



BG Плоча
RO Plită

Ръководство за употреба
Manual de utilizare

2
39

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ИНСТАЛИРАНЕ.....	8
4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	9
5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА.....	12
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	14
7. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	23
8. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	31
9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	31
10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ.....	36
11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	37

МИСЛИМ ЗА ВАС

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

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт, за да:



Получите полезни съвети, брошури, отстраняване на неизправности, сервисна информация:

www.electrolux.com/webselfservice



Регистрирайте своя продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



Купите аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за вашия уред:

www.electrolux.com/shop

ГРИЖИ ЗА КЛИЕНТА И ОБСЛУЖВАНЕ

Препоръчваме използването на оригинални резервни части.

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

Информацията можете да намерите на табелката с данни.

 Предупреждение / Внимание-Важна информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за опазване на околната среда

Запазваме си правото на изменения.

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за децата и хората с ограничени способности

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

1.2 Основна безопасност

- **ВНИМАНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава и да се избягва докосване на нагревателите.
- **ВНИМАНИЕ:** Пържене с мазнина или олио, без надзор, може да е опасно и да предизвика пожар.
- **НИКОГА** не се опитвайте да загасите пожар с вода, а изключете уреда и след това покрийте пламъка напр. с капак или огнеупорно одеяло.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът не трябва да е захранван чрез външно превключващо устройство като таймер или да е свързан към ел. верига, която постоянно се вкл. и изкл. от устройство.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесът на готвене трябва да бъде наблюдаван. Краткият процес на готвене трябва да бъде наблюдаван постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасност от пожар: Не съхранявайте предмети върху готварския плот.
- Метални предмети като ножове, вилици, лъжици и капаци, не трябва да се поставят върху готв. плот, тъй като могат да се загреят.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- След употреба, изключете готв. плот от ключ за управление и не разчитайте на функцията за локализиране на съдове.
- Ако стъклокерамичната / стъклената повърхност е напукана, изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа. В случай че уредът е свързан директно към електрическата мрежа с помощта на съединителна кутия, премахнете предпазителя, за да изключите уреда от електрическата мрежа. В противен случай се свържете с оторизирания сервизен център.

- Ако хранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, оторизиран сервиз или лица със сходна квалификация, за да се избегне опасност.
- **ВНИМАНИЕ:** Използвайте само предпазители за котлони разработени от производителя или упоменати от него в инструкциите за употреба, или предпазители за котлони вградени в уреда. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Монтаж



ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване или повреда на уреда.

- Премахнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Уплътнете срязаните повърхности с уплътнител, за да предотвратите издуване поради влага.
- Предпазвайте долната част на уреда от пара и влага.
- Не поставяйте уреда близо до врата или под прозорец. Така ще предотвратите падането на горещи готварски съдове от уреда, когато се отвори вратата или прозорецът.
- Всеки уред има охлаждащи вентилатори на дъното.
- Ако уреда е монтиран над чекмеджето:

- Не складирайте малки парченца или хартийки, които могат да бъдат всмукани и да наранят охлаждащите вентилатори или да повредят охлаждащата система.
- Пазете дистанция от минимум 2 см между дъното на уреда и складираните части в чекмеджето.
- Отстранете всякакви разделящи панели, монтирани в шкафа под уреда.

2.2 Свързване към електрическата мрежа



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Преди за извършване действие, уверете се, че уредът е изключен от електрозахранването.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на хранващата мрежа.
- Уверете се, че уредът е инсталиран правилно. Хлабави и неправилни електрически кабели или щепсели (ако са налични) могат да доведат до пренагриване на клемите.

- Използвайте правилен кабел за захранването.
- Не позволявайте електрическите кабели да се преплитат.
- Уверете се, че е монтирана защита от токов удар.
- Закрепете кабела с притягаща скоба против опъване.
- Уверете се, че кабелът за електрозахранването и щепсела (ако е наличен) не се докосват до нагорещения уред или горещи съдове за готвене, когато включите уреда в близките контакти.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Не повреждайте захранващия щепсел (ако е наличен) и захранващия кабел. Свържете се с нашия оторизиран сервизен център или електротехник за смяната на повреден захранващ кабел.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утчка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.

2.3 Употреба



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния и токов удар.

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



ВНИМАНИЕ!

Опасност от пожар или експлозия

- Нагорещените мазнини или масло могат да предизвикат възпламеними пари. Дръжте пламъците или нагорещените предмети далеч от мазнини или масло, когато готвите с тях.
- Парите, които се освобождават от много нагорещеното масло, могат да причинят спонтанно запалване.
- Използваното масло, което съдържа хранителни остатъци, може да причини пожар при по-

- ниски температури, отколкото маслото, използвано първия път.
- Не поставяйте запалителни материали или предмети, които са напоени със запалителни материали, в уреда, в близост до него или върху него.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

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

2.4 Термосонда

- Използвайте Термосонда според предназначението. Не я използвайте за отваряне или повдигане на предмети.
- Използвайте само Термосонда препоръчана за котлона и само за едно ястие при готвене.
- Не я използвайте при наличие на неизправност или повреда.
- Не използвайте Термосонда във фурната или микровълновата печка.

- Термосонда може да отчети температури до 120°C.
- Уверете се, че Термосонда е винаги поставена в ястието или течността до маркировката на минималното ниво.
- Почистете Термосонда преди първоначална употреба. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте никакви абразивни продукти, абразивни почистващи подложки, разтворители или метални предмети. Не мийте Термосонда в съдомиялната. Силиконовата дръжка може да се обезцвети, което няма да повлияе върху начина, по който работи Термосонда.
- Използвайте оригиналната опаковка за да съхранявате Термосонда.
- Ако подмените Термосонда, съхранявайте старата на най-малко 3 m разстояние. Старата Термосонда може да повлияе върху начина, по който работи новата.

2.5 Грижи и почистване

- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Изключете уреда и го оставете да се охлади, преди да го почистите.
- Изключете уреда от електрозахранването преди начало на поддръжката.
- Не почиствайте уреда чрез водна струя или пара.
- Почиствайте уреда с навлажнена мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте никакви абразивни продукти, абразивни стъргалки, разтворители или метални предмети.

2.6 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизиран сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

2.7 Изхвърляне



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация за това как да изхвърлите уреда правилно.

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.

3. ИНСТАЛИРАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

3.1 Преди монтажа

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

Сериен номер

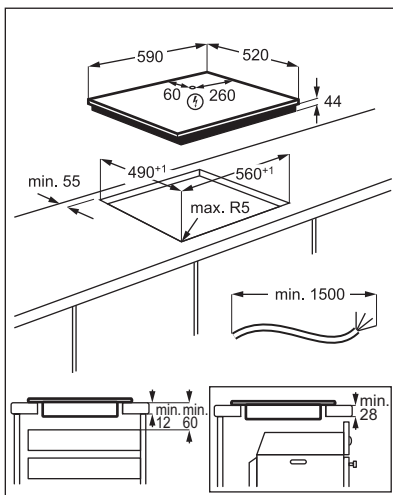
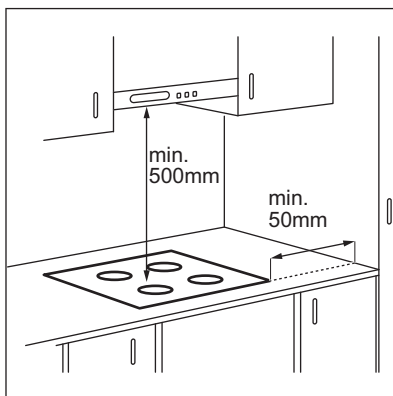
3.2 Вградени плочи

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

3.3 Свързващ кабел

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

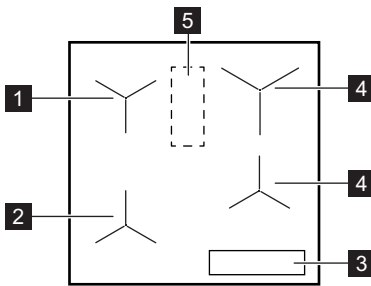
3.4 Монтаж



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

4. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

4.1 Разположение на повърхността за готвене

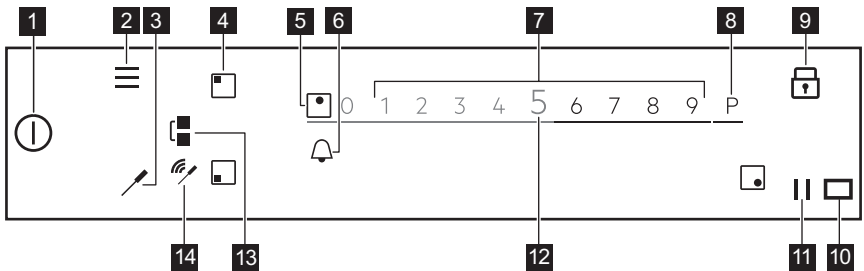


- 1** Индукционна зона с Помощ При Готвене
- 2** Индукционна зона с Помощ При Готвене и Пържене на тиган
- 3** Контролен панел
- 4** Индукционна зона за готвене
- 5** Зона с антена










ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Не поставяйте нищо в тази зона на плота.

4.2 Разположение на командното табло

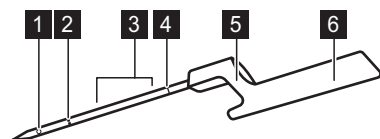


За да видите наличните настройки, докоснете съответния символ.

Символ	Бележка	
1 ①	ВКЛ./ИЗКЛ.	За да активирате и деактивирате плота.
2 ≡	Меню	За да отворите и затворите Меню.
3 🔪	Термосонда	За да отворите менюто Термосонда.
4 ●	Избор на зона	За да отворите плъзгача за избраната зона.

Сим-вол	Бележка		
5	-	Индикатор на зона	За да се покаже за коя зона е активен плъзгачът.
6		-	За да зададете функциите на таймера.
7	-	Плъзгач	За да регулирате степента на нагриване.
8		PowerBoost	За да активирате функцията.
9		Заклучване	За да активирате и деактивирате функцията.
10		-	Прозорецът на инфрачервения сигнален комуникатор Hob ² Hood. Не покривайте.
11		Пауза	За да активирате и деактивирате функцията.
12	0 - 9	-	За показване текущата степен на нагриване.
13		Bridge	За да активирате и деактивирате функцията.
14		Signal indicators	Добра връзка / Няма сигнал. За показване на силата на сигнала на връзката между Термосонда и антената.

4.3 Термосонда



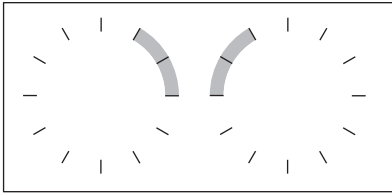
- 1** Точка за измерване
- 2** Маркировка на минимално ниво
- 3** Препоръчителен диапазон на потапяне (за течности)
- 4** Код за калибриране
- 5** Кукичка за поставяне на Термосонда върху ръба.
- 6** Дръжка с вътрешна антена

Термосонда е безжична температурна сонда, работеща без батерия, която се доставя заедно с плота. В дръжката има антена. Под повърхността на плота има друга антена, намираща се в зоната между двете задни зони за готвене. За да гарантирате правилна връзка между Термосонда и плота, не поставяйте нищо в тази зона на плота.

Точката за измерване се намира по средата между върха и маркировката на минималното ниво. Поставете Термосонда в храната, поне до маркировката на минималното ниво,


ако е възможно. За най-добри резултати при приготвяне на течности потопете Термосонда в течността на 2 – 5 cm над маркировката на минималното ниво. Поставете Термосонда на ръба на тенджерата или тигана с кукичката; в близост до зоната с антената, на позиция „1 – 3 часа“ (за лявата страна на плота) или позиция „9 – 11 часа“ (за дясната част

на плота).



Следните индикатори показват силата на връзката между плота и

Термосонда на дисплея: .

Ако плотът не може да установи връзка, се появява . Можете да придвижите Термосонда по ръба на готварския съд, за да установите или усилите връзката. Плотът обновява статуса на връзката на всеки 3 секунди.




За повече информация вижте „Съвети и насоки за Термосонда“.

4.4 Ключови функции на плота


Вашият нов плот **SensePro®** Ви направлява експертно през целия процес на готвене. Вижте информацията по-долу, за да откриете някои от най-добрите й функции.


В зависимост от вида храна можете да използвате Помощ При Готвене със или без Термосонда. За различни ястия можете да използвате различен набор от функции.

Термосонда  – може да се използва по два начина. Измерва температурата при функции като Термометър и Пържене на тиган и спомага за точно поддържане на температурата за различни видове храна докато готвите Сувид или използвате функции като Варене, Къкрене или Подгриване.

Помощ При Готвене – подпомага готвенето чрез осигуряване на готови рецепти за различни ястия, предварително зададени параметри на готвене и инструкции стъпка по стъпка. Можете да я използвате с


Термосонда, напр. за приготвяне на стек, или без нея, напр. за приготвяне на палачинки. Наличните опции зависят от вида ястие, което желаете да пригответе. В този режим можете да използвате функции като Сувид, Пържене на тиган, Къкрене, Подгриване и много други. Изскачащите прозорци и звукове Ви уведомяват при достигане на предварително зададената температура. Можете да влезете в Помощ При Готвене от Меню.

Сувид  – начин за готвене на вакуумирана храна на ниска температура за дълъг период от време, който Ви помага да запазите витамините и вкуса на храната. Вашият плот Ви осигурява ясни настройки и инструкции, които да следвате. Щом изберете функцията чрез Помощ При Готвене температурите са определени за различни видове храна. Също така можете да изберете температури по свой избор, ако активирате функцията чрез Сувид от Меню.


Пържене на тиган  – метод на пържене с автоматично контролирани нива на нагриване, предназначени за различни видове храна. Той Ви помага да избегнете изгаряне на храна или мазнина. Можете да я активирате чрез избиране на Помощ При Готвене от Меню.

Термометър – с тази функция Термосонда измерва температурата по време на готвене. Не можете да я използвате, докато функцията Помощ При Готвене работи.


Други полезни функции на Вашия плот:

Размразяване  – тази функция е перфектна за разтапяне на шоколад или масло.


PowerBoost P – тази функция бързо забира големи количества вода.

Пауза  – тази функция намалява степента на нагриване до 1 за всички зони за готвене, което Ви позволява

да поддържате храната топла по-дълго време.

Bridge  – тази функция Ви позволява да комбинирате зоните отляво и да използвате по-големи готварски съдове. Можете да я използвате с Пържене на тиган.

Hob²Hood – тази функция свързва плота със специален аспиратор и регулира скоростта на вентилатора.

Заключване  – тази функция временно деактивира контролния панел по време на готвене.

Защита За Деца – тази функция деактивира контролния панел, докато плота не работи, което предотвратява случайна употреба.

Хронометър, Таймер за обратно броене и Таймер – три функции, между които можете да избирате за да следите времето за готвене.

За повече информация вижте „Всекидневна употреба“.

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



ВНИМАНИЕ!

III / II / I Съществува риск от изгаряне, вследствие на остатъчна топлина. Индикаторът посочва нивото на остатъчната топлина.

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

5. ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНА УПОТРЕБА




ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Използване на дисплея





- Могат да се използват единствено символите с подсветка.
- За да активирате дадена опция, докоснете съответния бутон на дисплея.
- Избраната функция се активира, когато отделите пръста си от дисплея.
- За бързо преминаване през наличните опции използвайте бърз жест или плъзнете пръсти през дисплея. Скоростта на жеста определя колко бързо се движи екрана.
- Превъртането може да спре от самосебе си, или можете да го прекратите незабавно, с докосване на екрана.
- Можете да промените повечето параметри, които се показват на дисплея, с докосване на съответните символи.

- За избор на необходимата функция или време, превъртете списъка и/или докоснете опцията, която желаете да изберете.
- Когато плота е активирана и част от символите изчезнат от дисплея, го докоснете отново. Символите отново се показват.
- За определени функции се появява изскачащ прозорец с допълнителна информация при стартирането им. За да деактивирате изскачащия прозорец за постоянно, проверете , преди да активирате функцията.
- Първо изберете зона, за да активирате функциите на таймера.

Полезни символи за навигиране през дисплея

OK Потвърждава избора или настройката.

<> За връщане/преминаване напред с едно ниво в Меню.

Полезни символи за навигиране през дисплея	
	За плъзгане нагоре/надолу през инструкциите на дисплея.
	За активиране/деактивиране на опциите.
	За затваряне на изскачащия прозорец.
	За отмяна на настройка.

5.2 Първо свързване към мрежата

Когато свързвате плочата към мрежата, трябва да зададете Език, Яркост На Екрана и Сила на звук сигнал.

Може да промените настройката от Меню > Настройки > Настройка. Вижте „Всекидневна употреба“.


5.3 Калибриране на Термосонда

Преди да започнете да използвате Термосонда, трябва да я калибрирате, за да се уверите, че отчита правилно температурата.

Когато Термосонда се калибрира правилно, тя измерва температурата при точката на кипене с граници на отклонение + / - 2°C.


Следвайте процедурата в следните случаи:


- при инсталиране на плота за първи път;
- при местене на плота (смяна на надморската височина);
- при замяна на Термосонда.


 Използвайте съд за готвене с диаметър 180 mm и го напълнете с 1 - 1,5 l вода.

