίξτε το  για 4 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη  ανάβει. Απενεργοποιήστε τις εστίες με το .

### Για να παρακάμψετε τη λειτουργία μόνο για μία περίοδο μαγειρέματος:

ενεργοποιήστε τις εστίες με το . Η ένδειξη  ανάβει. Αγγίξτε το  για 4 δευτερόλεπτα. **Ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος εντός 10 δευτερολέπτων.** Μπορείτε να λειτουργήσετε τις εστίες. Όταν απενεργοποιείτε τις εστίες με το  η λειτουργία ενεργοποιείται ξανά.

## 5.9 OffSound Control (Απενεργοποίηση και ενεργοποίηση των ήχων)

Απενεργοποιήστε τις εστίες. Αγγίξτε το ① για 3 δευτερόλεπτα. Η οθόνη ανάβει και σβήνει.

Αγγίξτε το || για 3 δευτερόλεπτα. Η ένδειξη ② ή ③ ανάβει. Αγγίξτε το + της μπροστινής αριστερής ζώνης για να επιλέξετε ένα από τα εξής:

- ② - απενεργοποίηση των ήχων
- ③ - ενεργοποίηση των ήχων

Για να επιβεβαιώσετε την επιλογή σας, περιμένετε μέχρι οι εστίες να απενεργοποιηθούν αυτόματα.

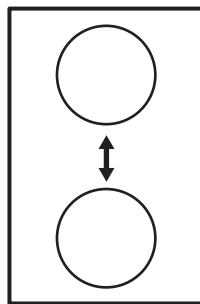
Όταν η λειτουργία είναι ρυθμισμένη σε ②, ακούτε τους ήχους μόνο όταν:

- αγγίξτε το ①
- η ένδειξη Χρονομετρητής μειώνεται
- η ένδειξη Χρονοδιακόπτης αντίστροφης μέτρησης μειώνεται
- τοποθετήσετε κάτι επάνω στο χειριστήριο.

## 5.10 Διαχείριση ισχύος

- Όλες οι ζώνες μαγειρέματος είναι συνδεδεμένες σε μία φάση. Δείτε την εικόνα.

- Η λειτουργία ενεργοποιείται όταν η συνολική ηλεκτρική ισχύς των ζωνών μαγειρέματος υπερβαίνει τη μέγιστη ηλεκτρική ισχύ της φάσης.
- Η λειτουργία διαιρεί την ισχύ ανάμεσα στις ζώνες μαγειρέματος.
- Η λειτουργία μειώνει την ισχύ στις άλλες ζώνες μαγειρέματος.
- Η ένδειξη σκάλας μαγειρέματος των ζωνών μαγειρέματος που μειώθηκαν εναλλάσσεται ανάμεσα στην επιλεγμένη σκάλα μαγειρέματος και τη μειωμένη σκάλα μαγειρέματος. Μετά από λίγο, η ένδειξη σκάλας μαγειρέματος των ζωνών μαγειρέματος που μειώθηκαν παραμένει στη μειωμένη σκάλα μαγειρέματος.



## 6. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 6.1 Μαγειρικά σκεύη



Στις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος, ένα ισχυρό ηλεκτρομαγνητικό πεδίο δημιουργεί τη θερμότητα στο μαγειρικό σκεύος πολύ γρήγορα.

Χρησιμοποιείτε τις επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος με κατάλληλα μαγειρικά σκεύη.

- Το κάτω μέρος των μαγειρικών σκευών πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο παχύ και επίπεδο.
- Βεβαιωθείτε ότι οι βάσεις των σκευών είναι καθαρές και στεγνές προτού τα τοποθετήσετε στην επιφάνεια των εστιών.

- Για να αποφύγετε τις γρατζουνιές, μη σέρνετε και μην τρίβετε το σκεύος πάνω στην υαλοκεραμική εστία.

### Υλικό μαγειρικού σκεύους

- **κατάλληλο:** χυτοσίδηρος, χάλυβας, χάλυβας εμαγιέ, ανοξείδωτος χάλυβας, πολυστρωματική βάση (με κατάλληλη σήμανση από τον κατασκευαστή).
- **μη κατάλληλο:** αλουμίνιο, χαλκός, μπρούντζος, γυαλί, κεραμικό, πορσελάνη.

**Το μαγειρικό σκεύος είναι κατάλληλο για επαγωγική εστία εάν:**

- το νερό βράζει πολύ γρήγορα σε ζώνη ρυθμισμένη στην υψηλότερη σκάλα μαγειρέματος.
- ένας μαγνήτης έλκεται από το κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους.

### Διαστάσεις μαγειρικού σκεύους

- Οι επαγωγικές ζώνες μαγειρέματος προσαρμόζονται αυτόματα στη διάσταση της βάσης του μαγειρικού σκεύους.
- Η απόδοση της ζώνης μαγειρέματος σχετίζεται με τη διάμετρο του μαγειρικού σκεύους. Ένα μαγειρικό σκεύος με μικρότερη διάμετρο από την ελάχιστη λαμβάνει μόνο μέρος της ενέργειας που παράγεται από τη ζώνη μαγειρέματος.
- Για λόγους που σχετίζονται τόσο με την ασφάλεια όσο και με τα βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος, μην χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερα από εκείνα που υποδεικνύονται στις «Προδιαγραφές ζωνών μαγειρέματος». Αποφύγετε την τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους κοντά στον πίνακα χειριστηρίων κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Αυτό μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία του πίνακα χειριστηρίων ή να ενεργοποιήσει ακούσια λειτουργίες εστίων.



Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».

## 6.2 Οι θόρυβοι κατά τη διάρκεια της λειτουργίας

Εάν ακούτε:

- οξύ κρότο: τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
  - σφύριγμα: χρησιμοποιείτε τη ζώνη μαγειρέματος με υψηλή ισχύ και τα μαγειρικά σκεύη έχουν κατασκευαστεί από διαφορετικά υλικά (κατασκευή τριών στρωμάτων).
  - βουητό: χρησιμοποιείτε υψηλή ισχύ.
  - κροτάλισμα: πραγματοποιείται ηλεκτρική μεταγωγή.
  - συριγμό, βόμβο: ο ανεμιστήρας λειτουργεί.
- Οι θόρυβοι αυτοί είναι φυσιολογικοί και δεν υποδεικνύουν κάποια δυσλειτουργία.**


## 6.3 Παραδείγματα μαγειρικών εφαρμογών

Η σχέση μεταξύ της σκάλας μαγειρέματος μιας ζώνης και της κατανάλωσής της σε ενέργεια δεν είναι γραμμική. Η αύξηση της σκάλας μαγειρέματος δεν είναι ανάλογη της αύξησης της κατανάλωσης ενέργειας. Αυτό σημαίνει ότι μια ζώνη μαγειρέματος με ενδιάμεση σκάλα μαγειρέματος καταναλώνει λιγότερη από τη μισή ενέργεια της.



Τα στοιχεία στον πίνακα είναι απλώς ενδεικτικά.

Σκάλα μαγειρέματος	Χρήση:	Χρόνος (min)	Συμβουλές
1	Διατήρηση θερμοκρασίας μαγειρεμένων φαγητών.	όσος απαιτείται	Τοποθετήστε ένα καπάκι στο μαγειρικό σκεύος.
1 - 2	Σάλτσα ολλαντέζ, λιώσιμο: βούτυρο, σοκολάτα, ζελατίνα.	5 - 25	Ανακατεύετε ανά διαστήματα.
1 - 2	Χτύπημα: αφράτες ομελέτες, ψητά αυγά.	10 - 40	Μαγειρεύετε με το καπάκι.
2 - 3	Σιγανό βράσιμο ρυζιού και φαγητών με βάση το γάλα, ζεσταμα έτοιμων φαγητών.	25 - 50	Προσθέστε υγρά σε τουλάχιστον διπλάσια ποσότητα από το ρύζι, ανακατεύετε μόλις περάσει ο μισός χρόνος τις συνταγές που περιέχουν γάλα.
3 - 4	Λαχανικά, ψάρι και κρέας στον ατμό.	20 - 45	Προσθέστε μερικές κουταλιές υγρού.
4 - 5	Πατάτες στον ατμό.	20 - 60	Χρησιμοποιήστε το πολύ ¼ l νερό για 750 g πατάτες.
4 - 5	Μαγείρεμα μεγαλύτερων ποσοτήτων τροφίμων, σουπές και φαγητά κατασρόλας.	60 - 150	Έως 3 l υγρό συν τα υλικά.

Σκάλα μαγειρέ- ματος	Χρήση:	Χρόνος (min)	Συμβουλές
6 - 7	Ρόδισμα στο τηγάνι: σνίτσελ, μοσχάρι <i>cordeon bleu</i> , παϊδάκια, κεφτεδάκια, λουκάνικα, σικώτι, κουρκούτι, αυγά, τηγανίτες, ντόνατς.	όσος απαιτείται	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
7 - 8	Δυνατό τηγάνισμα, πατατοκροκέτες, κομμάτια παντσέτας, μπριζόλες.	5 - 15	Γυρίστε το από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος.
9	Βράσιμο νερού, βράσιμο ζυμαρικών, σotáρισμα κρέατος (γκούλας, κρέας στην κατσαρόλα), τηγανιτές πατάτες.		
	Βράσιμο μεγάλης ποσότητας νερού. Ενεργοποιείται η λειτουργία PowerBoost.		

## 7. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

### 7.1 Γενικές πληροφορίες

- Καθαρίζετε τις εστίες μετά από κάθε χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα μαγειρικά σκεύη με καθαρή βάση.
- Οι γρατσουνιές ή οι σκούροι λεκέδες στην επιφάνεια δεν επηρεάζουν τη λειτουργία των εστιών.
- Χρησιμοποιήστε ένα ειδικό καθαριστικό, κατάλληλο για την επιφάνεια της εστίας.
- Χρησιμοποιήστε μια ειδική ξύστρα για το γυαλί.

### 7.2 Καθαρισμός των εστιών

- **Αφαιρέστε αμέσως:** λιωμένο πλαστικό, πλαστική μεμβράνη, ζάχαρη και φαγητά

που περιέχουν ζάχαρη καθώς σε αντίθετη περίπτωση η βρομιά μπορεί να προκαλέσει ζημιά στις εστίες. Προσέχετε ώστε να μην προκληθούν εγκαύματα. Χρησιμοποιήστε την ειδική ξύστρα εστιών στη γυάλινη επιφάνεια υπό οξεία γωνία και μετακινήστε τη λεπίδα επάνω στην επιφάνεια.

- **Αφαιρέστε από τις εστίες όταν έχουν κρυσταλλώσει επαρκώς:** δακτυλίους από άλατα, δακτυλίους λεκέδων από νερό, λεκέδες από λίπη, γυαλιστερούς μεταλλικούς αποχρωματισμούς. Καθαρίστε την εστία με ένα υγρό πανί και λίγο μη διαβρωτικό απορρυπαντικό. Μετά τον καθαρισμό, στεγνώστε τις εστίες με ένα μαλακό πανί.
- **Αφαιρέστε τον μεταλλικό γυαλιστερό αποχρωματισμό:** χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα νερού με ξύδι και καθαρίστε τη γυάλινη επιφάνεια με ένα πανί.




## 8. ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ





### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

## 8.1 Τι να κάνετε αν...

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Δεν μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να λειτουργήσετε τις εστίες.	Οι εστίες δεν είναι συνδεδεμένες σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι σωστά συνδεδεμένες.	Ελέγξτε εάν οι εστίες είναι σωστά συνδεδεμένες στην ηλεκτρική παροχή.
	Έχει καεί η ασφάλεια.	Βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία της δυσλειτουργίας. Αν η ασφάλεια πέφτει επανειλημμένα, επικοινωνήστε με ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα.
	Δεν έχετε ρυθμίσει τη σκάλα μαγειρέματος για 10 δευτερόλεπτα.	Ενεργοποιήστε τις εστίες ξανά και ρυθμίστε τη σκάλα μαγειρέματος σε λιγότερο από 10 δευτερόλεπτα.
	Αγγίξατε ταυτόχρονα 2 ή περισσότερα πεδία αφής.	Αγγίξτε μόνο ένα πεδίο αφής.
	Είναι ενεργοποιημένη η επιλογή Παύση.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
	Υπάρχει νερό ή λεκέδες λίπους στον πίνακα ελέγχου.	Καθαρίστε τον πίνακα ελέγχου.
Ακούγεται ηχητικό σήμα και οι εστίες απενεργοποιούνται. Μόλις απενεργοποιηθούν οι εστίες ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.	Έχετε τοποθετήσει κάτι σε ένα ή περισσότερα πεδία αφής.	Αφαιρέστε τα αντικείμενα από τα πεδία αφής.
Οι εστίες απενεργοποιούνται.	Έχετε τοποθετήσει κάτι στο πεδίο αφής  .	Αφαιρέστε το αντικείμενο από το πεδίο αφής.
Δεν ανάβει η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας.	Η ζώνη δεν είναι ζεστή επειδή λειτουργήσε μόνο για σύντομο χρονικό διάστημα ή επειδή ο αισθητήρας έχει υποστεί ζημιά.	Αν η ζώνη έχει λειτουργήσει επαρκώς ώστε να είναι ζεστή, μιλήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Η σκάλα μαγειρέματος αλλάζει μεταξύ δύο επιπέδων.	Έχει ενεργοποιηθεί η Διαχείριση ισχύος.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Τα πεδία αφής έχουν ζεσταθεί.	Το σκεύος είναι πολύ μεγάλο ή το έχετε βάλει πολύ κοντά στα χειριστήρια.	Τοποθετείτε τα μεγάλα μαγειρικά σκεύη στις πίσω ζώνες αν είναι δυνατό.
Δεν υπάρχει ήχος όταν αγγίζετε τα πεδία αφής του χειριστηρίου.	Οι ήχοι είναι απενεργοποιημένοι.	Ενεργοποιήστε τους ήχους. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Ανάβει η ένδειξη  .	Έχει ενεργοποιηθεί η Διάταξη ασφαλείας για παιδιά ή Κλειδωμα.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση».
Ανάβει η ένδειξη  .	Δεν υπάρχει μαγειρικό σκεύος στη ζώνη.	Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος πάνω στη ζώνη.
	Το μαγειρικό σκεύος είναι ακατάλληλο.	Χρησιμοποιήστε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές».
	Η διάμετρος της βάσης του μαγειρικού σκεύους είναι πολύ μικρή για τη ζώνη.	Χρησιμοποιήστε μαγειρικό σκεύος σωστών διαστάσεων. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Τεχνικά στοιχεία».

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Αντιμετώπιση
Ανάβει η ένδειξη  και ένας αριθμός.	Έχει εκδηλωθεί κάποιο σφάλμα στις εστίες.	Απενεργοποιήστε τις εστίες και ενεργοποιήστε τις ξανά μετά από 30 δευτερόλεπτα. Αν ανάψει ξανά η ένδειξη  , αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Μετά από 30 δευτερόλεπτα, συνδέστε και πάλι τις εστίες. Αν το πρόβλημα επιμένει, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Ακούγεται ένα συνεχόμενο ηχητικό σήμα.	Η ηλεκτρική σύνδεση είναι εσφαλμένη.	Αποσυνδέστε τις εστίες από την ηλεκτρική παροχή. Ζητήστε από ηλεκτρολόγο που διαθέτει τα κατάλληλα προσόντα να ελέγξει την εγκατάσταση.

## 8.2 Αν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα...

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Αναφέρετε τα στοιχεία από την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Αναφέρετε επίσης τον τριψήφιο κωδικό για την υαλοκεραμική εστία (βρίσκεται στη γωνία της γυάλινης επιφάνειας) και το μήνυμα

σφάλματος που εμφανίζεται. Βεβαιωθείτε ότι έχετε θέσει σε λειτουργία σωστά τις εστίες. Στην περίπτωση εσφαλμένων χειρισμών, η επιδιόρθωση από τον τεχνικό ή τον αντιπρόσωπο θα χρεώνεται κανονικά ακόμη και όταν δεν έχει λήξει η περίοδος εγγύησης. Οι οδηγίες σχετικά με το Κέντρο Σέρβις και οι όροι της εγγύησης βρίσκονται στο βιβλιαράκι της εγγύησης.

## 9. ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

### 9.1 Προδιαγραφές ζώνης μαγειρέματος

Ζώνη μαγειρέματος	Ονομαστική ισχύς (μέγιστη σκάλα μαγειρέματος) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost μέγιστη διάρκεια [λεπτά]	Διάμετρος μαγειρικού σκεύους [mm]
Εμπρός μεσαία	2300	3700	10	180 - 210
Πίσω μεσαία	1400	2500	4	125 - 145

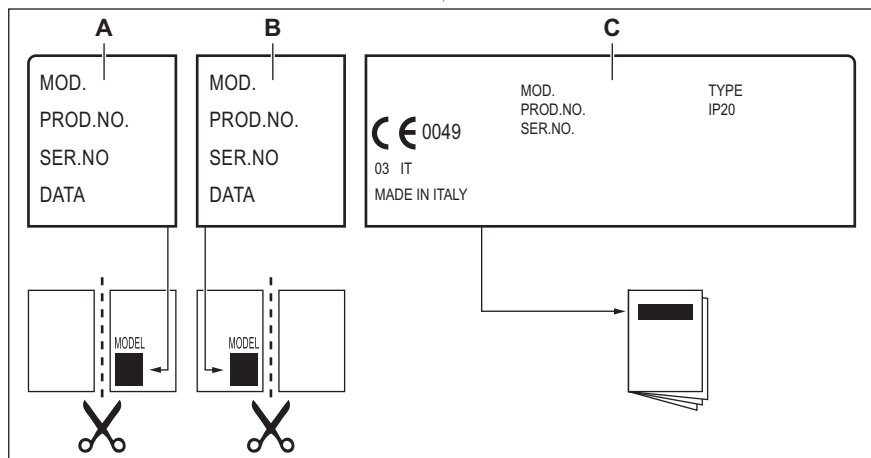
Η ισχύς των ζωνών μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει σε κάποιο μικρό εύρος από τα δεδομένα του πίνακα. Αλλάζει με το υλικό και τις διαστάσεις του σκεύους μαγειρέματος.

Για βέλτιστα μαγειρικά αποτελέσματα, μη χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη μεγαλύτερης διαμέτρου από αυτήν που αναφέρεται στον πίνακα.



## 9.2 Ετικέτες που παρέχονται στη σακούλα με τα εξαρτήματα

Κολλήστε τις αυτοκόλλητες ετικέτες όπως υποδεικνύεται παρακάτω:



- A. Κολλήστε την στην Κάρτα εγγύησης και αποστείλετε αυτό το τμήμα (κατά περίπτωση).
- B. Κολλήστε την στην Κάρτα εγγύησης και κρατήστε αυτό το τμήμα (κατά περίπτωση).

- C. Κολλήστε την στο φυλλάδιο οδηγιών.

## 10. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

### 10.1 Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με τον κανονισμό EU 66/2014 που ισχύει μόνο για την αγορά της ΕΕ

Αναγνωριστικό μοντέλου		LIT30230
Τύπος εστιών		Εντοιχιζόμενες εστίες
Πλήθος ζωνών μαγειρέματος		2
Τεχνολογία θέρμανσης		Επαγωγή
Διάμετρος κυκλικών ζωνών μαγειρέματος (Ø)	Εμπρός μεσαία	21,0 cm
	Πίσω μεσαία	14,5 cm
Κατανάλωση ενέργειας ανά ζώνη μαγειρέματος (EC electric cooking)	Εμπρός μεσαία	188,9 Wh / kg
	Πίσω μεσαία	183,4 Wh / kg
Κατανάλωση ενέργειας από την εστία (EC electric hob)		186,2 Wh / kg

EN 60350-2 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 2: Εστίες - Μέθοδοι μέτρησης απόδοσης


## 10.2 Εξοικονόμηση ενέργειας


Μπορείτε να εξοικονομήσετε ενέργεια κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος αν ακολουθήσετε τις παρακάτω συμβουλές.

- Όταν ζεσταίνετε νερό, χρησιμοποιείτε μόνο την ποσότητα που χρειάζεστε.
- Εάν είναι δυνατόν, σκεπάζετε πάντα τα μαγειρικά σκεύη με το καπάκι τους.

- Πριν ενεργοποιήσετε τη ζώνη μαγειρέματος, τοποθετήστε επάνω της το μαγειρικό σκεύος.
- Τοποθετείτε τα μικρότερα μαγειρικά σκεύη στις μικρότερες ζώνες μαγειρέματος.
- Τοποθετείτε τα μαγειρικά σκεύη απευθείας στο κέντρο της ζώνης μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό ή να το αφήσετε να χυλώσει.

## 11. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και

ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

## TÖRŐDÜNK ÖNNEL

Köszönjük, hogy Electrolux készüléket választott! Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája.

Köszöntjük az Electrolux világában!

**Látogasson el weboldalunkra:**



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási-, szerviz- és javítási információk kérése:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## VEVŐSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, Termékszám, Sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

Figyelmeztetés - Biztonsági információk

Általános információk és hasznos tanácsok

Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	107
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	109
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	112
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	114
5. NAPI HASZNÁLAT.....	116
6. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	118
7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	120
8. HIBAELHÁRÍTÁS.....	121
9. MŰSZAKI ADATOK.....	122
10. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	123

## 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető

helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

## **1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága**

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- A 3-8 éves gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat a hulladékba.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a hozzáférhető részek nagyon felforrósodnak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

## **1.2 Általános biztonság**

- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.

- **VIGYÁZAT:** A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- **VIGYÁZAT:** Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket/terméket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból a dugvilláját. Amennyiben a készülék kötéscsatlakozáson keresztül közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró fűzőedényt a készülékről.
- Amikor fiókok felett helyezi üzembe a készüléket, akkor ellenőrizze, hogy van-e megfelelő levegőkeringés a készülék alja és a felső fiók között.
- A készülék alja forróvá válhat. Feltétlenül tegyen funérból, tömör fából vagy más nem gyúlékony anyagból készült elválasztó lapot a készülék alá, hogy megakadályozza az aljával való érintkezést.
- Az elválasztó lapnak teljesen le kell fednie a fűzőlap alatti területet.
- A szabad levegőáramlás érdekében hagyjon legalább 2 mm szabad helyet a munkafelület és az alatta levő készülék előlapja között. A garancia nem terjed ki az olyan károkra, melyek a szellőzést biztosító rés hiánya miatt következtek be.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója (ha van) és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat.
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összegabalyodjanak.
- Ügyeljen arra, hogy az érintésvédelem ki legyen építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékhez.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugója (ha van) ne érjen a készülékhez vagy a forró fűzőedényekhez, amikor a készüléket a közeli csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó (ha van) és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cseréje szorul, forduljon a márkaszervizünkhöz vagy egy villanyszerelőhöz.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

## 2.2 Elektromos csatlakoztatás



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Bármilyen beavatkozás előtt ellenőrizni kell, hogy a berendezés le lett-e választva az elektromos hálózatról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Az első használat előtt távolítsa el a csomagolóanyagot, a tájékoztató címkéket és a védőfóliát (ha van).
- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartसानak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Amikor az élelmiszert forró olajba helyezi, az olaj kifröccsenhet.



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladását okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg- / üvegerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőzt.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

## 2.5 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre. Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.
- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

## 2.6 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék megfelelő ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.

- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

## 3. ÜZEMBE HELYEZÉS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 3.1 Az üzembe helyezés előtt

A főzőlap üzembe helyezése előtt másolja le az adattábláról az alábbi adatokat. Az adattábla a főzőlap alján található.

Típus .....  
PNC (Termékszám) .....  
Sorozatszám .....

### 3.2 Beépített főzőlapok

Csak azután használhatja a beépített főzőlapot, miután beszerelte azt a szabványoknak megfelelő beépített szekrénybe és munkafelületbe.

### 3.3 Csatlakozókábel

- A főzőlapot csatlakozó vezetékkel együtt szállítjuk.

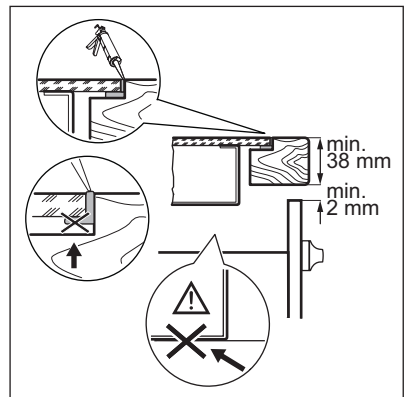
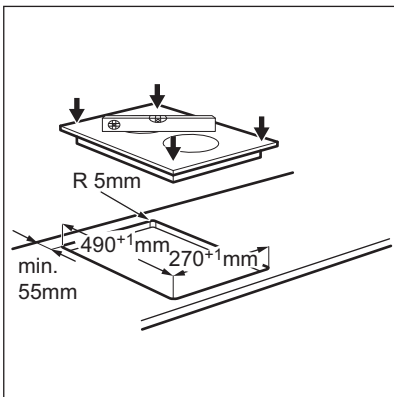
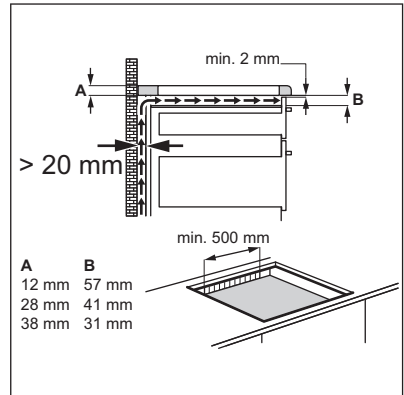
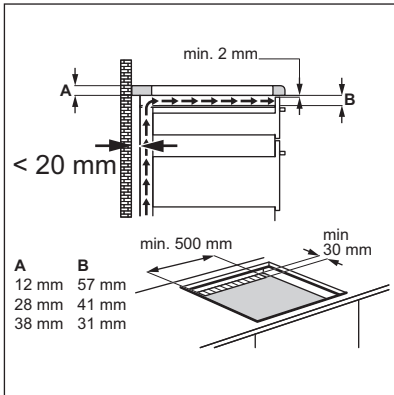
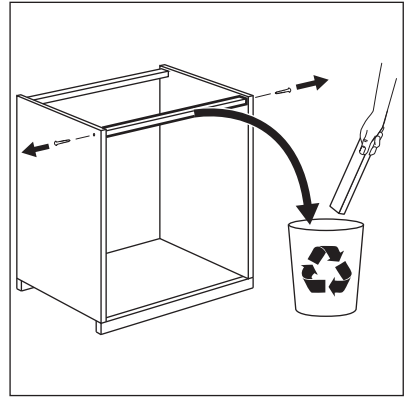
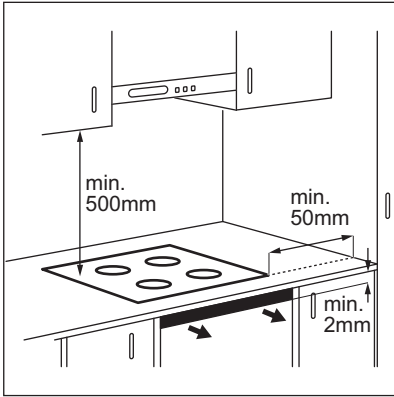
- A megsérült hálózati kábel pótlásához használja a következő vezetéktípust: H05V2V2-F, mely 90 °C-os vagy magasabb hőmérsékletnek is ellenáll. Forduljon a helyi márkaszervizhez.

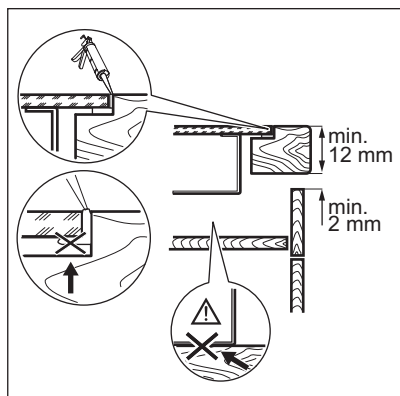
### 3.4 A tömítés felerősítése - Munkalapra szerelés

1. Tisztítsa meg a munkalapon a kivágási terület környékét.
2. Helyezze fel a mellékelt 2x6 mm-es tömítőcsíkot a főzőlap alsó szélére, az üvegkerámia külső széle mentén. Eközben ne nyújtsa. Ügyeljen arra, hogy a tömítőcsík végei a főzőlap egyik oldalának közepén helyezkedjenek el.
3. Hagyjon rá néhány millimétert, amikor a tömítőcsíkot a megfelelő hosszúságúra vágja.
4. Illeszse egymáshoz a tömítőcsík két végét.

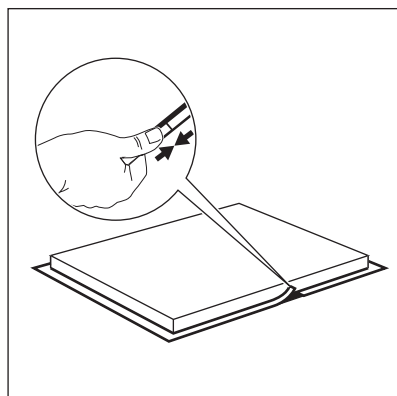
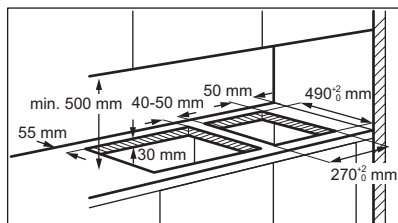


### 3.5 Összeszerelés





### 3.6 Több főzőlap együttes üzembe helyezése



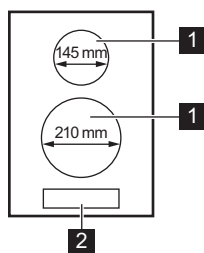
 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Domino Hob - Worktop installation



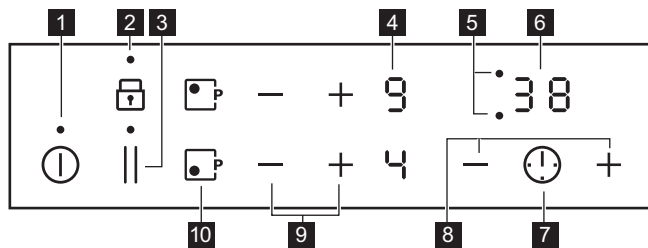
## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Főzőfelület elrendezése



- 1** Indukciós főzőzóna
- 2** Kezelőpanel

## 4.2 Kezelőpanel elrendezés



A készülék üzemeltetéséhez használja az érzékelőmezőket. Kijelzések, visszajelzők és hangok jelzik, hogy mely funkciók működnek.

Érzékelő- lőmező	Funkció	Megjegyzés
<b>1</b>	BE / KI	A főzőlap be- és kikapcsolása.
<b>2</b>	Funkciózár / Gyermekbiztonsági eszköz	A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.
<b>3</b>	Szünet	A funkció be- és kikapcsolása.
<b>4</b> -	Hőfokbeállítás kijelzése	Jelzi a hőfokbeállítást.
<b>5</b> -	Időzítés jelzők a főzőzónákhoz	Jelzi, hogy melyik zónára állítja be az időt.
<b>6</b> -	Időzítő kijelzés	Percben mutatja az időt.
<b>7</b>	-	A főzőzóna kiválasztása.
<b>8</b> + / -	-	Növeli vagy csökkenti az időt.
<b>9</b> + / -	-	A hőfok beállítása.
<b>10</b>	PowerBoost	A funkció bekapcsolása.

## 4.3 Hőfokbeállítás kijelzései

Kijelző	Megnevezés
	A főzőzóna ki van kapcsolva.
-	A főzőzóna működik.
	A Szünet funkció működik.
	A PowerBoost funkció működik.
+ számjegy	Üzemzavar lépett fel.

Kijelző	Megnevezés
	OptiHeat Control (3 lépéses maradékhő visszajelző): főzés folyamatban / melegen tartás / maradékhő.
	A Funkciózár / Gyermekbiztonsági eszköz funkció működik.
	Nem megfelelő vagy túl kicsi a főzőedény, vagy nincs főzőedény a főzőzónán.
	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.

#### 4.4 OptiHeat Control (3 lépéses maradékhő visszajelző)



##### FIGYELMEZTETÉS!

A maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

A visszajelzők a jelenleg használt főzőzónák maradékhő szintjét jelzik. Előfordulhat, hogy

a szomszédos zónák visszajelzője is bekapcsol, annak ellenére, hogy nem használja azokat.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát a főzőedény maradékhője melegíti.

## 5. NAPI HASZNÁLAT



##### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Be- és kikapcsolás

Érintse meg a gombot 1 másodpercig a főzőlap be- vagy kikapcsolásához.

### 5.2 Automatikus kikapcsolás

**A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:**

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva,
- nem végzett hőfokbeállítást a főzőlap bekapcsolása után,
- több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható, és kikapcsol a főzőlap. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- a főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- nem megfelelő főzőedényt használ. A szimbólum világítani kezd, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.

- nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után a szimbólum világítani kezd, és a főzőlap kikapcsol.

**A hőfokbeállítás és azon időtartam közötti kapcsolat, melynek elteltével a főzőlap kikapcsol:**

Hőfokbeállítás	Az alábbi idő elteltével a főzőlap kikapcsol
1 - 2	6 óra
3 - 4	5 óra
5	4 óra
6 - 9	1,5 óra

### 5.3 A hőfokbeállítás

Érintse meg a gombot a hőbeállítás növeléséhez. Érintse meg a gombot a hőbeállítás csökkentéséhez. A főzőzóna kikapcsolásához érintse meg egyszerre a és gombot.

## 5.4 PowerBoost

A funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. A funkció csak bizonyos ideig működtethető az indukciós főzőzónák esetén. Ezután az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.



Lásd a „Műszaki adatok” című fejezetet.

### A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál:

érintse meg a gombot. A világitani kezd.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a vagy gombot.

## 5.5 Időzítő

### • Visszaszámláló időzítő

A funkcióval beállíthatja egy adott főzési ciklus hosszúságát.

Először a főzőzóna hőfokbeállítását végezze el, majd állítsa be a funkciót.

**A főzőzóna beállítása:** érintse meg többször a gombot, amíg az adott főzőzóna visszajelzője világitani nem kezd.

**A funkció bekapcsolása vagy a visszaszámlálási idő módosítása:** érintse meg az időzítő vagy gombját az idő beállításához (00 - 99 perc). Amikor a főzőzóna visszajelzője villogni kezd, az idő visszaszámolása megkezdődött.

**A hátralévő idő ellenőrzése:** érintse meg a gombot a főzőzóna beállításához. A főzőzóna visszajelzője villogni kezd. A kijelzőn a hátralévő idő látható.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a gombot a főzőzóna beállításához, majd érintse meg a gombot. 00 értékre csökken a hátralévő idő. A főzőzóna visszajelzője kialszik.



A visszaszámlálás befejezésekor hangjelzés hallható, és 00 villog. A főzőzóna kikapcsol.

**A hang kikapcsolása:** érintse meg a gombot.

### • Percszámláló

Ezt a funkciót akkor használhatja, amikor a főzőlap be van kapcsolva, de a főzőzónák nem üzemelnek. A hőfokbeállítás kijelzőjén látható.

**A funkció bekapcsolásához:** érintse meg a gombot, majd az időzítő vagy gombját az idő beállításához. Az idő leteltkor hangjelzés hallható, és a 00 villog.

**A hang kikapcsolása:** érintse meg a gombot.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a gombot, majd a érzékelőmezőt. 00 értékre csökken a hátralévő idő.



A funkció nincs hatással a főzőzónák működésére.

## 5.6 Szünet

Ez a funkció az összes üzemelő főzőzónát a legalacsonyabb hőfokú beállításra állítja.

Amíg ez a funkció aktív, a kezelőpanelen lévő többi szimbólum zárolva van.

A funkció nem állítja le az időzítési funkciókat.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a mezőt.

A világitani kezd. A hőfokbeállítás 1-es szintre mérséklődik.

**A funkció kikapcsolásához** érintse meg a gombot. Az előző hőfokbeállítás megjelenik.

## 5.7 Funkciózár

Amikor a főzőzónák működnek, zárolhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzheti a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

**Először végezze el a hőfokbeállítást.**

**A funkció bekapcsolásához:** érintse meg a gombot. A 4 másodpercre megjelenik. Ezzel nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.

**A funkció kikapcsolása:** érintse meg a gombot. Az előző hőfokbeállítás jelenik meg.



A főzőlap kikapcsolása ezt a funkciót is kikapcsolja.

## 5.8 Gyermekbiztonsági eszköz

Ez a kiegészítő funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

**A funkció bekapcsolásához:** indítsa el a főzőlapot a ① gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást. Érintse meg a gombot 4 másodpercig. A megjelenik. Kapcsolja ki a főzőlapot a ① gombbal.

**A funkció kikapcsolása:** indítsa el a főzőlapot a ① gombbal. Ne végezzen hőfokbeállítást. Érintse meg a gombot 4 másodpercig. A megjelenik. Kapcsolja ki a főzőlapot a ① gombbal.

**A funkció hatálytalanítása egyetlen főzési műveletre:** indítsa el a főzőlapot a ① gombbal. A megjelenik. Érintse meg a gombot 4 másodpercig. **Végezze el a hőfokbeállítást 10 másodpercen belül.** Működtetheti a főzőlapot. Amikor a főzőlapot a ① gombbal kikapcsolja, a funkció ismét működik.

## 5.9 OffSound Control (hangjelzések ki- és bekapcsolása)

Kapcsolja ki a főzőlapot. Érintse meg a ① gombot 3 másodpercig. A kijelző bekapcsol, majd kikapcsol. Érintse meg a || gombot 3 másodpercig. A vagy jelenik meg.

Érintse meg a bal első főzőzóna gombját az alábbiak egyikének kiválasztásához:

- - a hangjelzések kikapcsolnak

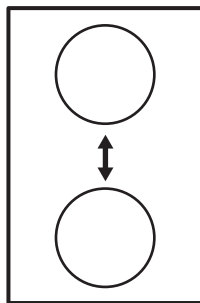
- - a hangjelzések bekapcsolnak  
A kiválasztás megerősítéséhez várja meg, hogy a főzőlap automatikusan kikapcsoljon.

Amikor a funkció beállítása , a hangjelzés csak akkor szólal meg, amikor:

- megérinti a ① gombot;
- a Percszámláló lejár
- a Visszaszámláló időzítő lejár
- valamit rátesz a kezelőpanelre.

## 5.10 Teljesítménykezelés

- Valamennyi főzőzóna egy fázisra van kötve. Lásd az ábrát.
- A funkció akkor kapcsol be, ha a főzőzónák összes elektromos teljesítményfelvétele meghaladja a fázis legnagyobb elektromos terhelhetőségét.
- A funkció elosztja a teljesítményt a főzőzónák között.
- A funkció csökkenti a többi főzőzónára jutó teljesítményt.
- A csökkentett teljesítményű zónák hőfokbeállításának kijelzőjén a kiválasztott hőfokbeállítás és a csökkentett hőfokbeállítás váltakozik. Egy kis idő után a csökkentett teljesítményű zónák hőfokbeállításának kijelzőjén a csökkentett hőfokbeállítás marad látható.



# 6. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 6.1 Főzőedény



Az indukciós főzőzónáknál egy erős elektromágneses mező hozza létre nagyon gyorsan a hőt a főzőedényben.

Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

- A főzőedény aljának a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie.
- Ügyeljen arra, hogy a serpenyők alja tiszta és száraz legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi azokat.
- A karcosodás elkerülése érdekében ne csúsztassa és ne húzza az edényt az üvegkerámián.

#### A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománczott acél, rozsdamentes acél, többrétegű főzőedényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

#### A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes rátapad a főzőedény aljára.

#### Főzőedényméretek

- Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.
- A főzőzóna hatékonysága összefügg a főzőedény átmérőjével. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiának.
- Az optimális főzési eredmény érdekében ne használjon olyan főzőedényt, amely nagyobb a „Főzőzónák specifikációi” részben megadott méretnél. Főzés közben ne tartsa közel a főzőedényt a kezelőpanelhez. Ez befolyásolhatja a kezelőpanel funkcióit vagy véletlenül bekapcsolhatja a főzőlap funkcióit.



Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.

## 6.2 Működés közben hallható hangok

### Ha a következőt hallja:

- recsegés: a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fűtүүлés: a főzőzónát magas teljesítményszinten használja, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolat megy végbe.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

**Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást.**


## 6.3 Példák különböző főzési alkalmazásokra

A főzőzóna hőfokbeállítása és energiafogyasztása közötti kapcsolat nem lineáris. A hőfokbeállítás növelésekor a főzőzóna energiafogyasztása nem arányosan emelkedik. Azaz, a közepes hőfokbeállítású főzőzóna a névleges energiafogyasztásának felénél kevesebb energiát fogyaszt.



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 2	Keményítés: könnyű omllett, sült tojás.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, kész-ételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés felidejében keverje meg a tejalapú ételeket.
3 - 4	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány evőkanálnyi folyadékot.
4 - 5	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Féldőben fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Féldőben fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.		
	Nagymennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva.		

## 7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 7.1 Általános tudnivalók

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- A felületen megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- Használjon a főzőlapok tisztításához megfelelő tisztítószeret.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.

### 7.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, a cukrot, valamint a

cukortartalmú ételeket, máskülönben a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Nem karcoló tisztítószerrel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.







## 8. HIBAEELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 8.1 Mi a teendő, ha ...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	A főzőlap nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
	Nem végezte el a hőfokbeállítást 10 másodpercen belül.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	2 vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	A Szünet működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
	Víz vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelt.
Hangjelzés hallható, és a főzőlap kikapcsol.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
Hangjelzés hallható amikor a főzőlap kikapcsol.	Letakarta az érzékelőmezőt  .	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
A főzőlap kikapcsol.	Letakarta az érzékelőmezőt  .	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
Nem kezd világítani a maradék hő visszajelző.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideje van működésben, vagy az érzékelő sérült/meghibásodott.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A hőbeállítás két szint között változik.	A Teljesítménykezelés működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
Az érzékelőmező felforrósodik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel helyezte a vezérlőkhöz.	Ha lehetséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőlapokra.
Nincs hangjelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőt.	A hangjelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a hangjelzéseket. Lásd a „Napi használat” című részt.
 visszajelző világítani kezd.	Gyermekbiztonsági eszköz vagy Funkciózár működik.	Lásd a „Napi használat” című részt.
 visszajelző világítani kezd.	Nincs főzőedény a zónán.	Tegyen főzőedényt a zónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a zónához.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Lásd a „Műszaki adatok” c. részt.
<b>E</b> és egy szám jelenik meg.	Hiba lépett fel a főzőlapban.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd 30 másodperc elteltével kapcsolja be újra.  Amennyiben a <b>E</b> jelzés ismét megjelenik, feszültségmentesítse a főzőlapot. 30 másodperc múlva csatlakoztassa újra a főzőlapot. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.
Folyamatos hangjelzés hallható.	Az elektromos csatlakoztatás nem megfelelő.	Feszültségmentesítse a főzőlapot. A készülék telepítésének ellenőrzéséhez forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.

## 8.2 Ha nem talál megoldást...

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos szervizközponthoz. Adja meg az adattáblán található adatokat. Szintén adja meg az üvegkerámia háromjegyű kódját (az üvegfelület sarkában látható), valamint a megjelenő hibaüzenetet. Győződjön meg arról, hogy a főzőlapot

megfelelően működtette-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket, a szerviz szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. A szervizközponttal és a garanciális feltételekkel kapcsolatos tájékoztatást a garanciakönyvben találja meg.

# 9. MŰSZAKI ADATOK

## 9.1 Főzőzónák jellemzői

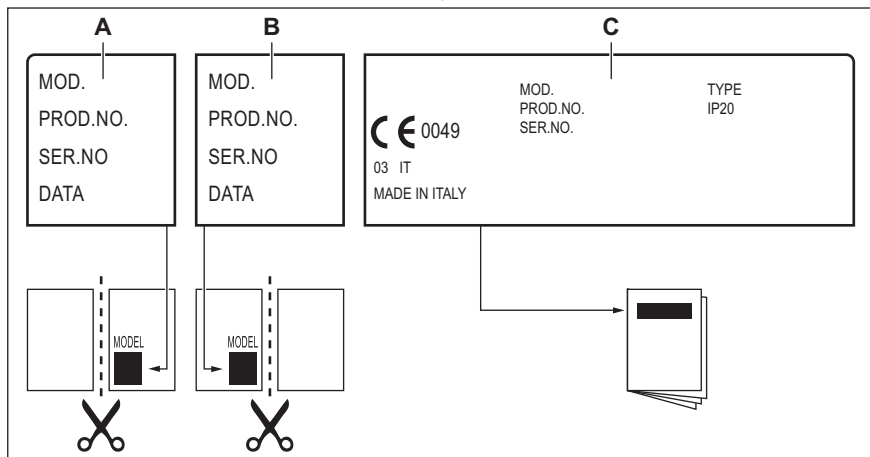
Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Középső első	2300	3700	10	180 - 210
Középső hátsó	1400	2500	4	125 - 145

A főzőzónák teljesítménye kis mértékben különbözhet a táblázatban megadott adatoktól. A főzőedény anyagától és méretétől függően változhat.

Az optimális főzési eredmény érdekében olyan főzőedényt használjon, melynek átmérője nem haladja meg a táblázatban szereplő átmérőt.

## 9.2 A tartozékok zacskójában található címkék

Az öntapadó címkéket az alább látható módon helyezze fel:



- A. Ragassza a garancialapra, és küldje el ezt a részét (ha rendelkezésre áll).
- B. Ragassza a garancialapra, és tartsa meg ezt a részét (ha rendelkezésre áll).
- C. Ragassza a felhasználói kézikönyvre.

## 10. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 10.1 Termékismertető az EU 66/2014 szabvány szerint, mely kizárólag az EU piacra érvényes

A készülék azonosítójele	LIT30230	
Főzőlap típusa	Beépíthető főzőlap	
Főzőzónák száma	2	
Fűtési technológia	Indukciós	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Középső első	21,0 cm
	Középső hátsó	14,5 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Középső első	188,9 Wh / kg
	Középső hátsó	183,4 Wh / kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	186,2 Wh / kg	



EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 2. rész: Főzőlapok - Teljesítménymérési módszerek

### 10.2 Energiatakarékosság

A mindennapos főzés közben energiát takaríthat meg az alábbi ötletek betartásával.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
  - Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
  - A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
  - A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
  - A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

## 11. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott

készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Pateicamies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Ierīces ražošanā un modernizēšanā uzkrāta gadu desmitiem ilga pieredze. Tā radīta pārdomāta un mūsdienīga, tieši kā jums. Katru reizi to lietojot, varat būt pārliecināti, ka gūsiet labus rezultātus.

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

**Apmeklējiet mūsu vietni, lai:**



saņemtu padomus par lietošanu, brošūras, problēmrisināšanas informāciju un informāciju par apkopi un remontu:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Lai saņemtu labāku servisu, reģistrējiet savu izstrādājumu:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Iegādājieties piederumus, vienreizējās lietošanas detaļas un oriģinālās rezerves daļas savai ierīcei:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

Sazinoties ar apkalpes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati: modelis, PCK, sērijas numurs.

Šī informācija atrodama uz tehnisko datu plāksnītes.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	125
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	127
3. UZSTĀDĪŠANA.....	129
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	132
5. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	133
6. PADOMI UN IETEIKUMI.....	136
7. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	137
8. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	138
9. TEHNISKIE DATI.....	139
10. ENERGOEFECTIVITĀTE.....	140

## 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā.

Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

## 1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Bērniem no 3 līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Neļaujiet bērniem jaunākiem par 3 gadiem tuvoties ierīcei, ja vien viņi netiek nepārtraukti uzraudzīti.
- Neļaujiet bērni rotaļāties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

## 1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- BRĪDINĀJUMS! gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- NEMĒĢINIET dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- UZMANĪBU! Ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimeru, vai pievienot sistēmai, kas tiek regulāri ieslēgta un izslēgta ar ar utilitārogrammu.
- UZMANĪBU! Gatavošanas process jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- BRĪDINĀJUMS! Aizdeģšanās risks: Neturiet priekšmetus uz plīts virsmām.

- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas elementu ar tā vadību un nepaļaujieties uz trauka noteicēju.
- Ja stikla keramikas virsma/stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci un atslēdziet to no elektriskās strāvas avota. Gadījumā, ja ierīce ir pievienota strāvas avotam tieši, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas avota. Abos gadījumos sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem, to jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa pārstāvim vai kvalificētam speciālistam.
- **BRĪDINĀJUMS!** Izmantojiet tikai ierīces ražotāja ieteiktās vai ierīces lietošanas instrukcijā norādītās plīts vadīklas vai plīts vadīklas, kas iestrādātas ierīcē. Nepiemērotu plīts vadīklu lietošana var izraisīt negadījumus.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv savainojumu vai ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāgētās virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Ja zem ierīces atrodas atvilktnes, pārliecinieties, ka starp ierīces apakšu un augšējo ierīci tiek nodrošināta pietiekama gaisa cirkulācija.
- Ierīces apakšdaļa var būt karsta. Pārliecinieties, lai tiktu uzstādīts atdalošais panelis, kas ir izgatavots no saplākšņa, virtuves karkasa materiāla vai citu neuzliesmojošu materiāla saskaņā ar iekārtu, lai nepieļautu piekļuvi apakšā.
- Atdalošajam panelim ir pilnībā jānosedz zona zem plīts virsmas.
- Pārliecinieties, lai starp darba virsmu un zem tās esošo ierīci būtu 2 mm liela ventilācijas sprauga. Garantija neattiecas





temperatūras nekā eļļa, kas tiek lietota pirmo reizi.

- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības panela.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvārties tukšiem.
- Gādājiet, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti un ēdiena gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas, ja uz tām novietots tukšs ēdiena gatavošanas trauks, vai bez ēdiena gatavošanas trauka.
- Nenovietojiet uz ierīces alumīnija foliju.
- Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai alumīnija lējuma, vai kuru apakša ir bojāta, var saskrāpēt stiklu / stikla keramiku. Pārvietojot šādus priekšmetus pa plīts virsmu, vienmēr paceliet tos.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.

## **2.4 Apkope un tīrīšana**

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.

- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaiku un neizsmidziniet ūdeni.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

## **2.5 Serviss**

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, māsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas māsaimniecības telpu apgaismojumam.

## **2.6 Ierīces utilizācija**



### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējo pašvaldību, lai noskaidrotu, kā pareizi utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

# **3. UZSTĀDĪŠANA**



### **BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

## **3.1 Pirms uzstādīšanas**

Pirms plīts uzstādīšanas pierakstiet zemāk informāciju, kas norādīta uz datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas plīts apakšā.

Modelis .....  
Izstrādājuma  
Nr. ....

Sērijas numurs .....

## **3.2 Iebūvējamās plītis**

Lietojiet iebūvējamās plītis tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

## **3.3 Savienojuma kabelis**

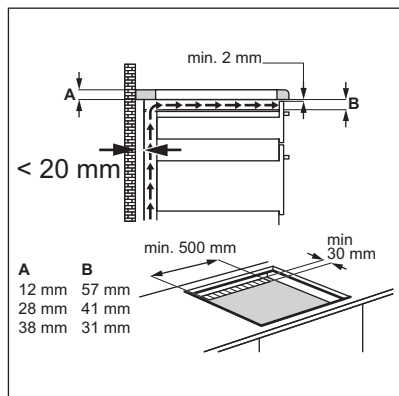
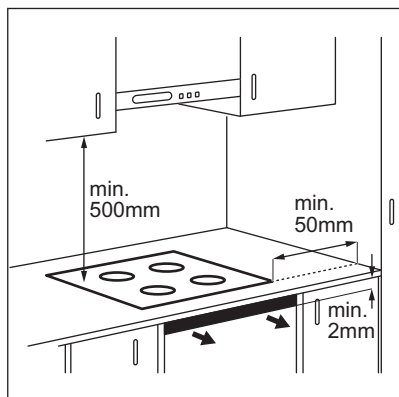
- Plīts ir aprīkota ar strāvas kabeli.

- Lai nomainītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F, kas spēj izturēt 90 °C un augstāku temperatūru. Sazinieties ar vietējo klientu atbalsta centru.

### 3.4 Blīvējuma uzlikšana — uzstādīšana virspusē

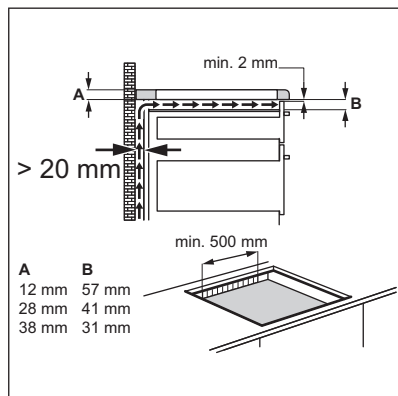
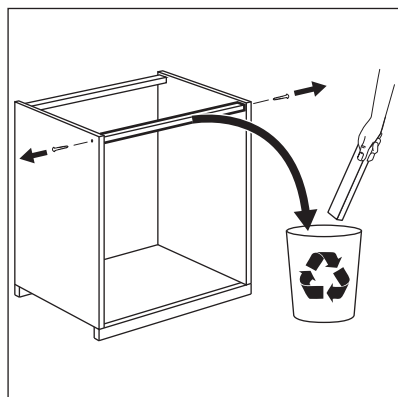
- Notīriet darba virsmu gar izgriezto zonu.
- Uzlieciet pievienoto 2x6 mm blīvējuma loksni gar plīts apakšējo malu tā, lai tā

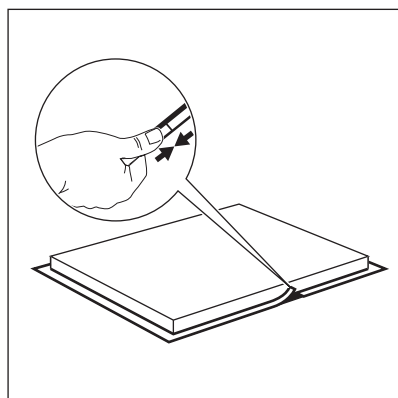
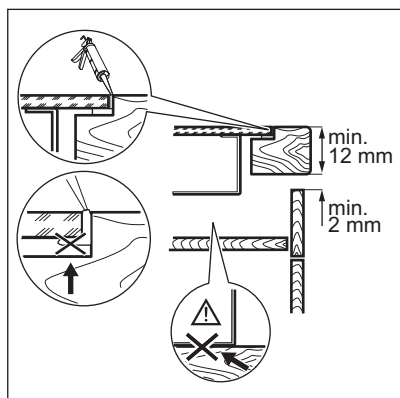
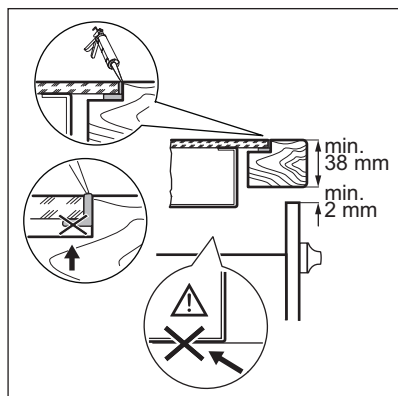
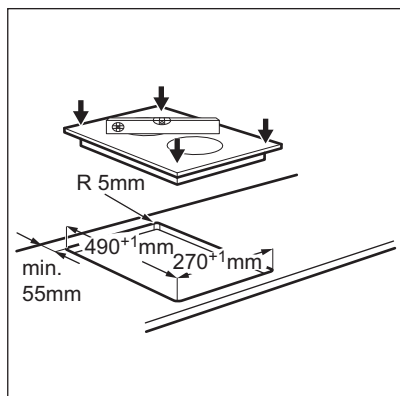
### 3.5 Montāža



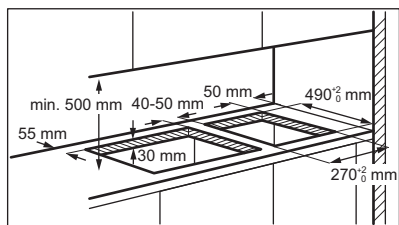
virzītos gar stikla keramikas ārējo malu. Nestiepiet to. Pārliecinieties, ka blīvējuma loksnes gali atrodas plīts vienas puses vidū.

- Griežot blīvējuma loksni, nogrieziet par dažiem mm vairāk.
- Savienojiet abus blīvējuma loksnes galus kopā.






### 3.6 Vairāk nekā vienas virsmas uzstādīšana

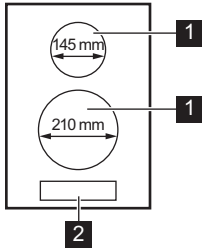


 **YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux Domino Hob - Worktop installation 

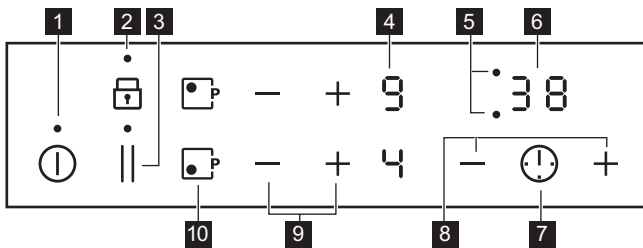
## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums




- 1 Indukcijas gatavošanas zona
- 2 Vadības panelis

### 4.2 Vadības paneļa izkārtojums














Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus. Displeji, indikatori un skaņas signāli norāda uz aktivizētām funkcijām.

Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
1	ⓘ	IESLĒGT/ IZSLĒGT Lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu.
2	🔒	Bloķētājs / Bērnu drošības sistēma Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai.
3		Pauze Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
4	-	Sildīšanas pakāpes displejs Rāda sildīšanas pakāpi.
5	+	Taimera indikatori gatavošanas zonām Rāda, kurai zonai iestatīts laiks.
6	-	Taimera displejs Rāda laiku minūtēs.
7	ⓘ	- Lai izvēlētos gatavošanas zonu.

Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
8	+ / -	Paildzina vai saīsina laiku.
9	+ / -	Iestata sildīšanas pakāpi.
10	 PowerBoost	Lai ieslēgtu funkciju.




### 4.3 Sildīšanas pakāpju rādījumi

Displejs	Apraksts
	Gatavošanas zona ir izslēgta.
	Gatavošanas zona darbojas.
	Pauze darbojas.
	PowerBoost darbojas.
 + cipars	Radusies kļūda.
 /  / 	OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators): turpinās gatavošana / siltuma uzturēšana / atlikušais siltums.
	Blokētājs / Bērnu drošības sistēma darbojas.
	Nepareizi vai pārāk mazi ēdiena gatavošanas trauki, vai arī uz gatavošanas zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.
	Automātiskā izslēgšanās darbojas.

### 4.4 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)



#### BRĪDINĀJUMS!

 /  /  Pastāv risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ.

Indikators parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi.

Indikators var iedegties arī blakus esošām zonām, kaut tās tobrīd netiek izmantotas.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramika tiek sakarsēta, izmantojot ēdiena gatavošanas trauku siltumu.

## 5. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ



#### BRĪDINĀJUMS!



Skatiet sadaļu "Drošība".

### 5.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie  vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

## 5.2 Automātiskā izslēgšanās





Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- jūs izlējat vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, divieli utt.). Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Noņemiet priekšmetu vai noīriet vadības paneli;
- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad katls ir izvārieties sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietojat plīti;
- jūs izmantojat nepareizu ēdiena gatavošanas trauku. Iedegas simbols  un gatavošanas zona automātiski deaktivizējas pēc 2 minūtēm.
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika izgaismojas  un plīts izslēdzas.

**Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:**

Karsēšanas pakāpe	Plīts virsma atslēdzas pēc
1 - 2	6 stundām
3 - 4	5 stundām
5	4 stundām
6 - 9	1,5 stundām

## 5.3 Sildīšanas pakāpe

Pieskarities pie , lai palielinātu sildīšanas pakāpi. Pieskarities pie , lai samazinātu sildīšanas pakāpi. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, vienlaikus pieskarities  un .

## 5.4 PowerBoost



Šī funkcija piegādā vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Šo funkciju var aktivizēt indukcijas gatavošanas zonai tikai uz īsu laiku. Pēc tam indukcijas gatavošanas zona automātiski pārslēdzas atpakaļ uz augstāko sildīšanas pakāpi.



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:

pieskarities .  iedegas.

Lai izslēgtu funkciju: pieskarities  vai .


## 5.5 Taimeris

• **Laika atskaites taimeris**



Varat izmantot šo funkciju, lai iestatītu vienas gatavošanas reizes ilgumu.

Vispirms iestatiet gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi, tad funkciju.

**Lai iestatītu gatavošanas zonu:** Vairākkārt

pieskarities pie , līdz parādās vēlamās gatavošanas zonas indikators.

**Funkcijas ieslēgšanai vai laika maiņai:**


pieskarities pie taimera  vai , lai iestatītu laiku (00 - 99 minūtes). Kad gatavošanas zonas indikators sāks mirgot, tiks aktivizēta laika atpakaļskaitīšana.


**Lai pārbaudītu atlikušo laiku:** pieskarities

, lai iestatītu gatavošanas zonu.

Gatavošanas zonas indikators sāk mirgot.

Displejā būs redzams atlikušais laiks.

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarities , lai iestatītu gatavošanas zonu, un tad


pieskarities . Atlikušais laiks samazinās līdz **00**. Gatavošanas zonas indikators nodzīsīs.






Kad laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls un mirgos **00**. Gatavošanas zona tiek izslēgta.



**Lai izslēgtu skaņu:** pieskarities .

• **Laika atgādinājums**

Šo funkciju var lietot, kad plīts ir ieslēgta, bet gatavošanas zonas nestrādā. Sildīšanas pakāpes displejā būs redzams .

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarities  un tad pieskarities  vai taimera , lai iestatītu laiku. Kad laiks būs beidzies, atskanēs skaņas signāls un mirgos **00**.

**Lai izslēgtu skaņu:** pieskarities .

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarities  un tad . Atlikušais laiks samazinās līdz **00**.




Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.


## 5.6 Pauze

Šī funkcija iestata viszemāko sildīšanas pakāpi visām gatavošanas zonām.


Kad šī funkcija darbojas, visi pārējie vadības paneļa simboli ir nobloķēti.

Funkcija neaptur taimera funkciju.

Pieskarities pie , lai ieslēgtu funkciju.

Iedegas . Sildīšanas pakāpe tiek pazemināta līdz 1. pakāpei.



**Lai deaktivizētu šo funkciju,** pieskarities


. Ieslēdzas iepriekšējais sildīšanas pakāpes iestatījums.

## 5.7 Bloķētājs

Vadības paneli var nobloķēt, kamēr darbojas gatavošanas zonas. Tas novērsīs nejaušu sildīšanas pakāpes maiņu.

**Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.**

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarities   iedegas uz 4 sekundēm. Taimeris turpina darboties.

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarities . Ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.







Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.





## 5.8 Bērnu drošības sistēma




Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts ieslēgšanu un lietošanu.


**Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:**

aktivizējiet plīts virsmu ar . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Piespiediet  4 sekundes.  iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .





**Lai izslēgtu funkciju gatavošanas zonai:**


aktivizējiet plīts virsmu ar . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Piespiediet  4 sekundes.  iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .



**Lai ignorētu funkciju tikai vienu reizi vārīšanai laikā:** aktivizējiet plīts virsmu ar   iedegas. Piespiediet  4 sekundes.

**Iestatiet sildīšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.** Varat lietot plīti. Kad jūs deaktivizējat plīti ar , funkcija atkal darbojas.


## 5.9 OffSound Control (Skaņas signāla atslēgšana un ieslēgšana)


Izslēdziet plīti. Piespiediet  3 sekundes. Displejs ieslēdzas un izslēdzas. Pieskarities  uz 3 sekundēm. Ieslēdzas  vai .

Piespiediet priekšējās kreisās zonas , lai izvēlētos kādu no šīm iespējām:

-  - skaņas ir izslēgtas;
-  - skaņas ir ieslēgtas.

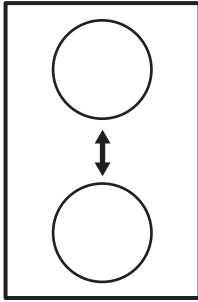
Lai apstiprinātu izvēli, nogaidiet, līdz plīts automātiski izslēdzas.

Kad šī funkcija ir iestatīta  stāvoklī, skaņas ir dzirdamas tikai tad, kad:

- jūs pieskaraties ;
- Laika atgādinājums nolaižas;
- Laika atskaites taimeris nolaižas;
- uz vadības paneļa tiek kaut kas uzlikts.

## 5.10 Jaudas pārvaldība

- Visas gatavošanas zonas ir pieslēgtas vienai fāzei. Skatīt attēlu.
- Šī funkcija aktivizējas, kad gatavošanas zonu kopējā elektrības slodze pārsniedz fāzes elektrības slodzi.
- Funkcija sadala jaudu starp gatavošanas zonām.
- Šī funkcija samazina citu gatavošanas zonu jaudu.
- Sildīšanas pakāpe zonai ar samazināto jaudu mainās starp izvēlēto sildīšanas pakāpi un pazeminātās jaudas sildīšanas pakāpi. Pēc noteikta laika zonu ar samazināto jaudu attēlotā sildīšanas pakāpe paliek pie samazinātās jaudas sildīšanas pakāpes.



## 6. PADOMI UN IETEIKUMI



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Ēdiena gatavošanas trauki



Indukcijas gatavošanas zonām spēcīgs elektromagnētiskais lauks rada karstumu ēdiena gatavošanas traukos ļoti ātri.

Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.

- Ēdiena gatavošanas trauka dibenam jābūt pēc iespējas biežākam un plakanākam.
- Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu tīri un sausi.
- Lai izvairītos no saskrāpēšanas, nevelciet un nebidiet katlus pa keramiskā stikla virsmu.

#### Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslāņu dibens (ar atbilstošu ražotāja marķējumu).
- **nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

#### Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plīti virmai, ja:

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestāfīta augstākā sildīšanas pakāpe.
- pie ēdiena gatavošanas trauka dibena pielīp magnēts.

#### Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

- Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram.
- Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par minimālo saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.
- Drošības apsvērumu dēļ un, lai sasniegtu optimālus ēdiena gatavošanas rezultātus, neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas lielāki par sadaļu "Gatavošanas zonu specifikācija" norādītajiem izmēriem. Ēdiena gatavošanas laikā nenovietojiet ēdiena gatavošanas traukus pārāk tuvu vadības panelim. Tas var ietekmēt vadības paneļa darbību vai izraisīt nejaušu plīts virsmas funkciju aktivizēšanu.



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

### 6.2 Trokšņi darbības laikā

#### Ja dzirdami:

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks ir izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve).
- svilpieni: tiek izmantota gatavošanas zona ar augstu jaudas līmeni un ēdiena gatavošanas trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem ("sendviča" uzbūve);
- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis.
- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana;
- sīkšana, sanēšana: darbojas ventilators.



Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi.

### 6.3 Ēdienu gatavošanas piemēri

Sakarība starp zonas sildīšanas pakāpi un tās jaudas patēriņu nav lineāra. Sildīšanas pakāpes palielinājums nav proporcionāls

jaudas patēriņa palielinājumam. Tas nozīmē, ka gatavošanas zona ar iestatītu vidējo sildīšanas pakāpi darbojas ar mazāk nekā pusi jaudas.



Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Karsēšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
1	Uzturētu pagatavotos ēdienus siltus.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka.
1 - 2	Lai pagatavotu holandiešu mērci, kausēt: sviestu, šokolādi, želatīnu.	5 - 25	Laiku pa laikam samaisiet.
1 - 2	Iebiezināt: mīkstas omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavošanas laikā uzlieciet vāku.
2 - 3	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā.
3 - 4	Tvaicēt dārzeņus, zivis, gaļu.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma.
4 - 5	Tvaicēt kartupeļus.	20 - 60	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
4 - 5	Gatavot lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma un sastāvdaļas.
6 - 7	Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļas, kotlešu, frikadeļu, cīsiņu, aknu, mērces, olu, pankūku, virtuļu cepšana.	pēc nepieciešamības	Cepšanas laikā apgrieziet.
7 - 8	Kārtīgi apceptu ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus.	5 - 15	Cepšanas laikā apgrieziet.
9	Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepeti), cept kartupeļus frī eļļā.		
	Vārīt lielu ūdens daudzumu. Aktivizēta PowerBoost funkcija.		

## 7. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Vispārēja informācija

- Tīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīru apakšu.

- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts darbību.
- Izmantojiet speciālu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.
- Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi.

### 7.2 Plīts tīrīšana

- **Noņemt nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, cukuru un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā

gadījumā nefūrumi var izraisīt plīts bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

- **Noņem, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kalķakmens un ūdens traipus, taukvielu šlakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar

mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.

- **Spīdošu metāla daļu krāsas zaudēšanas novēršana:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.

## 8. PROBLĒMRISINĀŠANA







### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 8.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas.	Plīts virsma nav pievienota vai pareizi pievienota elektrotīklam.  Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pievienota elektrotīklam.  Pārlicinieties, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
	Jūs neiestatāt sildīšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.	Aktivizējiet plīts virsmu vēlreiz un 10 sekunžu laikā iestatiet sildīšanas pakāpi.
	Jūs pieskārieties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.	Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.
	Pauze aktivizēta.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
	Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi.	Notīriet vadības paneli.
Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls.	Kaut kas ir uzlikts uz viena vai vairākiem sensoriem.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukiem.
Plīts virsma tiek deaktivizēta.	Kaut kas ir uzlikts uz sensora lauka ①.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensora lauka.
Atlikušā siltuma indikators neiedegas.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku vai sensors ir bojāts.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarusī, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Sildīšanas pakāpe mainās divu pakāpju robežās.	Darbojas Jaudas pārvaldība.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Sensora lauks sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk liels vai novietots pārāk tuvu vadības elementiem.	Ja tas ir iespējams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām zonām.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, nav skaņas signāla.	Skaņas signāli ir deaktivizēti.	Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Iedegas  .	Bērnu drošības sistēma vai Bloķētājs funkcija.	Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Iedegas  .	Uz zonas nav ēdiena gatavošanas trauka.	Novietojiet uz zonas ēdiena gatavošanas trauku.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
	Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir par mazu gatavošanas zonai.	Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".
Iedegas  un skaitlis.	Plīts virsmai radusies kļūda.	Deaktivizējiet plīts virsmu un pēc 30 sekundēm aktivizējiet to no jauna. Ja  iedegas no jauna, atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Pēc 30 sekundēm no jauna pievienojiet plīts virsmu elektrotīklam. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls.	Elektriskais savienojums nav izveidots pareizi.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Lūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu.

## 8.2 Ja nevarat atrast risinājumu ...

Ja nevarat atrast risinājumu, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet datu plāksnītē atrodamos datus. Nosauciet arī stikla keramikas virsmas trīs ciparu-burtu kodu (atrodas stikla virsmas stūrī) un informējiet par redzamo kļūdas paziņojumu. Pārliecinieties, ka izmantojāt

plīts virsmu pareizi. Ja lietojāt ierīci nepareizi, par problēmu novēršanu, kuru veic apkalpošanas centra darbinieki vai ierīces tirgotājs, tiks ieturēta papildu samaksa pat garantijas apkalpošanas laikā. Informāciju par apkalpošanas centru un garantijas noteikumiem skatiet garantijas brošūrā.

## 9. TEHNISKIE DATI

### 9.1 Gatavošanas zonu specifikācija

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā karšēšanas pakāpe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost, maksimālais darbības laiks [min]	Ēdiena gatavošanas trauka diametrs [mm]
Priekšējā vidējā	2300	3700	10	180 - 210
Aizmugurējā vidējā	1400	2500	4	125 - 145

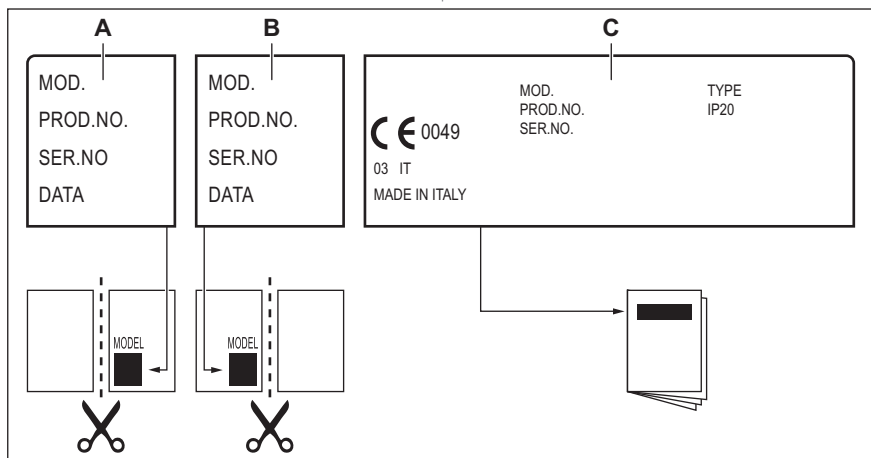
Gatavošanas zonu jauda var nedaudz atšķirties no tabulā norādītajiem datiem. Tā

mainās atkarībā no gatavošanas trauku materiāla un izmēriem.

Lai gūtu optimālus gatavošanas rezultātus, izmantojiet tādus ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par tabulā norādīto diametru.

## 9.2 Uzlīmes tiek piegādātas komplektā ar piederumu somu.

Uzlieciet pašlīmējošās uzlīmes kā norādīts zemāk:



- A. Pielīmējiet to garantijas talonam un atsūtiet šo daļu (ja ir spēkā).
- B. Pielīmējiet to garantijas talonam un saglabājiet šo daļu (ja ir spēkā).

- C. Uzlīmējiet to uz pamācības brošūras.

## 10. ENERGOEFEKTIVITĀTE

### 10.1 Produkta informācija atbilstoši EU 66/2014 ir spēkā tikai ES tirgum

Modeļa identifikācija	LIT30230	
Plīts veids	Iebūvējama plīts virsma	
Gatavošanas zonu skaits	2	
Sildīšanas tehnoloģija	Indukcija	
Riņķa gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Priekšējā vidējā	21,0 cm
	Aizmugurējā vidējā	14,5 cm
Energijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Priekšējā vidējā	188,9 Wh/kg
	Aizmugurējā vidējā	183,4 Wh/kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)	186,2 Wh/kg	


EN 60350-2 - Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā - 2. daļa: Plītis - Snieguma novērtēšanas metodes


### 10.2 Enerģijas taupīšana

Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.
- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.
- Pirms gatavošanas zonas ieslēgšanas uzlieciet uz tās ēdiena gatavošanas trauku.
- Mazākus ēdiena gatavošanas traukus lieciet uz mazākām gatavošanas zonām.
- Ēdiena gatavošanas traukus lieciet tieši gatavošanas zonas centrā.
- Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

## 11. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

## MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Jūs pasirinkote gaminį, kuris pasižymi dešimtmečių profesionalia patirtimi ir naujovėmis. Originalus ir stilingas, jis sukurtas galvojant apie jus. Taigi, kai tik naudojate jį, galite jaustis saugūs, žinodami, kad kiekvieną kartą pasieksite puikių rezultatų.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:**



gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo ir remonto informacijos:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Įsigytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:


**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą, būtinai pateikite šią informaciją: modelis, PNC, serijos numeris.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.

 Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	142
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	144
3. ĮRENGIMAS.....	147
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	149
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	151
6. PATARIMAI.....	153
7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	154
8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	155
9. TECHNINIAI DUOMENYS.....	156
10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	157

## 1. SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo

ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

## 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus.
- Nuo 3 iki 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Mažesnių nei 3 metų vaikų negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Neleiskite vaikams žaisti su šiuo prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- ĮSPĖJIMAS. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

## 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- ĮSPĖJIMAS! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- ĮSPĖJIMAS! Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.
- NIEKADA negesinkite gaisro vandeniui, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
- DĖMESIO! Prietaisas negali būti maitinamas per išorinį perjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį, arba prijungtas prie

grandinės, kurią komunalinė įstaiga reguliariai įjungia ir išjungia.

- **DĖMESIO!** Maisto gaminimo procesas turi būti prižiūrimas. Trumpalaikis maisto gaminimo procesas turi būti nuolat prižiūrimas.
- **ĮSPĖJIMAS!** Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite prietaiso, prieš įrengdami jį balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę, naudodamiesi jos valdikliais, ir nepasikliaukite prikaistuvio detektoriumi.
- Jei stiklo keraminis paviršius / stiklo paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas tiesiogiai, naudojant jungiamąją dėžutę, išimkite saugiklį, kad atjungtumėte prietaisą nuo maitinimo tinklo. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Jei pažeidžiamas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, įgaliotajam klientų aptarnavimo atstovui arba panašios kvalifikacijos asmenims – kitaip gali kilti pavojus.
- **ĮSPĖJIMAS!** Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas kaip tinkamas kaitlenčių apsaugas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas



#### **ĮSPĖJIMAS!**

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.



#### **ĮSPĖJIMAS!**

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada



- mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara avalynę.
- Apsaugokite nupjautus paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
  - Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
  - Jokiū būdu neįrengkite prietaiso šalia durų ir po langu. Atidarant duris ar langą, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
  - Jeigu prietaisas įrengiamas virš stalčių, įsitikinkite, kad tarp prietaiso apačios ir apatinio stalčiaus yra pakankamai vietos orui cirkuliuoti.
  - Prietaiso apačia gali įkaisti. Po prietaisu būtina padėkite pertvara, pagamintą iš klijuotos faneros, virtuvinės karkasinės medžiagos ar kitų nedegių medžiagų, kad nebūtų galima pasiekti jo apačios.
  - Pertvara turėtų visiškai uždengti po kaitlente esančią sritį.
  - Įsitikinkite, kad tarp darbastalio ir prietaiso būtų paliktas 2 mm ventiliavimo tarpas. Garantija neatlygina už žalą, patirtą dėl nepakankamo ventiliavimo tarpo.

## 2.2 Elektros prijungimas



### ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Prieš atlikdami bet kokį veiksmą, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl laisvo ir netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jeigu taikytina) gnybtas gali įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidai nesusipainiotų.
- Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Ant laido naudokite įtempimą mažinančią sąvaržą.

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

## 2.3 Naudojimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgi.

- Prieš naudodami pirmąkart, išimkite visas pakuotės medžiagas, nuimkite etiketes ir apsauginę plėvelę (jeigu taikytina).
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą panaudoję prietaisą, kaitvietę išjunkite.
- Nepasitikėkite prikaistuvių detektoriumi.

- Nedėkite stalo įrankių arba prikaistuvių dangčių ant kaitviečių. Jie gali įkaisti.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūs ar rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- Jeigu prietaiso paviršius įtrūktų, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Taip išvengsite elektros smūgio.
- Naudotojai, turintys širdies stimuliatorių, turi išlaikyti ne mažesnę kaip 30 cm atstumą nuo indukcinio kaitviečio, kai prietaisas veikia.
- Kai dedate maistą į karštą aliejų, aliejus gali ištikėti.



### **ISPĖJIMAS!**

Gaisro ir sprogo pavojus

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



### **ISPĖJIMAS!**

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Nedėkite karšto prikaistuvio dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Neleiskite virti tušties prikaistuviams.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršius.
- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvių arba ant jų pastatę tuščius prikaistus.
- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Prikaistuviai iš ketaus, aliuminio arba su sugadintais dugnais gali subraižyti stiklą /

stiklo keramiką. Jeigu tokius indus nuo maisto gaminimo paviršiaus reikia patraukti, juos visada kelkite, o ne traukite.

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.

## **2.4 Priežiūra ir valymas**

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurkškite vandeni.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.

