



---

**CS** Varná deska  
**PL** Płyta grzejna  
**SK** Varný panel

---

Návod k použití 2  
Instrukcja obsługi 20  
Návod na používanie 40



## OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	2
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY .....	5
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	9
5. TIPY A RADY.....	12
6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	14
7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	14
8. INSTALACE.....	16
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	18
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	18

## 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/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.

 **Upozornění / Důležité bezpečnostní informace**

 **Všeobecné informace a rady**

 **Poznámky k ochraně životního prostředí**

Změny vyhrazeny.

### 1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku

nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

## 1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Děti ve věku tří až osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- 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.

## 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- **VAROVÁNÍ:** 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 ovládním.
- **VAROVÁNÍ:** Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.

- Oheň se NIKDY nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- POZOR: U vaření je vždy nutné vykonávat dohled. U krátkodobého vaření je nutné vykonávat dohled nepřetržitě.
- VAROVÁNÍ: Nebezpečí požáru: Nepokládejte věci na varnou desku.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, 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 nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od síťového napájení. V případě, že spotřebič je k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, spotřebič odpojte od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- VAROVÁNÍ: Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce varného spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace



#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
  - Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
  - Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
  - Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
  - Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
  - Utěsněte výřez v povrchu pomocí těsniva, abyste zabránili bobtnání z důvodu vlhkosti.
  - Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
  - Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.
  - Každý spotřebič má vespodu chladicí ventilátory.
  - Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou:
    - Neuchovávejte v zásuvce žádné malé kousky nebo listy papíru, které by mohly být vtaženy dovnitř a poškodit tak chladicí ventilátory nebo chladicí systém.
    - Mezi dnem spotřebiče a obsahem zásuvky musí být vzdálenost alespoň 2 cm.
- Spotřebič musí být uzemněn.
  - Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
  - Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
  - Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
  - Použijte správný typ napájecího kabelu.
  - Elektrické kabely nesmí být zamotané.
  - Ujistěte se, že je nainstalována ochrana před úrazem elektrickým proudem.
  - Použijte svorku k odlehčení kabelu od tahu.
  - Dbejte na to, aby se elektrické přírodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádobí, když spotřebič připojujete do blízké zásuvky.
  - Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
  - Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel nebo síťovou zástrčku (je-li součástí výbavy). Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na autorizované servisní středisko nebo elektrikáře.
  - Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
  - Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
  - Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ni 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

### 2.2 Připojení k elektrické síti



#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.

musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.

- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

## 2.3 Použití spotřebiče



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál (je-li přítomen), štítky a ochrannou fólii.
- Tento spotřebič použijte 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“.
- Nespolehejte se na detektor nádoby.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje nebo pokličky. Mohly by se zahřát.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Pokud je povrch spotřebiče prasklý, okamžitě jej odpojte ze sítě. Zabráňte tak úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatel s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.
- Vložíte-li jídlo do horkého oleje, může olej vystříknout.



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

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



### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nepokládejte horkou poklici na skleněný povrch varné desky.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání sklokeramiky nebo skla. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídla. 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 údržbou spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody nebo páru.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte žádné prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpuštědla nebo kovové předměty.

## 2.5 Obsluha

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

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

## 2.6 Likvidace

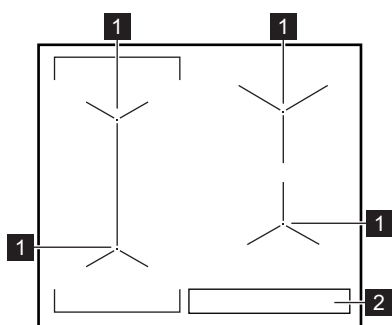


### VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

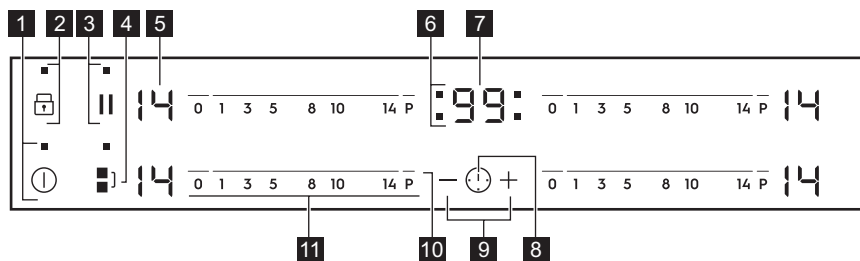
# 3. POPIS SPOTŘEBIČE

## 3.1 Uspořádání varné desky










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






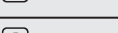
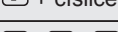

## 3.2 Rozvržení ovládacího panelu





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

	Se-nzoro-vé tlačítka	Funkce	Poznámka
1		ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2		Blokování tlačítek / Dětská bezpečnostní pojistka	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
3		Pauza	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
4		Bridge	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
5	-	Displej nastavení teploty	Ukazuje nastavení teploty.
6	-	Ukazatele časovače varných zón	Ukazují, pro kterou zónu je nastavený čas.
7	-	Displej časovače	Ukazuje čas v minutách.
8		-	Slouží k volbě varné zóny.
9		-	Slouží ke zvýšení nebo snížení času.
10		PowerBoost	Slouží k zapnutí funkce.
11	-	Ovládací lišta	Slouží k nastavení teploty.

### 3.3 Displeje nastavení teploty

Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
	Varná zóna je zapnutá.
	Je zapnutá funkce Pauza.
	Je zapnutá funkce Automatický ohřev.
	Je zapnutá funkce PowerBoost.
	Došlo k poruše.
	OptiHeat Control (Třístupňový ukazatel zbytkového tepla): pokračovat ve vaření / uchovat teplé / zbytkové teplo.
	Je zapnutá funkce Blokování tlačítek / Dětská bezpečnostní pojistka.




Displej	Popis
	Nevhodná nádoba, příliš malá nádoba nebo na varné zóně není žádná nádoba.
	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.

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



#### VAROVÁNÍ!

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

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


## 4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



#### VAROVÁNÍ!

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 rozsvítí  a varná deska se vypne.

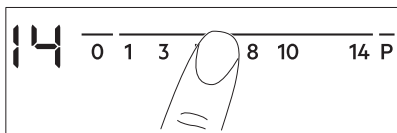
**Vztah mezi nastavením teploty a dobou, po níž se varná deska vypne:**

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

### 4.3 Nastavení teploty

Nastavení nebo změna teploty:

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

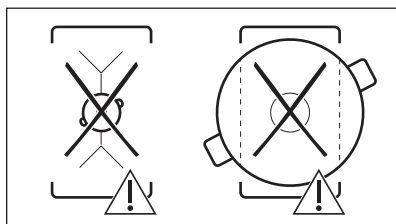
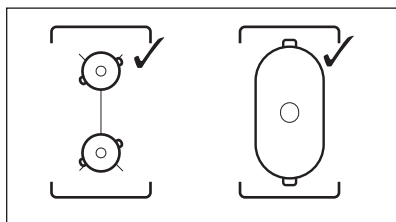


#### 4.4 Použití varných zón

Postavte varnou nádobu na střed zvolené zóny. Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby.

S velkými nádobami můžete vařit na dvou varných zónách zároveň. Nádoby musí zakrývat střed obou zón, ale nesmí přesahovat označené okraje.

Je-li nádoba umístěna mezi oběma středy zón, funkce spojení varných zón se nezapne.



#### 4.5 Bridge

**i** Funkce se zapne, když nádoba zakrývá středy dvou zón.

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 **1**. Teplotu nastavíte nebo změníte stisknutím jednoho z ovládacích snímačů.

**Vypnutí funkce:** stiskněte **1**. Varné zóny fungují opět nezávisle.

#### 4.6 Automatický ohřev

Zapnete-li tuto funkci, lze tak dosáhnout potřebné teploty za kratší dobu. Když je funkce zapnutá, varná zóna funguje zpočátku při maximálním tepelném výkonu a poté pokračuje dle požadovaného nastavení.

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

**Zapnutí funkce pro varnou zónu:**

stiskněte **P** (rozsvítí se **P**). Ihned stiskněte požadované nastavení teploty.

Po třech sekundách se zobrazí **R**.

**Vypnutí funkce:** změníte nastavení teploty.

#### 4.7 PowerBoost

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

**i** Viz část „Technické údaje“.

**Zapnutí funkce pro varnou zónu:**

stiskněte **P**. Rozsvítí se **P**.

**Vypnutí funkce:** změníte nastavení teploty.

#### 4.8 Časovač

**Odpočítávání času**

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

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


**Nastavení varné zóny:** stiskněte opakovaně **1**, dokud se nerozsvítí kontrolka požadované varné zóny.

**Zapnutí funkce:** stiskněte  $\oplus$  časovače a nastavte čas (00 - 99 minut). Když kontrolka varné zóny začne blikat pomaleji, odpočítává se čas.