1. За да калибрирате или рекалибрирате функцията, поставете Термосонда на ръба на съда. Напълнете готварския съд

със студена вода, поне до маркировката на минималното ниво, и го поставете върху предната лява зона за готвене.

2. Докоснете . Изберете Настройки > Термосонда > Калибриране от списъка. Следвайте инструкциите на екрана.
3. Докоснете Start до зоната за готвене. След завършване на процедурата се появява изскачащ прозорец с информация.


 Не добавяйте сол във водата, тъй като това може да окаже влияние върху процедурата.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец.

5.4 Сдвояване на Термосонда


Плочата е сдвоена по подразбиране с Термосонда при доставката.

Ако замените Термосонда с нова, трябва да я сдвоите с Вашата плоча.


1. Докоснете . Изберете Настройки > Термосонда > Сдвояване от списъка.
2. Докоснете Изключете, за да изключите предишната Термосонда.
3. Докоснете Сдвояване до зоната за готвене.


Появява се изскачащ прозорец.

4. Въведете петцифрения код, гравирани върху новата Термосонда, като използвате цифровата клавиатура.
5. Докоснете Ок, за да потвърдите. Вашата Термосонда е вече сдвоена с плота. Винаги калибрирайте Термосонда след сдвояване.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец.

5.5 Меню структура

Докоснете , за да получите достъп и да промените настройките на плота или да активирате някои функции.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън

изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

Таблицата показва основната структура на Меню.


Помощ При Готвене	Вижте раздел Помощ При Готвене от „Всекидневна употреба“.		
Функции котлон	Сувид		
	Термометър		
	Размразяване		
Настройки	Защита За Деца		
	Хронометър		
	Hob ² Hood	Вижте раздел Hob ² Hood от „Всекидневна употреба“.	
	Термосонда	Връзка	
		Калибриране	
		Сдвояване	
	Настройка	Помощ При Готвене	
		Език	
		Звук на бутоните	
		Сила на звук. сигнал	
		Яркост На Екрана	
	Сервиз	Демо режим	
		Лиценз	
Версия на софтуера			
Хронология аларми			
Нулиране вс.настройки			

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

6.1 Активиране и деактивиране

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

6.2 Автоматично изключване

Тази функция спира автоматично плота, ако:

- всички зони за готвене са изключени,
- след включване на плота не зададете степен на нагриване,
- разлеете течност или оставите някакъв предмет (съд, кърпа и др.) на командното табло за повече от 10 секунди. Прозвучава звук сигнал и плотът се изключва. Махнете предмета или почистете командното табло.
- котлонът става много горещ (напр., когато тенджерата е извряла напълно). Оставете зоната за готвене да се охлади, преди отново да използвате плота.
- използвате неподходящ готварски съд или не е поставен такъв върху дадена зона. Белият символ за зона за готвене премигва и индукционната зона за готвене се деактивира автоматично след 2 минута.
- не деактивирате зоната за готвене или не промените степента за нагриване. След известно време се появява съобщение и плота се деактивира.

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

Степен на нагриване	Плотът се деактивира след
1 - 2	6 часа
3 - 5	5 часа
6	4 часа
7 - 9	1,5 часа



Ако използвате Пържено на тиган, плотът се деактивира след 1.5 часа. За Сувид плотът се деактивира след 4 часа.

6.3 Използване на зоните за готвене

Поставете готварските съдове върху центъра на избраната зона за готвене. Индукционните зони за готвене автоматично се приспособяват към размера на дъното на готварския съд.

След като поставите готварски съд върху избраната зона за готвене плочата автоматично го засича и съответният плъзгач се появява на дисплея. Слайдерът се вижда за 8 секунди, а след това време дисплеят се връща в основен изглед. За да затворите плъзгача по-бързо, докоснете екрана извън зоната на плъзгача.

Когато другите зони са активни, степента на нагриване за зоната, която искате да ползвате, може да е ограничена. Разгледайте „Управл. мощност“.

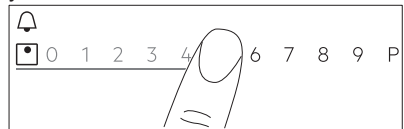


Уверете се, че готварският съд е подходящ за индукционни плочи. За повече информация относно видовете готварски съдове вижте „Препоръки и съвети“. Проверете размера на готварския съд в „Технически данни“.

6.4 Степен на нагриване

1. Активирайте плота.
 2. Поставете готварския съд върху зоната за готвене.
- Плъзгачът за активна зона за готвене се появява на дисплея и е активен 8 секунди.
3. Докоснете или плъзнете с пръст, за да зададете желаната степен на нагриване.

Символът става червен и се уголемява.




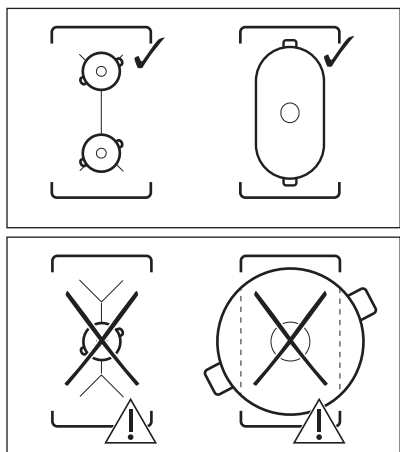
Можете да смените степента на нагриване и докато готвите. Докоснете символа за избиране на зона на основния екран на контролното табло и преместете пръста си наляво или надясно (за да намалите или увеличите степента на нагриване).


6.5 функция Bridge

Тази функция свързва две зони за готвене и те работят като една, със същата степен на нагриване.

Можете да използвате функцията с големи съдове за готвене.

1. Поставете готварските съдове върху две зони за готвене. Готварските съдове трябва да покриват центровете на двете зони.
2. Докоснете , за да активирате функцията. Символът на зоната се променя.
3. Настройте степента на нагриване. Готварските съдове трябва да покриват центровете на двете зони, но да не преминават маркировката на областта.



За да деактивирате функцията, натиснете . Зоните за готвене работят независимо една от друга.


6.6 PowerBoost

Тази функция активира повече мощност за подходящата индукционна зона за готвене; тя зависи от размера на съдовете. Функцията може да бъде активирана само за ограничен период от време.

1. Първо докоснете символа на желаната зона.
2. Докоснете **P** или плъзнете пръст надясно, за да активирате функцията за избраната зона за готвене.

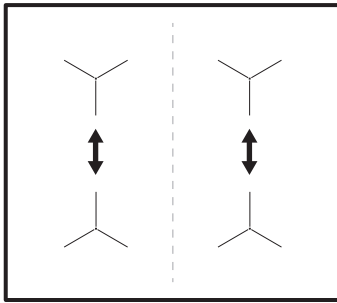
Символът става червен и се уголемява.

Функцията се деактивира автоматично. За да деактивирате функцията ръчно, изберете зоната и променете степента на нагриване.

 За максимални стойности на продължителността вижте "Технически данни".

6.7 Управл. мощност

- Зоните за готвене са групирани според местоположението и броя на фазите в плота. Вижте илюстрацията.
- Всяка фаза има максимален електрически товар от 3680 W.
- Функцията разпределя мощността между зоните за готвене, свързани към същата фаза.
- Функцията се активира, когато общият електрически товар на зоните за готвене, свързани към една фаза, надвиши 3680 W.
- Функцията намалява мощността на другите зони за готвене, свързани към същата фаза, което оказва влияние на наличната степен на нагриване.
- Максималната степен на нагриване се вижда на плъзгача. Само цифрите в бяло са активни.
- Ако не е налична по-висока степен на нагриване, намалете я първо за другите зони за готвене.



6.8 Помощ При Готвене

Тази функция регулира параметрите за различни видове храна и ги поддържа по време на цялото готвене.

С функцията можете да пригответе широк набор от ястия, като например месо, Риба и морски дарове, зеленчуци, Супи, Сосове, Макарони или Мляко. Има различни методи за готвене за различните видове храна, напр. за пиле можете да избирате между Пържене на тиган, Сувид или Варене.

Можете да активирате функцията само от лявата страна на плота. Помощ При Готвене с функцията Сувид може да се активира за предната или задната лява зона за готвене. Ако искате да използвате Пържене на тиган, тя може да се активира за лявата предна зона за готвене или и за двете зони за готвене, когато са свързани.



Ако Помощ При Готвене на лявата предна зона за готвене работи, използвайте зоните отдясно за готвене без функцията.

Не използвайте готварски съдове с диаметър на дъното над 200 mm от задната лява зона за готвене, когато функцията работи на предната лява. Това може да окаже влияние на връзката между Термосонда и антената под повърхността на плота.

i Не затопляйте готварските съдове преди готвене. Използвайте само студена чешмяна вода или течности, ако е приложимо. Затопляйте повторно само студени ястия.

i За Пържене на тиган следвайте инструкциите на дисплея. Добавете мазнина, едва когато тиганът е нагорещен.

i С Помощ При Готвене функцията на таймера работи като Таймер. Той не спира функцията след изтичане на зададеното време.


1. За да активирате функцията, докоснете  или  и изберете Помощ При Готвене.
2. Изберете от списъка вида храна, която желаете да пригответе. За всеки вид храна има няколко налични опции. Следвайте инструкциите на дисплея.
 - Можете да докоснете Ок в най-горната част на изскачащия прозорец, за да използвате настройките по подразбиране.
 - За Пържене на тиган може да промените степента на нагряване по подразбиране. За някои ястия можете да проверите температурата в сърцевината на храната, ако използвате Термосонда.
 - За повечето опции, напр. Сувид и Варене можете да промените температурата по подразбиране.
 - Можете да промените времето по подразбиране или да зададете друго по свой избор. Минималното време е зададено предварително единствено за Сувид.

Допълнителни инструкции с подробна информация ще откриете на екрана.

Можете да ги превъртите с  и .



3. Докоснете Ок. Следвайте инструкциите в изскачащите прозорци.
Някои опции започват с предварително загряване. Можете да следите напредъка върху контролната лента.
4. Ако се появи изскачащ прозорец с инструкции, докоснете Ок , а после Start, за да продължите.

Функцията работи с предварително зададени настройки.

За да деактивирате изскачащия прозорец за постоянно, проверете , преди да активирате функцията.

5. Когато зададеното време приключи, прозвучава звуков сигнал и се появява изскачащ прозорец. За да затворите прозореца, докоснете Ок.

Функцията не спира автоматично. За Сувид плота се деактивира автоматично след максимум четири часа.

За да спрете или да коригирате функцията, докоснете  или  или символа на активната зона и изберете Stop. За потвърждаване докоснете Да в изскачащия прозорец.

6.9 Сувид

За приготвяне на месо, риба или зеленчуци с функцията са Ви необходими подходящи торбички с цип или пластмасови торбички и вакуумна запечатваща машина. Поставете овкусената храна в торбички и ги вакуумирайте. Също така можете да закупите храна, която е готова за приготвяне с този метод за готвене.



ВНИМАНИЕ!

Уверете се, че спазвате принципите за безопасност на храните. Вижте „Препоръки и съвети“.



С тази функция можете да избирате време и температура по свой избор (между 35 и 85°C), подходяща за вида храна, която желаете да пригответе. Използвайте максимум 4 литра вода;

покрийте съда с капак. За повече подробности относно параметрите за готвене вижте таблицата за Готварско ръководство в „Съвети и насоки“. Размразявайте храната, преди да пристъпите към готвене.

Функцията може да бъде активирана само за предната или задната лява зона за готвене. Ако Сувид работи, използвайте зоните отдясно за готвене без функцията.



С Сувид функцията на таймера работи като Таймер. Функцията се деактивира автоматично едва след максимум четири часа.

1. Пригответе порции храна според инструкциите по-горе.
2. Поставете готварския съд със студена вода на предната или задната лява зона.
3. Докоснете  > Сувид. Също така можете да докоснете  > Функции котлон > Сувид.
4. Изберете правилната температура.

Задайте времето (по желание).

Времето за готвене зависи от плътността и вида на храната.



5. Докоснете Ок, за да продължите.
6. Поставете Термосонда на ръба на готварския съд.
7. Докоснете Ок за да затворите изскачащия прозорец.
8. Докоснете Start за да активирате предварителното загряване.


Когато готварският съд достигне желаната температура, прозвучава звуков сигнал и се появява изскачащ прозорец. Докоснете Ок, за да потвърдите.

9. Поставете храната в торбички и вертикално в готварския съд (може да използвате решетка Сувид). Докоснете Start.

Ако зададете Таймер, той ще започне да работи заедно с функцията.

10. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал и се



появява . За да спрете сигнала, докоснете .

За да спрете или да коригирате функцията, докоснете  или символа на активната зона, след което Stop. За потвърждаване докоснете Да в изскачащия прозорец.

Поддържане на температура

Можете да използвате функцията Сувид за готвене докато Термосонда контролира и поддържа температурата с висока точност (точност от + / - 1°C). Можете да приготвяте широк набор от ястия, като например каши с подправки или сосове (напр. различни видове кърри и буябес). Можете да зададете свои собствени параметри за готвене или да направите справка с таблицата за Готварско ръководство в „Съвети и насоки“.

Функцията може да бъде активирана само за предната или задната лява зона за готвене.

1. Докоснете  > Функции котлон > Сувид или влезте във функцията с докосване на  > Сувид.
2. Изберете правилната температура.



Задайте времето (по желание).


3. Докоснете Ok, за да продължите.
4. Поставете Термосонда на ръба на готварския съд или я поставете в храната.
5. Докоснете Start за активиране на предварителното загряване.

Когато готварският съд достигне желаната температура, прозвучава звуков сигнал и се появява изскачащ прозорец.

6. Докоснете Ok за да затворите изскачащия прозорец.
7. Докоснете Start.

Ако зададете Таймер, той ще започне да работи заедно с функцията.

8. Когато зададеното време изтече, прозвучава звуков сигнал и се появява . За да спрете сигнала, докоснете .



За да спрете или да коригирате функцията, докоснете  или символа на активната зона, след което Stop. За потвърждаване докоснете Да в изскачащия прозорец.


6.10 Термометър

С тази функция Термосонда функционира като термометър, което Ви помага да следите температурата на храната или течността по време на готвене. Например можете да разчитате на него за затопляне на мляко или за проверка на температурата на бебешки храни.

Най-малко една зона за готвене трябва да е активна, за да използвате функцията.


Можете да активирате функцията за всички зони за готвене, но само една по една.

1. Поставете Термосонда в храната или течността до маркировката на минималното ниво.
2. Докоснете  върху дисплея, за да отворите менюто Термосонда и изберете Термометър. Също така можете да докоснете  > Функции котлон > Термометър.
3. Докоснете Start. Измерването стартира върху активната зона за готвене. Ако нито една от зоните за готвене не е активна, се появява изскачащ прозорец с информация.

За да спрете функцията, докоснете цифрите, показващи температурата или  и изберете Stop.

6.11 Размразяване




Може да използвате тази функция за разтапяне на различни продукти, напр. шоколад или масло. Функцията не може да се използва за повече от една зона за готвене по едно и също време.

1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Функции котлон > Размразяване от списъка.

3. Докоснете Start.

Трябва да изберете желаната зона за готвене.

Ако зоната за готвене е вече активна се появява изскачащ прозорец. Спрете предната степен на загряване и активирайте функцията.



За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте  или .

За да спрете функцията, докоснете символа за избиране на зона, след което докоснете Stop.


6.12 || Пауза


Тази функция превключва всички работещи зони за готвене на най-ниската топлинна настройка.


Не можете да активирате функцията, когато работи Помощ При Готвене или Сувид.


Когато функцията работи, можете да използвате единствено символите  и . Всички останали символи на командното табло са заключени.

Функцията не спира функциите на таймера.

Докоснете , за да активирате функцията.

 светва. Степента на нагряване е намалена на 1.

За да деактивирате функцията, натиснете .



Функцията спира PowerBoost. Най-високата степен на нагряване се активира повторно, когато отново натиснете .

6.13 Таймер

Таймер за обратно броене


Използвайте тази функция, за да посочите колко дълго искате зоните за готвене да работят по време на една готварска сесия.


Може да нагласите функцията за всяка зона за готвене отделно.


1. Първо нагласете степента на нагряване на зоната за готвене, а след това и функцията.
2. Докоснете символа на зоната.
3. Докоснете . Прозорецът с менюто на таймера се появява на дисплея.
4. Проверете , за да активирате функцията.

Символите се сменят на  .



5. Плъзнете пръст наляво или надясно, за да изберете желаното време (напр. часове и/или минути).
6. Докоснете Ок, за да потвърдите избора си.

Може също така да изберете , за да отмените избора си.

Когато времето свърши, прозвучава звук от сигнал и  премигва.

Докоснете , за да спрете сигнала.

За да изключите функцията, настройте степента на нагряване на 0. Или


докоснете  наляво от стойността на таймера, докоснете  до него и потвърдете избора си, когато се появи изскачащият прозорец.

Таймер

Можете да използвате тази функция, когато плотата е активиран, но зоните за готвене не работят.


Тази функция не влияе върху работата на зоните за готвене.


1. Изберете зона за готвене. На дисплея се показва съответният плъзгач.

2. Докоснете .
- Прозорецът с менюто на таймера се появява на дисплея.
3. Плъзнете пръст наляво или надясно, за да изберете желаното време (напр. часове и минути).
4. Докоснете Ок, за да потвърдите избора си.

