Thinking of you
Electrolux

EHO6832FOG

CS VARNÁ DESKA	NÁVOD K POUŽITÍ	2
PL PŁYTA GRZEJNA	INSTRUKCJA OBSŁUGI	23
SK VARNÝ PANEL	NÁVOD NA POUŽÍVANIE	45

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE..... 3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....7
4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... 9
5. TIPY A RADY..... 13
6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... 15
7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....16
8. INSTALACE.....18
9. TECHNICKÉ INFORMACE..... 20
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... 21

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, servisních informací:
www.electrolux.com

Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.registerelectrolux.com

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

ℹ Všeobecné informace a rady

Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem 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.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládáním.
- 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.
- Nepokládejte věci na varnou desku.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespoléhejte na detektor nádoby.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

UPOZORNĚNÍ!
Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- 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 přemisťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- 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. Zabráníte 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 nehořlavého panelu, který bude zakrývat spodek spotřebiče.
- 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

UPOZORNĚNÍ!
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 o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
- 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, nezapojujte 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 zemnící 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

UPOZORNĚNÍ!
Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál (je-li přítomen), štítky a ochrannou fólii.
- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- 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 příbory 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.

UPOZORNĚNÍ!
Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když vaříte 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.

UPOZORNĚNÍ!
Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- 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.
- Před prováděním údržby spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- 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 Likvidace

UPOZORNĚNÍ!
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

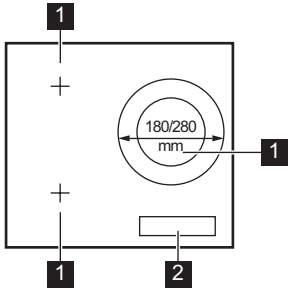
- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.

2.6 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

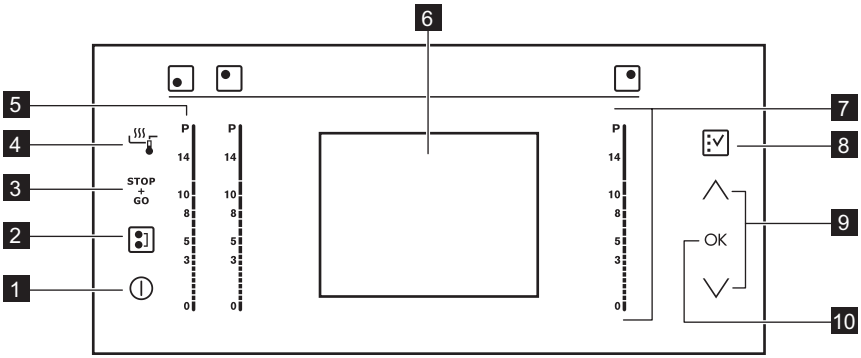
3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Uspořádání varné desky



1 Indukční varná zóna
2 Ovládací panel

3.2 Uspořádání ovládacího panelu

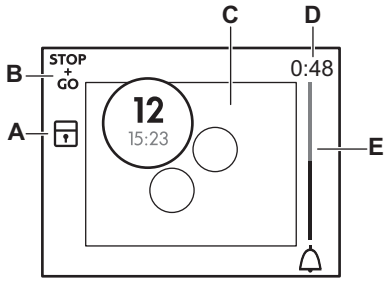


K ovládání spotřebiče používejte senzorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

	Senzorové tlačítko	Funkce	Poznámka
1	⏻	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2		Bridge	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
3	STOP + GO	STOP+GO	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
4		Cook Assist	Slouží k zapnutí funkce.
5	P	Zvýšení výkonu	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.

	Sen-zor-ové tlačít-ko	Funkce	Poznámka
6	-	Displej	Zobrazuje, která funkce je zapnutá.
7	-	Ovládací lišta	Slouží k nastavení teploty.
8	⊡	Minutka / Odpočítávač / Časový spínač	Slouží k nastavení funkce a zablokování / odblokování ovládacího panelu.
9	∧ / ∨	-	Slouží k volbě nastavení.
10	OK	-	Slouží k potvrzení nastavení.

3.3 Displej



A) Funkce Blokování tlačítek
B) Funkce STOP+GO
C) Varné zóny
D) Časový spínač
E) Kontrolka Minutka

Varná zóna na displeji	Popis
12 15:23	Varná zóna je zapnutá. Horní údaj: nastavení teploty; dolní údaj: časovač.
⏸	Je zapnutá funkce Udržování tepla / STOP+GO.
P	Je zapnutá funkce Zvýšení výkonu.
POWER	Je zapnutá funkce Zvýšení výkonu.
6	Zóna se nastavuje.
?	Na varné zóně není žádná nádoba.

Varná zóna na displeji	Popis
	Je zapnutá funkce Automatický ohřev.
	OptiHeat Control. Varná zóna je vypnutá. Rozměr a barva znázorňují zbytkové teplo: • Velká červená - stále probíhá vaření • Velká světle červená - uchovávání tepla • Malá světle červená - varná zóna je stále horká • Malá bílá - varná zóna je chladná

3.4 Zbytkové teplo

UPOZORNĚNÍ!
Nebezpečí popálení zbytkovým teplem.

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

4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

4.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím ⏻ na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

4.2 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 varná deska vypne.

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

Nastavení teploty	Varná deska se vypne po
1 - 3	6 hodinách
4 - 7	5 hodinách
8 - 9	4 hodinách
10 - 14	1,5 hodině

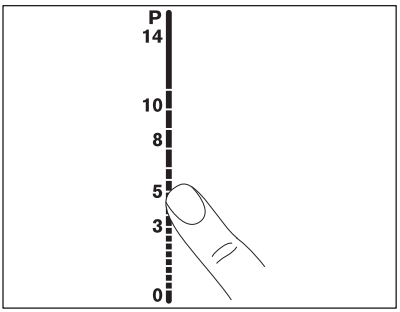
4.3 Volba jazyka

Ke změně jazyka zapněte varnou desku pomocí ⏻ a poté stiskněte OK. Pomocí šipek zvolte nabídku pro volbu jazyka. Nastavení potvrďte stisknutím OK. Na displeji se zobrazí seznam jazyků. Pomocí ∧ nebo ∨ zvolte jazyk. Nastavení potvrďte stisknutím OK.

4.4 Nastavení teploty

Nastavení nebo změna teploty:

Stiskněte ovládací lištu u požadovaného nastavení teploty nebo posuňte prstem po ovládací liště až k požadovanému nastavení teploty.



4.5 Použití varných zón

Nádobu položte na kříž / čtverec, který je označen na povrchu varné desky. Zakryjte celý kříž / čtverec. Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby. S velkými nádobami můžete vařit na dvou varných zónách zároveň.

4.6 Funkce Bridge

Tato funkce spojí obě varné zóny na levé straně, které pak fungují jako jediná.

Nejprve nastavte teplotu pro jednu z varných zón na levé straně.

Zapnutí funkce: stiskněte ⚿. Teplotu nastavíte nebo změníte stisknutím jednoho z ovládacích snímačů.

Vypnutí funkce: stiskněte ⚿. Varné zóny fungují opět nezávisle.

Když k vaření používáte pouze jednu varnou zónu z páru, doporučujeme používat zadní varnou zónu. Když používáte velké nádoby, doporučujeme je také položit v blízkosti zadní varné zóny.

4.7 Automatický ohřev

Zapnete-li tuto funkci, lze tak dosáhnout potřebné teploty za kratší dobu. Tato funkce nastaví na určitou dobu nejvyšší teplotu a pak ji sníží na správné nastavení.

Aby bylo možné funkci zapnout, varná zóna musí být chladná.

Zapnutí funkce pro varnou zónu: stiskněte P. Ihned stiskněte požadované nastavení teploty. Zobrazí se **A**.

Vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

4.8 Zvýšení výkonu

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 informace“.

Zapnutí funkce pro varnou zónu: stiskněte P. V okruhu se zobrazí **P**. Jak se zóna více zahřívá, mění se barva kroužku.

Vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

4.9 Cook Assist

Tato funkce vám umožňuje nastavit jeden ze tří stupňů smažení, který určuje teplotu varných nádob. Varná deska během smažení automaticky udržuje nastavenou teplotu. Tuto funkci můžete nastavit pro levou přední varnou zónu spotřebiče.

Symbol	Stupeň smažení	Návrh jídla
	Nízký stupeň	Vejce
	Střední stupeň	Palačinka
	Vysoký stupeň	Steak

POZOR!
Laminované pánve používejte pouze u nízkého a středního stupně, abyste zabránili poškození a přehřátí varné nádoby.

Při použití této funkce nepoužívejte pokličku.

Zapnutí funkce:
1. Položte prázdnou pánev na levou přední varnou zónu.
2. Stiskněte .
3. Pomocí ∧ a ∨ zvolte stupeň smažení. Volbu potvrďte pomocí OK.
4. Vyčkejte, dokud spotřebič nedetekuje varnou nádobu.
5. Po určité chvíli můžete pomocí ∧ a ∨ zvolit, zda chcete použít funkci grilovacího plátu Plancha.
6. Volbu potvrďte pomocí OK.
7. Vyčkejte, dokud varná nádoba nedosáhne teploty zvoleného stupně smažení (údaje jsou uvedeny na displeji).
8. Vložte potraviny na pánev.

Vypnutí funkce:
1. Stiskněte **0** u levé přední varné zóny.
2. Pomocí ∧ a ∨ zvolte, zda chcete funkci vypnout.
3. Volbu potvrďte pomocí OK.

Nastavení teploty:
Pokud výsledky nesplňují vaše očekávání, lze seřídit teplotu smažení. Varná deska si pamatuje vaše seřízení teploty pro příští použití.

Zvýšení teploty: stiskněte ∧. Rozsvítí se .

Snížení teploty: stiskněte ∨. Rozsvítí se .

Funkce grilovacího plátu Plancha
Tato funkce vám umožňuje použít funkci Cook Assist spolu s příslušenstvím Infinite Plancha značky Electrolux nebo AEG. Tato funkce spojí obě varné zóny na levé straně, které pak v rámci funkce Cook Assist fungují jako jediná.

Ohřev velké varné nádoby může trvat delší dobu. Pomocí této funkce trvá ohřev grilu Infinite Plancha asi 12 minut. Funkce signalizuje, když je gril připraven.

4.10 Časovač

Jsou k dispozici tři funkce: Odpočítávač, Časový spínač a Minutka.

Odpočítávač
Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny. Funkce se spustí automaticky a na displeji se zobrazí v příslušné varné zóně pod tepelným nastavením.

Resetování funkce: stiskněte , dokud se nezobrazí Odpočítávač . Poté ze seznamu pomocí tlačítek se šipkami zvolte varnou zónu a volbu potvrďte stisknutím OK.

Časový spínač
Tuto funkci můžete použít k nastavení délky zapnutí varné zóny při jednom vaření.

Zapnutí funkce: dvojím stisknutím vyvolejte funkci Časový spínač . Poté ze seznamu pomocí tlačítek se šipkami zvolte varnou zónu a volbu potvrďte stisknutím OK. Pomocí tlačítek se šipkami nastavte čas a nastavení potvrďte dotykem OK. Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a varná zóna se vypne.

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte .

Minutka
Zapnutí funkce, když je varná deska vypnutá: pomocí zapněte varnou desku. Jedním stisknutím vyvolejte Minutka .

Zapnutí funkce, když jsou varné zóny zapnuté: trojím stisknutím vyvolejte funkci Minutka .

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte .

Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.

4.11 STOP+GO

Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší teplotu.

Když je tato funkce zapnutá, nelze měnit tepelné nastavení.

Tato funkce nevypne funkce časovače.

Zapnutí funkce: stiskněte STOP+GO. Rozsvítí se Rozsvítí se ⏸.

Vypnutí funkce: stiskněte STOP+GO. Zobrazí se předchozí nastavení teploty.

4.12 Blokování tlačítek

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

Nejprve nastavte tepelný výkon.

Zapnutí funkce: opakovaně stiskněte ⚿, dokud se nezobrazí funkce blokování tlačítek. Nastavení potvrďte stisknutím OK. Zobrazí se 🔒. Časovač zůstane zapnutý.

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

Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

4.13 Dětská bezpečnostní pojistka

Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

Zapnutí funkce: pomocí ⏻ varnou desku vypněte. Když se varná deska vypíná, stiskněte ⚿. Na displeji se zobrazí zpráva, že funkce je v provozu.