## **2.5 Paslauga**

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

## **2.6 Šalinimas**



### **ISPĖJIMAS!**

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai pašalinti seną prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.

### 3. ĮRENGIMAS



#### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

#### 3.1 Prieš įrengiant

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

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

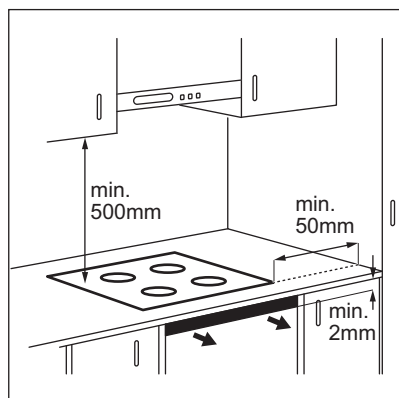
#### 3.2 Įmontuojamos kaitlentės

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

#### 3.3 Prijungimo kabelis

- Kaitlentė pristatoma su prijungimo kabeliu.

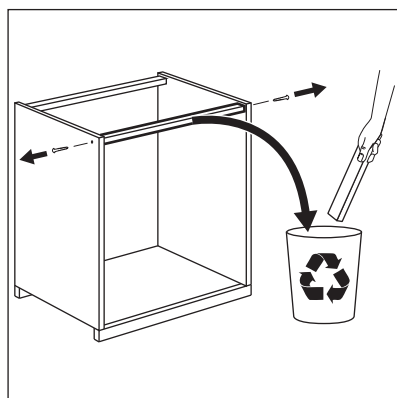
#### 3.5 Įrengimas

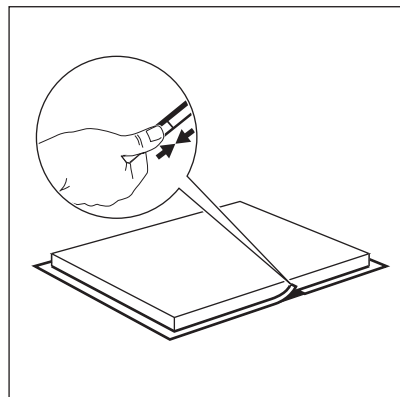
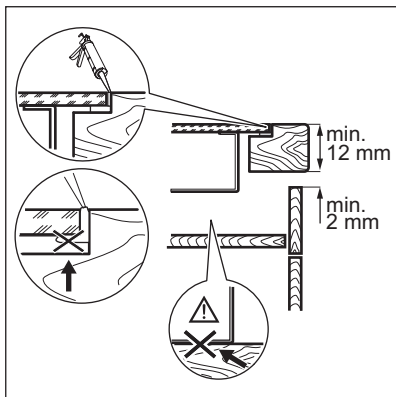
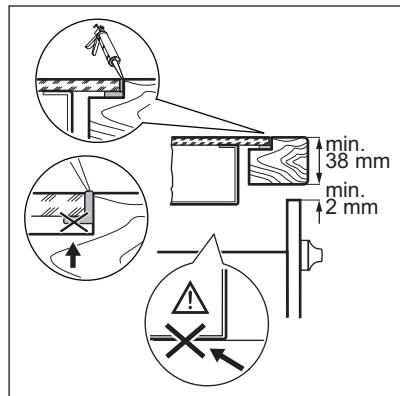
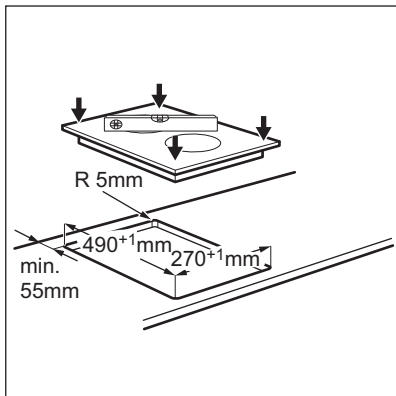
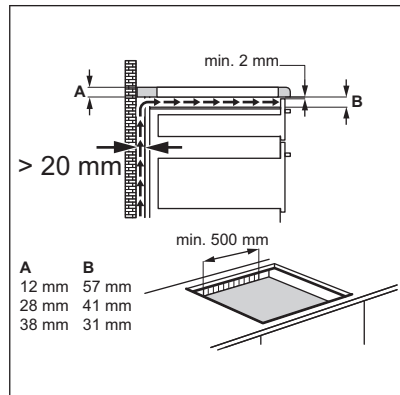
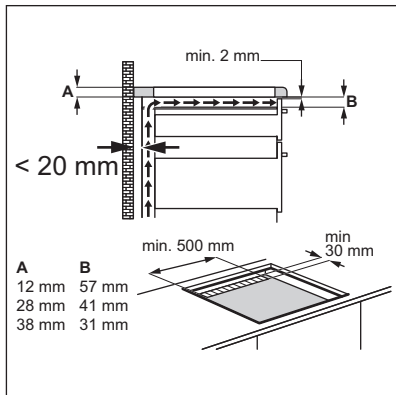


- Norėdami pakeisti pažeistą maitinimo kabelį, naudokite kabelio tipą H05V2V2-F, kuris išlaiko 90 °C arba aukštesnę temperatūrą. Kreipkitės į vietos techninio aptarnavimo centrą.

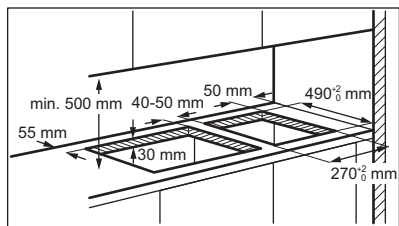
#### 3.4 Sandariklio tvirtinimas. Įrengimas ant viršaus

1. Nuvalykite stalviršį aplink išpjautą plotą.
2. Priklijuokite pateiktą 2 x 6 mm sandariklio juostą prie apatinio kaitlentės krašto, išilgai išorinio stiklo keramikos krašto. Juostos netempkite. Įsitinkinkite, kad sandariklio juostos galai yra vienos kaitlentės pusės viduryje.
3. Kai kerpate sandariklio juostą, pridėkite kelis milimetrus ilgio.
4. Sujunkite abu sandariklio juostos galus kartu.





### 3.6 Daugiau nei vienos kaitlentės montavimas

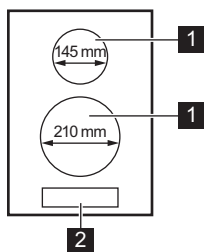


[www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux Domino Hob - Worktop installation

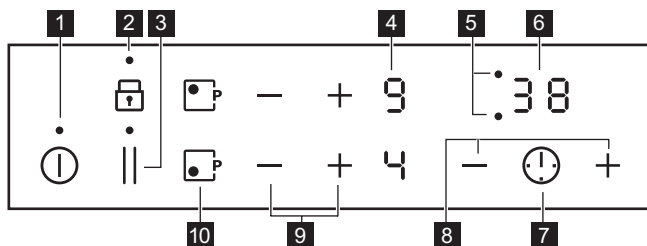
## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Kaitinimo paviršių planas



- 1** Indukcinė kaitvietė
- 2** Valdymo skydelis

### 4.2 Valdymo skydelio išdėstymas



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

Jutiklio laukas	Funkcija	Pastaba
<b>1</b>	IJUNGTA / IŠJUNGTA	Kaitlentei įjungti ir išjungti.

Jutiklio laukas	Funkcija	Pastaba	
2		Užraktas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas	Skirta valdymo skydeliui užrakinti / atrakinti.
3		Pauzė	Ijungia ir išjungia funkciją.
4	-	Kaitinimo lygio rodmuo	Rodo kaitinimo lygį.
5	-	Kaitviečių laikmačio indikatoriai	Rodo, kuriai kaitvietai nustatote laiką.
6	-	Laikmačio ekranas	Rodo laiką minutėmis.
7		-	Kaitvietės pasirinkimas.
8	+ / -	-	Pailgina arba sutrumpina laiką.
9	+ / -	-	Nustato kaitinimo lygį.
10		PowerBoost	Ijungia funkciją.

### 4.3 Kaitinimo lygių rodiniai

Valdymo skydelis	Aprašas
	Kaitvietė išjungta.
	Kaitvietė veikia.
	Veikia Pauzė.
	Veikia PowerBoost.
+ skaitmuo	[vyko veikimo triktis.
/  /	OptiHeat Control (3 lygių karščio indikatorius): gaminamas maistas / palaikoma šiluma / likęs karštis.
	Veikia Užraktas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas.
	Prikaistuvis netinkamas arba per mažas, arba neuždėtas ant kaitvietės.
	Veikia Automatinis išsijungimas.

### 4.4 OptiHeat Control (3 lygių karščio indikatorius)



#### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus nusideginti dėl likusio karščio.

Indikatoriai rodo dabar naudojamų kaitviečių likusio karščio lygį. Taip pat gali įsijungti

kaimyninių kaitviečių indikatoriai, netgi jei jų nenaudojate.

Indukcinės kaitvietės maisto gaminimo metu kaitina tiesiogiai prikaistuvio dugną. Stiklo keramikos paviršius išyla dėl likusio prikaistuvio karščio.

## 5. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

### 5.2 Automatinis išsijungimas

Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos,
- įjungę kaitlentę, nenustatėte kaitinimo lygio,
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite uždėtą daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį.
- kaitlentė perkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią keptuvę). Palaukite, kol kaitvietė atauš, prieš vėl naudodami kaitlentę.
- naudojate netinkamus prikaistuvius.

Užsidega simbolis ir po 2 minučių kaitvietė išsijungia automatiškai.

- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko užsidega ir kaitlentė išsijungia.

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

Kaitinimo nuostata	Kaitlentė išsijungia po
1 - 2	6 valandos
3 - 4	5 valandos
5	4 valandos
6 - 9	1,5 valandos

### 5.3 Kaitinimo lygis

Palieskite , norėdami padidinti kaitinimo lygį. Palieskite , norėdami sumažinti kaitinimo lygį. Norėdami išjungti kaitvietę, tuomet pat palieskite ir .

### 5.4 PowerBoost

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



Žr. skyrių „Techniniai duomenys“.

**Norėdami įjungti šią funkciją kaitvietei:**

palieskite . užsidega.

**Norėdami išjungti funkciją:** palieskite arba .

### 5.5 Laikmatis

#### • Laikmatis

Šią funkciją naudokite vienai maisto gaminimo trukmei nustatyti.

Pirmiausiai nustatykite kaitvietės, o po to – funkcijos kaitinimo lygį.

**Norėdami nustatyti kaitvietę:** kelis kartus palieskite , kol įsijungs kaitvietės indikatorius.

**Norėdami įjungti funkciją arba pakeisti**

**laiką:** palieskite laikmačio arba laikui nustatyti (00–99 min.). Kai kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti, pradėdama atgalinė laiko atskaita.

**Norėdami pamatyti likusį laiką:** palieskite kaitvietei nustatyti. Kaitvietės indikatorius pradeda mirksėti. Ekrane rodomas likęs laikas.


**Norėdami išjungti funkciją:** palieskite kaitvietei nustatyti ir tada palieskite . Likęs laikas skaičiuojamas iki **00**. Kaitvietės indikatorius išnyksta.



Kai atgalinė atskaita baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi **00**. Kaitvietė išsijungia.

**Norėdami išjungti garsą:** palieskite .

#### • Laikmatis

Galite naudoti šią funkciją, kai kaitlentė yra įjungta ir kaitvietės neveikia. Kaitinimo lygio ekrane rodoma .

**Norėdami įjungti funkciją:** palieskite laikmačio  ir  arba  laikui nustatyti. Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi **00**.

**Norėdami išjungti garsą:** palieskite .

**Norėdami išjungti funkciją:** palieskite  ir tuomet palieskite . Likęs laikas skaičiuojamas iki **00**.




Ši funkcija neturi poveikio kaitviečių veikimui.

## 5.6 Pauzė

Funkcija nustato visas veikiančias kaitvietes į žemiausią kaitinimo lygį.

Kai veikia funkcija, visi kiti valdymo skydelių simboliai yra užrakinti.

Funkcija neišjungia laikmačio funkcijų.

Palieskite , kad įjungtumėte funkciją.



. Kaitinimo lygis sumažinamas iki 1.

**Norėdami išjungti funkciją,** palieskite . Įsijungia ankstesnis kaitinimo lygis.

## 5.7 Užraktas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitvietės veikia. Taip galima išvengti atsitiktinio kaitinimo lygio pakeitimo.

**Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.**

**Norėdami įjungti funkciją:** palieskite   užsidega 4 sekundėms. Laikmatis lieka įjungtas.


**Norėdami išjungti funkciją:** palieskite . Įsijungia ankstesnis kaitinimo lygis.










Išjungus kaitlentę, išsijungia ir ši funkcija.





## 5.8 Apsaugos nuo vaikų įtaisai

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.


**Norėdami įjungti funkciją:** įjunkite kaitlentę naudodami . Jokio kaitinimo lygio

nenustatykite. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite   įsijungia. Išjunkite kaitlentę su .




**Norėdami išjungti funkciją:** įjunkite kaitlentę naudodami . Jokio kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite   įsijungia. Išjunkite kaitlentę su .



**Norėdami nepaisyti funkcijos tik vienam maisto gaminimui:** įjunkite kaitlentę, naudodami   įsijungia. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite . **Per 10 sekundžių nustatykite kaitinimo lygį.** Kaitlentę galima naudoti. Kai išsijungiate kaitlentę su , funkcija vėl veikia.


## 5.9 OffSound Control (Garso signalų išjungimas ir įjungimas)


Išjunkite kaitlentę. Palieskite ir 3 sekundes palaikykite . Ekranas įsijungia ir išsijungia.

Palieskite ir 3 sekundes palaikykite .

Įsijungs  arba . Palieskite priekinės kairiosios kaitvietės , kad pasirinktume vieną iš šių nuostatų:

-  – garso signalai išjungti
  -  – garso signalai įjungti
- Norėdami patvirtinti pasirinkimą, palaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs.

Kai funkcija yra nustatyta ties , garso signalai girdimi tik tuo atveju, kai:

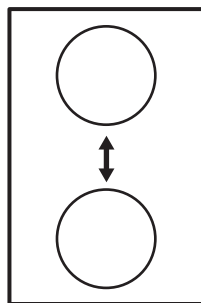
- paliečiate 
- Laikmatis išsijungia
- Laikmatis išsijungia
- ką nors padedate ant valdymo skydelio.

## 5.10 Galios valdymas

- Visos kaitvietės prijungtos prie vienos fazės. Žr. paveikslėlį.
- Ši funkcija įsijungia, kai bendra kaitviečių elektros apkrova viršija didžiausią fazės elektros apkrovą.
- Ši funkcija paskirsto galią kaitvietėms.
- Ši funkcija sumažina galią kitoms kaitvietėms.
- Kaitviečių, kurių galia sumažinta, kaitinimo lygio rodinys keičiasi nuo pasirinkto kaitinimo lygio į sumažintą kaitinimo lygį.



Po tam tikro laiko kaitviečių, kurių galia sumažinta, kaitinimo lygio rodinys rodomas kaip sumažintas kaitinimo lygis.



## 6. PATARIMAI



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Indai



Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcines kaitvietes naudokite tik su joms pritaikytais indais.

- Indo dugnas turi būti kuo storesnis ir kuo lygesnis.
- Ant kaitlentės dėkite tik švaraus ir sauso dugno indus.
- Nestumdyskite ir netrinkite indų ant keramikos stiklo, nes galite jį subraižyti.

#### Indų tipai ir jų medžiagos

- **Tinkamos medžiagos:** ketus, plienas, emaliuotasis plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinka).
- **Netinkamos medžiagos:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

#### Indai yra tinkami naudoti su indukcinė virykle, jeigu:

- ant kaitvietės vanduo tokia inde užverda labai greitai, jei pasirenkamas didžiausias kaitros nustatymas;
- magnetas prikimba prie indo dugno.

#### Indo matmenys

- Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio.
- Kaitvietės veiksmingumas priklauso nuo indo skersmens. Mažesnio nei nustatyta

skersmens indui perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos energijos.

- Siekiant užtikrinti saugumą ir pasiekti geriausių rezultatų, nenaudokite didesnių indų, nei nustatyta skyriuje „Kaitviečių specifikacija“. Gamindami maistą stenkitės nelaikyti indų arti valdymo skydelio. Tai gali įtakoti valdymo skydelio veikimą, taip pat galite atsitiktinai įjungti tam tikras viryklės funkcijas.



Žr. „Techniniai duomenys“.

### 6.2 Triukšmo lygis naudojimo metu

#### Jeigu girdite:

- traškėjimą: prikaistuviai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- švilpimą: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir prikaistuvį, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- dūzgimą: naudojate didelę galią;
- spragsėjimą: elektrinis junginimas;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.


**Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo.**

### 6.3 Maisto gaminimo pavyzdžiai

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



Duomenys lentelėje yra tik orientacinio pobūdžio.

Kaitinimo nuostata	Naudotina:	Laikas (min.)	Patarimai
1	Išlaikyti pagamintą maistą šiltą.	jeigu reikia	Uždenkite prikaistuvį dangčiu.
1 - 2	„Hollandaise“ padažas, lydimas: sviestas, šokoladas, želatina.	5 - 25	Retkarčiais pamaišykite.
1 - 2	Tirštėjimas: purūs omlėtai, kepti kiaušiniai.	10 - 40	Gaminkite uždengę prikaistus.
2 - 3	Tinka virti ryžius ir gaminti pieniškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.	25 - 50	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieniškus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite.
3 - 4	Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa.	20 - 45	Įpilkite pora valgomųjų šaukštų skysčio.
4 - 5	Bulvių virimas garuose.	20 - 60	Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens.
4 - 5	Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas.	60 - 150	Iki 3 l skysčio ir maisto produktai.
6 - 7	Neintensyvus kepimas: tinka kepti eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	jeigu reikia	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
7 - 8	Intensyvus kepimas, smulkiai supjaustytos paskrudintos bulvės, nugarinės žlėgtainis, bifšteksas.	5 - 15	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
9	Tinka virti vandeniui, makaronams, skrudinti mėsa (guliaša, troškintą mėsa), kepti bulvių traškučius apsemtus aliejuje.		
	Tinka virti didelį kiekį vandens. Suaktyvinta PowerBoost.		

## 7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Bendra informacija

- Valykite kaitlentę po kiekvieno panaudojimo.
- Visada naudokite prikaistus švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos kaitlentės veikimui.
- Naudokite specialius, kaitlei valyti tinkamus valiklius.

- Naudokite specialią, stiklui skirtą grandyklę.

### 7.2 Kaitlentės valymas

- **Nuvalykite nedelsdami:** išsilydžiusį plastiką, plastmasinę plėvelę, cukrų ir maistą su cukrumi, nes kitaip nešvarumai gali pakenkti kaitlei. Būkite atsargūs, kad išvengtumėte nudegimų. Naudokite specialią grandyklę, kurią prie stiklo paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.
- **Kaitlei pakankamai atušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens

dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nešveičiamąja valymo priemone. Nuvalę kaitlentę, ją nusausinkite minkštu audiniu.

- **Pašalinkite blizgančias metalo atspalvio dėmes:** naudokite vandens ir acto tirpalą ir valykite stiklo paviršių šluoste.




## 8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS





### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 8.1 Ką daryti, jeigu...

Gedimas	Galima priežastis	Veiksmai
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.
	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutrūko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	10 sek. nepasirinkote kaitinimo lygio.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir 10 sek. laikotarpyje pasirinkite kaitinimo lygį.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.	Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.
	Pauzė įjungta.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
	Ant valdymo skydelio yra ištekėjęs skystis arba riebalai.	Nuvalykite valdymo skydelį.
Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuomet, kai kaitlentė išsijungia.	Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas.	Nuimkite objektą nuo kaitviečių.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant kaitviečių  .	Nuimkite uždėtą objektą nuo kaitviečių.
Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia.	Kaitvietė neįkaito, nes veikė per trumpai, arba sugedo jutiklis.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į galiojantį aptarnavimo centrą.
Vienas kaitros lygio nustatymas keičia kitą.	Įjungta Galios valdymas funkcija.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Kaitvietės įkaito.	Padėtas pernelyg didelis indas arba padėtas indas yra pernelyg arti valdymo skydelio.	Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių.
Liečiant mygtukus nesigirdi garsinių signalų.	Garsas yra išjungtas.	Įjunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
 įsijungia.	Suveikia Apsaugos nuo vaikų įtaisas arba Užraktas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
 .	Ant kaitvietės neuždėtas indas.	Uždėkite ant kaitvietės indą.

Gedimas	Galima priežastis	Veiksmai
	Netinkamas indas.	Pasirinkite tinkamą indą. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Per mažas indo dugno skersmuo.	Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“.
 ir pamatysite skaičių.	Kaitlentės programos klaida.	Išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite praėjus 30 sekundžių. Jeigu  vėl įsijungia, atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Praėjus 30 sek. vėl prijunkite kaitlentę. Jeigu problemas pašalinti nepavyktų, kreipkitės į įgijotąjį techninės priežiūros centrą.
Išgirsite nuolatinį garsinį signalą.	Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistemą patikrintų profesionalus elektrikas.

## 8.2 Jeigu negalite rasti sprendimo...

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgijotąjį techninio aptarnavimo centrą. Pateikite duomenis iš techninių duomenų lentelės. Taip pat nurodykite stiklo keramikos kaitlentės triženklį raidžių ir skaičių kodą (jis yra stiklo paviršiaus kampe) ir užsidedusį

klaidos pranešimą. Patikrinkite, ar tinkamai naudojotės kaitlente. Jeigu ne, aptarnavimo centro ar atstovo apsilankymas bus apmokestintas, nepaisant garantinio laikotarpio. Nurodymai apie aptarnavimo centrą ir garantijos sąlygos pateiktos garantijos brošiūroje.

## 9. TECHNINIAI DUOMENYS

### 9.1 Kaitvietės techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitros lygis) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost didžiausia trukmė [min.]	Prikaistuvio skersmuo [mm]
Vidurinė priekinė	2300	3700	10	180 - 210
Vidurinė galinė	1400	2500	4	125 - 145

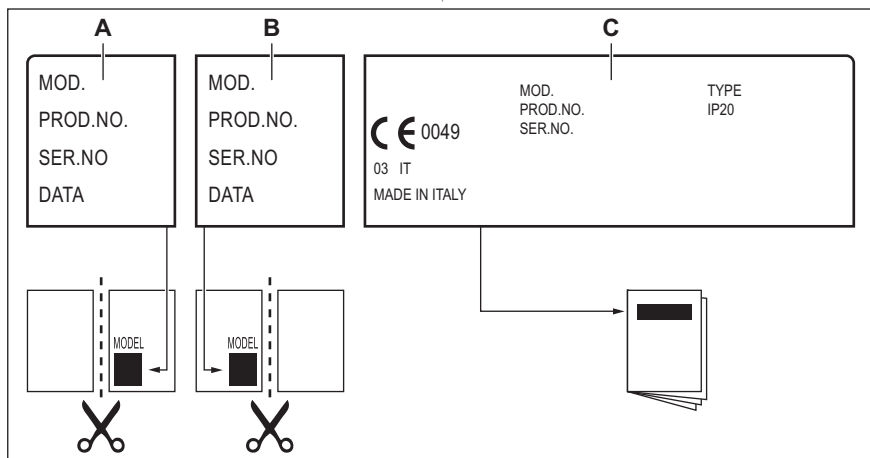
Faktinė kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje nurodytų duomenų. Ji priklauso nuo prikaistuvio dydžio ir medžiagos.

Norėdami pasiekti optimalių maisto gaminimo rezultatų, naudokite prikaistus, kurių

skersmuo ne didesnis nei nurodytas lentelėje.

## 9.2 Priedų maišelyje pristatytos etiketės

Prikljuokite lipnias etiketes kaip parodyta toliau:



- A. Prikljuokite ją ant garantijos kortelės ir šią dalį atsiųskite (jeigu taikytina).
- B. Prikljuokite ją ant garantijos kortelės ir šią dalį išsaugokite (jeigu taikytina).
- C. Prikljuokite ją ant instrukcijos brošiūros.

## 10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 10.1 Gaminio informacija pagal EU 66/2014 galioja tik ES rinkai.

Modelio žymuo	LIT30230	
Kaitlentės tipas	Įmontuojama kaitlentė	
Kaitviečių skaičius	2	
Kaitinimo technologija	Indukcija	
Apvalių kaitviečių skersmuo (Ø)	Vidurinė priekinė	21,0 cm
	Vidurinė galinė	14,5 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Vidurinė priekinė	188,9 Wh/kg
	Vidurinė galinė	183,4 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)	186,2 Wh/kg	


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

### 10.2 Energijos taupymas

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

- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.
  - Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
  - Uždėkite prikaistuvį, prieš įjungdami kaitvietę.
  - Mažesnius prikaistuvius dėkite ant mažesnių kaitviečių.
- Uždėkite prikaistuvį tiesiai ant kaitvietės vidurio.
  - Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

## 11. APLINKOS APSAUGA

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

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų

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

## Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To przydatne i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania doskonałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux!

**Zapraszamy do naszej witryny internetowej, aby:**



Uzyskać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Zarejestrować produkt, aby otrzymać lepszą obsługę serwisową:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do urządzenia:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny.

Te informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

## SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	159
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	162
3. INSTALACJA.....	164
4. OPIS URZĄDZENIA.....	166
5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	168
6. WSKAZÓWKI I PORADY.....	170
7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	172
8. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	173
9. DANE TECHNICZNE.....	174
10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	175

## 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za

obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

## **1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych**

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Podczas pracy urządzenia niektóre jego elementy mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## **1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa**

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.



- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- **NIE** gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- **UWAGA:** Urządzenia nie wolno zasilać przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- **UWAGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazda. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączonej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić producent, autoryzowany serwis lub inna wykwalifikowana osoba.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub określonych w instrukcji przez producenta urządzenia jako odpowiednich, lub dostarczonych z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelniacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- Instalując urządzenie nad szufladami, należy zapewnić wystarczająco dużo miejsca między dolną częścią urządzenia a górną szufladą, aby umożliwić prawidłowy obieg powietrza.
- Spód urządzenia może się mocno nagrzewać. Zamontować pod urządzeniem płytę oddzielającą wykonaną ze sklejk, kuchennej płyty meblowej lub innego niepalnego materiału, uniemożliwiającej dostęp do urządzenia od spodu.
- Przegroda powinna całkowicie zakrywać obszar pod płytą grzejną.
- Pozostawić 2 mm przestrzeni wentylacyjnej między blatem roboczym a przednią częścią zamontowanego pod nim urządzenia. Gwarancja nie obejmuje

uszkodzeń spowodowanych brakiem odpowiedniej przestrzeni wentylacyjnej.

### 2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania przewodów elektrycznych.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Przewód zasilający należy przymocować obejmą, by go mechanicznie odciążyć.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób,

aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.

- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.

## 2.3 Użytkowanie



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z niego wszystkie elementy opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Należy upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.

- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Jeśli na powierzchni urządzenia pojawia się pęknięcia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Pozwoli to uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Gorący olej może pryskać podczas wkładania do niego żywności.



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i wybuchem

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



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

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

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i zaczekać, aż ostygnie.
- Urządzenia nie wolno czyścić wodą pod ciśnieniem ani parą wodną.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

## 2.5 Usługi

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

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

## 2.6 Utylizacja



### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby dowiedzieć się, jak prawidłowo utylizować urządzenie, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

# 3. INSTALACJA



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 3.1 Przed instalacją

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

Model: .....  
 Numer produktu: .....  
 Numer seryjny .....

## 3.2 Płyty grzejne do zabudowy

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

## 3.3 Przewód zasilający

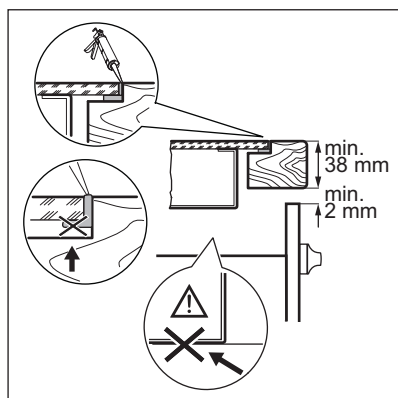
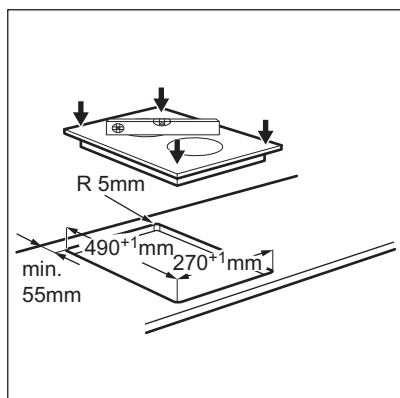
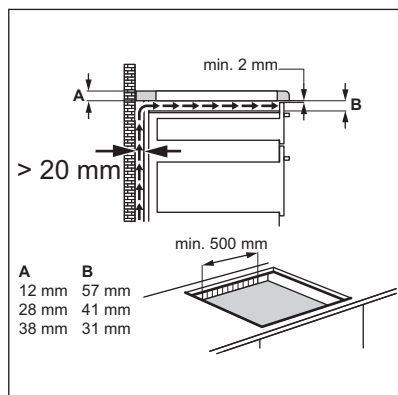
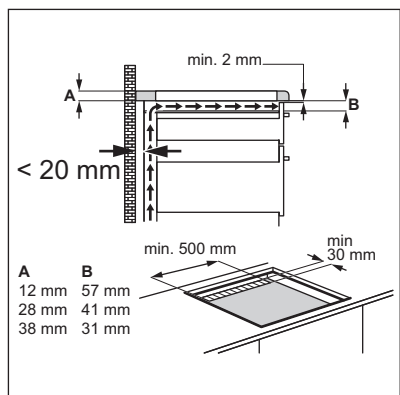
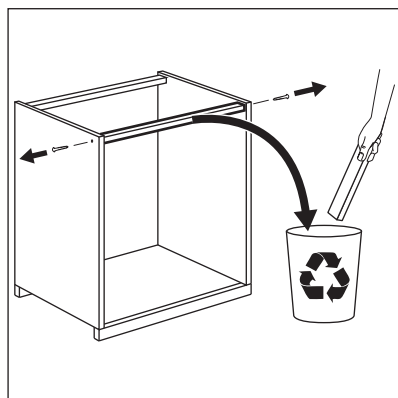
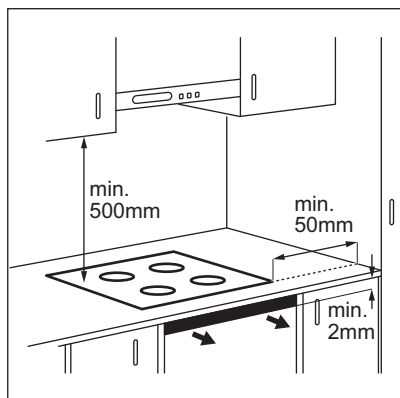
- W zestawie z płytą grzejną znajduje się przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F, który jest odporny na temperaturę co najmniej 90°C. W tym celu należy skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym.

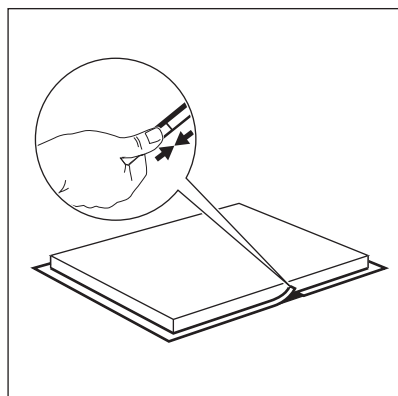
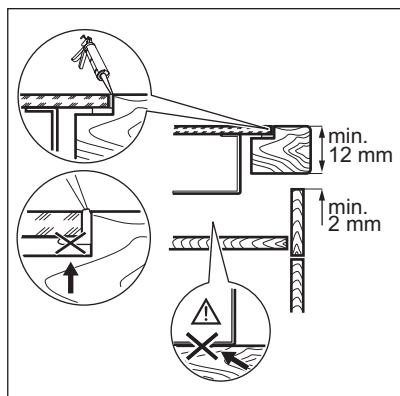
## 3.4 Mocowanie uszczelki – instalacja na blacie

1. Oczyścić blat wokół obszaru wycięcia.
2. Przykleić dołączoną w komplecie taśmę uszczelniającą 2 x 6 mm 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. Przycinając taśmę uszczelniającą na długość, należy dodać kilka milimetrów.

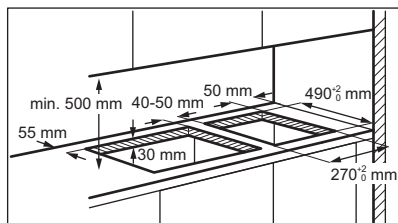
4. Połączyć ze sobą oba końce taśmy uszczelniającej.

### 3.5 Montaż





### 3.6 Instalacja więcej niż jednej płyty grzejnej



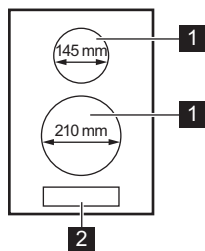
 **YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Domino Hob - Worktop installation



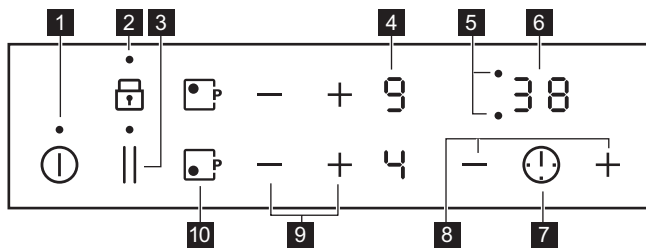
## 4. OPIS URZĄDZENIA

### 4.1 Układ powierzchni gotowania



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

## 4.2 Układ panelu sterowania



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

Pole czujnika	Funkcja	Uwagi	
1	ⓘ	WŁ./WYŁ.	Włączanie i wyłączanie płyty grzejnej.
2	🔒	Blokada / Blokada uruchomienia	Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
3		Pauza.	Włączanie i wyłączanie funkcji.
4	-	Wskaźnik mocy grzania	Pokazuje ustawienie mocy grzania.
5	-	Wskaźniki funkcji zegara dla poszczególnych pól grzejnych	Wskażają, dla którego pola ustawiono czas.
6	-	Wyświetlacz zegara	Pokazuje czas w minutach.
7	ⓘ	-	Wybór pola grzejnego.
8	+ / -	-	Przedłużanie lub skracanie czasu.
9	+ / -	-	Ustawianie mocy grzania.
10	Ⓜ	PowerBoost	Włączanie funkcji.

## 4.3 Wskazania ustawień mocy grzania

Wskazanie	Opis
0	Pole grzejne jest wyłączone.
1 - 9	Pole grzejne jest włączone.
Ⓜ	Działa funkcja Pauza..
Ⓜ	Działa funkcja PowerBoost.
E + cyfra	Nieprawidłowe działanie.

Wskazanie	Opis
	OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego): gotowanie / podtrzymanie temperatury / ciepło resztkowe.
	Działa funkcja Blokada / Blokada uruchomienia.
	Na polu grzejnym umieszczono nieodpowiednie lub zbyt małe naczynie bądź nie umieszczono na nim żadnego naczynia.
	Działa funkcja Samoczynne wyłączenie.

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



##### OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym.

Wskaźniki pokazują ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych.

Wskaźniki mogą się włączyć także dla sąsiednich pól grzejnych, nawet jeśli nie są one używane.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Powierzchnia ceramiczna nagrzewa się od ciepła pochodzącego z naczyń.

## 5. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



##### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 5.1 Włączanie i wyłączanie

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

### 5.2 Samoczynne wyłączenie

**Funkcja ta powoduje samoczynne wyłączenie płyty grzejnej, gdy:**

- wszystkie pola grzejne są wyłączone,
- po włączeniu płyty grzejnej nie zostanie ustawiona moc grzania,
- panel sterowania został zalany lub od ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (garnek, ściereczka itp). Rozlega się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłącza się. Należy usunąć przedmiot lub wyczyścić panel sterowania.
- płyta ulega nadmiernemu rozgrzaniu (np. gdy wygotowała się zawartość naczynia). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.

- użyto nieodpowiedniego naczynia. Wyświetla się symbol i po upływie 2 minut pole grzejne wyłącza się samoczynnie.
- nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się i urządzenie wyłącza się.

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

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

### 5.3 Ustawienie mocy grzania

Dotknąć , aby zwiększyć moc grzania.


Dotknąć , aby zmniejszyć moc grzania.

Dotknąć jednocześnie i , aby wyłączyć pole grzejne.



## 5.4 PowerBoost

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

 Patrz rozdział „Dane techniczne”.

**Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego:**

dotknąć . Wyświetli się .


**Aby wyłączyć funkcję:** dotknąć  lub .

## 5.5 Timer



### • Wyłącznik czasowy


Funkcja ta umożliwia ustawienie długości jednego cyklu gotowania.



Należy najpierw wybrać moc grzania dla pola grzejnego, a następnie ustawić funkcję.


**Wybór pola grzejnego:** dotknąć kilkakrotnie , aż zaświeci się wskaźnik wybranego pola grzejnego.

**Aby włączyć funkcję lub zmienić czas:**

dotknąć  lub  na zegarze, aby ustawić czas (00-99 minut). Gdy zaczną migać wskaźnik pola grzejnego, rozpocznie się odliczanie czasu.

**Aby wyświetlić pozostały czas:** dotknąć , aby wybrać pole grzejne. Wskaźnik pola grzejnego zacznie migać. Wyświetlacz wyświetli pozostały czas.

**Aby wyłączyć funkcję, należy:** dotknąć , aby wybrać pole, a następnie dotknąć . Wartość pozostałego czasu zmniejszy się do **00**. Wskaźnik pola grzejnego zniknie.




 Po zakończeniu odliczania czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zaczną migać wskazanie **00**. Pole grzejne wyłączy się.

**Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy, należy:** dotknąć .



### • Minutnik


Funkcji tej można używać, gdy płyta grzejna jest włączona i nie pracują pola grzejne.

Wskazanie mocy grzania: .

**Aby włączyć funkcję, należy:** dotknąć  a następnie dotknąć symbolu  lub  zegara, aby ustawić czas. Po zakończeniu odliczania czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zaczną migać wskazanie **00**.

**Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy, należy:** dotknąć .

**Aby wyłączyć funkcję, należy:** dotknąć , a następnie . Wartość pozostałego czasu zmniejszy się do **00**.


 Funkcja nie ma wpływu na działanie pól grzejnych.


## 5.6 Pauza.


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

Gdy funkcja działa, wszystkie inne symbole na panelach sterowania są zablokowane.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara.

Dotknąć , aby włączyć funkcję.



Wyświetli się . Ustawienie mocy grzania zmniejszy się do wartości 1.

**Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć .** Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.


## 5.7 Blokada

Gdy włączone są pola grzejne można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

**Najpierw należy ustawić moc grzania.**





**Aby włączyć funkcję:** dotknąć . Na 4 sekundy wyświetli się . Zegar pozostanie włączony.





**Aby wyłączyć funkcję:** dotknąć . Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.





 Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

## 5.8 Blokada uruchomienia


Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.





**Aby włączyć funkcję:** włączyć płytę grzejną za pomocą . Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć  przez 4 sekundy. Wyświetli się . Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .



**Aby wyłączyć funkcję, należy:** włączyć płytę grzejną za pomocą . Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć  przez 4 sekundy. Wyświetli się . Wyłączyć płytę grzejną za pomocą .


**Aby dezaktywować funkcję na czas jednego cyklu gotowania:** włączyć płytę grzejną za pomocą . Wyświetli się . Dotknąć  przez 4 sekundy. **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Teraz można korzystać z płyty. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą  funkcja będzie ponownie aktywna.


## 5.9 OffSound Control (Wyłączanie i włączanie sygnałów dźwiękowych)

Wyłączyć płytę grzejną. Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy.

