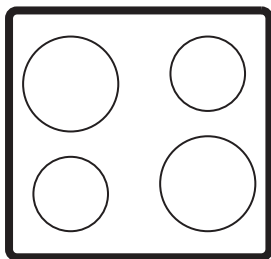




Electrolux

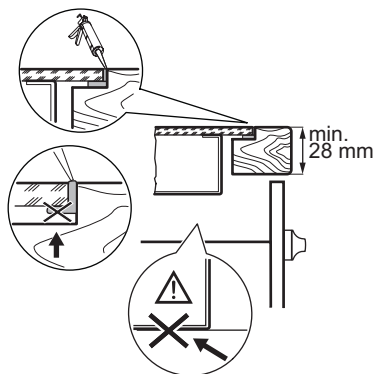
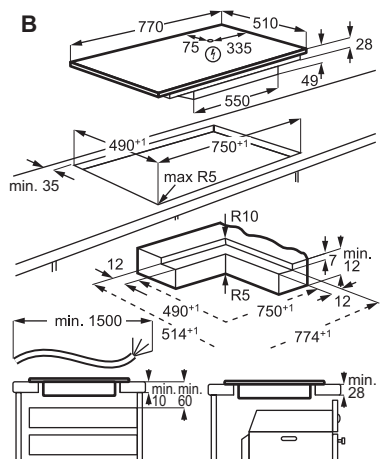
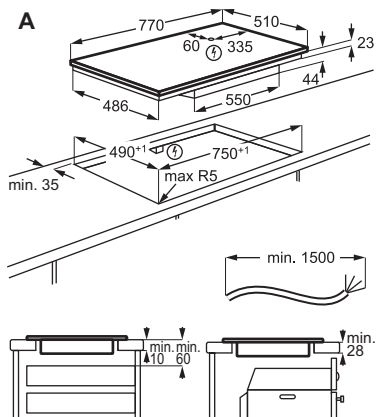
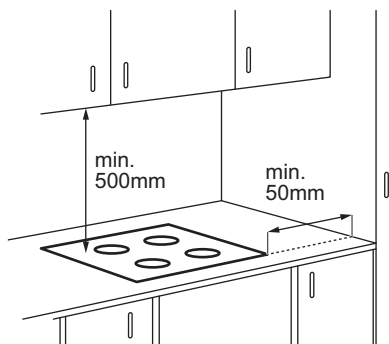


electrolux.com/register



EIS87453IZ

МОНТАЖ / ÜZEMBE HELYEZÉS / KURULUM



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

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



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

Запазваме си правото на изменения.

1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3	7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	14
2. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5	8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ	15
3. СГЛОБЯВАНЕ.....	8	9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	15
4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА.....	10	10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	16
5. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....	10	11. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА...	17
6. НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ.....	13		

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда прочетете внимателно предоставените инструкции. Производителят не носи отговорност за наранявания или повреди, резултат от неправилен монтаж или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за деца и лица в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и позна-

ния, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далеч от деца и ги изхвърлете както съответства.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите до-

стъпни части се нагорещават по време на употреба. Дръжте децата и домашните любимци на разстояние по време на употреба и при охлаждане.

- Активирайте устройството за безопасност за деца, ако е налично такова.
- Децата не трябва да почистват или поддържат уреда без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотели, стаи за гости със закуска, къщи за гости извън града и други подобни места за настаняване, където подобен тип използване не надвишава средното ниво на домашна употреба.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесът на готвене трябва да се контролира (дори и при

активирани автоматични функции за готвене). Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето на плота с животинска или растителна мазнина без надзор може да е опасно и да доведе до възникването на пожар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагрыващите се елементи.
- Димът е индикатор за прегряване. Никога не използвайте вода за гасене на огън от готвене. Изключете уреда и покрийте пламъците с одеяло или с капак.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът не трябва да е захранван чрез външно превключващо устройство като таймер или да е свързан към електрическа верига, която постоянно се включва и изключва от устройство.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици

и капацити не трябва да се поставят върху гот. плот, тъй като могат да се загряват.

- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не използвайте водна струя или пара, за да почистите уреда.
- След употреба, изключете плота посредством ключа за управление и не разчитайте на функцията за локализиране на готв. съдове.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете вероятността от токов удар. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от

електрическата мрежа. Във всеки един случай се свържете с оторизирания сервизен център.

- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, от негов оторизиран сервизен център или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте само предпазители за плотове, проектирани от производителя на уреда за готвене, или такива, които са посочени от производителя на уреда в инструкциите за употреба като подходящи, или предпазители за плотове, които са вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

2. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Монтиране

ВНИМАНИЕ!

Този уред трябва да бъде монтиран само от квалифициран техник.

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- За подробни инструкции за монтаж вижте книжката с инструкции за инсталиране.

- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Уплътнете изрязаните повърхности на шкафа с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не монтирайте уреда до врата или под прозорец, за да предотвратите падането на горещи готварски съдове от уреда, когато вратата или прозорецът са отворени.
- Всеки уред има охлаждащи вентилатори на дъното.
- Ако уредът е монтиран над чекмеджето:
 - Не съхранявайте малки предмети или хартия, които могат да повредят вентилаторите за охлаждане или охладителната система.
 - Поддържайте минимално разстояние от 2 cm между дъното на уреда и съдържанието на чекмеджето.
- Отстранете всякакви разделящи панели, монтирани в шкафа под уреда.

2.2 Електрическо свързване

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички електрически връзки трябва да се извършват от квалифициран електротехник
- Уредът трябва да бъде заземен.
- Изключете уреда от захранването преди всякакво действие.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Разхлабени или неправилни захранващи кабели или щепсели могат да доведат до прегряване на клемата.
- Използвайте правилния захранващ кабел.
- Не позволявайте захранващият кабел да се заплете.
- Уверете се, че е инсталирана защита от електрически удари.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опън на захранващия кабел.

- Уверете се, че захранващият кабел или щепселът (ако е приложимо) не се намират в допир с горещи повърхности.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Избягвайте нанасянето на повреда по щепсела и кабела. Ако е необходима подмяна, тя трябва да бъде извършена от наш Оторизиран сервизен център или от квалифициран електротехник.
- Защитата от електрически удар на тоководещи и изолирани части трябва да се закрепи сигурно и да не се сваля без инструменти.
- Включете захранващия щепсел към контакта само в края на инсталацията. Осигурете достъп до контакта след инсталацията.
- Ако щепселът е хлабав, не го включвайте в контакта на захранващата мрежа.
- Не изключвайте уреда, като дърпате от захранващия кабел. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само подходящи устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от държача), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което изключва уреда от мрежата на всички полюси, с ширина на контактния отвор поне 3 mm.
- Ако се появи кодът E3, изключете уреда и проверете електрозахранването и мрежовото напрежение.

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

- Не променяйте техническите спецификации на уреда.
- Отстранете всички опаковки, етикети и защитно фолио (ако е необходимо) преди първоначалната употреба.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставайте уреда без надзор докато работи.
- Изключвайте зоната за готвене след всяка употреба.
- Не поставяйте прибори за хранене или капаци на тенджери върху зоните за

- готвене, тъй като те могат да се нагорещят.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато е в контакт с вода.
 - Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
 - Ако повърхността на уреда е напукана, незабавно го изключете от захранването, за да предотвратите токов удар.
 - Потребители с пейсмейкър трябва да спазват дистанция най-малко 30 см от индукционните зони за готвене, когато уредът работи.
 - Поставайте внимателно храна в горещ мазнина, тъй като може да пръсне навън.
 - Не използвайте алуминиево фолио или други материали между повърхността за готвене и готварския съд, освен ако не е посочено друго от производителя на този уред.
 - Използвайте само принадлежности, препоръчани за този уред от производителя.

 **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от пожар и експлозия.

- Загрятите мазнини и масла могат да отделят запалими пари. Дръжте далеч от пламъци и нагорещени предмети.
- Парите от гореща мазнина могат да причинят спонтанно запалване.
- Използвана мазнина с остатъци от храна може да се запали и при по-ниски температури.
- Не поставяйте запалими продукти близо до уреда.

 **ВНИМАНИЕ!**

Риск от повреда на уреда.

- Не оставяйте горещи съдове върху панела за управление, за да избегнете опасност от изгаряния.
- Не поставяйте горещ капак за тиган върху стъклената повърхност на уреда.
- Не оставяйте течността в готварските съдове да изври напълно.
- Предпазвайте падането на предмети или кухненски съдове върху уреда, за да избегнете повреда на повърхността.

- Не включвайте зоните за готвене, когато на тях има празни готварски съдове, или когато няма такива.
- Готварските съдове от чугун или такива с повредено дъно могат да надраскат стъклото/стъклокерамиката. Винаги повдигайте съдовете за готвене, когато трябва да ги преместите по повърхността за готвене.
- Относно лампата(ите) в продукта и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакинските уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за експлоатационното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване по друг начин и не са подходящи за осветяване на помещения в дома.
- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център. Използвайте само оригинални резервни части.

2.4 Грижа и почистване

- Почиствайте уреда редовно, за да предотвратите повреждане на повърхността.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, абразивни почистващи подложки, разтворители или метални предмети, освен ако не е посочено друго.

2.5 Изхвърляне

 **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с местните власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрическата мрежа, след което отрежете и изхвърлете електрическия кабел.

3. СГЛОБЯВАНЕ

3.1 Преди монтажа

За бъдеща справка, намерете табелката с данни, разположена на дъното на плота, и запишете серийния номер

3.2 Сглобяване на плота

① За размерите при монтаж и визуални насоки, вижте схемите за монтаж, намиращи се на първите страници на ръководството за употреба.
За монтаж като самостоятелен уред, вижте схема А. За вграден монтаж, вижте схема Б.

Ако инсталирате плота под аспиратор, проверете минималното изисквано разстояние между уредите в инструкциите за монтаж на аспиратора.

Ако уредът е инсталиран над чекмедже, вентилацията на плота може да загрее елементите, съхранявани в чекмеджето по време на процеса на готвене.

3.3 Закрепване на уплътнението

Горен монтаж

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

Вграден монтаж

1. Почистете жлебовете в плота.
2. Нарезете предоставената лента за уплътнение 3x10 мм на четири ленти, съответстващи на дължината на жлебовете.
3. Изрежете краищата на лентите под ъгъл от 45°. Те трябва да паснат точно в ъглите на жлебовете.

4. Закрепете лентите към жлебовете. Не разтягайте лентите. Не свързвайте краищата на лентите едни върху други.

След като сглобите плочата, уплътнете оставащото място между стъклокерамиката и работния плот със силикон. Уверете се, че силиконът не попада под стъклокерамиката.

3.4 Свързващ кабел

⚠ ВНИМАНИЕ!

Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.

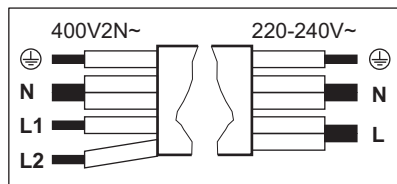
- Плочата се доставя със свързващ кабел.
- За да смените повреден захранващ кабел, използвайте следния тип кабел: H05V2V2-F който издържа на температура от 90 °C или повече. Един проводник трябва да има минимално напречно сечение в съответствие с таблицата по-долу. Свържете се с Вашия местен сервизен център. Свързващият кабел може да се подменя само от квалифициран електротехник.
- Забранено е свързването чрез контактни щепсели, пробиване или запояване на краищата на проводниците, както и свързване на кабела без кабелна муфа.

Еднофазова връзка

1. Премахнете крайната муфа за проводник от черния, кафявия и синия проводник.
2. Премахнете част от изолацията от кафявия, черния и синия накрайник.
3. Свържете краищата на черните и кафявите кабели.
4. Сложете нова крайната муфа за проводник на всеки споделен край на проводник (необходим е специален инструмент).
5. Свържете краищата на два сини кабела.
6. Сложете нова крайната муфа за проводник на всеки споделен край на проводник (необходим е специален инструмент).

Двухфазово свързване

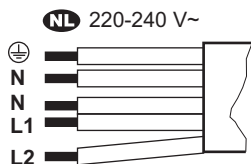
1. Премахнете от найкрайника ръкав синия проводник.
2. Премахнете част от изолацията от сините найкрайници на проводника.
3. Свържете краищата на два сини кабела.
4. Сложете нов шлах на всеки споделен край на проводника (необходим е специален инструмент).



Двухфазово свързване: 400 V2N~
(5x1,5 мм² or 4x2,5 мм²)

Еднофазова връзка: 220 - 240 V~
(5x1,5 мм² or 3x4 мм²)

	Зелен - жълт	Зелен - жълт	
N	Синьо и синьо	Синьо и синьо	N
L1	Черно	Черно и кафяво	L
L2	Кафяво		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 мм²)

	Зелен - жълт
N	Синьо и синьо
L1	Черно
L2	Кафяво

3.5 Ограничение на мощността

Ограничение на мощността определя общата мощност, използвана от плочата в рамките предпазителите в домашната инсталация. Плочата е настроена по подразбиране на най-високото възможно ниво на мощност. Уверете се, че избраната мощност е подходяща за шнурове на домашното оборудване.

Ако нивото на мощността е по-ниско от или равно на 2000 W, няма да можете да активирате SenseBoil®/SenseFry.