**Kontrola zbývajících času:** zvolte varnou zónu pomocí  $\odot$ . Kontrolka varné zóny začne blikat rychleji. Na displeji se zobrazí zbývajících čas.

**Změna času:** zvolte varnou zónu pomocí  $\odot$ . Stiskněte  $\oplus$  nebo  $\ominus$ .

**Vypnutí funkce:** zvolte varnou zónu pomocí  $\odot$  a stiskněte  $\ominus$ . Zbývajících čas se bude odpočítávat až do 00. Kontrolka varné zóny zhasne.

 Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat 00. Varná zóna se vypne.

**Vypnutí zvukové signalizace:** stiskněte  $\odot$ .

#### CountUp Timer (Měřič času)

Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny.

**Nastavení varné zóny:** stiskněte opakovaně  $\odot$ , dokud se nerozsvítí kontrolka požadované varné zóny.

**Zapnutí funkce:** stiskněte  $\ominus$  časovače, rozsvítí se  $\cup^P$ . Když kontrolka varné zóny začne blikat pomaleji, počítá se čas.

Displej přepíná zobrazení  $\cup^P$  a uplynulého času (v minutách).

#### Kontrola délky provozu varné zóny:

zvolte varnou zónu pomocí  $\odot$ . Kontrolka varné zóny začne blikat rychleji. Na displeji se zobrazí délka provozu zóny.


**Vypnutí funkce:** zvolte varnou zónu  $\odot$  a stiskněte  $\oplus$  nebo  $\ominus$ . Kontrolka varné zóny zhasne.

#### Minutka

Když je varná deska zapnutá, ale není zapnutá žádná varná zóna, můžete tuto funkci použít jako **Minutku**. Na displeji nastavení teploty se zobrazí  $\cup$ .

**Zapnutí funkce:** stiskněte  $\odot$ . Stiskněte  $\oplus$  nebo  $\ominus$  časovače a nastavte čas. Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a začne blikat 00.

**Vypnutí zvukové signalizace:** stiskněte  $\odot$ .

 Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.

## 4.9 Pauza

Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší tepelný výkon.

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

Tato funkce nevypne funkce časovače.

Stisknutím  $\parallel$  zapnete danou funkci.

Rozsvítí se  $\cup$ . Tepelný výkon je snížen na hodnotu 1.

Tuto funkci vypnete stisknutím  $\parallel$ . Zobrazí se předchozí tepelný výkon.


## 4.10 Blokování tlačítek

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

### Nejprve nastavte tepelný výkon.

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





**Vypnutí funkce:** stiskněte  $\cup$ . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.

 Funkci také vypnete vypnutím varné desky.


## 4.11 Dětská bezpečnostní pojistka




Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

**Zapnutí funkce:** pomocí  $\odot$  zapnete varnou desku. Nenastavujte teplotu. Na čtyři sekundy stiskněte  $\cup$ . Zobrazí se  $\cup$ . Pomocí  $\odot$  varnou desku vypnete.



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




#### Vyřazení funkce na jedno vaření:



zapněte varnou desku pomocí .

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


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

Vypněte varnou desku. Na tři sekundy stiskněte . Displej se rozsvítí a zhasne. Na tři sekundy stiskněte .

Rozsvítí se  nebo . Stisknutím  časovače zvolte jedno z těchto nastavení:

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

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

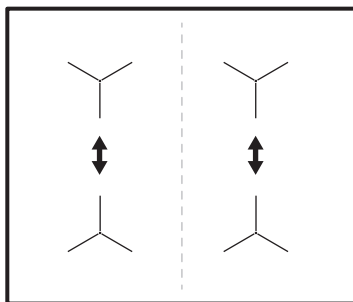
Když je tato funkce nastavena na , uslyšíte zvukovou signalizaci pouze když:

- stisknete 

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

### 4.13 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



### VAROVÁNÍ!

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:

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

- i** Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější. Než nádobu položíte na povrch varné desky, ujistěte se, že jejich dno je čisté a suché.

### Rozměry nádoby

Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby.

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

- i** Viz „Technické údaje“.

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

- i** Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
 - 1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 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 v polovině doby přípravy zamíchejte.
5 - 7	Podušení zeleniny, ryb, masa.	20 - 45	Přidejte několik polévkových lžic tekutiny.
7 - 9	Vaření brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
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. Je zapnutá funkce PowerBoost.		

## 6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



### VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

### 6.1 Všeobecné informace

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

### 6.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii, cukr nebo jídlo

obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s neabrazivním mycím prostředkem. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- **Odstraňte kovově lesklé zbarvení:** použijte roztok vody s octem a vyčistěte skleněný povrch pomocí hadříku.

## 7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD







### VAROVÁNÍ!

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 spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Tepelný výkon nenastavíte do 10 sekund.	Zapněte varnou desku znovu a maximálně do 10 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více sensorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno sensorové tlačítko.
	Je zapnutá funkce Pauza.	Viz „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 sensorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze sensorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něčím jste zakryli sensorové tlačítko ①.	Odstraňte předmět ze sensorového tlačítka.
Ukazatel zbytkového tepla se nerozsvítí.	Varná zóna není horká, protože byla zapnutá jen krátkou dobu nebo je poškozený snímač.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Funkce Automatický ohřev nefunguje.	Varná zóna je horká.	Nechte varnou zónu dostatečně vychladnout.
	Je nastaven nejvyšší tepelný výkon.	Nejvyšší tepelný výkon má stejný výkon jako funkce.
Tepelný výkon kolísá mezi dvěma nastaveními.	Je zapnutá funkce Řízení výkonu.	Viz „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.

Problém	Možná příčina	Řešení
Při dotyku senzorových tlačítek nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz „Denní používání“.
Rozsvítí se  .	Je zapnutá funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Blokování tlačítek.	Viz „Denní používání“.
Rozsvítí se  .	Na varné zóně není žádná nádoba.	Na varnou zónu postavte nádobu.
	Nádobí není vhodné.	Používejte vhodné nádoby. Viz část „Tipy a rady“.
	Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý.	Použijte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.
Zobrazí se  a číslo.	Porucha varné desky.	Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud se znovu rozsvítí  , odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou zónu opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Je slyšet nepřetržité pípání.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.

## 7.2 Když nenaleznete řešení...

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

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

## 8. INSTALACE



### VAROVÁNÍ!

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 .....

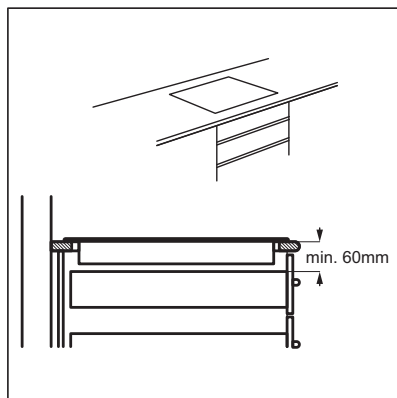
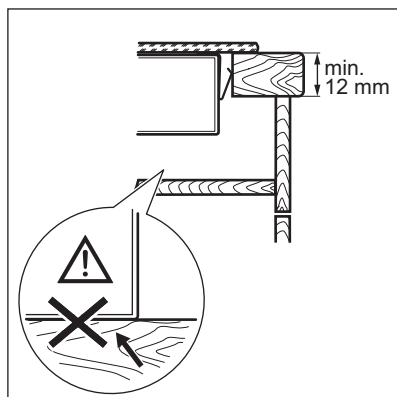
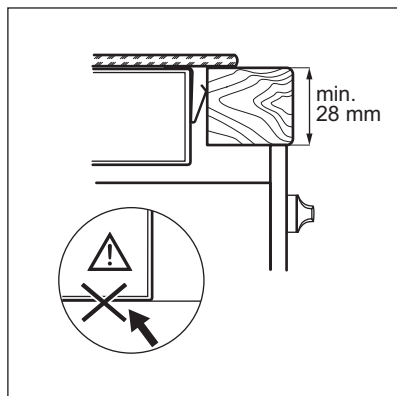
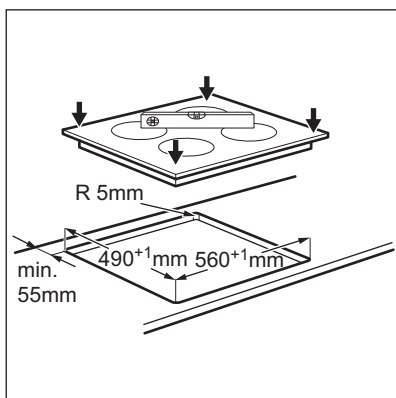
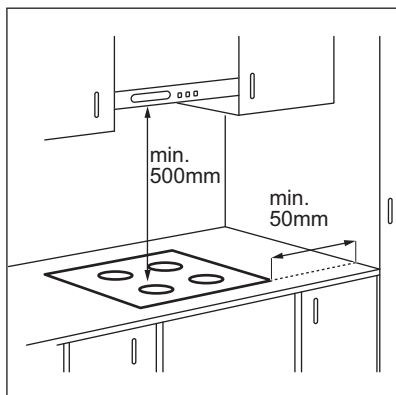
## 8.2 Vestavné varné desky

Vestavné varné desky se směji 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 kabel typu H05V2V2-F, který je odolný vůči teplotě 90 °C nebo vyšší. Obráťte se na místní servisní středisko.