Dotknąć  przez 3 sekundy. Wyświetli się  lub . Dotknąć symbolu  lewego przedniego pola grzejnego, aby wybrać jedno z następujących ustawień:

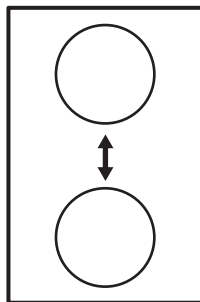
-  – sygnały dźwiękowe są wyłączone
  -  – sygnały dźwiękowe są włączone
- Aby potwierdzić wybór, należy zaczekać, aż urządzenie wyłączy się automatycznie.

Gdy dla funkcji wybrane jest ustawienie , sygnały dźwiękowe będą emitowane tylko w następujących przypadkach:

- po dotknięciu 
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Minutnik
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Wyłącznik czasowy
- gdy na panelu sterowania zostanie położony jakiś przedmiot.

## 5.10 Zarządzanie energią

- Wszystkie pola grzejne są podłączone do jednej fazy. Patrz rysunek.
- Funkcja włącza się, gdy łączna moc elektryczna pól grzejnych przekracza maksymalne obciążenie elektryczne fazy.
- Funkcja rozdziela moc między pola grzejne.
- Funkcja zmniejsza moc pozostałych pól grzejnych.
- Wskazanie dla pól grzejnych o zmniejszonej mocy grzania zmienia się w zakresie między wybraną a zmniejszoną mocą grzania. Po pewnym czasie wskazanie dla pól grzejnych o zmniejszonej mocy utrzymuje się na zmniejszonej wartości.



## 6. WSKAZÓWKI I PORADY



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

## 6.1 Naczynia



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

Na indukcyjnych polach grzejnych należy używać odpowiednich naczyń.

- Dno naczynia musi być jak najgrubsze i płaskie.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.
- Aby uniknąć zarysowania powierzchni szkła ceramicznego, nie należy przesuwac na niej naczyń.

### Materiał naczyń

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

### Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

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

### Wymiary naczyń

- Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne.
- Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Specyfikacja pól

grzejnych”. Podczas gotowania należy unikać umieszczania naczyń w pobliżu panelu sterowania. Może to mieć wpływ na działanie panelu sterowania lub spowodować przypadkowe włączenie funkcji płyty grzejnej.



Patrz „Dane techniczne”.

## 6.2 Odgłosy podczas pracy

### Jeżeli słychać:

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizd: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos brzęczenia: ustawiono wysoką moc grzania.
- odgłos klikania: odbywa się przełączanie obwodów elektrycznych.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

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


## 6.3 Przykłady zastosowania w gotowaniu

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



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
1	Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw.	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie.
1 - 2	Sos holenderski, roztopianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Mieszać od czasu do czasu.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
1 - 2	Ścinanie: puszystych omeletów, smażonych jajek.	10 - 40	Gotować pod przykryciem.
2 - 3	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Dodać co najmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu. Potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
3 - 4	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody.
4 - 5	Gotowanie ziemniaków na parze.	20 - 60	Użyć maksymalnie ¼ l wody na 750 g ziemniaków.
4 - 5	Gotowanie większej ilości składników, potraw duszonych i zup.	60 - 150	Do 3 litrów wody + składniki.
6 - 7	Delikatne smażenie: eskalopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kiełbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków.	zależnie od potrzeb	Obrócić po upływie połowy czasu.
7 - 8	Intensywne smażenie np. placków ziemniaczanych, polędwicy, steków.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
9	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja PowerBoost jest włączona.		

## 7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 7.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Używać specjalnego skrobaka do szkła.

### 7.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię, cukier oraz zabrudzenia z potraw

zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwać po niej ostrzem.

- **Usunąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usuwanie metalicznych, połyskliwych przebarwień:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

## 8. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW





### OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 8.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić piekarnika ani nim sterować.	Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	W ciągu 10 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie włączyć płytę grzejną i ustawić moc grzania w ciągu maksymalnie 10 sekund.
	Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Włączona jest funkcja Pauza..	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Na panelu sterowania znajdują się plamy wody lub tłuszczu.	Wyczyścić panel sterowania.	
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Umieszczono coś w jednym lub większej liczbie pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłączy się.	Na polu czujnika znajduje się przedmiot ①.	Usunąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub nastąpiło uszkodzenie czujnika.	Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Funkcja Zarządzanie energią działa.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Pola czujników nagrzewają się do wysokiej temperatury.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterujących.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Włączy się ②.	Blokada uruchomienia lub Blokada działa.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Włączy się ③.	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.

Problem	Możliwa przyczyna	Środek zaradczy
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiednie naczynie. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.
Na wyświetlaczu pojawi się  i cyfra.	Wystąpił błąd płyty grzejnej.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ponownie po 30 sekundach. Jeśli ponownie wyświetli się  , należy odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie 30 sekund ponownie podłączyć płytę. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Słyszalny jest ciągły sygnał dźwiękowy.	Nieprawidłowe podłączenie elektryczne.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.

## 8.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym punktem serwisowym. Należy podać dane z tabliczki znamionowej. Należy również podać składający się z trzech znaków kod szkła ceramicznego

(umieszczony w rogu szklanej powierzchni) oraz wyświetlany komunikat o błędzie. Należy upewnić się, że płyta grzejna była użytkowana prawidłowo. W przeciwnym razie interwencja pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna nawet w okresie gwarancyjnym. Informacje dotyczące obsługi klienta oraz warunków gwarancji znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

## 9. DANE TECHNICZNE

### 9.1 Parametry pól grzejnych

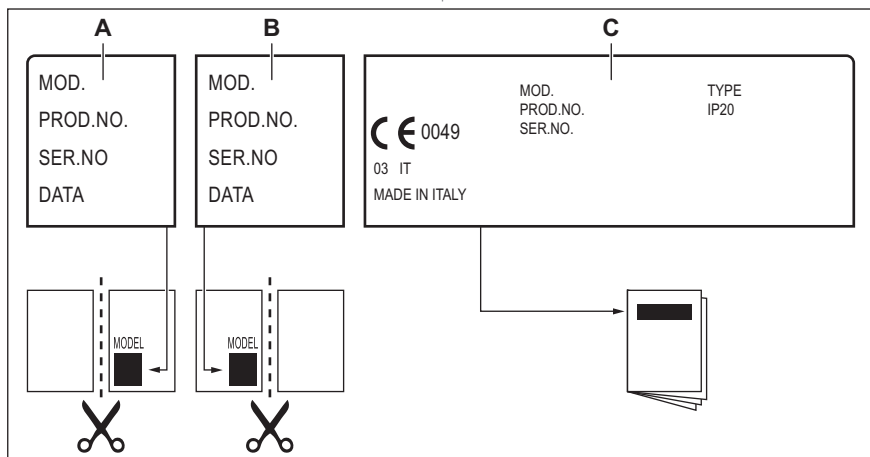
Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksymalny czas [min]	Średnica naczynia [mm]
Środkowe przednie	2300	3700	10	180 - 210
Środkowe tylne	1400	2500	4	125 - 145

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

W celu uzyskania optymalnych efektów gotowania należy stosować naczynia o średnicy nie większej niż podano w tabeli.

## 9.2 Naklejki znajdujące się w torebce z akcesoriami

Naklejki należy przykleić w następujących miejscach:



- A. Na karcie gwarancyjnej i odesłać tę część (jeśli dotyczy).
- B. Na karcie gwarancyjnej i zachować tę część (jeśli dotyczy).

- C. Na instrukcji obsługi.

## 10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 10.1 Informacje o produkcji zgodnie z normą EU 66/2014 dotyczą tylko rynku UE

Oznaczenie modelu	LIT30230	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	2	
Technika grzania	Indukcja	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Środkowe przednie	21,0 cm
	Środkowe tylne	14,5 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Środkowe przednie	188,9 Wh/kg
	Środkowe tylne	183,4 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	186,2 Wh/kg	


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


### 10.2 Oszczędzanie energii

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

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

## 11. OCHRONA ŚRODOWISKA

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

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



## ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que obterá sempre ótimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

**Visite o nosso website para:**



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre assistência e reparações:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

Quando contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis: Modelo, PNC, Número de Série.

A informação pode ser encontrada na placa de características.

 **Aviso / Cuidado - Informações de segurança**

 **Informações gerais e sugestões**

 **Informações ambientais**

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	177
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	180
3. INSTALAÇÃO.....	182
4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	184
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	186
6. SUGESTÕES E DICAS.....	189
7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	190
8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	191
9. DADOS TÉCNICOS.....	192
10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	193

## 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não poderá ser responsabilizado por ferimentos ou danos resultantes de instalação incorreta ou utilização incorreta. Guarde sempre

as instruções num sítio seguro e acessível para consultar no futuro.

## **1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis**

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- É necessário manter as crianças com idades entre os 3 e os 8 anos e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que constantemente vigiadas.
- É necessário manter as crianças com menos de 3 anos de idade afastadas do aparelho, a menos que constantemente vigiadas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando ele estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

## **1.2 Segurança geral**

- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- AVISO: Deixar cozinhados com gorduras ou óleos na placa sem vigilância pode ser perigoso e resultar em incêndio.
- NUNCA tente extinguir um incêndio com água. Em vez disso, desligue o aparelho e cubra as chamas, por

exemplo, com uma tampa de tacho ou uma manta de incêndio.

- **ATENÇÃO:** O aparelho não pode ser alimentado através de algum dispositivo de comutação externo, como um temporizador, nem pode ser ligado a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pelo fornecedor de eletricidade.
- **ATENÇÃO:** O processo de cozedura tem de ser supervisionado. Um processo de cozedura de curta duração tem de ser supervisionado continuamente.
- **AVISO:** Perigo de incêndio: Não coloque objetos sobre as zonas de aquecimento.
- Os objetos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas de tacho não devem ser colocados na superfície da placa porque podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho antes de o instalar na estrutura de encastre.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Após a utilização, desligue a placa no respetivo comando e não confie apenas no detetor de tacho.
- Se a superfície de vitrocerâmica/vidro apresentar alguma fenda, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica. Se o aparelho estiver ligado à rede elétrica diretamente numa caixa de derivação, desligue o disjuntor no quadro elétrico para desligar o aparelho da alimentação elétrica. Em todo o caso, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- **AVISO:** Utilize apenas proteções de placa que tenham sido concebidas pelo fabricante do aparelho de cozinhar ou recomendadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização, bem como as proteções de placa já

incorporadas no aparelho caso existam. A utilização de proteções impróprias pode causar acidentes.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação



#### **AVISO!**

A instalação deste aparelho tem de ser efectuada por uma pessoa qualificada.



#### **AVISO!**

Risco de ferimentos ou danos no aparelho.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de protecção e calçado fechado.
- Vede as superfícies cortadas com um vedante para impedir que a humidade cause dilatações.
- Proteja a parte inferior do aparelho contra o vapor e a humidade.
- Não instale o aparelho perto de uma porta ou por baixo de uma janela. Tal evita que a abertura de portas ou janelas faça cair algum tacho quente do aparelho.
- Se o aparelho for instalado por cima de gavetas, certifique-se de que o espaço entre o fundo do aparelho e a gaveta superior é suficiente para permitir a circulação de ar.
- A parte inferior do aparelho pode ficar quente. É necessário instalar um painel de separação feito de contraplacado, material de armário de cozinha ou outro material não inflamável debaixo do aparelho para evitar o acesso à parte inferior.
- O painel de separação tem de cobrir completamente a área sob a placa.
- Certifique-se de que o espaço de ventilação de 2 mm entre a bancada e a parte da frente do armário inferior se

mantém desobstruído. A garantia não abrange danos causados pela falta de espaço de ventilação adequado.

### 2.2 Ligação eléctrica



#### **AVISO!**

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Antes de efectuar qualquer operação de manutenção, certifique-se de que o aparelho está desligado da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho é instalado correctamente. Ligações de cabo de alimentação e ficha (se aplicável) soltas ou incorrectas podem provocar o sobreaquecimento dos terminais.
- Utilize um cabo de alimentação eléctrica adequado.
- Não permita que o cabo de alimentação fique enredado.
- Certifique-se de que a protecção contra choque é instalada.
- Utilize a abraçadeira de fixação para libertar tensão do cabo.
- Não permita que o cabo e a ficha de alimentação (se aplicável) entrem em contacto com partes quentes do aparelho ou com algum tacho quente quando ligar o aparelho a uma tomada próxima.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não causa danos na ficha (se aplicável) e no cabo de alimentação. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou um electricista para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem

estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.

- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

### 2.3 Utilização



#### AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras e choque elétrico.

- Retire todo o material de embalagem, etiquetas e película protetora (se aplicável) antes da primeira utilização.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desligue a zona de aquecimento após cada utilização.
- Não confie apenas no detetor de tachos.
- Não coloque talheres ou tampas de panelas sobre as zonas de aquecimento. Podem ficar quentes.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Se a superfície do aparelho apresentar fendas, desligue-o imediatamente da corrente eléctrica. Isso evitará choques eléctricos.
- Os utilizadores portadores de pacemaker devem manter-se a mais de 30 cm de

distância da zonas de indução quando o aparelho estiver a funcionar.

- Quando coloca alimentos em óleo quente, o óleo pode salpicar.



#### AVISO!

Risco de incêndio e explosão

- As gorduras e os óleos podem libertar vapores inflamáveis quando aquecidos. Mantenha as chamas e os objetos quentes afastados das gorduras e dos óleos quando cozinhar com este tipo de produtos.
- Os vapores libertados pelo óleo muito quente podem causar combustão espontânea.
- O óleo usado, que pode conter restos de alimentos, pode inflamar a uma temperatura inferior à de um óleo em primeira utilização.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



#### AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Não coloque nenhum tacho quente sobre o painel de comandos.
- Não coloque uma tampa de panela quente na superfície de vidro da placa.
- Não deixe que os tachos fervam até ficarem sem água.
- Tenha cuidado e não permita que algum objeto ou tacho caia sobre o aparelho. A superfície pode ficar danificada.
- Não ative zonas de aquecimento com um tacho vazio ou sem tacho.
- Não coloque folha de alumínio no aparelho.
- Os tachos de ferro fundido ou alumínio ou que tenham a base danificada podem riscar o vidro ou a vitrocerâmica. Levante sempre estes objetos quando precisar de os deslocar sobre a placa.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.

### 2.4 Manutenção e limpeza

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.

- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer
- Não utilize jatos de água ou vapor para limpar o aparelho.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.

## 2.5 Assistência Técnica

- Contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho. Utilize apenas peças sobressalentes originais.
- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em

eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

## 2.6 Eliminação



### AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como eliminar o aparelho correctamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

# 3. INSTALAÇÃO



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

## 3.1 Antes da instalação

Antes de instalar a placa, anote aqui as seguintes informações que pode ver na placa de características. A placa de características encontra-se na parte inferior da placa.

Modelo .....  
 PNC .....  
 Número de série .....

## 3.2 Placas encastradas

Utilize as placas de encastrar apenas após a sua montagem em móveis de encastre ou superfícies de trabalho que cumpram as normas aplicáveis.

## 3.3 Cabo de ligação

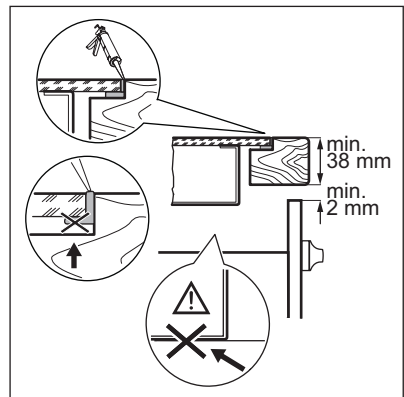
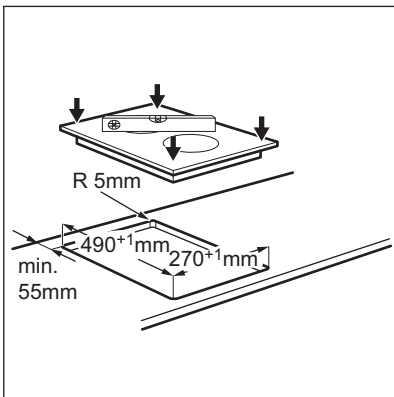
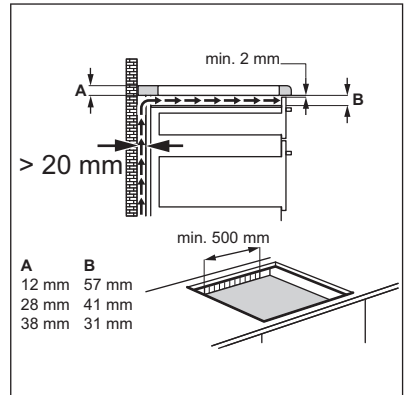
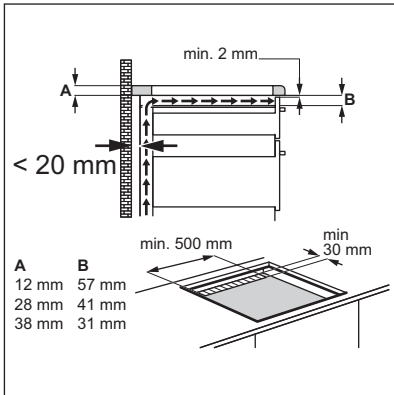
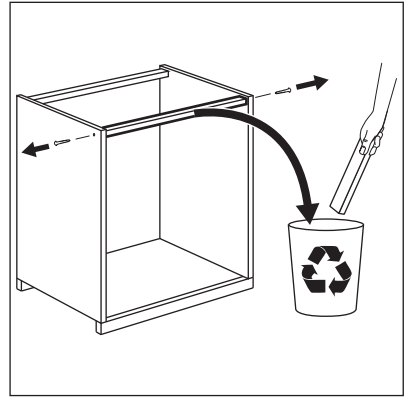
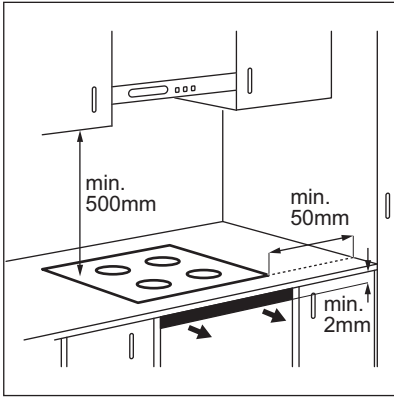
- A placa é fornecida com um cabo de ligação.

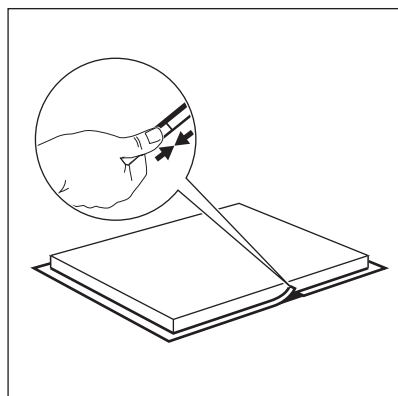
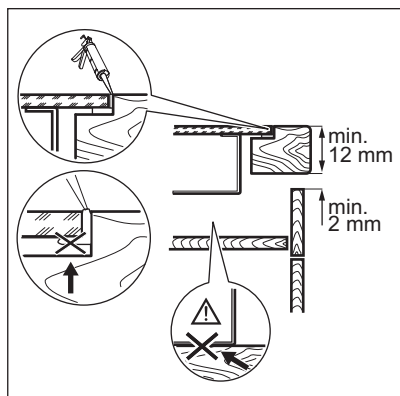
- Para substituir o cabo de alimentação se estiver danificado, utilize um cabo do tipo: H05V2V2-F que suporta temperaturas de 90 °C ou superiores. Contacte um Centro de Assistência Técnica local.

## 3.4 Fixar o vedante - Instalação sobre o balcão

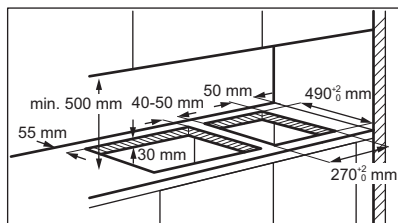
1. Limpe o balcão na zona da área cortada.
2. Fixe a tira vedante de 2x6 mm fornecida na parte inferior da placa, ao longo das extremidades da vitrocerâmica. Não estique a tira. Faça com que as extremidades da tira vedante fiquem no meio de um dos lados da placa.
3. Adicione alguns milímetros ao comprimento quando cortar a tira vedante.
4. Junte as duas extremidades da tira vedante.

### 3.5 Montagem





### 3.6 Instalação de mais de uma placa



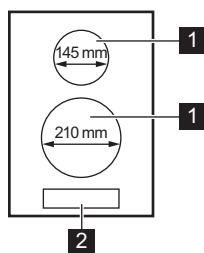
 **YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Domino Hob - Worktop installation



## 4. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

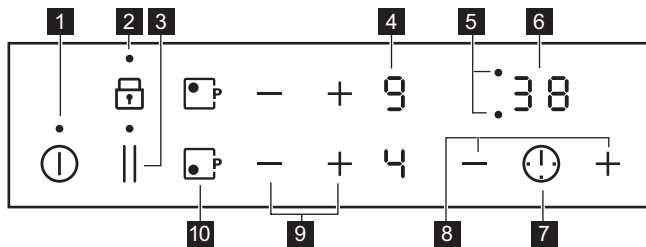
### 4.1 Disposição da superfície de confecção



- 1** Zona de aquecimento de indução
- 2** Painel de comandos



## 4.2 Disposição do painel de controlo







Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho. Os visores, indicadores e sons indicam as funções que estão em funcionamento.

Campo do sensor	Função	Comentário
1	ⓘ	ON/OFF Para activar e desactivar a placa.
2	🔒	Bloquear / Dispositivo de segurança para crianças Para bloquear/desbloquear o painel de comandos.
3		Pausa Para activar e desactivar a função.
4	-	Indicador do grau de cozedura Para indicar o grau de cozedura.
5	-	Indicadores do temporizador das zonas de cozedura Apresenta a zona de cozedura para a qual está definido um tempo.
6	-	Visor do temporizador Para indicar o tempo em minutos.
7	ⓘ	- Para seleccionar a zona de cozedura.
8	+ / -	- Para aumentar ou diminuir o tempo.
9	+ / -	- Para seleccionar o grau de cozedura.
10	Ⓟ	PowerBoost Para activar a função.

## 4.3 Indicadores de grau de aquecimento

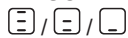
Visor	Do ciclo
0	A zona de confeção está desactivada.
1 - 9	A zona de confeção está activada.
u	Pausa ativo.
P	PowerBoost ativo.
E + dígito	Existe uma anomalia.

Visor	Do ciclo
	OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis): continuar a cozinhar/manter quente/calor residual.
	Bloquear / Dispositivo de segurança para crianças funciona.
	O tacho não é adequado, é demasiado pequeno ou não há tacho na zona de confeção.
	Desligar automático ativo.

#### 4.4 OptiHeat Control (Indicador de calor residual de 3 níveis)



##### AVISO!

 O calor residual pode provocar queimaduras.

Os indicadores mostram o nível do calor residual das zonas de confeção que está atualmente a usar. Os indicadores das zonas

de confeção adjacentes também podem acender-se, mesmo que não as esteja a usar.

As zonas de aquecimento de indução produzem o calor necessário para cozinhar directamente na base dos tachos. A vitrocerâmica é aquecida pelo calor dos tachos.


## 5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



##### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Activar e desactivar


Toque em  durante 1 segundo para activar ou desactivar a placa.


### 5.2 Desligar automático

A função desactiva automaticamente a placa nas seguintes situações:

- Quando todas as zonas de cozedura estão desactivadas,
- Quando, após a activação da placa, não é definido qualquer grau de cozedura,
- Quando ocorrer um derrame ou quando for colocado algum objecto sobre o painel de comandos durante mais de 10 segundos (tacho, pano, etc.). É emitido um sinal sonoro e a placa desactiva-se. Retire o objecto ou limpe o painel de comandos.
- Quando a placa ficar demasiado quente (por exemplo, quando uma panela ferve até ficar sem água). Permita que a zona

de cozedura arrefeça antes de utilizar novamente a placa.

- Quando utiliza tachos incorrectos. O símbolo  acende-se e a zona de cozedura é automaticamente desactivada após 2 minutos.
- Quando não desactiva uma zona de cozedura nem altera o grau de cozedura.

Após algum tempo, a indicação  acende-se e a placa desactiva-se.

**Relação entre o grau de cozedura e o tempo ao fim do qual a placa se desactiva:**

Grau de confeção	A placa desactiva-se após
1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1.5 horas

### 5.3 Grau de cozedura

Toque em **+** para aumentar o grau de cozedura. Toque em **-** para diminuir o grau de cozedura. Toque em **+** e **-** simultaneamente para desactivar a zona de cozedura.

### 5.4 PowerBoost

Esta função disponibiliza mais potência para as zonas de confeção de indução. A função pode ser activada para uma zona de confeção de indução apenas por um curto período de tempo. Após esse tempo, a zona de confeção de indução muda automaticamente para o grau de aquecimento mais elevado.



Consulte o capítulo “Dados técnicos”.

**Para ativar a função para uma zona de aquecimento:** toque em **[P]**. **[P]** acende-se.

**Para desativar a função:** toque em **[P]** ou **-**.

### 5.5 Temporizador

#### • Temporizador de contagem decrescente

Pode utilizar esta função para definir a duração de uma simples sessão de cozedura.

Comece por seleccionar o nível de aquecimento para a zona de confeção e selecione depois a função.

**Para definir a zona de cozedura:** toque repetidamente em **[1]** até aparecer o indicador de uma zona de cozedura.

**Para ativar a função ou mudar o tempo:** toque em **+** ou **-** do temporizador para definir o tempo (00 - 99 minutos). Quando o indicador da zona de aquecimento começar a piscar, a contagem decrescente começa.

**Para ver o tempo remanescente:** toque em **[1]** para definir a zona de cozedura. O indicador da zona de cozedura começa a piscar. O visor mostra o tempo restante.

**Para desativar a função:** toque em **[1]** para definir a zona de cozedura e, de seguida, toque em **-**. O tempo restante é contado para trás até **00**. O indicador da zona de cozedura desaparece.



Quando a contagem decrescente termina, soa um sinal acústico e **00** pisca. A zona de aquecimento é desactivada.

**Para desligar o som:** toque em **[1]**.

#### • Conta-minutos

Pode utilizar esta função quando a placa está activa e as zonas de aquecimento estão inactivas. O visor apresenta **[U]** na área do nível de calor.

**Para ativar a função:** toque em **[1]** e, de seguida, toque em **+** ou **-** do temporizador para definir o tempo. Quando o tempo termina, soa um sinal acústico e **00** pisca.

**Para desligar o som:** toque em **[1]**.

**Para desativar a função:** toque em **[1]** e, de seguida, toque em **-**. O tempo restante é contado para trás até **00**.



Esta função não afeta o funcionamento das zonas de aquecimento.

### 5.6 Pausa

Esta função define todas as zonas de cozedura que funcionam na definição de aquecimento mais baixa.

Quando a função opera, todos os outros símbolos nos painéis de comando estão bloqueados.

A função não desativa as funções de temporizador.

Toque em **||** para ativar a função.



**[U]** acende-se. A definição de aquecimento é reduzida para 1.



**Para desactivar a função,** toque em **||**. A definição anterior de aquecimento acende-se.


## 5.7 Bloquear

É possível bloquear o painel de comandos com zonas de confeitão a funcionar. Isto impede uma alteração acidental da definição de aquecimento.

**Comece por definir o grau de aquecimento.**





**Para ativar a função:** toque em   acende durante 4 segundos. O temporizador permanece activo.





**Para desativar a função:** toque em  . O mostrador apresenta a definição de aquecimento anterior.





 Quando desativar a placa, também desativará esta função.

## 5.8 Dispositivo de segurança para crianças


Esta função evita o funcionamento acidental da placa.





**Para ativar a função:** ative a placa com . Não defina nenhum grau de aquecimento. Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desative a placa com .



**Para desativar a função:** ative a placa com . Não defina nenhum grau de aquecimento. Toque em  durante 4 segundos.  acende. Desative a placa com .

**Para desativar a função por apenas um período de confeitão:** ative a placa com .  acende. Toque em  durante 4 segundos. **Defina o grau de aquecimento em menos de 10 segundos.** Pode utilizar a placa. Quando desativar a placa com , a função fica novamente ativa.


## 5.9 OffSound Control (Desactivação e activação dos sons)


Desative a placa. Toque em  durante 3 segundos. O visor acende e apaga. Toque

em  durante 3 segundos.  ou aparece . Toque no  da zona dianteira esquerda para seleccionar o seguinte:

-  - os sons ficam desactivados
-  - os sons ficam activados

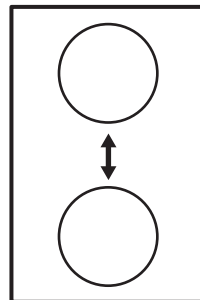
Para confirmar a selecção, aguarde até que a placa se desactive automaticamente.

Quando a função está , pode ouvir os sons apenas quando:

- toca em 
- Conta-minutos chega ao fim
- Temporizador de contagem decrescente chega ao fim
- coloca algo sobre o painel de comandos.

## 5.10 Gestão de potência

- Todas as zonas de confeitão estão ligadas a uma fase. Consulte a ilustração.
- A função é activada quando a carga eléctrica total das zonas de confeitão excede a carga eléctrica máxima da fase.
- A função divide a potência entre duas zonas de confeitão.
- A função diminui a potência das restantes zonas de confeitão.
- O mostrador da definição de aquecimento das zonas reduzidas alterna entre a definição de aquecimento seleccionada e a definição de aquecimento reduzida. Após algum tempo, o mostrador da definição de aquecimento das zonas reduzidas fica na indicação de aquecimento reduzido.



## 6. SUGESTÕES E DICAS



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Tachos



Nas zonas de cozedura de indução, um campo eletromagnético forte cria calor rapidamente no tacho.

Utilize as zonas de cozedura de indução com tachos adequados.

- A base do tacho deve ser o mais espessa e plana possível.
- Certifique-se de que os fundos estão limpos e secos antes de os colocar na superfície da placa.
- Para evitar riscos, não deslize ou esfregue o recipiente no vidro cerâmico.

#### Material do tacho

- **correto:** ferro fundido, aço, aço esmaltado, aço inoxidável, fundo de multicamadas (com uma marcação correta de um fabricante).
- **incorreto:** alumínio, cobre, latão, vidro, cerâmica, porcelana.

#### Os tachos são adequados para uma placa de indução se:

- a água ferver muito rapidamente numa zona de cozedura definida para o nível de cozedura mais elevado.
- um ímã puxa a base do tacho.

#### Dimensões dos tachos

- As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente à dimensão da base do tacho.
- A eficiência da zona de cozedura está relacionada com o diâmetro do tacho. Um tacho que tenha um diâmetro inferior ao mínimo indicado recebe apenas uma parte da potência gerada pela zona de cozedura.

- Por motivos de segurança e resultados de cozedura ideais, não utilize um tacho maior do que o indicado na "Especificação das zonas de cozedura". Evite manter o tacho perto do painel de comandos durante a sessão de cozedura. Isso pode afetar o funcionamento do painel de comandos ou ativar acidentalmente as funções da placa.



Consulte os "Dados técnicos".

### 6.2 Ruídos durante o funcionamento

#### Se ouvir:

- estalidos: o tacho é feito de diferentes materiais (construção multicamadas).
- assobio: está a utilizar a zona de cozedura com um nível elevado de potência e o tacho tem materiais diferentes (construção multicamadas).
- zumbido: está a utilizar um nível elevado de potência.
- cliques: ocorre comutação elétrica.
- sibilar, zunir: a ventoinha está a funcionar.


**Os ruídos são normais e não indicam qualquer avaria.**

### 6.3 Exemplos de modos de cozinhar

A correlação entre a definição de aquecimento de uma zona e o consumo de potência dessa zona de confeção não é linear. Quando a definição de aquecimento aumenta, o aumento do consumo de potência não é proporcional. Isto significa que uma zona de confeção no grau de aquecimento médio consome menos de metade da sua potência máxima.



Os dados da tabela servem apenas como referência.

Grau de confeção	Utilize para:	Tempo (min.)	Sugestões
1	Manter os alimentos cozinhados quentes.	conforme necessário	Coloque uma tampa no tacho.
1 - 2	Molho holandês, derreter: manteiga, chocolate, gelatina.	5 - 25	Misture regularmente.
1 - 2	Solidificar: omeletas fofas, ovos cozidos.	10 - 40	Cozer com a tampa.
2 - 3	Cozer arroz e pratos à base de leite em lume brando, aquecer refeições pré-cozinhadas.	25 - 50	Adicione, no mínimo, duas partes de líquido para uma parte de arroz e mexa os pratos à base de leite a meio do processo.
3 - 4	Cozer legumes, peixe e carne a vapor.	20 - 45	Adicione um par de colheres de sopa de líquido.
4 - 5	Cozer batatas a vapor.	20 - 60	Utilize, no máximo, ¼ l de água para 750 g de batatas.
4 - 5	Cozer grandes quantidades de alimentos, guisados e sopas.	60 - 150	Até 3 l de líquido mais os ingredientes.
6 - 7	Fritura ligeira: escalopes, cordon bleu de vitela, costeletas, rissóis, salsichas, figado, roux, ovos, panquecas, sonhos.	conforme necessário	Vire a meio do tempo.
7 - 8	Fritura intensa, batatas fritas, bifes do lombo, costeletas.	5 - 15	Vire a meio do tempo.
9	Ferver água, cozer massa, estufar carne (goulash, jardineira), batatas bem fritas.		
	Ferver grandes quantidades de água. A função PowerBoost está ativada.		

## 7. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 7.1 Informações gerais

- Limpe a placa após cada utilização.
- Utilize sempre o acessório com a base limpa.
- Riscos ou manchas escuras na superfície não afectam o funcionamento da placa.
- Utilize um produto de limpeza especial adequado para a superfície da placa.
- Utilize um raspador especial para limpar o vidro.

### 7.2 Limpeza da placa

- **Remover imediatamente:** plástico derretido, película de plástico, açúcar e

alimentos com açúcar; caso contrário, a sujidade pode provocar danos na placa. Tenha cuidado para evitar queimaduras. Utilize um raspador especial para placas sobre a superfície de vidro em ângulo agudo e desloque a lâmina sobre a superfície.

- **Remover quando a placa tiver arrefecido o suficiente:** manchas de calcário, água ou gordura e descolorações nas partes metálicas brilhantes. Limpe a placa com um pano húmido e um detergente não abrasivo. Após a limpeza, seque a placa com um pano macio.
- **Remover a descoloração metálica brilhante:** utilize uma solução de água com vinagre e limpe a superfície de vidro com um pano.

## 8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS





### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 8.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar a placa.	A placa não está ligada à corrente elétrica ou não está corretamente ligada.	Verifique se a placa está corretamente ligada à corrente elétrica.
	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
	Não configure o grau de aquecimento durante 10 segundos.	Ative novamente a placa e defina o grau de aquecimento em menos de 10 segundos.
	Toçou em 2 ou mais campos do sensor em simultâneo.	Toque em apenas um campo do sensor.
	Pausa activa.	Consulte "Utilização diária".
Há água ou manchas de gordura no painel de comandos.	Limpe o painel de comandos.	
É emitido um sinal acústico e a placa se desliga. É emitido um sinal acústico quando a placa se desliga.	Colocou alguma coisa sobre um ou mais campos do sensor.	Retire o objeto dos campos do sensor.
A placa se desliga.	Colocou alguma coisa sobre o campo do sensor	Retire o objeto do campo do sensor.
O indicador de calor residual não acende.	A zona não está quente porque foi ativada apenas por pouco tempo ou o sensor está danificado.	Se a zona tiver funcionado durante tempo suficiente para ficar quente, fale com o Serviço de após-venda.
O grau de aquecimento alterna entre dois níveis.	Gestão de potência ativa.	Consulte "Utilização diária".
Os campos do sensor ficam quentes.	O tacho é demasiado grande ou colocou-o demasiado perto dos comandos.	Coloque tachos grandes numa das zonas de aquecimento de trás, se possível.
Não há som quando toca nos campos do sensor do painel.	Os sons estão desativados.	Ativar os sons. Consulte "Utilização diária".
acende-se.	Dispositivo de segurança para crianças ou Bloquear ativa.	Consulte "Utilização diária".
acende-se.	Não existe tacho na zona.	Coloque um tacho na zona.
	O tacho não é adequado.	Utilize tachos adequados. Consulte "Sugestões e dicas".

Problema	Causa possível	Solução
	O diâmetro da base do tacho é demasiado pequeno.	Utilize um tacho com as dimensões corretas. Consulte os "Dados técnicos".
 e um número acendem-se.	A placa apresenta um erro.	Desative a placa e ative-a novamente após 30 segundos. Se  se ligar novamente, desligue a placa da corrente elétrica. Após 30 segundos, ligue a placa novamente. Se o problema continuar, entre em contacto com um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
Pode ouvir um som constante.	A ligação eléctrica não está correcta.	Desligue a placa da corrente eléctrica. Peça a um electricista qualificado que verifique a instalação.

## 8.2 Se não conseguir encontrar uma solução...

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Indique os dados da placa de características. Indique também o código de três letras da placa vitrocerâmica (no canto da superfície de vidro) e a mensagem de

erro apresentada. Certifique-se de que utilizou a placa correctamente. Caso contrário, a manutenção efectuada pelo Técnico do Serviço de Assistência ou pelo fornecedor não será gratuita, mesmo durante o período de garantia. As instruções relativas ao Centro de Assistência Técnica e as condições da garantia encontram-se no folheto da garantia.

## 9. DADOS TÉCNICOS

### 9.1 Especificações das zonas de cozedura

Zona de cozedura	Potência nominal (configuração de calor máximo) [W]	PowerBoost [W]	Duração máxima [min.] de PowerBoost	Diâmetro do tacho [mm]
Dianteira central	2300	3700	10	180 - 210
Traseira central	1400	2500	4	125 - 145

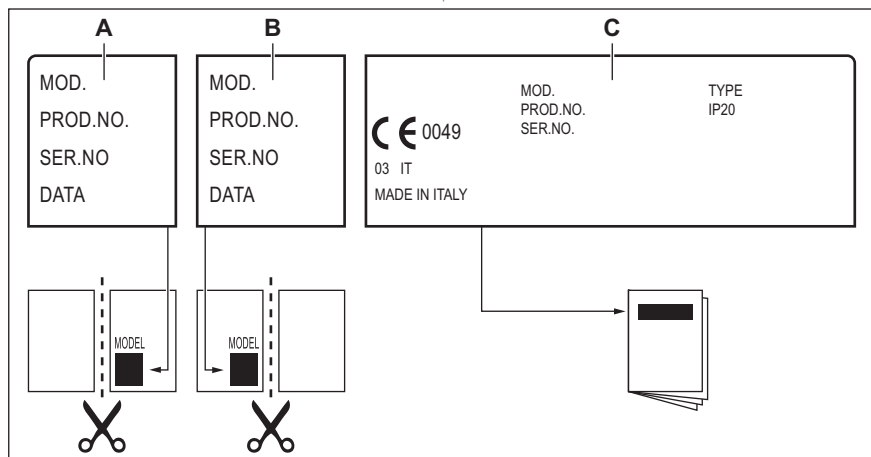
A potência das zonas de cozedura pode ser ligeiramente diferente dos dados indicados na tabela. Varia consoante o material e as dimensões do tacho.

Para resultados de confeção ideais, utilize um tacho com diâmetro não superior ao indicado na tabela.



## 9.2 Etiquetas fornecidas no saco de acessórios

Cole as etiquetas adesivas como indicado em baixo:



- A. Cole no Cartão de Garantia e envie esta parte (se aplicável).
- B. Cole no Cartão de Garantia e guarde esta parte (se aplicável).

- C. Cole no manual de instruções.