Vypnutí funkce: pomocí ⏻ zapněte varnou desku. Stiskněte ⚿ a poté OK.

Vyřazení funkce na jedno vaření: pomocí ⏻ zapněte varnou desku. Současně stiskněte ∧ a ∨. **Do 10 sekund nastavte teplotu.** Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí ⏻, funkce se opět zapne.

4.14 Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace

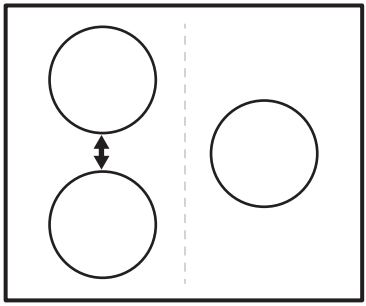
Zapněte varnou desku. Stiskněte OK a poté pomocí tlačítek se šipkami nastavte tóny. Nastavení potvrďte stisknutím OK. Pomocí tlačítek se šipkami zvolte možnosti. Nastavení potvrďte stisknutím OK.

Když je tato funkce aktivní, uslyšíte zvukovou signalizaci pouze tehdy, když:

- stisknete ⏻
- se dokončí funkce Minutka
- se dokončí funkce Časový spínač
- něco položíte na ovládací panel.

4.15 Funkce Řízení výkonu

- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce. Viz obrázek.
- Každá fáze má maximální elektrické zatížení 3 700 W.
- Tato funkce rozděluje výkon mezi varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Funkce se zapne, když celkové elektrické zatížení varných zón zapojených do jedné fáze přesáhne 3 700 W.
- Tato funkce snižuje výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Displej varných zón se sníženým výkonem se mění v rozmezí dvou úrovní.



5. TIPY A RADY

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Nádobí

U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo v nádobách velmi rychle.

Indukční varné zóny používejte s vhodnými nádobami.

Materiál varných nádob

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

Nádoba je pro indukční varnou desku vhodná, jestliže:

- se malé množství vody na indukční varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu velmi rychle ohřeje.
- magnet přilne na dno nádoby.

Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější.

Rozměry nádoby

Indukční varné zóny se do určité míry automaticky přizpůsobí velikosti dna nádoby.

Výkon varné zóny závisí na průměru varné nádoby. Nádoby s menším než minimálním průměrem přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.

Viz část „Technické informace“.

5.2 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 varné desky.

5.3 Öko Timer (Ekologický časový spínač)

Za účelem úspory energie se topný článek varné zóny sám vypne dřív, než zazní signál odpočítávání času. Rozdíl mezi dobou provozu závisí na nastavené teplotě a délce vaření.

5.4 Příklady použití varné desky

Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie příslušené 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:	Time (min)	Tipy
1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Time (min)	Tipy
1 - 3	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1 - 3	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce.	10 - 40	Vařte s pokličkou.
3 - 5	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během ohřívání občas zamíchejte.
5 - 7	Podušení zeleniny, ryb, masa.	20 - 45	Přidejte několik lžic tekutiny.
7 - 9	Vaření brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
7 - 9	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek.	60 - 150	Až 3 l vody a přísady.
9 - 12	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih.	dle potřeby	V polovině doby obraťte.
12 - 13	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky.	5 - 15	V polovině doby obraťte.
14	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků.		
P	Vaření velkých množství vody. Funkce posílení výkonu je zapnutá.		

5.5 Rady a tipy pro funkci Cook Assist

K dosažení nejlepších výsledků s funkcí:

- Funkci spusťte se studenou varnou deskou (není zapotřebí ruční ohřívání varných nádob).
- Používejte varné nádoby z nerezové oceli se sendvičovým dnem.
- Nepoužívejte varné nádoby s vlisem ve středu dna.

Příklady přípravy jídel s funkcí

Údaje uvedené v tabulce zobrazují příklady jídel pro každý stupeň smažení. Množství, tloušťka, kvalita a teplota (např. zmražených) potravin má vliv na správný stupeň smažení. Zvolte takový stupeň smažení a dodatečné nastavení, který nejlépe odpovídá vašim zvyklostem při vaření a pánvím.

Stupeň smažení	Návrh jídla	Použijte k přípravě
⏻	Vajec	Smažených vajec, omelet, smaženek, rybího filé, zeleniny

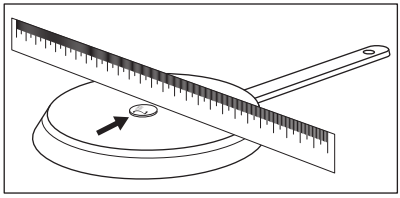
Stupeň smažení	Návrh jídla	Použijte k přípravě
	Palačinek	Palačinek, rybích prstů, zmražených potravin, obalovaných potravin, středně propečených steaků
	Steaků	Nepropečených steaků

Různé velikosti pánví mohou mít za následek různé doby ohřevu. Těžké pánve uchovávají více tepla než lehké pánve, ale déle se zahřívají.

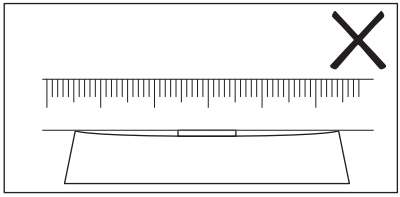
5.6 Správné pánve pro funkci Cook Assist

Používejte pouze pánve s rovným dnem. Při kontrole, zda se jedná o správný typ pánve:

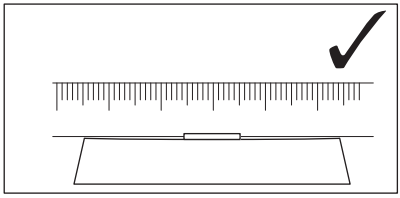
1. Položte pánev dnem vzhůru.
2. Na dno pánve položte pravítko.
3. Zkuste mezi pravítko a dno pánve vložit minci Euro o hodnotě 1, 2 nebo 5 centů (nebo minci o podobné tloušťce).



a. Pokud se jedná o nesprávný typ pánve, lze minci mezi pravítko a dno pánve vložit.



b. Pokud se jedná o správný typ pánve, nelze minci mezi pravítko a dno pánve vložit.



6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití očistěte.
- Nádoby 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.

6.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. 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 kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s malým množstvím mycího prostředku. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- Povrch varné desky je vybaven horizontálními drážkami. Varnou desku vyčistěte vlhkým hadříkem a trochou mycího prostředku jemnými tahy zleva doprava. Po vyčištění

varnou desku osušte měkkým hadrem zleva doprava.

7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojena do elektrické sítě nebo není připojena správně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.
	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
		Zapněte varnou desku znovu a maximálně do 10 sekund nastavte teplotu.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Je zapnutá funkce STOP +GO.	Viz část „Denní používání“.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Když je varná deska vypnutá, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něčím jste zakryli senzorové tlačítko ⏻.	Odstraňte předmět ze senzorového tlačítka.
Ukazatel zbytkového tepla nezmění barvy.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Funkce Automatický ohřev nefunguje.	Varná zóna je horká.	Nechte varnou zónu dostatečně vychladnout.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Je nastavena nejvyšší teplota.	Nejvyšší stupeň teploty má stejný výkon jako funkce.
Nastavení teploty kolísá mezi dvěma nastaveními.	Je zapnutá funkce Řízení výkonu.	Viz část „Denní používání“.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, na zadních varných zónách používejte velké nádoby.
Podsvícení je zapnuté, ale kontrast displeje je špatný.	Na displeji je položené horké nádobí.	Předmět odstraňte a nechte varnou desku dostatečně vychladnout. Pokud se kontrast nezlepší, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Při dotyku senzorových tlačítek nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz část „Denní používání“.
Zobrazí se **II** a textové hlášení.	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Vypněte varnou desku a znovu ji zapněte.
Rozsvítí se ⊡.	Je spuštěna funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Blokování tlačítek.	Viz část „Denní používání“.
Zobrazí se **?**.	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nádoba není vhodná.	Použijte vhodnou nádobu. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý.	Použijte varné nádoby se správnými rozměry. Viz část „Technické informace“.
	Nádoba nezakrývá kříž / čtverec.	Zakryjte celý kříž / čtverec.
Zobrazí se **E** a číslo.	Porucha varné desky.	Varnou desku na chvíli odpojte z elektrické sítě. Vypojte pojistku v domácí elektroinstalaci. Opět ji připojte. Jestliže se opět zobrazí **E**, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Problém	Možná příčina	Řešení
Zobrazí se **E4**.	U varné desky došlo k chybě, protože se vyvařila voda z nádoby. Je zapnutá funkce Automatické vypnutí a a ochrana před přehřátím varných zón.	Vypněte varnou desku. Odstraňte horkou nádobu. Po přibližně 30 sekundách varnou zónu opět zapněte. Pokud byl problém ve varné nádobě, chybové hlášení se přestane zobrazovat. Ukazatel zbytkového tepla se může nadále zobrazovat. Nechte varnou nádobu dostatečně vychladnout. Zkontrolujte, zda lze varnou nádobu použít s varnou deskou. Viz část „Tipy a rady“.

7.2 Když nenaleznete řešení...

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na autorizované servisní středisko. Uveďte údaje z typového štítku, kód ze tří číslic a písmen pro sklokeramiku (je v rohu varné desky) a Ujistěte se, že jste varnou desku používali správným způsobem. Pokud ne, budete muset návštěvu technika z poprodejního servisu nebo prodejce zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o servisním středisku a záručních podmínkách jsou uvedeny v záruční příručce.

8. INSTALACE

UPOZORNĚNÍ!
Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Před instalací spotřebiče

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

Sériové číslo .....

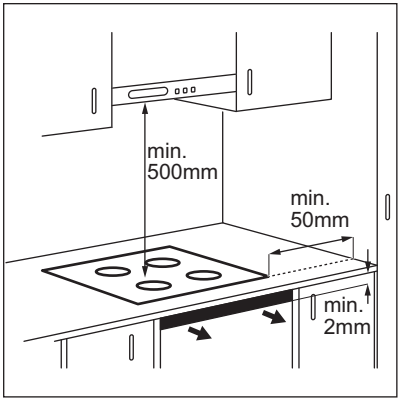
8.2 Vestavné varné desky

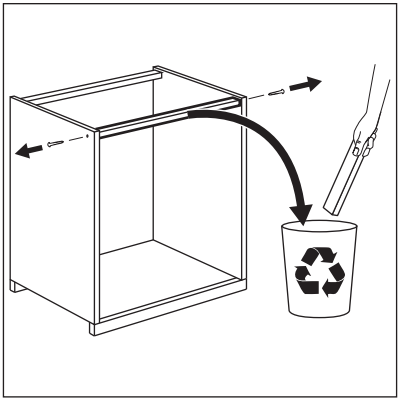
Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

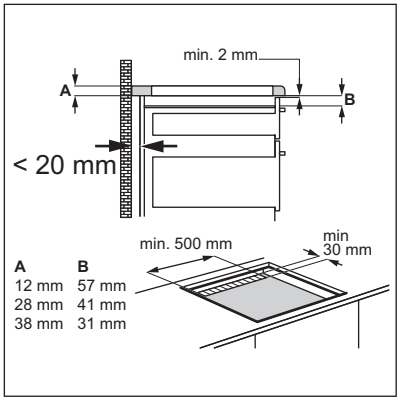
8.3 Připojovací kabel

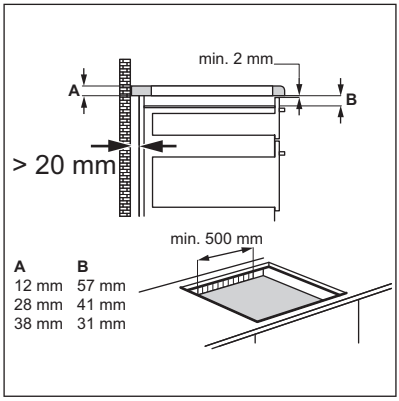
- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- Poškozený síťový kabel vyměňte za síťový kabel tohoto typu (nebo vyšší): H05BB-F Tmax 90°C. Obraťte se na místní servisní středisko.