Може също така да изберете **X**, за да отмените избора си.


Когато времето свърши, прозвучава звук на сигнал и  премигва.

Докоснете , за да спрете сигнала.


За да деактивирате функцията, докоснете  наляво от стойността на таймера, докоснете **X** до него и потвърдете избора си, когато се появи изскачащият прозорец.


Хронометър

Функцията стартира автоматично отброяване веднага след като сте активирали зона за готвене. Можете да използвате тази функция, за да наблюдавате колко дълго работи зоната за готвене.

1. Докоснете  за достъп до Меню.
2. Скролнете в Меню, за да изберете Настройки > Хронометър.
3. Докоснете превключвателя, за да включите/изключите функцията.

Функцията не спира, когато повдигнете готварския съд. За да нулирате функцията и да я

рестартирате ръчно, докоснете , изберете Нулиране от изскачащия прозорец. Функцията започва отброяване от 0. За да Пауза на функцията за една готварска сесия,


докоснете  и изберете Пауза от изскачащия прозорец. Изберете Start, за да продължите отброяване.


6.14 Заклучване

Можете да заключите командното табло, докато плота работи. Така се

предотвратяват случайни промени на степента на нагряване.

Първо настройте степента на нагряване.

Докоснете , за да активирате функцията.


За да деактивирате функцията, докоснете  за 3 секунди.






Когато деактивирате плота, деактивирате също и тази функция.


6.15 Защита За Деца

Тази функция предотвратява неволно използване на плота.


1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Защита За Деца от списъка.
3. Включете превключвателя и докоснете буквите А-О-Х по азбучен ред, за да активирате функцията. За да деактивирате функцията, изключете превключвателя.


За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте  или .

6.16 Език

1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Език от списъка.
3. Изберете съответния език от списъка.


Ако сте избрали грешен език,


докоснете . Появява се списък. Изберете третата опция от горе надолу, после предпоследната. След това изберете втората опция. Превъртете надолу, за да изберете съответния език от списъка. Накрая изберете опцията отдясно.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

6.17 Звук на бутоните / Сила на звук. сигнал

Може да изберете типа звук, който издава плота или да изключите всички звуци. Може да избирате между кликване (по подразбиране) или „бипкащ“ звук.


1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Звук на бутоните / Сила на звук. сигнал от списъка.
3. Изберете съответната опция.


За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

6.18 Яркост На Екрана

Можете да променят яркостта на дисплея.

Има 4 нива на яркост, като 1 е най-ниското, а 4 – най-високото.

1. Докоснете  на дисплея, за да отворите Меню.
2. Изберете Настройки > Настройка > Яркост На Екрана от списъка.
3. Изберете съответното ниво.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец. За да навигирате в Меню, използвайте < или >.

6.19 Hob²Hood

Това е модерна автоматична функция, свързваща плота към специален абсорбатор. Както плота, така и абсорбаторът разполагат с комуникатор с инфрачервен сигнал.

Скоростта на вентилатора се определя автоматично, въз основа на настройката на режима и температурата на най-горещите готварски съдове върху плота.

При повечето абсорбатори дистанционната система е деактивирана по подразбиране. Активирайте я, преди да използвате функцията. За повече информация вижте ръководството за употреба на абсорбатора.

За да управлявате функцията автоматично, задайте автоматичния режим на Н1 – Н6. Първоначално плота е зададена на Н5. Абсорбаторът реагира при работа с плота. Плочата автоматично разпознава температурата на готварските съдове и регулира скоростта на вентилатора. Можете да настроите плота така, че да активира само лампичката при натискане на Н1.



Ако смените скоростта на вентилатора на абсорбатора, връзката по подразбиране на плота се деактивира. За да активирате повторно тази функция, ИЗКЛЮЧЕТЕ двата уреда и отново ги ВКЛЮЧЕТЕ.

Режим	Автоматично осветление	Варене ¹⁾	Пържене ²⁾
Н0	Изкл.	Изкл.	Изкл.
Н1	Вкл.	Изкл.	Изкл.
Н2 ³⁾	Вкл.	Скорост на вентилатор 1	Скорост на вентилатор 1
Н3	Вкл.	Изкл.	Скорост на вентилатор 1

Режим	Автоматично осветление	Варене ¹⁾	Пържене ²⁾
H4	Вкл.	Скорост на вентилатор 1	Скорост на вентилатор 1
H5	Вкл.	Скорост на вентилатор 1	Скорост на вентилатор 2
H6	Вкл.	Скорост на вентилатор 2	Скорост на вентилатор 3

1) Плочата разпознава процеса на варене и активира скоростта на вентилатора съгласно автоматичния режим.

2) Плочата разпознава процеса на пържене и активира скоростта на вентилатора съгласно автоматичния режим.

3) Този режим активира вентилатора и осветлението, като не зависи от температурата.


Смяна на режимите

Ако не сте удовлетворени с нивото на шума/скоростта на вентилатора, можете също така да превключвате режимите ръчно.

1. Докоснете .

Изберете Настройки > Hob²Hood от списъка.

2. Изберете съответния режим.

За да излезете от Меню, докоснете  или дясната част на дисплея, извън изскачащия прозорец.

Когато приключите с готвенето и изключите плота, е възможно вентилаторът на абсорбатора все още да работи за определен период от време. След този период от време системата автоматично деактивира вентилатора и предотвратява случайното му активиране в следващите 30 секунди.

Осветлението на абсорбатора се деактивира 2 минути след изключването на плота.

7. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

7.1 Готварски съдове



При индукционните зони за готвене силно електромагнитно поле генерира топлина в готварския съд много бързо.



Използвайте индукционните зони с подходящи съдове

Материал на готварския съд

- **подходящ:** чугун, стомана, емайлирана стомана, неръждаема стомана, с многослойно дъно

(отбелязано като правилно от производителя).

- **неподходящ:** алуминий, мед, месинг, стъкло, керамика, порцелан.

Съдът за готвене е подходящ за индукционна плоча, ако:

- Водата завира много бързо на зона, настроена на най-високата степен за нагряване.
- магнитът тегли към дъното на готварския съд.



Дъното на готварските съдове трябва да е възможно най-дебело и равно.

Уверете се, че дъната на чиниите са чисти и сухи, преди да ги поставите на повърхността на плота.

Размери на готварските съдове

Индукционните зони за готвене се приспособяват към дъното на готварския съд автоматично.

Ефективността на зоната за готвене е свързана с диаметъра на готварския съд. Съдове за готвене с по-малък диаметър от минималния получават само част от мощността, генерирана от зоната за готвене.



Вж. "Технически данни".

7.2 Шумовете по време на работа

Ако чувате:

- пукащ шум: готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).
- свирене: вие използвате зона за готвене с високо ниво на мощност, а готварският съд е направен от различен материал (конструкция сандвич).
- бучене: вие използвате високо ниво на мощност.
- щракане: електрическо превключване, готварският съд ще бъде засечен, след като го поставите на плота.

- свистене, бръмчене: вентилаторът работи.

Шумовете са нормални и не показват неизправност.

7.3 Öko Timer (Икономичен таймер)

За да пестите енергия, нагревателят на зоната за готвене се деактивира преди сигнала на таймера за отброяване на оставащото време. Разликата във времето за работа зависи от степента на нагряване и времетраенето на готвенето.

7.4 Примери за различни начини за готвене

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



Данните в следващата таблица са ориентировъчни.



Настройка на нагряването	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
1	Подгряване на сготвена храна.	колкото е необходимо	Поставете капак върху готварския съд.
1 - 2	Холандски сос, разтапяне на: масло, шоколад, желатин.	5 - 25	От време на време разбърквайте.
1 - 2	Втвърдяване: пухкави омлети, печени яйца.	10 - 40	Гответе с поставен капак.

Настройка на нагряването	Използвайте за:	Време (мин)	Съвети
2 - 3	За варене на ориз и ястия с мляко, претопляне на готови ястия.	25 - 50	Добавете поне два пъти повече течност, отколкото е оризът, по средата на готвенето смесете млечните блюда.
3 - 4	Зеленчуци на пара, риба, месо.	20 - 45	Добавете няколко супени лъжици течност.
4 - 5	Картофи на пара.	20 - 60	Използвайте макс. ¼ л вода за 750 г картофи.
4 - 5	Приготвяне на по-големи количества храна, задушени ястия и супи.	60 - 150	До 3 л течност заедно със съставките.
6 - 7	Леко запържване: шницел, телешко кордон бльо, котлети, кюфтета, наденица, дроб, маслено-брашнена запръжка, яйца, палачинки, понички.	колкото е необходимо	Обърнете по средата на готвенето.
7 - 8	Дълбоко пържено, картофени кюфтета, филе-миньон, пържоли.	5 - 15	Обърнете по средата на готвенето.
9	Кипване на вода, готвене на макаронени изделия, запържване на месо (гулаш, задушено), пържено на картофи.		
P	Кипване на големи количества вода. PowerBoost е активиран.		

7.5 Препоръки и съвети за Термосонда



За функции като Помощ При Готвене и Сувид можете да използвате Термосонда единствено от лявата страна на плотта. С функцията Термометър можете да използвате Термосонда и от дясната страна на плотта.

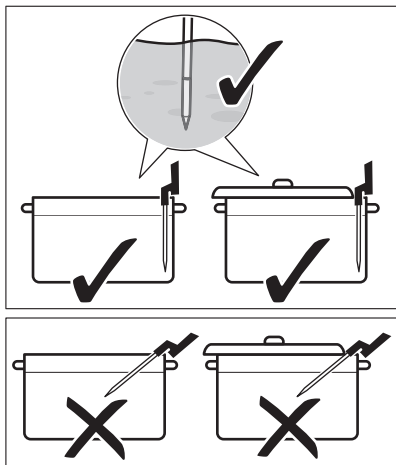
За да гарантирате максимално добра връзка ( , ) между Термосонда и плота:

За течности

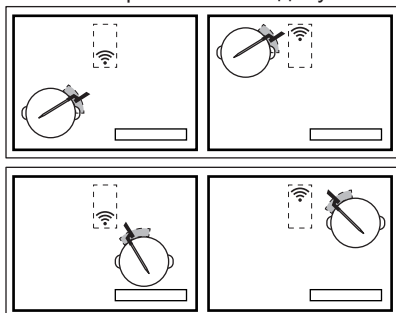
- Потопете Термосонда в течността в рамките на диапазона на потапяне.

Маркировката за минимално ниво трябва да бъде покрита.

- Поставете Термосонда на ръба на готварския съд. Ако е възможно я дръжте във вертикална позиция. Уверете се, че върха се намира в контакт с дъното на съда. Дръжката на Термосонда винаги трябва да попада извън готварския съд.

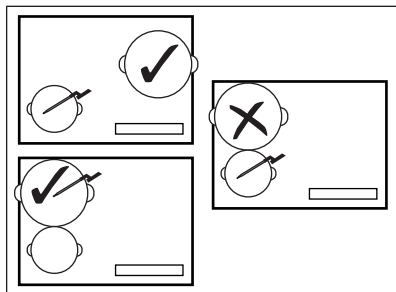


- Ако желаете да използвате Термосонда от лявата страна на плота, се уверете, че се намира в близост до центъра ѝ, на позиция „1 – 3 часа“. Ако желаете да я използвате от дясната страна (с функцията Термометър), я поставете на позиция „9 – 11 часа“. Вижте изображението по-долу.



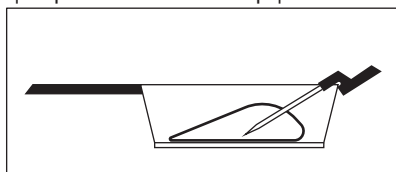
Можете да придвижите Термосонда по ръба на готварския съд, ако не бъде установена връзка.

- Можете да покриете частично готварския съд с капак.
- Ако използвате предната лява зона за готвене, не поставяйте обемни готварски съдове върху задната лява. Обемните готварски съдове върху задната лява зона за готвене могат да блокират сигнала. Преместете обемния съд върху задната дясна зона за готвене.

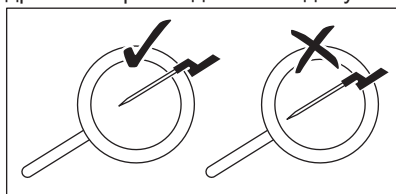


За твърди храни (измерване на вътрешната температура)

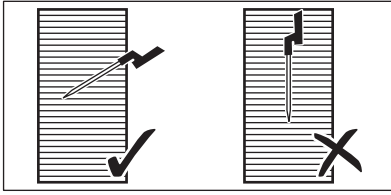
- Поставете Термосонда в най-плътната част на ястието, до маркировката за минимално ниво. Точката за измерване трябва да е в централната част на порцията.



- Уверете се, че Термосонда е стабилно поставена в храната. Металните части на Термосонда не трябва да докосват стените на готварския съд. Кукичката на дръжката трябва да сочи надолу.



- За месо/риба с дебелина от 2 – 3 cm върхът на Термосонда трябва да достига дъното на тигана.
- Извадете Термосонда, преди да обърнете храната.
- Когато използвате грил-плоча, се уверете, че дръжката на Термосонда остава от дясната страна, извън повърхността. Вижте изображенията по-долу.



7.6 Готвене на ниски температури – принципи за безопасност на храните

Уверете се, че спазвате следните инструкции при готвене на ниски температури, напр. Сувид.

- Измивайте/дезинфектирайте ръцете си преди готвене. Използвайте ръкавици за еднократна употреба.
- Използвайте само висококачествена прясна храна, съхранявана при подходящи условия.
- Винаги измивайте обилно и белете плодовете и зеленчуците.
- Поддържайте работната повърхност и дъските за рязане чисти. Използвайте различни дъски за рязане за различните видове храна.
- Обръщайте специално внимание на хигиената при приготвяне на птиче месо, яйца и риба. Птичето месо винаги трябва да се приготвя на температура от най-малко 65°C за минимум 50 минути.
- Уверете се, че рибата, която искате да пригответе с Сувид е с качество

„сашими“, а именно изключително прясна.

- Съхранявайте приготвената храна в хладилник за максимум 24 часа.
- За хора със слаба имунна система или хронични заболявания е препоръчително да пастьоризират храната преди консумация. Пастьоризирайте храната на 60°C за минимум един час.

7.7 Готварско ръководство

Таблицата по-долу съдържа примери за видове храни и представя оптималните температури, както и препоръчителни времена за готвене. Параметрите могат да варират в зависимост от температурата, качеството, консистенцията и количеството на храната.

Продължителността на готвене зависи повече от плътността на храната, отколкото от теглото ѝ. Например при пържолите колкото по-плътна е парчето, толкова повече време ще е необходимо за сърцевината да достигне предварително зададената температура. За да достигне една 2 cm пържолка 58°C е необходим около час, а на една 5 cm пържолка са ѝ необходими около четири часа.

Наблюдавайте първото готвене, за да се уверите, че параметрите по-долу съвпадат с Вашите готварски навици и са подходящи за съдовете Ви за готвене. Можете да промените тези параметри в зависимост от личните си предпочитания.

Видове храни	Кулинарна обработка	Ниво на го- товност	Плътност/ количе- ство на храната	Темпера- тура в съ- рцевина- та/темпе- ратура на готвене (°C)	Време за го- твене (min)	
Бифтек	Сувид	недопечено	2 cm	50 - 54	45 - 90	
			4 cm		100 - 150	
			6 cm		180 - 250	
		средно из- печено	2 cm	55 - 60	45 - 90	
			4 cm		100 - 150	
			6 cm		180 - 250	
	добре изпе- чено	2 cm	61 - 68	45 - 90		
		4 cm		100 - 150		
		6 cm		180 - 250		
	Пилешки фенер	Сувид	добре изпе- чено	200 – 300 g	64 - 72	45- 60
		Варене	добре изпе- чено		68 - 74	35 - 45
	Пилешко бутче	Варене	добре изпе- чено	200 – 300 g	78 - 85	30 - 60
Свински стек	Сувид	добре изпе- чено	2 cm	60 - 66	35 - 60	
Свинско бонфиле	Сувид	добре изпе- чено	4 – 5 cm	62 - 66	60 - 120	
Агнешко филе	Сувид	средно из- печено	2 cm	56 - 60	35 - 60	
		добре изпе- чено		64 - 68	40 - 65	
Агнешка плешка (без кост)	Сувид	средно из- печено	200 – 300 g	56 - 60	60 - 120	
		добре изпе- чено		64 - 68	65 - 120	
Сьомга	Сувид	полупро- зрачност	2 cm	46 - 52	20 - 45	
			3 cm	46 - 52	35 - 50	
	Варене	полупро- зрачност	2 cm	55 - 68	20 - 35	
			3 cm	55 - 68	25 - 45	

Видове храни	Кулинарна обработка	Ниво на го- товност	Плътност/ количе- ство на храната	Темпера- тура в съ- рцевина- та/темпе- ратура на готвене (°C)	Време за го- твене (min)
Риба тон	Сувид	полупро- зрачност	2 cm	45 - 50	35 - 50
Скариди	Сувид	полупро- зрачност	1 – 2 cm	50 - 56	25 - 45
Яйца	Сувид	ропки ¹⁾	Размер М	63 - 64	45 - 70 ²⁾
		средно сва- рени ¹⁾		65 - 67	45 - 70 ²⁾
		твърдо сва- рени ¹⁾		68 - 70	45 - 70 ²⁾
	Варене	рохко сва- рени		вварене	4
		средно сва- рени		варене	7
		твърдо сва- рени		варене	10
Ориз	Варене до набъбване	сварен	-	-	10 - 30
Картофи	Варене	сварени	-	-	15 - 30
Зеленчуци (пресни)	Сувид	сварени	-	85	30 - 40
Аспержи	Сувид	сварени	-	85	30 - 40

1) Белтъкът остава течен.