За да увеличите или намалите нивото на мощността:

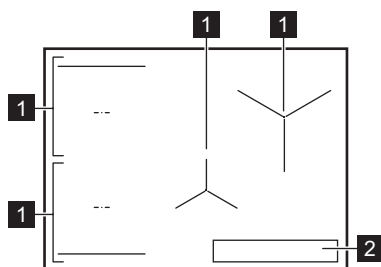
1. Влезте в менюто: натиснете и задръжте за 3 секунди. След това натиснете и задръжте .
2. Натиснете на предния таймер, докато се появи .
3. Натиснете на предния таймер, за да навигирате между настройките.
4. Натиснете , за да излезете.

Нива на мощност:

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

4. ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА

4.1 Разположение на повърхността за готвене



- 1 Индукционна зона за готвене
2 Контролен панел

4.2 Символи на панела за управление и екрана

Символ/индикатор

- ⓪ Вкл./ИЗКЛ.

Символ/индикатор

	Пауза
🕒, +, /, -	Таймер
🔥	SenseFry
🌡️	SenseBoil®
🔗	Bridge
👤 AUTO	Hob ² Hood
P	PowerBoost
🔒	Заклучване/Защита за деца
⚠️ + цифра	Има неизправност.
🔧, 📺, 📶	OptiHeat Control

5. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

5.1 Използване на плочата

Натиснете и задръжте ⓪, за да активирате или деактивирате плота. Поставете съда за готвене върху зоната за готвене и задайте степен на нагряване, като използвате лентата за управление. За да деактивирате зона за готвене, натиснете 0.

Екотаймер

С цел пестене на енергия, зоната за готвене се деактивира малко преди таймерът да спре.

5.2 Готварски съдове

Дъното на готварските съдове трябва да е колкото може по-дебело и плоско. Почистете и подсушете, преди да поставите съдовете за готвене върху плота. Не плъзгайте и не търкайте съдовете за готвене по ръбовете и ъглите на стъклото, за да избегнете отчупване или повреда на повърхността. Не поставяйте горещи съдове за готвене върху панела за управление, за

да избегнете повреда по електронните части.

Уверете се, че съдът за готвене е индукционен (т.е. магнитът залепва за дъното му). За оптимално предаване на топлината използвайте съдове за готвене с диаметър на дъното, подобен на размера на зоната за готвене. Съдовете за готвене с по-малък диаметър може да се нагряват по-бавно, докато такива с по-голям диаметър може да прегреят и да повредят панела за управление.

Материал на готварските съдове

- **правилно:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, многослойно дъно (с правилна маркировка от производителя).
- **неправилно:** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

Шумове по време на работа

Шумовете могат да варират в зависимост от материала на съда за готвене и текуща-

та степен на нагряване. Шумовете са нормални и не показват неизправност.

- пукащ звук: готварският съд е направен от различни материали (конструкция сандвич).
- свистящ звук: активирана е висока степен на нагряване и съдовете за готвене са изработени от различни материали (конструкция сандвич).
- бръмчене: активирана е висока степен на нагряване.
- щракане: изпълнява се електрическо превключване.
- съскане, бръмчене: охлаждащият вентилатор работи.
- ритмичен звук: открити са готварски съдове.

5.3 Откриване на съд

Тази функция показва наличието на готварски съд върху плота и деактивира зоните за готвене, ако не бъде отчетен готварски съд върху тях 120 сек.

5.4 Автоматично изключване

Като предпазна мярка, плота се изключва автоматично при определени условия (например, когато всички зони за готвене са деактивирани, когато след активиране не е избрана степен на нагряване, или когато течността в съдовете е извярляла напълно).

5.5 OptiHeat Control (3-стъпков индикатор за остатъчна топлина)

Индикаторът сигнализира, че зоната за готвене е все още гореща. Докато индикаторът е видим, съществува риск от изгаряния вследствие на остатъчната топлина. Индикаторът изчезва, когато зоната за готвене се охлади.

5.6 Управление на мощността

Ако плотът достигне лимита за максималната си налична мощност, мощността на готварските зони ще бъде автоматично намалена за защита на предпазителите от домашната инсталация. При зони за готвене, които имат намалена мощност, контролната лента примигва и показва максимално възможните настройки за нагряване.




5.7 P PowerBoost

Активиране на максимална степен на нагряване за ограничено време. Можете да го използвате за по-бързо кипване на водата.

Натиснете **P** за активиране. След като времето изтече, зоната за готвене се връща до най-високата степен на нагряване. За деактивиране на функцията, променете степента на нагряване.

5.8 Таймер

Уточнение за продължителността на работата на една зона за готвене.

Настройте степен на нагряване в зоната за готвене и натиснете . Задайте времето, като използвате \pm . След това потвърдете с . Когато зададеното време изтече, зоната за готвене се деактивира. За да прекратите работата на таймера, натиснете , след това натиснете — докато 00 се появи на дисплея.


Можете също да използвате функцията като таймер, когато плотът е включен, но нито една от зоните за готвене не работи.

Натиснете  и задайте време чрез \pm .

5.9 Пауза




Функцията настройва всички активни зони за готвене на най-ниска степен на нагряване.

Функцията не прекратява работата на активните таймери.

За активиране/деактивиране, натиснете .

5.10 Заклучване/Защита за деца


Заклучване/отключване на панел за управление при необходимост.

За да заключите панела за управление за кратко по време на готвене – натиснете  веднъж. Натиснете отново, за да отключите. За да предотвратите случайно включване на плочата – натиснете и задръжте  за 3 сек докато всички зони са деактивирани, след това изключете плочата. Когато деактивирате плочата, функцията все още е активна. За да деактивирате функцията, включете плочата, натиснете и задръжте  за 3 секи изключете плочата.

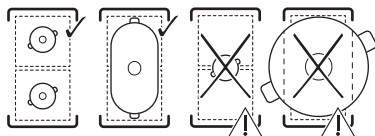
5.11 Bridge

Свързване на двете странични зони за готвене, за да работят като една. Можете да ги използвате за готвене с големи готварски съдове (напр. планча). Уверете се, че

съдовете за готвене покриват центровете на двете зони за готвене. Ако съдовете за готвене се намират между центровете на зоните, функцията няма да се активира.

1. Задайте степен на нагриване за една от зоните.
2. Натиснете .
3. Променете степента на нагриване според нуждите.

За да изключите функцията, натиснете .




5.12 SenseBoil®

За автоматично регулиране на температурата на водата, така че тя да не заври, след като достигне Точка кипене.

1. Поставете пълна тенджерка със студена вода на зона за готвене без остатъчна топлина.

2. Натиснете .

След като водата кипне, степента на затопляне автоматично намалява.

За да изключите функцията, натиснете  или 0.



Полезни съвети:

- Функцията е най-подходяща за варене на вода и готвене на цели, необелени картофи.
- За да предотвратите изкипяване, оставете 4 см от ръба на готварския съд празен.
- Използвайте между 1 и 5 л вода.
- Добавете сол, едва когато водата кипне.
- Не използвайте функцията с празни съдове.
- Функцията не работи с незалепващи готварски съдове.
- Не е възможно да се активира Bridge, докато функцията работи.

5.13 SenseFry

За пържене с автоматично контролирани степени на топлината, в зависимост от вида на ястията. Плата поддържа температурата по време на готвене без нужда от

ръчно регулиране, предотвратявайки прегряване и изгаряне на храната.

1. Натиснете .
2. Променете степента на нагриване по подразбиране, като натискате многократно .
3. Сложете мазнина и храна в тигана само когато плота сигнализира, че тиганът е достигнал желаната температура. Използвайте само студени съдове с дебело, равно дъно.

За деактивиране, натиснете .


Препоръки:

- Ниско ниво: омлет, пържени яйца, пържени картофи (сурови)
- Средно ниво: бъркани яйца, филе от риба, рибни пръчици, морски дарове, хамбургер, кюфтета, котлет, пилешко филе, пуешко филе, шницел, филе, стек (средно/добре изпечено), пържени наденички, пържени картофени кюфтета, зеленчуци
- Високо ниво: стек (алангле), кайма.

За да проверите дали тиганът е подходящ, го поставете обърнат нагоре. Поставете линия на дъното на тигана и се опитайте да пхнете монета от 1, 2 или 5 евроцента (или всяка монета с подобна дебелина) между линията и тигана. Тиганът е подходящ, ако не можете да пхнете монетата между линията и тигана.

5.14 Hob²Hood

Функцията свързва плота с аспиратора чрез инфрачервен сигнален комуникатор. Аспираторът регулира скоростта на вентилатора в зависимост от температурата на зоната за готвене. Можете също да управлявате вентилатора на абсорбатора ръчно.

 При повечето аспиратори функцията е активирана по подразбиране. За повече информация направете справка с ръководството за употреба на аспиратора.



Автоматичен режим


Автоматичният режим предлага няколко опции за скорост (H0 – изключено до H6 – интензивно). За да промените опцията по подразбиране (H5), влезте в потребителските настройки. Вижте „Структура на менюто“.

При опции Н1 – Н6 осветлението на аспиратора се задейства автоматично при включване на плота.

Когато изключите плота, вентилаторът на аспиратора може да продължи да работи за известно време за отстраняване на остатъчните миризми след готвене. След това вентилаторът се изключва автоматично.

Ръчен режим

Включете плота и натиснете . Автоматичният режим се деактивира. Променете скоростта на вентилатора, като натискате многократно .

 За да активирате автоматичния режим, изключете плота и го включете отново.

Полезни съвети



- Не прекъсвайте сигнала между плота и аспиратора (например като покривате панела за управление на плота).
- Предпазвайте панела на аспиратора от пряка слънчева светлина и от халогенно осветление.
- Не използвайте други уреди, управлявани дистанционно, докато функцията работи, тъй като те могат да блокират сигнала.





5.15 Структура на менюто

Символ	Настройка
b	Звук

Символ	Настройка
P	Ограничение на мощността
H	Автоматичен режим на вентилатора
E	Хронология на аларми / грешки

За да влезете в потребителските

настройки: натиснете и задръжте  за 3 сек. След това натиснете и задръжте .

Навигиране в менюто: менюто се състои от символа на настройката и стойност. За навигиране между настройките, натиснете  на предния таймер. За промяна на стойността на настройката, натиснете  или  на предния таймер. **За излизане от менюто:** натиснете .

5.16 Съвети за пестене на енергия

- Когато загрявате вода, използвайте само необходимото количество.
- Винаги поставяйте капаци на съдовете, ако е възможно.
- Използвайте остатъчната топлина, за да запазите храната топла или за разтопяване.

За повече информация вижте „Енергийна ефективност“.

6. НАСОКИ ЗА ГОТВЕНЕ

Данните в таблицата са само ориентировъчни.

Топлина	Използвайте, за да:	Време (мин)
1	Поддържайте сготвената храна топла. Поставете капак върху готварския съд.	при необходимост
1 - 2	Направете сос „Холандез“ – разтопете масло, шоколад, желатин. От време на време разбърквайте.	5 - 25
2	За по-плътни пухкави омлети, запечени яйца. Гответе с поставен капак.	10 - 40
2 - 3	За варене на бавен огън на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия. Добавете поне два пъти повече течност от количеството на ориза, по средата на готвенето добавете млечните млечните съставки.	25 - 50

Топлина	Използвайте , за да:	Време (мин)
3 - 4	Зеленчуци, риба и месо на пара. Добавете няколко супени лъжици вода. Проверявайте количеството вода по време на готвене.	20 - 45
4 - 5	Картофи и други зеленчуци на пара. Напълнете тенджерата с 1-2 см вода. Проверявайте нивото на водата по време на готвене. Дръжте капакът затворен.	20 - 60
4 - 5	Готвене на по-големи количества храна, яхнии и супи. До 3 л течности, заедно със съставките.	60 - 150
6 - 7	Запържете леко шницели, телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденички, дроб, маслено-брашнава запържка, яйца, палачинки, понички. Обърнете, когато е необходимо.	при необходимост
7 - 8	Пържете картофени кюфтета, филе-миньон, стекове. Обърнете, когато е необходимо.	5 - 15
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържене на картофи.	
P	Варене на големи количества вода. PowerBoost е активиран.	

7. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ

7.1 Почистване на стъклената повърхност на плочата

- Почиствайте плота след всяка употреба.
- Винаги използвайте готварски съдове с чисто дъно.
- Не позволявайте на съдовете за готвене да достигнат до пълно изкипяване или до прекалено висока температура.
- Не използвайте съдове за готвене, изработени от материали, които не са съвместими с индукционни котлони. Подобни материали могат да повредят повърхността на плота или да направят по-трудно почистването му.
- Драскотините или тъмните петна по стъклената повърхност не влияят на работата на плота.
- Не използвайте ножове или други остри, метални инструменти за почистване на стъклената повърхност.
- Използвайте препоръчаното стъргало само като допълнителен инструмент след стандартното почистване.
- Изчакайте, докато плотът се охлади и почистете повърхността с мека кърпа и препарат за миене на съдове с топла вода. Почиствайте чрез кръгови движения и прилагайте умерен натиск. Подсушете повърхността с микрофибърна кърпа.