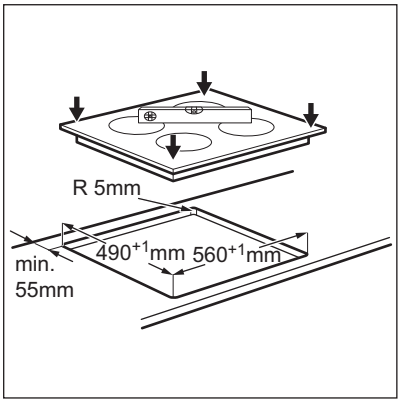
8.4 Montáž

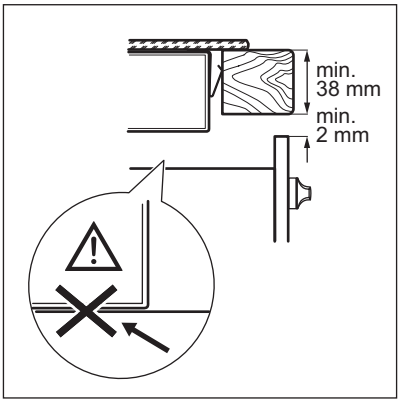

min.
500mm
min.
50mm
min.
2mm

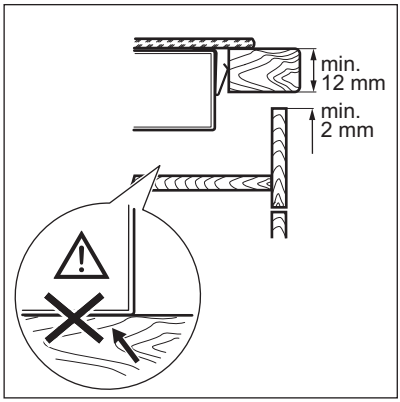



min. 2 mm
A
B
< 20 mm
min. 500 mm
min
30 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm

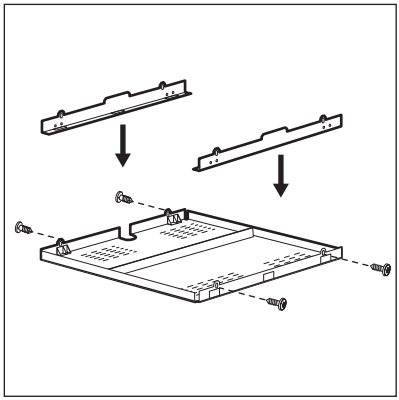

min. 2 mm
A
B
> 20 mm
min. 500 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm


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


min.
38 mm
min.
2 mm



8.5 Ochranná skříň



Pokud použijete ochrannou skříň (dodatečné příslušenství), není nutné zachovat přední prostor o šířce 2 mm pro proudění vzduchu a instalovat ochranné dno přímo pod varnou deskou. Ochranná skříň nemusí být v některých zemích v nabídce. Obraťte se na svého místního dodavatele.

Ochrannou skříň nelze použít, pokud varnou desku instalujete nad troubou.

9. TECHNICKÉ INFORMACE

9.1 Typový štítek

Model EHO6832FOG
Typ 58 GAD C4 AU
Indukce 7.4 kW
Sér. č. .....
ELECTROLUX

PNC 949 596 147 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Vyrobeno v Německu
7.4 kW

9.2 Technické údaje varných zón

Varná zóna	Nominální výkon (maximální nastavení teploty) [W]	Funkce posílení výkonu [W]	Délka chodu funkce Funkce posílení výkonu [min]	Průměr nádoby [mm]
Levá přední	2 300	3 200	10	125 - 210
Levá zadní	2 300	3 200	10	125 - 210
Pravá přední	1 800 / 3 500	2 800 / 3 700	5	145 - 180 / 245 - 280

Výkon varných zón se může nepatrně lišit od údajů uvedených v této tabulce. Mění se na základě materiálu a průměru varných nádob.

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

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

10.1 Produktové informace dle směrnice komise EU 66/2014

Označení modelu		EHO6832FOG
Typ varné desky		Vestavná varná deska
Počet varných zón		3
Technologie ohřevu		Indukční deska
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední Levá zadní Pravá přední	21,0 cm 21,0 cm 28,0 cm
Spotřeba energie varných zón (EC electric cooking)	Levá přední Levá zadní Pravá přední	172,6 Wh / kg 174,9 Wh / kg 177,4 Wh / kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)		175,0 Wh / kg

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

Energetické hodnoty vztahující se k dané varné zóně jsou označeny křížkem.

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.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 24
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... 25
3. OPIS URZĄDZENIA..... 28
4. CODZIENNA EKSPLOATACJA..... 31
5. WSKAZÓWKI I PORADY..... 35
6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... 37
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... 38
8. INSTALACJA..... 41
9. DANE TECHNICZNE..... 43
10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... 44

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów.
Witamy w świecie marki Electrolux!
Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby:

Otrzymać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:
www.electrolux.com

Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:
www.registerelectrolux.com

Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:
www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.
Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: model, numer produktu, numer seryjny.
Stosowne 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.

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z załączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za uszkodzenia i obrażenia ciała spowodowane nieprawidłową instalacją i eksploatacją. Należy zachować instrukcję wraz z urządzeniem do 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.
- Nie należy pozwalać, aby dzieci bawiły się urządzeniem.
- Wszystkie opakowania należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Dzieci i zwierzęta nie powinny zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w blokadę uruchomienia, zaleca się, aby ją włączyć.
- Czyszczeniem i konserwacją nie mogą zajmować się dzieci bez nadzoru dorosłych.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny znajdować się w pobliżu urządzenia, jeśli nie są pod stałym nadzorem.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie oraz jego nieosłonięte elementy nagrzewają się podczas pracy do wysokiej temperatury. Nie dotykać elementów grzejnych.
- Nie sterować urządzeniem zewnętrznym zegarem ani niezależnym układem zdalnego sterowania.
- Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Nie gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- Nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, takich jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Po zakończeniu używania płyty 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, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić producent, autoryzowany serwis lub inna wykwalifikowana osoba.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!
Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji załączoną do urządzenia.

- Zachować minimalne odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Zawsze używać rękawic ochronnych.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelniacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- Instalując urządzenie nad szufladami, należy zapewnić wystarczająco dużo miejsca między dolną częścią urządzenia a górną szufladą, aby umożliwić prawidłowy obieg powietrza.
- Spód urządzenia może się mocno nagrzewać. Pod urządzeniem należy zamontować niepalną płytę, uniemożliwiającą dostęp do urządzenia od spodu.
- 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!
Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiejkolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Należy upewnić się, że informacje o podłączeniu elektrycznym podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami instalacji zasilającej. W przeciwnym razie należy skontaktować się z elektrykiem.
- 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 zostało zainstalowane zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Przewód zasilający należy przymocować obejmą w celu jego mechanicznego odciążenia.
- 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 w zainstalowanym urządzeniu wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie ciągnąć za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników

automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowo-prądowych (RCD) 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 Eksploatacja

OSTRZEŻENIE!
Zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała, oparzeniem, porażeniem prądem.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z niego wszystkie elementy opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Urządzenia należy używać w warunkach domowych.
- 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 one silnie 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 pojawią się pęknięcia, należy natychmiast odłączyć je od zasilania. Pozwoli to uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Podczas wkładania żywności do gorącego oleju może on pryskać.

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!
Występuje zagrożenie uszkodzenia urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potraw.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń lub innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jej uszkodzenie.
- Nie włączać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Nie kłaść na urządzeniu folii aluminiowej.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą spowodować zarysowanie szkła 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.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać wody pod ciśnieniem ani pary wodnej.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie stosować produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

2.5 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała lub uduszeniem.

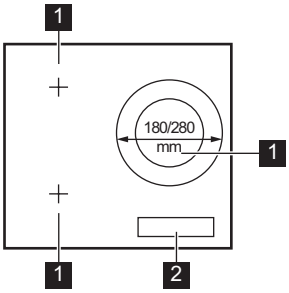
- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji urządzenia, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć i wyrzucić przewód zasilający.

2.6 Serwis

- Należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym, który naprawi urządzenie.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

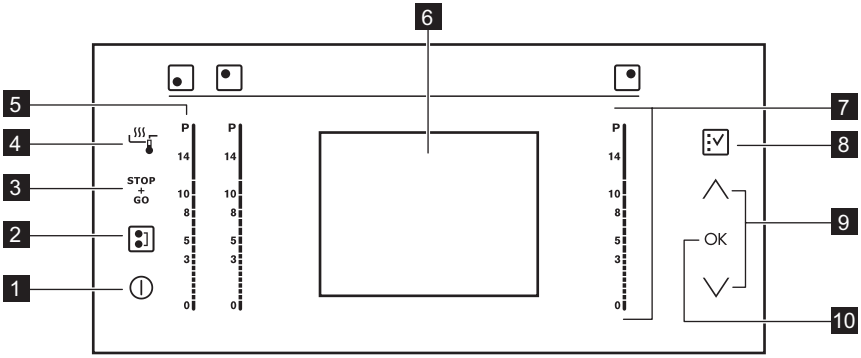
3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Układ powierzchni gotowania



1 Indukcyjne pole grzejne
2 Panel sterowania

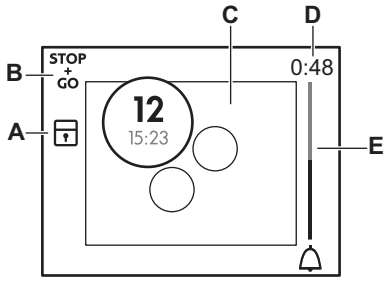
3.2 Układ panelu sterowania



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		Bridge	Włączanie i wyłączanie funkcji.
3	STOP + GO	STOP+GO	Włączanie i wyłączanie funkcji.
4		Cook Assist	Włączanie funkcji.
5	P	Funkcja Power	Włączanie i wyłączanie funkcji.
6	-	Wyświetlacz	Pokazuje włączone funkcje.
7	-	Pasek regulacji	Ustawianie mocy grzania.
8		Minutnik / Stoper / Wyłącznik czasowy	Ustawianie funkcji oraz blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
9	∧ / ∨	-	Wybór ustawienia.
10	OK	-	Potwierdzenie ustawienia.

3.3 Wyświetlacz



A) Funkcja Blokada
B) Funkcja STOP+GO
C) Pola grzejne
D) Wyłącznik czasowy
E) Wskaźnik Minutnik

Pole grzejne na wyświetlaczu	Opis
12 15:23	Pole grzejne jest włączone. Na górze: ustawienie mocy grzania, na dole: zegar.
II	Włączona jest funkcja Podtrzymywanie temperatury / STOP+GO.
P	Włączona jest funkcja Funkcja Power.
POWER	Włączona jest funkcja Funkcja Power.
6	Regulacja ustawienia pola.
?	Brak naczynia na polu grzejnym.
A	Włączona jest funkcja Automatyczne podgrzewanie.
	OptiHeat Control. Pole grzejne jest wyłączone. Rozmiar i kolor wskazują poziom ciepła resztkowego: • Duże czerwone – trwa gotowanie • Duże jasnoczerwone – podtrzymywanie ciepła • Małe jasnoczerwone – pole grzejne jest nadal gorące • Małe białe – pole grzejne jest zimne

3.4 Ciepło resztkowe

OSTRZEŻENIE!
Występuje zagrożenie poparzenia ciepłem resztkowym.

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

4. CODZIENNA EKSPLOATACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

4.1 Włączanie i wyłączanie

Dotknąć ⏻ na 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejną.

4.2 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). Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy 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 nieodpowiednich naczyń. 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 płyta grzejna wyłącza się.

Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem, po jakim wyłącza się płyta grzejna:

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłącza się po
1 - 3	6 godz.
4 - 7	5 godz.
8 - 9	4 godz.
10 - 14	1,5 godz.

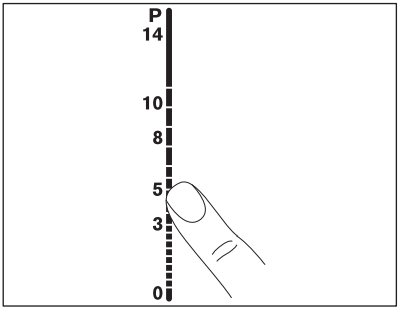
4.3 Zmiana języka

Aby zmienić język, należy włączyć płytę grzejną za pomocą ⏻, a następnie dotknąć OK. Ustawić menu wyboru języka za pomocą strzałek. Dotknąć OK, aby potwierdzić. Wyświetlacz pokaże listę języków. Dotknąć ∧ lub ∨, aby wybrać język. Dotknąć OK, aby potwierdzić.