## 8.4 Montáž




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

## 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 9.1 Typový štítek

Model EIV63440BW  
 Typ 61 B4A 01 AA  
 Indukce 7.35 kW  
 Sér. č. ....  
 ELECTROLUX

PNC 949 596 832 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz  
 Vyrobeno v Německu  
 7.35 kW  


### 9.2 Technické údaje varných zón

Varná zóna	Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximální délka [min]	Průměr varné nádoby [mm]
Levá přední	2 300	3 200	10	125 - 210
Levá zadní	2 300	3 200	10	125 - 210
Pravá přední	1 400	2 500	4	125 - 145
Pravá zadní	1 800	2 800	10	145 - 180

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 Informace o výrobku dle nařízení Komise EU 66/2014

Označení modelu	EIV63440BW	
Typ varné desky	Vestavná varná deska	
Počet varných zón	4	
Technologie ohřevu	Indukce	
Průměr kruhových varných zón (Ø)	Levá přední Levá zadní Pravá přední Pravá zadní	21.0 cm 21.0 cm 14.5 cm 18.0 cm
Spotřeba energie varných zón (EC electric cooking)	Levá přední Levá zadní Pravá přední Pravá zadní	178,4 Wh / kg 178,4 Wh / kg 183,2 Wh / kg 184,9 Wh / kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)	181,2 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 značkou.


## 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 zakryjte 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 vyhodte 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.....	20
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	23
3. OPIS URZĄDZENIA.....	26
4. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	28
5. WSKAZÓWKI I PORADY.....	32
6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	33
7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	34
8. INSTALACJA.....	36
9. DANE TECHNICZNE.....	38
10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	38

## 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.

Wiതamy 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/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Zarejestrować swój produkt i uprościć jego obsługę serwisową:

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



Nabyć akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

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

## OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z autoryzowanym centrum serwisowym, należy przygotować poniższe dane: informacje o modelu, numer produktu, numer seryjny.

Stosowne informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

⚠ Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

ℹ Ogólne informacje i wskazówki

♻ Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

### 1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z załączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada

za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją urządzenia. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu 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.
- Dzieci w wieku od 3 do 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci poniżej 3 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Nie pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub pozbyć się go w odpowiedni sposób.
- Dzieciom i zwierzętom nie wolno zbliżać się do pracującego lub stygnącego urządzenia. Łatwo dostępne elementy urządzenia mocno się nagrzewają.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieciom nie wolno zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

## 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenie i jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby uniknąć kontaktu z elementami grzejnymi.
- Nie sterować urządzeniem za pomocą zewnętrznego programatora czasowego ani niezależnego układu zdalnego sterowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- **NIE** gasić pożaru wodą – należy wyłączyć urządzenie, a następnie przykryć płomień pokrywą lub kocem gaśniczym.
- **UWAGA:** Gotowanie powinno odbywać się pod nadzorem. Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Niebezpieczeństwo pożaru: Nie przechowywać żadnych przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztucce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie czyścić urządzenia za pomocą myjek parowych.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- Jeśli na powierzchni szkła ceramicznego / powierzchni szklanej pojawią się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazda. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączeniowej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, ze względów bezpieczeństwa musi go wymienić

producent, autoryzowany serwis lub inna wykwalifikowana osoba.

- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub określonych w instrukcji przez producenta urządzenia jako odpowiednich, lub dostarczonych z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie blatu przed wilgocią za pomocą odpowiedniego uszczelnacza.
- 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.
- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:

- Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkadzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.
- Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a elementami przechowywanymi w szufladzie.

### 2.2 Podłączenie do sieci elektrycznej



#### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania styków.
- Użyć odpowiedniego przewodu zasilającego.
- Nie dopuszczać do splątania przewodów elektrycznych.

- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Przewód zasilający należy przymocować obejmą, by go mechanicznie odciążyć.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie będzie dotykać rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowo-prądowe (RCD) oraz styczniki.
- 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, oparzeniem i porażeniem prądem.

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z niego wszystkie elementy opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Z urządzenia należy korzystać 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 mocno rozgrzać.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub jeśli ma ono kontakt z wodą.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania przedmiotów.
- Jeśli na powierzchni urządzenia 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.
- Gorący olej może pryskać podczas wkładania do niego żywności.



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i wybuchem

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i olej mogą uwalniać łatwopalne opary. Podczas podgrzewania tłuszczów i oleju nie wolno zbliżać do nich źródeł ognia ani rozgrzanych przedmiotów.



- Opary uwalniane przez gorący olej mogą ulec samoczynnemu zapłonowi.
- Zużyty olej zawierający pozostałości produktów spożywczych ma niższą temperaturę zapłonu niż świeży olej.
- Nie umieszczać w urządzeniu, na nim ani w jego pobliżu łatwopalnych substancji ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi substancjami.



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Nie stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie stawiać gorących naczyń na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potraw.
- Nie dopuszczać do upadku naczyń lub innych przedmiotów na powierzchnię urządzenia. Może to spowodować jego uszkodzenie.
- Nie włączać pól grzejnych bez naczyń ani z pustymi naczyniami.
- Nie kłaść na urządzeniu folii aluminiowej.
- Naczynia żeliwne, aluminiowe lub ze zniszczonym spodem mogą spowodować zarysowanie szkła lub szkła ceramicznego. Dlatego nie należy przesuwać ich po powierzchni gotowania.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przyrządzania potraw. Nie wolno go używać do innych celów, takich jak np. ogrzewanie pomieszczeń.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie

- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.

- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i poczekać, aż ostygnie.
- Przed przystąpieniem do konserwacji urządzenia należy odłączyć je od zasilania.
- Urządzenia nie wolno czyścić wodą pod ciśnieniem ani parą wodną.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne środki czyszczące. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.

## 2.5 Serwis

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

## 2.6 Utylizacja



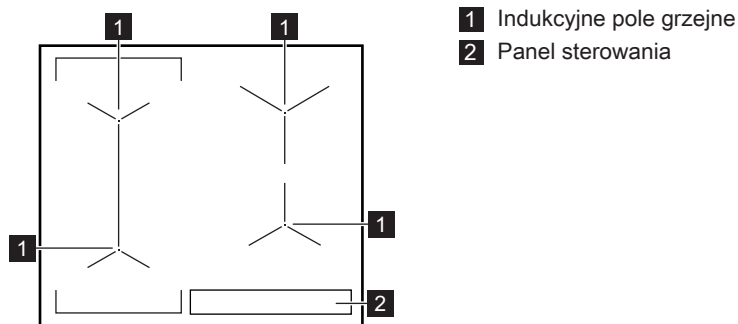
### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

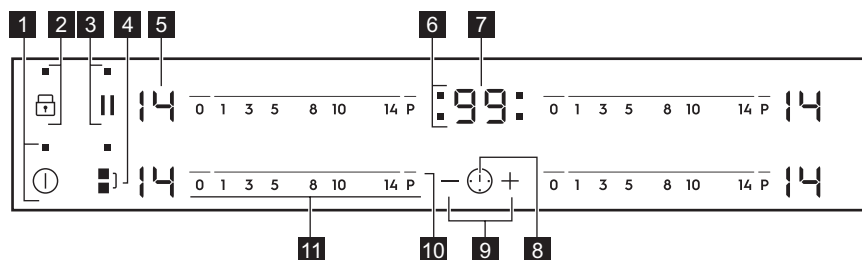
- Aby dowiedzieć się, jak prawidłowo utylizować urządzenie, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

## 3. OPIS URZĄDZENIA

### 3.1 Układ powierzchni gotowania



### 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
<b>1</b>	WŁ./WYŁ.	Włączanie i wyłączenie płyty grzejnej.
<b>2</b>	Blokada / Blokada uruchomienia	Blokowanie/odblokowanie panelu sterowania.
<b>3</b>	Pausa	Włączanie i wyłączenie funkcji.
<b>4</b>	Bridge	Włączanie i wyłączenie funkcji.
<b>5</b> -	Wskaźnik mocy grzania	Pokazuje ustawienie mocy grzania.
<b>6</b> -	Wskaźniki funkcji zegara dla poszczególnych pól grzejnych	Wskazują, dla którego pola ustawiono czas.