2) Времената се отнасят за средно големи яйца. За големи яйца и яйца от хладилника добавете една минута към времето за готвене.

Допълнителни съвети за Помощ При Готвене:

- Напълнете готварския съд със съответното количество течност (т.е. между 1 – 3 литра), преди да пристъпите към готвене. Избягвайте добавянето на още вода по време на готвене.
- Използвайте капак, за да спестите електроенергия и да достигнете температурата по-бързо (също и за подгряване на вода).
- Разбърквайте ястието редовно по време на процеса на готвене, за да осигурите равномерно разпределение на температурата.
- Добавете сол в самото начало на готвенето.
- Размразявайте храната, преди да пристъпите към готвене.
- Добавете зеленчуци (напр. броколи, карфиол, зелен боб, брюкселско зеле), когато водата достигне предвидената

температура и се появи изскачащ прозорец.

- Добавете картофи или ориз към студена вода, преди да стартирате функцията.
- За яхнии, сосове, супи, къри, рагу, гулаш и бульони можете да използвате Подгръване или Къкрене. Преди да стартирате функцията Къкрене, запържете съставките (с изключение на Термосонда) и добавете студена течност; след това активирайте функцията от Помощ При Готвене.
- За малки морски дарове, напр. резени/пипала на октопод или миди, може да използвате Пържене на тиган.

Допълнителни съвети за Пържене на тиган:



ВНИМАНИЕ!

Използвайте само тигани с плоско дъно.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Използвайте ламинирани тигани само при ниска степен на нагряване, за да предотвратите прегряване и повреда на готварските съдове.

- Стартирайте функцията, когато плота студен (не е необходимо предварително подгръване).
- Използвайте готварски съдове от неръждаема стомана с дъна тип „сандвич“.
- Не използвайте готварски съдове с релефно покритие в центъра на дъното.
- Различните размери тигани имат различно време на загряване. Тежките тигани съхраняват повече топлина от по-леките, но изискват повече време за загряване.
- Обърнете храната, когато достигне половината от желаната температура.
По-плътните парчета храна трябва да се обръщат по-често (т.е. веднъж на две минути).
Препоръчваме Ви първо да използвате метода Сувид за

получаване на оптимални резултати. За добавяне на финален щрих поставете готовите порции в предварително загрят тиган и ги запечете набързо от двете страни.

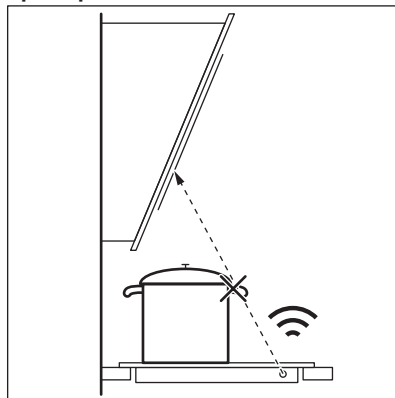
- Винаги изваждайте Термосонда преди обръщане на храната.

7.8 Препоръки и съвети за Hob²Hood

При управление на плочата с тази функция:

- Пазете панела на абсорбатора от пряка слънчева светлина.
- Не зацапвайте халогенната лампа на панела на абсорбатора.
- Не покривайте командното табло на плочите.
- Не прекъсвайте сигнала между плочата и аспиратора (например с ръка, готварска ръкохватка или тенджера). Вж. картинката.

Аспираторът на картинката е само примерен.




Поддържайте прозореца за Hob²Hood инфрачервен сигнален комуникатор Hob²Hood чист.



Други дистанционно контролирани уреди могат да блокират сигнала. Не използвайте такива уреди в близост до плочата, докато Hob²Hood е включен.

Абсорбатори с Hob²Hood функция

За да намерите пълната гама абсорбатори, които работят с тази функция, обърнете се към нашия потребителски уебсайт. Electrolux

абсорбаторът, който работи с тази функция трябва да съдържа символа 

8. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".

8.1 Обща информация

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

8.2 Почистване на плочата

- **Отстранявайте незабавно:** разтопена пластмаса, пластмасово фолио, захар и храна със захар, в противен случай замърсяването може да повреди плочата. Внимавайте да не се изгорите.

Използвайте специалната стъргалка на стъклокерамичната повърхност под остър ъгъл и плъзгайте острието по повърхността.

- **Отстранете, когато плочата е достатъчно изстинала:** следи от варовик, вода, петна от мазнина, лъскави металически обезцветявания. Почиствайте плочата с влажна кърпа и малко почистващ препарат. След почистване подсушете плочата с мека кърпа.
- **Премахнете бляскави метални драскотини:** използвайте разтвор от вода и оцет и почистете стъклената повърхност с мокър парцал.
- Повърхността на поставката за греене е с хоризонтални жлебове. Почистете плочата с влажна кърпа и малко препарат с плавно движение отляво надясно. След почистване подсушете плочата с мека кърпа отляво надясно.

9. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!
Вж. глава "Безопасност".





9.1 Как да постъпите, ако...

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Не можете да активирате или работите с плота.	Плотът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.	Проверете дали плотът е свързан правилно към електрозахранването. Вижте схемата за свързване.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
	Предпазителят е изгорял.	Уверете се, че предпазителят е причината за неизправността. Ако предпазителят продължава да изгаря, свържете се с квалифициран електротехник.
	Не настройвате степента на нагряване на 60 секунди.	Включете плота отново и задайте степента на нагряване за по-малко от 60 секунди.
	Докоснали сте 2 или повече сензорни полета едновременно.	Докоснете само едно сензорно поле.
	Пауза работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
Дисплеят не реагира на докосване.	Част от дисплея е покрита или готварските съдове са поставени прекалено близо до него. Има течност или предмет върху дисплея.	Отстранете предметите. Преместете готварските съдове далеч от дисплея. Почистете дисплея, изчаквайте докато уредът изстине. Изключете плота от електрическото захранване. След 1 минута свържете плота отново.
Прозвучава звуков сигнал и плотът се изключва. Когато плотът се деактивира, прозвучава звуков сигнал.	Поставили сте нещо върху едно или повече сензорни полета.	Махнете предмета от сензорните полета.
Плотът се деактивира.	Поставили сте нещо върху сензорното поле ①.	Махнете предмета от сензорното поле.
Индикаторът за остатъчна топлина не се включва.	Зоната не е гореща, защото е работила само за кратко време или сензорът под плота е повреден.	Свържете се с упълномощен сервизен център, ако зоната за готвене е работила достатъчно дълго, за да се нагорещи.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
След като активирате Мощ При Готвене котлонът започва да загарява, спира и отново стартира.	Това е проверка за безопасност, целяща да гарантира, че Термосонда е в съд, за който е активирана функцията за аси-стирано готвене.	Това е обичайна процедура, която не показва неизправност.
Не можете да активирате най-високата степен на нагриване.	Вече има друга зона, която е зададена на най-високата степен на нагриване.	Първо намалете мощността на другата зона.
Сензорните полета се нагорещават.	Готварският съд е прекалено голям или сте го поставили твърде близо до полетата за управление.	Ако е възможно, поставете големите готварски съдове върху задните зони за готвене.
Дисплеят показва, че Термосонда не е открит.	Позицията на Термосонда е неправилна. Нещо блокира сигнала (напр. прибори за хранене, дръжка на тиган или друг съд).	Поставете Термосонда по правилния начин. Вижте изображенията в раздел „Съвети и насоки“. Отстранете металните или други видове предмети, които биха могли да блокират сигнала.
Дисплеят показва, че температурата на водата е по-висока от 100°C.	Не сте калибрирали Термосонда или сте го направили неправилно. Преместили сте плота на друго място.	Калибрирайте Термосонда още веднъж. Вижте „Калибриране“. Също така може да се наложи да проверите дали сте въвели правилния код за калибриране. Вижте „Сдвояване“.
	Добавили сте прекалено много сол във водата.	Не поставяйте сол във вряща вода.
Температурата не се вижда на дисплея. Дисплеят показва иконка за предупреждение.	Термосонда не е установила връзка с плота, тъй като сигналът е прекалено слаб.	Поставете Термосонда близо до антената върху повърхността на плота, до центъра. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Нещо покрива Термосонда или антената върху повърхността на плота, напр. метален прибор за хранене.	Отстранете всичко, което покрива антената. Уверете се, че поставяте готварския съд в центъра на зоната за готвене. Вижте „Препоръки и съвети“.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
	Загубена връзка между Термосонда и антената.	Уверете се, че нищо не пречи на сигнала. Прид-вижете Термосонда по ръба на съда, за да регулирате позицията. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Има други уреди, които работят със същата честота и нарушават връзката.	Отстранете уредите, които биха могли да нарушават връзката. Вижте „Технически данни“.
Температурата на храната е различна от очакваната.	Термосонда е поставена неправилно.	Уверете се, че точката за измерване е в най-плътната част на храната. Вижте изображенията в раздел „Съвети и насоки“.
Плочата засича значителни температурни скокове.	Добавили сте вода или сте сменили съда по време на готвене.	Избягвайте да добавяте вода или да сменяте съда след стартиране на функцията.
	Топлината в съда не се е разпределила равномерно, особено за гъсти течности.	Разбърквайте често.
Съдът се нагорещява прекалено много или храната се преварява прекалено бързо.	Използвали сте прекалено малък съд.	Използвайте съдове с подходящи размери за дадена зона за готвене. Вижте „Технически данни“.
Не може да активирате дадена функция.	Върху същата зона за готвене е включена друга функция, която предотвратява активирането ѝ.	Спрете дадена функция, преди да активирате друга.
Помощ При Готвене или Сувид спира.	В началото на готвенето температурата на течността в съда е по-висока от 40°C. Използваният готварски съд е горещ.	Използвайте само студени течности. Не загревайте готварския съд предварително.
Hob ² Hood не работи.	Покрили сте командното табло.	Отстранете предмета от командното табло.
Hob ² Hood работи, но само лампичката свети.	Активирали сте режим Н1.	Сменете режима на Н2 – Н6 или изчакайте докато стартира автоматичният режим.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Нob ² Hood режими Н1 – Н6 работят, но лампичката е изключена.	Възможно е да има проблем с крушката.	Свържете се с оторизиран сервизен център.
Няма звук, когато докосват сензорните полета на таблото.	Звуковете са деактивирани.	Активирайте звуковете. Вижте „Всекидневна употреба“.
Зададен е грешен език.	Сменили сте езика погрешка.	Върнете всички функции към фабричните настройки. Изберете Нулиране вс.настройки от Меню. Изключете плота от електрическото захранване. След 1 минута свържете плота отново. Задайте Език, Яркост На Екрана и Сила на звук. сигнал.
Зоната за готвене се деактивира. Излиза предупреждение, че зоната за готвене ще се изключи.	Автоматичното изключване деактивира зоната за готвене.	Вижте „Всекидневна употреба“. Изключете плота и го активирайте отново.
Излизат  и съобщение.	Заклучване работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
Появява се О - Х - А.	Защита За Деца работи.	Вижте „Всекидневна употреба“.
 премигва.	Няма съдове върху зоната.	Поставете готварски съд върху зоната за готвене.
	Готварският съд е неподходящ.	Използвайте подходящи готварски съдове. Вижте „Препоръки и съвети“.
	Диаметърът на дъното на готварския съд е прекалено малък за зоната за готвене.	Използвайте готварски съдове с подходящи размери. Вижте „Технически данни“.
 и се появява число.	В плота има грешка.	Деактивирайте плота и го активирайте отново след 30 секунди. Ако  се появи отново, изключете плота от електрическото захранване. След 30 секунди свържете плота отново. Ако проблемът продължи, се обърнете към упълномощен сервизен център.

Проблем	Възможна причина	Отстраняване
Може да чуете постоянен звуков сигнал.	Електрическата връзка е изпълнена неправилно.	Изключете плота от електрическото захранване. Помолете квалифициран електротехник да направи проверка на инсталацията.

9.2 Ако не откривате решение...

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център. Съобщете данните от табелката с данни. Уверете се, че управлявате котлонът правилно. В

противен случай, посещението на сервизния специалист или на продавача няма да бъде безплатно, също и през гаранционния срок. В гаранционната книжка ще намерите указания относно сервизния център и гаранционните условия.

10. ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

10.1 Табелка с технически данни

Модел EIS6648
 Тип 62 B4A 01 CA
 Индукционен 7.35 kW
 Серийн номер
 ELECTROLUX

PNC (номер на продукт) 949 596 891 00
 220 – 240 V / 400 V 2N 50 – 60 Hz
 Произведено в Германия
 7.35 kW



10.2 Софтуерни лицензи

Софтуерът на този продукт съдържа защитен от авторски права софтуер, лицензиран според BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 и други.

Проверете пълното копие на лиценза от: Меню > Настройки > Сервиз > Лиценз.

Можете да изтеглите изходния код на софтуера с отворен код, като последвате хиперлинка, който се намира на уеб страницата на продукта.

10.3 Спецификация на зоните за готвене

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимална продължителност [min]	Диаметър на готварски съд [mm]
Предна лява	2300	3200	10	125 - 210

Зона за готвене	Номинална мощност (при максимална топлинна настройка) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost максимална продължителност [min]	Диаметър на готварски съд [mm]
Задна лява	2300	3200	10	125 - 210
Предна дясна	1400	2500	4	125 - 145
Задна дясна	1800	2800	10	145 - 180

Мощността на зоните за готвене може да се отклонява в малки граници от данните в таблицата. Тя зависи от материала и размерите на готварските съдове.

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

10.4 Термосонда Технически спецификации

Термосонда е одобрена за употреба в контакт с храна.

Работна честота	433,05 – 434,73 MHz
Максимална мощност на изпращане	5 dBm
Температурен диапазон	0 – 120°C
Цикъл на измерване	3 секунди

11. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

11.1 Продуктова информация съобразно EU 66/2014, валиден само за пазара на ЕС

Идентификация на модела	EIS6648		
Тип готварска плоча	Вградени плочи		
Брой зони за готвене	4		
Загриваща технология	Индукция		
Диаметър на кръгли зони за готвене (Ø)	Предна лява	21,0 cm	
	Задна лява	21,0 cm	
	Предна дясна	14,5 cm	
	Задна дясна	18,0 cm	
Енергийна консумация на зона за готвене (EC electric cooking)	Предна лява	189,1 Wh / kg	
	Задна лява	189,1 Wh / kg	
	Предна дясна	180,2 Wh / kg	
	Задна дясна	178,3 Wh / kg	
Енергийна консумация на плочата (EC electric hob)	184,2 Wh / kg		

EN 60350-2 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 2: Плочи – методи за измерване на ефективността

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


11.2 Енергоспестяващи


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

- Когато загревате вода използвайте само количеството което ви трябва.

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

12. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

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

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	39
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	42
3. INSTALAREA.....	44
4. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	45
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	48
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	51
7. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	58
8. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	65
9. DEPANARE.....	65
10. DATE TEHNICE.....	69
11. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	70

NE GÂNDIM LA DUMNEAVOASTRĂ

Vă mulțumim pentru că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs care include decenii de experiență profesională și de inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput special pentru dumneavoastră. Pentru ca atunci când îl utilizați să aveți întotdeauna aceleași rezultate extraordinare.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați website-ul la:



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:

www.electrolux.com/webselfservice



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.registerelectrolux.com



Cumpărați accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:


www.electrolux.com/shop

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE


Utilizați doar piese de schimb originale.

Atunci când contactați centrul autorizat de service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.

 Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța

 Informații generale și recomandări

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată

din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Copiii cu vârsta între 3 și 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.

- **AVERTISMENT:** Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- Nu încercați **NICIODATĂ** să stingeți focul cu apă. Oprii aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu o pătură anti-incendiu.
- **ATENȚIE:** Aparatul nu trebuie să fie alimentat de la un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator, și nu trebuie conectat la un circuit care este cuplat și decuplat în mod regulat de rețea.
- **ATENȚIE:** Procesul de gătire trebuie supravegheat. Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: Nu depozitați nimic pe suprafețele de gătit.
- Obiectele de metal, de ex. cuțitele, furculițele, lingurile și capacele nu trebuie puse pe suprafața plitei, deoarece se pot înfierbânta.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, oprii aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de un service autorizat sau de persoane cu o calificare calificare similară pentru a se evita pericolul.

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

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare personală sau deteriorare a aparatului.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Închideți etanș suprafețele tăiate cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.
- Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală.
- Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.
- Fiecare aparat are ventilatoare de răcire în partea de jos.
- Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar:
 - Nu depozitați niciun obiect mic sau foi de hârtie care ar putea fi aspirate, deoarece acestea pot deteriora ventilatoarele de răcire sau pot afecta sistemul de răcire.

- Păstrați o distanță de minim 2 cm între baza aparatului și obiectele depozitate în sertar.
- Scoateți toate panourile de separare instalate în cabinet sub aparat.

