

ECC8549

PL Instrukcja obsługi | **Płyta grzejna**

2

SK Návod na používanie | **Varný panel**

41



Witamy w świecie marki Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.electrolux.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	2
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	5
3. INSTALACJA.....	9
4. OPIS PRODUKTU.....	11
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	14
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	16
7. UNIWERSALNA INDUKCYJNA POWIERZCHNIA GRZEJNA.....	26
8. WSKAZÓWKI I PORADY.....	28
9. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE.....	29
10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	33
11. DANE TECHNICZNE.....	37
12. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	38
13. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	40

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed instalacją i użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać dołączoną instrukcję. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą

świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem ani smartfonem z aplikacją.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- OSTRZEŻENIE: Pozostawienie bez nadzoru potraw zawierających tłuszcz lub olej na włączonej płycie grzejnej może być przyczyną pożaru.
- Dym wskazuje na przegrzanie. Nigdy nie używać wody do gaszenia pożaru przygotowywanej żywności. Wyłączyć

urządzenie i przykryć płomień np. kocem przeciwpożarowym lub pokrywą.

- **OSTRZEŻENIE:** Urządzenia nie wolno zasilać przez zewnętrzny wyłącznik, np. programator czasowy, ani ze źródła zasilania często wyłączanego przez zakład energetyczny.
- **PRZESTROGA:** Proces gotowania musi być nadzorowany (nawet funkcje pieczenia automatycznego). Należy zapewnić stały nadzór nad krótkim gotowaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie pożarem: Nie przechowywać przedmiotów na powierzchni gotowania.
- Na powierzchni płyty grzejnej nie wolno kłaść przedmiotów metalowych, jak sztućce lub pokrywki do garnków, ponieważ mogą one bardzo się rozgrzać.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Urządzenia nie wolno czyścić myjką parową ani wodą pod ciśnieniem.
- Po zakończeniu gotowania należy wyłączyć pole grzejne za pomocą elementu sterującego. Nie polegać na działaniu układu wykrywania obecności naczyń.
- **OSTRZEŻENIE:** Jeśli na powierzchni pojawiają się pęknięcia, należy wyłączyć urządzenie, aby uniknąć zagrożenia porażeniem prądem elektrycznym. Jeśli urządzenie podłączono bezpośrednio do skrzynki przyłączonej, należy wyłączyć bezpiecznik, aby odłączyć zasilanie urządzenia. W obu przypadkach należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Upewnić się, że w miejscu instalacji urządzenia jest zapewniona odpowiednia wentylacja, aby zapobiec cofaniu się do pomieszczenia spalin z urządzeń zasilanych opałem lub z kominka.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne nie są zablokowane i powietrze pobierane przez urządzenie nie jest kierowane do kanału służącego do odprowadzania dymu i pary z innych

urządzeń (systemów centralnego ogrzewania, instalacji termosyfonowych, podgrzewaczy wody itp.).

- Jeśli urządzenie działa jednocześnie z innymi urządzeniami maksymalne podciśnienie wytwarzane w pomieszczeniu nie powinno przekraczać wartości 0,04 mbar.
- Regularnie czyść filtr okapu i usuwaj osady tłuszczu z urządzenia, aby zapobiec niebezpieczeństwu pożaru.
- Jeśli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, należy zlecić jego wymianę producentowi urządzenia, autoryzowanemu centrum serwisowemu lub też innej kompetentnej osobie, aby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Jeśli urządzenie jest podłączane bezpośrednio do zasilania, w instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Pełne odłączenie musi być zgodne z wymaganiami kategorii III ochrony przeciwprzepięciowej. Możliwość odłączenia musi być dostępna w stałych przewodach zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- **OSTRZEŻENIE:** Używać wyłącznie osłon do płyty grzejnej wyprodukowanych przez producenta urządzenia lub wskazanych jako odpowiednie przez producenta urządzenia w instrukcji obsługi, lub dostarczonych razem z urządzeniem. Użycie nieodpowiednich osłon może skutkować wypadkiem.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uszkodzeniem urządzenia.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.

- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.

- Po przycięciu zabezpieczyć krawędzie szafki przed pęcznieniem od wilgoci za pomocą odpowiedniego uszczelniacza.
- Zabezpieczyć spód urządzenia przed dostępem pary i wilgoci.
- Nie instalować urządzenia przy drzwiach ani pod oknem. Zapobiegnie to możliwości strącenia gorącego naczynia z urządzenia przy otwieraniu okna lub drzwi.
- Nie należy instalować wyciągu tak, aby wywiewał powietrze do wnęki ściennej, jeśli nie jest do tego przeznaczona.
- Przy instalacji bezkanałowej wylot wentylatora musi być umieszczony bezpośrednio przy ścianie lub oddzielony dodatkową ścianą szafy, aby zapobiec dostępowi do łopatek wentylatora.
- W dolnej części każdego urządzenia znajdują się wentylatory chłodzące.
- Jeśli urządzenie zainstalowano nad szufladą:
 - Nie przechowywać drobnych elementów ani arkuszy papieru, które mogłyby zostać wciągnięte, uszkadzając wentylatory chłodzące lub obniżając wydajność układu chłodzenia.
 - Zachować odstęp co najmniej 2 cm między dolną częścią urządzenia a elementami przechowywanymi w szufladzie.
- Usunąć wszystkie przegrody zamontowane w szafce pod urządzeniem.