	Pole czujnika	Funkcja	Uwagi
7	-	Wyświetlacz zegara	Pokazuje czas w minutach.
8		-	Wybór pola grzejnego.
9	+ / -	-	Przedłużanie lub skracanie czasu.
10	P	PowerBoost	Włączanie funkcji.
11	-	Pasek regulacji	Ustawianie mocy grzania.




### 3.3 Wskazania ustawień mocy grzania

Wyświetlacz	Opis
	Pole grzejne jest wyłączone.
	Pole grzejne jest włączone.
	Działa funkcja Pauza.
	Działa funkcja Automatyczne podgrzewanie.
	Działa funkcja PowerBoost.
+ cyfra	Nieprawidłowe działanie.
	OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego): gotowanie / podtrzymywanie temperatury / ciepło resztkowe.
	Działa funkcja Blokada /Blokada uruchomienia.
	Na polu grzejnym umieszczono nieodpowiednie lub zbyt małe naczynie bądź nie umieszczono na nim żadnego naczynia.
	Działa funkcja Samoczynne wyłączenie.

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



#### OSTRZEŻENIE!

 /  /  Występuje zagrożenie poparzeniem ciepłem resztkowym. Wskaźniki pokazują ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych. Wskaźniki mogą się włączyć także dla sąsiednich pól grzejnych, nawet jeśli nie są używane.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Powierzchnia ceramiczna nagrzewa się od ciepła pochodzącego z naczyń.


## 4. CODZIENNA EKSPLOATACJA



#### OSTRZEŻENIE!


Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.


### 4.1 Włączanie i wyłączenie

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 nieodpowiedniego naczynia. Wyświetla się symbol  i po upływie 2 minut pole grzejne wyłącza się samoczynnie.
- nie wyłączono pola grzejnego lub nie zmieniono mocy grzania. Po pewnym

czasie wyświetla się  i urządzenie wyłącza się.

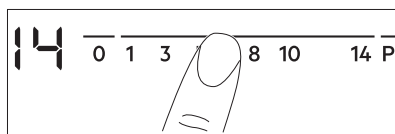
**Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem, po jakim wyłączy się płyta grzejna:**

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 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.

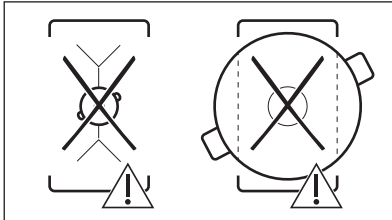
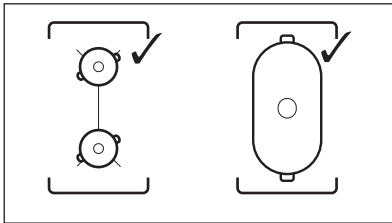


## 4.4 Używanie pól grzejnych

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

Można stosować duże naczynia, ustawiając je jednocześnie na dwóch polach grzejnych. Naczynie musi zakrywać środki obu pól grzejnych, ale nie może wystawać poza oznaczenie obszaru pola grzejnego.

Jeśli naczynie będzie stać między dwoma środkami, funkcja Bridge nie włączy się.



## 4.5 Bridge

**i** Funkcja działa, gdy naczynie zakrywa środki obu pól grzejnych.

Funkcja ta łączy dwa pola grzejne po lewej stronie, które działają jak jedno pole grzejne.

Najpierw należy ustawić moc grzania jednego z pól grzejnych po lewej stronie.

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

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

## 4.6 Automatyczne podgrzewanie

Włączenie tej funkcji pozwala w krótszym czasie uzyskać żądaną moc grzania. Gdy funkcja jest włączona, pole grzejne pracuje na początku z największą mocą grzania, a następnie przełącza się na żądaną moc grzania.

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

### Aby włączyć funkcję dla pola

**grzejnego:** dotknąć **P** (włączy się **P**). Szybko dotknąć żądanego ustawienia mocy grzania. Po upływie trzech sekund wyświetli się **R**.

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

## 4.7 PowerBoost

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

**i** Patrz rozdział „Dane techniczne”.

### Aby włączyć funkcję dla pola

**grzejnego:** dotknąć **P**. Zaświeci się **P**.


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


## 4.8 Zegar


### Wyłącznik czasowy




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



Najpierw należy wybrać moc grzania dla pola grzejnego, a następnie ustawić funkcję.


**Wybór pola grzejnego:** dotknąć kilkakrotnie , aż włączy się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego.


**Aby włączyć funkcję:** dotknąć  na zegarze, aby ustawić czas (00-99 minut). Gdy zacznie wolno migać wskaźnik pola grzejnego, rozpocznie się odliczanie czasu.

**Aby wyświetlić pozostały czas:** ustawić pole grzejne, dotykając . Wskaźnik pola grzejnego zacznie szybko migać. Wyświetlacz wyświetli pozostały czas.


**Aby zmienić czas:** ustawić pole grzejne, dotykając . Dotknąć  lub .




**Aby wyłączyć funkcję:** wybrać pole grzejne za pomocą , a następnie dotknąć . Wartość pozostałego czasu zmniejszy się do 00. Wskaźnik pola grzejnego zgaśnie.


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




**Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy:** dotknąć .


**CountUp Timer (Stoper)**  
Funkcja ta służy do sprawdzania czasu pracy pola grzejnego.




**Wybór pola grzejnego:** dotknąć kilkakrotnie , aż włączy się wskaźnik odpowiedniego pola grzejnego.


**Aby włączyć funkcję:** dotknąć  zegara. Zaświeci się . Gdy zacznie migać wolno wskaźnik pola grzejnego, rozpocznie się odliczanie czasu. Wyświetlacz będzie przelatywał się między  a wskazaniem naliczonego czasu (w minutach).


**Aby zobaczyć, jak długo działa pole grzejne:** ustawić pole grzejne, dotykając . Wskaźnik pola grzejnego zacznie szybko migać. Na wyświetlaczu pojawi się czas działania pola grzejnego.

**Aby wyłączyć funkcję:** wybrać pole grzejne za pomocą , a następnie dotknąć  lub . Wskaźnik pola grzejnego zgaśnie.

**Minutnik**  
Funkcji tej można używać jako **minutnika**, gdy płyta grzejna jest włączona, ale nie pracują pola grzejne. Wskazanie mocy grzania: .

**Aby włączyć funkcję:** dotknąć . Dotknąć  lub  zegara, aby ustawić czas. Gdy odliczanie czasu dobiegnie końca, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i zacznie migać wskazanie 00.

**Aby wyciszyć sygnał dźwiękowy:** dotknąć .




 Funkcja nie ma wpływu na działanie pól grzejnych.

## 4.9 Przerwa

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

Gdy funkcja działa, wszystkie inne symbole na panelach sterowania są zablokowane.



Funkcja nie blokuje funkcji zegara.

Dotknąć , aby włączyć funkcję. Włącza się . Ustawienie mocy grzania obniża się do 1. Aby wyłączyć funkcję, należy dotknąć . Włącza się poprzednie ustawienie mocy grzania.

## 4.10 Blokada

Gdy włączone są pola grzejne można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania.

**Najpierw należy ustawić moc grzania.**

**Aby włączyć funkcję:** dotknąć . Na 4 sekundy zaświeci się . Zegar pozostanie włączony.

**Aby wyłączyć funkcję:** dotknąć [T].  
Włączy się poprzednie ustawienie mocy grzania.

- i** Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

#### 4.11 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu uruchomieniu płyty grzejnej.

**Aby włączyć funkcję:** włączyć płytę grzejną za pomocą ①. Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć [T] przez 4 sekundy. Zaświeci się [L]. Wyłączyć płytę grzejną za pomocą ①.

**Aby wyłączyć funkcję:** włączyć płytę grzejną za pomocą ①. Nie ustawiać mocy grzania. Dotknąć [T] przez 4 sekundy. Zaświeci się [Q]. Wyłączyć płytę grzejną za pomocą ①.

**Aby tymczasowo wyłączyć funkcję na czas jednego cyklu gotowania:**

włączyć płytę grzejną za pomocą ①. Zaświeci się [L]. Dotknąć [T] przez 4 sekundy. **W ciągu 10 sekund ustawić moc grzania.** Teraz można używać płyty grzejnej. Po wyłączeniu płyty grzejnej za pomocą ① funkcja będzie ponownie aktywna.