4.4 Ustawianie mocy grzania

Aby wybrać lub zmienić ustawienie mocy grzania:

Dotknąć paska regulacji w miejscu odpowiadającym wybranej mocy grzania lub przesunąć palec wzdłuż paska regulacji w miejsce odpowiadające wybranej mocy grzania.



4.5 Używanie pól grzejnych

Ustawić naczynie na krzyżyku/kwadracie znajdującym się na polu grzejnym, które ma być użyte do gotowania. Zakryć cały krzyżyk/kwadrat. Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń. Można stosować duże naczynia, ustawiając je jednocześnie na dwóch polach grzejnych.

4.6 Funkcja Bridge

Funkcja ta łączy dwa pola grzejne po lewej stronie, by działały, jak jedno pole grzejne.

W pierwszej kolejności należy ustawić moc grzania jednego z pól grzejnych po lewej stronie.

Aby włączyć funkcję: dotknąć . Aby ustawić lub zmienić ustawienie mocy grzania, należy dotknąć jeden z czujników sterowania.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć . Pola grzejne będą działać niezależnie od siebie.

Korzystając tylko z jednego pola grzejnego z pary pól grzejnych, zaleca się używanie tylnego pola grzejnego. Także gotując w dużym naczyniu zaleca się postawienie go obok tylnego pola grzejnego.

4.7 Automatyczne podgrzewanie

Włączenie tej funkcji pozwala w krótszym czasie uzyskać potrzebną moc grzania. Funkcja ta uruchamia na pewien czas maksymalną moc grzania, a następnie obniża ją do właściwego poziomu.

Aby możliwe było włączenie tej funkcji, pole grzejne musi być zimne.

Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego: dotknąć P. Szybko dotknąć właściwego ustawienia mocy grzania. **Wyświetli się A**.

Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

4.8 Funkcja Power

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

Patrz rozdział „Dane techniczne”.

Aby włączyć funkcję dla pola grzejnego: dotknąć P. Pojawi się **P** w kółku. Kolor kółka zmienia się wraz z nagrzewaniem się pola grzejnego.

Aby wyłączyć funkcję: zmienić ustawienie mocy grzania.

4.9 Cook Assist

Ta funkcja umożliwia ustawienie jednego z trzech poziomów smażenia, co określa temperaturę naczynia. Płyta grzejna utrzymuje automatycznie określoną temperaturę podczas smażenia. Można ustawić funkcję dla lewego przedniego pola grzejnego urządzenia.

Symbol	Poziom smażenia	Sugestie dotyczące potraw
	Niski poziom	Jajka
	Średni poziom	Naleśniki
	Wysoki poziom	Stek

UWAGA!
Korzystając z laminowanych patelni, należy stosować wyłącznie niski i średni poziom gotowania, aby nie dopuścić do przegrzania naczynia.

Nie należy używać pokrywki przy korzystaniu z tej funkcji.

Aby włączyć funkcję:

1. Ustawić pustą patelnię na lewym przednim polu grzejnym.
2. Nacisnąć .
3. Za pomocą ∧ i ∨ wybrać poziom smażenia. Potwierdzić wybór przyciskiem OK.
4. Odczekać, aż urządzenie wykryje naczynie.
5. Po pewnym czasie za pomocą przycisków ∧ i ∨ będzie można

wybrać, czy ma być użyta funkcja płyty Plancha.

6. Potwierdzić wybór przyciskiem OK.
7. Poczekać, aż naczynie osiągnie temperaturę wybranego poziomu smażenia (informacje są wyświetlane na wyświetlaczu).
8. Umieścić żywność na patelni.

Aby wyłączyć funkcję:

1. Dotknąć obszar **0** lewego przedniego pola grzejnego.
2. Za pomocą przycisków ∧ i ∨ wybrać, czy funkcja ma być wyłączona.
3. Potwierdzić wybór przyciskiem OK.

Regulacja temperatury:
Jeśli rezultat nie spełnia oczekiwań, można wyregulować temperaturę smażenia. Płyta grzejna zapisze ustawienie temperatury w pamięci – będzie można z niego skorzystać w przyszłości.

Zwiększanie temperatury: dotknąć ∧. Włączy się ⏲.

Zmniejszanie temperatury: dotknąć ∨. Włączy się ⏲.

Funkcja płyty Plancha
Ta funkcja pozwala skorzystać z funkcji Cook Assist w połączeniu z płytą Infinite Plancha oferowaną przez firmę Electrolux lub AEG. Funkcja ta łączy dwa lewe pola grzejne na potrzeby funkcji Cook Assist, które działają jak jedno pole grzejne.

Nagrzewanie dużego naczynia zajmuje nieco więcej czasu. Funkcja sygnalizuje zakończenie nagrzewania Infinite Plancha po upływie około 12 minut.

4.10 Zegar

Dostępne są 3 funkcje: Stoper, Wyłącznik czasowy i Minutnik.

Stoper
Funkcja ta służy do kontrolowania czasu pracy pola grzejnego. Uruchamia się ona automatycznie i wskaźnik pojawia się pod ustawieniem mocy grzania pola grzejnego na wyświetlaczu.

Aby zresetować funkcję: dotknąć ⊡, aby przejść do funkcji Stoper ⏱. Następnie za pomocą strzałek należy wybrać na liście pole grzejne i dotknąć OK, aby potwierdzić.

Wyłącznik czasowy
Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego w danym cyklu gotowania.

Aby włączyć funkcję: dwukrotnie dotknąć ⊡, aby przejść do funkcji Wyłącznik czasowy |→|. Następnie za pomocą strzałek należy wybrać na liście pole grzejne i dotknąć OK, aby potwierdzić. Ustawić czas za pomocą strzałek i dotknąć OK, aby potwierdzić. Gdy odliczanie zegara dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a pole grzejne wyłączy się.

Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy: dotknąć ⊡.

Minutnik
Aby włączyć funkcję, gdy płyta grzejna jest wyłączona: włączyć płytę grzejną za pomocą ⏻. Dotknąć jednokrotnie ⊡, aby przejść do funkcji Minutnik 🔔.

Aby włączyć funkcję, gdy pola grzejne działają: trzykrotnie dotknąć ⊡, aby przejść do funkcji Minutnik 🔔.

Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy: dotknąć ⊡.

Funkcja nie wpływa na działanie pól grzejnych.

4.11 STOP+GO

Funkcja ta służy do przestawiania wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania.

Gdy działa ta funkcja, nie można zmienić ustawienia mocy grzania.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara.

Aby włączyć funkcję: dotknąć STOP + GO. Włączy się ⏸.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć STOP + GO. Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.

4.12 Blokada

Można zablokować panel sterowania, gdy włączone są pola grzejne. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

Najpierw ustawić moc grzania.

Aby włączyć funkcję: kilkakrotnie dotknąć ⚿, aż wyświetli się funkcja blokady. Dotknąć OK w celu potwierdzenia. Włączy się 🔒. Zegar pozostanie włączony.

Aby wyłączyć funkcję: dotknąć ⚿. Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.

Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

4.13 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.

Aby włączyć funkcję: wyłączyć płytę grzejną za pomocą ⏻. Gdy płyta grzejna będzie się wyłączać, dotknąć ⚿. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat informujący o włączeniu funkcji.

Aby wyłączyć funkcję: włączyć płytę grzejną za pomocą ⏻. Dotknąć ⚿, a następnie OK.

Aby dezaktywować funkcję na czas jednego cyklu gotowania: włączyć płytę grzejną za pomocą ⏻. Dotknąć jednocześnie ∧ i ∨. **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Teraz można korzystać z płyty. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą ⏻ funkcja będzie ponownie aktywna.

4.14 Wyłączanie i włączanie dźwięku

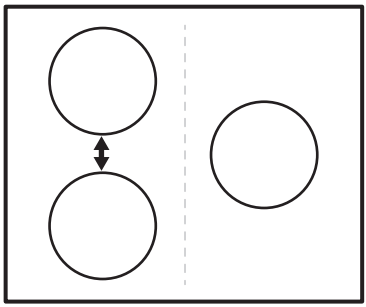
Włączyć płytę grzejną. Dotknąć OK, a następnie ustawić menu dźwięków za pomocą strzałek. Dotknąć OK, aby potwierdzić. Ustawić opcję za pomocą strzałek. Dotknąć OK, aby potwierdzić.

Gdy ta funkcja jest aktywna, dźwięki będą emitowane jedynie w następujących sytuacjach:

- po dotknięciu ⏻
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Minutnik
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Wyłącznik czasowy
- gdy na panelu sterowania zostanie położony jakiś przedmiot.

4.15 Funkcja Zarządzanie energią

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Patrz rysunek.
- Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi 3700 W.
- Funkcja rozdziela moc między pola grzejne podłączone do tej samej fazy.
- Funkcja włącza się, gdy łączna moc pól grzejnych podłączonych do jednej fazy przekracza 3700 W.
- Funkcja zmniejsza moc pozostałych pól grzejnych podłączonych do tej samej fazy.
- Wskazanie dla pól o zmniejszonej mocy grzania zmienia się w zakresie dwóch poziomów.



5. WSKAZÓWKI I PORADY

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Naczynia

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

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

Materiał, z którego wykonane są naczynia

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

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

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

Dno naczynia powinno być możliwie jak najgrubsze i płaskie.

Wymiary naczyń

Indukcyjne pola grzejne w pewnym stopniu dopasowują się automatycznie do średnicy dna naczyń.

Sprawność pola grzejnego zależy od średnicy dna naczynia. Naczynie o średnicy dna mniejszej niż minimalna pochłania tylko część energii generowanej przez pole grzejne.

Patrz rozdział „Dane techniczne”.

5.2 Hałasy podczas pracy

Jeżeli słychać:

- odgłos trzaskania: naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- gwizd: pole grzejne ustawione jest na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).
- odgłos brzęczenia: ustawiona jest wysoka moc grzania.
- odgłos klikania: odbywa się przełączanie obwodów elektrycznych.
- odgłos syczenia, brzęczenia: uruchomiony jest wentylator.

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

5.3 Öko Timer (Zegar eko)

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim zabrzmi sygnał wyłącznika czasowego. Różnica w czasie pracy urządzenia zależy od ustawionego poziomu mocy grzania oraz czasu gotowania.

5.4 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 przez pole grzejne. Oznacza to, że przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.

Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.

Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Time (min)	Wskazówki
1	Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw.	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie.
1 - 3	Sos holenderski, roztapianie: masła, czekolady, żelatyny.	5 - 25	Mieszać od czasu do czasu.
1 - 3	Ścinanie: puszystych omletów, smażonych jajek.	10 - 40	Gotować pod przykryciem.
3 - 5	Gotowanie ryżu lub potraw mlecznych, podgrzewanie gotowych potraw.	25 - 50	Wlać przynajmniej dwukrotnie więcej płynu niż ryżu; potrawy mleczne mieszać od czasu do czasu.
5 - 7	Gotowanie na parze warzyw, ryb, mięsa.	20 - 45	Dodać kilka łyżek wody.
7 - 9	Gotowanie ziemniaków na parze.	20 - 60	Użyć maksymalnie ¼ litra wody na 750 g ziemniaków.
7 - 9	Gotowanie większej ilości składników, potraw duszonych i zup.	60 - 150	Do 3 litrów wody + składniki.
9 - 12	Delikatne smażenie: eskalopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kiełbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków.	zależnie od potrzeb	Obrócić po upływie połowy czasu.
12 - 13	Intensywne smażenie np. placków ziemniaczanych, polędwicy, steków.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
14	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
P	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja Power jest włączona.		

5.5 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z funkcji Cook Assist

Aby uzyskać najlepsze efekty podczas korzystania z funkcji:

- Należy włączyć funkcję, gdy płyta grzejna jest zimna (ręczne nagrzewanie naczynia nie jest wymagane).
- Należy używać naczyń wykonanych ze stali nierdzewnej z wielowarstwowym dnem.
- Nie należy używać naczyń z wypukłością na środku dna.