- Не използвайте класическата жълта и зелена гъба, тъй като алуминиевите частици върху твърдия си слой могат да повредят или да променят цвета на стъклената повърхност.
- Използването на инструменти, различни от препоръчаните, няма да бъде ефективно и може да повреди или промени цвета на стъклената повърхност.
- **Отстранете незабавно:** разтопена пластмаса, стреч фолио, сол, захар и храни, съдържащи захар. Използвайте стъргало и работете внимателно, така че да избегнете всякакви изгаряния.
- **Отстранете, когато плотът е достатъчно изстинал:** пръстени от варовик, водни пръстени, петна от мазнина, изгорели останки от храна, лъскави металически обезцветявания. Почистете повърхността, както е описано по-горе. За да възвърнете лъскавия метален цвят в следствие на обезцветяване, използвайте мека кърпа и разтвор на вода и оцет.
- **Отстранете упорити петна и следи:** за най-добри резултати използвайте MATT CARE почистващ препарат за кухненски плотове, предназначен за този тип повърхности, или друго леко абразивно почистващо мляко (напр. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Не използвайте стандартни почистващи препарати за

кухненски плотове с гланцирани повърхности (напр. VitroCare®). Нанесете почистващия препарат върху замърсената повърхност и оставете да подейства за 5 мин. Внимателно изтръкайте повърхността с обикновена

гъба, която не надрасква и има абразивен слой (обикновено син). Подновете, докато петната вече не са видими. Отстранете всякакви остатъци от препарат от повърхността и я подсушете с микрофибърна кърпа.

8. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

i Ако не можете да откриете решение на проблема по-долу, свържете се с оторизиран сервизен център.

Не можете да активирате/работите с плота.

- Проверете дали плотът е свързан правилно към електрозахранването.
- Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят пада многократно или чувате постоянен звук от сигнал, свържете се с квалифициран електротехник, за да провери инсталацията.
- Уверете се, че панелът за управление е чист и не е запушен от съдове за готвене/чужди предмети.

Плотът се изключва сам след известно време.

- Това не е неизправност. В определени ситуации плотът се изключва автоматично, за да се гарантира безопасност. Вижте „Автоматично изключване“.

Максималната степен на нагряване за една от зоните за готвене не е налична или постоянно се променя между две нива.

- Това не е неизправност. Вижте „Управление на мощността“.
- Намалете настройката за нагряване на другите зони за готвене, свързани към една фаза.

Nov²Hood не работи.

- Проверете дали панелът за управление не е покрит или нещо не блокира сигнала.

- Преместете готварския съд на друга зона за готвене или превключете аспиратора на ръчен режим.

SenseBoil®/SenseFry не работи.

- Използвайте студен съд за готвене върху зона за готвене без остатъчна топлина.
- Задайте нивото на мощност на плота на по-висока степен. Уверете се, че избраната мощност е подходяща за шнурове на домашното оборудване. Вижте „Ограничение на мощността“.

E и се появява цифра.

- Изключете плота, изчакайте няколко минути и след това го включете отново. Ако проблемът продължи, се свържете с упълномощен сервизен център.

Панелът за управление мига.

- Използвайте съдове за готвене с диаметър на дъното, който е подобен на размера на зоната за готвене.
- Уверете се, че съдовете за готвене са индукционни.

F и 1/2/3 се появяват едновременно.

- Уверете се, че готварските съдове отговарят на изискванията на тази функция. Вижте „SenseBoil®“.
- Уверете се, че съдът за готвене е пълен с подходящо количество вода.
- Избягвайте да използвате функцията с течности, различни от вода.

9. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

9.1 Табелка с данни

Модел EIS87453IZ
Тип 62 D4A 01 AA
Индукционен

Продуктов код (PNC) 949 599 341 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Произведено във: Германия

Сериен номер
ELECTROLUX

7.35 kW



9.2 Спецификация на зоните за готвене

Стойностите в мощността на зоните за готвене може да се различават леко от данните по-долу, в зависимост от материала и размерите на съдовете за готвене.

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимална продължителност [мин]	Диаметър на готварските съдове [мм]
Предна лява	2300	3200	10	125 - 210
Задна лява	2300	3200	10	125 - 210
Предна средна	1400	2500	4	125 - 145
Задна дясна	2300	3600	10	205 - 240

10. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

10.1 Информация за продукта съгласно (ЕС) № 66/2014

Енергийните стойности, отнасящи се до площта за готвене, са идентифицирани от маркировките на съответните зони за готвене.

Идентификация на модела	EIS87453IZ	
Вид на плота	Плот за вграждане	
Брой зони за готвене	4	
Технология за загряване	Индукция	
Диаметър на кръговите зони за готвене (Ø)	Предна средна Задна дясна	14.5 см 24.0 см
Дължина (Д) и ширина (Ш), ако зоната за готвене не е кръгла	Предна лява	Д 22.3 см Ш 21.8 см
Дължина (Д) и ширина (Ш), ако зоната за готвене не е кръгла	Задна лява	Д 22.3 см Ш 21.8 см
Енергийна консумация на зоната за готвене (EC electric cooking)	Предна лява Задна лява Предна средна Задна дясна	184.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 181.7 Wh/kg 187.4 Wh/kg
Енергийна консумация на плота (EC electric hob)	184.5 Wh/kg	


Уредът е тестван в съответствие с: EN IEC 60350-2.


10.2 Изисквания за информация съгласно (ЕС) № 2023/826

Потребление на енергия в режим Изкл.	0,3 W
Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	2 мин

Уредът е тестван в съответствие с: EN 50564.

11. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставайте опаковките в съответните контейнери, за да ги рециклирате. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве чрез рециклирането на отпадъци от електрически и електронни

уреди. Не изхвърляйте уреди, маркирани със символа  с битовите отпадъци. Върнете продукта в местното депо за рециклиране или се свържете с общинската служба.

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	18	7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	28
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	20	8. HIBAELHÁRÍTÁS.....	28
3. ÖSSZEÁLLÍTÁS.....	22	9. MŰSZAKI ADATOK.....	29
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	24	10. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	29
5. MINDENNAPI HASZNÁLAT.....	24	11. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	30
6. FŐZÉSI ÚTMUTATÓ.....	27		

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

A készülék üzembe helyezése és használata előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Az útmutatót tartsa biztonságos és elérhető helyen, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermek és kiszolgáltatott személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a

készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodjon a gyermek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa azokat.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Tartsd távol a gyerekeket és háziállatokat használat és hűtés közben.
- Aktiválja a gyermekbiztonsági eszközt, ha elérhető.

- A gyerekek nem takaríthatják vagy karbantarthatják a készüléket felügyelet nélkül.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Tűzveszély: Ne tároljon semmit a főzőfelületeken.
- **VIGYÁZAT:** A főzési folyamatot felügyelni kell (még az automatikus sütési funkciók esetén is). Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Le-

- gyen óvatos, ne érjen a fűtőelemekhez.
- A füst túlmelegedést jelez. Soha ne használjon vizet a főzés során keletkező tűz eloltásához. Kapcsolja ki a készüléket, és fedje le a lángokat pl. egy tűzálló takaróval vagy fedővel.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készüléket tilos külső kapcsolóeszközzel, például időzítővel ellátni, vagy olyan áramkörre kötni, amelyet rendszeresen be- és kikapcsolnak.
- Soha ne tegyen a főzőlap felületére fémtárgyakat, mint pl. kések, kanalak, fedők, mivel azok felforrósodhatnak.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon vízsugarat vagy gőztisztítót.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit. Amennyiben a készülék kötésdobozon keresztül

közvetlenül csatlakozik az elektromos hálózathoz, vegye ki a biztosítékot a készülék elektromos hálózatról történő leválasztásához. Egyéb esetben forduljon a márkaszervizhez.

- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie,

nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Installation

FIGYELMEZTETÉS!

Ezt a készüléket csak szakképzett technikus telepítheti.

FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- A részletes összeszerelési útmutatóért olvassa el a telepítési füzetet.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Legyen óvatos a készülék mozgatásakor, mivel nehéz. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- A szekrény vágott felületeit megfelelő tömítőanyaggal védje a nedvesség okozta felpúposodás ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne helyezze a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró fűzőedényt a készülékről.
- Mindegyik készülék alján hűtőventilátorok találhatók.
- Ha a készüléket fiók fölött helyezi üzembe:
 - Ne tároljon olyan kis tárgyakat vagy papírt, amelyek károsíthatják a

hűtőventilátorokat vagy akadályozhatják a hűtőrendszert.

- A készülék alja és a fiók tartalma között legalább 2 cm távolságot kell tartani.
- A készülék alatti szekrényből minden elválasztó lapot távolítsa el.

2.2 Elektromos csatlakozás

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie a.
- A készüléket földelni kell.
- Bármilyen művelet előtt válassza le a készüléket az áramellátásról.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózati feszültség paramétereinek.
- A laza vagy helytelen hálózati kábelnek vagy csatlakozódugóknak a terminál túlmelegedéséhez vezethetnek.
- Használja a megfelelő hálózati kábelt.
- Ne hagyja, hogy a hálózati kábel összegubancolódjon.
- Győződjön meg arról, hogy az érintésvédelem fel van szerelve.
- Használjon rögzítő bilincset a kábel rögzítéséhez.
- Győződjön meg arról, hogy a hálózati kábel vagy a csatlakozódugó (ha van) ne érjen forró felületekhez.

- Ne használjon több dugós adaptert és hosszabbító kábelt.
- Kerülje a hálózati csatlakozódugó és kábel sérülését. Ha cserére van szükség, azt hivatalos szervizközpontunknak vagy szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati aljzatba. A telepítés után biztosítsa a hálózati csatlakozóhoz való hozzáférést.
- Ha a hálózati aljzat meglazult, ne csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót.
- A hálózati kábel meghúzásával ne válassza le a készüléket. Ehhez a csatlakozódugót fogja meg.
- Csak megfelelő szigetelőberendezéseket használjon: vezetékvédő megszakítókat, biztosítékokat (a tartóól kivett csavaros típusú biztosítékokat), földszivárgásgátlókat és kontaktorokat.
- A villamos hálózatnak rendelkeznie kell egy leválasztó eszközzel, amely minden póluson leválasztja a készüléket a hálózatról, legalább 3 mm érintkezőnyílással.
- Ha az E3 hibakód jelenik meg, húzza ki a készüléket a konnektorból, és ellenőrizze az elektromos csatlakozást és a hálózati feszültséget.

2.3 Használat

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Az első használat előtt távolítsa el az összes csomagolóanyagot, tájékoztató címkét és védőfóliát (ha van ilyen).
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket működés közben.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzési zónát.
- Ne helyezzen evőeszközöket vagy serpenyőfedeleket a főzőzónákra, mivel azok felmelegedhetnek.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.

- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, az áramütés megelőzése érdekében, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartssanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.
- Óvatosan tegye az ételt forró olajba, mert fröccsenhet.
- Ne használjon alufóliát vagy más anyagot a főzőfelület és a főzőedény között, hacsak a készülék gyártója másként nem rendelkezik.
- Csak a gyártó által a készülékhez ajánlott tartozékokat használja.

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély!

- A fűtött zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Tartsa távol a lángokat és a fűtött tárgyakat.
- A forró olajgőzök spontán égést okozhatnak.
- Az élelmiszer-maradványokkal ellátott olaj alacsonyabb hőmérsékleten gyulladhat.
- Ne helyezze gyúlékony termékeket a készülék közelében.

FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn!

- Az égési sérülések elkerülése érdekében ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne helyezzen forró fedőt a főzőlap üvegfelületére.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Kerülje meg, hogy tárgyak vagy edények kerüljenek a készülékre, hogy elkerülje a felületi károsodást.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Az öntöttvasból készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üveg / üvegkerámia felületet. Mindig emelje fel az edényeket, amikor a főzőfelületen kell mozgatni.
- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési

állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre. Mindig eredeti pótalkatrészt használjon.

2.4 Ápolás és tisztítás

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy megakadályozza a felület romlását.
- Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.
- Meleg puha, nedves ruhával tisztítsa meg a készüléket. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon súrolószereket,

súrolószivacsokat, oldószereket vagy fémtárgyakat, hacsak nincs másként megadva.

2.5 Ártalmatlanítás

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.


- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Húzza ki a készüléket a hálózatból, majd vágja le és dobja ki az elektromos kábelt.

3. ÖSSZEÁLLÍTÁS

3.1 Az üzembe helyezés előtt

A jövőbeni hivatkozás érdekében keresse meg a főzőlap alján található minősítési táblát, és írja le a sorozatszámot

3.2 A főzőlap összeszerelése

 A beszerelési méretek és a vizuális útmutató tekintetében olvassa el a kézikönyv első oldalán található szerelési diagramokat.

A felszereléshez lásd a diagramot **A**. Beépített telepítéshez lásd a diagramot **B**.

Amennyiben a főzőlapot páraelszívó alá építi be, tekintse meg a készülékek között minimálisan betartandó távolságokat a páraelszívó üzembe helyezési útmutatójában.

Ha a készüléket egy fiók fölé szereli fel, a főzőlap ventilátora főzés közben felmelegítheti a fiókban elhelyezett és tárolt eszközöket.

3.3 A tömítés felhelyezése

Munkalapba szerelés

1. Tisztítsa meg a munkalapot a kivágott terület körül.
2. Helyezze fel a mellékelt 2x6 mm tömítőcsíkot a főzőlap alsó szélére, az üvegkerámia külső széle mentén. Eközben ne nyújtsa. Ügyeljen arra, hogy a tömítőcsík végei a főzőlap egyik oldalának közepére essenek.
3. Hagyjon rá néhány millimétert, amikor a tömítőcsíkot a megfelelő hosszúságúra vágja. Illeszse egymáshoz a tömítőcsík két végét.