#### 4.12 OffSound Control (Wyłączanie i włączanie dźwięków)

Wyłączyć płytę grzejną. Dotknąć ① przez 3 sekundy. Wyświetlacz włączy się i wyłączy. Dotknąć [T] na 3 sekundy. Wyświetli się [b0] lub [b1]. Dotknąć + zegara, aby wybrać jedno z następujących ustawień:

- [b0] – sygnały dźwiękowe są wyłączone

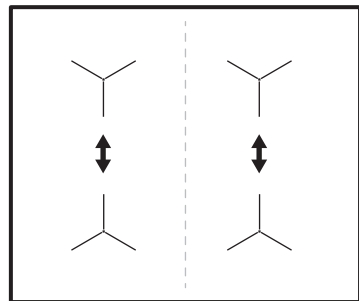
- [b0] – sygnały dźwiękowe są włączone  
Aby potwierdzić wybór, należy zaczekać, aż urządzenie wyłączy się automatycznie.

Gdy dla funkcji wybrane jest ustawienie [b1], dźwięki będą emitowane tylko gdy:

- po dotknięciu ①
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Minutnik
- po zakończeniu odliczania przez funkcję Wyłącznik czasowy
- na panelu sterowania zostanie położony jakiś przedmiot.

#### 4.13 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 kuchennych

#### Materiał, z którego wykonane są naczynia

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

#### Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes przywiera do dna naczynia.



Dno naczynia powinno być możliwie jak najgrubsze i płaskie. Przed ustawieniem naczynia na powierzchni płyty grzejnej należy upewnić się że jego spód jest czysty i suchy.

#### Wymiary naczyń

Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości 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 „Dane techniczne”.

### 5.2 Odgłosy 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: ustawiono wysoką 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. Przy ustawieniu średniej mocy grzania pole grzejne wykorzystuje mniej niż połowę swojej mocy.



Dane przedstawione w tabeli mają wyłącznie charakter orientacyjny.



Ustawienie mocy grzania	Zastosowanie:	Czas (min)	Wskazówki
 - 1	Podtrzymywanie temperatury ugotowanych potraw.	zależnie od potrzeb	Przykryć naczynie.
1 - 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	Dodać co najmniej 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 l 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: eskałopków, cordon bleu z cielęciny, kotletów, bryzoli, kielbasek, wątróbki, zasmażek, jajek, naleśników, pączków.	zależnie od potrzeb	Obrócić po upływie połowy czasu.
12 - 13	Intensywne smażenie np. placków ziemniaczanych, poledwicy, steków.	5 - 15	Obrócić po upływie połowy czasu.
14	Gotowanie wody, gotowanie makaronu, obsmażanie mięsa (gulasz, mięso duszone w sosie własnym), smażenie frytek.		
<b>P</b>	Gotowanie dużej ilości wody. Funkcja PowerBoost jest włączona.		

## 6. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### **OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować odpowiednie środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Używać specjalnego skrobaka do szkła.

## 6.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Usuwać natychmiast:** stopiony plastik, folię, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą spowodować uszkodzenie płyty grzejnej. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.
- **Usunąć, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** ślady

osadu kamienia i wody, plamy tłuszczu, metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.

- **Usuwanie metalicznych, połyskliwych przebarwień:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

## 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 płytę grzejną podłączono prawidłowo 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.
	W ciągu 10 sekund nie ustawiono mocy grzania.	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.
	Działa funkcja Pauza.	Patrz „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 włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub nastąpiło uszkodzenie czujnika.	Jeśli pole działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
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.	Działa funkcja Zarządzanie energią.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Pola czujników nagrzewają się.	Naczynie jest za duże lub ustawione za blisko elementów sterowania.	Jeśli to możliwe, duże naczynie należy ustawiać na tylnych polach.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotyknięcia pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się  .	Działa funkcja Blokada uruchomienia lub Blokada.	Patrz „Codzienna eksploatacja”.
Wyświetla się  .	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiedniego naczynia. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała w stosunku do pola grzejnego.	Stosować naczynia o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Wyświetla się  oraz liczbą.	W płycie grzejnej wystąpiła usterka.	Wyłączyć płytę grzejną i włączyć ponownie po 30 sekundach. Jeśli ponownie wyświetli się  , należy odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie 30 sekund ponownie podłączyć płytę. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Słyszalny jest ciągły sygnał dźwiękowy.	Podłączenie do sieci elektrycznej jest nieprawidłowe.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.

## 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 składającą się z trzech znaków kod szkła ceramicznego (umieszczony w rogu

szklanej powierzchni) oraz wyświetlany komunikat o błędzie. Należy upewnić się, że płyta grzejna była użytkowana prawidłowo. W przeciwnym razie interwencja pracownika serwisu lub sprzedawcy może być płatna nawet w okresie gwarancyjnym. Informacje dotyczące obsługi klienta oraz warunków gwarancji znajdują się w broszurze gwarancyjnej.

## 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

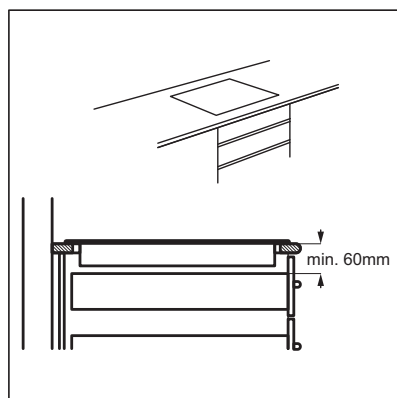
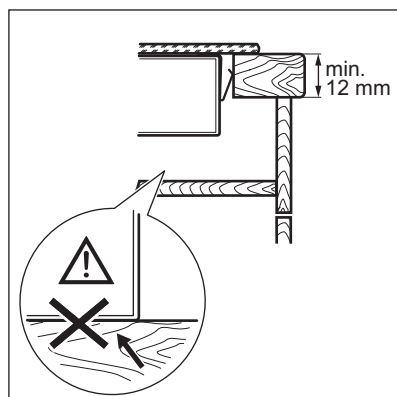
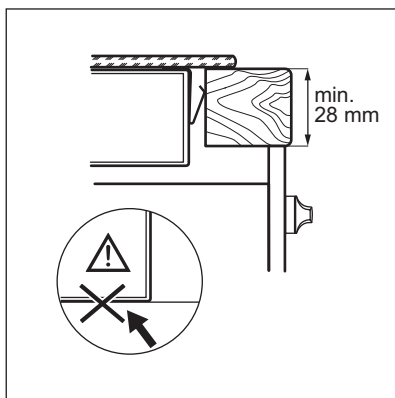
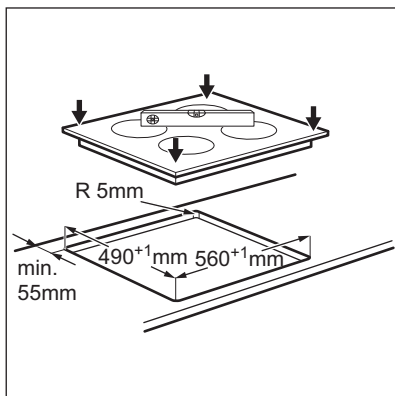
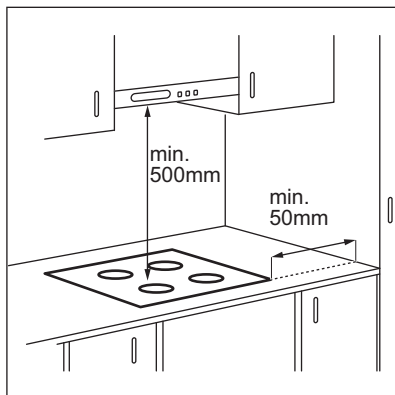
Płyt grzejnych do zabudowy wolno używać dopiero po ich zamontowaniu w

odpowiednich szafkach lub blatach roboczych spełniających wymogi stosownych norm.

### 8.3 Przewód zasilający

- W zestawie z płytą grzejną znajduje się przewód zasilający.
- W celu wymiany uszkodzonego przewodu należy użyć przewodu zasilającego następującego typu: H05V2V2-F, który jest odporny na temperaturę co najmniej 90°C. W tym celu należy skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym.

## 8.4 Montaż



Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, wentylator płyty grzejnej może spowodować nagrzewanie przedmiotów w szufladzie podczas procesu gotowania.