Przykłady zastosowań kucharskich dla funkcji

Dane w tabeli przedstawiają przykłady potraw dla każdego poziomu smażenia. Ilość, grubość, jakość i temperatura (np. zamrożenie) żywności mają wpływ na odpowiedni poziom smażenia. Należy wybrać poziom smażenia oraz

ustawienie najbardziej odpowiednie do preferowanego sposobu smażenia i użytego naczynia.

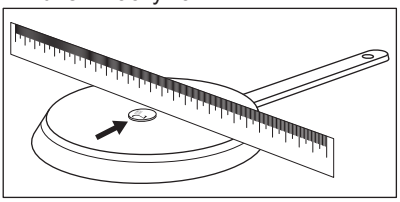
Poziom smażenia	Sugestie dotyczące potraw	Zastosowanie
1	Jajka	Smażone jajka, omlet, tosty, filet z ryby, warzywa
2	Naleśniki	Placki, paluszki rybne, potrawy mrożone, pieczywo, średnio wypieczony stek
3	Steki	Lekko wypieczony stek

Czas nagrzewania może być uzależniony od rozmiaru patelni. Ciężkie patelnie lepiej akumulują ciepło niż lekkie, ale ich nagrzewanie trwa dłużej.

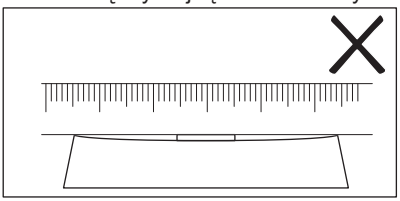
5.6 Odpowiednie naczynia do korzystania z funkcji Cook Assist

Należy stosować wyłącznie naczynia z płaskim dnem. Aby sprawdzić, czy naczynie jest odpowiednie, należy:

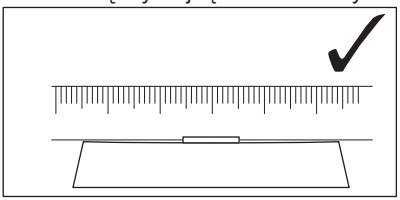
1. Odwrócić je do góry dnem.
2. Przyłożyć linijkę do dna naczynia.
3. Spróbować umieścić monetę 1-, 2- lub 5-groszową (lub monetę o podobnej grubości) między linijką a dnem naczynia.



a. Naczynie jest nieodpowiednie, jeśli można umieścić monetę między linijką a dnem naczynia.



b. Naczynie jest odpowiednie, jeśli monety nie można umieścić między linijką a dnem naczynia.



6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Należy 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.

6.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej. Przyłożyć specjalny skrobak 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 detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką ściereczką.

- Na powierzchni płyty grzejnej znajdują się biegnące poziomo rowki. Czyścić płytę grzejną wilgotną ściereczką z dodatkiem detergentu, wykonując płynne ruchy od lewej do prawej strony. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką ściereczką, wykonując płynne ruchy od lewej do prawej strony.

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Nie można uruchomić płyty grzejnej lub sterować nią.	Płyta grzejna nie jest podłączona do zasilania lub jest podłączona nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy płyta grzejna jest prawidłowo podłączona do zasilania. Patrz schemat połączeń.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
		Ponownie uruchomić płytę grzejną i w ciągu maksymalnie 10 sekund ustawić moc grzania.
	Dotknięto równocześnie dwóch lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
	Włączona jest funkcja STOP+GO.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
	Na panelu sterowania znajdują się plamy tłuszczu lub woda.	Wyczyścić panel sterowania.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i urządzenie wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlega się sygnał dźwiękowy.	Zakryto jedno lub więcej pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłącza się.	Położono przedmiot na polu czujnika ⏻.	Zdjąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie zmienia kolorów.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało zbyt krótko.	Jeśli pole działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Funkcja Automatyczne podgrzewanie nie działa.	Pole jest gorące.	Należy zaczekać, aż pole ostygnie.
	Ustawiono maksymalną moc grzania.	Maksymalna moc grzania jest równa mocy uruchamianej funkcji.
Moc grzania przełącza się między dwoma poziomami.	Włączona jest funkcja Zarządzanie energią.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Pola czujników nagrzewają się.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterowania.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Podświetlenie jest włączone, ale kontrast wyświetlacza jest słaby.	Na wyświetlaczu postawiono gorące naczynie.	Zdjąć przedmiot i odczekać, aż płyta grzejna odpowiednio wystygnie. Jeśli kontrast się nie poprawi, skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się **II** i tekst.	Włączona jest funkcja Samoczynne wyłączenie.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ją ponownie.
⊡ – wyświetla się.	Włączona jest funkcja Blokada uruchomienia lub Blokada.	Patrz rozdział „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się **?**.	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiedniego naczynia. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego.	Stosować naczynia o odpowiednich wymiarach. Patrz rozdział „Dane techniczne”.
	Naczynie nie zakrywa krzyżyka / kwadratu.	Zakryć cały krzyżyk / kwadrat.
Wyświetla się **E** oraz liczba.	W płycie grzejnej wystąpiła usterka.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania na pewien czas. Odłączyć bezpiecznik w domowej instalacji elektrycznej. Podłączyć ponownie. Jeżeli wskazanie **E** pojawi się ponownie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Wyświetla się **E4**.	Płyta grzejna sygnalizuje błąd, ponieważ zawartość naczynia wygotowała się. Działa Samoczynne wyłączenie oraz zabezpieczenie przed przegrzaniem pól grzejnych.	Wyłączyć płytę grzejną. Zdjąć gorące naczynie. Po upływie około 30 sekund ponownie włączyć pole grzejne. Jeśli powodem było naczynie, komunikat o błędzie zniknie. Wskaźnik ciepła resztkowego może pozostać włączone. Należy zaczekać, aż naczynie ostygnie. Sprawdzić, czy naczynie jest przeznaczone do płyty grzejnej. Patrz rozdział „Wskazówki i porady”.

7.2 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 sprawdzić, czy 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.

8. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Przed instalacją

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

Numer seryjny .....

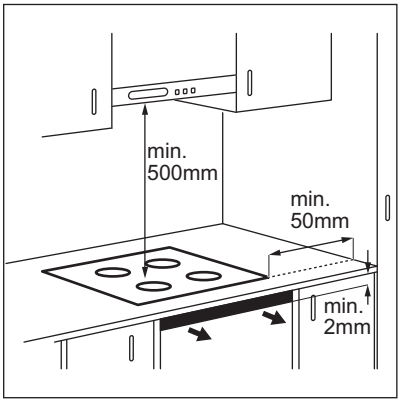
8.2 Płyty grzejne do zabudowy

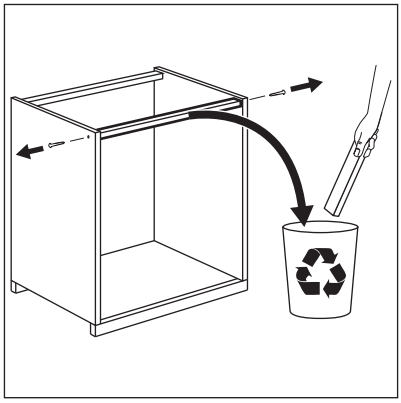
Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

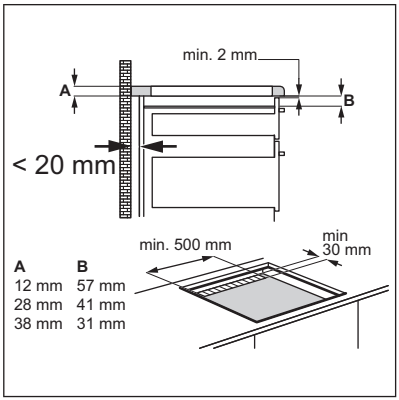
8.3 Przewód zasilający

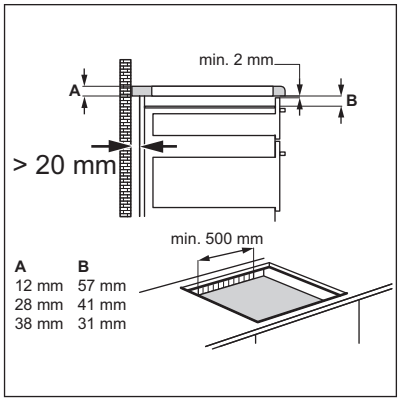
- Płytę grzejną wyposażono w przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć następującego przewodu zasilającego (lub przewodu o lepszych parametrach): H05BB-F Tmax 90°C. W tym celu należy skontaktować się z lokalnym punktem serwisowym.

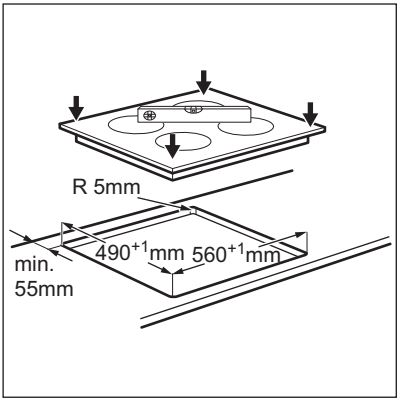
8.4 Montaż

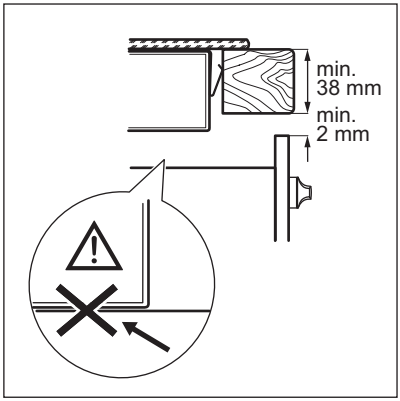


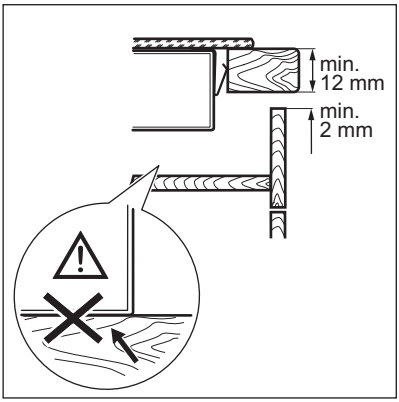



min. 2 mm
A
B
< 20 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm
min. 500 mm
min
30 mm

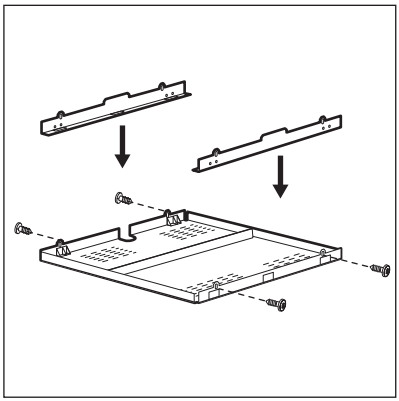

min. 2 mm
A
B
> 20 mm
A B
12 mm 57 mm
28 mm 41 mm
38 mm 31 mm
min. 500 mm


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


min.
38 mm
min.
2 mm


min.
12 mm
min.
2 mm

8.5 Kaseta ochronna



Po zamontowaniu kasety ochronnej (wyposażenie dodatkowe), nie ma konieczności pozostawienia 2 mm przestrzeni wentylacyjnej z przodu, jak i montażu przegrody zabezpieczającej bezpośrednio pod płytą grzejną. Wyposażenie dodatkowe w postaci kasety ochronnej może być niedostępne w niektórych krajach. W celu uzyskania dodatkowych informacji należy skontaktować się z miejscowym dostawcą.

W przypadku montażu płyty grzejnej nad piekarnikiem nie można stosować kasety ochronnej.

9. DANE TECHNICZNE

9.1 Tabliczka znamionowa

Model EHO6832FOG
Typ 58 GBD C4 AU
Moc 7.4 kW
Nr seryjny .....
ELECTROLUX

Numer produktu 949 596 147 00
220-240 V, 50-60 Hz
Wyprodukowano w Niemczech
7.4 kW

9.2 Parametry pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	Funkcja Power [W]	Funkcja Power maksymalny czas [min]	Średnica naczynia [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Prawe przednie	1800 / 3500	2800 / 3700	5	145 - 180 / 245 - 280

Moc pól grzejnych może w niewielkim zakresie odbiegać od wartości podanych w tabeli. Zmiany te zależą od wymiarów naczynia oraz materiału, z którego zostało wykonane.