## 10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 10.1 Informação do produto de acordo com EU 66/2014 válido apenas para o mercado da UE

Identificação do modelo	LIT30230	
Tipo de placa	Placa encastrada	
Número de zonas de aquecimento	2	
Tecnologia de aquecimento	Indução	
Diâmetro das zonas de aquecimento circulares (Ø)	Dianteira central	21,0 cm
	Traseira central	14,5 cm
Consumo de energia por zona de aquecimento (EC electric cooking)	Dianteira central	188,9 Wh/kg
	Traseira central	183,4 Wh/kg
Consumo de energia da placa (EC electric hob)	186,2 Wh/kg	


EN 60350-2 - Aparelhos eléctricos domésticos para cozinhar - Parte 2: Placas - Métodos para medir o desempenho


### 10.2 Poupança de energia

Pode poupar energia todos os dias se adoptar as seguintes sugestões.

- Quando aquecer água, utilize apenas a quantidade necessária.
  - Sempre que possível, coloque as tampas nos tachos.
  - Coloque o tacho na zona de cozedura antes de a activar.
  - Coloque os tachos mais pequenos nas zonas de cozedura mais pequenas.
- Centre o tacho na zona de cozedura.
  - Pode utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes ou derreter alimentos.

## 11. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os

aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

## NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim pentru că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs care aduce cu el decenii de experiență profesională și de inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput special pentru dumneavoastră. Pentru ca atunci când îl utilizați să aveți întotdeauna aceleași rezultate extraordinare.

Bine ați venit la Electrolux.

**Vizitați website-ul nostru la:**



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**




Cumpărați accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## ASISTENȚĂ CLIEŢI ȘI SERVICE

Utilizați doar piese de schimb originale.

Atunci când contactați centrul de service autorizat, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie. Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.

 Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța

 Informații generale și recomandări

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	195
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	198
3. INSTALAREA.....	200
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	202
5. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	204
6. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	206
7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	208
8. DEPANAREA.....	208
9. DATE TEHNICE.....	210
10. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	211

## 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau

utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o 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 fără cunoștințe sau experiență 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 între 3 și 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheați.

## **1.2 Aspecte generale privind siguranța**

- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- **AVERTISMENT:** Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu încercați NICIODATĂ să stingeți focul cu apă. Opriți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.

- **ATENȚIE:** 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.
- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- 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 un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. 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 un service autorizat sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita pericolul.
- **AVERTISMENT:** Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea



#### AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.



#### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafețele tăiate cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Dacă aparatul este așezat deasupra unor sertare, verificați dacă spațiul dintre partea de jos a aparatului și sertarul de sus este suficient pentru a permite circulația aerului.
- Baza aparatului poate deveni fierbinte. Instalați sub aparat un panou de separare realizat din furnir, material pentru cabinete de bucătărie sau alte materiale neinflamabile pentru a împiedica accesul la bază.
- Panoul de separare trebuie să acopere complet zona de sub plită.
- Verificați dacă spațiul de ventilație de 2 mm, dintre blatul de lucru și partea frontală a unității inferioare, este liber. Garanția nu acoperă daunele cauzate de lipsa spațiului adecvat pentru ventilație.

### 2.2 Conexiunea electrică



#### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Verificați dacă aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherule (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea excesivă a terminalului.
- Folosiți un cablu adecvat pentru alimentarea electrică.
- Nu permiteți încălcirea cablurilor electrice.
- Verificați dacă este instalată protecția la electrocutare.
- Folosiți o clemă pentru reducerea tensionării cablului.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la prizele din vecinătate.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă există) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.

- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

## 2.3 Modul de utilizare



### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare, arsuri și electrocutare.

- Scoateți toate ambalajele, etichetele și foliile de protecție (dacă există) înainte de prima utilizare.
- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- După fiecare utilizare, opriți zona de gătit.
- Nu vă bazați pe detectorul de vas.
- Nu puneți tacâmuri sau capace de oale pe zonele de gătit. 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. Procedați astfel pentru a preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebui să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.
- Când puneți alimente în ulei fierbinte, pot să sară stropi.



### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și explozie

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili.

Țineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.

- Vaporii pe care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



### AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Nu puneți un capac fierbinte pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Nu activați zonele de gătit dacă pe acestea nu se află vase sau vasele sunt goale.
- Nu puneți folie din aluminiu pe aparat.
- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot zgâria suprafața din sticlă / vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe plita de gătit.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Nu folosiți apă pulverizată și abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.

## 2.5 Serviciul de asistență tehnică

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

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

## 2.6 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind aruncarea adecvată a acestui aparat.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.

## 3. INSTALAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 3.1 Înaintea instalării

Înaintea instalării plitei, notați informațiile de mai jos aflate pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a plitei.

Model .....  
 Numărul produsului  
 (PNC) .....  
 Numărul de serie .....

### 3.2 Plitele încorporate

Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

### 3.3 Cablu electric de legătură între unități

- Plita este furnizată cu un cablu de conectare.

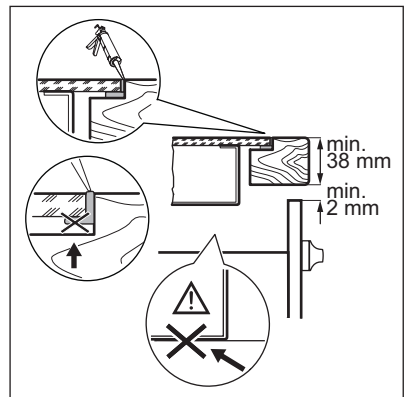
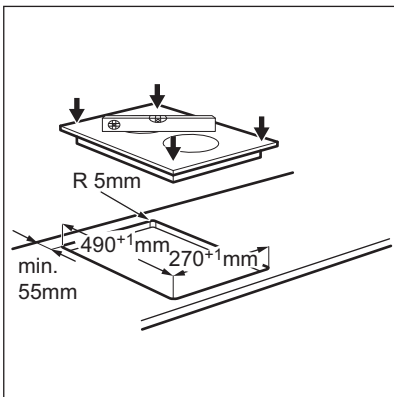
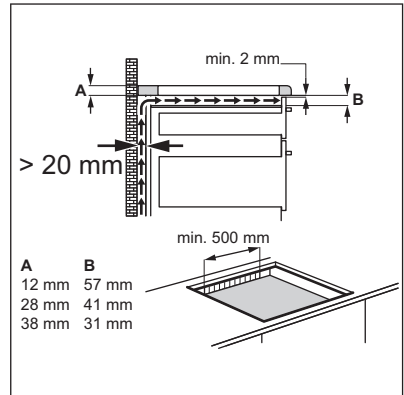
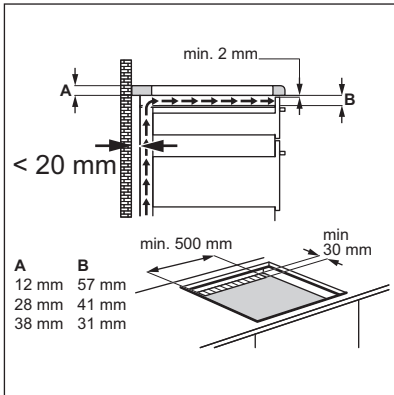
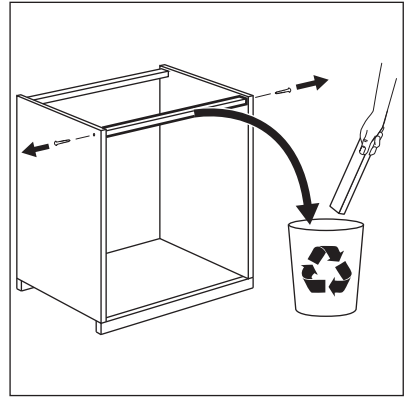
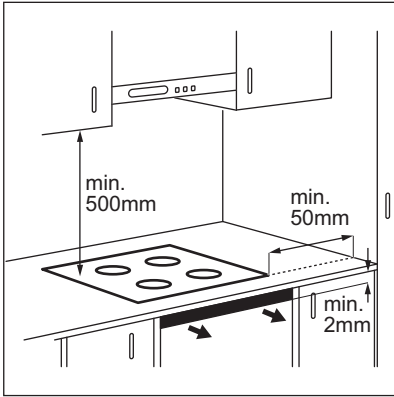
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, folosiți următorul tip de cablu: H05V2V2-F care rezistă la o temperatură de 90 °C sau mai ridicată. Adresați-vă Centrului de service local.

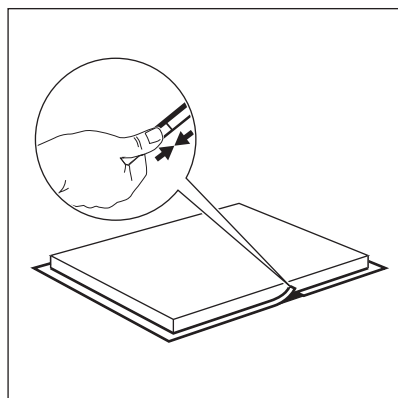
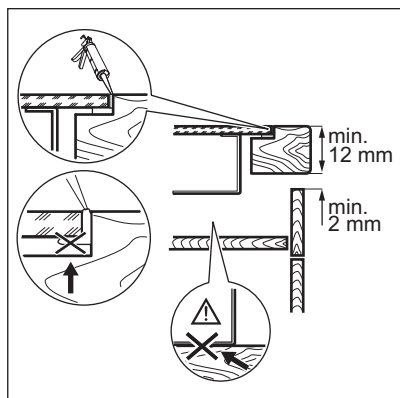
### 3.4 Prinderea garniturii - Instalarea pe blat

1. Curățați blatul în jurul zonei decupate.
2. Prindeți garnitura de etanșare de 2x6 mm furnizată în jurul părții inferioare 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.
4. Uniți ambele capete ale garniturii.

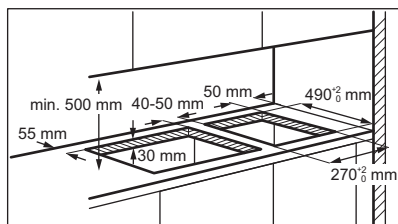


### 3.5 Asamblarea





### 3.6 Instalarea mai multor plite



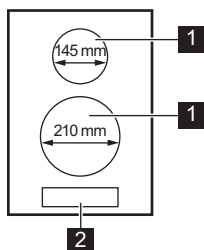
 **YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Domino Hob - Worktop installation



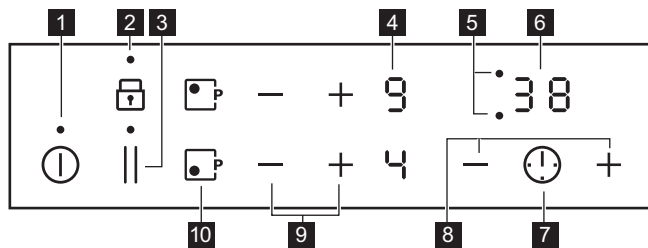
## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Aranjarea suprafeței de gătire



- 1** Zonă de gătit cu inducție
- 2** Panou de comandă

## 4.2 Configurația panoului de comandă







Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului. Afișajele, indicatoarele și semnalele sonore indică funcțiile active.

Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
1	PORNIT / SFARSIT	Pentru activarea și dezactivarea plitei.
2	Blocare / Dispozitivul de siguranță pentru copii	Pentru blocarea / deblocarea panoului de comandă.
3	Pauză	Pentru a activa și a dezactiva funcția.
4	- Afișajul nivelului de căldură	Pentru a afișa nivelul de căldură.
5	- Indicatoarele cronometrelor zonelor de gătit	Indică zona pentru care setați timpul.
6	- Afișajul cronometrului	Pentru a afișa durata în minute.
7	-	Pentru selectarea zonei de gătit.
8	-	Pentru a crește sau a descrește durata.
9	-	Pentru a seta nivelul de căldură.
10	PowerBoost	Pentru a activa funcția.

## 4.3 Afișaje niveluri de gătit


Afișajul	Descriere
	Zona de gătit este dezactivată.
	Zona de gătit funcționează.
	Pauză funcționează.
	PowerBoost funcționează.
+ cifră	Există o defecțiune.

Afișajul	Descriere
	OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte): continuare gătire / menține cald / căldură reziduală.
	Blocare / Dispozitivul de siguranță pentru copii funcționează.
	Pe zona de gătit se află un vas incorect, prea mic sau niciun vas.
	Oprirea automată funcționează.

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



##### AVERTISMENT!

 Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale.

Indicatorii prezintă nivelul de căldură reziduală pentru zonele de gătit pe care le

folosiți în acel moment. Indicatoarele se pot aprinde și pentru zonele de gătit învecinate chiar dacă nu le folosiți.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru gătire direct în baza vasului. Suprafața vitroceramică se încălzește de la căldura a vaselor.


## 5. UTILIZAREA ZILNICĂ



##### AVERTISMENT!


Consultați capitele privind siguranța.


### 5.1 Activarea și dezactivarea

Atingeți  timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva plita.

### 5.2 Oprirea automată

**Funcția dezactivează automat plita dacă:**





- toate zonele de gătit sunt dezactivate,
- nu setați nivelul de căldură după activarea plitei,
- ați vărsat ceva sau ați pus ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă etc.). Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- plita se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza plita din nou.
- folosiți vase neadecvate. Se aprinde simbolul , iar zona de gătit se dezactivează automat după 2 minute.

- nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp se aprinde , iar plita se dezactivează.

**Relația între nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:**

Nivel de căldură	Plita se dezactivează după
1 - 2	6 ore.
3 - 4	5 ore.
5	4 ore.
6 - 9	1,5 ore


### 5.3 Nivelul de căldură



Atingeți  pentru a crește nivelul de căldură. Atingeți  pentru a reduce nivelul de căldură. Atingeți  și  în același timp pentru a dezactiva zona de gătit.

### 5.4 PowerBoost

Această funcție oferă putere suplimentară zonelor de gătit prin inducție. Funcția poate fi activată exclusiv pentru zona de gătit prin

inducție doar pentru o perioadă limitată de timp. După această perioadă, zona de gătit prin inducție comută automat înapoi la cel mai ridicat nivel de căldură.

 Consultați capitolul „Date tehnice”.

**Pentru activarea funcției pentru o zonă de gătit:** atingeți .  se aprinde.



**Pentru a dezactiva funcția:** atingeți  sau .


## 5.5 Cronometru



• **Cronometru cu numărătoare inversă**  
Puteți folosi această funcție pentru a seta durata unei singure sesiuni de gătit.


Mai întâi setați nivelul de căldură pentru zona de gătit, după aceea setați funcția.

**Alegerea zonei de gătit:** atingeți  în mod repetat până când apare indicatorul zonei de gătit.


**Pentru a activa funcția sau modifica timpul:** atingeți  sau  de la cronometru pentru a seta timpul (00 - 99 minute). Atunci când indicatorul zonei de gătit se aprinde intermitent, timpul este numărat descrescător.




**Pentru a verifica timpul rămas:** atingeți  pentru a seta zona de gătit. Indicatorul zonei de gătit începe să clipească. Afișajul indică timpul rămas.

**Pentru a dezactiva funcția:** atingeți  pentru a seta zona de gătit și apoi atingeți . Intervalul de timp rămas descresște până la 00. Indicatorul zonei de gătit dispare.



 La încheierea numărătorii inverse, clipește 00 și este emis un semnal sonor. Zona de gătit este dezactivată.


**Pentru oprirea sunetului:** atingeți .

• **Cronometru**  
Puteți utiliza această funcție atunci când plita este activată și zonele de gătit nu funcționează. Afișajul nivelului de căldură indică .

**Pentru a activa funcția:** atingeți  și apoi atingeți  sau  de la cronometru pentru a seta timpul. La încheierea duratei, clipește 00 și este emis un semnal sonor.

**Pentru oprirea sunetului:** atingeți .

**Pentru a dezactiva funcția:** atingeți  și după aceea atingeți . Intervalul de timp rămas descresște până la 00.



 Funcția nu are nici o influență asupra funcționării zonelor de gătit.


## 5.6 Pauză

Această funcție setează toate zonele de gătit care funcționează la cel mai redus nivel de căldură.

Atunci când funcția este activă, toate celelalte simboluri de pe panourile de comandă sunt blocate.

Funcția nu oprește funcțiile cu cronometru.



Pentru activarea funcției atingeți .  se aprinde. Nivelul de căldură este redus la 1.

**Pentru a dezactiva funcția,** atingeți . Se activează nivelul de căldură precedent.


## 5.7 Blocare

Puteți bloca panoul de comandă când zonele de gătit sunt utilizate. Previne modificarea accidentală a nivelului de gătit.

**Setați mai întâi nivelul căldurii.**





**Pentru a activa funcția:** atingeți .  se aprinde pentru 4 secunde. Cronometrul rămâne pornit.





**Pentru a dezactiva funcția:** atingeți . Se activează nivelul anterior de căldură.





 Când dezactivați plita se dezactivează și această funcție.

## 5.8 Dispozitivul de siguranță pentru copii






Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.



**Pentru a activa funcția:** activați plita cu .  
Nu setați niciun nivel de căldură. Atingeți  timp de 4 secunde.  se aprinde.  
Dezactivați plita cu .


**Pentru a dezactiva funcția:** activați plita cu . Nu setați niciun nivel de căldură. Atingeți  timp de 4 secunde.  se aprinde.  
Dezactivați plita cu .


**Pentru a anula funcția pentru doar o singură gătire:** activați plita cu .  se aprinde. Atingeți  timp de 4 secunde.  
**Reglați nivelul de căldură în decurs de 10 secunde.** Puteți utiliza plita. Când dezactivați plita cu , funcția este activă din nou.

## 5.9 OffSound Control (Dezactivarea și activarea semnalelor sonore)

Dezactivați plita. Atingeți  timp de 3 secunde. Afișajul se aprinde și se stinge.  
Atingeți  timp de 3 secunde. Se afișează  sau . Atingeți  de pe zona din față stânga pentru a alege una dintre următoarele opțiuni:

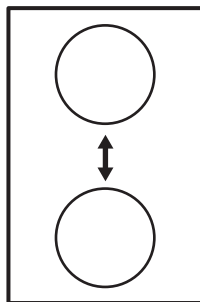
-  - sunetele sunt dezactivate
  -  - sunetele sunt activate
- Pentru a confirma selecția, așteptați până când plita se dezactivează automat.

Atunci când această funcție este setată la  puteți auzi semnalele sonore doar atunci când:

- atingeți 
- Cronometru scade
- Cronometru cu numărătoare inversă scade
- puneți ceva pe panoul de comandă.

## 5.10 Management putere

- Toate zonele de gătit sunt conectate la o fază. Consultați imaginea.
- Funcția se activează atunci când sarcina electrică totală a zonelor de gătit depășește sarcina electrică maximă a fazei.
- Funcția împarte puterea între zonele de gătit.
- Funcția scade puterea la celelalte zone de gătit.
- Afișajul nivelului căldurii de la zonele reduse alternează între nivelul de căldură ales și nivelul de căldură redus. După un timp, afișajul nivelului căldurii de la zonele reduse rămâne aprins pe nivelul de căldură redus.



## 6. INFORMAȚII ȘI SFATURI



**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Vase de gătit



Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldura în vasul de gătit.

Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

- Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată posibil.
- Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.
- Pentru a evita zgârierea, nu glisați sau frecăți vasul pe sticla vitroceramică.

#### 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.

**Vasele sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:**

- apa fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- un magnet trage de baza vasului.

#### Dimensiunile vaselor

- Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.
- Eficiența zonei de gătit depinde de diametrul vasului. Vasele cu diametre mai mici decât cea minimă primesc numai parțial puterea generată de zona de gătit.
- Din motive de siguranță și pentru rezultate optime la gătire, nu utilizați vase mai mari decât cele indicate în „Specificațiile zonelor de gătit”. Evitați să țineți vasul aproape de panoul de comandă în timpul gătirii. Acest lucru poate afecta funcționarea panoului de comandă sau poate activa accidental funcțiile plitei.



Consultați „Date tehnice”.

## 6.2 Zgomotul pe durata funcționării

**Dacă auziți:**

- zgomot de crăpături: vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- sunet ca un fluierat: folosiți o zonă de gătit cu nivel ridicat de putere, iar vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.
- pocnituri: apare procese de comutare electrică.
- șuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

**Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a plitei.**


## 6.3 Exemple de gătit

Corelația dintre nivelul de căldură al unei zone și consumul său de curent nu este liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu creșterea consumului de curent. Aceasta înseamnă că o zonă de gătit cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.



Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durăță (min)	Recomandări
1	Menținerea la cald a alimentelor gătite.	conform necesităților	Puneți un capac pe vas.
1 - 2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
1 - 2	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri.	10 - 40	Gătiți cu capacul pus.
2 - 3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărurilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărurile care conțin lapte.
3 - 4	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de lichid.
4 - 5	Cartofi gătiți la abur.	20 - 60	Utilizați maxim ¼ l de apă pentru 750 g de cartofi.
4 - 5	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l lichid plus ingrediente.

Nivel de căldură	Utilizare pentru:	Durată (min)	Recomandări
6 - 7	Prăjire ușoară: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
7 - 8	Chifteluțe, mușchiuleț, fripturi bine prăjite.	5 - 15	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
9	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji cartofi.		
		Pentru a fierbe cantități mari de apă. PowerBoost este activată.	

## 7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 7.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare întrebuințare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgărierurile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra modului de funcționare al plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Folosiți o racletă specială pentru sticlă.

### 7.2 Curățarea plitei

- **Înlăturați imediat:** plastic topic, folie de plastic, zahăr sau alimente care conțin

zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.

- **Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție cu apă și oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă.

## 8. DEPANAREA





### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 8.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorrect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică.



Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
	Nu ați setați nivelul de căldură timp de 10 secunde.	Porniți plita din nou și setați nivelul de căldură în mai puțin de 10 secunde.
	Ați atins simultan două sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un singur câmp cu senzor.
	Pauză funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
	Pe panoul de comandă este apă sau este acoperit cu stropi de grăsime.	Curățați panoul de comandă.
Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Când plita este dezactivată este emis un semnal acustic.	Ați pus ceva pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Plita se dezactivează.	Ați pus ceva pe câmpul cu senzor ①,	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicatorul de căldură reziduală nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp sau senzorul s-a defectat.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, apelați la un Centru de service autorizat.
Nivelul de căldură se schimbă între două niveluri.	Management putere funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
Câmpurile cu senzori devin încinse.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.
Nu există sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Sunetele sunt dezactivate.	Activați sunetele. Consultați „Utilizarea zilnică”.
 se aprinde.	Dispozitivul de siguranță pentru copii sau Blocare funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
 se aprinde.	Pe zonă nu există niciun vas.	Puneți vasele pe zonă.
	Vasul este nepotrivit.	Folosiți vase adecvate. Consultați „Informații și sfaturi”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă.	Folosiți vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”.
 și se aprinde un număr.	Plita prezintă o eroare.	Dezactivați plita și activați-o din nou după 30 de secunde. Dacă  se aprinde din nou, deconectați plita de la rețeaua electrică. După 30 de secunde, conectați din nou plita. Dacă problema continuă să apară, apelați un Centru de service autorizat
Se aude un bip constant.	Conexiunea electrică nu este corectă.	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația.

## 8.2 Dacă nu găsiți o soluție...

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Menționați și codul format din trei caractere pentru vitroceramică (se află în colțul suprafeței de sticlă) și mesajul de eroare

care apare. Verificați dacă ați utilizat plita corect. În caz contrar, trebuie să plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a comerciantului, chiar și în perioada de garanție. Instrucțiunile cu privire la centrele de service și condițiile de garanție se găsesc în broșura de garanție.

## 9. DATE TEHNICE

### 9.1 Specificațiile zonei de gătire

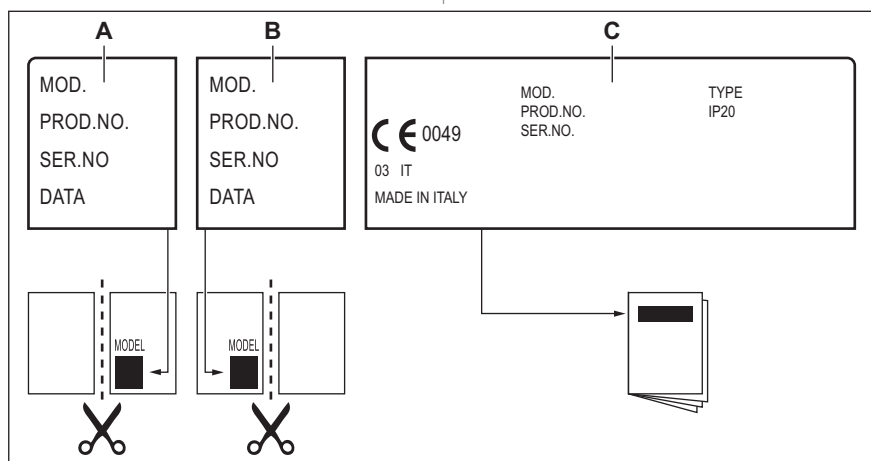
Zonă de gătire	Putere nominală (setare de încălzire maximă) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durata maximă [min]	Diametrul vasului [mm]
Mijloc față	2300	3700	10	180 - 210
Mijloc spate	1400	2500	4	125 - 145

Puterea zonelor de gătire poate diferi cu valori foarte mici față de datele din tabel. Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

Pentru rezultate optime la gătire, folosiți vase care nu sunt mai mari decât diametrul specificat în tabel.

### 9.2 Etichete furnizate împreună cu punga de accesorii

Lipiți etichetele adezive conform indicațiilor de mai jos:



A. Lipiți pe certificatul de garanție și trimiteți acest exemplar (dacă există).

B. Lipiți pe certificatul de garanție și păstrați acest exemplar (dacă există).

C. Lipiți pe manualul de instrucțiuni.

## 10. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 10.1 Informații despre produs în conformitate cu EU 66/2014 valabil exclusiv pentru piața UE

Identificarea modelului	LIT30230	
Tipul plitei	Plită încorporată	
Numărul de zone de gătit	2	
Tehnologia de încălzire	Inducție	
Diametrul zonelor de gătit circulare (Ø)	Mijloc față	21,0 cm
	Mijloc spate	14,5 cm
Consumul de energie per zonă de gătit (EC electric cooking)	Mijloc față	188,9 Wh/kg
	Mijloc spate	183,4 Wh / kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	186,2 Wh / kg	

EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice  
- Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței


#### 10.2 Economisirea energiei


Puteți economisi energia în timpul gătitului zilnic dacă respectați recomandările de mai jos.

- Atunci când încălziți apă, folosiți doar cantitatea necesară.

- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Înainte de a activa zona de gătit, puneți un vas pe aceasta.
- Puneți vase mici pe zone de gătit mici.
- Puneți vasul direct pe centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.

## 11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

## МИ МИСЛИМО НА ВАС

Хвала вам што сте купили Electrolux уређај. Одабрали сте производ који са собом носи више деценија професионалног искуства и иновација. Генијалан и модеран, дизајниран је имајући у виду вас. Према томе, сваки пут када га користите можете бити сигурни да ћете добити одличне резултате.

Добродошли у Electrolux.

**Посетите нашу веб страницу да бисте:**



Добили савете у вези са коришћењем, брошуре, решења за проблеме, информације о сервисирању и поправкама:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Региструјте свој производ ради боље услуге:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Купите додатни прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## БРИГА О КОРИСНИКУ И СЕРВИСИРАЊЕ


Увек користите оригиналне резервне делове.

Када се обраћате овлашћеном сервисном центру, увек при руци имајте следеће податке: Модел, број производа (PNC), серијски број.

Ове информације се налазе на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез - Информације о безбедности.

 Опште информације и савети

 Информације у вези са заштитом животне средине

Задржано право измена.

## САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	212
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	215
3. ИНСТАЛИРАЊЕ.....	217
4. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	219
5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	221
6. КОРИСНИ САВЕТИ.....	224
7. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	225
8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	226
9. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ.....	227
10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	228

## 1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте

упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

### **1.1 Безбедност деце и осетљивих особа**

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности.
- Децу узраста између 3 и 8 година старости, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу млађу од 3 године треба удаљити од уређаја уколико нису под непрекидним надзором.
- Немојте да дозволите деци да се играју уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одлажите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Постарајте се да деца и кућни љубимци не буду близу уређаја док уређај ради или се расхлађује. Доступни делови постају врели током употребе.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, исти би требало да буде активиран.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

### **1.2 Опште мере безбедности**

- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасно је остављати храну на грејној плочи да се пржи на масти или уљу без надзора, јер може доћи до пожара.
- НИКАДА не покушавајте да пожар угасите водом, већ најпре искључите уређај а затим прекријте пламен, нпр. поклопцем или ћебетом.

- ОПРЕЗ: Уређај не сме да се напаја путем екстерног уређаја за укључивање као што је тајмер нити да буде повезан на коло које се редовно укључује и искључује путем струје.
- ОПРЕЗ: Процес кувања мора да се надгледа. Краткотрајан процес кувања мора да се надгледа непрекидно.
- УПОЗОРЕЊЕ: Опасност од пожара: Немојте одлагати предмете на површине за кување.
- Предмете од метала, попут ножева, виљушки, кашика и поклопаца, не треба стављати на грејну површину јер могу постати врели.
- Не користите овај уређај пре него што га инсталирате у уградни елемент.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Након коришћења, искључите плочу за кување помоћу команде и немојте се уздати у детектор за посуду.
- Уколико стаклено керамичка површина / стаклена површина напукне, искључите уређај и извадите кабл за напајање из зидне утичнице. У случају да је уређај прикључен на мрежу директно преко разводне кутије, извадите осигурач да бисте искључили уређај из напајања У оба случаја, обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Уколико је кабл оштећен, мора га заменити произвођач, овлашћени сервис, или лица сличних квалификација, како би се избегла опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Користите само штитнике за плочу за кување дизајниране од стране произвођача уређаја за кување или оне коју су од стране произвођача уређаја у упутствима за употребу наведени као погодни или штитнике за плочу за кување који су инкорпорирани у уређају. Коришћење неодговарајућих штитника за плочу за кување може изазвати несреће.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 2.1 Инсталирање



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или оштећења уређаја.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажу које сте добили уз уређај.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Заптитијте исечене површине заптивним материјалом да бисте спречили да влага доведе до набреклина.
- Заштитите доњу страну уређаја од паре и влаге.
- Немојте монтирати уређај поред врата или испод прозора. Овим се спречава да врело посуђе за кување падне са уређаја када се отворе врата или прозор.
- Ако се уређај монтира изнад фиока водите рачуна да простор, између доњег дела уређаја и горње фиоке, буде довољан за циркулацију ваздуха.
- Дно уређаја може да се загреје. Водите рачуна да испод уређаја поставите таблу од шпер-плоче, кухињске иверице или другог незапаљивог материјала, како би се онемогућио приступ доњем делу.
- Разделна табла треба у потпуности да покрије област испод плоче за кување.
- Проверите да ли сте оставили слободан простор за вентилацију од 2 cm између радне површине и предње стране доњег кухињског елемента. Гаранција не покрива оштећења изазвана недостатком одговарајућег простора за вентилацију.

### 2.2 Прикључивање струје



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Пре извођења било каквих радова на уређају, кабл за напајање обавезно извадите из зидне утичнице.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Проверите да ли је уређај правилно инсталиран. Лоше причвршћен или неодговарајући кабл или утикач (ако га има) може проузроковати прегревавање електричног прикључка.
- Користите одговарајући електрични кабл за напајање.
- Не дозволите да се електрични кабл запетља.
- Проверите да ли је инсталирана заштита од струјног удара.
- Употребите кабл са стезаљком са растерећењем на вучу.
- Када уређај прикључујете на оближњу зидну утичницу водите рачуна да кабл за напајање или утикач (ако га има) не дођу у додир са врелим деловима уређаја или врелим посуђем.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили утикач за напајање (ако га има) и кабл за напајање. Обратите се нашем овлашћеном сервисном центру или електричару ради замене оштећеног кабла за напајање.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.

- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.

### 2.3 Употреба



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, опекотина и струјног удара.

- Уклоните сво паковање, налепнице и заштитну фолију (ако је има) пре првог коришћења.
- Уређај је само за кућну употребу.
- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Поведите рачуна да отвори за вентилацију нису запущени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Подесите зону за кување на „искључено“ након сваке употребе.
- Не ослањајте се на детектор за посуду.
- Немојте стављати прибор за јело или поклопце шерпи на зоне за кување. Они могу постати врели.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Ако је површина уређаја напукла, одмах га искључите из зидне утичнице. То спречава струјни удар.
- Корисници са пејсмејкером морају да одржавају растојање од најмање 30 cm од индукционих зона за кување када уређај ради.
- Када ставите храну у вруће уље, може да прсне.



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и експлозије

- Масти и уље када се загреју могу да ослободе запаљива испарења. Држите пламенове или загрејане предмете даље од масти и уља када кувате са њима.
- Испарења која ослобађају веома врела уља могу да изазову спонтано сагоревање.
- Употребљено уље, које може да садржи остатке хране, може изазвати пожар при нижој температури за разлику од уља које се користи по први пут.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Немојте стављати вруће посуђе за кување на командну таблу.
- Не стављајте врео поклопац тигања на стаклену површину плоче за кување.
- Не дозволите да течност у посуђу за кување потпуно испари.
- Пазите да предмети или посуђе за кување не падну на уређај. Може се оштетити површина плоче.
- Немојте укључивати зоне за кување уколико је посуђе празно или га нема.
- Не стављајте алуминијумску фолију на уређај.
- Посуђе за кување направљено од ливеног гвожђа, ливеног алуминијума или са оштећеним доњим површинама може да направи огреботине на стаклу/стаклокерамици. Увек подигните ове предмете када треба да их померате по површини за кување.
- Овај уређај је намењен само за кување. Немојте га користити у друге сврхе, на пример за загревање просторије.

### 2.4 Нега и чишћење

- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Пре чишћења искључите уређај и оставите га да се охлади.



- Немојте користити млаз воде или пару за чишћење уређаја.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.

## 2.5 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру. Користите само оригиналне резервне делове.
- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура,

вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.

## 2.6 Одлагање



### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да правилно одложите уређај на отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

## 3. ИНСТАЛИРАЊЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 3.1 Пре инсталирања

Пре него што инсталирате плочу за кување, запишите податке који се налазе на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на доњој страни плоче за кување.

Модел .....  
 Шифра броја производа  
 (PNC) .....  
 Серијски број .....

### 3.2 Уградне плоче за кување

Уградне плоче за кување дозвољено је користити само после уградње у одговарајуће кухињске елементе за уградњу и радне површине које су у складу са стандардима.

### 3.3 Кабл за повезивање

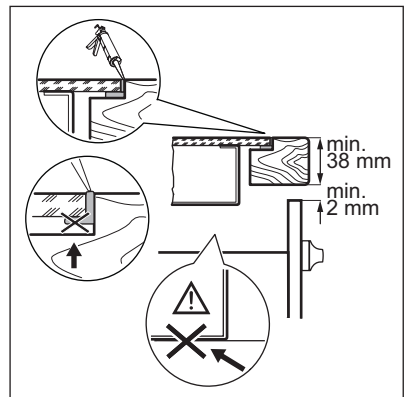
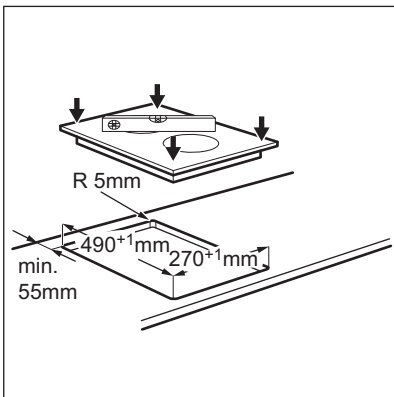
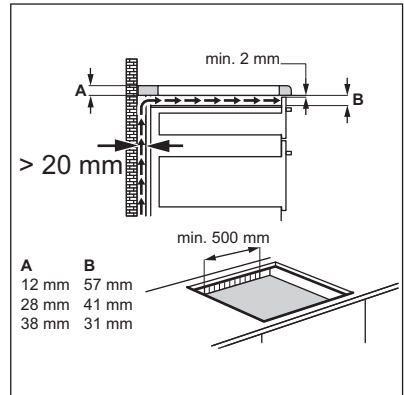
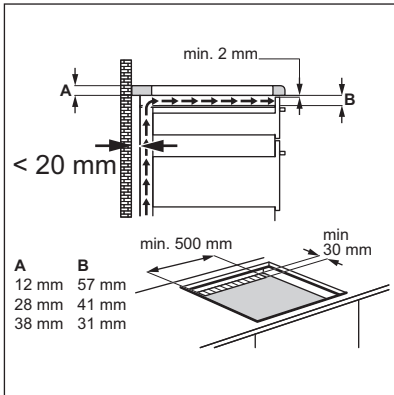
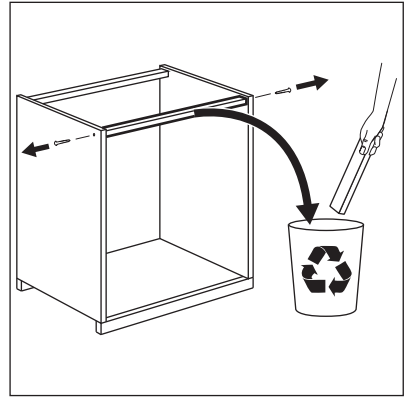
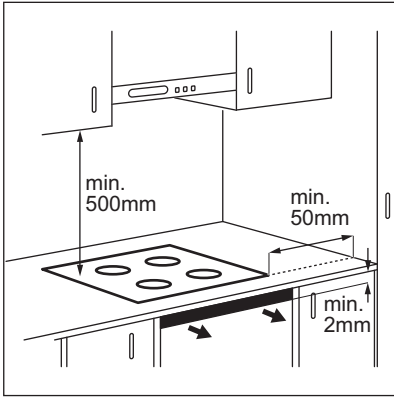
- Плоча за кување се испоручује са каблом за повезивање.

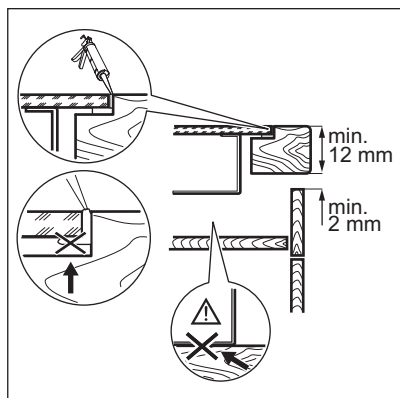
- За замену оштећеног кабла за напајање користите тип кабла: H05V2V2-F који може да издржи температуру од 90 °C или више. Обратите се свом локалном сервисном центру.

### 3.4 Причвршћивање споја - Инсталација с горње стране

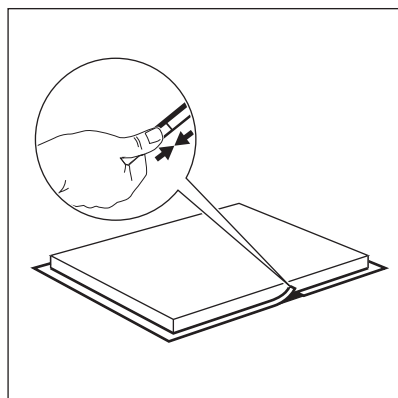
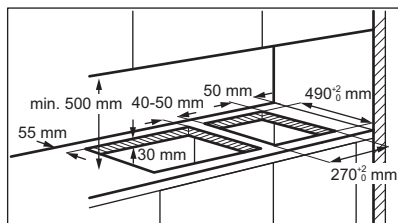
1. Очистите радну површину око области исецања.
2. Прикачите приложену траку за причвршћивање димензија 2x6 мм, око ниже ивице плоче за кување дуж спољне ивице стаклокерамике. Немојте да је развлачите. Постарајте се да крајеве траке за причвршћивање поставите на средину једне стране плоче за кување.
3. Оставите неколико милиметара више кад одсецате траке за причвршћивање.
4. Спојите два краја трака за причвршћивање заједно.