Beépítés

1. Tisztítsa meg a hornyokat a munkalapban.
2. Vágja a mellékelt 3x10 mm csíkot négy csíkra, amelyek megegyeznek a hornyok hosszával.
3. Vágja le a csíkok végét 45° fokos szögben. Pontosan illeszkedniük kell a hornyok sarkaihoz.
4. Erősítse a csíkokat a hornyokhoz. A művelet közben ne nyújtsa meg a csíkokat. A csíkok végeit ne ragassza egymásra.

A főzőlap összeszerelése után szilikon segítségével tömítse a munkafelület és az üvegkerámia között megmaradt hézagot. Ügyeljen arra, hogy a szilikon ne kerüljön az üvegkerámia alá.

3.4 Csatlakozókábel

FIGYELMEZTETÉS!

Az összes elektromos csatlakozást készített villanszerelőnek kell kialakítania.

- A főzőlap egy csatlakozókábelrel.
- To replace the damaged mains cable, use the cable type: H05V2V2-F which withstands a temperature of 90 °C or higher. Az egyeres vezetéknek az alábbi táblázat szerinti minimális keresztmetszettel kell rendelkeznie. Forduljon a helyi márkaszervizhez. A csatlakozókábel cseréjét csak képzett villanszerelő végezheti.
- Tilos az érintőkapcsolókon keresztül történő csatlakoztatás, a vezetékek fúrása

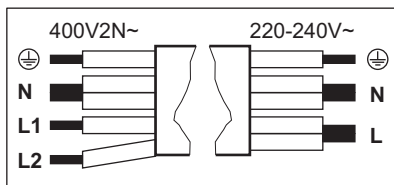
vagy forgatása, valamint a kábel csatlakoztatása a kábel végkötél nélkül.

Egyfázisú csatlakoztatás

1. Távolítsa el az érvéghüvelyt a fekete, barna és kék vezetékekről.
2. Távolítsa el a barna, fekete és kék vezetékek végének szigetelését.
3. Csatlakoztassa a fekete és barna kábeleket a végük.
4. Helyezzen fel egy új érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).
5. Csatlakoztassa a két kék kábel végét.
6. Helyezzen fel egy új érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).

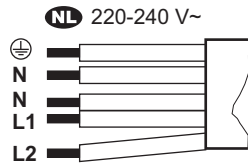
Kétfázisú csatlakoztatás

1. Távolítsa el az érvéghüvelyt a kék vezetékekről.
2. Távolítsa el a kék vezetékek végének szigetelését.
3. Csatlakoztassa a két kék kábel végét.
4. Helyezzen fel egy új érvéghüvelyt a közös vezeték végére (speciális szerszám szükséges).



Kétfázisú csatlakoztatás: 400 V2N~ (5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²) **Egyfázisú csatlakoztatás: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm² or 3x4 mm²)**

	Zöld – sárga	Zöld – sárga	
N	Kék és kék	Kék és kék	N
L1	Fekete	Fekete és barna	L
L2	Barna		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

	Zöld – sárga
N	Kék és kék
L1	Fekete
L2	Barna

3.5 Teljesítménykorlátozás

Teljesítménykorlátozás határozza meg, hogy a főzőlap összesen mennyi energiát használ fel, a hálózati biztosítékok korlátain belül. Alapértelmezés szerint a főzőlap a lehető legmagasabb teljesítményszintre van állítva. Ügyeljen arra, hogy a kiválasztott teljesítményszint megfeleljen az épület áramkörének biztosítékai számára.

Ha a teljesítményszint alacsonyabb, mint 2,000 W, vagy azzal egyenlő, akkor nem lehet aktiválni a(z) SenseBoil® / SenseFry funkciót.

A teljesítményszint csökkentése vagy növelése:

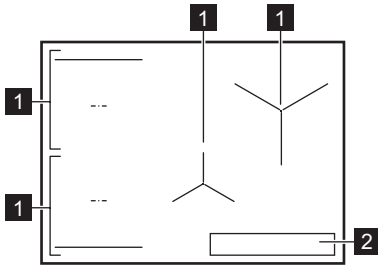
1. Lépjen be a menübe: nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot 3 másodpercig. Ezután nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot.
2. Addig nyomja az előlő időzítő gombját, míg a megjelenik.
3. A beállítások közötti navigáláshoz nyomja meg a gombot az előlő időzítőn.
4. A kilépéshez nyomja meg a gombot.

Teljesítményszintek:

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

4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Főzőfelület elrendezése



- 1 Indukciós főzőzóna
- 2 Kezelőpanel

4.2 Szimbólumok a kezelőpanelen és a kijelzőn

Szimbólum / jelzőfény

ⓘ Be / Ki

Szimbólum / jelzőfény

|| Szünet

🕒, + / - Timer

🔥 SenseFry

🔥 SenseBoil®

🔌 Bridge

🏠 AUTO Hob²Hood

P PowerBoost

🔒 Funkciózár/Gyermekbiztonsági eszköz

⚠️ + szám-jegy Hiba történt.

🔌, 🔌, 🔌 OptiHeat Control

5. MINDENNAPI HASZNÁLAT

5.1 A főzőlap használata

A főzőlap be- vagy kikapcsolásához tartsa nyomva a ⓘ gombot. Helyezze az edényt a főzőzónára, és állítson be egy hőfokozatot a vezérlősáv segítségével. A főzőzóna kikapcsolásához nyomja meg a 0 gombot.

(Eco időzítő)

Az energiatakarékosság érdekében a főzési zóna nem sokkal az időzítő leállása előtt kikapcsol.

5.2 Főzőedény

A főzőedény aljának a lehető legvastagabbnak és leglaposabbnak kell lennie. Tisztítsa meg és végezzen szárítást, mielőtt edényeket helyez a főzőlapra. Ne csúsztassa és ne dörzsölje a főzőedényt az üveg szélein és sarkain, hogy elkerülje a felület megsérülését vagy megkarcolódását. Ne helyezzen forró edényeket a kezelőpanelre, hogy elkerülje az elektronika alkatrészeinek károsodását.

Győződjön meg arról, hogy a főzőedény indukciós főzőlapra alkalmas (azaz mágnes ta-

pad az aljához). Használjon olyan főzőedényeket, amelyek aljának átmérője hasonló a főzőzóna méretéhez. A kisebb átmérőjű edények lassabban melegedhetnek fel, míg a nagyobb átmérőjűek túlmelegedhetnek és károsíthatják a kezelőpanelt.

A főzőedény anyaga

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

Zajok működés közben

A zajok a főzőedény anyagától és az aktuális hő beállításoktól függően változhatnak. A zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentenek meghibásodást.

- **recsegő zaj:** a főzőedény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).

- fűtőlő hang: magas hő beállítás van aktíválva, és a főzőedény különböző anyagokból készül (szendvics szerkezet).
- zűmmögés: magas hő beállítás van aktíválva.
- kattánás: elektromos kapcsolás történik.
- sziszegés, zűmmögés: a hűtő ventilátor működik.
- ütemes hang: főzőedény észlelése.

5.3 Főzőedény észlelése

Ez a funkció jelzi a főzőedények jelenlétét a főzőlapon, és kikapcsolja a főzőzónákat, ha 120mp időn belül nem észlel főzőedényt.

5.4 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a főzőlap bizonyos körülmények között automatikusan kikapcsol (pl. ha az összes főzőzóna is kikapcsol, ha az aktiválás után nem választanak ki hőfokozatot, vagy ha az edény kifogy a vízből).

5.5 OptiHeat Control (3 lépéses maradék hő visszajelző)

A visszajelző azt jelzi, hogy egy főzőzóna még forró. Amíg a visszajelző látható, a maradék hő miatt égési sérülés veszélye áll fenn. A főzőzóna visszajelzője eltűnik, amikor a főzőzóna lehűlt.

5.6 Teljesítménykezelés

Ha a főzőlap eléri a rendelkezésre álló maximális teljesítmény határát, akkor a főzőzónák teljesítménye automatikusan csökken a ház felszerelésének biztosítékainak védelme érdekében. A csökkentett teljesítményű főzőzónáknál a kezelőszív villog, és a lehetséges maximális hőfokbeállításokat mutatja.



5.7 P PowerBoost


A maximális hő beállítása korlátozott ideig. Használhatja a víz gyors forralásához.


Nyomja meg a **P** gombot a bekapcsoláshoz. Az idő lejártá után a főzőzóna visszatér a legmagasabb hőfokozatra. A funkció kikapcsolása: módosítsa a hőfokbeállítást.

5.8 Timer

Annak a beállítására szolgál, hogy egy főzőzóna mennyi ideig működjön.

Állítson be egy hőfokozatot a főzőzónán, és nyomja meg a  gombot. Állítsa be az időt a **+** / **-** gombokkal, majd erősítse meg a következővel: . Amikor a beállított idő lejár, a főzőzóna kikapcsol. Az időzítő törléséhez

nyomja meg a  gombot, majd nyomja meg a **-**, amíg 00 jelenik meg a kijelzőn.

A funkciót percszámlálóként is használhatja, amikor a főzőlap be van kapcsolva, de egyik főzőzóna sem működik. Nyomja meg:  és állítsa be az időt a **+** / **-** segítségével.

5.9 || Szünet




A funkció az összes aktív főzőzónát a legalacsonyabb hőmérséklet-beállításra állítja.

A funkció nem állítja le az aktív időmérőket.

A funkció be- és kikapcsolása **||**.


5.10 Funkciózár/ Gyermekbiztonsági eszköz

A kezelőpanel lezárása/feloldása.

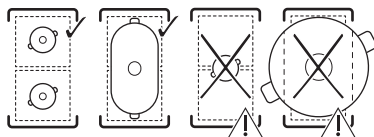
A kezelőpanel rövid idejű lezárásához főzés közben: nyomja meg:  egyszer. Nyomja meg újra a feloldáshoz. A főzőlap véletlen működtetésének megakadályozása érdekében: nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot 3 mp ideig, amíg az összes zóna deaktiválódik, majd kapcsolja ki a főzőlapot. Amikor a főzőlapot kikapcsolja, a funkció bekapcsolva marad. A funkció kikapcsolásához kapcsolja be a főzőlapot, nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot 3 mp ideig, és kapcsolja ki a főzőlapot.

5.11 Bridge

Két főzőzóna összekapcsolása úgy, hogy azok egy főzőzónaként működjenek. Nagy főzőedényekkel való főzéshez használható. Győződjön meg arról, hogy a főzőeszközök mindkét főzési zóna középpontját lefedik. Ha a főzőeszközöket a zónák középpontjai között helyezzük el, a funkció nem aktiválódik.


1. Először végezze el az egyik főzőzóna hőfokbeállítását.
2. Nyomja meg: .
3. Szükség szerint módosítsa a hőfokbeállítást.

A funkció kikapcsolása: nyomja meg a  gombot.




5.12 SenseBoil®

A víz hőmérsékletének automatikus beállításához, hogy ne forrjon fel, amikor eléri a forráspontot.

1. Helyezzen egy hideg vízzel teli edényt egy maradékhoz nélküli főzőzónára.
2. Nyomja meg: .

Amint a víz eléri a forráspontot, a hőfok automatikusan csökken.



A funkció kikapcsolása: nyomja meg a  vagy a 0 gombot.


Tanácsok és tippek:

- A funkció leginkább víz forralásához és egész, héjas burgonya főzéséhez használható.
- A túlhevülés elkerülése érdekében az edény peremétől számított 4cm-t hagyja üresen.
- Használjon 1 és 5l közötti mennyiségű vizet.
- Csak a forráspont elérésekor adjon hozzá sót.
- Ne használja a funkciót üres főzőedényekkel.
- A funkció nem működik tapadásmentes főzőedényekkel.
- Nem lehet bekapcsolni a Bridge funkciót a funkció működése közben.

5.13 SenseFry

Sütés automatikusan szabályozott hő szintekkel, különböző típusú ételekhez. A főzőlap a főzés során végig fenntartja a kívánt hőmérsékletet anélkül, hogy manuálisan kellene állítani, így megakadályozza az étel túlmelegedését és megégését.

1. Nyomja meg: .
2. Az alapértelmezett fűtési szint módosításához nyomja meg:  többször.
3. Csak akkor tegyen olajat és ételt a serpenyőbe, ha a főzőlap jelzi, hogy a serpenyő elérte a kívánt hőmérsékletet. Kizárólag hideg, vastag, lapos aljú edényt használjon.

A kikapcsoláshoz nyomja meg: .

Tippek:

- Alacsony szint: omlett, tükörtojás, sült krumpli (nyers)
- Közepes fokozat: rántotta, halszelet, halrudacsok, tenger gyümölcsei, hamburger,


húsgombóc, szelet, csirkemell, pulykamell, szelet, bélszín, steak (közepesen / jól átsütve), sült kolbász, sült burgonyapogácsa, zöldségek

- Magas szint: steak (vékonyra sütve), darált hús.

Annak ellenőrzéséhez, hogy a serpenyő alkalmas-e, fordítsa fejjel lefelé. Helyezzen egy vonalzót a serpenyő alá, és próbáljon meg egy 1, 2 vagy 5 vagy eurócentes érmét (vagy bármilyen hasonló vastagságú érmét) a vonalzón és a serpenyő közé csúsztatni. A serpenyő akkor megfelelő, ha nem fér be az érme a vonalzón és a serpenyő közé.