## 9. DANE TECHNICZNE

### 9.1 Tabliczka znamionowa

Model EIV63440BW  
 Typ 61 B4A 01 AA  
 Moc indukcyjna 7.35 kW  
 Nr seryjny .....  
 ELECTROLUX

Numer produktu 949 596 832 00  
 220 - 240 V / 400 V, 2N, 50 - 60 Hz  
 Wyprodukowano w Niemczech  
 7.35 kW



### 9.2 Parametry pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	PowerBoost [W]	Maksymalny czas funkcji Power-Boost [min]	Średnica naczyń [mm]
Lewe przednie	2300	3200	10	125 - 210
Lewe tylne	2300	3200	10	125 - 210
Prawe przednie	1400	2500	4	125 - 145
Prawe tylne	1800	2800	10	145 - 180

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

W celu uzyskania optymalnych efektów gotowania należy stosować naczynia o średnicy nie większej niż podano w tabeli.

## 10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

### 10.1 Informacje o produkcji zgodnie z normą EU 66/2014

Oznaczenie modelu	EIV63440BW	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	4	
Technika grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Lewe przednie Lewe tylne Prawe przednie Prawe tylne	21,0 cm 21,0 cm 14,5 cm 18,0 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Lewe przednie Lewe tylne Prawe przednie Prawe tylne	178,4 Wh/kg 178,4 Wh/kg 183,2 Wh/kg 184,9 Wh/kg

Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)

181,2 Wh/kg

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

Parametry elektryczne pola grzejnego są odpowiednio oznaczone przy poszczególnych 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 roztopienia 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.....	40
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	43
3. POPIS VÝROBKU.....	45
4. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	47
5. TIPY A RADY.....	50
6. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	52
7. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	52
8. INŠTALÁCIA.....	54
9. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	56
10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	56

## 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/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Zaregistrujte si výrobok a využívajte ešte lepšie služby:

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



Môžete si kúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely pre váš spotrebič:

**[www.electrolux.com/shop](http://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 výroby, 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 nezodpovedá za telesnú ujmu ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny



uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

## 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám.
- Deti medzi 3 a 8 rokmi a osoby s veľmi rozsiahlymi a zložitými hendikepmi nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti do 3 rokov smú mať prístup k spotrebiču iba ak sú nepretržite pod dohľadom zodpovednej osoby.
- Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču, keď pracuje alebo keď sa chladí. Prístupné časti sú horúce.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

## 1.2 Všeobecné bezpečnostné pokyny

- VAROVANIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Spotrebič nepoužívajte prostredníctvom externého časovača ani samostatného diaľkového ovládania.
- VAROVANIE: 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 nehorľavou pokrývkou.
- UPOZORNENIE: Proces prípravy jedla musí byť pod dozorom. Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- VAROVANIE: Nebezpečenstvo požiaru: Na varnom povrchu nenechávajte žiadne predmety.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Varný panel vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odobraním poistky odpojte spotrebič od sieťového napájania. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servise alebo kvalifikovanej osobe, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- VAROVANIE: Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšt môže spôsobiť nehody.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Inštalácia



**VAROVANIE!**  
Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.



**VAROVANIE!**  
Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.
- Neinštalujte ani nepoužívajte poškodený spotrebič.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydatiu spôsobenému vlhkosťou.
- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Každý spotrebič má v dolnej časti chladiace ventilátory.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou:
  - Neskladujte v nej malé kúsky alebo háčky papiera, ktoré by sa mohli vťahovať, pretože by mohli poškodiť chladiace ventilátory alebo ovplyvniť činnosť chladiaceho systému.
  - Medzi spodkom spotrebiča a predmetmi skladovanými v zásuvke zachovajte vzdialenosť minimálne 2 cm.

### 2.2 Elektrické zapojenie



**VAROVANIE!**  
Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť nadmerné zahriatie zásuvky.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Elektrické sieťové káble sa nesmú zamať.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite káblovú svorku na odľahčenie ťahu.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do elektrickej siete v blízkosti, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho varného spotrebiča alebo horúcej kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry a predlžovacie 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 dotykem elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťový zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.

- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte potiahnutím za sieťové káble. Vždy ťahajte za zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.

### 2.3 Použitie



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča všetky obaly, značenia a ochrannú fóliu (ak je použitá).
- Tento spotrebič používajte v domácom prostredí.
- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Zabezpečte, aby boli vetracie otvory voľné.
- Počas činnosti nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Po každom použití varnú zónu vypnite.
- Nespoliehajte sa na detektor varnej nádoby.
- Na varné zóny nekladte príbor ani pokrievky. Môžu sa zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte, keď máte mokré ruky, ani keď je v kontakte s vodou.
- Nepoužívajte spotrebič ako pracovný alebo odkladací povrch.
- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, ihneď odpojte spotrebič z elektrickej siete. Predídete tak zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používatelia s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.

- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý môže obsahovať zvyšky pokrmov, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako nový olej.
- Horľavé produkty alebo predmety, ktoré obsahujú horľavé látky, nekladajte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli.
- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Obsah kuchynského riadu nenechajte vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby na spotrebič nespádli predmety alebo kuchynský riad. Mohlo by dôjsť k poškodeniu povrchu spotrebiča.
- Varné zóny nikdy nepoužívajte s prázdny kuchynským riadom ani bez riadu.
- Na spotrebič nedávajte alobal.
- Riad vyrobený z liatiny, hliníka alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškrabanie skla/sklokeramiky. Pri premiestňovaní týchto predmetov po varnom povrchu ich vždy nadvihnite.
- Tento spotrebič je určený iba na varenie. Nesmie byť použitý na iné účely, napríklad na vykurovanie miestnosti.

### 2.4 Starostlivosť a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.

- Pred čistením 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 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

- Používajte iba originálne náhradné súčiastky.

### 2.6 Likvidácia



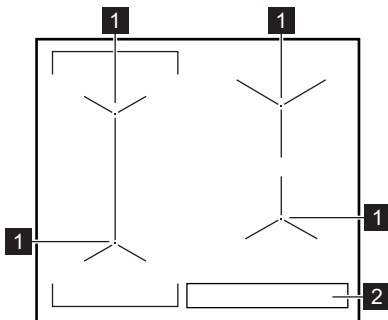
#### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- Informácie o správnej likvidácii spotrebiča vám poskytne váš miestny úrad.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

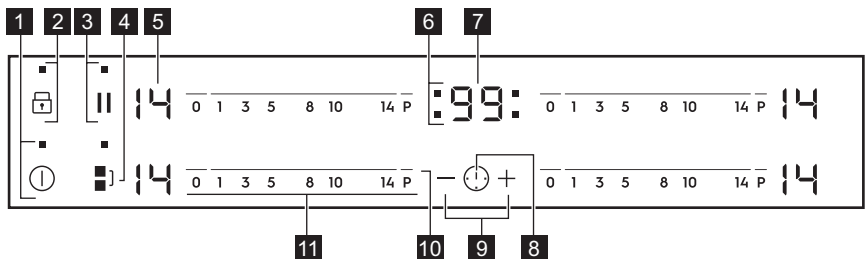
## 3. POPIS VÝROBKU

### 3.1 Rozloženie varného povrchu










- 1 Indukčná varná zóna
- 2 Ovládací panel







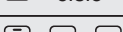



### 3.2 Rozvrhnutie ovládacieho panela



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

	Sen- zoro- vé tla- čidlo	Funkcia	Poznámka
1		ZAP / VYP	Zapínanie a vypínanie varného panela.
2		Zámok / Detská poistka	Zablokovanie a odblokovanie ovládacieho panela.
3		Prestávka	Zapnutie a vypnutie funkcie
4		Bridge	Zapnutie a vypnutie funkcie
5	-	Displej varného stupňa	Zobrazenie varného stupňa.
6	-	Ukazovatele varných zón pre časomer	Ukazujú, pre ktorú zónu nastavujete čas.
7	-	Displej časomeru	Zobrazenie času v minútach.
8		-	Voľba varnej zóny.
9		-	Predĺženie alebo skrátenie času.
10		PowerBoost	Zapnutie funkcie.
11	-	Ovládací pásik	Nastavenie varného stupňa.

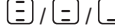
### 3.3 Zobrazenie varného stupňa

Displej	Popis
	Varná zóna je vypnutá.
	Varná zóna je zapnutá.
	Funkcia Prestávka je zapnutá.
	Funkcia Automatický ohrev je zapnutá.
	Funkcia PowerBoost je zapnutá.
 + číslo	Vyskytla sa porucha.
	OptiHeat Control (3-stupňový ukazovateľ zvyškového tepla): pokračovať vo varení/uchovať teplé/zvyškové teplo.
	Funkcia Zámok /Detská poistka je zapnutá.
	Kuchynský riad je nevhodný alebo príliš malý, prípadne na varnej zóne nie je žiadny riad.
	Funkcia Automatické vypínanie je zapnutá.