### 3.5 Поставање





### 3.6 Инсталирање више плоча за кување



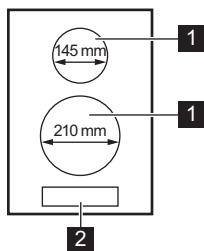
 **YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Domino Hob - Worktop installation



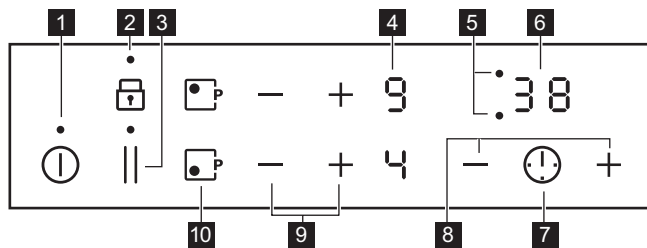
## 4. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 4.1 Шема површине за кување



- 1** Индукциона зона за кување
- 2** Командна табла

## 4.2 Преглед командне табле







Употребите сензорска поља да бисте руковали уређајем. Дисплеји, индикатори и звучни сигнали упућују на то које су функције активне.

Сензор	Функција	Коментар
1	⓪	УКЉУЧЕНО/ИСКЉУЧЕНО Служи за активирање и деактивирање плоче за кување.
2	🔒	Контролна брава / Уређај за безбедност деце Служи за закључавање/откључавање командне табле.
3		Паузирај Служи за активирање и деактивирање функције .
4	-	Дисплеј топлоте Служи да прикаже степен топлоте.
5	-	Индикатори тајмера за зоне за кување Служе да прикажу зоне за које сте подесили време.
6	-	Дисплеј тајмера Служи да прикаже времена у минутима.
7	⓪	- Служи за избор зоне за кување.
8	+ / -	- Служи за продужавање или скраћивање времена.
9	+ / -	- Служи за подешавање степена топлоте.
10	Ⓜ	PowerBoost Служи за активирање функције.

## 4.3 Дисплеји степена топлоте


Дисплеј	Опис
⓪	Зона за кување је деактивирана.
⓪ - 9	Зона за кување је активна.
⓪	Паузирај ради.
Ⓜ	PowerBoost ради.
⓪ + цифра	Постоји квар.

Дисплеј	Опис
	OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте): наставак кувања / одржавање топлоте / преостала топлота.
	Контролна брава / Уређај за безбедност деце раде.
	Погрешно или премало посуђе за кување или на зони за кување нема посуђа за кување.
	Аутоматско искључивање ради.

#### 4.4 OptiHeat Control (тростепени индикатор преостале топлоте)



##### УПОЗОРЕЊЕ!

 Постоји ризик од опекотина од преостале топлоте.

Индикатори приказују ниво преостале топлоте зона за кување које тренутно

користите. Индикатори могу да се упале и за суседне зоне за кување чак и ако их не користите.

Индукционе зоне за кување производе топлоту неопходну за процес кувања директно на дну посуђа за кување. Стаклокерамика се загрева топлотом посуђа.


## 5. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



##### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.



### 5.1 Активирање и деактивирање

Додирните  у трајању од 1 секунде да бисте активирали или деактивирали плочу за кување.

### 5.2 Аутоматско искључивање

Ова функција аутоматски искључује плочу у следећим случајевима:

- Све зоне за кување су деактивирани.
- Нисте подесили степен топлоте након што сте активирали плочу за кување.
- Просули сте или ставили нешто на командну таблу и оставили га дуже од 10 секунди (плек, крпу, итд.). Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Уклоните предмет или очистите командну таблу.
- Ако плоча за кување постане претопла (на пример, када из шерпе испари сва течност). Пустите да се зона за кување охлади пре него што поново користите плочу за кување.

- Ако користите погрешно посуђе. Символ  се укључује и зона за кување се аутоматски деактивира после 2 минута.
- Ако после одређеног времена не искључите неку од зона за кување или ако не промените подешен степен топлоте. Након извесног времена  се укључује и плоча за кување се деактивира.

**Однос између степена топлоте и времена након ког се плоча за кување деактивира:**


Подешавање степена топлоте	Плоча за кување се деактивира након
1 - 2	6 сати
3 - 4	5 сати
5	4 сата
6 - 9	1,5 сати



### 5.3 Подешавање топлоте


Додирните  $\uparrow$  да бисте повећали степен топлоте. Додирните  $\downarrow$  да бисте смањили степен топлоте. Истовремено додирните  $\uparrow$  и  $\downarrow$  да бисте деактивирали зоне за кување.

### 5.4 PowerBoost

Функција обезбеђује додатно напајање за индукционе зоне за кување. Функција може бити активирана за индукциону зону за кување само на ограничени период времена. После овог времена, индукциона зона за кување се аутоматски враћа на највиши степен топлоте.

 Погледајте одељак „Технички подаци“.

**Да бисте активирали функцију за зону за кување:** Додирните . Пали се .

**Да бисте деактивирали функцију:** Додирните  или  $\downarrow$ .


### 5.5 Тајмер

#### • Тајмер за одбројавање времена

Овом функцијом можете да подесите дужину трајања једне сесије кувања


Најпре подесите степен топлоте за зону за кување, а затим подесите функцију.

**Да бисте подесили зону за кување.**


додирните више пута  док се не појави индикатор зона за кување.

**Да бисте активирали функцију или променили време:** додирните  $\uparrow$  или  $\downarrow$  тајмера да бисте подесили време (00 - 99 минута). Када индикатор зоне за кување почне да трепери, почиње одбројавање времена.


**Да бисте видели преостало време:**


додирните  да бисте подесили зону за кување. Индикатор зоне за кување почиње да трепери. Дисплеј показује преостало време.

**Да бисте деактивирали функцију:**


додирните  да бисте подесили зону за кување а затим додирните  $\downarrow$ . Преостало

време одбројава се уназад до 00. Индикатор зоне за кување нестаје.


 Кад се одбројавање заврши, оглашава се звучни сигнал и 00 трепери. Зона за кување се деактивира.

**Да бисте зауставили звучни сигнал:** додирните .

#### • Тајмер


Можете да користите ову функцију када је плоча за кување активирана и зоне за кување не раде. Дисплеј степена топлоте показује .


**Да бисте активирали функцију:**

додирните  и затим додирните  $\uparrow$  или  $\downarrow$  тајмера да бисте подесили време. Кад време истекне, оглашава се звучни сигнал и 00 трепери.

**Да бисте зауставили звучни сигнал:** додирните .

**Да бисте деактивирали функцију:**

додирните  а затим додирните  $\downarrow$ . Преостало време одбројава се уназад до 00.

 Ова функција не утиче на рад зона за кување.


### 5.6 Паузирај

Функција пребацује све зоне за кување које су укључене на најнижи степен топлоте.

Када је функција у току, сви остали симболи на командним таблама су заклучани.

Ова функција не зауставља функцију тајмера.

Додирните  $\parallel$  да бисте активирали ову функцију.

 се појављује. Подешавање степена топлоте пада на 1.

**Да бисте деактивирали функцију,**



додирните  $\parallel$ . Пали се претходни степен топлоте.

## 5.7 Контролна брава


Можете да закључате командну таблу док зоне за кување раде. То спречава случајну промену подешеног степена топлоте.

**Прво подесите степен топлоте.**

**Да бисте активирали**

**функцију: Додирните**   се пали на 4 секунде. Тајмер остаје укључен.

**Да бисте деактивирали**

**функцију: Додирните**  Претходно подешени степен топлоте се укључује.







Када деактивирате плочу за кување, такође деактивирате и ову функцију.

## 5.8 Уређај за безбедност деце


Ова функција спречава случајно коришћење плоче за кување.




**Да бисте активирали функцију:**



активирајте плочу за кување помоћу . Не подешавајте ниједан степен топлоте.

Додирните  на 4 секунде.  се појављује. Деактивирајте плочу за кување помоћу .

**Да бисте деактивирали функцију:**


активирајте плочу за кување помоћу . Не подешавајте ниједан степен топлоте.




Додирните  на 4 секунде.  се појављује. Деактивирајте плочу за кување помоћу .


**Да бисте деактивирали функцију само за један пут:** активирајте плочу за кување са .  се појављује. Додирните  на 4 секунде. **У року од 10 секунди подесите топлоту.** Можете да користите плочу за кување. Када деактивирате плочу за кување са  функција поново ради.



## 5.9 OffSound Control (Деактивирање и активирање звучних сигнала)

Деактивирајте плочу за кување.


Додирните  на 3 секунде. Дисплеј се


појављује и нестаје. Додирните  на 3 секунде. Појављује се  или .

Додирните  на предњој левој зони да бисте изабрали једну од следећих опција:

-  - звуци су искључени
-  - звуци су укључени

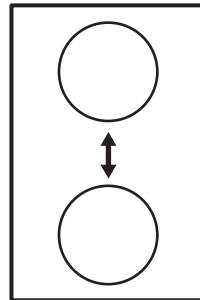
Да бисте потврдили избор сачекајте док се плоча за кување не деактивира аутоматски.

Када је функција постављена на  можете чути звук једино када:

- додирнете 
- Тајмер се спушта
- Тајмер за одбројавање времена се спушта
- ставите нешто на командну таблу.

## 5.10 Управљање потрошњом

- Све зоне за кување су повезане на једну фазу. Погледајте илустрацију.
- Функција се активира када укупно електрично оптерећење зона за кување премашује максимално електрично оптерећење фазе.
- Функција раздељује снагу између зона за кување.
- Функција смањује снагу других зона за кување.
- Подешавање топлоте редукованих зона наизменично се приказује за изабрано и за смањено подешавање топлоте. После извесног времена, приказ подешавања топлоте редукованих зона остаје на редукованом подешавању топлоте.



## 6. КОРИСНИ САВЕТИ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 6.1 Посуђе



Јако електромагнетно поље у индукционим зонама за кување врло брзо ствара топлоту у посуђу за кување.

Користите индукционе зоне за кување у комбинацији са одговарајућим посуђем за кување.

- Дно посуђа за кување мора да буде дебело и што је могуће равније.
- Осигурајте да су доње површине посуда чисте и суве пре него што их ставите на површину плоче.
- Да бисте спречили настанак огреботина, не превлачите и не трљајте шерпу преко керамичког стакла.

#### Материјал за кување

- **исправно:** ливено гвозђе, челик, емајлирани челик, нерђајући челик, посуђе са вишеслојним дном (са исправном ознаком произвођача).
- **неисправно:** алуминијум, бакар, месинг, стакло, керамика, порцелан.

#### Посуђе је погодно за индукциону плочу за кување ако:

- вода брзо прокључа на зони за кување која је подешена на највиши ниво топлоте.
- дно посуђа привлачи магнет.

#### Димензије посуђа за кување

- Индукционе зоне за кување се аутоматски прилагођавају димензији дна посуђа за кување.
- Ефикасност зоне за кување је везана за пречник посуђа за кување. Посуђе за кување чији је пречник мањи од минималног прима само део енергије коју генерише зона за кување.

- Ради безбедности и оптималних резултата кувања не користите посуђе за кување које је веће од посуђа наведеног у „Спецификацијама зона за кување”. Избегавајте да посуђе за кување држите близу командне табле током кувања. Ово може да утиче на функционалност командне табле или да случајно активира функције плоче за кување.



Погледајте одељак „Технички подаци”.

### 6.2 Бука током рада уређаја

#### Ако можете да чујете:

- буку налик пуцкетању: посуђе за кување је направљено од различитих материјала (сендвич систем конструкције).
- звук налик звиждуку: користите зону за кување са високим нивоом снаге а посуђе за кување је направљено од различитих материјала (сендвич систем израде).
- брујање: користите висок ниво снаге.
- шкљоцање: долази до електричног прекидања.
- шиштање, зујање: ради вентилатор.

**Ови звуци су нормални и не указују на било какав квар.**

### 6.3 Примери примене за кување

Узајамни однос између степена топлоте зоне за кување и потрошње струје није линеаран. Када повећате степен топлоте зоне за кување, потрошња струје се не повећава пропорционално. То значи да зона за кување на средњем степену топлоте користи мање од половине своје снаге.



Подаци у табели су само смернице.



Подешавање степена топлоте	Користити за:	Време (min)	Савети
1	Одржавање топлоте спремљене хране.	по потреби	Ставите поклопац на посуду за кување.
1 - 2	Сос холандез, истопити: путер, чоколаду, желатин.	5 - 25	Повремено промешајте.
1 - 2	Згушњавање: пенасти омлети, пржена јаја.	10 - 40	Кувајте са поклопцем на посуду за кување.
2 - 3	Крчкање јела са пиринчем и млеком, подгревање готових јела.	25 - 50	Додати најмање два пута више течности од количине пиринча, а јела са млеком промешати на пола времена кувања.
3 - 4	Кување поврћа, рибе, меса на пари.	20 - 45	Додајте пар супених кашика течности.
4 - 5	Кување кромпира на пари.	20 - 60	Користите макс. ¼ l воде на 750 g кромпира.
4 - 5	Кување великих количина хране, гулаша и супа.	60 - 150	Највише 3 l течности, плус састојци.
6 - 7	Пржење на тихој ватри: шницле, пуњене телеће шницле, котлети, фаширане шницле, кобасице, џигерица, запршка, јаја, палачинке, крофне.	по потреби	Окрените када истекне половина времена.
7 - 8	Пржење ренданог кромпира, каре одрезака, одрезака на јакој ватри.	5 - 15	Окрените када истекне половина времена.
9	Довођење воде до кључања, кување тестенине, крчкање меса (гулаш, месо у лонцу), пржење кромпирића у дубоком уљу.		
	Довођење велике количине воде до кључања. Функција PowerBoost је активна.		

## 7. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 7.1 Опште информације

- Очистите плочу за кување након сваке употребе.
- Увек користите посуђе са чистом доњом површином.
- Огреботине или тамне мрље на површини не утичу на рад плоче за кување.
- Користите специјално средство за чишћење погодено за површину плоче за кување.
- Користите посебан стругач за стаклену површину.

### 7.2 Чишћење плоче

- **Уклоните одмах:** топљену пластику, пластичну фолију, шећер и храну са шећером, јер уколико не уклоните, прљавштина може проузроковати оштећење плоче за кување. Водите рачуна како бисте избегли опекотине. Користите посебан стругач на стаклену површину под оштрим углом и померајте оштрицу по површини.
- **Када се плоча за кување довољно охлади уклоните:** светле кругове од каменца и воде, испрскале масноће и промену боје у виду светлуцања метала. Очистите плочу за кување влажном крпом и неабразивним детерџентом. Након чишћења,

обришите плочу за кување меком крпом.

- Уклоните промену боје у виду светлуцања метала. користите

раствор воде са сирћитом и очистите површину стакла крпом.

## 8. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 8.1 Шта учинити ако...

Проблем	Могући узрок	Решење
Не можете да укључите плочу за кување нити да је користите.	Плоча за кување није прикључена на електрично напајање или није правилно прикључена.	Проверите да ли је плоча за кување правилно прикључена на електрично напајање.
	Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок квара. Уколико осигурач непрекидно прегореваше, обратите се квалификованом, овлашћеном електричару.
	Ако не подесите степен топлоте у року од 10 секунди.	Поново укључите плочу за кување и подесите степен топлоте за мање од 10 секунди.
	Истовремено сте додирнули 2 или више сензорских поља.	Додирните само једно сензорско поље.
	Паузирај ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
	На командној табли постоје мрље од воде или масти.	Очистите командну таблу.
Оглашава се звучни сигнал и плоча за кување се деактивира. Оглашава се звучни сигнал када је плоча за кување искључена.	Ставили сте нешто преко једног или више сензорских поља.	Уклоните предмет са сензорских поља.
Плоча за кување се деактивира.	Ставили сте нешто на сензорско поље ①.	Уклоните предмет са сензорског поља.
Индикатор преостале топлоте се не укључује.	Зона за кување није загрејана јер је коришћена само у кратком периоду или је сензор оштећен.	Уколико је зона радила довољно дуго да буде загрејана, обратите се овлашћеном сервисном центру.
Подешавање степена топлоте се мења између два нивоа.	Управљање потрошњом ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
Сензорска поља постају врућа.	Посуђе за кување је превелико или сте га ставили преблизу командама.	Уколико је могуће, ставите велико посуђе за кување на задње зоне.

Проблем	Могући узрок	Решење
Не чује се звук када додирнете сензорска поља на командној табли.	Звуци су деактивирани.	Активирајте звучне сигнале. Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
<b>L</b> се пали.	Уређај за безбедност деце или Контролна брава ради.	Погледајте одељак „Свакодневна употреба“.
<b>F</b> се пали.	Нисте ставили посуђе за кување на зону.	Ставите посуђе за кување на зону.
	Неодговарајуће посуђе за кување.	Употребите одговарајуће посуђе за кување. Погледајте одељак „Напомене и савети“.
	Пречник дна посуђа за кување је сувише мали за зону.	Користите посуђе за кување одговарајућих димензија. Погледајте одељак „Технички подаци“.
Пали се <b>E</b> и приказује се број.	Дошло је до грешке у плочи за кување.	Искључите плочу за кување и поново је укључите након 30 секунди.  Уколико се <b>E</b> поново укључи, искључите плочу за кување из електричног напајања. Поново је укључите након 30 секунди. Уколико се проблем настави, позовите Овлашћени сервисни центар.
Можете чути константни звучни сигнал.	Прикључивање струје није правилно.	Искључите плочу за кување са електричног напајања. Затражите од квалификованог електричара да провери инсталацију.

## 8.2 Ако не можете да нађете решење...

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру. Дајте податке са плочице са техничким карактеристикама. Оставите такође код од три слова са стакло-керамичке површине (на углу стаклене површине) и приказану

поруку о грешки. Уверите се да сте правилно руковали плочом за кување. Ако нисте, сервисирање које пружи сервисни центар или продавац, неће бити бесплатно, чак ни током гарантног периода. Упутства о услугама сервисног центра и услови гаранције налазе се на гарантном листу.

## 9. ТЕХНИЧКИ ПОДАЦИ

### 9.1 Спецификација зона за кување

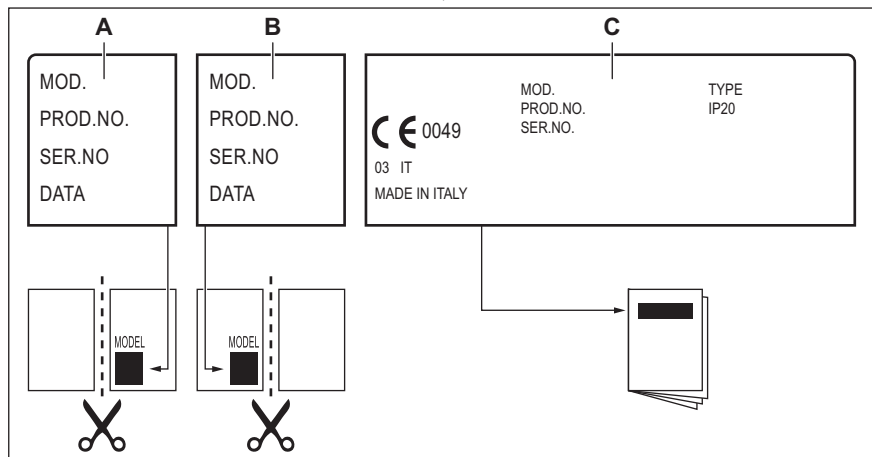
Зона за кување	Номинална снага (подешавање максималне топлоте) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимално трајање [min]	Пречник посуђа [mm]
Предња у средини	2300	3700	10	180 - 210
Задња у средини	1400	2500	4	125 - 145

Снага зона за кување се може мало разликовати од података у табели. Мења се у зависности од материјала и пречника посуђа за кување.

За оптималне резултате кувања користите посуђе за кување које није веће од пречника у табели.

## 9.2 Налепнице које се испоручују са врећицом са прибором

Залепите самолепљиве налепнице на следећи начин:



- A. Залепите је на гарантни лист и пошаљите овај део (уколико постоји).
- B. Залепите је на гарантни лист и сачувајте овај део (уколико постоји).

- C. Залепите је на књижицу са упутствима.

## 10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

### 10.1 Информације о производу у складу са EU 66/2014 важе само за тржиште ЕУ

Идентификација модела	LIT30230	
Тип плоче за кување	Уградна плоча за кување	
Број зона за кување	2	
Технологија загревања	Индукција	
Пречник кружних зона за кување (Ø)	Предња у средини	21,0 cm
	Задња у средини	14,5 cm
Потрошња енергије по зони за кување (EC electric cooking)	Предња у средини	188,9 Wh/kg
	Задња у средини	183,4 Wh/kg
Потрошња енергије плоче за кување (EC electric hob)	186,2 Wh/kg	

EN 60350-2 - Електрични уређаји за кување у домаћинству - Део 2: Плоче за кување – методе мерења перформанси


## 10.2 Уштеда енергије


Током свакодневног кувања можете да уштедите енергију ако уважите следеће савете.

- Када загревате воду, користите само онолико воде колико Вам треба.

- Уколико је могуће, увек поклопите посуђе за кување.
- Ставите посуђе на зону за кување пре него што је активирате.
- Мање посуђе ставите на мање зоне за кување.
- Ставите посуђе за кување директно на средину зоне за кување.
- Искористите преосталу топлоту да подгрејете или отопите храну.

## 11. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и

електричних уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

## MYSLÍME NA VÁS

Ďakujeme, že ste si kúpili spotrebič značky Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý v sebe skrýva desaťročia odborných skúseností a inovácií. Je dômyselný a štýlový a pri jeho navrhovaní sme mysleli predovšetkým na vás. Pri každom použití si tak môžete byť istí, že dosiahnete vynikajúce výsledky.

Vitajte vo svete Electrolux.

**Navštívte našu stránku, kde nájdete:**



Rady ohľadne používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o opravách:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Zaregistrujte si svoj spotrebič a využívajte ešte lepší servis:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely pre spotrebič si môžete kúpiť na stránke:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**


## STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Keď budete kontaktovať autorizované servisné stredisko, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje: model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny

 Všeobecné informácie a tipy

 Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	230
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	233
3. INŠTALÁCIA.....	235
4. POPIS VÝROBKU.....	237
5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	239
6. TIPY A RADY.....	241
7. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE.....	243
8. ODSTRANOVANIE PROBLÉMOV.....	243
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	245
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	246

## 1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny

uskladnite 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 od 3 do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti do 3 rokov nesmú mať prístup k spotrebiču, iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosahu detí a náležite ich zlikvidujte.
- VAROVANIE: Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sa počas používania zohrejú na vysokú teplotu.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## 1.2 Všeobecná bezpečnosť

- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- VAROVANIE: Varenie na oleji alebo tuku na varnom paneli bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- NIKDY sa nepokúšajte zhasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo nehorľavou pokrývkou.

- UPOZORNENIE: Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.
- UPOZORNENIE: Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na varnom povrchu nenechávajte žiadne predmety.
- 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 zabudovanej štruktúry.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Varný panel vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odobraním poistky odpojte spotrebič od sieťového napájania. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servise alebo kvalifikovanej osobe, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- VAROVANIE: Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšt môže spôsobiť nehody.



## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Inštalácia



#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydatiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhadeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkami, uistite sa, že je priestor medzi spodnou časťou spotrebiča a hornou zásuvkou postačujúci na cirkuláciu vzduchu.
- Spodná časť spotrebiča sa môže zohriať. Zabezpečte inštaláciu oddelovacieho panelu z preglejky, kuchynského skeletového materiálu alebo iných nehorľavých materiálov pod spotrebič, aby ste zabránili prístupu k dolnej časti.
- Oddelovací panel musí plne zakrývať oblasť pod varným panelom.
- Dbajte na to, aby medzi pracovnou doskou a prednou časťou spodnej kuchynskej jednotky zostal voľný priestor s veľkosťou 2 mm na vetranie. Záruka sa nevzťahuje na poškodenia spôsobené nedostatočným vetracím priestorom.

### 2.2 Elektrické zapojenie



#### **VAROVANIE!**

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť nadmerné zohriatie zásuvky.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Elektrické sieťové káble sa nesmú zamotať.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite káblovú svorku na odľahčenie ťahu.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do elektrickej siete v blízkosti, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho varného spotrebiča alebo horúcej kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak sa používa) alebo prírodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený sieťový kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.

- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

### 2.3 Používanie



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly, značenia a ochrannú fóliu (ak je použitá).
- Tento spotrebič je určený iba na použitie v domácnosti.
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití varnú zónu vypnite.
- Nespoliehajte sa na detektor varnej nádoby.
- Na varné zóny nekladte príbor ani pokrievky. Môžu sa zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, ihneď odpojte spotrebič z elektrickej siete. Predídete tak zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používatelia s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tučy a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce

predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.

- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý môže obsahovať zvyšky pokrmov, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako nový olej.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli.
- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby na spotrebič nespadli predmety alebo kuchynský riad. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdny kuchynským riadom ani bez riadu.
- Na spotrebič nedávajte alobal.
- Riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškrabanie skla/sklokeramiky. Pri premiestňovaní týchto predmetov po varnom povrchu ich vždy nadvihnite.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

### 2.4 Starostlivosť a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebiča ho vypnite a nechajte vychladnúť.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

## 2.5 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.
- 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.

## 2.6 Likvidácia



### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- Informácie o správnej likvidácii spotrebiča vám poskytne váš miestny úrad.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

## 3. INŠTALÁCIA



### **VAROVANIE!**

Pozrite si kapitoly oĥľadne bezpečnosti.

### 3.1 Pred inštaláciou

Pred nainštalovaním varného panela si zapíšte informácie uvedené dolu na typovom štítku. Typový štítok s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane varného panela.

Model .....  
Číslo výrobku  
(PNC).....  
Sériové číslo .....

### 3.2 Zabudovateľné varné panely

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

### 3.3 Napájací kábel

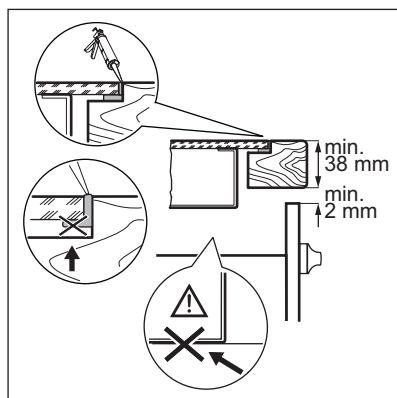
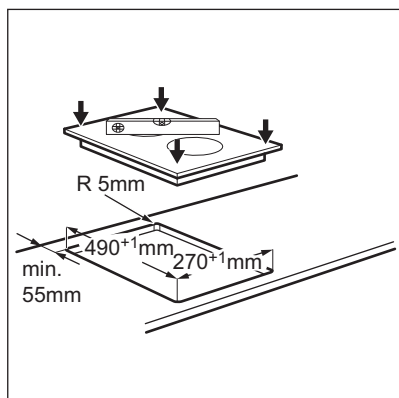
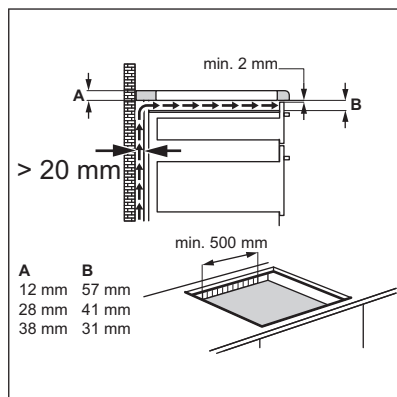
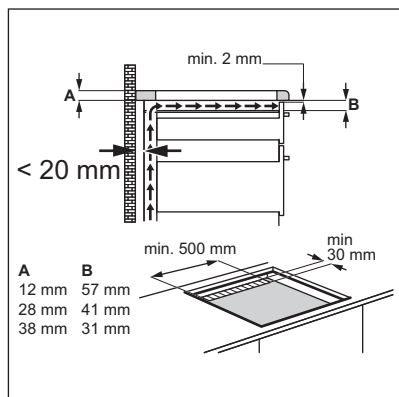
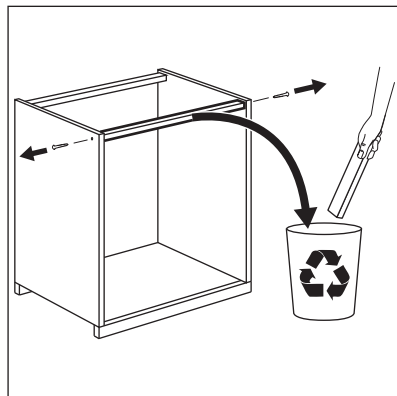
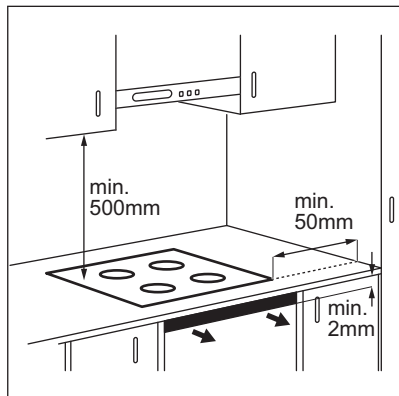
- Varný panel sa dodáva s napájacím káblom.

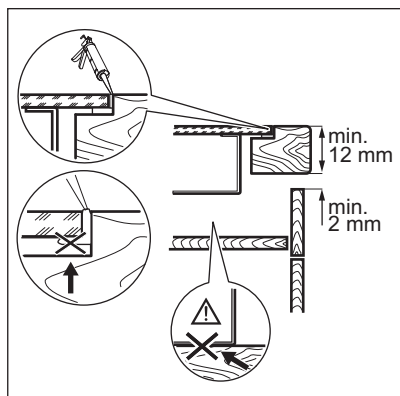
- Pri výmene poškodeného sieťového kábla použite kábel typu: H05V2V2-F, ktorý odolá teplote 90 °C alebo vyššej. Obráťte sa na miestne servisné stredisko.

### 3.4 Pripevnenie tesnenia – Inštalácia na povrch

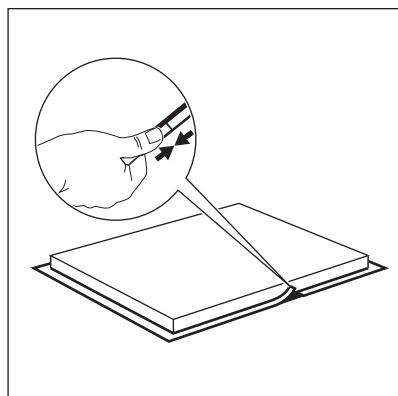
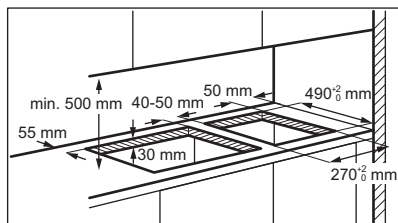
1. Očistíte pracovnú plochu okolo vyrezanej plochy.
2. Na spodnej hrane varného panela pozdĺž vonkajšej hrany sklokeramiky nalepte dodávané tesnenie 2x6 mm. Pásku pritom neťahajte. Dbajte na to, aby sa konce tesniacej pásky nachádzali v strede jednej strany varného panela.
3. Pri strihaní tesniacej pásky ponechajte niekoľko milimetrov navyše.
4. Prítlačte k sebe oba konce tesniacej pásky.

### 3.5 Montáž





### 3.6 Inštalácia viac ako jedného varného panelu



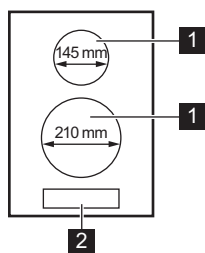
 **YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Domino Hob - Worktop installation



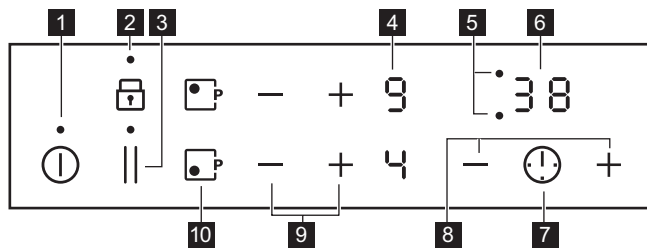
## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Rozloženie varnej plochy



- 1** Indukčná varná zóna
- 2** Ovládací panel

## 4.2 Rozvrhnutie ovládacieho panela







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

Senzo- rové tlačidlo	Funkcia	Poznámka
<b>1</b>	ZAP / VYP	Zapínanie a vypínanie varného panela.
<b>2</b>	Blokovanie / Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.
<b>3</b>	Prestávka	Zapnutie a vypnutie funkcie
<b>4</b> -	Displej varného stupňa	Zobrazenie varného stupňa.
<b>5</b> -	Ukazovatele varných zón pre časomer	Ukazujú, pre ktorú zónu nastavujete čas.
<b>6</b> -	Displej časomeru	Zobrazenie času v minútach.
<b>7</b>	-	Voľba varnej zóny.
<b>8</b> + / -	-	Predĺženie alebo skrátenie času.
<b>9</b> + / -	-	Nastavenie varného stupňa.
<b>10</b>	PowerBoost	Zapnutie funkcie.

## 4.3 Zobrazenie varného stupňa


Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
	Varná zóna je zapnutá.
	Funkcia Prestávka je zapnutá.
	Funkcia PowerBoost je zapnutá.
	Vyskytla sa porucha.

Displej	Popis
	OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla): pokračovať vo varení/uchovať teplé/zvyškové teplo.
	Funkcia Blokovanie / Detská poistka je zapnutá.
	Kuchynský riad je nevhodný alebo príliš malý, prípadne na varnej zóne nie je žiadny riad.
	Funkcia Automatické vypínanie je zapnutá.

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



### VAROVANIE!

 Hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

Ukazovatele zobrazujú úroveň zvyškového tepla varných zón, ktoré práve používate.

Môžu sa rozsvietiť aj ukazovatele vedľajších varných zón, aj ak ich nepoužívate.

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


## 5. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.



### 5.1 Zapnutie a vypnutie

Ak chcete varný panel zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa tlačidla  na 1 sekundu.

### 5.2 Automatické vypínanie

**Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:**





- všetky varné zóny sú vypnuté,
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň,
- rozlejete alebo položíte niečo na ovládací panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte príslušný predmet alebo vyčistite ovládací panel.
- varný panel sa veľmi zohreje (napr. po vyvretí celého obsahu nádoby). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.

- ak používate nesprávny riad. Rozsvietí sa symbol  a po 2 minútach sa varná zóna automaticky vypne.
- ak nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po určitej dobe sa zobrazí symbol  a varný panel sa vypne.

**Varné stupne a časy, po ktorých sa varný panel vypne:**


Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 4	5 hodinách
5	4 hodinách
6 - 9	1,5 hodine



### 5.3 Varný stupeň

Ak chcete zvýšiť varný stupeň, dotknite sa . Ak chcete znížiť varný stupeň, dotknite sa . Ak chcete varnú zónu vypnúť, dotknite sa naraz  a .

## 5.4 PowerBoost

Táto funkcia zvyšuje výkon indukčných varných zón. Funkciu možno zapnúť pre indukčnú varnú zónu iba na obmedzený čas. Potom sa indukčná varná zóna opäť automaticky prepne na najvyšší varný stupeň.

 Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

**Zapnutie funkcie pre varnú zónu:** dotknite sa .  sa zapne.


**Vypnutie funkcie:** dotknite sa  alebo .

## 5.5 Časovač



### • Časovač odpočítavania


Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť, ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétne varenie.



Najprv nastavte varný stupeň varnej zóny a potom nastavte funkciu.


**Nastavenie varnej zóny:** opakovanie sa dotýkajte , kým sa nezobrazí ukazovateľ varnej zóny.

**Zapnutie funkcie alebo zmena času:**

dotknite sa  alebo  časovača a nastavte čas (00-99 minút). Keď ukazovateľ varnej zóny začne blikať, odpočítava sa nastavený čas.


**Kontrola zostávajúceho času:** dotknite sa , aby ste nastavili varnú zónu. Ukazovateľ varnej zóny začne blikať. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.




**Vypnutie funkcie:** dotknite sa , aby ste nastavili varnú zónu a potom sa dotknite . Zostávajúci čas sa odrátava smerom nadol až po 00. Ukazovateľ varnej zóny zhasne.

 Keď odpočítavanie skončí, zaznie zvukový signál a začne blikať 00. Varná zóna sa vypne.



**Vypnutie zvuku:** dotknite sa .


### • Časomer

Túto funkciu môžete použiť, keď je varný panel zapnutý a varné zóny nie sú v činnosti. Na displeji varného stupňa sa zobrazí .

**Zapnutie funkcie:** dotknite sa  a potom sa dotknite  alebo  časovača, aby ste nastavili čas. Keď doba pečenia uplynie, zaznie zvukový signál a začne blikať 00.

**Vypnutie zvuku:** dotknite sa .

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa  a potom . Zostávajúci čas sa odrátava smerom nadol až po 00.

 Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.



## 5.6 Prestávka

Táto varná zóna nastaví všetky varné zóny, ktoré fungujú až po najnižší varný stupeň.

Keď je funkcia v činnosti, sú zablokované všetky ostatné symboly na ovládacích paneloch.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.



Dotykom tlačidla  zapnete funkciu.


Rozsvieti sa . Varný stupeň sa zníži na 1. **Ak chcete túto funkciu vypnúť**, dotknite sa symbolu . Obnoví sa predchádzajúci nastavený varný stupeň.


## 5.7 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varných zón. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.

**Najprv nastavte varný stupeň.**


**Zapnutie funkcie:** Dotknite sa . Na 4 sekundy sa rozsvieti . Časovač zostane zapnutý.

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa . Zobrazí sa predchádzajúci varný stupeň.


 Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.



## 5.8 Detská poistka





Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.





**Zapnutie funkcie:** zapnite varný panel pomocou . Nenastavujte žiadny varný








stupeň. Dotknite sa  na 4 sekundy.



Rozsvieti sa . Vypnite varný panel pomocou .


**Vypnutie funkcie:** zapnite varný panel pomocou . Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa  na 4 sekundy. Rozsvieti sa . Vypnite varný panel pomocou .


**Ak chcete dočasne prerušiť funkciu iba na jedno varenie:** varný panel zapnite pomocou .  sa zapne. Dotknite sa  na 4 sekundy. **Do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.** Varný panel môžete používať. Po vypnutí varného panela pomocou  sa funkcia znovu zapne:

## 5.9 OffSound Control (Vypnutie a zapnutie zvukovej signalizácie)

Vypnite varný panel. Dotknite sa  na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne. Dotknite sa  na 3 sekundy. Rozsvieti sa  alebo . Dotknite sa  ľavej prednej zóny, aby ste vybrali jednu z nasledovných možností:

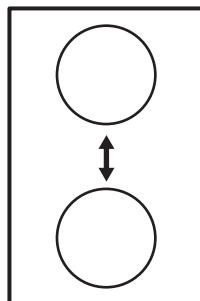
-  – zvuková signalizácia je vypnutá
  -  – zvuková signalizácia je zapnutá
- Ak chcete potvrdiť výber, počkajte na automatické vypnutie varného panela.

Ak je táto funkcia nastavená na , zvukovú signalizáciu budete počuť iba v prípade, že:

- sa dotknete 
- Časomer sa vypne
- Časovač odpočítavania sa vypne
- položíte niečo na ovládací panel.

## 5.10 Správa výkonu

- Všetky varné zóny sú pripojené k jednej fáze. Pozrite si obrázok.
- Funkcia sa aktivuje vtedy, ak celkový príkon varných zón presiahne maximálnu kapacitu fázy.
- Funkcia rozloží výkon medzi zónami.
- Funkcia zníži výkon ostatných varných zón.
- Ukazovateľ varného stupňa pre zóny so zníženým výkonom striedavo zobrazuje zvolený varný stupeň a znížený varný stupeň. Po nejakom čase ukazovateľ varného stupňa zón so zníženým výkonom zobrazuje len znížený varný stupeň.