5.14 Hob²Hood

A funkció a főzőlapot egy infravörös jeladóval csatlakoztatja a páraelszívóhoz. A páraelszívó a főzőzóna hőmérsékletétől függően állítja be a ventilátor sebességét. A ventilátor kézzel is működtethető.

 A legtöbb páraelszívónál alapértelmezés szerint ez a funkció be van kapcsolva. További információkért olvassa el a páraelszívó használati utasítását.



Automatikus üzemmódok


Az automatikus üzemmód több egyéb funkciót is kínál (H0 - off H6 - intenzív). Az alapértelmezés módosításához (H5) adja meg a felhasználói beállításokat. Lásd a „Menü felépítése” című részt.

Az egyéb funkciók H1 – H6 esetén a főzőlap bekapcsolásakor a páraelszívó világítás automatikusan bekapcsol.

A főzőlap kikapcsolása után a páraelszívó ventilátora még egy ideig működhet, hogy eltávolítsa a főzés utáni esetleges szagokat. Ezt követően a ventilátor automatikusan kikapcsol.

Kézi üzemmód

Kapcsolja be a főzőlapot, majd nyomja meg a  gombot. Az automatikus üzemmód kikapcsol. A  gomb többszöri megnyomásával módosítsa a ventilátor sebességét.

 Az automatikus üzemmód bekapcsolásához kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra.



Tanácsok és tippek





- Ne szakítsa meg a főzőlap és a páraelszívó közötti jelet (például ne fedje le a főzőlap kezelőpaneljét).

- Védje a páraelszívó paneljét a közvetlen világítástól és a halogén fénytől.
- Ne használjon egyéb távvezérelt készüléket a funkció működése közben, mivel ezek akadályozhatják a jelet.

5.15 Menü felépítése

szimbólum	Beállítás
b	Hangjelzések
P	Teljesítménykorlátozás
H	A páraelszívó automatikus üzemmódja.
E	Riasztási / hibatörténet

Felhasználói beállítások megadásához: nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot 3 mp másodpercig. Ezután nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot.

Navigálás a menüben: a menü a beállítási szimbólumból és egy értékből áll. A beállítások közötti navigáláshoz nyomja meg a  gombot az elülső időzítőn. Nyomja meg a  vagy  gombot az elülső időzítőn a beállítás értékének módosításához. **A menüből való kilépéshez:** nyomja meg a  gombot.

5.16 Energiatakarékosságra vonatkozó javaslatok

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
 - Mindig tegyen fedelet az edényre, ha lehetséges.
 - Használja a maradékhőt az ételek melegen tartására vagy felolvasztására.
- További információkért lásd az „Energiatakarékosság” című részt.

6. FŐZÉSI ÚTMUTATÓ

A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hő	Használja az alábbiakhoz:	Idő (perc)
1	Főtt ételek melegen tartása. Tegyen fedőt a főzőedényre.	szükség szerint
1 - 2	Hollandi mártás készítése; vaj, csokoládé, zselatin olvasztása. Időnként keverje meg.	5 - 25
2	Könnyű omlett és sült tojás megszilárdítása. Fedővel lefedve készítse.	10 - 40
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése. A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a főzés félidejében keverje meg a tejalapú ételeket.	25 - 50
3 - 4	Párolt zöldség, hal, hús. Adjon hozzá néhány evőkanál vizet. Ellenőrizze a vízmennyiséget főzés közben.	20 - 45
4 - 5	Párolt burgonya és más zöldségek. Töltse meg a fazekat 1-2 cm mennyiségű vízzel. Ellenőrizze a víz szintjét a folyamat során. Tartsa a fedelet az edényen.	20 - 60
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek főzése. Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.	60 - 150
6 - 7	Kíméletes sütés: bécsi szelet, borjú cordon blue, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta és fánk. Szükség esetén fordítsa meg.	szükség szerint
7 - 8	Erős sütés, pirított vagdaltak, bélszín, marhaszeletek. Szükség esetén fordítsa meg.	5 - 15
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.	
P	Nagymennyiségű víz forralása. PowerBoost bekapcsolva.	

7. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

7.1 A főzőlap üvegfelületének tisztítása

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényeket használjon, amelyeknek tiszta az alja.
- Ne hagyja, hogy az edények kiszáradjanak, vagy túl magas hőmérsékletet érjenek el.
- Ne használjon indukcióval nem kompatibilis anyagokból készült edényeket. Az ilyen anyagok károsíthatják a főzőlap felületét, vagy megnehezíthetik annak tisztítását.
- Az üvegfelületen lévő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap teljesítményét.
- Az üvegfelület tisztításához ne használjon kést vagy más éles fémeszközt.
- A javasolt kaparót csak kiegészítő eszközként használja a hagyományos tisztítás után.
- Várja meg, amíg a főzőlap lehűl, majd tisztítsa meg a felületét puha ruhával, mosogatószerrel és meleg vízzel. Kőrkörs mozdulatokkal és mérsékelt nyomással végezze a tisztítást. Törölje szárazra a felületet egy mikroszálás kendővel.
- Ne használja a klasszikus sárga és zöld szivacsot, mivel a kemény rétegén lévő alumíniumrészecskék károsíthatják és elszínezhetik az üveget.

- Az ajánlottaktól eltérő szerszámok használata hatástalan lesz, és károsíthatja vagy elszínezheti az üvegfelületet.
- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, sót, cukrot, valamint a cukortartalmú ételeket. Használjon kaparót, és ügyeljen arra, hogy ne égesse meg magát.
- **Akkor távolítsa el, ha a főzőlap már megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgűrűk, zsírfoltok, odaégett ételmaradékok, fényes fémes elszíneződések. Tisztítsa meg a felületet a fent leírtak szerint. A fényes fémes elszíneződés eltávolításához használjon puha ruhát és ecetes vizet.
- **A makacs foltok és szennyeződések eltávolítása:** a legjobb eredmény érdekében használj MATT CARE főzőlap-tisztítót, amely kifejezetten ilyen típusú felületekhez készült, vagy bármely más enyhén súroló hatású tisztítójelet (pl. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®). Ne használjon hagyományos főzőlap-tisztítószerket fényes felületeken (pl. VitroCare®). Vigye fel a tisztítószert a szennyezett felületre, és hagyja hatni 5 perc. Finoman súrolja át a felületet egy hagyományos, karcmentes szivaccsal és (általában kék) súrolópárnával. Ismételd addig, amíg a foltok már nem láthatók. Távolítsa el a felületről a maradék mosószert, és törölje szárazra mikroszálás kendővel.

8. HIBAELEHÁRÍTÁS

❗ Ha nem talál megoldást az alábbi problémára, lépjen kapcsolatba egy Engedéllyel rendelkező Szervizközponttal.

Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.

- Ellenőrizze, hogy a főzőlap megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
- Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a meghibásodást. Ha a biztosíték folyamatosan kiég, vagy ha állandó sípolás hallható, lépjen kapcsolatba egy szakképzett villanyszerelővel a telepítés ellenőrzése miatt.

- Győződjön meg arról, hogy a kezelőpanel tiszta és nem akadályozza semmilyen edény vagy idegen tárgy.

A főzőlap egy idő után automatikusan kikapcsol.

- Ez nem hiba. Bizonyos helyzetekben a főzőlap automatikusan kikapcsol a biztonság fenntartása érdekében. Lásd „Automatikus kikapcsolás”.

A főzőzóna maximális hőfokbeállítása nem elérhető, vagy folyamatosan vált két szint között.

- Ez nem hiba. Lásd „Teljesítménykezelés”.
- Csökkentse a hőfokbeállítást az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál.

A(z) **Hob²Hood** funkció nem működik.

- Győződjön meg arról, hogy semmi sem takarja a kezelőpanelt, vagy blokkolja a jelet.
- Helyezze át az edényt egy másik főzőzónára, vagy kapcsolja a páraelszívót kézi üzemmódra.

A(z) **SenseBoil®/SenseFry** funkció nem működik.

- Használjon hideg edényt olyan főzőzónán, ahol nincs maradékhő.
- Állítsa a főzőlap teljesítmény szintjét magasabb értékre. Ügyeljen arra, hogy a kiválasztott teljesítményszint megfeleljen az épület áramkörének biztosítékai számára. Lásd „Teljesítménykorlátozás”.

E és **egy szám** jelenik meg.

- Kapcsolja ki a főzőlapot, várjon néhány percet, majd kapcsolja vissza. Ha a prob-

léma továbbra is fennáll, forduljon a márkaszervizhez.

A kezelőpanel villog.

- Használjon olyan főzőedényeket, amelyek aljának átmérője hasonló a főzőzóna méretéhez.
- Győződjön meg arról, hogy a főzőedény indukciós kompatibilis.

F és **1/2/3** egyszerre jelenik meg.

- Győződjön meg arról, hogy a főzőedény megfelel a funkció követelményeinek. Lásd „SenseBoil®”.
- Győződjön meg arról, hogy a főzőedény a megfelelő mennyiségű vízzel van megtöltve.
- Ne használja a funkciót, ha az edényben nem víz, hanem más folyadék van.

9. MŰSZAKI ADATOK

9.1 Adattábla

Modell EIS87453IZ
Típus: 62 D4A 01 AA
Indukciós
Sorozatszám
ELECTROLUX

Termékszám (PNC) 949 599 341 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Készült: Németország
7.35 kW



9.2 Sütésizónák specifikációi

A főzőzónák teljesítménye kissé eltérhet az alábbi adatoktól, az edények anyagától és méreteitől függően.

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (maximális hőfokbeállítás) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximális időtartam [perc]	Főzőedény átmérője [mm]
Bal első	2300	3200	10	125 - 210
Bal hátsó	2300	3200	10	125 - 210
Középső első	1400	2500	4	125 - 145
Jobb hátsó	2300	3600	10	205 - 240

10. ENERGIAHATÉKONYSÁG

10.1 TermékismertetőA következő szerint: (EU) No 66/2014

A főzőfelületre vonatkozó energiafogyasztási értékeket az egyes főzőzónák jelöléseivel lehet beazonosítani.

Modellazonosító	EIS87453IZ
Főzőlap típusa	Beépített főzőlap

Főzőzónák száma		4
Fűtési technológia		Indukció
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Középső első Jobb hátsó	14.5 cm 24.0 cm
A nem kör alakú főzőzóna hossza (H) és szélessége (Sz)	Bal első	H 22.3 cm Sz 21.8 cm
A nem kör alakú főzőzóna hossza (H) és szélessége (Sz)	Bal hátsó	H 22.3 cm Sz 21.8 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első Bal hátsó Középső első Jobb hátsó	184.4 Wh/kg 184.4 Wh/kg 181.7 Wh/kg 187.4 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)		184.5 Wh/kg


A készülék vizsgálata az alábbi szabványok szerint történt: EN IEC 60350-2


10.2 Tájékoztatási követelmények a következő szerint: (EU) No 2023/826

Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban	0.3 W
A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	2 perc

A készülék vizsgálata az alábbi szabványok szerint történt: EN 50564.

11. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

Hasznosítsa újra a szimbólummal ellátott anyagokat . A csomagolást az újrahasznosítás érdekében tegye a megfelelő konténerbe. Segítsen a környezet és az emberi egészség védelmében az elektromos és elektronikus készülékek hulladékának újra-

hasznosításával. Ne dobja ki a szimbólummal ellátott készülékeket  a háztartási hulladékkal. Juttassa el a terméket a helyi újrahasznosító létesítménybe, vagy vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzati szervvel.

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	31	8. SORUN GİDERME.....	41
2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....	33	9. TEKNİK VERİLER.....	41
3. MONTAJ.....	35	10. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	42
4. ÜRÜN AÇIKLAMASI.....	36	11. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI.....	42
5. GÜNLÜK KULLANIM.....	37	12. DİKKATE ALINMASI GEREKEN	
6. PİŞİRME REHBERİ.....	39	ÇEVRESEL FAKTÖRLER.....	43
7. BAKIM VE TEMİZLİK.....	40		

1. ⚠ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montajı ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış kurulum veya kullanımdan kaynaklanan yaralanma ya da hasarlardan sorumlu değildir. Talimatları, ileride kullanabilmeniz için her zaman güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde tutun.

1.1 Çocukların ve tehlikeye açık kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından

küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.

- Çocuklar, cihazlarla içeren mobil cihazlarla oynamadıklarından emin olmak için gözetilmelidir.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Kullanım ve soğutma sırasında çocukları ve evcil hayvanları uzak tutun.
- Varsa çocuk güvenlik cihazını etkinleştirin.
- Çocuklar cihazı gözetim olmadan temizlememeli veya bakımını yapmamalıdır.

1.2 Genel Güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz tek bir evde kapalı bir ortamda ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofislerde, otel misafir odalarında, oda-kahvaltı misafir odalarında, çiftlik konukevlerinde ve bu tür kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde kullanılabilir.
- UYARI: Yangın tehlikesi: Pişirme yüzeyleri üzerine eşya koymayın.
- DİKKAT: Pişirme işlemi gözlemlenmelidir (otomatik pişirme fonksiyonlarında dahi). Kısa süreli pişirme süreçleri sürekli olarak kontrol edilmelidir.
- UYARI: Başında bulunmadığınız durumlarda ocak üzerinde katı veya sıvı yağ kullanarak pişirme yapmanız yangına neden olabilir.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına dokunmaktan kaçının.
- Duman aşırı ısınmayı gösterir. Ocak ateşini söndürmek için asla su kullanmayın. Cihazı kapatın ve ateşi

bir yangın battaniyesi veya kapak vb. ile örtün.