W celu uzyskania optymalnych rezultatów gotowania należy używać naczyń o średnicy nie większej niż podano w tabeli.

10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

10.1 Informacje o produkcie zgodnie z normą UE 66/2014

Oznaczenie modelu		EHO6832FOG
Typ płyty grzejnej		Płyta grzejna do zabudowy
Liczba pól grzejnych		3
Technologia grzania		Płyta indukcyjna
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe przednie Lewe tylne Prawe przednie	21,0 cm 21,0 cm 28,0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie Lewe tylne Prawe przednie	172,6 Wh/kg 174,9 Wh/kg 177,4 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)		175,0 Wh/kg

EN 60350-2 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 2: Płyty grzejne – Metody pomiaru cech funkcjonalnych

Parametry elektryczne obszaru gotowania są oznaczane krzyżykami przy odpowiednich polach grzejnych.

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 roztapiania 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.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE....46
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY....47
3. POPIS SPOTREBIČA....50
4. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE....52
5. TIPY A RADY....56
6. OŠETROVANIE A ČISTENIE....58
7. RIEŠENIE PROBLÉMOV....59
8. INŠTALÁCIA....61
9. TECHNICKÉ INFORMÁCIE....64
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ....64

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 internetovú stránku, kde nájdete:

Tipy na používanie, brožúry, pokyny na riešenie problémov a informácie o údržbe:
www.electrolux.com

Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:
www.registerelectrolux.com

Môžete si kúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely pre váš spotrebič:
www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali 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.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

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

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.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly uschovajte mimo dosahu detí.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď je horúci. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, odporúčame, aby ste ju zapli.
- Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Deti do 3 rokoch nesmú mať prístup k spotrebiču, iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.

1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Spotrebič nepoužívajte prostredníctvom externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- Varenie na oleji alebo tuku na varnom paneli bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

- Nikdy sa nepokúšajte zahasiť oheň vodou, ale vypnite spotrebič a potom zakryte plameň, napr. pokrievkou alebo hasiacou prikrývkou.
- 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.
- 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, aby ste vylúčili možnosť úrazu elektrickým prúdom.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servise alebo kvalifikovanej osobe, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Inštalácia

VAROVANIE!
Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetok obalový materiál.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pri premiestňovaní spotrebiča buďte vždy opatrní, pretože je ťažký. Vždy používajte bezpečnostné rukavice.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydutiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkami, uistite sa, že je priestor medzi spodnou časťou spotrebiča a hornou zásuvkou postačujúci na cirkuláciu vzduchu.
- Spodná časť spotrebiča sa môže zohriať. Pod spotrebič nainštalujte nehorľavý oddeľovací panel, ktorý zamedzí prístup k jeho spodnej časti.
- 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 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!
Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky práce spojené so zapojením do elektrickej siete smie vykonať výlučne kvalifikovaný elektrikár.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že elektrické údaje uvedené na typovom štítku spotrebiča zodpovedajú parametrom elektrickej siete. Ak nie, kontaktujte elektrikára.
- 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 varnej nádoby.
- Nepoužívajte adaptéry, rozdvojky ani predlžovacie prívodné káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak sa používa) alebo prívodný 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.
- Zástrčku zapojte do zásuvky až na konci inštalácie. Uistite sa, že je napájací elektrický kábel po inštalácii prístupný.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za napájací elektrický kábel. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka).
- 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 Použitie

VAROVANIE!
Hrozí nebezpečenstvo zranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly, značenia a ochrannú fóliu (ak je použitá).
- Tento spotrebič používajte v domácom prostredí.
- Nemeňte technické charakteristiky 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 neklaďte 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 jedlo do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.

VAROVANIE!
Riziko požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave jedla musia byť plamene alebo horúce

predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary uvoľňované veľmi horúcim olejom môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý môže obsahovať zvyšky pokrmov, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako nový olej.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, neklaďte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

VAROVANIE!
Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli.
- Obsah kuchynského riadu nenechajte vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby na spotrebič nespadli predmety alebo kuchynský riad. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdnym kuchynským riadom ani bez riadu.
- Na spotrebič nedávajte alobal.
- Riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie 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 Ošetrovanie a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebič vypnite a nechajte vychladnúť.
- Pred údržbou spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

2.5 Likvidácia

VAROVANIE!
Nebezpečenstvo poranenia alebo udusenia.

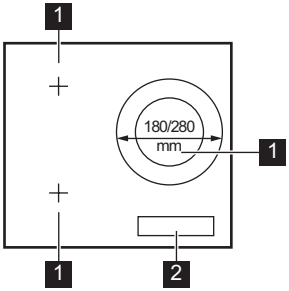
- Informácie o správnej likvidácii spotrebiča vám poskytne váš miestny úrad.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Odrežte elektrický kábel a zlikvidujte ho.

2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné súčiastky.

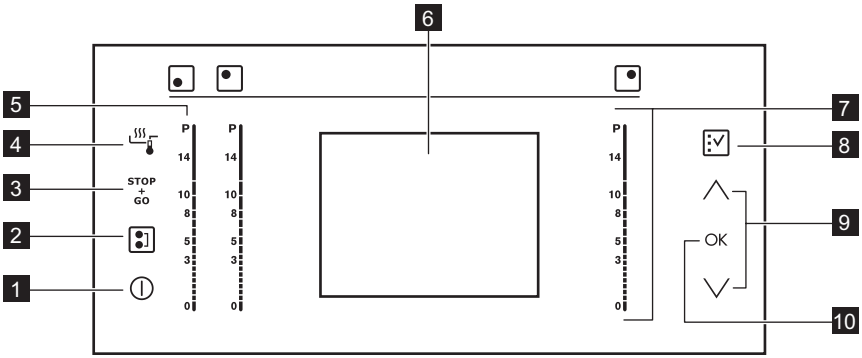
3. POPIS SPOTREBIČA

3.1 Rozloženie varného povrchu



1 Indukčná varná zóna
2 Ovládací panel

3.2 Rozloženie ovládacieho panelu

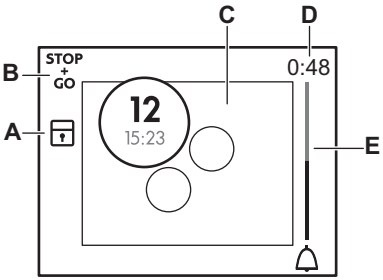


Spotrebič sa ovláda senzorovými tlačidlami. Zobrazenia, ukazovatele a zvuky vám oznámia, ktoré funkcie sú zapnuté.

	Senzorové tlačidlo	Funkcia	Poznámka
1	⏻	ZAP / VYP	Zapnutie a vypnutie varného panela.
2		Bridge	Zapnutie a vypnutie funkcie.
3	STOP + GO	STOP+GO	Zapnutie a vypnutie funkcie.
4		Cook Assist	Zapnutie funkcie.
5	P	Funkcia zvýšenia výkonu Power Boost	Zapnutie a vypnutie funkcie.

	Sen-zor-ové tlači-dlo	Funkcia	Poznámka
6	-	Displej	Zobrazenie funkcií, ktoré sú v prevádzke.
7	-	Ovládací pásik	Nastavenie varného stupňa.
8		Kuchynský časomer / Automatické počítadlo / Časovač	Nastavenie funkcie a zablokovanie/odblokovanie ovládacieho panela.
9	/	-	Vykonanie nastavenia.
10	OK	-	Potvrdenie nastavenia.

3.3 Displej



A) Funkcia Blokovanie
B) Funkcia STOP+GO
C) Varné zóny
D) Časovač
E) Ukazovateľ Kuchynský časomer

Varná zóna na displeji	Popis
12 15:23	Varná zóna je zapnutá. Vyššie: varný stupeň, nižšie: časomer.
	Funkcia Prihrievanie/ STOP+GO je zapnutá.
P	Funkcia Funkcia zvýšenia výkonu Power Boost je zapnutá.
POWER	Funkcia Funkcia zvýšenia výkonu Power Boost je zapnutá.
6	Nastavovaná zóna.

Varná zóna na displeji	Popis
	Na varnej zóne nie je žiadny riad.
	Funkcia Automatický ohrev je zapnutá.
	OptiHeat Control. Varná zóna je vypnutá. Rozmer a farby ukazujú zvyškové teplo: • Veľká červená – stále prebieha varenie • Veľká svetlo červená - uchovať teplé • Malá svetlo červená - stále horúca • Malá biela - varná zóna je chladná

3.4 Zvyškové teplo

VAROVANIE!
Hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

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

4. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

4.1 Zapnutie a vypnutie

Ak chcete varný panel zapnúť alebo vypnúť, dotknite sa tlačidla ⏻ na 1 sekundu.

4.2 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 panelu nechajte varnú zónu vychladnúť.
- ak používate nesprávny riad. Symbol **?** sa zapne a po 2 minútach sa varná zóna automaticky vypne.
- Ak nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po čase sa varný panel vypne.

Vzťah medzi varným stupňom a časom, po ktorom sa varný panel vypne:

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
1 - 3	6 hodinách
4 - 7	5 hodinách
8 - 9	4 hodinách
10 - 14	1,5 hodine

4.3 Jazyk

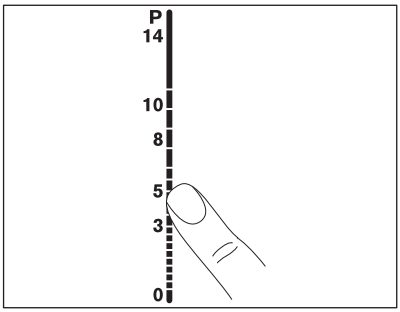
Ak chcete zmeniť jazyk, spustite varný panel pomocou ⏻ a dotknite sa položky OK. Pomocou šípok nastavte ponuku jazyka. Dotykom OK potvrďte nastavenie. Na displeji sa zobrazí zoznam jazykov. Požadovaný jazyk

nastavte pomocou dotykových ovládačov ∧ alebo ∨. Dotykom OK potvrďte nastavenie.

4.4 Varný stupeň

Nastavenie alebo zmena varného stupňa:

Dotknite sa ovládacieho pásika v mieste správneho nastavenia varného stupňa alebo prst presuňte pozdĺž pásika až kým nedosiahnete požadované nastavenie.



4.5 Používanie varných zón

Varnú nádobu položte na kríž/štvorec, ktorý sa nachádza na príslušnom varnom povrchu. Dbajte na to, aby bol krížik/štvorček úplne zakrytý. Indukčné varné zóny sa automaticky prispôsobujú veľkosti dna riadu. Pri veľkom kuchynskom riade môžete variť súčasne na dvoch varných zónach.

4.6 Funkcia Bridge

Táto funkcia spája dve ľavé varné zóny, ktoré potom fungujú ako jedna.

Najprv nastavte varný stupeň jednej z ľavých varných zón.

Zapnutie funkcie: dotknite sa ⊡. Ak chcete nastaviť alebo zmeniť varný stupeň, dotknite sa jedného z dotykových ovládačov.

Vypnutie funkcie: dotknite sa ⊡. Varné zóny budú fungovať samostatne.

Keď z dvojice varných zón používate iba jednu, odporúčame vám používať zadnú varnú zónu. Ak používate veľký kuchynský riad, odporúčame umiestniť ho do blízkosti zadnej varnej zóny.

4.7 Automatický ohrev

Ak zapnete túto funkciu, dosiahnete skôr požadovaný varný stupeň. Funkcia nastaví na určitý čas najvyšší varný stupeň, ktorý sa potom zníži na potrebnú úroveň.

Pred zapnutím funkcie varnej zóny musí byť chladná.

Zapnutie funkcie pre varnú zónu:

dotknite sa tlačidla P. Okamžite sa dotknite správneho varného stupňa. Rozsvieti sa symbol **A**.

Vypnutie funkcie: zmeňte varný stupeň.

4.8 Funkcia zvýšenia výkonu Power Boost

Táto funkcia zvyšuje výkon indukčných varných zón. Funkciu možno aktivovať pre indukčnú varnú zónu iba na obmedzený čas. Potom sa indukčná varná zóna opäť automaticky prepne na najvyšší varný stupeň.

Pozrite si kapitolu „Technické informácie“.

Zapnutie funkcie pre varnú zónu:

dotknite sa P. Rozsvieti sa **P** v kruhu. Pri zohrievaní zóny sa farba kruhu mení.