## 6. TIPY A RADY



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 6.1 Kuchynský riad



V prípade indukčných varných zón vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynskom riade veľmi rýchlo.

Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom.

- Dno kuchynského riadku musí byť čo najhrubšie a najplochšie.
- Pred položením panvic na povrch varného panela sa uistite, že sú ich dná čisté a suché.
- Aby ste predišli škrabancom, neposúvajte ani neodierajte hrniec po keramickom skle.

#### Materiál kuchynského riadu

- **správne:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, viacvrstvé dno (so správnym označením od výrobcu).
- **nesprávne:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

## Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení varnej zóny na najvyšší stupeň ohrevu zovrie voda veľmi rýchlo.
- sa na dne kuchynského riadu prichytí magnet.

### Rozmery kuchynského riadu

- Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.
- Účinnosť varnej zóny súvisí s priemerom kuchynského riadu. Kuchynský riad s priemerom dna menším ako minimálny rozmer absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.
- Z bezpečnostných dôvodov a na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia nepoužívajte kuchynský riad väčší, než je uvedený v časti „Špecifikácia varných zón“. Počas varenia nenechávajte kuchynský riad v blízkosti ovládacieho panela. Môže to mať vplyv na fungovanie ovládacieho panela alebo to môže náhodne aktivovať funkcie varného panela.



Pozrite si časť „Technické údaje“.

## 6.2 Zvuky počas prevádzky

Ak je počuť:

- praskanie: riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- pískanie: používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- hučanie: pri používaní vysokých výkonov.
- cvakanie: dôjde k elektrickému zopnutiu.
- svišťanie, bzučanie: pri činnosti ventilátora.

**Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.**


### 6.3 Príklady použitia na varenie

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



Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné.

Varný stupeň	Použitie:	Čas (min)	Rady
1	Udržiavanie teploty hotových jedál.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 2	Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
1 - 2	Zahustenie: nadýchané omelety, volské oká.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
2 - 3	Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál.	25 - 50	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá v polovici varenia premiešajte.
3 - 4	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.
4 - 5	Dusenie zemiakov v pare.	20 - 60	Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov.
4 - 5	Varenie väčšieho množstva jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Max. 3 l tekutiny plus prísady.

Varný stupeň	Použitie:	Čas (min)	Rady
6 - 7	Jemné vyprážanie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, mäsové guľky, klobásky, pečeň, zasmažka, vajíčka, lievance, šišky.	podľa potreby	Po uplynutí polovice času obráťte.
7 - 8	Vyprážanie pri vyššej teplote, zemiakové placky, steaky, rezne.	5 - 15	Po uplynutí polovice času obráťte.
9	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), vyprážené hranolčky.		
	Varenie veľkého množstva vody. PowerBoost je aktívna.		

## 7. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE



### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 7.1 Všeobecné informácie

- Varný panel očistíte po každom použití.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvry na povrchu neovplyvňujú funkčnosť varného panela.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.
- Na sklo použite špeciálnu škrabku.

### 7.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastová fólia, cukor a potraviny s cukrom,

inak môžu nečistoty spôsobiť poškodenie varného panela. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepeľ posúvajte po povrchu.

- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** usadeniny vodného kameňa, škvry od vody, mastné škvry, lesklé kovové farebné flaky. Varný panel vyčistíte vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové flaky:** použite roztok vody a octu a vyčistíte sklenený povrch handričkou.

## 8. ODSTRÁŇOVANIE PROBLÉMOV







### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

### 8.1 Čo robiť, ak...

Problém	Možná príčina	Náprava
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený ku zdroju elektrického napájania.

Problém	Možná príčina	Náprava
	Je vypálená poistka.	Uistite sa, že poruchu spôsobila poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Nenastavili ste stupeň ohrevu do 10 sekúnd.	Varný panel znovu zapnite a do 10 sekúnd nastavte stupeň ohrevu.
	Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí.	Dotýkajte sa iba jedného senzorového poľa.
	Prestávka je zapnutá.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
	Na ovládacom paneli sú voda alebo tukové škvryny.	Vyčistite ovládací panel.
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Zaznie zvukový signál, keď je varný panel vypnutý.	Umiestnili ste niečo na jedno alebo viaceré senzorové polia.	Odstráňte daný predmet zo senzorových polí.
Varný panel sa vypne.	Umiestnili ste niečo na senzorové pole  .	Odstráňte daný predmet zo senzorového poľa.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.	Zóna nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho, aby sa zohriala, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Stupeň ohrevu sa prepína medzi dvomi úrovňami.	Správa výkonu funguje.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Senzorové polia sa zahrievajú.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ho umiestňujete blízko k ovládacím prvkom.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Pri dotyku senzorových polí nezaznejú žiadne zvuky.	Zvuky sú vypnuté.	Zapnite zvuky. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
 sa rozsvieti.	Detská poistka alebo Blokovanie je zapnuté.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
 sa rozsvieti.	Na zóne nie je žiaden kuchynský riad.	Položte na zónu kuchynský riad.
	Kuchynský riad je nevhodný.	Použite vhodný kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Dno riadu má pre danú zónu príliš malý priemer.	Použite riad so správnymi rozmermi. Pozrite si časť „Technické údaje“.
 a číslo sa rozsvieti.	Nastala chyba vo varnom paneli.	Vypnite varný panel a po 30 sekundách ho znovu zapnite. Ak sa  opäť rozsvieti, odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 30 sekundách opäť pripojte varný panel. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Znie neprerušované pípanie.	Elektrické pripojenie je nesprávne.	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.

## 8.2 Ak nemôžete nájsť riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uveďte údaje z typového štítka. Uveďte tiež trojmiestny kód sklokeramiky (je v rohu skleneného povrchu) a zobrazované chybové hlásenie. Uistite sa,

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

## 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 9.1 Špecifikácia varných zón

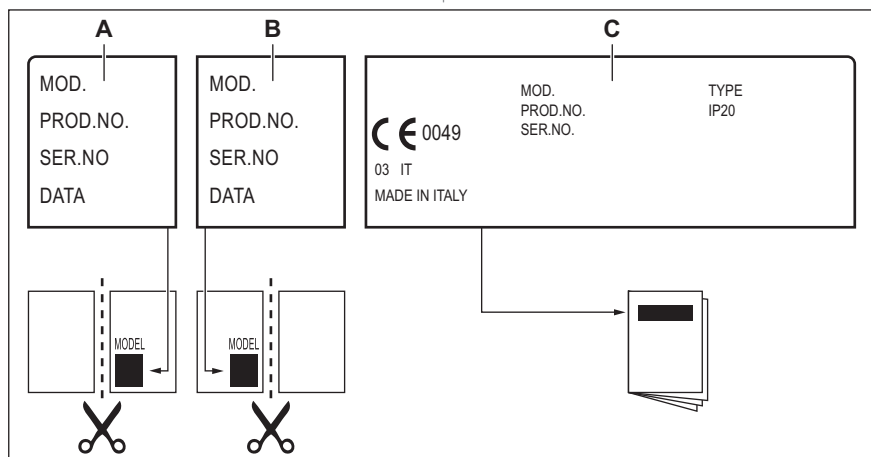
Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Predná v strede	2300	3700	10	180 - 210
Zadná v strede	1400	2500	4	125 - 145

Výkon varných zón sa v malom rozsahu môže líšiť od údajov uvedených v tabuľke. Mení sa na základe materiálu a rozmerov kuchynského riadu.

Optimálne výsledky varenia dosiahnete tak, že budete používať riad s priemerom nie väčším ako sú údaje uvedené v tabuľke.

### 9.2 Štítky dodané vo vrecku s príslušenstvom

Samolepiace štítky nalepte podľa nižšie uvedených pokynov:



- Nalepte štítok na záručný list a túto časť pošlite (ak je k dispozícii).
- Nalepte štítok na záručný list a túto časť si ponechajte (ak je k dispozícii).

- Nalepte štítok na návod na používanie.

## 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 10.1 Informácie o výrobku podľa normy EU 66/2014 platnej iba pre EÚ trh

Model	LIT30230	
Typ varného panela	Zabudovateľný varný panel	
Počet varných zón	2	
Technológia ohrevu	Indukcia	
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Predná v strede Zadná v strede	21,0 cm 14,5 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Predná v strede Zadná v strede	188,9 Wh/kg 183,4 Wh/kg
Spotreba energie varného panela (EC electric hob)	186,2 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť. Časť 2: Varné panely. Metódy merania funkčných vlastností


### 10.2 Úspora energie


Ak budete postupovať podľa nižšie uvedených tipov, môžete pri každodennom varení ušetriť energiu.

- Ohrejte iba potrebné množstvo vody.

- Na kuchynský riad podľa možnosti vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte na varnú zónu ešte pred jej zapnutím.
- Menší riad položte na menšie varné zóny.
- Kuchynský riad položte priamo na stred varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na roztopenie.

## 11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom odovzdajte na recykláciu.  Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

spolu s odpadom z domácnosti.  Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

## MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam za nakup Electroluxove naprave. Izbrali ste izdelek, ki vključuje desetletja profesionalnih izkušenj in izboljšav. Inovativen in eleganten je bil zasnovan z mislijo na vas. Kadarkoli ga boste uporabili, ste lahko prepričani v zagotovitev odličnih rezultatov.

Dobrodošli pri Electroluxu.

**Obiščite naše spletno mesto za:**



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Registracijo svojega izdelka za boljšo storitev:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Nakup dodatkov, potrošnega materiala in originalnih nadomestnih delov za vašo napravo:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## POMOČ STRANKAM IN SERVIS


Priporočamo uporabo originalnih nadomestnih delov.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: model, številko izdelka, serijsko številko.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo/Pozor - Varnostne informacije

 Splošne informacije in nasveti

 Okoljske informacije.

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	247
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	249
3. NAMESTITEV.....	251
4. OPIS IZDELKA.....	254
5. VSAKODNEVNA UPORABA.....	255
6. NAMIGI IN NASVETI.....	258
7. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	259
8. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	259
9. TEHNIČNI PODATKI.....	261
10. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	262

## 1. VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe.

Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

## **1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb**

- To napravo lahko uporabljajo otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo.
- Otroci med tretjim in osmim letom starosti ter invalidi se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci, mlajši od treh let, se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Preprečite, da bi se otroci igrali z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- **OPOZORILO:** Ko naprava deluje ali se ohlaja, poskrbite, da bodo otroci in hišni ljubljenci dovolj oddaljeni od nje. Dostopni deli se med uporabo segrejejo.
- Če ima naprava varovalo za otroke, ga je treba vklopiti.
- Čiščenja naprave in uporabniškega vzdrževanja na njej ne smejo izvajati otroci brez nadzora.

## **1.2 Splošna varnostna navodila**

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli se med uporabo segrejejo. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- **OPOZORILO:** Kuhanje na kuhalni plošči z maščobo ali oljem brez nadzora je lahko nevarno in lahko pripelje do požara.
- Ognja **NIKOLI** ne poskušajte pogasiti z vodo, ampak izklopite napravo in nato prekrijte ogenj, npr. s pokrovom ali požarno odejo.
- **POZOR:** Naprava se ne sme napajati preko zunanje preklopne naprave, kot je programska ura, in ne sme biti priključena na tokokrog, kjer si redno sledijo vklopi in izklopi.
- **POZOR:** Kuhanje je treba nadzorovati. Kratkotrajno kuhanje je treba stalno nadzorovati.



- **OPOZORILO:** Nevarnost požara: Ne shranjujte predmetov na kuhalnih površinah.
- Na površino kugalne plošče ne postavljajte kovinskih predmetov, kot so noži, vilice, žlice in pokrovke, ker se lahko segrejejo.
- Naprave ne uporabljajte, dokler je ne namestite v vgradno konstrukcijo.
- Naprave ne čistite s paro.
- Po uporabi izklopite kuhališče z njegovo tipko in se ne zanašajte na tipalo za posodo.
- V primeru počene površine steklokeramične plošče izklopite napravo in jo izključite iz napajanja. Če je naprava priključena na električno omrežje neposredno preko razdelilne omarice, odstranite varovalko, da napravo izključite iz napajanja. V obeh primerih se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati predstavnik proizvajalca, pooblaščen servisne službe ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
- **OPOZORILO:** Uporabljajte samo varovala kugalne plošče, ki jih je zasnoval proizvajalec kugalne naprave ali ki jih proizvajalec naprave navede kot primerne v navodilih za uporabo, ali varovala kugalne plošče, priložena napravi. Zaradi uporabe neprimernih varoval lahko pride do nezgode.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Namestitev



#### **OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.



#### **OPOZORILO!**

Nevarnost telesnih poškodb ali poškodb naprave.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.

- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Izreze zatesnite s tesnilom, da vlaga ne povzroči nabrekanja.
- Spodnjo stran naprave zaščitite pred paro in vlago.
- Naprave ne nameščajte v bližino vrat ali pod okna. Na ta način preprečite, da bi

- vroča posoda padla z naprave, ko odprete vrata ali okno.
- Če napravo namestite nad predale, mora biti razmik med spodnjim delom naprave in zgornjim predalom dovolj velik za kroženje zraka.
  - Spodnji del naprave se lahko segreje. Pod napravo namestite ločevalno ploščo iz vezanega lesa, kuhinjski ogradni ali drug nevnetljiv material, da preprečite dostop do spodnjega dela.
  - Ločevalna plošča mora povsem pokrivati področje pod kugalno ploščo.
  - Med delovno površino in sprednjim delom spodnje enote pustite dva milimetra prostora za zračenje. Garancija ne velja za poškodbe, do katerih je prišlo zaradi nezadostnega prostora za zračenje.

## 2.2 Priključitev na električno omrežje



### OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Pred katerikoli posegom se prepričajte, da naprava ni priključena na električno omrežje.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Naprava mora biti nameščena pravilno. Zaradi slabo pritrjenega in napačnega priključnega kabla ali vtiča (če je na voljo) se lahko pregreje priključek.
- Uporabite pravi električni priključni kabel.
- Priključni kabel se ne sme zaplesti.
- Poskrbite za namestitev zaščite pred udarom.
- Kabel zaščitite pred natezno obremenitvijo.
- Poskrbite, da se priključni kabel ali vtič (če obstaja) ne dotika vroče naprave ali posode, ko napravo vključite v bližnje vtičnice.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča (če obstaja) ali kabla. Za zamenjavo poškodovanega kabla se obrnite na naš pooblaščen servisni center ali električarja.

- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.

## 2.3 Uporaba



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara.

- Pred prvo uporabo odstranite vso embalažo, etikete in zaščitno folijo (če obstaja).
- Naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu.
- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso blokirane.
- Med delovanjem naprave ne puščajte brez nadzora.
- Kuhališče po vsaki uporabi »izklopite«.
- Ne zanašajte se na tipalo za posodo.
- Na kuhališča ne odlagajte pribora ali pokrovov posod. Lahko se segrejejo.
- Naprave ne upravljajte z mokrimi rokami ali ko je v stiku z vodo.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali za odlaganje.
- Če je površina naprave počena, napravo takoj izključite iz napajanja. Na ta način preprečite električni udar.
- Osebe s srčnim spodbujevalnikom morajo biti med delovanjem naprave vsaj 30 cm oddaljene od indukcijskih kuhališč.
- Ko daste hrano v vroče olje, to lahko brizgne.



### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost požara in eksplozije.

- Maščobe in olja lahko ob segrevanju sproščajo vnetljive hlape. Plamenov ali segrelih predmetov ne približujte maščobam in olju, ko kuhate z njimi.
- Hlapi, ki jih sproščajo zelo vroča olja, lahko povzročijo nepričakovan vžig.
- Uporabljena olja, ki lahko vsebujejo ostanke hrane, lahko povzročijo požar pri nižjih temperaturah od prvič uporabljenih olj.
- V napravo, njeno bližino ali nanjo ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali mokrih predmetov z vnetljivimi izdelki.



### OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Vroče posode ne postavljajte na upravljalno ploščo.
- Ne postavljajte vročega pokrova posode na stekleno površino kuhalne plošče.
- Ne dovolite, da iz posode povre vsa tekočina.
- Pazite, da predmeti ali posode ne padejo na napravo. Lahko se poškoduje površina.
- Ne vklaplajte kuhališč s prazno posodo ali brez posode.
- Na napravo ne dajajte aluminijaste folije.
- Posoda iz litega železa, aluminija ali s poškodovanim dnom lahko opraska steklokeramično ploščo. Pri prestavljanju na kuhhalno površino jo vedno dvignite.
- Naprava je namenjena le kuhanju. Ni je dovoljeno uporabljati za druge namene, npr. ogrevanje prostora.

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje

- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Preden se lotite čiščenja naprave, jo izklopite in počakajte, da se ohladi.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte vodnega pršca in pare.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.

## 2.5 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center. Uporabite samo originalne rezervne dele.
- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu

## 2.6 Odstranjevanje



### OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadužitve.

- Za informacije o pravilnem odstranjevanju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.

## 3. NAMESTITEV



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 3.1 Pred namestitvijo

Pred namestitvijo kuhalne plošče, si zapišite podatke s ploščice za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na dnu kuhalne plošče.

Model .....

Številka izdelka

(PNC) .....  
Serijska številka .....

### 3.2 Vgradne kuhalne plošče

Vgradne kuhalne plošče se lahko uporabljajo samo po vgradnji v ustrezne vgradne enote in delovne površine, ki ustrezajo standardom.

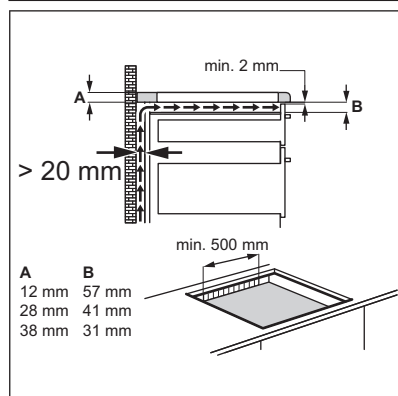
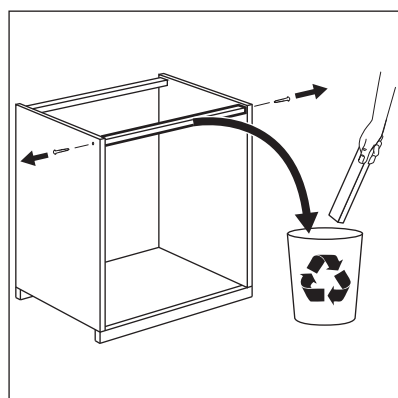
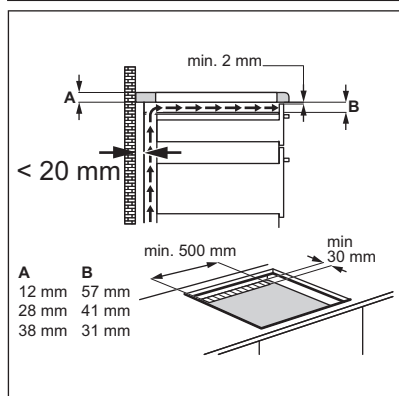
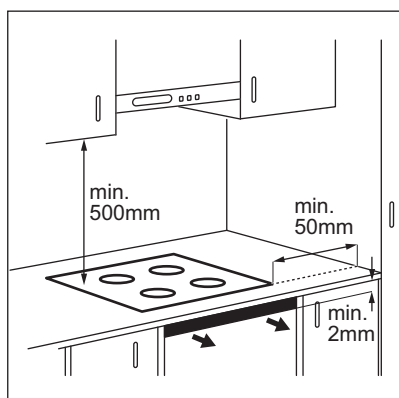
### 3.3 Priključni kabel

- Kuhalna plošča ima nameščen priključni kabel.
- Za zamenjavo poškodovanega priključnega kabla uporabite priključni kabel: H05V2V2-F, ki prenese temperaturo 90 °C ali višjo. Obrnite se na najbližji servisni center.

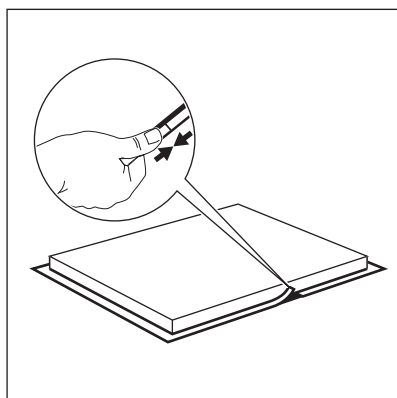
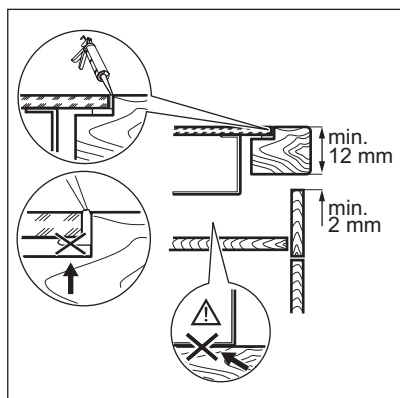
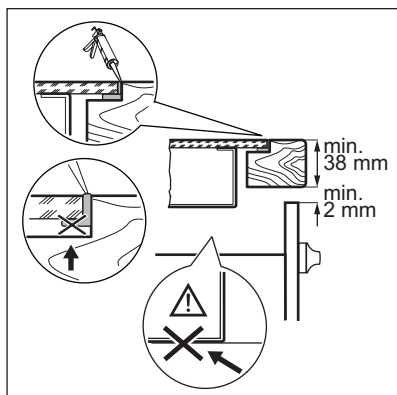
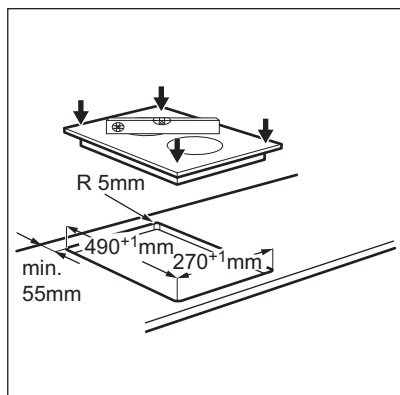
### 3.4 Nameščanje tesnila - Namestitev v pult

1. Očistite delovno površino okrog izreza.

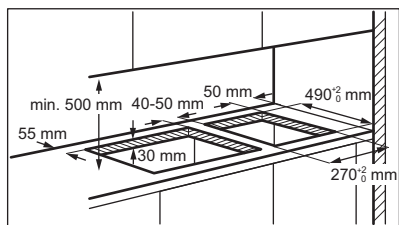
### 3.5 Montaža




2. Priložen tesnilni trak 2x6 mm nalepite na spodnji rob kuhalne plošče vzdolž zunanega roba steklokeramične plošče. Ne raztegnite traku. Poskrbite, da bosta konca tesnilnega traku na sredini ene od stranic kuhalne plošče.
3. Pri rezanju tesnilnega traku na potrebno dolžino dodajte nekaj milimetrov.
4. Konca tesnilnega traku združite.



### 3.6 Namestitev več kot ene kuhalne površine

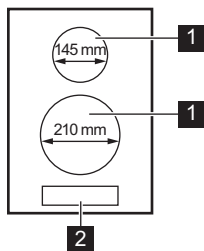


 **YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
 Domino Hob - Worktop installation 

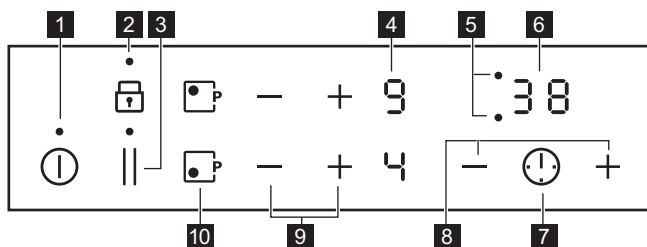
## 4. OPIS IZDELKA

### 4.1 Postavitev kuhalne površine




- 1** Indukcijsko kuhališče
- 2** Upravljalna plošča

### 4.2 Razporeditev na upravljalni plošči












Napravo upravljajte s senzorskimi polji. Prikazovalniki, indikatorji in zvoki vas opozorijo na vklopljene funkcije.

Senzorsko polje	Funkcija	Opomba
<b>1</b>	VKLOP/IZKLOP	Za vklop in izklop kuhalne plošče.
<b>2</b>	Ključavnica / Varovalo za otroke	Za zaklepanje/odklepanje upravljalne plošče.
<b>3</b>	Premor	Za vklop in izklop funkcije.
<b>4</b> -	Prikaz stopnje kuhanja	Za prikaz stopnje kuhanja.
<b>5</b> -	Indikatorji programske ure kuhanja	Prikaz, za katero kuhališče ste nastavili čas.
<b>6</b> -	Prikazovalnik programske ure	Za prikaz časa v minutah.
<b>7</b>	-	Za izbiro kuhališča.

Senzor- sko po- lje	Funkcija	Opomba
8	+ / -	Za podaljšanje ali skrajšanje časa.
9	+ / -	Za nastavitev stopnje kuhanja.
10	 PowerBoost	Za vklop funkcije.

### 4.3 Prikazovalniki stopnje kuhanja

Prikazovalnik	Opis
	Kuhališče je izklopljeno.
	Kuhališče deluje.
	Deluje funkcija Premor.
	Deluje funkcija PowerBoost.
 + številka	Prišlo je do okvare.
	OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote) : nadaljevanje kuhanja/ohranjanje toplote/akumulirana toplota.
	Deluje funkcija Ključavnica/ Varovalo za otroke.
	Posoda ni prava ali je premajhna oz. na kuhališču ni posode.
	Deluje funkcija Samodejni izklop.

### 4.4 OptiHeat Control (3-koračni indikator akumulirane toplote)



#### OPOZORILO!

 /  /  Nevarnost opeklin zaradi akumulirane toplote.

Indikatorji prikazujejo stopnjo akumulirane toplote za kuhališča, ki jih trenutno

uporabljate. Indikatorji lahko zasvetijo tudi za sosednja kuhališča, tudi če jih ne uporabljate.

Indukcijsko kuhališče ustvarja toploto, ki je potrebna za kuhanje, neposredno v dnu posode. Steklokeramična plošča se segreje zaradi toplote v posodi.


## 5. VSAKODNEVNA UPORABA



#### OPOZORILO!



Oglejte si poglavja o varnosti.

### 5.1 Vklop in izklop

Za vklop ali izklop kuhalne plošče za eno sekundo pritisnite .

## 5.2 Samodejni izklop

Funkcija samodejno izklopi kuhalno ploščo, če:

- So vsa kuhališča izklopljena.
- Ne nastavite stopnje kuhanja po vklopu kuhalne plošče.
- Ste nekaj polili ali položili na upravljalno ploščo za več kot 10 sekund (posodo, krpo itd.). Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izklopi. Odstranite predmet ali očistite upravljalno ploščo.
- Se kuhalna plošča preveč segreje (na primer, ko povre vsa voda iz posode). Počakajte, da se kuhališče ohladi, preden ponovno uporabite kuhalno ploščo.
- Uporabljate neustrezno posodo. Prikaže se simbol , nato pa se po dveh minutah kuhališče samodejno izklopi.
- Ne izklopite kuhališča oziroma ne spremenite stopnje kuhanja. Po določenem času se prikaže  in kuhalna plošča se izklopi.



**Razmerje med stopnjo kuhanja in časom, po katerem se kuhalna plošča izklopi:**

Stopnja kuhanja	Kuhalna plošča se izklopi po
1 - 2	6 urah
3 - 4	5 urah
5	4 urah
6 - 9	1,5 ure

## 5.3 Stopnja kuhanja

Za višanje stopnje kuhanja se dotaknite .

Za nižanje stopnje kuhanja se dotaknite .



Za izklop kuhališča se sočasno dotaknite  in .


## 5.4 PowerBoost

Ta funkcija zagotavlja dodatno moč za indukcijska kuhališča. Funkcijo lahko vklopite samo za omejen čas za indukcijsko kuhališče. Po tem času se indukcijsko kuhališče samodejno preklopi nazaj na najvišjo stopnjo kuhanja.



Oglejte si poglavje »Tehnični podatki«.

**Za vklop funkcije za kuhališče:** dotaknite se . Zasveti .


**Za izklop funkcije:** dotaknite se  ali .



## 5.5 Programska ura


### • Časovnik z odštevanjem ure



To funkcijo lahko uporabite za nastavitev dolžine posameznega postopka kuhanja.

Najprej nastavite stopnjo kuhanja za kuhališče, nato pa funkcijo.

**Za nastavitev kuhališča:** pritisčajte , dokler se ne prikaže indikator kuhališča.

**Za vklop funkcije ali spremembo časa:** z dotikom  ali  programske ure nastavite čas (00 - 99 minut). Ko začne indikator kuhališča utripati, se čas odšteva.

**Če želite videti preostali čas:** se dotaknite , da nastavite kuhališče. Indikator kuhališča začne utripati. Na prikazovalniku se prikaže preostali čas.


**Za izklop funkcije:** se dotaknite , da nastavite kuhališče, nato se dotaknite . Preostali čas se odšteva do **00**. Indikator kuhališča ugasne.






Ko se odštevanje konča, se oglasi zvočni signal in utripata **00**. Kuhališče se izklopi.



**Če želite izklopiti zvok:** se dotaknite .

### • Odštevalna ura

To funkcijo lahko uporabite, ko je kuhalna plošča vklopljena in kuhališča ne delujejo. Prikazovalnik stopnje kuhanja prikazuje .

**Za vklop funkcije:** se dotaknite  in nato  ali  programske ure, da nastavite čas. Ko čas poteče, se oglasi zvočni signal in utripata **00**.

**Če želite izklopiti zvok:** se dotaknite .

**Za izklop funkcije:** se dotaknite  in nato . Preostali čas se odšteva do **00**.



Funkcija ne vpliva na delovanje kuhališč.




## 5.6 Premor


Ta funkcija nastavi vsa vklopljena kuhališča na najnižjo stopnjo kuhanja.

Ko funkcija deluje, so vsi drugi simboli na upravljalni plošči zaklenjeni.

Funkcija ne zaustavi funkcij programske ure.

Dotaknite se polja  za vklop funkcije.



Zasveti . Stopnja kuhanja se zniža na 1.


**Za izklop funkcije** se dotaknite . Vklopi se prejšnja stopnja kuhanja.

## 5.7 Ključavnica

Upravljalno ploščo lahko zaklenete med delovanjem kuhališč. Zaklepanje preprečuje nehoteno spreminjanje stopnje kuhanja.

**Najprej nastavite stopnjo kuhanja.**

**Za vklop funkcije:** dotaknite se . Za štiri sekunde zasveti . Programska ura ostane vklopljena.



**Za izklop funkcije:** dotaknite se . Vklopi se predhodna stopnja kuhanja.







Ko izklopite kahalno ploščo, izklopite tudi to funkcijo.



## 5.8 Varovalo za otroke


Funkcija preprečuje nehoten vklop kahalne plošče.



**Za vklop funkcije:** kahalno ploščo vklopite z dotikom polja . Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Štiri sekunde pritiskajte .


Zasveti . Kahalno ploščo izklopite z dotikom polja .

**Za izklop funkcije:** kahalno ploščo vklopite z dotikom polja . Ne nastavite nobene stopnje kuhanja. Štiri sekunde pritiskajte .






Zasveti . Kahalno ploščo izklopite z dotikom polja .



**Za izklop funkcije samo za en čas kuhanja:** kahalno ploščo vklopite s .

Zasveti . Za štiri sekunde se dotaknite . **V 10 sekundah nastavite stopnjo kuhanja.** Kahalno ploščo lahko uporabljate. Ko


kuhalno ploščo izklopite z dotikom polja , se funkcija ponovno vklopi.


## 5.9 OffSound Control (Izklop in vklop zvokov)

Izklopite kahalno ploščo. Za tri sekunde se dotaknite . Zaslom se vklopi in izklopi. Za tri sekunde se dotaknite . Prikaže se  ali . Dotaknite se  sprednjega levega kuhališča, da izberete nekaj od naslednjega:

-  - zvoki so izklopljeni.
-  - zvoki so vklopljeni.

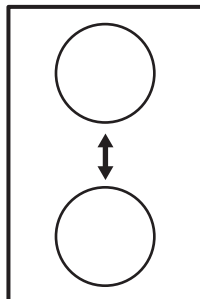
Če želite potrditi svoj izbor, počakajte, da se kahalna plošča samodejno izklopi.

Ko je funkcija nastavljena na , lahko zvok slišite samo v naslednjih primerih:

- ko se dotaknete ,
- ko se izklopi Odštevalna ura,
- ko se izklopi Časovnik z odštevanjem ure,
- ko postavite kaj na upravljalno ploščo.

## 5.10 Upravljanje moči

- Vsa kuhališča so priključena na eno fazo. Oglejte si sliko.
- Funkcija se vklopi, ko skupna električna obremenitev kuhališč preseže največjo električno obremenitev.
- Funkcija razdeli moč med kuhališča.
- Funkcija zmanjša moč drugih kuhališč.
- Prikazovalnik stopnje kuhanja za kuhališča z nižjo močjo se spreminja med izbrano stopnjo kuhanja in znižano stopnjo kuhanja. Čez nekaj časa ostane prikazovalnik stopnje kuhanja za kuhališča z nižjo močjo na znižani stopnji kuhanja.



## 6. NAMIGI IN NASVETI



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Posoda



Pri indukcijskih kuhalnih ploščah močno elektromagnetno polje izjemno hitro segreje posodo.

Indukcijske kuhalne plošče uporabite s primerno posodo.

- Dno posode mora biti čim bolj deblo in ravno.
- Dno posode mora biti čisto in suho, preden jo postavite na kuhalno ploščo.
- Če želite preprečiti praske, ne drsajte ali drgnite s posodo po steklo-keramični plošči.

#### Material posode

- **pravilno:** lito železo, jeklo, emajlirano jeklo, nerjavno jeklo, večplastno dno (označeno kot ustrezno s strani proizvajalca).
- **ni pravilno:** aluminij, baker, medenina, steklo, keramika, porcelan.

#### Posoda je primerna za indukcijsko kuhalno ploščo v naslednjih primerih:

- če voda zavre zelo hitro, ko kuhalno ploščo nastavite na najvišjo stopnjo kuhanja.
- Če se na dno posode prilepi magnet.

#### Dimenzije posode

- Indukcijske kuhalne plošče se samodejno prilagodijo dimenziji dna posode.
- Učinkovitost kuhalne plošče je povezana s premerom posode. Posoda s premerom, manjšim od najmanjšega, sprejme le del moči, ki jo ustvari kuhalna plošča.

- Tako iz varnostnih razlogov kot za optimalne rezultate kuhanja ne uporabljajte posode, ki je večja od navedb v „Specifikacija za kuhinjske plošče“. Med kuhanjem naj posoda ne bo preblizu nadzorne plošče. To bi lahko vplivalo na delovanje kuhalne plošče ali nehote aktiviralo funkcije kuhalne plošče.



Glejte »Tehnični podatki«.

### 6.2 Zvoki med uporabo

#### Če zaslišite:

- pokanje: posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnim dnom).
- žvižganje: uporabljate kuhališče pri visoki stopnji kuhanja in posoda je izdelana iz različnih materialov (konstrukcija z dvojnim dnom).
- brenčanje: uporabljate visoko stopnjo kuhanja.
- klikanje: prihaja do električnega preklapljanja.
- sikanje, brnenje: deluje ventilator.

#### Ti zvoki so običajni in ne predstavljajo napake.


### 6.3 Primeri kuhanja

Razmerje med stopnjo kuhanja in porabo energije kuhališča ni linearno. Ko zvišate stopnjo kuhanja, ta ni sorazmerna s povečanjem porabe energije. To pomeni, da kuhališče s srednjo stopnjo kuhanja porabi manj kot polovico celotne energije.



Podatki v razpredelnici so samo za orientacijo.

Stopnja kuhanja	Uporaba:	Čas (min.)	Nasveti
1	Ohranjanje kuhanih jedi toplih.	po potrebi	Pokrijte posodo.
1 - 2	Holandska omaka, topljenje: maslo, čokolada, želatina.	5 - 25	Občasno premešajte.
1 - 2	Strjevanje: omelete, pečena jajca.	10 - 40	Kuhajte v posodi s pokrovko.

Stopnja kuhanja	Uporaba:	Čas (min.)	Nasveti
2 - 3	Počasno kuhanje riža in mlečnih jedi, pogrevanje pripravljenih jedi.	25 - 50	Vode dodajte vsaj dvakrat toliko, kot je riža, mlečne jedi na polovici postopka premešajte.
3 - 4	Kuhanje zelenjave, rib in mesa v sopari.	20 - 45	Dodajte nekaj žlic vode.
4 - 5	Kuhanje krompirja.	20 - 60	Uporabite največ $\frac{1}{4}$ l vode za 750 g krompirja.
4 - 5	Kuhanje večjih količin živil, enolončnic in juh.	60 - 150	Do 3 l vode ter sestavin.
6 - 7	Zmerno cvrenje: pečen zrezek, telečji cordon bleu, zarebrnice, polpete, klobase, jetra, bešamel, jajca, palačinke, krofi.	po potrebi	Obrnite po polovici časa priprave.
7 - 8	Intenzivno cvrenje: pražen krompir, ledvena pečenka, zrezki.	5 - 15	Obrnite po polovici časa priprave.
9	Prekuhavanje vode, kuhanje testenin, pečenje mesa (golaž, dušena govedina), cvrenje ocvrtega krompirja.		
	Prekuhavanje velike količine vode. PowerBoost se vklopi.		

## 7. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 7.1 Splošne informacije

- Ploščo očistite po vsaki uporabi.
- Vedno uporabljajte posodo s čistim dnom.
- Praske ali temni madeži na površini ne vplivajo na delovanje plošče.
- Uporabite posebno čistilno sredstvo za površine kuhalnih plošč.
- Uporabite posebno strgalo za steklo.

### 7.2 Čiščenje kuhalne plošče

- **Takoj odstranite:** stopljeno plastiko, plastično folijo, sladkor in sladko hrano, v

nasprotnem primeru se lahko zaradi umazanije poškoduje kuhalna plošča. Pazite, da ne pride do opeklin. Posebno strgalo postavite pod ostrim kotom na stekleno površino in z rezilom potegnite po površini.

- **Odstranite, ko je plošča že dovolj hladna:** ostanke vodnega kamna in vode, maščobne madeže in svetla kovinska obarvanja. Ploščo očistite z vlažno krpo in čistilnim sredstvom, ki ni grobo. Po čiščenju ploščo osušite z mehko krpo.
- **Odstranite svetla kovinska obarvanja:** uporabite raztopino vode in kisa ter očistite stekleno površino s krpo.



## 8. ODPRAVLJANJE TEŽAV





### OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 8.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Možni vzrok	Rešitev
Kuhalne plošče ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Kuhalna plošča ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je kuhalna plošča pravilno priključena na električno napajanje.
	Pregorela je varovalka.	Prepričajte se, če ni morda vzrok za okvaro varovalka. Če varovalka večkrat zapored pregori, se obrnite na usposobljenega električarja.
	10 sekund ne nastavite stopnje segrevanja.	Kuhalno ploščo ponovno vklopite in v manj kot 10 sekundah nastavite segrevanje.
	Sočasno ste se dotaknili 2 ali več senzorskih polj.	Dotaknite se samo enega senzorskega polja.
	Premor deluje.	Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«.
	Na nadzorni plošči je voda ali mastni madeži.	Očistite nadzorno ploščo.
Zasliši se zvočni signal in kuhalna plošča se izključi. Zasliši se zvočni signal, ko se kuhalna plošča izključi.	Na senzorska polja ste odložili eno ali več stvari.	Odstranite predmet s senzorskih polj.
Kuhalna plošča se izključi.	Senzorsko polje ste z nečim prekrili ①.	Odstranite predmet s senzorskega polja.
Indikator akumulirane toplote ne zasveti.	Kuhališče ni vroče, ker je bilo vklopljeno samo kratek čas, ali pa je poškodovano tipalo.	Če je bilo kuhališče vključeno dovolj dolgo, da bi moralo biti vroče, se posvetujte s pooblaščenim servisnim centrom.
Nastavitev moči se med dvema stopnjama spreminja.	Upravljanje moči deluje.	Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«.
Senzorska polja so postala vroča.	Posoda je prevelika ali pa ste jo postavili preblizu nadzornih gumbov.	Večjo posodo postavite na zadnje kuhališče, če je možno.
Ob dotiku senzorskih polj na plošči ni zvoka.	Zvočni signali so izklopljeni.	Vklopite zvočni signal. Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«.
 se prižge.	Varovalo za otroke ali Ključavnica deluje.	Oglejte si »Vsakodnevna uporaba«.
 se prižge.	Na tem kuhališču je že kuhinjska posoda.	Posodo postavite na kuhališče.
	Posoda ni primerna.	Uporabite primerno posodo. Oglejte si »Namigi in nasveti«.
	Premjer dna posode je premajhen za kuhališče.	Uporabite posodo ustrezne velikosti. Glejte »Tehnični podatki«.