2.2 Conexiunea electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Verificați dacă aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherile (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea excesivă a terminalului.
- Folosiți un cablu adecvat pentru alimentarea electrică.
- Nu permiteți încălcirea cablurilor electrice.
- Verificați dacă este instalată protecția la electrocutare.
- Folosiți o clemă pentru reducerea tensionării cablului.
- Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la prizele din vecinătate.

- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul (dacă există) sau cablul de alimentare electrică. Contactați Centrul nostru de service autorizat sau un electrician pentru a schimba un cablu de alimentare deteriorat.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Nu puneți tacâmuri sau capace de oale pe zonele de gătit. Acestea pot deveni fierbinți.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Dacă suprafața aparatului este crăpată, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică. Procedați astfel pentru a preveni electrocutarea.
- Utilizatorii cu stimulator cardiac trebuie să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul este în funcțiune.
- Când puneți alimente în ulei fierbinte, pot să sară stropi.

**AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și explozie

- Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Țineți flăcările sau obiectele încălzite departe de grăsimi și uleiuri atunci când gătiți.
- Vaporii pe care îi eliberează uleiul foarte fierbinte pot să se aprindă spontan.
- Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.

2.3 Modul de utilizare

**AVERTISMENT!**

Pericol de vătămare, arsuri și electrocutare.

- Scoateți toate ambalajele, etichetele și foliile de protecție (dacă există) înainte de prima utilizare.
- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- După fiecare utilizare, opriți zona de gătit.
- Nu vă bazați pe detectorul de vas.

**AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Nu țineți vase pe panoul de comandă.
- Nu puneți un capac fierbinte pe suprafața de sticlă a plitei.
- Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vase.
- Procedați cu atenție pentru a nu lăsa obiecte sau vase să cadă pe aparat. Suprafața poate fi deteriorată.
- Nu activați zonele de gătit dacă pe acestea nu se află vase sau vasele sunt goale.
- Nu puneți folie din aluminiu pe aparat.

- Vasele realizate din fontă, aluminiu sau cu bazele deteriorate pot zgâria suprafața din sticlă / vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte atunci când trebuie să le mutați pe plita de gătit.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

2.4 Senzor

- Folosiți Senzor conform destinației sale. A nu se folosi pentru a deschide sau ridica niciun obiect.
- Folosiți doar Senzor recomandat pentru plită, câte unul pe rând.
- Nu îl folosiți când funcționează incorect sau este deteriorat.
- Nu folosiți Senzor în cuptor sau la microunde.
- Senzor poate citi temperaturi de până la 120°C.
- Asigurați-vă că Senzor este întotdeauna în interiorul alimentului sau lichidului până la marcajul pentru nivelul minim.
- Curățați Senzor înainte de prima utilizare. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic. Nu spălați Senzor în mașina de spălat vase. Mănerul din silicon se poate decolora, ceea ce nu influențează modul de funcționare al Senzor.
- Pentru depozitarea Senzor, folosiți ambalajul original.
- Dacă înlocuiți Senzor, depozitați-l pe cel vechi la cel puțin 3 m distanță. Vechiul Senzor poate influența funcționarea celui nou.

3. INSTALAREA



AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.

3.1 Înaintea instalării

Înaintea instalării plitei, notați informațiile de mai jos aflate pe plăcuța cu date

2.5 Îngrijirea și curățarea

- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Înainte de curățare, opriți cuptorul și lăsați-l să se răcească.
- Scoateți aparatul din priză înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Nu folosiți apă pulverizată și abur pentru curățarea aparatului.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.

2.6 Service

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

2.7 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



AVERTISMENT!
Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind aruncarea adecvată a acestui aparat.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.

tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a plitei.

Numărul de serie

3.2 Plitele încorporate

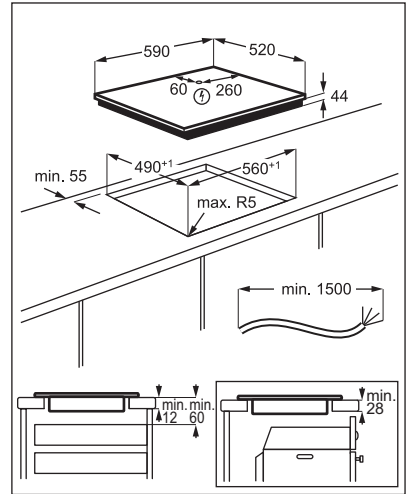
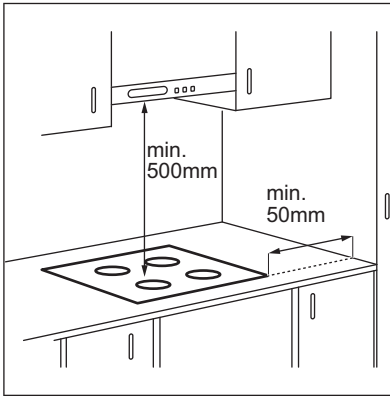
Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și

suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

3.3 Cablu electric de legătură între unități

- Plita este furnizată cu un cablu de conectare.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, folosiți următorul tip de cablu: H05V2V2-F care rezistă la o temperatură de 90 °C sau mai ridicată. Adresați-vă Centrului de service local.

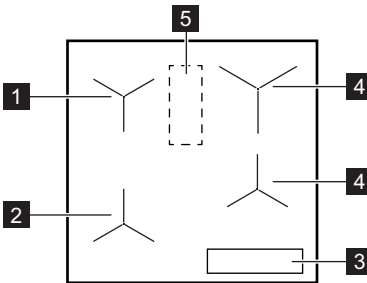
3.4 Asamblarea



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

4. DESCRIEREA PRODUSULUI

4.1 Aranjarea suprafeței de gătit

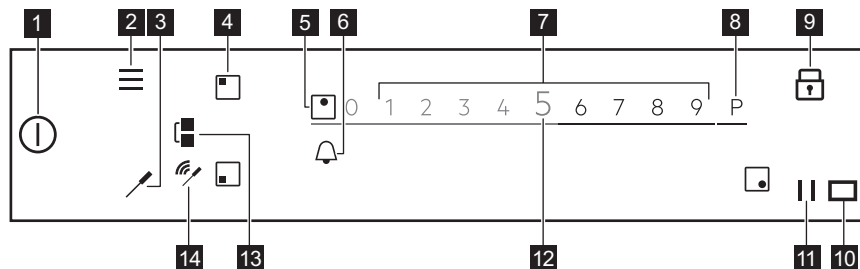


- 1 Zonă de inducție cu Gătire asistată
- 2 Zonă de inducție cu Gătire asistată și La tigaie
- 3 Panou de comandă
- 4 Zonă de gătit cu inducție
- 5 Zonă cu antenă













ATENȚIE!
Nu puneți nimic pe plită în această zonă.

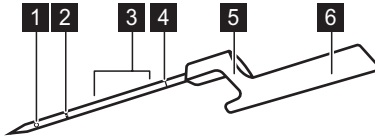
4.2 Configurația panoului de comandă



Pentru a vedea setările disponibile, atingeți simbolul corespunzător.

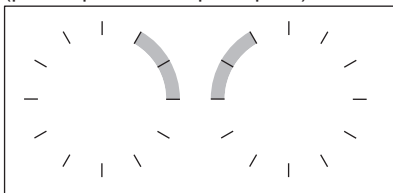
Simbol	Comentariu
1 	PORNIT / OPRIT Pentru activarea și dezactivarea plitei.
2 	Meniu Pentru a deschide și închide Meniu.
3 	Senzor Pentru a deschide meniul Senzor.
4 	Selectarea zonei Pentru a deschide glisorul pentru zona selectată.
5 -	Indicatorul zonei Pentru a arăta pentru ce zonă este glisorul activ.
6 	- Pentru a seta funcțiile cronometrului.
7 -	Glisor Pentru a regla nivelul de căldură.
8 P	PowerBoost Pentru a activa funcția.
9 	Blocarea Pentru a activa și a dezactiva funcția.
10 	- Fereastra pentru comunicatorul cu semnal infra-roșu Hob®Hood. Nu o acoperiți.
11 	Pauză Pentru a activa și a dezactiva funcția.
12 0 - 9	- Pentru a afișa nivelul curent de căldură.
13 	Bridge Pentru a activa și a dezactiva funcția.
14 	Signal indicators Conexiune la nivel maxim / Fără semnal. Pentru a arăta calitatea semnalului conexiunii dintre Senzor și antenă.

4.3 Senzor



Senzor este o sondă wireless de temperatură care funcționează fără baterie, livrată în ambalaj împreună cu plita. În interiorul mânerului său este o antenă. O altă antenă se află sub suprafața plitei, sub suprafața dintre cele două zone de gătit din spate. Pentru a asigura un nivel adecvat de comunicare între Senzor și plită, nu puneți nimic pe plită în această zonă.

Punctul de măsurare se află la jumătatea dintre vârf și marcajul pentru nivelul minim. Introduceți Senzor în aliment cel puțin până la marcajul pentru nivelul minim. Pentru lichide, pentru a obține cele mai bune rezultate la gătire, scufundați Senzor în lichid până la 2-5 cm deasupra marcajului pentru nivelul minim. Puneți Senzor pe marginea oalei sau cratiței de cârlig; închideți zona cu antena la poziția orei 1-3 (pentru partea stângă a plitei) sau poziția orei 9-11 (pentru partea dreaptă a plitei).



Următorii indicatori prezintă pe afișaj calitatea conexiunii dintre plită și Senzor: . Dacă plita nu poate stabili conexiunea, se aprinde . Puteți mișca Senzor de-a lungul marginii vasului pentru a stabili sau crește calitatea conexiunii. Plita reactualizează starea conexiunii la fiecare 3 secunde.

- 1 Punct de măsurare
- 2 Marcaj pentru nivelul minim
- 3 Intervalul recomandat de adâncime (pentru lichide)
- 4 Cod de calibrare
- 5 Cârlig pentru amplasarea Senzor pe margine
- 6 Mâner cu antenă la interior



Pentru mai multe informații, consultați „Informații și sfaturi pentru Senzor”.


4.4 Principalele caracteristici ale plitei


Noua dvs. plită **SensePro®** vă îndrumă cu precizie prin toată sesiunea de gătit. Consultați informațiile de mai jos pentru a descoperi câteva din cele mai bune caracteristici ale sale.

În funcție de tipul de aliment, Gătire asistată cu sau fără Senzor. Pentru tipuri diferite de preparate aveți seturi diferite de funcții.

Senzor - poate fi folosit în două moduri. Acesta măsoară temperatura la funcții, cum ar fi Termometru și La tigaie precum și vă ajută să păstrați cu precizie temperatura pentru tipuri diferite de alimente în timp ce gătiți Sous-vide sau folosiți funcții, precum Poșat, Fierbere la foc mic sau Reîncălzire.


Gătire asistată - facilitează gătitul oferindu-vă rețete de-a gata pentru diverse preparate, parametrii de gătit predefiniți și instrucțiuni pas cu pas. O puteți folosi cu Senzor, de ex. pentru a prepara o friptură sau, fără acesta, de ex. pentru a prepara clătite. Opțiunile disponibile depind de tipul de preparat pe care doriți să-l pregătiți. În acest mod, puteți folosi funcții precum Sous-vide, La tigaie, Fierbere la foc mic, Reîncălzire și multe altele. Ferestrele pop-up și sunetele vă anunță când s-a ajuns la temperatura predefinită. Puteți accesa Gătire asistată din Meniu.

Sous-vide  - o metodă de gătire la temperatură redusă a alimentelor ambalate în vid, pentru o durată mare de timp, ceea ce vă ajută să păstrați vitaminele și aromele. Plita vă oferă setări și instrucțiuni clare de urmat. După ce selectați funcția de la Gătire asistată, temperaturile sunt definite pentru tipurile diferite de alimente. De asemenea, puteți alege propriile dvs. temperaturi dacă activați funcția de la Sous-vide din Meniu.


La tigaie  - o metodă de frigere cu niveluri de căldură controlate automat, dedicate tipurilor diferite de alimente. Vă ajută să evitați supraîncălzirea alimentelor sau uleiului. O puteți activa selectând Gătire asistată de la Meniu.


Termometru - cu această funcție Senzor măsoară temperatura în timpul gătitului. Nu o puteți utiliza când funcția Gătire asistată rulează.

Alte caracteristici utile ale plitei:

Topire  - această funcție este perfectă pentru topirea ciocolatei sau a untului.


PowerBoost P - această funcție fierbe rapid cantități mari de apă.

Pauză  - această funcție reduce nivelul căldurii la 1 pentru toate zonele de gătit, permițându-vă să păstrați mâncarea caldă pentru o perioadă mare de timp.

Bridge  - această funcție vă permite să combinați ambele zone din partea

stângă și să folosiți un vas mai mare. O puteți folosi cu La tigaie.

Hob²Hood - această funcție conectează plita cu o hotă specială și reglează corespunzător viteza ventilatorului.

Blocarea  - această funcție dezactivează temporar panoul de comandă în timpul gătirii.

Blocare acces copii - această funcție dezactivează panoul de comandă în timp ce plita nu funcționează, prevenind utilizarea accidentală.

Cronometru, Cronometru cu numărătoare inversă și Ceas avertizor - puteți alege dintre trei funcții pentru a monitoriza durata gătirii.

Pentru mai multe informații, consultați „Utilizarea zilnică”.

4.5 OptiHeat Control (Indicator de căldură reziduală cu 3 trepte)



AVERTISMENT!

III / II / I Pericol de arsuri din cauza căldurii reziduale. Indicatorul prezintă nivelul căldurii reziduale.

Zonele de gătit prin inducție produc căldura necesară pentru gătire direct în baza vasului. Suprafața vitroceramică se încălzește de la căldura a vaselor.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Utilizarea afișajului

- Pot fi folosite doar simbolurile cu lumină de fundal.
- Pentru a activa o anumită opțiune, atingeți simbolul corespunzător de pe afișaj.
- Funcția selectată este activată atunci când luați degetul de pe afișaj.
- Pentru a derula prin opțiunile disponibile utilizați un gest rapid sau trageți cu degetele pe suprafața afișajului. Viteza gestului stabilește viteza de mișcare a ecranului.
- Derularea se poate opri singură sau o puteți opri imediat dacă atingeți afișajul.
- Puteți modifica majoritatea parametrilor care apar pe afișaj atunci

- când atingeți simbolurile corespunzătoare.
- Pentru a selecta funcția sau ora necesară puteți derula prin listă și/sau puteți atinge opțiunea dorită.
 - Atunci când plita este activată și unele simboluri dispar de pe afișaj, atingeți-l din nou. Toate simbolurile sunt afișate din nou.
 - Pentru anumite funcții, atunci când le porniți, apare o fereastră pop-up cu informații suplimentare. Pentru a dezactiva fereastra pop-up permanent, bifați înainte de a activa funcția.
 - Selectați mai întâi o zonă pentru a activa funcțiile cronometru.

Simboluri utile pentru navigarea prin afișaj	
OK	Pentru confirmarea selecției sau setării.
<>	Pentru a reveni / înainte cu un nivel la Meniu.
^	Pentru a derula în sus / jos prin instrucțiunile de pe afișaj.
∨	
	Pentru a activa / dezactiva opțiunile.
X	Pentru a închide fereastra pop-up.
⊗	Pentru anula o setare.

5.2 Prima conectare la sursa de energie electrică

Atunci când conectați plita la sursa de curent aveți de setat Limba, Luminozitate display și Volum la apăsare taste.

Puteți modifica setarea în Meniu > Setări > Configurare. Consultați „Utilizarea zilnică”.

5.3 Calibrarea Senzor

Înainte de a începe să folosiți Senzor este necesară calibrarea acestuia pentru a vă asigura că citirile de temperatură sunt corecte.

După ce Senzor este calibrat corect, acesta măsoară temperatura la punctul de fierbere cu o toleranță în gama + / - 2°C.

Urmați procedura atunci când:

- instalați plita pentru prima oară;
- mutați plita într-un alt loc (schimbare de altitudine);
- înlocuiți Senzor.



Folosiți un vas cu diametru bazei de 180 mm și umpleți-l cu 1 - 1,5 l de apă.

1. Pentru a calibra sau recalibra funcția, puneți Senzor pe marginea unui vas. Umpleți vasul cu apă rece, cel puțin până la marcajul pentru nivelul minim și puneți-l pe zona de gătit stânga față.

2. Atingeți .

Selectați Setări > Senzor > Calibrare din listă.

Urmați instrucțiunile de pe ecran.

3. Atingeți Start de lângă zona de gătit. Apare o fereastră pop-up informativă după ce procedura este finalizată.



Nu puneți sare în apă deoarece procedura poate fi afectată.

Pentru a părăsi Meniu, atingeți sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.

5.4 Realizarea perechi Senzor

Inițial, plita dvs. are perechea făcută cu Senzor de la livrare.

Dacă înlocuiți Senzor cu altul nou, va fi necesară să-i faceți perechea cu plita dvs.

1. Atingeți .

Selectați Setări > Senzor > Împerechere din listă.


2. Atingeți Deconectare pentru a deconecta Senzor anterior.


3. Atingeți Pereche de lângă zona de gătit.

Apare o fereastră pop-up.

4. Introduceți codul din cinci cifre marcat pe noul Senzor, folosind tastatura numerică.


5. Atingeți Ok pentru a confirma. Senzor este acum făcut pereche cu plită. Calibrați întotdeauna Senzor după realizarea perechii.