Vypnutie funkcie: zmeňte varný stupeň.

4.9 Cook Assist

Táto funkcia vám umožňuje nastaviť jednu z troch úrovní vyprážania, ktoré určujú teplotu varnej nádoby. Varný panel pri vyprážaní automaticky udržiava zadanú teplotu. Túto funkciu môžete nastaviť pre ľavú prednú varnú zónu spotrebiča.

Symbol	Úroveň vyprážania	Návrh pokrmu
⏍	Nízka úroveň	Vajcia

Symbol	Úroveň vyprážania	Návrh pokrmu
	Stredná úroveň	Palacinky
	Vysoká úroveň	Steak

POZOR!
Viacvrstvové panvice používajte len pri nízkej a strednej úrovni varenia, aby nedošlo k poškodeniu a prehriatiu varnej nádoby.

Keď používate túto funkciu, nepoužívajte pokrievku.

Zapnutie funkcie:
1. Prázdnu panvicu položte na ľavú prednú varnú zónu.
2. Stlačte .
3. Úroveň vyprážania nastavte pomocou tlačidiel ∧ a ∨. Nastavenie potvrďte tlačidlom OK.
4. Počkajte, kým spotrebič nerozpozná kuchynský riad.
5. Po určitom čase si pomocou tlačidiel ∧ a ∨ môžete zvoliť používanie funkcie grilu Plancha.
6. Nastavenie potvrďte tlačidlom OK.
7. Počkajte, kým kuchynský riad nedosiahne teplotu nastavenej úrovne vyprážania (informácia sa zobrazuje na displeji).
8. Pokrm položte na panvicu.

Vypnutie funkcie:
1. Dotknite sa symbolu **0** ľavej prednej varnej zóny.
2. Pomocou tlačidiel ∧ a ∨ zvoľte, či chcete vypnúť funkciu.
3. Nastavenie potvrďte tlačidlom OK.

Slúži na upravenie teploty:
Ak výsledky nespĺňajú vaše očakávania, teplotu vyprážania môžete upraviť. Varný panel si pamätá upravenú teplotu aj pri jeho ďalšom použití.

Slúži na zvýšenie teploty: dotknite sa ∧. sa zapne.

Slúži na zníženie teploty: dotknite sa ∨. sa zapne.

Funkcia grilu Plancha
Táto funkcia vám umožňuje používať funkciu Cook Assist s príslušenstvom Infinite Plancha od spoločnosti Electrolux alebo AEG. Táto funkcia spája dve ľavé varné zóny pre funkciu Cook Assist a tie potom fungujú ako jedna.

Zohriatie veľkého kuchynského riadu trvá trochu dlhšie. Funkcia zohrieva Infinite Plancha približne 12 minút a oznámi, keď bude pripravená.

4.10 Časovač

K dispozícii sú 3 funkcie: Automatické počítadlo, Časovač a Kuchynský časomer.

Automatické počítadlo
Túto funkciu môžete použiť na monitorovanie dĺžky prevádzky varnej zóny. Funkcia sa spustí automaticky a zobrazuje sa pod varným stupňom varnej zóny na displeji.

Vynulovanie funkcie: dotknite sa , aby sa zobrazilo Automatické počítadlo . Potom šípkami nastavte varnú zónu zo zoznamu a dotykom na OK potvrďte výber.

Časovač
Túto funkciu môžete použiť na nastavenie času prevádzky varnej zóny pre jedno konkrétne varenie.

Zapnutie funkcie: dvakrát sa dotknite , aby sa zobrazilo Časovač . Potom šípkami nastavte varnú zónu zo zoznamu a dotykom na OK potvrďte výber. Pomocou šípok nastavte čas a dotykom na OK nastavenie potvrďte. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a varná zóna sa vypne.

Vypnutie zvuku: dotknite sa .

Kuchynský časomer
Zapnutie funkcie pri vypnutom varnom paneli: zapnite varný panel pomocou ⏻ Dotknite sa ⁝☑ raz, aby sa zobrazilo Kuchynský časomer 🔔.

Zapnutie funkcie pri zapnutých varných zónach: trikrát sa dotknite ⁝☑, aby sa zobrazilo Kuchynský časomer 🔔.

Vypnutie zvuku: dotknite sa ⁝☑.

Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.

4.11 STOP+GO

Táto funkcia nastaví všetky zapnuté varné zóny na najnižší varný stupeň.

Pri zapnutej funkcii nemôžete zmeniť nastavenie varného stupňa.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

Zapnutie funkcie: dotknite sa STOP+GO. Rozsvieti sa ukazovateľ ⏸ sa zapne.

Vypnutie funkcie: dotknite sa STOP+GO. Nastaví sa predchádzajúci varný stupeň.

4.12 Blokovanie

Ovládací panel môžete počas používania varných zón uzamknúť. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.

Najprv nastavte varný stupeň.

Zapnutie funkcie: dotýkajte sa tlačidla ⁝☑, až kým sa na displeji nezobrazí symbol funkcie blokovania. Výber potvrďte dotknutím sa tlačidla OK. Rozsvieti sa symbol 🔒. Časomer zostane zapnutý.

Vypnutie funkcie: dotknite sa tlačidla ⁝☑. Nastaví sa predchádzajúce nastavenie varného stupňa.

Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

4.13 Detská poistka

Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.

Zapnutie funkcie: vypnite varný panel pomocou ⏻ Keď sa varný panel vypína, dotknite sa tlačidla ⁝☑. Na displeji sa zobrazí hlásenie o aktívnej funkcii.

Vypnutie funkcie: zapnite varný panel pomocou ⏻ Dotknite sa tlačidla ⁝☑ a potom tlačidla OK.

Ak chcete dočasne prerušiť funkciu iba na jedno varenie: zapnite varný panel pomocou ⏻ Dotknite sa súčasne tlačidiel ∧ a ∨. **Do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.** Varný panel môžete používať. Po vypnutí varného panela pomocou ⏻ sa funkcia znovu zapne:

4.14 Deaktivácia a aktivácia zvukov

Zapnite varný panel. Dotknite sa OK a pomocou šípok nastavte ponuku zvuku. Dotykom OK potvrďte nastavenie. Pomocou šípok nastavte voliteľnú funkciu. Dotykom OK potvrďte nastavenie.

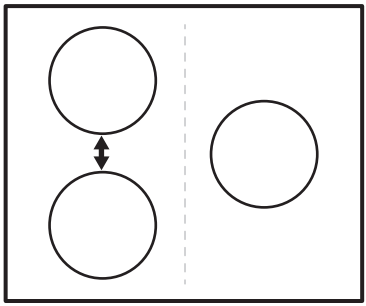
Ak je táto funkcia zapnutá, zvuk budete počuť iba v prípade, že:

- sa dotknete ⏻,
- Kuchynský časomer sa vypne
- Časovač sa vypne
- položíte niečo na ovládací panel.

4.15 Funkcia Riadenie výkonu

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz vo varnom paneli. Pozrite si obrázok.
- Každá fáza má maximálnu elektrickú výkonovú kapacitu 3 700 W.
- Funkcia rozloží výkon medzi varné zóny pripojené do rovnakej fázy.
- Funkcia sa aktivuje vtedy, keď celkové výkonové zaťaženie varných zón pripojených na jednu fázu presiahne 3 700 W.

- Funkcia zníži výkon ostatných varných zón pripojených do rovnakej fázy.
- Ukazovateľ varného stupňa pre zónu so zníženým výkonom striedavo zobrazuje dve úrovne.



5. TIPY A RADY

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Kuchynský riad

Pri indukčných varných zónach vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynských nádobách veľmi rýchlo.

Indukčné varné zóny používajte s vhodným kuchynským riadom.

Materiál varných nádob

- **vhodný:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, riad s viacvrstvovým dnom (označený výrobcom ako vhodný pre indukčné varné zóny).
- **nevhodný:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

Varná nádoba je vhodná pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení najvyššieho varného stupňa voda zovrie veľmi rýchlo.
- ak sa ku dnu nádoby pritiahne magnet.

Dno kuchynského riadu musí byť hrubé a ploché.

Rozmery kuchynského riadu

Indukčné varné zóny sa automaticky prispôsobujú rozmerom dna kuchynského riadu, avšak len do určitej hranice.

Účinnosť varných zón závisí od priemeru dna kuchynského riadu. Kuchynský riad s priemerom dna menším, ako je minimálny rozmer, absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.

Pozrite si kapitolu „Technické informácie“.

5.2 Zvuky počas prevádzky

Ak je počuť:

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

Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.

5.3 Öko Timer (Časovač Eko)

V záujme úspory energie sa ohrev varnej zóny vypne pred signálom časomera odpočítavajúceho smerom nadol. Rozdiel v prevádzkovom čase závisí od varného stupňa a trvania procesu varenia.

5.4 Príklady použitia na varenie

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

Údaje uvedené v tabuľke sú iba orientačné.

Varný stupeň	Použitie:	Čas (min)	Rady
1	Udržiavanie teploty hotových jedál.	podľa potreby	Na kuchynský riad položte pokrievku.
1 - 3	Holandská omáčka, topenie: maslo, čokoláda, želatína.	5 - 25	Z času na čas premiešajte.
1 - 3	Zahustenie: nadýchané omelety, volské oká.	10 - 40	Varte s pokrievkou.
3 - 5	Dusenie ryže a jedál s mliečnym základom, prihrievanie hotových jedál.	25 - 50	Pridajte aspoň dvakrát toľko tekutiny ako ryže, mliečne jedlá počas prípravy premiešajte.
5 - 7	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.
7 - 9	Dusenie zemiakov v pare.	20 - 60	Použite max. ¼ l vody na 750 g zemiakov.
7 - 9	Varenie väčšieho množstva jedla, omáčok a polievok.	60 - 150	Max. 3 l tekutiny plus prísady.
9 - 12	Jemné vyprážanie: rezne, teľacie cordon bleu, kotlety, mäsové guľky, klobásky, pečeň, zásmažka, vajíčka, lievance, šišky.	podľa potreby	Po uplynutí polovice času obráťte.
12 - 13	Vyprážanie pri vyššej teplote, zemiakové placky, steaky, rezne.	5 - 15	Po uplynutí polovice času obráťte.
14	Varenie vody, varenie cestovín, príprava mäsa (guláš, ragú), vyprážané hranolčeky.		
P	Varenie veľkého množstva vody. Je zapnutá výkonová funkcia Power.		

5.5 Tipy a rady pre funkciu Cook Assist

Ak chcete dosiahnuť najlepšie výsledky s funkciou:

- Funkciu spustite, keď varný panel nie je zohriaty (nie je potrebné zohrievať kuchynský riad).
- Používajte varné nádoby z nehrdzavejúcej ocele s dvojitým dnom.

- Nepoužívajte varné nádoby s reliéfom v strede dna.

Príklady použitia pri varení pre funkciu

Údaje v tabuľke slúžia ako príklady pokrmov pre každú úroveň vyprážania. Množstvo, hrúbka, kvalita a teplota (t. j. zmrazenie) potravín má vplyv na správnu úroveň vyprážania. Zvoľte úroveň vyprážania a nastavenie, ktoré najlepšie vyhovuje vašim návykom pri varení a panviciam.

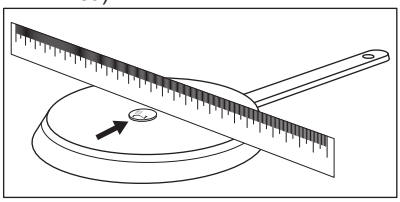
Úroveň vyprá-žania	Návrh pokrmu	Pripravovaný pokrm
1	Vajcia	Volské oká, omeleta, hrianky, rybie filé, zelenina
2	Palacinky	Palacinky, rybie prsty, mrazené potraviny, obaľované potraviny, stredne prepečený steak
3	Steaky	Neprepečený steak

Rôzne veľké panvice poskytujú rôzne časy ohrevu. Ťažké panvice uchovávajú viac tepla ako ľahké panvice, ale dlhšie sa zohrievajú.