### 3.4 OptiHeat Control (3- stupňový ukazovateľ zvyškového tepla)



#### VAROVANIE!

 Hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom. Ukazovatele zobrazujú úroveň zvyškového tepla varných zón, ktoré práve používate. Môžu rozsvietiť aj ukazovatele vedľajších varných zón, aj ak ich nepoužívate.

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

## 4. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE




#### VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

zobrazí symbol  a varný panel sa vypne.

**Varné stupne a časy, po ktorých sa varný panel vypne:**

### 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 panela nechajte varnú zónu vychladnúť.
- ak používate nesprávny riad.

Rozsvieti sa symbol  a po 2 minútach sa varná zóna automaticky vypne.

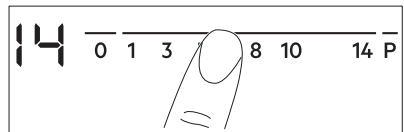
- Ak nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po čase sa

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

### 4.3 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.



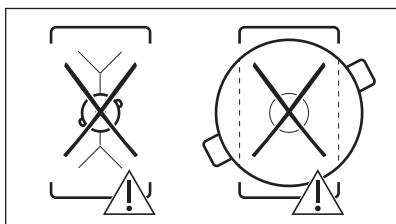
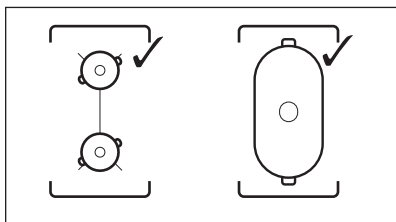
### 4.4 Používanie varných zón

Kuchynský riad položte do stredu zvolenej zóny. Indukčné varné zóny sa

automaticky prispôsobujú veľkosti dna riadu.

Pri veľkom kuchynskom riade môžete variť súčasne na dvoch varných zónach. Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón, ale nesmie presahovať označenú oblasť.

Ak sa kuchynský riad nachádza medzi dvomi stredmi, funkcia premostenia sa nezapne.



## 4.5 Bridge

**i** Funkcia je aktívna, keď nádoba zakrýva stredy dvoch zón.

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 . Varný stupeň nastavíte alebo zmeníte dotknutím sa jedného z dotykových ovládačov.

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

## 4.6 Automatický ohrev

Funkciu zapnite, ak chcete dosiahnuť požadovaný varný stupeň rýchlejšie. Keď je zapnutá, varná zóna najprv pracuje pri

najvyššom varnom stupni a potom sa nastaví na požadovaný varný stupeň.

**i** Pred zapnutím funkcie musí byť varná zóna chladná.

### Zapnutie funkcie pre varnú zónu:

dotknite sa **P** ( sa rozsvieti). Okamžite sa dotknite požadovaného varného stupňa. Po 3 sekundách sa rozsvieti ukazovateľ ().

**Vypnutie funkcie:** zmeňte varný stupeň.

## 4.7 PowerBoost

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

**i** Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

### Zapnutie funkcie pre varnú zónu:

dotknite sa **P**. Rozsvieti sa (.

**Vypnutie funkcie:** zmeňte varný stupeň.

## 4.8 Časovač

### Odpočítavajúci časovač

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

Najprv nastavte varný stupeň varnej zóny a potom nastavte funkciu.

**Nastavenie varnej zóny:** opakovane sa dotýkajte , až kým sa nerozsvieti ukazovateľ požadovanej varnej zóny.

**Zapnutie funkcie:** dotknite sa časovača a nastavte čas (00-99 minút). Keď ukazovateľ varnej zóny začne blikať pomaly, odpočítava sa nastavený čas.

**Kontrola zostávajúceho času:** zvolíte varnú zónu pomocou tlačidla . Ukazovateľ varnej zóny začne blikať rýchlejšie. Na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.



**Zmena času:** zvolíte varnú zónu pomocou tlačidla . Dotknite sa symbolu alebo symbolu .

**Vypnutie funkcie:** nastavte varnú zónu pomocou a dotknite sa . Zostávajúci čas sa odpočíta späť na 00. Ukazovateľ varnej zóny zhasne.

Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikať 00. Varná zóna sa vypne.

**Vypnutie zvuku:** dotknite sa .

**CountUp Timer (Časovač odpočítavajúci smerom nahor).** Túto funkciu môžete použiť na monitorovanie dĺžky prevádzky varnej zóny.

**Nastavenie varnej zóny:** opakovane sa dotýkajte , až kým sa nerozsvieti ukazovateľ požadovanej varnej zóny.

**Zapnutie funkcie:** dotknite sa časovača, rozsvieti sa . Keď ukazovateľ varnej zóny začne blikať pomalšie, čas sa zaznamenáva. Na displeji sa striedavo zobrazuje a zaznamenaný čas (v minútach).

**Ak chcete vidieť čas prevádzky varnej zóny:** zvolíte varnú zónu pomocou tlačidla . Ukazovateľ varnej zóny začne blikať rýchlejšie. Na displeji sa zobrazuje, ako dlho je zóna v činnosti.

**Vypnutie funkcie:** nastavte varnú zónu pomocou tlačidla a dotknite sa alebo . Ukazovateľ varnej zóny zhasne.

### Kuchynský časomer

Túto funkciu môžete použiť ako **Kuchynský časomer**, ak je varný panel zapnutý a varné zóny nie sú zapnuté. Na displeji varného stupňa sa zobrazí .

**Zapnutie funkcie:** dotknite sa .

Dotknite sa tlačidla alebo časomeru, aby ste nastavili čas. Po uplynutí nastaveného času zaznie zvukový signál a bude blikať 00.

**Vypnutie zvuku:** dotknite sa .

Táto funkcia nemá vplyv na činnosť varných zón.

## 4.9 Prestávka

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

Keď je funkcia v činnosti, sú zablokované všetky ostatné symboly na ovládacích paneloch.

Funkcia nezastaví funkcie časovača.

Dotykom tlačidla zapnete funkciu.

Varný stupeň sa zníži na 1. Ak chcete túto funkciu vypnúť, dotknite sa symbolu . Obnoví sa predchádzajúci varný stupeň.

## 4.10 Zámok

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varných zón. Táto funkcia zabráni neúmyselnej zmene varného stupňa.

**Najprv nastavte varný stupeň.**

**Zapnutie funkcie:** Dotknite sa . Na 4 sekundy sa rozsvieti . Časovač zostane zapnutý.

**Vypnutie funkcie:** dotknite sa . Zobrazí sa predchádzajúci varný stupeň.



Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.



## 4.11 Detská poistka



Táto funkcia zabráni neúmyselnému zapnutiu varného panela.

**Zapnutie funkcie:** zapnite varný panel pomocou . Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa na 4 sekundy. Rozsvieti sa . Vypnite varný panel pomocou .


**Vypnutie funkcie:** zapnite varný panel pomocou . Nenastavujte žiadny varný stupeň. Dotknite sa na 4 sekundy.





Rozsvieti sa . Vypnite varný panel pomocou .



**Ak chcete dočasne prerušiť funkciu iba na jedno varenie:** varný panel zapnite pomocou .  sa zapne.

Dotknite sa  na 4 sekundy. **Do 10 sekúnd nastavte varný stupeň.** Varný panel môžete používať. Po vypnutí varného panela pomocou  sa funkcia znovu zapne:


## 4.12 OffSound Control (Zapnutie a vypnutie zvukovej signalizácie)


Vypnite varný panel. Dotknite sa  na 3 sekundy. Displej sa zapne a vypne.

Dotknite sa  na 3 sekundy. Rozsvieti sa  alebo . Dotknite sa  časovača, aby ste si vybrali niektorú z nasledovných možností:

-  – zvuková signalizácia je vypnutá
-  – zvuková signalizácia je zapnutá

Ak chcete potvrdiť výber, počkajte na automatické vypnutie varného panela.

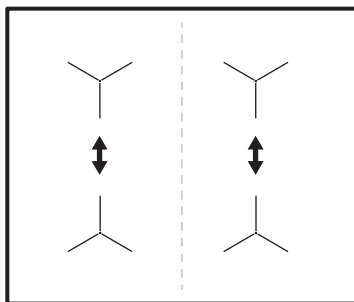
Ak je táto funkcia nastavená na , zvukovú signalizáciu budete počuť iba v prípade, že:

- sa dotknete ,
- Kuchynský časomer sa vypne

- Odpočítavajúci časovač sa vypne
- položíte niečo na ovládací panel.

## 4.13 Riadenie výkonu

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz varného panela. 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 ohľadom 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 riadom

### Materiál varných nádob

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

### Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení varnej zóny na najvyšší varný stupeň zovrie voda veľmi rýchlo,
- ak sa ku dnu nádoby pritiahne magnet.