Pentru a părăsi Meniu, atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.

Pentru a părăsi Meniu, atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu, folosiți < sau >.

Tabelul prezintă structura de bază a Meniu.

5.5 Meniu structura

Atingeți  pentru a accesa și modifica setările plitei sau pentru activarea unor funcții.

Gătire asistată	Consultați secțiunea Gătire asistată din „Utilizarea zilnică”.	
Funcții plită	Sous-vide	
	Termometru	
	Topire	
Setări	Blocare acces copii	
	Cronometru	
	Hob ² Hood	Consultați secțiunea Hob ² Hood din „Utilizarea zilnică”.
	Senzor	Conexiune
		Calibrare
		Împerechere
	Configurare	Gătire asistată
		Limba
		Tonul de la taste
		Volum la apasare taste
		Luminozitate display
	Service	Modul Demo
		Licență
Afisare versiune SW		
Istoric alarme		
Reseteaza setarile		


6. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Activarea și dezactivarea

Atingeți  timp de 1 secundă pentru a activa sau dezactiva plita.

6.2 Oprire automată

Funcția dezactivează automat plita dacă:

- toate zonele de gătit sunt dezactivate,
- nu setați nivelul de căldură după activarea plitei,
- ați vărsat sau ați pus ceva pe panoul de comandă pentru mai mult de 10 secunde (o tigaie, o lavetă etc.). Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Îndepărtați obiectul sau curățați panoul de comandă.
- plita se înfierbântă prea tare (de ex. când s-a evaporat tot lichidul dintr-o tigaie). Lăsați zona de gătit să se răcească înainte de a utiliza plita din nou.
- folosiți vase neadecvate sau nu există niciun vas pe o anumită zonă. Simbolul zonei de gătit albe clipește și zona de gătit cu inducție se dezactivează automat după 2 minute.
- nu dezactivați o zonă de gătit sau nu modificați nivelul de căldură. După un timp apare un mesaj, iar plita se dezactivează.

Relația între nivelul de căldură și durata după care plita se dezactivează:

Nivelul de căldură	Plita se dezactivează după
1 - 2	6 ore
3 - 5	5 ore
6	4 ore
7 - 9	1,5 ore



Atunci când folosiți La tigaie, plita se dezactivează după 1,5 ore. Pentru Sous-vide, plita se dezactivează după 4 ore.

6.3 Utilizarea zonelor de gătit

Puneți vasul în centrul zonei de gătit selectate. Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.

După ce ați pus un vas pe zona de gătit selectată, plita îl detectează automat și glisorul corespunzător apare pe afișaj. Glisorul este vizibil timp de 8 secunde, după care afișajul revine la vizualizarea principală. Pentru a închide mai rapid glisorul, atingeți ecranul în afara zonei de glisare.

Când alte zone sunt active, nivelul de căldură pentru zona pe care doriți să o folosiți poate fi limitat. Consultați „Management putere”.



Asigurați-vă că vasul este adecvat pentru plitele cu inducție. Pentru mai multe informații privind tipurile de vase, consultați „Informații și sfaturi”. Verificați dimensiunea vasului în „Date tehnice”.

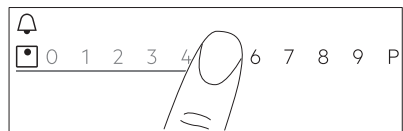
6.4 Nivelul de căldură

1. Activați plita.
2. Puneți vasul pe zona de gătit selectată.

Glisorul pentru zona de gătit activă apare pe afișaj și este activ timp de 8 secunde.

3. Atingeți sau glisați cu degetul pentru a seta nivelul de căldură dorit.

Simbolul se face roșu și devine mai mare.




De asemenea, puteți schimba nivelul de căldură în timpul gătitului. Atingeți simbolul de selectare a zonei de pe vizualizarea principală a panoului de comandă și mutați degetul spre stânga sau dreapta (pentru a reduce sau crește nivelul de căldură).

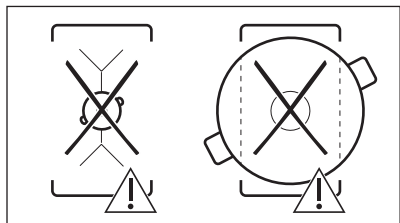
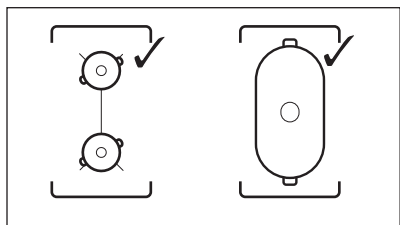
6.5 Funcția Bridge


Această funcție conectează două zone de gătit care vor funcționa ca o singură zonă cu același nivel de căldură.

Puteți folosi funcția cu vase mari.

1. Puneți vasul pe două zone de gătit. Vasul trebuie să acopere centrele ambelor zone.
2. Pentru activarea funcției atingeți . Simbolul zonei se schimbă.
3. Setează nivelul de căldură.

Vasul trebuie să acopere centrele ambelor zone, însă să nu depășească marcajul zonei.



Pentru a dezactiva funcția, atingeți . Zonele de gătit funcționează independent.

6.6 PowerBoost


Această funcție activează mai multă putere pentru zona respectivă de gătit cu inducție; aceasta depinde de dimensiunea vasului. Funcția poate fi

activată doar pentru o perioadă limitată de timp.

1. Atingeți mai întâi simbolul zonei dorite.
2. Atingeți **P** sau glisați cu degetul spre dreapta pentru a activa funcția pentru zona de gătit aleasă.

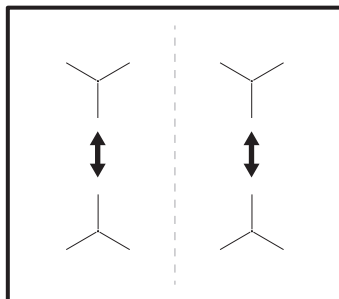
Simbolul se face roșu și devine mai mare.

Funcția se dezactivează automat. Pentru a dezactiva funcția manual, selectați zona și schimbați nivelul de căldură al acesteia.

 Pentru valorile maxime ale duratei, consultați „Date tehnice”.

6.7 Management putere

- Zonele de gătit sunt grupate în funcție de amplasare și numărul de faze de la plită. Consultați imaginea.
- Fiecare fază are o capacitate electrică maximă de 3680 W.
- Funcția împarte puterea între zonele de gătit conectate la aceeași fază.
- Funcția se activează când capacitatea electrică totală a zonelor de gătit conectate la o singură fază depășește 3680 W.
- Funcția scade puterea celorlalte zone de gătit conectate la aceeași fază, care influențează nivelul de căldură disponibil.
- Nivelul maxim de căldură este vizibil pe glisor. Sunt active doar cifrele albe.
- Dacă nu este disponibil un nivel de căldură mai ridicat, reduceți mai întâi nivelul de căldură de la celelalte zone de gătit.



6.8 Gătire asistată

Această funcție reglează parametrii la diferite tipuri de alimente și îi păstrează pe durata gătirii.

Cu această funcție puteți pregăti o gamă largă de preparate, cum ar fi Carne, Pește și Fructe de mare, Legume, Supe, Sosuri, Paste sau Lapte. Există metode diferite de gătire disponibile pentru tipuri diferite de alimente, de ex. pentru pui puteți alege între La tigaie, Sous-vide sau Poșat.

Puteți activa funcția doar pe partea stângă a plitei. Gătire asistată cu funcția Sous-vide poate fi activată pentru zona de gătit stânga față sau spate. Dacă doriți să folosiți La tigaie, aceasta poate fi activată pentru zona de gătit stânga față sau pentru ambele zone de gătit când se face punte.



Dacă Gătire asistată funcționează pe zona de gătit stânga față, folosiți zonele din dreapta pentru a găti fără a folosi funcția.

Nu folosiți vase care au baza cu diametru mai mare de 200 mm pe zona de gătit stânga spate atunci când funcția rulează pe zona stânga față. Acestea pot influența conexiunea dintre Senzor și antena aflată sub suprafața plitei.

i Nu încălziți vasul înainte de a găti. Folosiți doar apă rece de la robinet sau lichide reci, dacă este cazul. Reîncălziți doar preparate reci.



i Pentru La tigaie, urmați instrucțiunile de pe afișaj. Adăugați ulei după ce cratița devine fierbinte.

i Cu Gătire asistată, funcția cronometru funcționează ca Ceas avertizor. Nu oprește funcția când durata setată expiră.

1. Pentru a activa funcția atingeți  sau  și selectați Gătire asistată.
2. Alegeți tipul de aliment pe care doriți să-l preparați din listă.

Pentru fiecare tip de aliment există câteva opțiuni disponibile. Urmăți instrucțiunile care apar pe afișaj.

- Puteți atinge Ok deasupra ferestrei pop-up pentru a folosi setările implicite.
- Pentru La tigaie, puteți modifica nivelul implicit de căldură. Pentru anumite preparate, puteți verifica temperatura zonei de mijloc a alimentului dacă folosiți Senzor.
- Pentru majoritatea opțiunilor, de ex. Sous-vide și Poșat, puteți schimba temperatura implicită.
- Puteți modifica durata implicită sau vă setați propria durată. Doar la Sous-vide este predefinită durata minimă.



Pe ecran sunt disponibile instrucțiuni suplimentare cu informații detaliate. Le puteți derula cu  și .

3. Atingeți Ok. Urmăți instrucțiunile din ferestrele pop-up. Unele opțiuni încep cu preîncălzire. Puteți urmări progresul pe bara de comandă.
4. Dacă apare o fereastră pop-up cu instrucțiuni, atingeți Ok și apoi Start pentru a continua.

Funcția rulează cu setările predefinite. Pentru a dezactiva fereastra pop-up permanent, bifați înainte de a activa funcția.

5. După expirarea timpului setat, este emis un semnal acustic și apare o fereastră pop-up. Pentru a închide fereastra, atingeți Ok.

Funcția nu se oprește automat. Pentru Sous-vide plita se va dezactiva automat după maxim patru ore.

Pentru a opri funcția, atingeți  sau  sau simbolul zonei active și apoi selectați Stop. Pentru a confirma, atingeți Da din fereastra pop-up.

6.9 Sous-vide

Pentru a prepara carne, pește sau legume utilizând funcția sunt necesare pungi adecvate cu sistem de închidere sau pungi de plastic și un aparat de sigilat în vid. Puneți alimentele condimentate în pungi și sigilați-le în vid.

De asemenea, puteți cumpăra porții de alimente gata de preparat cu această metodă de gătire.



AVERTISMENT!



Asigurați-vă că respectați principiile de siguranță alimentară. Consultați „Informații și sfaturi”.

Cu această funcție puteți alege propria durată și temperatură (între 35°C și 85°C), adecvate pentru tipul de aliment pe care doriți să-l preparați. Folosiți maxim 4 litri de apă; acoperiți vasul cu un capac. Pentru mai multe detalii despre parametrii de gătire, consultați tabelul Instrucțiuni de gătit din „Informații și sfaturi”. Decongețați alimentul înainte de a-l prepara.

Funcția poate fi activată doar pentru zona de gătit stânga față sau stânga spate. Dacă Sous-vide funcționează, folosiți zonele din dreapta pentru a găti fără a folosi funcția.





Cu Sous-vide, funcția cronometru funcționează ca Ceas avertizor. Funcția se dezactivează automat doar după maxim patru ore.

1. Pregătiți porțiile de alimente conform instrucțiunilor de mai sus.
2. Puneți oala plină cu apă rece pe zona față sau spate stânga.
3. Atingeți  > Sous-vide. Puteți atinge și  > Funcții plită > Sous-vide.
4. Selectați temperatura adecvată. Setări durată (opțional). Durata sesiunii de gătire depinde de grosimea și tipul de aliment.
5. Atingeți Ok pentru a continua.
6. Puneți Sensor pe marginea vasului.
7. Atingeți Ok pentru a închide fereastra pop-up.
8. Atingeți Start pentru a activa preîncălzirea.


După ce vasul ajunge la temperatura dorită, este emis un semnal acustic și apare o fereastră pop-up. Atingeți Ok pentru a confirma.

9. Puneți porțiile de aliment în pungi vertical în vas (puteți folosi un suport Sous-vide). Atingeți Start.

Dacă setați Ceas avertizor, aceasta pornește împreună cu funcția.

10. Este emis un semnal sonor după terminarea duratei setate și  clipește. Pentru a opri semnalul, atingeți .



Pentru a opri sau regla funcția, atingeți



 sau simbolul zonei active și apoi Stop. Pentru a confirma, atingeți Da din fereastra pop-up.


Păstrează Temperatura

Puteți folosi funcția Sous-vide pentru gătire în timp ce Sensor controlează cu exactitate și menține temperatura (cu acuratețea de + / - 1°C). Puteți pregăti o gamă largă de preparate, cum ar fi sosuri sau baze condimentate (de ex. tipuri diferite de curry sau bouillabaisse). Puteți să setați proprii dvs. parametri sau consultați tabelul Instrucțiuni de gătit din „Informații și sfaturi”.

Funcția poate fi activată doar pentru zona de gătit stânga față sau stânga spate.

1. Atingeți  > Funcții plită > Sous-vide sau accesați funcția atingând  > Sous-vide.
 2. Selectați temperatura adecvată. Setări durată (opțional).
 3. Atingeți Ok pentru a continua.
 4. Puneți Sensor pe marginea vasului sau introduceți-l în aliment.
 5. Atingeți Start pentru a activa preîncălzirea.
- După ce vasul ajunge la temperatura dorită, este emis un semnal acustic și apare o fereastră pop-up.
6. Atingeți Ok pentru a închide fereastra pop-up.
 7. Atingeți Start.
- Dacă setați Ceas avertizor, aceasta pornește împreună cu funcția.
8. Este emis un semnal sonor după

terminarea duratei setate și  clipește. Pentru a opri semnalul, atingeți .



Pentru a opri sau regla funcția, atingeți  sau simbolul zonei active și apoi Stop. Pentru a confirma, atingeți Da din fereastra pop-up.


6.10 Termometru

Cu această funcție, Senzor lucrează ca un termometru, ajutându-vă să monitorizați temperatura alimentului sau lichidului în timpul gătirii. De exemplu, vă puteți baza pe aceasta pentru a încălzi laptele sau pentru a verifica temperatura mâncării de bebeluș.

Cel puțin o zonă de gătit trebuie să fie activă pentru a folosi funcția.


Puteți activa funcția pentru toate zonele de gătit, însă doar pentru o singură zonă de gătit pe rând.

1. Introduceți Senzor în aliment sau lichid, până la marcajul pentru nivelul minim.
2. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide meniul Senzor și alegeți Termometru. Puteți atinge și  > Funcții plită > Termometru.
3. Atingeți Start. Măsurătoarea începe pe zona de gătit activă. Dacă niciuna dintre zonele de gătit nu este activă, apare o fereastră pop-up de informare.


Pentru a opri funcția, atingeți cifrele care indică temperatura sau  și selectați Stop.

6.11 Topire

Puteți folosi această funcție pentru a topi diferite produse, de ex. ciocolata sau untul. Puteți folosi funcția doar pentru o singură zonă de gătit pe rând.

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Funcții plită > Topire din listă.
3. Atingeți Start. Trebuie să selectați zona de gătit dorită. Dacă zona de gătit este deja activă, apare o fereastră pop-up. Revocați

nivelul de căldură anterior pentru a activa funcția.



Pentru a părăsi Meniu, atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu, folosiți < sau >.

Pentru a opri funcția, atingeți simbolul de selectare a zonei, după care atingeți Stop.



6.12 || Pauză



Această funcție setează toate zonele de gătit care funcționează la setarea minimă.

Nu puteți activa funcția când Gătire asistată sau Sous-vide rulează.

Atunci când funcția este activă, doar simbolurile  și  pot fi folosite. Toate celelalte simboluri de pe panoul de comandă sunt blocate.

Funcția nu oprește funcțiile cu cronometru.

Pentru activarea funcției atingeți  .  se aprinde. Nivelul de căldură este coborât la 1.


Pentru a dezactiva funcția atingeți  . Funcția oprește PowerBoost. Cel mai ridicat nivel de căldură se reactivează atunci când atingeți  din nou.

6.13 Timer

Cronometru cu numărătoare inversă

Folosiți această funcție pentru a specifica durata de funcționare a unei zone de gătit în timpul unei singure sesiuni de gătit.

Puteți seta funcția separat pentru fiecare zonă de gătit.

1. Setati mai întâi nivelul de căldură pentru zona de gătit respectivă și după aceea setați funcția.
2. Atingeți simbolul zonă.
3. Atingeți .


Fereastra cu meniul cronometrului apare pe afișaj.


4. Pentru activarea funcției bifați .


Simbolurile se schimbă în  .

5. Glisați cu degetul spre stânga sau dreapta pentru a selecta durata dorită (de ex. ore și/sau minute).
6. Atingeți Ok pentru a confirma selecția dvs.

De asemenea, puteți alege **X** pentru a vă revoca selecția.

Atunci când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor și clipește .


Atingeți  pentru a opri semnalul.

Pentru a opri funcția, setați nivelul de căldură la **0**. Alternativ, atingeți  din stânga valorii cronometrului, atingeți **X** de lângă acesta pentru a vă confirma alegerea atunci când apare o fereastră pop-up.