Težava	Možni vzrok	Rešitev
 in prikaže se številka.	Na kuhalni plošči je napaka.	Izklopite kuhhalno ploščo in jo po 30 sekundah ponovno vklopite. Če  znova zasveti, kuhhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Po 30 sekundah kuhhalno ploščo ponovno priključite. Če se težava nadaljuje, se obrnite na pooblaščen servisni center.
Slišite lahko neprekinjeno piskanje.	Električna povezava je nepravilna.	Kuhhalno ploščo izključite iz električnega omrežja. Obrnite se na usposobljenega električarja, da preveri namestitve.

## 8.2 Če ne najdete rešitve ...

Če rešitve težave ne morete najti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Posredujte podatke s ploščice za tehnične navedbe. Posredujte tudi trimestno črkovno kodo za steklokeramično ploščo (v vogalu ploščice) in sporočilo o napaki, ki se

prikaže. Poskrbite za pravilno uporabo kuhhalne ploščice. V nasprotnem primeru servisiranje s strani servisne službe ali trgovca tudi v času garancije ne bo brezplačno. Informacije o servisni službi in garancijskih pogojih se nahajajo v garancijski knjižici.

## 9. TEHNIČNI PODATKI

### 9.1 Specifikacije kuhališč

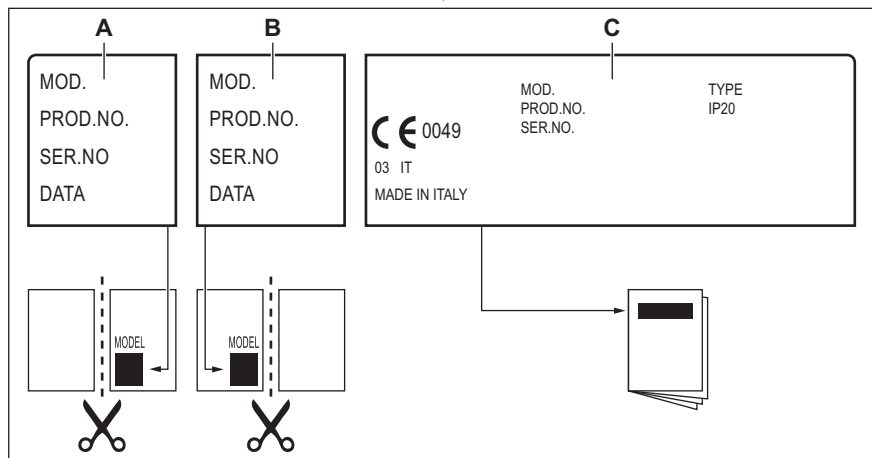
Kuhališče	Nazivna moč (maksimalna stopnja kuhanja) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost najdaljše trajanje [min]	Premer kuhinjske posode [mm]
Sprednje srednje	2300	3700	10	180 - 210
Zadnje srednje	1400	2500	4	125 - 145

Moč kuhališč se lahko malce razlikuje od podatkov v razpredelnici. Spreminja se z materialom in dimenzijami posode.

Za najboljše rezultate kuhanja uporabljajte posodo, ki nima večjega premera od premera, navedenega v razpredelnici.

## 9.2 Nalepke v vrečki z opremo

Nalepke prilepite, kot je prikazano spodaj:



- A. Prilepite na garancijski list in pošljite ta del (če je na voljo).  
B. Prilepite na garancijski list in obdržite ta del (če je na voljo).

- C. Prilepite na navodila za uporabo.

## 10. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 10.1 Informacije o izdelku v skladu z EU 66/2014; veljavno samo za evropski trg

Identifikacija modela	LIT30230	
Vrsta kuhalne plošče	Vgradna kuhalna plošča	
Število kuhališč	2	
Tehnologija segrevanja	Indukcija	
Premer krožnih kuhališč (Ø)	Srednje srednje	21,0 cm
	Zadnje srednje	14,5 cm
Poraba energije na kuhališče (EC electric cooking)	Srednje srednje	188,9 Wh/kg
	Zadnje srednje	183,4 Wh/kg
Poraba energije kuhalne plošče (EC electric hob)	186,2 Wh/kg	

EN 60350-2 - Gospodinjski aparati za kuhanje z elektriko - 2. del: Kuhalne plošče - Postopki za merjenje učinkovitosti delovanja


### 10.2 Varčevanje z energijo


Med vsakodnevnim kuhanjem lahko varčujete z energijo, če upoštevate spodnje namige.

- Pri segrevanju vode uporabite samo potrebno količino.

- Posodo po možnosti pokrijte s pokrovko.
  - Pred vklopom kuhališča nanj postavite posodo.
  - Manjše posode postavite na manjša kuhališča.
- Posodo postavite neposredno na sredino kuhališča.
  - Uporabite akumulirano toploto, da ohranite hrano toplo ali da jo stopite.

## 11. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjujte z gospodinjstvi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

## PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un aparato Electrolux. Ha escogido un producto que contiene décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, se ha diseñado pensando en usted. Así pues, siempre que lo utilice, puede tener la seguridad de que conseguirá excelentes resultados.

Bienvenido a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con nuestro centro autorizado de servicio técnico, cerciórese de tener la siguiente información a mano: Modelo, PNC, Número de serie.

La información se puede encontrar en la placa de características.

 Advertencia / Precaución-Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información sobre el medio ambiente

Salvo modificaciones.

## CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	264
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	267
3. INSTALACIÓN.....	269
4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	271
5. USO DIARIO.....	273
6. CONSEJOS.....	275
7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	277
8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	278
9. DATOS TÉCNICOS.....	279
10. EFICACIA ENERGÉTICA.....	280

## 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre



estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

## **1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables**

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños entre 3 y 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 3 años salvo que estén bajo supervisión continua.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** Mantenga a los niños y mascotas alejados del aparato cuando esté funcionando o enfriándose. Las partes accesibles se calientan durante el uso.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del aparato no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

## **1.2 Seguridad general**

- **ADVERTENCIA:** El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Preste mucha atención para no tocar las resistencias.
- **ADVERTENCIA:** Cocinar con grasa o aceite sin estar presente puede resultar peligroso, ya que podría ocasionarse un incendio.

- NUNCA intente apagar un fuego con agua; apague el aparato y cubra la llama con una tapa o una manta ignífuga.
- ATENCIÓN: El aparato no se debe alimentar a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se encienda y apague regularmente por un servicio público.
- ATENCIÓN: El proceso de cocción debe ser supervisado. Un proceso de cocción breve debe estar permanentemente supervisado.
- ADVERTENCIA: Peligro de incendio: No utilice las superficies de cocción para almacenar alimentos.
- No deje objetos metálicos, como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas sobre la superficie de cocción para evitar que se calienten.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- Tras el uso, apague la zona de cocción con el mando y no preste atención al detector de tamaño.
- Si la superficie de vitrocerámica/cristal está agrietada, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica. Si el aparato está conectado directamente a la red eléctrica mediante una caja de empalmes, quite el fusible para desconectarlo de la alimentación eléctrica. En cualquier caso, diríjase al servicio técnico autorizado.
- Si el cable eléctrico sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- ADVERTENCIA: Utilice exclusivamente protecciones para la placa de cocción diseñadas por el fabricante del aparato o indicadas en sus instrucciones de uso como apropiadas, o bien las protecciones incluidas con el aparato. El uso de protectores inadecuados puede provocar accidentes.

## 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

### 2.1 Instalación



#### **ADVERTENCIA!**

Solo un técnico cualificado puede instalar el aparato.



#### **ADVERTENCIA!**

Podría sufrir lesiones o dañar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- Proteja las superficies cortadas con un material sellante para evitar que la humedad las hinche.
- Proteja la parte inferior del aparato del vapor y la humedad.
- No instale el aparato junto a una puerta ni debajo de una ventana. De esta forma se evita que los utensilios de cocina calientes caigan del aparato cuando la puerta o la ventana estén abiertas.
- Cuando instale el aparato encima de cajones, asegúrese de que hay suficiente espacio entre la parte inferior del aparato y el cajón superior para que circule el aire.
- La base del aparato se puede calentar. Asegúrese de colocar un panel de separación hecho de contrachapado, material de armazón para cocina u otro material incombustible bajo el aparato para evitar el acceso a la base.
- El panel de separación tiene que cubrir completamente el área por debajo de la placa.
- Asegúrese de dejar libre un espacio de ventilación de 2 mm entre la encimera y el frontal de la unidad inferior. La garantía no cubre los daños causados por la falta de una ventilación adecuada.

### 2.2 Conexión eléctrica



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación, compruebe que el aparato esté desenchufado de la corriente eléctrica.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Asegúrese de que el aparato está instalado correctamente. Un cable de red o enchufe (en su caso) flojo o inadecuado puede provocar que el terminal se caliente en exceso.
- Utilice el cable de red eléctrica adecuado.
- Coloque los cables eléctricos de forma que no se puedan enredar.
- Asegúrese de que hay instalada una protección contra descargas eléctricas.
- Establezca la descarga de tracción del cable.
- Asegúrese de que el cable o el enchufe (en su caso) no toquen el aparato caliente ni utensilios de cocina calientes cuando conecte el aparato a las tomas cercanas.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe (en su caso) ni en el cable de red. Póngase en contacto con un electricista o con nuestro servicio técnico para cambiar un cable dañado.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.

- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.

### 2.3 Uso del aparato



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas.

- Retire todo el embalaje, las etiquetas y la película protectora (en su caso) antes del primer uso.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Cerciórese de que los orificios de ventilación no están obstruidos.
- No deje nunca el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- Apague las zonas de cocción después de cada uso.
- No se confíe por el detector de tamaño.
- No coloque cubiertos ni tapaderas sobre las zonas de cocción. Pueden alcanzar temperaturas elevadas.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni cuando entre en contacto con el agua.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni de almacenamiento.
- Si la superficie del aparato está agrietada, desconéctelo inmediatamente de la fuente de alimentación. De esta forma evitará descargas eléctricas.
- Los usuarios que tengan marcapasos implantados deberán mantener una distancia mínima de 30 cm de las zonas de cocción por inducción cuando el aparato esté en funcionamiento.
- Cuando se coloca comida en aceite caliente, éste puede saltar.



#### **ADVERTENCIA!**

Riesgo de incendio y explosiones

- Las grasas o aceites calientes pueden generar vapores inflamables. Mantenga las llamas u objetos calientes alejados de grasas y aceites cuando cocine con ellos.
- Los vapores que liberan los aceites muy calientes pueden provocar combustiones imprevistas.
- El aceite usado, que puede contener restos de alimentos, puede provocar incendios a temperaturas más bajas que el aceite que se utiliza por primera vez.
- No coloque productos inflamables ni objetos mojados con productos inflamables dentro, cerca o encima del aparato.



#### **ADVERTENCIA!**

Podría dañar el aparato.

- No coloque ningún utensilio de cocina caliente en el panel de control.
- No coloque una tapa caliente sobre la superficie de cristal de la placa de cocción.
- No deje que el contenido de los recipientes hierva hasta evaporarse.
- Evite la caída de objetos o utensilios de cocina en el aparato. La superficie puede dañarse.
- No encienda las zonas de cocción sin utensilios de cocina o con éstos vacíos.
- No coloque papel de aluminio sobre el aparato.
- Los utensilios de cocina de hierro o aluminio fundido, o que tengan la base dañada, pueden arañar el cristal o la vitrocerámica. Levante siempre estos objetos cuando tenga que moverlos sobre la superficie de cocción.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar. No debe utilizarse para otros fines, por ejemplo, como calefacción.

### 2.4 Mantenimiento y limpieza

- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Apague el aparato y déjelo enfriar antes de limpiarlo

- No utilice pulverizadores ni vapor de agua para limpiar el aparato.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.

## 2.5 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado. Utilice solamente piezas de recambio originales.
- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la

humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

## 2.6 Eliminación



### ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Póngase en contacto con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.

# 3. INSTALACIÓN



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 3.1 Antes de la instalación

Antes de instalar la placa de cocción, anote la información siguiente de la placa de características. La placa de características está situada en la parte inferior de la placa de cocción.

Modelo .....  
 PNC .....  
 Número de serie .....

## 3.2 Placas empotradas

Las placas de cocción que han de ir integradas en la cocina solo deben utilizarse una vez encastradas en los muebles adecuados y con las encimeras y superficies de trabajo apropiadas.

## 3.3 Cable de conexión

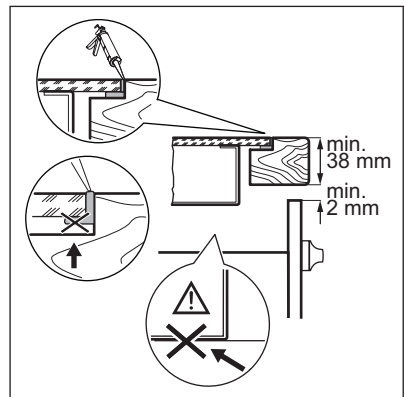
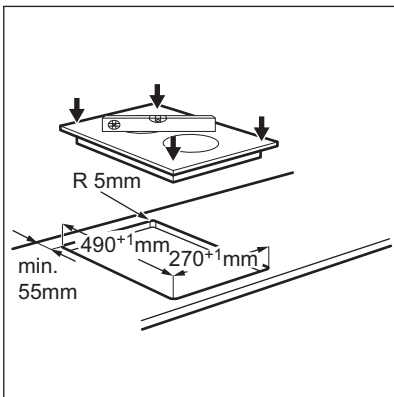
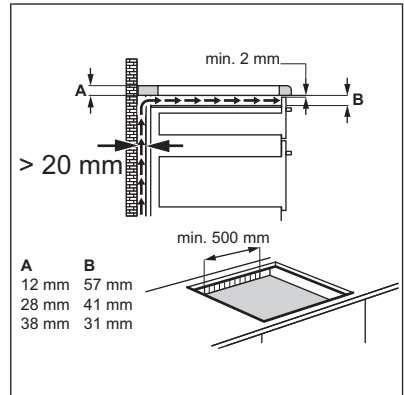
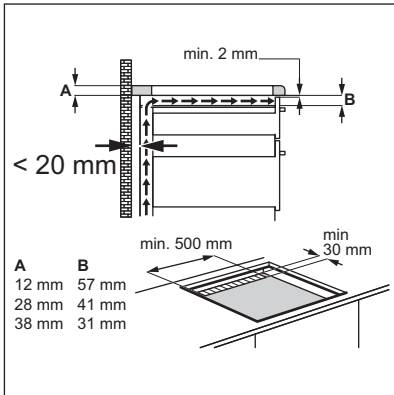
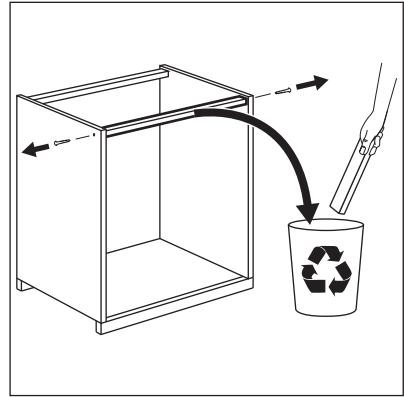
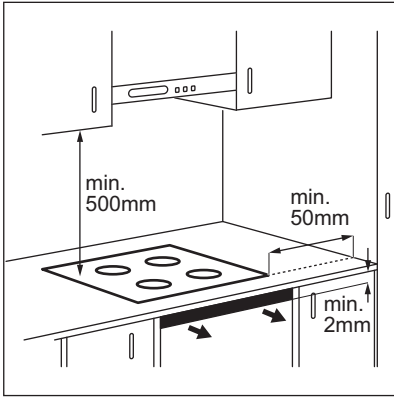
- La placa de cocción se suministra con un cable de conexión.

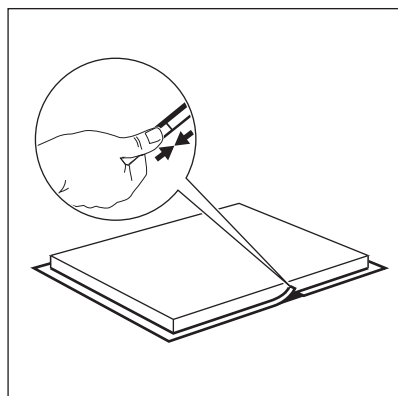
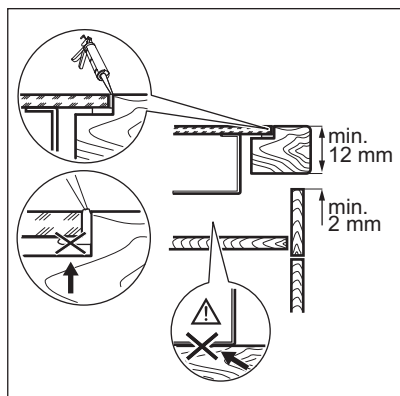
- Para sustituir el cable de alimentación dañado, utilice el tipo de cable: H05V2V2-F que soporta una temperatura de 90 °C o superior. Póngase en contacto con el servicio técnico local.

## 3.4 Colocación del sello - Instalación superior

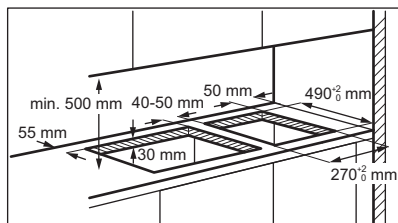
1. Limpie la encimera alrededor del área del corte.
2. Coloque la banda del sello de 2x6mm suministrada en el borde inferior de la placa de cocción a lo largo del borde exterior de la vitrocerámica. No la tense. Asegúrese de que los extremos de la banda de sello están situados en el centro de un lado de la placa de cocción.
3. Añada algunos milímetros de longitud cuando corte la banda de sello.
4. Una los dos extremos de la banda de sello.

### 3.5 Montaje





### 3.6 Instalación de más de una placa de cocción



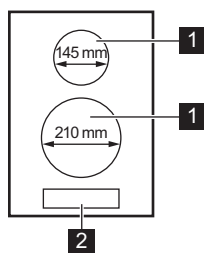
 **YouTube** [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Domino Hob - Worktop installation



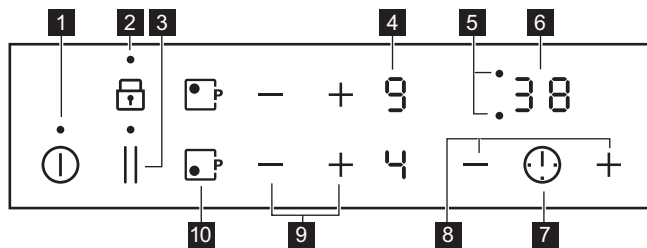
## 4. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 4.1 Disposición de las zonas de cocción



- 1** Zona de cocción por inducción
- 2** Panel de mandos

## 4.2 Disposición del panel de control



Utilice el aparato con los sensores. Las pantallas, indicadores y señales acústicas indican qué funciones están en funcionamiento.

Sensor	Función	Comentario
1	⏻	ENCENDIDO/APAGADO Para activar y desactivar la placa.
2	🔒	Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños Para bloquear y desbloquear el panel de control.
3	⏸	Pausa Para activar y desactivar la función .
4	-	Indicador del nivel de calor Para mostrar el nivel de calor.
5	-	Indicadores de tiempo de las zonas de cocción Muestra la zona para la que se ha ajustado la hora.
6	-	Indicador del temporizador Para mostrar la hora en minutos.
7	🕒	- Para seleccionar una zona de cocción.
8	+ / -	- Para aumentar o disminuir el tiempo.
9	+ / -	- Para ajustar la temperatura.
10	⚡	PowerBoost Para activar la función.

## 4.3 Indicación de la temperatura en pantalla

Pantalla	Descripción
0	La zona de cocción está apagada.
1 - 9	La zona de cocción está en funcionamiento.
⏸	Pausa está en funcionamiento.
P	PowerBoost está en funcionamiento.
E + número	Hay un fallo de funcionamiento.



Pantalla	Descripción
	OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos): seguir cocinando / mantener caliente / calor residual.
	Bloqueo / Dispositivo de seguridad para niños está en funcionamiento.
	El recipiente es inadecuado o demasiado pequeño, o no se ha colocado ningún recipiente sobre la zona de cocción.
	Desconexión automática está en funcionamiento.

#### 4.4 OptiHeat Control (indicador de calor residual de 3 pasos)



##### ADVERTENCIA!

Riesgo de quemaduras por calor residual.

Los indicadores muestran el nivel de calor residual de las zonas de cocción que está

usando. También pueden iluminarse los indicadores de las zonas de cocción vecinas aun que no las esté utilizando.

Las zonas de cocción por inducción generan el calor necesario para el proceso de cocción directamente en la base del recipiente. lo que hace que la superficie vitrocerámica se caliente por el calor del mismo.

## 5. USO DIARIO



##### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 5.1 Activación y desactivación

Toque durante 1 segundo para encender o apagar el la placa de cocción.

### 5.2 Desconexión automática

La función desconecta automáticamente la placa de cocción siempre que:

- todas las zonas de cocción están apagadas,
- no se ajusta un nivel de calor después de encender la placa,
- se vierte algo o se coloca algún objeto sobre el panel de mandos durante más de 10 segundos (un recipiente, un trapo, etc.). Se emite una señal acústica y la placa de cocción se apaga. Retire el objeto o limpie el panel de control.
- la placa está demasiado caliente (por ejemplo, el contenido de un recipiente ha hervido hasta agotarse el líquido). Deje que la zona de cocción se enfríe antes de utilizar la placa de nuevo.

- está utilizando utensilios de cocina no adecuados. Se ilumina el símbolo y la zona de cocción se apaga automáticamente después de 2 minutos.
- no apaga una zona de cocción ni cambia la temperatura. Al cabo de un cierto tiempo, se enciende y se apaga la placa.

**Relación entre el ajuste de temperatura y el tiempo tras el que se apaga la placa de cocción:**

Ajuste del nivel de calor	La placa de cocción se apaga
1 - 2	6 horas
3 - 4	5 horas
5	4 horas
6 - 9	1,5 hora

### 5.3 Ajuste de temperatura

Toque para aumentar el nivel de calor.

Toque para reducir el nivel de calor.

Toque y al mismo tiempo para apagar la zona de cocción.

## 5.4 PowerBoost

Esta función suministra potencia adicional a las zonas de cocción por inducción. La función se puede activar para la zona de cocción por inducción durante un periodo de tiempo limitado. Transcurrido ese tiempo, la zona de cocción adopta automáticamente el nivel de temperatura más alto.



Consulte el capítulo "Datos técnicos".

**Para activar la función de una zona de cocción:** toque . Se enciende .

**Para desactivar la función:** toque o .

## 5.5 Temporizador

### • Temporizador de cuenta atrás

Puede utilizar esta función para establecer la duración de una sola sesión de cocción.

Ajuste primero temperatura para la zona de cocción y después la función.

### Para seleccionar la zona de cocción:

toque varias veces hasta que parpadee el indicador de la zona de cocción que desee.

### Para activar la función o cambiar el

**temporizador:** toque o del temporizador para ajustar el tiempo (00 - 99 minutos). La cuenta atrás comenzará cuando el indicador de la zona de cocción empiece a parpadear.

### Para comprobar el tiempo restante:

toque para seleccionar la zona de cocción. El indicador de la zona de cocción comienza a parpadear. La pantalla muestra el tiempo restante.

**Para desactivar la función:** toque para seleccionar la zona de cocción y después . El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a 00. El indicador de la zona de cocción desaparece.



Al acabarse la cuenta atrás, suena una señal y 00 parpadea. Se apaga la zona de cocción.

**Para detener la señal acústica:** toque .

### • Avisador

Puede utilizar esta función mientras la placa está activada y las zonas de cocción no funcionan. La pantalla de temperatura muestra .

**Para activar la función:** toque y después o del temporizador para ajustar el tiempo. Al acabarse el tiempo, suena una señal y 00 parpadea.

**Para detener la señal acústica:** toque .

**Para desactivar la función:** toque y después . El tiempo restante se sigue descontando hasta llegar a 00.



La función no afecta al funcionamiento de las zonas de cocción.

## 5.6 Pausa

Esta función ajusta todas las zonas de cocción en funcionamiento al nivel de calor más bajo.

Mientras la función está activa, todos los demás símbolos del panel de control están bloqueados.

La función no detiene las funciones del temporizador.

Toque para activar la función.

se enciende. El ajuste de temperatura baja a 1.

**Para desactivar la función,** toque . Se enciende el ajuste de temperatura anterior.

## 5.7 Bloqueo

Se puede bloquear el panel de control mientras funcionan las zonas de cocción. Evita el cambio accidental del nivel de temperatura.

**Ajuste en primer lugar el nivel de calor que desee.**

**Para activar la función:** toque . Se enciende durante 4 segundos. El temporizador se mantiene activo.

**Para desactivar la función:** toque . Se enciende el ajuste de calor anterior.



La función también se desactiva cuando se apaga la placa.

## 5.8 Dispositivo de seguridad para niños

Esta función impide el uso accidental o indebido de la placa.

**Para activar la función:** encienda la placa de cocción con . No ajuste ningún nivel de calor. Pulse durante 4 segundos. se enciende. Apague la placa de cocción con .

**Para desactivar la función:** encienda la placa de cocción con . No ajuste ningún nivel de calor. Toque durante 4 segundos. se enciende. Apague la placa de cocción con .

**Para anular la función solo durante el tiempo de cocción:** encienda la placa de cocción con . se enciende. Toque durante 4 segundos. **Ajuste la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.** Puede utilizar la placa de cocción. Cuando apague la placa de cocción con , la función vuelve a activarse.

## 5.9 OffSound Control (Desactivación y activación de los sonidos)

Apague la placa de cocción. Toque durante 3 segundos. La pantalla se enciende y se apaga. Toque durante 3 segundos. o se enciende. Toque en la zona delantera izquierda para seleccionar una de las siguientes opciones:

- - el sonido se desactiva

- - el sonido se activa

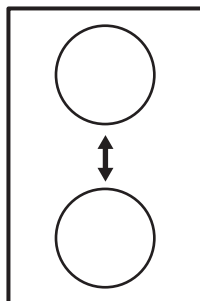
Para confirmar su selección, espere hasta que la placa de cocción se desactive automáticamente.

Cuando esta función se ajusta en , solo se oye el sonido cuando:

- se toca
- el Avisador baja
- el Temporizador de cuenta atrás baja
- se coloca algo en el panel de control.

## 5.10 Gestión de energía

- Todas las zonas de cocción están conectadas a una fase. Consulte la ilustración.
- La función se activa cuando la carga eléctrica total de las zonas de cocción supera la carga eléctrica máxima de la fase.
- La función divide la potencia entre las zonas de cocción.
- La función reduce la potencia de las otras zonas de cocción.
- La pantalla de ajuste de temperatura de las zonas reducidas alterna entre el ajuste de calor elegido y el reducido. Después de algún tiempo, la pantalla de las zonas reducidas permanece en el ajuste de calor reducido.



## 6. CONSEJOS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

## 6.1 Utensilios de cocina



En las zonas de cocción por inducción, un campo electromagnético fuerte crea un calor muy rápido en los utensilios de cocina.

Utilice las zonas de cocción por inducción con los utensilios de cocina adecuados.

- La base de los recipientes debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Asegúrese de que las bases de los utensilios están limpias y secas antes de colocarlas sobre la placa de cocción.
- Para evitar arañazos, no deslice ni frote la olla sobre el vidrio de cerámica.

### Material del utensilio de cocina

- **correcto:** hierro fundido, acero, acero esmaltado y acero inoxidable con bases formadas por varias capas (indicados por el fabricante como aptos para inducción).
- **incorrecto:** aluminio, cobre, latón, cristal, cerámica, porcelana.

### El utensilio de cocina es adecuado para cocinar con inducción si:

- el agua hierve muy rápido en una zona con el ajuste de calor máximo.
- un imán se coloca en la base del utensilio de cocina.

### Dimensiones del utensilio de cocina

- Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base de los utensilios de cocina.
- La eficacia de la zona de cocción depende del diámetro del utensilio. Un utensilio de cocina con un diámetro inferior al mínimo solo recibe una parte de la potencia generada por la zona de cocción.
- Por razones de seguridad y resultados de cocción óptimos, no utilice utensilios de cocina mayores que los indicados en la

"Especificación de las zonas de cocción". Evite mantener los utensilios de cocina cerca del panel de control durante la sesión de cocción. Esto puede afectar al funcionamiento del panel de control o activar accidentalmente las funciones de la placa.



Consulte "Datos técnicos".

## 6.2 Ruidos durante la utilización

### Es posible que escuche los ruidos siguientes:

- crujido: el utensilio de cocina está fabricado con distintos tipos de materiales (construcción por capas).
- silbido: está utilizando una zona de cocción con muy elevado nivel de potencia y con utensilios de cocina cuya base está hecha de distintos materiales (construcción por capas).
- zumbido: el nivel de calor utilizado es alto.
- chasquido: se produce una conmutación eléctrica.
- siseo, zumbido: el ventilador está en funcionamiento.

**Estos ruidos son normales y no indican fallo alguno.**


## 6.3 Ejemplos de aplicaciones de cocción

La relación entre el ajuste de temperatura y el consumo de potencia de la zona de cocción no es lineal. Cuando se aumenta el ajuste de temperatura, no es proporcional al aumento del consumo de potencia. Significa que una zona de cocción con el ajuste de temperatura medio usa menos de la mitad de su potencia.



Los datos de la tabla son solo orientativos.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
1	Mantener calientes los alimentos.	como estime necesario	Tape los utensilios de cocina.

Ajuste del nivel de calor	Utilícelo para:	Tiempo (min)	Sugerencias
1 - 2	Salsa holandesa, derretir: mantequilla, chocolate, gelatina.	5 - 25	Remover de vez en cuando.
1 - 2	Cuajar: tortilla, huevos revueltos.	10 - 40	Cocinar con tapa.
2 - 3	Arroces y platos cocinados con leche, calentar comidas preparadas.	25 - 50	Añadir al menos el doble de líquido que de arroz; los platos lácteos deben removerse a media cocción.
3 - 4	Cocinar al vapor verduras, pescados o carnes.	20 - 45	Añada un par de cucharadas de líquido.
4 - 5	Cocinar patatas al vapor.	20 - 60	Utilice como máximo ¼ l de agua para 750 g de patatas.
4 - 5	Grandes cantidades de alimentos, estofados y sopas.	60 - 150	Hasta 3 litros de líquido además de los ingredientes.
6 - 7	Freír ligeramente: escalopes, ternera "cordon bleu", chuletas, hamburguesas, salchichas, hígado, filetes rusos, huevos, tortitas, rosquillas.	como estime necesario	Dele la vuelta a media cocción.
7 - 8	Asado fuerte, bolas de patata, filetes de lomo, filetes.	5 - 15	Dele la vuelta a media cocción.
9	Hervir agua, cocer pasta, dorar carne (gulash, asado), freír patatas.		
	Hervir grandes cantidades de agua. PowerBoost está activado.		

## 7. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 7.1 Información general

- Limpie la placa después de cada uso.
- Utilice siempre recipientes cuya base esté limpia.
- Los arañazos o las marcas oscuras en la superficie no afectan al funcionamiento normal de la placa.
- Utilice un limpiador especial para la superficie de la placa.
- Utilice un rascador especial para el cristal.

### 7.2 Limpieza de la placa

- **Elimine de inmediato:** restos fundidos de plástico, recubrimientos de plástico,

azúcar y alimentos que contengan azúcar, la suciedad puede dañar la placa. Tenga cuidado para evitar quemaduras. Utilice un rascador especial sobre la superficie del cristal formando un ángulo agudo y arrastre la hoja para eliminar la suciedad.

- **Elimine cuando el aparato se haya enfriado:** restos de cal, marcas de agua, manchas de grasa y decoloraciones metálicas. Limpie la placa de cocción con un paño suave humedecido con agua y detergente no abrasivo. Después de limpiar, seque la placa de cocción con un paño suave.
- **Elimine cualquier decoloración metálica brillante:** utilice una solución de agua y vinagre para limpiar la superficie de cristal con un paño.



## 8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



### ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

### 8.1 Qué hacer si...

Problema	Posible causa	Solución
La placa no se enciende o no funciona.	La placa no está conectada a un suministro eléctrico o está mal conectada.	Compruebe si la placa se ha conectado correctamente a la red eléctrica.
	Ha saltado el fusible.	Asegúrese de que el fusible es la causa del fallo de funcionamiento. Si el fusible se funde repetidamente, consulte a un electricista cualificado.
	No ha ajustado la temperatura antes de que transcurran 10 segundos.	Vuelva a encender la placa y ajuste el nivel de calor en menos de 10 segundos.
	Ha pulsado 2 o más sensores al mismo tiempo.	Toque solo un sensor.
	Pausa funciona.	Consulte "Uso diario".
Se emite una señal acústica y la placa se apaga. Se emite una señal acústica cuando la placa se apaga.	Hay agua o grasa en el panel de control.	Limpie el panel de control.
	Ha colocado uno o varios sensores.	Retire el objeto de los sensores.
La placa se apaga.	Ha colocado algo sobre el sensor ①.	Retire el objeto del sensor.
El indicador de calor residual no se enciende.	La zona no está caliente porque ha funcionado poco tiempo o el sensor está dañado.	Si la zona ha funcionado el tiempo suficiente como para estar caliente, consulte con el centro de servicio autorizado.
El valor de la potencia varía entre dos niveles.	Gestión de energía funciona.	Consulte "Uso diario".
Los sensores se calientan.	El utensilio de cocina es demasiado grande o está colocado demasiado cerca de los mandos.	Coloque los utensilios de cocina grandes en las zonas traseras si es posible.
No hay ningún sonido al pulsar los sensores del panel.	Los sonidos están desactivados.	Active los sonidos. Consulte "Uso diario".
 se enciende.	Dispositivo de seguridad para niños o Bloqueo funciona.	Consulte "Uso diario".
 se enciende.	No hay ningún utensilio de cocina sobre la zona.	Ponga un recipiente sobre la zona.
	El utensilio de cocina no es adecuado.	Utilice utensilios de cocina adecuados. Consulte "Consejos".

Problema	Posible causa	Solución
	El diámetro de la base del utensilio de cocina es demasiado pequeño para la zona.	Utilice el utensilio de cocina con las dimensiones adecuadas. Consulte "Datos técnicos".
$\text{E}$ y un número se encienden.	Se ha producido un error en la placa.	Apague la placa y vuelva a encenderla después de 30 segundos. Si $\text{E}$ vuelve a aparecer, desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Espere 30 segundos antes de volver a conectar la placa. Si el problema continúa, póngase en contacto con el Centro de servicio técnico.
Se oye un pitido constante.	La conexión eléctrica no es correcta.	Desconecte la placa de cocción de la red eléctrica. Pida a un electricista cualificado que compruebe la instalación.

## 8.2 Si no encuentra una solución...

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o el centro de servicio técnico. Facilite la información de la placa de características. Indique también el código de tres dígitos de la placa vitrocerámica (se encuentra en la esquina de la superficie vitrocerámica) y el mensaje de error que aparezca. Asegúrese de que

maneja la placa de cocción adecuadamente. De lo contrario, el personal del servicio técnico o del distribuidor facturará la reparación efectuada, incluso en el caso de que el aparato se encuentre en periodo de garantía. Las instrucciones sobre servicio técnico y condiciones de garantía se encuentran en el folleto de garantía que se suministra con el aparato.

# 9. DATOS TÉCNICOS

## 9.1 Especificaciones de la zona de cocción

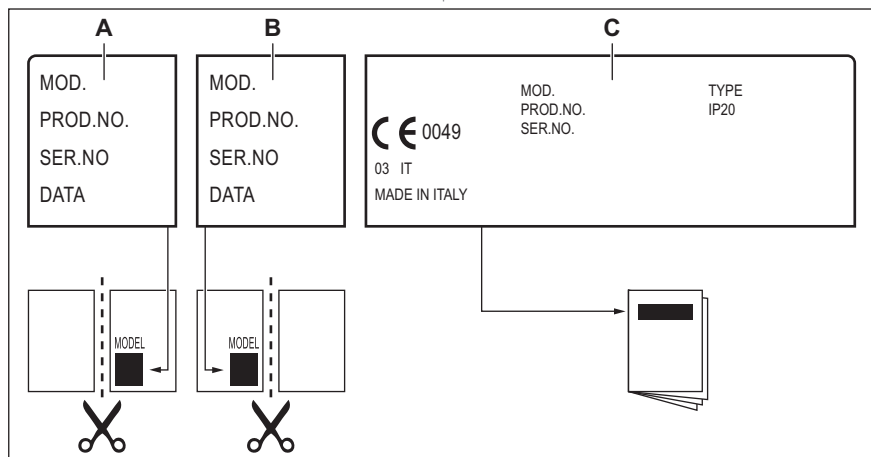
Zona de cocción	Potencia nominal (ajuste de calor máx.) [W]	PowerBoost [S]	PowerBoost duración máxima [m]	Diámetro del utensilio de cocina [mm]
Mitad anterior	2300	3700	10	180 - 210
Mitad posterior	1400	2500	4	125 - 145

La potencia de las zonas de cocción puede variar ligeramente de los datos de la tabla. Cambia con el material y las medidas del utensilio.

Para obtener unos resultados de cocción óptimos, utilice recipientes de diámetro inferior al indicado en la tabla.

## 9.2 Etiquetas incluidas en la bolsa de accesorios

Pegue las etiquetas adhesivas como se muestra a continuación:



- A. Péguela en la etiqueta de garantía y envíe esta parte (en su caso).
- B. Péguela en la etiqueta de garantía y guarde esta parte (en su caso).

- C. Péguela en el manual de instrucciones.

## 10. EFICACIA ENERGÉTICA

### 10.1 Información de producto de acuerdo con EU 66/2014 válida solo para el mercado de la UE

Identificación del modelo	LIT30230	
Tipo de placa de cocción	Placa empotrada	
Número de zonas de cocción	2	
Tecnología de calentamiento	Inducción	
Diámetro de las zonas de cocción circulares (Ø)	Mitad anterior	21,0 cm
	Mitad posterior	14,5 cm
Consumo de energía por zona de cocción (EC electric cooking)	Mitad anterior	188,9 Wh/kg
	Mitad posterior	183,4 Wh/kg
Consumo de energía de la placa de cocción (EC electric hob)	186,2 Wh/kg	

EN 60350-2 - Aparatos electrodomésticos - Parte 2: Placas de cocción - Métodos de medición del rendimiento


### 10.2 Ahorro de energía


Estos consejos la ayudarán a ahorrar energía al cocinar cada día.



- Cuando caliente agua, utilice solo la cantidad que necesite.
  - En la medida de lo posible, cocine siempre con los utensilios de cocina tapados.
  - Coloque el utensilio de cocina sobre la zona de cocción antes de encenderla.
  - Coloque los utensilios de cocina pequeños en zonas de cocción pequeñas.
- Coloque el utensilio de cocina directamente en el centro de la zona de cocción.
  - Utilice el calor residual para mantener calientes los alimentos o derretirlos.

## 11. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No

deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.





CE

867366005-B-432020