- UYARI: Cihaz, zamanlayıcı gibi harici bir bağlantı cihazından güç almamalıdır veya yardımcı bir cihaz tarafından düzenli olarak kapatılıp açılan bir devreye bağlanmamalıdır.
- Isınma ihtimali bulunduğu ocak yüzeyi üzerine bıçak, çatal, kaşık ve tencere kapakları gibi metal nesnelere bırakmayın.
- Cihazı, uygun ankastre montajı yapmadan kullanmayın.
- Cihazı temizlemek için su spreyi ve buhar kullanmayın.
- Her kullanımdan sonra kontrolleri vasıtasıyla ocağı kapatın ve yalnızca tencere saptama özelliğine güvenmeyin.
- UYARI: Yüzeyde çatlak varsa, elektrik çarpması olasılığını önlemek için cihazı kapatın. Cihazın doğrudan bağlantı kutusu yoluyla elektrik şebekesine bağlanması durumunda, cihazın elektrik bağlantısını kesmek için sigortayı çıkarın. Her iki durumda da Yetkili Servis Merkezi ile iletişim kurun.

- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda elektrik nedeniyle bir tehlike oluşmasına engel olmak için bu kablo; üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- UYARI: Sadece pişirme cihazının üreticisi tarafından

tasarlanmış veya cihazın üreticisi tarafından talimatlarda kullanıma uygun gösterilmiş ya da cihazdaki dahili ocak korumalarını kullanın. Uygunsuz korumaları kullanmak kazalara neden olabilir.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

2.1 Installation

⚠ UYARI!

Bu cihazı yalnızca kalifiye bir teknisyen kurmalıdır.

⚠ UYARI!

Yaralanma veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Ayrıntılı montaj talimatları için kurulum kitapçığına bakın.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Nemin kabarmaya neden olmasını önlemek için dolabın kesik yüzeylerini yalıtkan malzeme ile kaplayın.
- Cihazın altını buhar ve nemden koruyun.
- Pişirme kaplarının kapı veya pencere açıldığında düşmesini önlemek için cihazı, bir kapının yanına ya da pencerenin altına kurmayın.
- Her cihazın altında bir soğutma fanı bulunmaktadır.
- Cihaz bir çekmece üzerine konulursa:
 - Soğutma fanlarına zarar verebilecek veya soğutma sistemini bozabilecek küçük eşyaları veya kağıtları koymayın.

- Cihazın tabanı ile çekmece içeriği arasında en az 2 cm mesafe bırakın.

- Cihazın altındaki dolapta bulunan tüm bölme panellerini çıkarın.

2.2 Elektrik Bağlantısı

⚠ UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları yetkin bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.
- Herhangi bir işlem yapmadan önce, cihazın güç kaynağı ile bağlantısını kesin.
- Bilgi etiketindeki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Gevşek veya yanlış elektrik kabloları veya fişleri terminalin aşırı ısınmasına yol açabilir.
- Doğru şebeke kablosunu kullanın.
- Elektrik kablosunun dolanmasına izin vermeyin.
- Darbe korumasının takılı olduğundan emin olun.
- Şebeke kablosu üzerinde gerilme azaltıcı kelepçe kullanın.
- Elektrik kablosunun veya fişinin (varsa) sıcak yüzeylere temas etmediğinden emin olun.
- Çoklu fiş adaptörleri ve uzatma kabloları kullanmayın.
- Elektrik fişini ve kablosunu hasara uğratmaktan kaçınin. Değişim yapılması gerekiyorsa mutlaka Yetkili Servisimize veya kalifiye bir elektrikçiye yaptırılmalıdır.

- Canlı ve yalıtımlı parçaların şok koruması güvenli bir şekilde bağlanmalı ve aletsiz sökülmeyecek şekilde olmalıdır.
- Fişi şebeke prizine sadece kurulum tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişebildiğinizden emin olun.
- Eğer elektrik prizi gevşekse, elektrik fişini bağlamayın.
- Cihazın fişini elektrik kablosundan çekerek çekmeyin. Daima şebeke fişinden çekin.
- Sadece doğru yalıtım cihazlarını kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatında, cihazı tüm kutulardan şebekeden ayıran, kontak açıklığı en az 3 mm olan bir yalıtım cihazı bulunmalıdır.
- E3 kodu belirirse cihazın fişini çekin ve elektrik bağlantısını ve şebeke voltajını kontrol edin.

2.3 Kullanım

⚠ UYARI!

Yaralanma, yanma ya da elektrik çarpması riski vardır.

- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- İlk kullanımdan önce tüm ambalajları, etiketleri ve (varsa) koruyucu filmi sökün.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı gözetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra pişirme bölgesini kapatın.
- Kesici aletleri veya tencere kapaklarını pişirme bölgelerine koymayın, zira bunlar pişirme sırasında ısınabilir.
- Cihazı ıslak elle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Eğer cihazın yüzeyinde çatlak olursa elektrik çarpmasını önlemek için hemen cihazın güç kaynağı ile bağlantısını kesin.
- Kalp pili bulunan kullanıcılar, cihaz kullanılırken induksiyonlu pişirme bölgelerinden minimum 30 cm uzakta durmalıdırlar.
- Yiyecekleri sıcak yağa dikkatlice koyun, yağ sıçrayabilir.
- Bu cihazın üreticisi tarafından aksi belirtilmedikçe, pişirme yüzeyi ve pişirme kabı arasında alüminyum folyo veya başka malzemeler kullanmayın.

- Yalnızca bu cihaz için üretici tarafından önerilen aksesuarları kullanın.

⚠ UYARI!

Yangın ve patlama riski söz konusudur.

- Isınan katı ve sıvı yağlar yanıcı buhar salabilir. Alevden ve ısınmış nesnelere uzak tutun.
- Sıcak yağ buharları kendiliğinden yanmaya neden olabilir.
- Yiyecek kalıntıları içeren kullanılmış yağ, daha düşük sıcaklıklarda alev alabilir.
- Cihazın yakınına yanıcı ürünler koymayın.

⚠ UYARI!

Cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Yanma riskini önlemek için kontrol paneli üzerine sıcak pişirme kapları koymayın.
- Sıcak tencere kapağını cihazın cam yüzeyinin üzerine koymayın.
- Pişirme kaplarını boş iken ısıtmayın.
- Yüzeyin zarar görmesini önlemek için nesnelere veya mutfak gereçlerinin cihazın üzerine düşmesini önleyin.
- Pişirme bölgelerini boş pişirme kapları ile veya pişirme kapları olmadan etkinleştirmeyin.
- Döküm demir veya alt kısmı hasarlı pişirme kapları, cam / cam seramik üzerinde çiziklere neden olabilir. Pişirme kabını pişirme yüzeyinde hareket ettirmeniz gerektiğinde daima yukarı kaldırın.
- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki anormal fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Başka uygulamalarda kullanım amaçlı olmayıp, ev odası aydınlatma için uygun değildir.
- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun. Yalnızca orijinal yedek parçalar kullanın.

2.4 Bakım ve temizlik

- Yüzeyin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Temizlemeden önce cihazı kapatın ve soğumasını bekleyin.
- Cihazı nemli yumuşak bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aksi belirtilmediği sürece aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.

2.5 Elden Çıkarma

⚠ UYARI!

Yaralanma ve boğulma riski.

- Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için yerel kurumlarla iletişime geçin.
- Cihazın şebeke ile bağlantısını kesin, ardından elektrik kablosunu çıkarın.

3. MONTAJ

3.1 Kurulum öncesi

İleride başvurmak üzere, ocağın tabanındaki bilgi etiketini bulun ve şu bilgileri not edin: seri numarası

3.2 Ocağın montajı

ⓘ Kurulum boyutları ve görsel rehberlik için kullanım kılavuzunun ilk sayfalarında bulunan montaj şemalarına bakın. Üstten kurulum için şema **A**'ya bakın. Entegre kurulum için şema **B**'ye bakın.

Ocağı bir davlumbazın altına kurarsanız, davlumbaz kılavuzundan cihazlar arasındaki minimum mesafeye bakın.

Cihaz bir çekmece üzerine monte edilmişse, ocak havalandırması, pişirme işlemi sırasında çekmeceye saklanan eşyaları ısıtabilir.

3.3 Contanın takılması

Üstten kurulum

1. Tezgah üzerindeki kesik alanının çevresini temizleyin.
2. 2x6 mm yalıtım bandını ocağın alt kenarı etrafına, cam seramiğin dış kenarı boyunca yerleştirin. Bandı germeyin. Yalıtım bandının uçlarının, ocağın bir tarafının orta kısmına denk geldiğinden emin olun.
3. Yalıtım bandını keserken birkaç milimetre uzun kesin. Yalıtım bandının iki ucunu bir araya getirin.

Entegre kurulum

1. Tezgahtaki olukları temizleyin.
2. Birlikte verilen 3x10 mm yalıtım bandını olukların uzunluğuna uygun şekilde dört şerit halinde kesin.
3. Bantların uçlarını 45° açıyla kesin. Bantlar, oluk köşelerine tam olarak oturmalıdır.
4. Bantları oluklara yerleştirin. Bantları gerdirmeyin. Bantların ucunu birbirinin üzerine getirmeyin.

Ocağı monte ettikten sonra, cam seramik ve tezgah arasında kalan boşluğu silikonla kapatın. Silikonun cam seramiğin altına girmediğinden emin olun.

3.4 Bağlantı kablosu

⚠ UYARI!

Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.

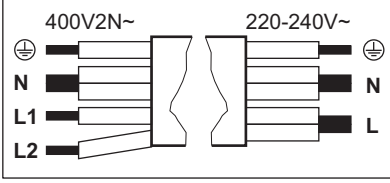
- Ocakla birlikte bir bağlantı kablosu ve.
- Hasarlı şebeke kablosunu değiştirmek için şu kablo tipini kullanın: . Tek bir kablo, aşağıdaki tabloya göre minimum kesiti karşılamalıdır. Yerel Servis Merkezinizle görüşün. Bağlantı kablosu yalnızca kalifiye bir elektrikçi tarafından değiştirilebilir.
- Kontak fişleri ile bağlantı yapılması, kablo uçlarının delinmesi veya lehimlenmesi, kablo uç kovanı olmadan kablo bağlanması yasaktır.

Tek faz bağlantı

1. Kablo ucu manşonunu siyah, kahverengi ve mavi tellerden çıkarın.
2. Kahverengi, siyah ve mavi kablo uçlarının yalıtımının bir kısmını çıkarın.
3. Siyah ve kahverengi kabloların uçlarını bağlayın.
4. Paylaşılan kablunun ucuna yeni bir kablo ucu manşonu takın (özel alet gereklidir).
5. İki mavi kablunun uçlarını bağlayın.
6. Paylaşılan kablunun ucuna yeni bir kablo ucu manşonu takın (özel alet gereklidir).

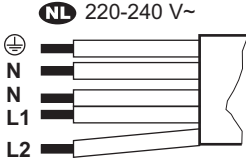
Çift faz bağlantı

1. Mavi kablolardaki kablo ucu manşonunu çıkarın.
2. Mavi kablo uçlarının yalıtımının bir kısmını çıkarın.
3. İki mavi kablunun uçlarını bağlayın.
4. Paylaşılan kablunun ucuna yeni bir kablo ucu manşonu takın. (özel alet gereklidir).



Çift faz bağlantı: 400 V2N~ (5x1,5 mm² or 4x2,5 mm²)
Tek faz bağlantı: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm² or 3x4 mm²)

⊕	Yeşil - sarı	Yeşil - sarı	⊕
N	Mavi ve mavi	Mavi ve mavi	N
L1	Siyah	Siyah ve kahverengi	L
L2	Kahverengi		



NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

⊕	Yeşil - sarı
N	Mavi ve mavi

NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm²)

L1	Siyah
L2	Kahverengi

3.5 Güç sınırlaması

Güç sınırlaması, evin tesisatındaki sigorta limitleri dahilinde ocağın toplamda ne kadar enerji kullandığını gösterir. Ocak varsayılan olarak mümkün olan en yüksek güç seviyesine ayarlanmıştır. Seçilen gücün, evin sigorta tesisatına uygun olduğundan emin olun.

Güç seviyesi 2,000 W veya altındaysa SenseBoil® / SenseFry etkinleştirilemez.

Güç seviyesini azaltmak veya artırmak için:

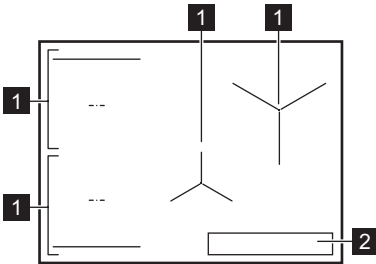
1. Menüye girin: 3 saniye boyunca tuşunu basılı tutun. Ardından tuşunu basılı tutun.
2. belirene kadar ön timer'daki tuşuna basın.
3. Ayarlar arasında gezinmek için ön timer'daki / tuşuna basın.
4. Çıkmak için tuşuna basın.