- i** Dno kuchynského riadu musí byť hrubé a ploché. Pred položením panvíc na povrch varného panela sa uistite, že sú ich dna čisté a suché.

### Rozmery kuchynského riadu

Indukčné varné zóny sa automaticky prispôsobujú veľkosti dna riadu.

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.

- i** Pozrite si časť „Technické údaje“.

## 5.2 Zvuky počas prevádzky

### Ak je počuť:

- praskanie: riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- pískanie: používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- hučanie: pri používaní vysokých výkonov.

- cvakanie: pri spínaní elektrických obvodov.
- svišťanie, bzučanie: pri činnosti ventilátora.

**Zvuky sú normálne a neznamenajú žiadnu poruchu varného panela.**


## 5.3 Ōko 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 priamoumerné zvýšeniu spotreby energie. To znamená, že varná zóna nastavená na stredne intenzívny varný stupeň využíva menej ako polovicu svojho výkonu.

- i** 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 v polovici varenia premiešajte.
5 - 7	Dusenie zeleniny, rýb, mäsa.	20 - 45	Pridajte niekoľko polievkových lyžíc tekutiny.

Varný stupeň	Použitie:	Čas (min)	Rady
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, zäsmažka, 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), vyprážené hranolčky.		
P	Varenie veľkého množstva vody. PowerBoost je aktívna.		

## 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, plastová fólia, cukor a potraviny s

cukrom, inak môžu nečistoty spôsobiť poškodenie varného panela. Dávajte pozor, aby ste sa nepopáliili.

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, masné škvrny, lesklé kovové farebné fláky. Varný panel vyčistite vlhkou handričkou s neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po čistení utrite varný panel mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové fláky:** použite roztok vody a octu a vyčistite sklenený povrch handričkou.

## 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 ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania. Pozrite si schému zapojenia.
	Je vypálená poisťka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy práve poisťka. Ak sa poisťka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Nenastavili ste varný stupeň do 10 sekúnd.	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 Prestávka je zapnutá.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
	Na ovládacom paneli je voda alebo je ovládací panel znečistený tukom.	Vyčistite ovládací panel.
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Ak 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 ①.	Odstráňte daný predmet zo senzorového tlačidla.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.	Zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho na to, aby bola horúca, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Automatický ohrev nefunguje.	Táto 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 časť „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.

Problém	Možné príčiny	Riešenie
Pri dotyku senzorových tlačidiel nezaznejú žiadne zvuky.	Zvuková signalizácia je vypnutá.	Zapnite zvukovú signalizáciu. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Rozsvieti sa symbol  .	Je zapnuté Detská poistka alebo Zámok.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Rozsvieti sa symbol  .	Na zóne nie je žiadny riad.	Položte riad na zónu.
	Kuchynský riad nie je vhodný.	Používajte vhodný kuchynský riad. Pozrite si časť „Tipy a rady“.
	Príliš malý priemer dna riadu pre túto zónu.	Použite kuchynský riad správnych rozmerov. Pozrite si časť „Technické údaje“.
Na displeji sa zobrazí symbol  a číslo.	Došlo k poruche varného panelu.	Vypnite varný panel a po 30 sekundách ho znova zapnite. Keď sa opäť rozsvieti symbol  , odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 30 sekundách opäť pripojte varný panel. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Znie neprerušované pípanie.	Elektrické zapojenie nie je správne.	Varný panel odpojte od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.

## 7.2 Ak nemôžete nájsť riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uveďte údaje z typového štítku. Uveďte tiež trojmiestny kód sklokeramiky (je v rohu skleneného povrchu) a zobrazované chybové

hlásenie. Uistite sa, že ste varný panel používali správne. Ak ste ho používali nesprávne, servisný zásah technika servisného strediska alebo predajcu nebude bezplatný, a to ani počas záručnej lehoty. Pokyny upravujúce záručné a servisné podmienky nájdete v záručnej brožúre.

## 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 .....

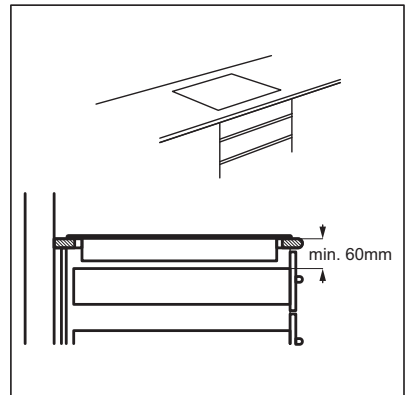
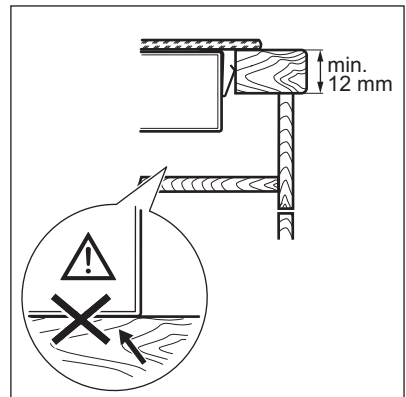
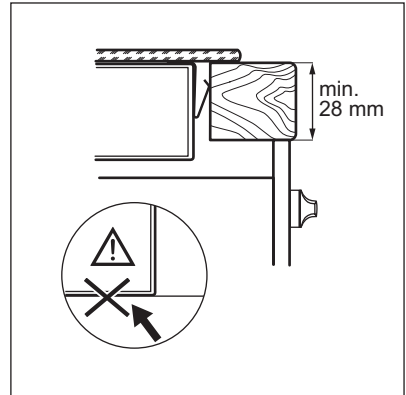
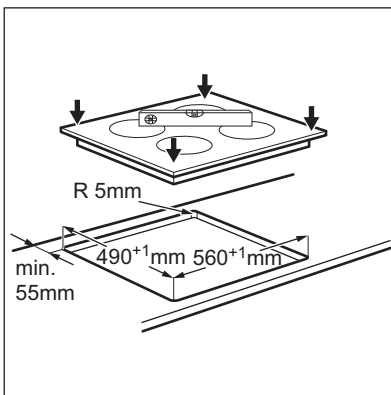
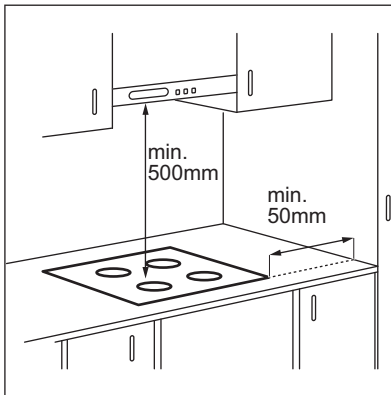
## 8.2 Zabudovateľné varné panely

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 kábel typu: H05V2V2-F ktorý odolá teplote 90 °C alebo vyššej. Obráťte sa na miestne servisné stredisko.

## 8.4 Inštalácia





Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, môže počas procesu varenia vetranie varného panela nahriať predmety uložené v zásuvke.

## 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 9.1 Typový štítok

Model EIV63440BW  
Typ 61 B4A 01 AA  
Indukcia 7.35 kW  
Sér.č. ....  
ELECTROLUX

PNC 949 596 832 00  
220-240 V / 400 V 2N 50-60 Hz  
Vyrobené v Nemecku  
7.35 kW



### 9.2 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Ľavá predná	2300	3200	10	125 - 210
Ľavá zadná	2300	3200	10	125 - 210
Pravá predná	1400	2500	4	125 - 145
Pravá zadná	1800	2800	10	145 - 180

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

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

## 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 10.1 Informácie o výrobku podľa EU 66/2014

Model	EIV63440BW
Typ varného panela	Zabudovateľný varný panel
Počet varných zón	4
Technológia ohrevu	Indukcia



Priemer kruhových varných zón (Ø)	Ľavá predná	21,0 cm
	Ľavá zadná	21,0 cm
	Pravá predná	14,5 cm
	Pravá zadná	18,0 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavá predná	178,4 Wh/kg
	Ľavá zadná	178,4 Wh/kg
	Pravá predná	183,2 Wh/kg
	Pravá zadná	184,9 Wh/kg
Spotreba energie varného panela (EC electric hob)		181,2 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 možnosti vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte na varnú zónu ešte pred jej zapnutím.
- Menší riad položte na menšie varné zóny.
- Kuchynský riad položte priamo na stred varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na roztopenie.

# 11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom odovzdajte na recykláciu.  Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte

spotrebiče označené symbolom spolu s odpadom z domácnosti.  Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.





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



867346888-B-1 12018