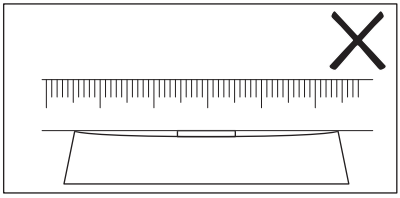
5.6 Správne panvice pre funkciu Cook Assist

Používajte iba panvice s plochým dnom. Vhodnosť panvice overíte takto:

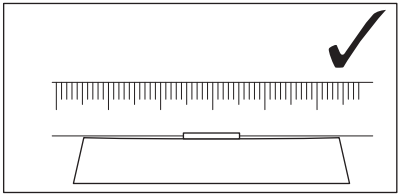
1. Panvicu otočte hore dnom.
2. Na dno panvice položte pravítko.
3. Medzi pravítko a dno panvice skúste vložiť mincu v hodnote 1, 2 alebo 5 eurocentov (alebo podobne hrubú mincu).



a. Ak medzi pravítko a panvicu vložíte mincu, panvica nie je správna.



b. Panvica je správna, ak medzi pravítko a panvicu nedokážete vložiť mincu.



6. OŠETROVANIE A ČISTENIE

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Všeobecné informácie

- Varný panel očistite po každom použití.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú funkčnosť varného panela.
- Používajte špeciálny čistič určený na povrch varného panela.
- Na sklo použite špeciálnu škrabku.

6.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztopený plast, plastovú fóliu a potraviny s obsahom cukru. V opačnom prípade môžu nečistoty poškodiť varný panel. 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, škvrny od vody, mastné škvrny, lesklé kovové farebné fľaky. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou a malým množstvom umývacieho prostriedku. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.
- Povrch varného panela má horizontálne drážky. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou a malým množstvom umývacieho prostriedku plynulým pohybom zľava doprava. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou zľava doprava.

7. RIEŠENIE PROBLÉMOV

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 Čo robiť, keď...

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Varný panel nie je pripojený k zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania. Pozrite si schému zapojenia.
	Je vyhodená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poistka. Ak sa poistka vyhodí opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
		Varný panel znovu zapnite a do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.
	Naraz ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových tlačidiel.	Dotknite sa iba jedného senzorového tlačidla.
	Funkcia STOP+GO je zapnutá.	Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“.
	Na ovládacom paneli je voda alebo je ovládací panel znečistený tukom.	Vyčistite ovládací panel.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Keď je varný panel vypnutý, zaznie zvukový signál.	Niečo ste položili na jedno alebo viaceré senzorové tlačidlá.	Odstráňte predmet zo senzorových tlačidiel.
Varný panel sa vypne.	Niečo ste položili na senzorové tlačidlo ⏻.	Odstráňte daný predmet zo senzorového tlačidla.
Ukazovateľ zvyškového tepla nezmení farbu.	Zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba po krátky čas.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho na to, aby bola horúca, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Funkcia Automatický ohrev nefunguje.	Zóna je horúca.	Zónu nechajte dostatočne vychladnúť.
	Je nastavený najvyšší varný stupeň.	Najvyšší varný stupeň má rovnaký výkon ako funkcia.
Varný stupeň sa prepína medzi dvomi úrovňami.	Funkcia Riadenie výkonu je zapnutá.	Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“.
Zohriali sa senzorové tlačidlá.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ste ho položili príliš blízko ovládačov.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Podsvietenie je zapnuté, ale kontrast displeja je nedostatočný.	Na displeji sa nachádza horúci riad.	Odstráňte predmet a varný panel nechajte dostatočne vychladnúť. Ak kontrast nie je zreteľný, oznámte to autorizovanému servisnému stredisku.
Pri dotyku senzorových tlačidiel neznejú žiadne zvuky.	Zvuková signalizácia je vypnutá.	Zapnite zvukovú signalizáciu. Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“.
Zobrazí sa **II** a text.	Funkcia Automatické vypínanie je zapnutá.	Varný panel vypnite a znova ho zapnite.
Rozsvieti sa symbol 🔒.	Funkcia Detská poistka alebo Blokovanie je zapnutá.	Pozrite si kapitolu „Každodenné používanie“.
Rozsvieti sa **?**.	Na zóne nie je žiadny kuchynský riad.	Položte kuchynský riad na zónu.
	Kuchynský riad nie je vhodný.	Použite vhodný kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
	Príliš malý priemer dna riadu pre túto zónu.	Použite kuchynský riad správnych rozmerov. Pozrite si kapitolu „Technické informácie“.
	Kuchynský riad nezakrýva krížik/štvorček.	Dbajte na to, aby bol krížik/štvorček úplne zakrytý.
Na displeji sa zobrazí **E** a číslo.	Došlo k poruche varného panela.	Odpojte varný panel na určitý čas od elektrického napájania. Na chvíľu odpojte poistku elektrickej siete domácnosti. Opäť zapojte poistku a varný panel. Ak sa **E** znovu rozsvieti, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Rozsvieti sa **E4**.	Došlo k poruche varného panela, pretože pokrm z riadu vyvrel. Zapli sa Automatické vypínanie a ochrana proti prehriatiu varných zón.	Varný panel vypnite. Odstráňte horúci kuchynský riad. Približne po 30 sekundách opäť zapnite zónu. Ak bol problémom riad, chybová správa sa vypne. Ukazovateľ zvyškového tepla môže zostať zapnuté. Riad nechajte dostatočne vychladnúť. Skontrolujte, či je riad kompatibilný s varným panelom. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.

7.2 Ak nemôžete nájsť riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, zavolajte 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 ovládací 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.

8. INŠTALÁCIA

VAROVANIE!
Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 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.

Sériové číslo .....

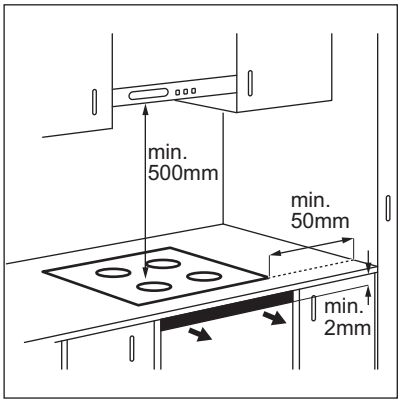
8.2 Zabudované varné panely

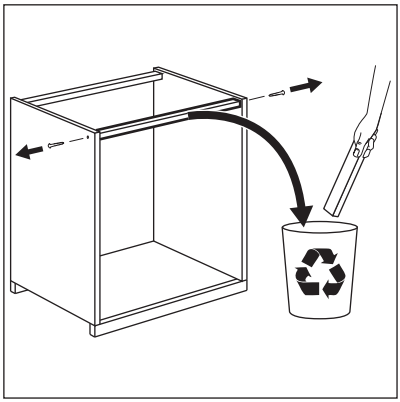
Zabudovateľné varné panely sa môžu používať až po zabudovaní do vhodnej skrinky alebo do pracovnej dosky, ktoré vyhovujú platným normám.

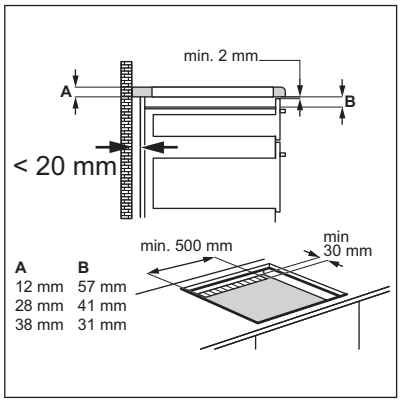
8.3 Napájací kábel

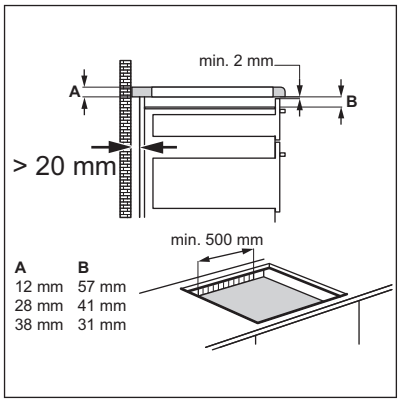
- Varný panel sa dodáva s napájacím káblom.
- Na výmenu poškodeného sieťového kábla použite nasledovný sieťový kábel typu (alebo viac): H05BB-F Tmax 90°C. Obráťte sa na miestne autorizované servisné stredisko.

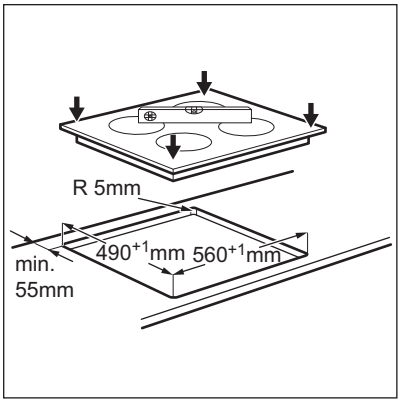
8.4 Montáž

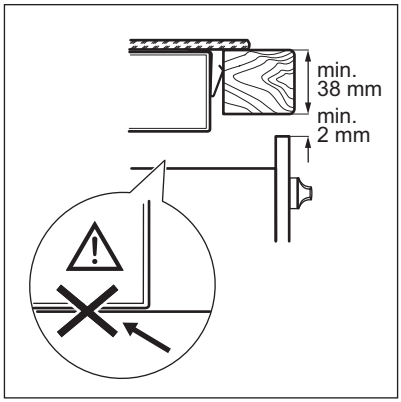


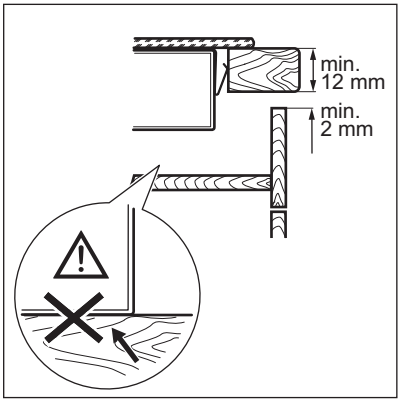




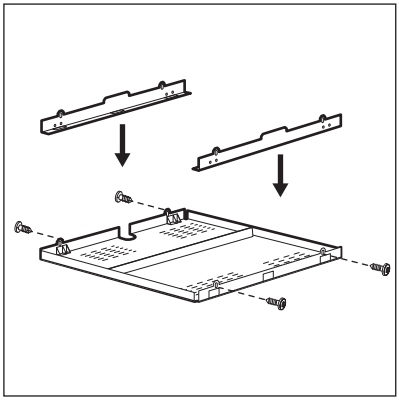








8.5 Ochranný box



Ak používate ochranný box (ako doplnkové príslušenstvo), nemusíte vpredu zachovať 2 mm odstup na prietok vzduchu ani inštalovať ochrannú priehradku priamo pod varným panelom. Tento ochranný box nemusí byť dostupný v niektorých krajinách. Obráťte sa na svojho miestneho dodávateľa.

Ochranný box nemôžete použiť pri inštalácii varného panela nad rúru.

9. TECHNICKÉ INFORMÁCIE

9.1 Typový štítok

Model EHO6832FOG
Typ 58 GAD C4 AU
Indukcia 7.4 kW
Sér.č. .....
ELECTROLUX

Č. výrobku (PNC) 949 596 147 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Vyrobené v Nemecku
7.4 kW

9.2 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	Výkonová funkcia Power [W]	Výkonová funkcia Power maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Ľavá predná	2300	3200	10	125 - 210
Ľavá zadná	2300	3200	10	125 - 210
Pravá predná	1800 / 3500	2800 / 3700	5	145 - 180 / 245 - 280

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

Optimálne výsledky pri varení dosiahnete tak, že budete používať riad s priemerom nie väčším ako sú údaje v tabuľke.

10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

10.1 Informácie o produkte podľa EU 66/2014

Identifikácia modelu		EHO6832FOG
Typ varného panela		Zabudovaný varný panel
Počet varných zón		3
Technológia ohrevu		Indukcia
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavá predná Ľavá zadná Pravá predná	21,0 cm 21,0 cm 28,0 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavá predná Ľavá zadná Pravá predná	172,6 Wh / kg 174,9 Wh / kg 177,4 Wh / kg
Spotreba energie varného panela (EC electric hob)		175,0 Wh / kg

EN 60350-2 - Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť. Časť 2: Varné panely. Metódy merania funkčných vlastností

Energetické parametre pre varnú oblasť sú označené krížikmi príslušných varných zón.

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 možností 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 hoďte 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.

www.electrolux.com/shop

867317352-A-412014

CE