Güç seviyeleri:

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

4. ÜRÜN AÇIKLAMASI

4.1 Pişirme yüzeyi düzeni







- 1** İndüksiyonlu pişirme bölgesi
2 Kontrol paneli

4.2 Kontrol paneli ve ekrandaki semboller

Sembol / gösterge

	Açık / Kapalı
	Durdurma
	Zamanlayıcı
	SenseFry
	SenseBoil®
	Bridge

Sembol / gösterge	
	Hob²Hood
P	PowerBoost
	Kilitle/Çocuk Emniyet Cihazı

Sembol / gösterge	
 + basamak	Bir arıza var.
	OptiHeat Control

5. GÜNLÜK KULLANIM

5.1 Ocağın kullanımı

Ocağı etkinleştirmek veya devre dışı bırakmak için ① tuşuna basılı tutun. Tencereyi pişirme bölgesine yerleştirin ve kontrol çubuğunu kullanarak ısıtma ayarını ayarlayın. Pişirme bölgesini devre dışı bırakmak için 0 tuşuna basın.

Eco Timer

Enerji tasarrufu için pişirme bölgesi timer durduğundan kısa bir süre önce devre dışı kalır.

5.2 Pişirme Kapları

Pişirme kaplarının tabanı mümkün olduğunca kalın ve düz olmalıdır. Mutfak takımlarını ocağa koymadan önce temizleyin ve kurutun. Yüzeyin çatlamasını veya zarar görmesini önlemek için pişirme kabını camın kenarlarına ve köşelerine kaydırmayın veya sürtmeyin. Elektronik parçalara zarar vermemek için kontrol paneli üzerine sıcak pişirme kapları koymayın.

Pişirme kabının induksiyon uyumlu olduğundan emin olun (mıknatıs tabanına yapışır). Optimum ısı transferi için pişirme bölgesinin boyutuna benzer taban çapına sahip bir pişirme kabı kullanın. Daha küçük çaplı pişirme kapları daha yavaş ısınabilirken, daha büyük çaplı pişirme kapları aşırı ısınabilir ve kontrol paneline zarar verebilir.

Pişirme kaplarının malzemesi

- uygun:** dökme demir, çelik, emaye çelik, paslanmaz çelik, çok katmanlı taban (üretici tarafından uygun olduğuna dair işaret taşıyan).
- uygun değil:** alüminyum, bakır, pirinç, cam, seramik, porselen.

Çalışma sırasında oluşan gürültüler

Sesler, pişirme kabı malzemesine ve seçilen mevcut ısı ayarına bağlı olarak değişebilir. Bu sesler normaldir ve herhangi bir arıza belirtisi değildir.

- çatlama sesi: pişirme kapları farklı materyallerden (sandviç yapı) yapılmıştır.
- ısılk sesi: yüksek bir ısı ayarı etkinleştirilmiştir ve pişirme kapları farklı materyallerden (sandviç yapı) yapılmıştır.
- uğultu: yüksek ısı ayarı etkinleştirilmiştir.
- tıkırtı: elektrik anahtarlama oluşur.
- tıslama, vızılta: soğutma fanı çalışıyordu.
- ritmik ses: pişirme kabı algılandı.

5.3 Kap algılaması

Bu özellik, ocakta bir pişirme kabı olduğunu gösterir ve 120 sn içinde herhangi bir pişirme kabı algılanmazsa pişirme bölgelerini devre dışı bırakır.

5.4 Otomatik Kapanma

Güvenlik önlemi olarak, ocak belirli koşullarda (örneğin tüm pişirme bölgeleri devre dışı bırakıldığında, etkinleştirdikten sonra ısı ayarı seçilmediğinde veya pişirme kabı kuruyana kadar kaynadığında) otomatik olarak kapanır.

5.5 OptiHeat Control (3 kademeli atıl ısı göstergesi)

Gösterge, bir pişirme bölgesinin hala sıcak olduğunu gösterir. Gösterge görüldüğü sürece atıl ısı nedeniyle yanma riski vardır. Pişirme bölgesi soğuduğunda gösterge kaybolur.

5.6 Güç yönetimi

Eğer ocak, maksimum kullanılabilir güç sınırına ulaşırsa ev tesisatındaki sigortaları korumak için pişirme bölgelerinin gücü otomatik olarak azaltılır. Azaltılmış güce sahip pişirme bölgeleri için kontrol çubuğu yanıp söner ve mümkün olan maksimum ısı kademesi ayarlarını gösterir.

5.7 P PowerBoost

Sınırlı bir süre için maksimum ısı ayarını etkinleştirmek için. Suyu daha hızlı kaynatmak için kullanabilirsiniz.

Etkin hale getirmek için **P** tuşuna basın. Süre bittiğinde pişirme bölgesi en yüksek ısı ayarı-

na geri döner. Fonksiyonu devre dışı bırakmak için: ısı ayarını değiştirin.

5.8 ⏸ Zamanlayıcı

Pişirme bölgesinin ne kadar süre çalışacağını belirtmek için.

Pişirme bölgesi için bir sıcaklık ayarlayın ve ⏸ tuşuna basın. + / - kullanarak süreyi ayarlayın ve ardından ⏸ ile onaylayın. Ayarlanan süre sona erdiğinde pişirme bölgesi devre dışı kalır. Timer'ı iptal etmek için ⏸ tuşuna basın ve ardından ekranda 00 görünene kadar — tuşuna basın.

Ocak açıkken ancak pişirme bölgelerinin hiçbirisi çalışmıyorken bu fonksiyonu dakika ayarı olarak da kullanabilirsiniz. ⏸ tuşuna basın ve + / - kullanarak süreyi ayarlayın.

5.9 || Durdurma

Fonksiyon tüm etkin pişirme bölgelerini en düşük ısı ayarında çalıştırır.

Fonksiyon herhangi bir aktif timer'ı durdurmaz.

Etkinleştirmek/devre dışı bırakmak için || tuşuna basın.

5.10 🗑 Kilitle/Çocuk Emniyet Cihazı

Gereken şekilde kontrol panelini kilitlemek/kilidini açmak için.

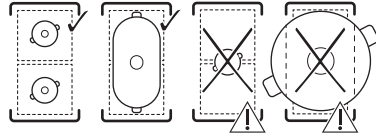
Pişirme sırasında kontrol panelini kısa bir süre kilitlemek için: 🗑 tuşuna bir kez basın. Kilidi açmak için tekrar basın. Ocağın yanlışlıkla çalışmasını önlemek için: Tüm bölgeler devre dışı iken 🗑 tuşunu 3 sn basılı tutun, ardından ocağı kapatın. Ocağı devre dışı bıraktığınızda işlev etkin kalır. Fonksiyonu devre dışı bırakmak için ocağı açın, 🗑 tuşunu 3 sn basılı tutun ve ocağı kapatın.

5.11 🗑 Bridge

İki yan pişirme bölgesini birlikte çalışacak şekilde bağlamak için. Büyük pişirme kapları (örneğin plancha) ile pişirmek için kullanabilirsiniz. Tencerenin her iki pişirme bölgesinin ortasını da kapladığından emin olun. Pişirme kapları bölgelerin merkezleri arasında bulunuyorsa, fonksiyon etkinleştirilmeyecektir.

1. Bölgelerden birinin ısı ayarını yapın.
2. 🗑 tuşuna basın.
3. İhtiyaç duyduğunuzda ısı ayarını değiştirin.

Bu fonksiyonu devre dışı bırakmak için 🗑 tuşuna basın.



5.12 🌡 SenseBoil®

Suyun sıcaklığını otomatik olarak ayarlayarak kaynama noktasına ulaştıktan sonra taşmayı önler.

1. Atıl ısı olmadan bir pişirme bölgesine soğuk suyla dolu bir tencereyi yerleştirin.
2. 🌡 tuşuna basın.

Su kaynama noktasına ulaştığında ısı ayarı otomatik olarak azalır.

Bu fonksiyonu devre dışı bırakmak için 🌡 tuşu veya 0 tuşuna basın.

İpuçları ve öneriler:

- Bu fonksiyon, su kaynatma ve soyulmamış bütün patates pişirme için en uygun seçenektir.
- Kaynayıp taşmayı önlemek için tencerenin kenarından 4 cm boşluk bırakın.
- 1 ve 5 l arasında su kullanın.
- Tuzu yalnızca kaynama noktasına eriştiğinde ekleyin.
- Fonksiyonu boş pişirme kapları ile kullanmayın.
- Bu fonksiyon yapışmaz pişirme kapları ile çalışmaz.
- Fonksiyon çalışırken Bridge etkinleştirilemez.

5.13 🌡 SenseFry

Çeşitli yiyecek türlerini otomatik olarak kontrol edilen ısı seviyeleri ile kızartmak için. Ocak, yemek pişirme sırasında sıcaklığı manuel ayar gerektirmeden korur, yiyeceklerin aşırı ısınmasını ve yanmasını önler.

1. 🌡 tuşuna basın.
2. Varsayılan ısı seviyesini 🌡 tuşuna basarak değiştirin.
3. Tavaya sadece ocak tavanın istenilen sıcaklığa ulaştığı sinyali verdiğinde yağ ve yiyecek koyun. Sadece kalın, düz tabanlı soğuk pişirme gereçleri kullanın.


Devre dışı bırakmak için 🌡 tuşuna basın. İpuçları:

- Düşük seviye: omlet, kızarmış yumurta, kızarmış patates (çiğ)
- Orta seviye: çırpılmış yumurta, balık fileto, balık kroket, deniz ürünleri, hamburger, köfte, pizola, tavuk göğsü, hindi göğsü, eskalop, fileto, biftek (orta / iyi pişmiş), kızarmış sosis, kızarmış patates köftesi, sebzeler
- Yüksek seviye: biftek (az pişmiş), kıyma.

Tavanın uygun olup olmadığını kontrol etmek için tavayı ters çevirin. Tavanın tabanına bir cetvel koyun ve cetvel ile tava arasına 1, 2 veya 5 TL (veya benzer kalınlıkta herhangi bir bozuk para) sığdırmaya çalışın. Cetvel ile tava arasına bozuk para koyamıyorsanız tava uygundur.

5.14 Hob²Hood

Bu fonksiyon, ocağı kızılötesi sinyal iletişim cihazı aracılığıyla davlumbaza bağlar. Davlumbaz, pişirme bölgesinin sıcaklığına göre fan hızını ayarlar. Davlumbazı manuel olarak da çalıştırabilirsiniz.

 Çoğu davlumbazlar için bu fonksiyon genellikle varsayılan olarak etkindir. Daha fazla bilgi için davlumbaz kullanma kılavuzuna bakın.



Otomatik mod


Otomatik modda birkaç hız seçeneği vardır: (H0 - kapalıdan H6 - yoğuna). Varsayılan seçeneği (H5) değiştirmek için kullanıcı ayarlarına girin. "Menü yapısı" bölümüne bakın.

H1 – H6 seçenekleri için ocağı açtığınızda davlumbazın ışığı otomatik olarak yanar.

Ocağı kapattığınızda, davlumbaz fanı pişirmeden sonra kalan kokuları gidermek için belirli bir süre çalışabilir. Bu süre sonunda fan otomatik olarak devre dışı kalır.

Manuel mod

Ocağı açın ve  tuşuna basın. Otomatik mod devre dışı kalır.  tuşuna art arda basarak fan hızını değiştirin.



 Otomatik modu etkinleştirmek için ocağı kapatıp tekrar açın.





İpuçları ve öneriler

- Ocak ile davlumbaz arasındaki sinyali kesmeyin (ör. ocak kontrol panelinin üstünü örterek).
- Davlumbaz panelini doğrudan güneş ışığından ve halojen ışıktan koruyun.
- Fonksiyon çalışırken başka uzaktan kumandalı cihazlar kullanmayın, zira bunlar sinyali engelleyebilirler.

5.15 Menü yapısı

Sembol	Ayarlar
b	Ses
P	Güç sınırlaması
H	Fan otomatik modu
E	Alarm / hata geçmişi

Kullanıcı ayarlarını girmek için: 3 sn saniye boyunca  tuşunu basılı tutun. Ardından  tuşunu basılı tutun.

Menüde gezinme: menü, ayar sembolü ve bir değerden oluşur. Ayarlar arasında gezinmek için ön timer'daki  tuşuna basın. Ayar değerini değiştirmek için ön zamanlayıcıdaki  veya  tuşlarına basın. **Menüden çıkmak için:**  tuşuna basın.

5.16 Enerji tasarrufu için ipuçları

- Su ısıtırken sadece ihtiyacınız kadar su kullanın.
- Mümkünse, pişirme kaplarının üzerine daima kapaklarını koyun.
- Yiyeceğinizi sıcak tutmak veya eritme işlemi yapmak için daha önce pişirme yapılı bölgede kalan atıl sıcaklığı kullanın.

Daha fazla bilgi için bkz. "Enerji verimliliği".

6. PIŞİRME REHBERİ

Tablodaki veriler sadece yol göstermek için verilmiştir.