Ceas avertizor


Puteți utiliza această funcție atunci când plita este activată, însă zonele de gătit nu funcționează.


Funcția nu are nici o influență asupra funcționării zonelor de gătit.

1. Selectați orice zonă de gătit. Glisorul relevant apare pe afișaj.
2. Atingeți . Fereastra cu meniul cronometrului apare pe afișaj.
3. Glisați cu degetul spre stânga sau dreapta pentru a selecta durata dorită (de ex. ore și minute).
4. Atingeți Ok pentru a confirma selecția dvs.

De asemenea, puteți alege **X** pentru a vă revoca selecția.


Atunci când timpul ajunge la final, este emis un semnal sonor și clipește .



Atingeți  pentru a opri semnalul.

Pentru a dezactiva funcția, atingeți  din stânga valorii cronometrului, atingeți **X** de lângă acesta pentru a vă confirma alegerea atunci când apare o fereastră pop-up.

Cronometru

Funcția pornește automat numărătoarea imediat după ce activați o zonă de gătit. Puteți utiliza această funcție pentru a monitoriza durata funcționării.

1. Atingeți  pentru a accesa Meniu.
2. Derulați Meniu pentru a selecta Setări > Cronometru.
3. Atingeți comutatorul pentru a porni / opri funcția.


Funcția nu se oprește atunci când ridicați vasul. Pentru a reseta funcția și a o porni din nou manual, atingeți , selectați Resetare din fereastra pop-up. Funcția începe numărătoarea de la **0**. Pentru a Pauză funcția pentru o singură sesiune de gătit, atingeți  și selectați Pauză din fereastra pop-up. Selectați Start pentru a continua numărătoarea.

6.14 Blocarea

Puteți bloca panoul de comandă în timpul utilizării plitei. Previne modificarea accidentală a nivelului de căldură.

Reglați mai întâi nivelul de căldură.

Pentru activarea funcției atingeți .


Pentru dezactivarea funcției, atingeți  timp de 3 secunde.




Când dezactivați plita se dezactivează și această funcție.


6.15 Blocare acces copii


Această funcție împiedică utilizarea accidentală a plitei.


1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Blocare acces copii din listă.
3. Porniți comutatorul și atingeți literele A-O-X în ordine alfabetică pentru a activa funcția. Pentru a dezactiva funcția, opriți comutatorul.

Pentru a părăsi Meniu, atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu, folosiți < sau >.

6.16 Limba


1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Limba din listă.
3. Alegeți limba adecvată din listă.


Dacă alegeți o limbă greșită, atingeți . Apare o listă. Selectați a treia opțiune din partea de sus, apoi penultima opțiune. Apoi alegeți a doua opțiune. Derulați pentru a alege limba adecvată din listă. În cele din urmă, alegeți opțiunea din dreapta.

Pentru a părăsi Meniu, atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu, folosiți < sau >.

6.17 Tonul de la taste / Volum la apasare taste


Puteți alege tipul de sunet emis de plită sau să opriți sunetele complet. Puteți alege între clic (implicit) sau bip.


1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Tonul de la taste / Volum la apasare taste din listă.
3. Alegeți opțiunea adecvată.

Pentru a părăsi Meniu, atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu, folosiți < sau >.

6.18 Luminozitate display

Puteți modifica luminozitatea afișajului. Există 4 niveluri de luminozitate, 1 este cel mai scăzut și 4 cel mai ridicat.

1. Atingeți  pe afișaj pentru a deschide Meniu.
2. Selectați Setări > Configurare > Luminozitate display din listă.
3. Alegeți nivelul adecvat.

Pentru a părăsi Meniu, atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up. Pentru a naviga prin Meniu, folosiți < sau >.

6.19 Hob²Hood

Este o funcție automată avansată care conectează plita la o hotă specială. Atât plita cât și hota au un sistem de comunicare cu semnale în infraroșu. Viteza ventilatorului este stabilită automat în funcție de setarea modului și a temperaturii celui mai fierbinte vas de pe plită.

Pentru majoritatea hotelor, sistemul de comandă la distanță este inițial dezactivat. Activați sistemul înainte de a utiliza funcția. Pentru mai multe informații, consultați manualul de utilizare al hoteli.

Pentru a utiliza automat funcția, setați modul automat la H1 - H6. Plita este setată inițial la H5. Hota reacționează de fiecare dată când utilizați plita. Plita recunoaște automat temperatura vasului și reglează viteza ventilatorului. Puteți seta plita să activeze doar lumina prin selectarea H1.



Dacă schimbați viteza ventilatorului de la hotă, conexiunea implicită cu plita este dezactivată. Pentru a reactiva funcția, OPRIȚI și PORNIȚI din nou aparatele.

Mod	Lu-mină auto-mată	Fierbere ¹⁾	Prăjire ²⁾
H0	Oprit	Oprit	Oprit
H1	Pornit	Oprit	Oprit
H2 ³⁾	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 1
H3	Pornit	Oprit	Viteza ventilatorului 1
H4	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 1
H5	Pornit	Viteza ventilatorului 1	Viteza ventilatorului 2

Mod	Lu-mină auto-mată	Fierbere ¹⁾	Prăjire ²⁾
H6	Pornit	Viteza ven-tilatorului 2	Viteza ven-tilatorului 3

- 1) Plita detectează procesul de fierbere și activează viteza ventilatorului în funcție de modul automat.
- 2) Plita detectează procesul de prăjire și activează viteza ventilatorului în funcție de modul automat.
- 3) Acest mod activează ventilatorul și lumina și nu se bazează pe temperatură.

Schimbarea modurilor

Dacă nu sunteți mulțumiți de nivelul de zgomot / viteza ventilatorului, puteți comuta manual între moduri.

7. INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Vasul de gătit



Pentru zonele de gătit prin inducție, un câmp electromagnetic puternic creează foarte rapid căldură în vasul pentru gătit.



Folosiți zonele de gătit prin inducție cu vase adecvate.

Materialul vaselor de gătit

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


Vase sunt adecvate pentru o plită cu inducție dacă:

- apa fierbe foarte repede pe o zonă setată la nivelul de căldură maxim.
- un magnet este atras de baza vasului.

1. Atingeți .

Selecționați Setări > Hob²Hood din listă.

2. Alegeți modul adecvat.

Pentru a părăsi Meniu atingeți  sau partea dreaptă a afișajului, în afara ferestrei pop-up.

Când ați terminat de gătit și ați dezactivat plita, ventilatorul hotei poate funcționa în continuare pentru o anumită perioadă de timp. După trecerea timpului respectiv, sistemul dezactivează automat ventilatorul și împiedică activarea accidentală în următoarele 30 de secunde.

Lumina hotei se dezactivează la 2 minute după dezactivarea plitei.



Baza vasului trebuie să fie cât mai groasă și cât mai plată.

Asigurați-vă că bazele vaselor sunt curate și uscate înainte de a le pune pe suprafața plitei.

Dimensiunile vaselor

Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.

Eficiența zonei de gătit este corelată cu diametrul vasului de gătit. Vasele cu diametre mai mici decât cea minimă primesc numai parțial puterea generată de zona de gătit.



Consultați „Date tehnice”.

7.2 Zgomotul pe durata funcționării

Dacă auziți:

- zgomot de crăpături: vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).

- sunet ca un fluierat: folosiți o zonă de gătit cu nivel ridicat de putere, iar vasul este făcut din materiale diferite (o construcție „sandviș”).
- zumzet: folosiți un nivel ridicat de putere.
- pocnituri: apare procese de comutare electrică, vasul este detectat după ce îl puneți pe plită.
- șuierat, bâzâit: funcționează ventilatorul.

Zgomotele sunt normale și nu indică nicio defecțiune a plitei.

7.3 Öko Timer (Cronometru ECO)

Pentru a economisi energia, încălzirea zonei de gătit se dezactivează înainte de

avertizarea sonoră a cronometrului. Diferența în timpul de funcționare depinde de nivelul de căldură și de durata gătitului.

7.4 Exemple de gătit

Corelația dintre nivelul de căldură al unei zone și consumul său de curent nu este liniară. Creșterea nivelului de căldură nu este direct proporțională cu creșterea consumului de curent. Aceasta înseamnă că o zonă de gătit cu nivelul mediu de căldură consumă sub jumătate din puterea sa maximă.



Datele din tabel sunt doar orientative.

Nivelul de căldură	Utilizare pentru:	Durată (min)	Recomandări
1	Menținerea la cald a alimentelor gătite.	conform necesităților	Puneți un capac pe vas.
1 - 2	Sos olandez, topit: unt, ciocolată, gelatină.	5 - 25	Amestecați din când în când.
1 - 2	Solidificare: omlete pufoase, ouă ochiuri.	10 - 40	Gătiți cu capacul pus.
2 - 3	Fierberea înăbușită a orezului și a mâncărilor care conțin lapte, încălzirea alimentelor preparate.	25 - 50	Adăugați minim de două ori mai mult lichid decât orez, amestecați la jumătatea procedurii mâncărilor care conțin lapte.
3 - 4	Pentru a găti la aburi legume, pește, carne.	20 - 45	Adăugați câteva linguri de lichid.
4 - 5	Cartofi gătiți la abur.	20 - 60	Utilizați maxim ¼ l de apă pentru 750 g de cartofi.
4 - 5	Gătirea unor cantități mai mari de alimente, tocane și supe.	60 - 150	Până la 3 l lichid plus ingrediente.
6 - 7	Prăjire ușoară: escalop, cordon bleu de vițel, șnițele, chiftele, cârnați, ficat, roux, ouă, clătite, gogoși.	conform necesităților	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.

Nivelul de căldură	Utilizare pentru:	Durață (min)	Recomandări
7 - 8	Chifteluțe, mușchiuleț, fripturi bine prăjite.	5 - 15	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
9	Pentru a fierbe apă, paste, pentru a prăji carnea la suprafață (gulaș, friptură înăbușită), pentru a prăji cartofi.		
P	Pentru a fierbe cantități mari de apă. PowerBoost este activată.		

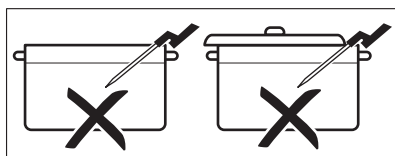
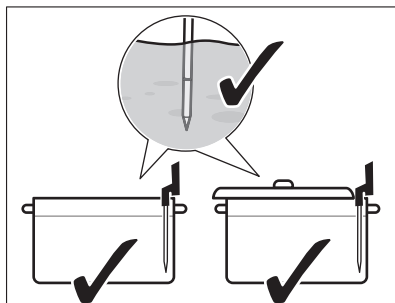
7.5 Sfaturi utile pentru Senzor

- i** Pentru funcții, cum ar fi Gătire asistată și Sous-vide, puteți folosi Senzor doar în partea stângă a plitei. Cu funcția Termometru puteți folosi Senzor și pe partea dreaptă a plitei.

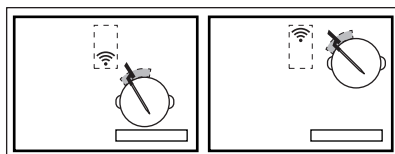
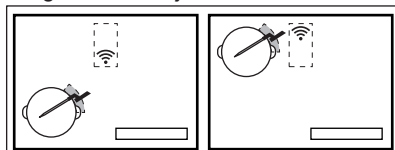
Pentru a asigura cea mai bună conexiune (📶, 📶) între Senzor și plită:

Pentru lichide

- Scufundați Senzor în lichid, în intervalul recomandat de adâncime. Marcajul pentru nivelul minim să fie acoperit.
- Puneți Senzor pe marginea vasului. Dacă se poate, țineți-l în poziție verticală. Asigurați-vă că vârful intră în contact cu fundul vasului. Mânerul Senzor să fie mereu în exteriorul oalei sau cratiței.

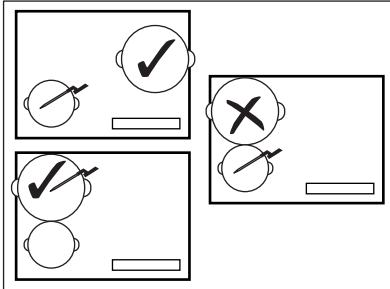


- Dacă doriți să folosiți Senzor pe partea stângă a plitei, asigurați-vă că se află aproape de centrul plitei, la poziția orei 1 - 3. Dacă doriți să îl folosiți pe dreapta (cu funcția Termometru), asigurați-vă că este plasat la poziția orei 9 - 11. Consultați imaginile de mai jos.



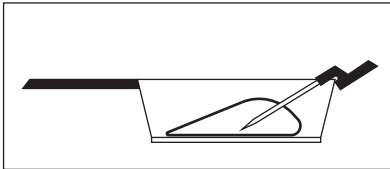
Puteți mișca Senzor de-a lungul marginii vasului dacă nu se reușește stabilirea conexiunii.

- Puteți acoperi parțial vasul cu un capac.
- Dacă folosiți zona de gătit față stânga, nu puneți niciun vas mare pe zona din stânga spate. Vasele mari aflate pe zona de gătit stânga spate pot bloca semnalul. Mutați vasul mare pe zona de gătit dreapta spate.

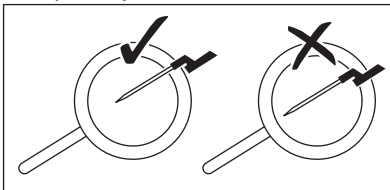


Pentru alimente solide (măsurarea temperaturii din mijloc)

- Introduceți Senzor în partea cea mai groasă a alimentului, până la marcajul pentru nivelul minim. Punctul de măsurare să fie în partea centrală a porției.

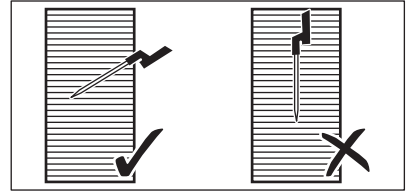


- Asigurați-vă că Senzor este introdus ferm în aliment. Părțile metalice ale Senzor să nu atingă pereții oalei / cratiței. Cârligul mânerului să fie îndreptat în jos.



- Pentru carne / pește cu o grosime de 2 - 3 cm, vârful Senzor să atingă baza vasului.
- Scoateți Senzor înainte de a întoarce alimentul.
- Dacă folosiți o plancha, asigurați-vă că mânerul Senzor rămâne pe partea

dreaptă, în exteriorul suprafeței sale. Consultați imaginile de mai jos.



7.6 Gătirea la temperaturi reduse - Principiile privind siguranța alimentară

Asigurați-vă că respectați următoarele instrucțiuni atunci când gătiți la temperaturi reduse, de ex. Sous-vide.

- Spălați-vă / dezinfecțați-vă pe mâini înainte de a prepara mâncarea. Folosiți mănuși de unică folosință.
- Folosiți doar alimente proaspete, de calitate înaltă, depozitate în condiții adecvate.
- Spălați întotdeauna și curățați bine coaja fructelor și legumelor.
- Păstrați curată suprafața blatului de lucru și a tocătoarelor. Folosiți tocătoare diferite pentru tipuri diferite de alimente.
- Acordați o atenție specială igienei alimentare când preparați pasăre, ouă și pește. Pasărea să fie întotdeauna preparată la o temperatură de cel puțin 65°C timp de minim 50 de minute.
- Asigurați-vă că peștele pe care doriți să-l preparați cu ajutorul Sous-vide este de calitate sashimi, adică este foarte proaspăt.
- Depozitați alimentele preparate într-un frigider timp de maxim 24 de ore.
- Pentru persoanele cu sistem imunitar slăbit sau afecțiuni medicale cronice, se recomandă pasteurizarea alimentelor înainte de consumare. Pasteurizați alimentele la 60°C timp de minim o oră.

7.7 Instrucțiuni de gătit

Tabelul de mai jos prezintă exemple de tipuri de alimente și vă oferă temperaturile optime și duratele sugerate pentru gătit. Parametrii pot varia în

funcție de temperatură, calitate, consistență și cantitatea de alimente.

Durata gătirii depinde mai mult de grosimea alimentelor, decât de greutatea acestora. De ex. la friptură, cu cât este mai groasă bucata, cu atât durează mai mult ca mijlocul său să atingă temperatura predefinită. O friptură groasă de 2 cm durează circa o oră să

ajungă la 58°C, în timp ce una groasă de 5 cm are nevoie de circa patru ore.

Monitorizați prima sesiune de gătire pentru a vă asigura că parametrii de mai jos sunt potriviți cu obiceiurile și vasele pe care le folosiți la gătit. Puteți modifica acești parametri în funcție de preferințele dvs. personale.