İsı	kullanım yerleri:	Süre (dk.)
1	Pişmiş yemeği sıcak tutun. Tencereyi kapakla kapatın.	gerektiğinde
1 - 2	Yumuşatma: Hollandez sosu, erişim tereyağı, çikolata, jelatin. Ara sıra karıştırın.	5 - 25
2	Katılaştırma: yumuşak omlet, fırında yumurta. Üzerine bir kapak kapatarak pişirin.	10 - 40
2 - 3	Pirinç ve süt ihtiva eden yemekleri hafif ateşte pişirme, hazır yemekleri ısıtma. Pirincin iki katı su ekleyin, sütlü yemekleri pişirme süresinin ortalarında karıştırın.	25 - 50
3 - 4	Buharda sebze, balık, et. Birkaç yemek kaşığı su ekleyin. Pişirme sırasında su miktarını kontrol edin.	20 - 45
4 - 5	Buharda patates ve diğer sebzeler. Tencereyi 1-2 cm suyla doldurun. Pişirme sırasında su seviyesini kontrol edin. Kapağı açık tutun.	20 - 60
4 - 5	Çok miktarda yemek ve çorba pişirin. En fazla 3 l sıvı ve diğer malzemeler.	60 - 150
6 - 7	Hafifçe kızartma: eskalop, dana cordon bleu, külbastı, köfte, sosis, meyane, yumurta, pancake, donat. Gerektiğinde ters çevirin.	gerektiğinde
7 - 8	Derin kızartma: baharatlı patates, bonfile, biftek. Gerektiğinde ters çevirin.	5 - 15
9	Su kaynatın, makarna pişirin, et kavurun (gulaş, güveç), yağda patates kızartın.	
P	Bol miktarda su kaynatın. PowerBoost etkinleştirilmiştir.	

7. BAKIM VE TEMİZLİK

7.1 Ocağın cam yüzeyinin temizlenmesi

- Her kullanımdan sonra ocağı temizleyin.
- Daima temiz tabanlı pişirme kapları kullanın.
- Pişirme kaplarının kaynamasına izin vermeyin veya aşırı yüksek sıcaklığa ulaşmayın.
- İndüksiyon ile uyumlu olmayan malzemelerden yapılmış pişirme kapları kullanmayın. Bu tür malzemeler ocak yüzeyine zarar verebilir veya temizlemeyi zorlaştırabilir.
- Cam yüzey üzerindeki çizikler ve koyu lekeler ocağın performansını etkilemez.
- Cam yüzeyi temizlemek için bıçak veya başka herhangi bir keskin metal alet kullanmayın.
- Standart temizlikten sonra önerilen kazıyıcı sadece ek bir alet olarak kullanın.
- Ocak soğuyana kadar bekleyin ve yüzeyi yumuşak bir bez ve ılık su ile bulaşık deterjanı ile temizleyin. Dairesel hareketlerle ve orta düzeyde basınçla temizleyin. Yüzeyi bir mikrofiber bezle kurulayın.

- Alüminyum partiküller cama zarar verebileceği ve rengini değiştirebileceği için klasik sarı ve yeşil süngerini kullanmayın.
- Önerilenlerden farklı aletlerin kullanılması etkisiz olacaktır ve cam yüzeye zarar verebilir veya yüzeyin rengini bozabilir.
- Şu lekeleri bekletmeden temizleyin:** erimiş plastik, plastik folyo, tuz, şeker ve şekerli yiyecekler. Bir kazıyıcı kullanın ve yarıklarla karşı dikkatli olun.
- Ocak yeterince soğuduktan sonra şunları temizleyin:** kireç halkaları, su halkaları, yağ lekeleri, yanmış yemek kalıntıları, parlak metalik renk atmaları. Yüzeyi yukarıda açıkladığı gibi temizleyin. Parlak metal renk bozulmalarını gidermek için yumuşak bir bez ve su ve sirke çözümü kullanın.
- İnatçı izleri ve lekeleri çıkarın:** en iyi sonuçlar için bu yüzey türüne özel olarak üretilmiş MATT CARE ocak temizleyiciyi veya diğer hafif aşındırıcı temizlik kremlerini (ör. Cif®, Viss®, Jif®, Vim®) kullanın. Parlak yüzeylerde (ör. VitroCare®) standart ocak temizleyicileri kullanmayın. Lekeli yüzeye temizlik maddesini dökün ve 5 dk kadar bekleyin. Yaygın olarak yapılmaz bir sünger ile

(genellikle mavi) bulaşık süngeri ile yüzeyi nazikçe silin. Lekeler artık görünmeyene kadar tekrarlayın. Yüzeyde kalan deterjanı

temizleyin ve yumuşak bir mikro fiber bezle silerek kurulayın.

8. SORUN GİDERME

❗ Aşağıdaki soruna bir çözüm bulamadığınız takdirde, bir Yetkili Servis Merkezine başvurun.

Ocağı açamadınız/çalıştıramadınız.

- Ocağın elektrik beslemesine doğru bir şekilde bağlı olduğundan emin olun.
- Arızaya sigortanın neden olmadığından emin olun. Sigorta tekrar tekrar atıyorsa veya sürekli bir bip sesi duyuyorsanız tesisi satı kontrol etmesi için yetkili bir elektrikçiye başvurun.
- Kontrol panelinin temiz ve pişirme kapları/yabancı nesnelere engellenmediğinden emin olun.

Ocak bir süre sonra kendiliğinden kapanıyor.

- Bu bir arıza değildir. Bazı durumlarda, güvenlik için ocak otomatik olarak kapanır. Bk. "Otomatik Kapanma".

Pişirme bölgelerinden biri için maksimum ısıtma ayarı kullanılmıyor veya iki seviye arasında sürekli geçiş yapıyor.

- Bu bir arıza değildir. Bk. "Güç yönetimi".
- Aynı faza bağlı diğer pişirme bölgelerinin ısı ayarını azaltın.

Hob²Hood çalışmıyor.

- Kontrol panelinin üzerinin hiçbir şeyle örtülmediğinden ve sinyalin engellenmediğinden emin olun.

- Pişirme kabını başka bir pişirme bölgesine taşıyın veya davlumbazı manuel moda geçirin.

SenseBoil®/SenseFry çalışmıyor.

- Atıl ısı olmayan pişirme bölgesinde soğuk pişirme kapları kullanın.
- Ocağın gücünü daha yüksek bir değere ayarlayın. Seçilen gücün, evin sigorta tesisatına uygun olduğundan emin olun. Bk. "Güç sınırlaması".

E ve bir rakam görünür.

- Ocağı kapatın, birkaç dakika bekleyin, ardından geri açın. Sorun devam ederse, Yetkili Servis Merkezi ile temasa geçin.

Kontrol paneli yanıp söner.

- Pişirme bölgesinin boyutuna benzer taban çapına sahip pişirme kapları kullanın.
- Tencere ve tavaların induksiyonla uyumlu olduğundan emin olun.

F ve 1/2/3 aynı anda görünüyor.

- Tencere ve tavaların fonksiyonun gereksinimlerine uygun olduğundan emin olun. Bk. "SenseBoil®".
- Tencereye doğru miktarda su doldurulduğundan emin olun.
- Bu fonksiyonu sudan farklı sıvılar ile kullanmaktan kaçının.

9. TEKNİK VERİLER

9.1 Bilgi etiketi

Model EIS87453IZ
Tip 62 D4A 01 AA
İndüksiyon
Seri numarası
ELECTROLUX

PNC 949 599 341 01
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Üretildiği Yer: Almanya
7.35 kW



9.2 Pişirme bölgelerinin özellikleri

Pişirme bölgelerinin gücü, malzemeye ve tencere boyutlarına bağlı olarak aşağıdaki verilerden biraz farklı olabilir.

Piştirme bölgesi	Nominal güç (maksimum ısı ayarı) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimum süre [dk]	Piştirme kabı çapı [mm]
Sol ön	2300	3200	10	125 - 210
Sol arka	2300	3200	10	125 - 210
Orta ön	1400	2500	4	125 - 145
Sağ arka	2300	3600	10	205 - 240

10. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

10.1 Ürün Bilgileri şuna göre AB 66/2014

Piştirme alanına dair enerji ölçümleri ilgili piştirme bölgesinin işaretleriyle belirlenmiştir.

Model tanımlaması	EIS87453IZ		
Ocak tipi	Ankastre Ocak		
Piştirme bölgelerinin sayısı	4		
Isıtma teknolojisi	İndüksiyon		
Dairesel piştirme bölgelerinin çapı (Ø)	Orta ön Sağ arka	14.5 cm 24.0 cm	
Dairesel olmayan piştirme bölgesinin uzunluğu (U) ve genişliği (G)	Sol ön	U 22.3 cm G 21.8 cm	
Dairesel olmayan piştirme bölgesinin uzunluğu (U) ve genişliği (G)	Sol arka	U 22.3 cm G 21.8 cm	
Piştirme bölgesi başına enerji tüketimi (EC electric cooking)	Sol ön Sol arka Orta ön Sağ arka	184.4 Wsa/kg 184.4 Wsa/kg 181.7 Wsa/kg 187.4 Wsa/kg	
Ocağın enerji tüketimi (EC electric hob)	184.5 Wsa/kg		

Cihaz aşağıdaki standartlara göre test edilmiştir: EN IEC 60350-2.

10.2 Bilgi gereksinimleri şuna göre AB 2023/826

Kapalı modda güç tüketimi	0,3 W
Ekipmanın otomatik olarak uygun düşük güç moduna ulaşması için gereken maksimum süre	2 dk

Cihaz aşağıdaki standartlara göre test edilmiştir: EN 50564.

11. TÜKETİCİNİN SEÇİMLİK HAKLARI

1. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici;
 - a. Satılanı geri vermeye hazır olduğunu bildirerek sözleşmeden dönme,
 - b. Satılanı alıkoyp ayıp oranında satış bedelinden indirim isteme,
 - c. Aşırı bir masraf gerektirmediği takdirde, bütün masrafları satıcıya ait olmak üzere satılanın ücretsiz onarılmasını isteme,
 - d. İmkân varsa, satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, seçimli haklarından birini kullanabilir.

Satıcı, tüketicinin tercih ettiği bu talebi yerine getirmekle yükümlüdür.

2. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi hakları üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Bu fıkradaki hakların yerine getirilmesi konusunda satıcı, üretici ve ithalatçı mütessesilen sorumludur. Üretici veya ithalatçı, malın kendisi tarafından piyasaya sürülmesinden sonra ayıbın doğduğunu ispat ettiği takdirde sorumlu tutulmaz.
3. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesinin satıcı için orantısız güçlükleri beraberinde getirecek olması hâlinde tüketici, sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim haklarından birini kullanabilir. Orantısızlığın tayininde malın ayıpsız değeri, ayıbın önemi ve diğer seçimli haklara başvurmanın tüketici açısından sorun teşkil edip etmeyeceği gibi hususlar dikkate alınır.
4. Ücretsiz onarım veya malın ayıpsız misli ile değiştirilmesi haklarından birinin seçilmesi durumunda bu talebin satıcıya, üreticiye veya ithalatçıya yöneltilmesinden itibaren azami otuz iş günü, konut ve tatil amaçlı taşınmazlarda ise altmış iş günü içinde yerine getirilmesi zorunludur. Ancak, bu Kanunun 58 inci maddesi uyarınca çıkarılan yönetmelik eki listede yer alan mallara ilişkin, tüketicinin ücretsiz onarım talebi, yönetmelikte belirlenen azami tamir süresi içinde yerine getirilir. Aksi hâlde tüketici diğer seçimli haklarını kullanmakta serbesttir.
5. Tüketicinin sözleşmeden dönme veya ayıp oranında bedelden indirim hakkını seçtiği durumlarda, ödemiş olduğu bedelin tümü veya bedelden yapılan indirim tutarı derhâl tüketiciye iade edilir.
6. Seçimli hakların kullanılması nedeniyle ortaya çıkan tüm masraflar, tüketicinin seçtiği hakkı yerine getiren tarafça karşılanır. Tüketici bu seçimli haklarından biri ile birlikte 11/1/2011 tarihli ve 6098 sayılı Türk Borçlar Kanunu hükümleri uyarınca tazminat da talep edebilir.

Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılmasına ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.

Üretici / İhracatçı :

ELECTROLUX APPLIANCES AB
BUSINESS SECTOR EMA-EMEA (SEE)
ST GÖRANSGATAN 143
SE-105 45 STOCKHOLM
SWEDEN

TEL: +46 (8) 738 60 00

FAX: +46 (8) 738 63 35

www.electrolux.com

İthalatçı: Electrolux Day. Tük. Mam. San. Tic. A.Ş.

Adres: İnci Çıkmazı No:3 İnci Ofis Zemin Kat
Daire:6 Altunizade 34662

Üsküdar, İstanbul-Türkiye

Müşteri Hizmetleri : 0 850 2503589

musteri_hizmetleri@electrolux.com


WEB: www.electrolux.com.tr

Kullanım Ömrü Bilgisi :


Kullanım ömrü küçük ev aletlerinde 7 yıl, diğer beyaz eşya ürünlerinde ise 10 yıldır. Kullanım ömrü, üretici ve/veya ithalatçı firmanın cihazınızla ilgili yedek parça temini ve bakım süresini ifade eder.

AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

12. DİKKATE ALINMASI GEREKEN ÇEVRESEL FAKTÖRLER

Üzerinde sembolü bulunan malzemeleri geri dönüşüme gönderin . Ambalajı geri dönüş-

türmek için ilgili kaplara koyun. Elektrikli ve elektronik cihazların atıklarını geri dönüştürerek çevreyi ve insan sağlığını korumaya yar-

dimci olun. Üstü çizili tekerlekli çöp kutusu
sembolü  evsel atıklarla atmayın. Ürünü
bulduğunuz bölgedeki geri dönüşüm tesisi-

ne götürün veya belediye yetkilileriyle iletişimi geçin.



701137241-A-032026