Tipul alimentului	Procesul de gătire	Nivelul de preparare	Grosimea / cantitatea de aliment	Temp. zonei de mijloc / temp. de gătire (°C)	Durata de gătire (min)
Vită - friptură	Sous-vide	în sânge	2 cm	50 - 54	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
	mediu		2 cm	55 - 60	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
	bine făcută		2 cm	61 - 68	45 - 90
			4 cm		100 - 150
			6 cm		180 - 250
Pui - piept	Sous-vide	bine făcută	200 - 300 g	64 - 72	45 - 60
	Poșat	bine făcută		68 - 74	35 - 45
Pui - pulpă	Poșat	bine făcută	200 - 300 g	78 - 85	30 - 60
Porc - friptură	Sous-vide	bine făcută	2 cm	60 - 66	35 - 60
Porc - mușchi file	Sous-vide	bine făcută	4 - 5 cm	62 - 66	60 - 120
File de miel	Sous-vide	mediu	2 cm	56 - 60	35 - 60
		bine făcută		64 - 68	40 - 65
Spinare de miel (fără oase)	Sous-vide	mediu	200 - 300 g	56 - 60	60 - 120
		bine făcută		64 - 68	65 - 120

Tipul alimentului	Procesul de gătire	Nivelul de preparare	Grosimea / cantitatea de aliment	Temp. zonei de mijloc / temp. de gătire (°C)	Durata de gătire (min)
Somon	Sous-vide	translucid	2 cm	46 - 52	20 - 45
			3 cm	46 - 52	35 - 50
	Poșat	translucid	2 cm	55 - 68	20 - 35
			3 cm	55 - 68	25 - 45
Ton	Sous-vide	translucid	2 cm	45 - 50	35 - 50
Creveți	Sous-vide	translucid	1 - 2 cm	50 - 56	25 - 45
Oua	Sous-vide	moale ¹⁾	M - mărime	63 - 64	45 - 70 ²⁾
		medie ¹⁾		65 - 67	45 - 70 ²⁾
		tare ¹⁾		68 - 70	45 - 70 ²⁾
	Fierbere	moale		fierbere clo-	4
		mediu		cotită	
		tare		fierbere clo-	7
			cotită		
			fierbere clo-	10	
			cotită		
Orez	Umflare	gătit	-	-	10 - 30
Cartofi	Fierbere	gătit	-	-	15 - 30
Legume (proaspete)	Sous-vide	gătit	-	85	30 - 40
Sparanghel	Sous-vide	gătit	-	85	30 - 40

¹⁾ Albușul rămâne lichid.

²⁾ Duratele sunt pentru ouă de dimensiuni medii. Pentru ouă mari și ouă din frigider, adăugați un minut la durata gătirii.

Sfaturi suplimentare pentru Gătire asistată:

- Umpleți vasul cu o cantitate adecvată de lichid (de ex. între 1 și 3 litri) înainte de gătire. Încercați să evitați să adăugați mai mult în timpul gătirii.
- Folosiți un capac pentru a economisi energia și pentru a atinge mai rapid temperatura (de asemenea, pentru preîncălzirea apei).
- Amestecați regulat în vas pe durata gătirii pentru a asigura o distribuire uniformă a temperaturii.
- Adăugați sare chiar la începutul unei sesiuni de gătit.
- Decongețați alimentul înainte de a-l prepara.
- Adăugați legume (de ex. broccoli, conopidă, fasole verde, varză de Bruxelles) când apa atinge temperatura dorită și apare fereastra pop-up.

- Adăugați cartofii sau orezul în apa rece înainte de a porni funcția.
- Pentru fripturi înăbușite, sosuri, supe, curry, ostropel, gulaș și bulion, puteți folosi Reîncălzire sau Fierbere la foc mic. Înainte de a începe funcția Fierbere la foc mic, prăjiți ingredientele (fără Senzor) și adăugați lichid rece; după aceea, activați funcția de la Gătire asistată.
- Pentru fructe de mare mici, de ex. caracatiță feliată / tentacule sau moluște, folosiți La tigaie.

Sfaturi suplimentare pentru La tigaie:



AVERTISMENT!

Utilizați numai cratițe cu fundul plat.



ATENȚIE!

Utilizați cratițe laminate doar cu nivelurile scăzute de căldură pentru a preveni deteriorarea sau supraîncălzirea vasului.

- Porniți funcția când plita este rece (nu este necesară preîncălzirea).
- Utilizați vase cu bază tip sandwich fabricate din oțel inoxidabil.
- Nu utilizați vase care prezintă deformări în centrul bazei lor.
- Dimensiunile diferite ale cratițelor pot cauza durate diferite de încălzire. Cratițele grele stochează mai multă căldură decât cele ușoare, însă încălzirea lor durează mai mult.
- Întoarceți alimentul după ce acesta atinge jumătate din temperatura dorită.

Porțiile foarte groase de alimente să se întorcă mai des (de ex. o dată la două minute). Vă recomandăm să folosiți mai întâi metoda Sous-vide pentru a obține cele mai bune rezultate. Pentru un aspect deosibit la final, puneți porțiile preparate pe o tigaie pre-încălzită și frigeți-le rapid pe ambele părți.

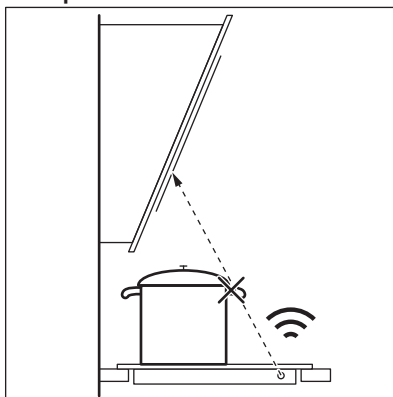
- Scoateți întotdeauna Senzor înainte de a întoarce alimentul.

7.8 Sfaturi utile pentru Hob²Hood

Când utilizați plita cu funcția:

- Protejați panoul hotei de lumina directă a soarelui.
- Nu puneți becuri halogene pe panoul hotei.
- Nu acoperiți panoul de comandă al plitei.
- Nu întrerupeți semnalul dintre plită și hotă (de ex. cu mâna, cu mânerul unui vas sau cu un vas înalt). Consultați imaginea.

Hota din imagine este doar un exemplu.




Păstrați curată fereastra pentru semnalul infraroșu Hob²Hood al comunicatorului.



Alte aparate controlate prin telecomandă pot bloca semnalul. Nu folosiți astfel de aparate în apropierea plitei cât timp Plită²Hotă este pornită.

Plitele aragazelor cu funcția Hob²Hood

Pentru a găsi gama completă de plite de aragaz care lucrează cu această funcție consultați site-ul web pentru consumatori. Plitele de aragaz de la Electrolux care lucrează cu această funcție trebuie să conțină simbolul .

8. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare întrebuintare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Zgârieturile sau petele închise la culoare de pe suprafața plitei nu au niciun efect asupra modului de funcționare al plitei.
- Folosiți un agent de curățare special, adecvat pentru suprafața plitei.
- Folosiți o racletă specială pentru sticlă.

8.2 Curățarea plitei

- **Înlăturați imediat:** plastic topic, folie de plastic, zahăr sau alimente care

conțin zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.

- **Eliminați după ce plita s-a răcit suficient:** depuneri de calcar, pete de apă și de grăsime, decolorări metalice strălucitoare. Curățați plita cu o lavetă umedă și un detergent ne-abraziv. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale.
- **Îndepărtați decolorarea metalică lucioasă:** folosiți o soluție cu apă și oțet și curățați suprafața de sticlă cu o lavetă.
- Suprafața plitei prezintă canale orizontale. Curățați plita cu o lavetă moale și puțin detergent cu o mișcare ușoară de la stânga la dreapta. După curățare, ștergeți plita cu o lavetă moale de la stânga spre dreapta.

9. DEPANARE



AVERTISMENT!



Consultați capitolele privind siguranța.



9.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată incorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la sursa de curent. Consultați diagrama de conectare.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
	Nu ați setat nivelul de căldură timp de 60 secunde.	Activați plita din nou și setați nivelul de căldură în mai puțin de 60 secunde.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un câmp cu senzor.
	Pauză funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
Afișajul nu reacționează la atingere.	Afișajul este acoperit parțial sau vase sunt puse prea aproape de afișaj. Există puțin lichid sau un obiect pe afișaj.	Îndepărtați obiectele. Muțați vasele departe de afișaj. Curățați afișajul, așteptați până când aparatul este rece. Deconectați plita de la rețeaua electrică. După 1 min, conectați din nou plita.
Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Atunci când plita se dezactivează este emis un semnal acustic.	Ați pus un obiect pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.
Plita se dezactivează.	Ați pus un obiect pe câmpul cu senzor ①.	Îndepărtați obiectul de pe câmpul cu senzor.
Indicatorul căldurii reziduale nu se aprinde.	Zona nu este fierbinte pentru că a fost utilizată numai o scurtă perioadă de timp sau senzorul de sub suprafața plitei este deteriorat.	Dacă zona a funcționat suficient de mult pentru a fi fierbinte, contactați un Centru de service autorizat.
După ce activați Gătire asistată, plita începe încălzirea, se oprește și apoi pornește din nou.	Aceasta este o verificare de siguranță pentru a se asigura că Senzor este într-un vas pentru care a fost activată funcția Gătire asistată.	Este o procedură normală, nu indică nicio defectare.
Nu puteți activa cel mai ridicat nivel de căldură.	O altă zonă este deja setată la cel mai ridicat nivel de căldură.	Reduceți mai întâi puterea celeilalte zone.
Câmpurile cu senzor se înfierbântă.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de butoane.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.
Afișajul arată că Senzor nu este găsit.	Poziția Senzor este incorectă. Ceva blochează semnalul (de ex. tacâmuri, un mâner al vasului sau un alt vas).	Poziționați Senzor corect. Consultați imaginile din secțiunea „Informații și sfaturi”. Îndepărtați toate obiectele metalice sau alte obiecte care pot bloca semnalul.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Afișajul indică că temperatura apei este mai mare de 100°C.	Nu ați calibrat Senzor sau nu ați făcut-o corect. Ați mutat plita într-un alt loc.	Calibrați din nou Senzor. Consultați „Calibrarea”. Să verificați și dacă codul de calibrare este corect. Consultați „Realizarea perechii”.
	Ați pus prea multă sare în apă.	Nu sărați apa care fierbe.
Temperatura nu este vizibilă pe afișaj. Afișajul prezintă o pictogramă de avertisment.	Senzor nu a stabilit conexiunea cu plita deoarece puterea semnalului este prea mică.	Puneți Senzor aproape de antenă pe suprafața plitei, aproape de centrul plitei. Consultați „Informații și sfaturi”.
	Ceva acoperă Senzor sau antena de pe suprafața plitei, de ex. un tacâm din metal.	Îndepărtați obiectul care acoperă antena. Asigurați-vă că ați pus vasul pe centrul zonei de gătit. Consultați „Informații și sfaturi”.
	Conexiunea dintre Senzor și antenă s-a pierdut.	Asigurați-vă că nimic nu acoperă semnalul. Mutăți Senzor de-a lungul marginii vasului pentru a-i regla poziția. Consultați „Informații și sfaturi”.
	Alte aparate funcționează pe aceeași frecvență și deranjează conectarea.	Îndepărtați toate aparatele care pot deranja conectarea. Consultați „Date tehnice”.
Temperatura alimentului este diferită de cea așteptată.	Senzor este introdus incorect.	Asigurați-vă că punctul de măsurare se află în partea cea mai groasă a alimentului. Consultați imaginile din secțiunea „Informații și sfaturi”.
Plita detectează salturi semnificative de temperatură.	Ați adăugat puțină apă sau ați schimbat vasul în timpul gătirii.	Evitați să adăugați apă sau să schimbați vasul după ce pornește o funcție.
	Căldura din vas nu s-a întins uniform, în special pentru lichide groase.	Amestecați frecvent mâncarea.
Vasul devine prea fierbinte sau mâncarea se arde prea rapid.	Ați folosit un vas care este prea mic.	Folosiți vase ale căror dimensiuni sunt adecvate pentru o anumită zonă de gătit. Consultați „Date tehnice”.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu puteți activa o funcție.	O altă funcție rulează pe aceeași zonă de gătit, ceea ce previne activarea.	Opriti funcția înainte de a activa alta.
Gătire asistată sau Sous-vide se oprește.	La începutul sesiunii de gătire, temperatura lichidului din interiorul vasului este de peste 40°C. Vasul folosit este fierbinte.	Folosiți doar lichide reci. Nu preîncălziți vasul.
Hob ² Hood nu funcționează.	Ați acoperit panoul de comandă.	Îndepărtați obiectul de pe panoul de comandă.
Hob ² Hood funcționează, însă doar lumina este aprinsă.	Ați activat modul H1.	Schimbați la unul din modulele H2 - H6 sau așteptați începerea modului automat.
Modulele Hob ² Hood H1 - H6 funcționează, însă lumina este stinsă.	Poate fi o problemă cu becul.	Contactați un Centru de service autorizat.
Nu este emis niciun sunet atunci când atingeți câmpurile cu senzor ale panoului.	Sunetele sunt dezactivate.	Activați sunetele. Consultați „Utilizarea zilnică”.
Este setată o limbă greșită.	Ați schimbat limba din greșeală.	Resetați toate funcțiile la setările din fabrică. Selectați Reseteaza setarile din Meniu. Deconectați plita de la rețeaua electrică. După 1 min, conectați din nou plita. Setati Limba, Luminozitate display și Volum la apasare taste.
O zonă de gătit este dezactivată. Apare un mesaj de avertizare care spune că zona de gătit se va opri.	Oprire automată dezactivează zona de gătit.	Consultați „Utilizarea zilnică”. Dezactivați plita și activați-o din nou.
Este afișat  și un mesaj.	Blocarea funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
O - X - A apare.	Blocare acces copii funcționează.	Consultați „Utilizarea zilnică”.
 clipește.	Pe zonă nu este niciun vas.	Puneți un vas pe zonă.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Vasul este inadecvat.	Utilizați vase adecvate. Consultați „Informații și sfaturi”.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zonă.	Utilizați vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”.
Este afișat  și un număr.	Plita prezintă o eroare.	Dezactivați plita și activați-o din nou după 30 de secunde. Dacă  se aprinde din nou, deconectați plita de la sursa de alimentare electrică. După 30 de secunde, conectați din nou plita. Dacă problema continuă să apară, apelați la Centrul de service autorizat.
Auziți un bip constant.	Conexiunea electrică este necorespunzătoare.	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația.

9.2 Dacă nu găsiți o soluție...

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat. Furnizați informațiile de pe plăcuța cu date tehnice. Verificați dacă ați utilizat plita corect. În caz contrar, trebuie să

plătiți intervenția tehnicianului de la centrul de service sau a comerciantului, chiar și în perioada de garanție. Instrucțiunile cu privire la centrele de service și condițiile de garanție se găsesc în broșura de garanție.

10. DATE TEHNICE

10.1 Plăcuță cu date tehnice

Model EIS6648
Tip 62 B4A 01 CA
Inducție 7.35 kW
Nr. ser.
ELECTROLUX

PNC 949 596 891 00
220 - 240 V / 400 V 2N 50 - 60 Hz
Fabricat în Germania
7.35 kW



10.2 Licențele software

Software-ul inclus în plită conține software supus legii drepturilor de autor care este licențiat în conformitate cu termenii BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/

libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 și alții.

Consultați textul complet al licenței în: Meniu > Setări > Service > Licență.

Puteți descărca codul sursă al software-ului open source prin accesarea

următorului link din pagina produsului web.

10.3 Specificațiile zonelor de gătit

Zonă de gătit	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durată maximă [min]	Diametru vas [mm]
Stânga față	2300	3200	10	125 - 210
Stânga spate	2300	3200	10	125 - 210
Dreapta față	1400	2500	4	125 - 145
Dreapta spate	1800	2800	10	145 - 180

Puterea zonelor de gătit poate diferi cu valori foarte mici față de datele din tabel. Aceasta se modifică în funcție de materialul și dimensiunile vasului.

Pentru rezultate optime la gătit, folosiți vase care nu sunt mai mari decât diametrul specificat în tabel.

10.4 Senzor Specificații tehnice

Senzor este aprobat pentru a fi folosit în contact cu mâncarea.

Frecvența de funcționare	433,05 - 434,73 MHz
Puterea maximă de transmisie	5 dBm
Interval pentru temperatură	0 - 120°C
Ciclu de măsurare	3 secunde

11. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

11.1 Informații despre produs în conformitate cu EU 66/2014 valabil exclusiv pentru piața UE

Identificarea modelului	EIS6648	
Tipul plitei	Plită încorporată	
Numărul de zone de gătit	4	
Tehnologia de încălzire	Inducție	
Diametrul zonelor de gătit circulare (Ø)	Stânga față	21,0 cm
	Stânga spate	21,0 cm
	Dreapta față	14,5 cm
	Dreapta spate	18,0 cm
Consumul de energie per zonă de gătit (EC electric cooking)	Stânga față	189,1 Wh/kg
	Stânga spate	189,1 Wh/kg
	Dreapta față	180,2 Wh/kg
	Dreapta spate	178,3 Wh/kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	184,2 Wh/kg	

EN 60350-2 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 2: Plite - Metode pentru măsurarea performanței


Măsurătorile de energie referitoare la zona de gătit sunt identificate de marcajele corespunzătoare zonelor de gătit respective.


11.2 Economisirea energiei

Puteți economisi energia în timpul gătitului zilnic dacă respectați recomandările de mai jos.

- Atunci când încălziți apă, folosiți doar cantitatea necesară.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capace pe vase.
- Înainte de a activa zona de gătit, puneți un vas pe aceasta.
- Puneți vase mici pe zone de gătit mici.
- Puneți vasul direct pe centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau a le topi folosiți căldura reziduală.

12. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați

aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

www.electrolux.com/shop



867350368-B-132019