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk zgodnie ze schematem połączeń lub instrukcją instalacji.
- Przy instalacji z odprowadzeniem do wyciągu oraz gdy akcesoria są obecne lub obowiązkowe (zawór ścienny, przełącznik okienny i/lub otwieracz okien) połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk, zgodnie ze schematem połączeń lub instrukcją instalacji.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przed wykonaniem jakiegokolwiek czynności upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zainstalowane. Luźny lub niewłaściwy przewód zasilający bądź wtyczka (jeśli dotyczy) może być przyczyną przegrzania się styków.
- Użyć odpowiedni przewód zasilający.
- Nie dopuszczać do splątania się przewodu zasilającego.
- Upewnić się, że zainstalowano zabezpieczenie przed porażeniem prądem.
- Stosować zacisk odciażający na przewodzie.
- Podczas podłączania urządzenia do gniazda sieciowego upewnić się, że przewód zasilający lub jego wtyczka (jeśli dotyczy) nie dotyka rozgrzanych elementów urządzenia lub naczyń.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki (jeśli dotyczy) ani przewodu zasilającego. Wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego należy zlecić autoryzowanemu centrum serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki),

wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.

- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Jeśli na ekranie pojawi się kod E3, należy natychmiast odłączyć płytę grzejną i sprawdzić, czy podłączenie elektryczne i napięcie sieciowe są prawidłowe.

2.3 Sposób użytkowania

OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie opakowania, etykiety i folię ochronną (jeśli dotyczy).
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne. Wykwalifikowana osoba musi okresowo sprawdzać wentylację.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Po każdym użyciu wyłączyć pole grzejne.
- Nie kłaść sztućców ani pokrywek naczyń na polach grzejnych. Mogą one się mocno rozgrzać.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie używaj urządzenia jako powierzchni roboczej i nie umieszczaj żywności w bezpośrednim kontakcie z nim.
- Jeśli powierzchnia urządzenia jest pęknięta, należy natychmiast odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Gdy urządzenie jest włączone, użytkownicy z wszczepionym rozrusznikiem serca nie powinni zbliżać się do indukcyjnych pól grzejnych na odległość mniejszą niż 30 cm.
- Gorący olej może pryskać podczas wkładania do niego żywności.
- Nigdy nie używać otwartego ognia, gdy działa zintegrowany okap.
- Nie używać folii aluminiowej ani innych materiałów między powierzchnią

gotowania a naczyniami, chyba że producent urządzenia określił inaczej.

- Należy stosować wyłącznie akcesoria zalecane do tego urządzenia przez producenta.

OSTRZEŻENIE!

Ryzyko pożaru i wybuchu.

- Pod wpływem wysokiej temperatury tłuszcze i oleje mogą uwalniać łatwopalne opary. Nie zbliżać płomienia ani rozgrzanych przedmiotów do tłuszczu i oleju podczas gotowania.
- Może dojść do samozapłonu oparów wydzielanych z gorącego oleju.
- Zużyty olej z resztkami żywności może zapalić się w niższej temperaturze niż świeży olej.
- W pobliżu urządzenia ani na nim nie wolno umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby uniknąć poparzenia, nie należy stawiać gorących naczyń na panelu sterowania.
- Nie kłaść gorących pokrywek na szklanej powierzchni płyty grzejnej.
- Nie dopuszczać do wygotowania się potrawy.
- Uważać, aby nie upuścić przedmiotów lub naczyń na urządzenie. Powierzchnia może ulec uszkodzeniu.
- Nie włączać pól grzejnych z pustym naczyniem lub bez naczynia.
- Nigdy nie wyjmować kratki ani filtra okapu podczas pracy okapu lub urządzenia.
- Nigdy nie używać zintegrowanej osłony przeciwsłonecznej bez filtra.
- Nie zakrywać otworu wlotowego zintegrowanego okapu naczyniami.
- Nie otwierać pokryw dolnej podczas pracy zintegrowanego okapu lub urządzenia.
- Nie umieszczać małych lub lekkich przedmiotów w pobliżu zintegrowanej osłony przeciwsłonecznej, aby uniknąć ryzyka uwięzienia.
- Naczynia z żeliwa lub z uszkodzonym dnem mogą zarysować powierzchnie

szklane/ceramiczne. Należy zawsze podnosić te przedmioty, gdy trzeba je przesunąć na powierzchnię gotowania.

2.4 Termosonda

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń i oparzeniem.

- Używać Termosonda zgodnie z przeznaczeniem. Nie należy używać jej do otwierania ani podważania przedmiotów.
- Używać tylko jednej Termosonda, zalecanej do danego modelu płyty grzejnej.
- Nie używać jej, gdy jest niesprawna lub uszkodzona.
- Nie używać Termosonda w piekarniku ani w kuchence mikrofalowej.
- Upewnić się, że Termosonda jest zagłębiona w potrawie lub zanurzona płynie do oznaczenia minimalnej głębokości.
- Oczyszczyć Termosonda przed każdym użyciem i po nim. Uważaj, czubek Termosonda jest ostry.
- Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów. Nie myć Termosonda w zmywarce. Ewentualne odbarwienie uchwytu nie ma wpływu na działanie Termosonda.
- Do przechowywania i ładowania Termosonda używaj oryginalnego opakowania.
- Przed umieszczeniem Termosonda w ładowarce upewnij się, że jest chłodny, czysty i suchy.
- Przechowuj Termosonda w bezpiecznym, suchym miejscu niedostępnym dla dzieci.

2.5 Pielęgnacja i czyszczenie

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

- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia należy je wyłączyć i poczekać, aż ostygnie.
- Wyczyścić urządzenie ciepłą wodą i wilgotną, miękką ściereczką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów, chyba że określono inaczej.

2.6 Usługi

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym. Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

2.7 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji tego produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. INSTALACJA

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

3.1 Przed instalacją

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

Numer seryjny

3.2 Płyty grzejne do zabudowy

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

3.3 Montaż

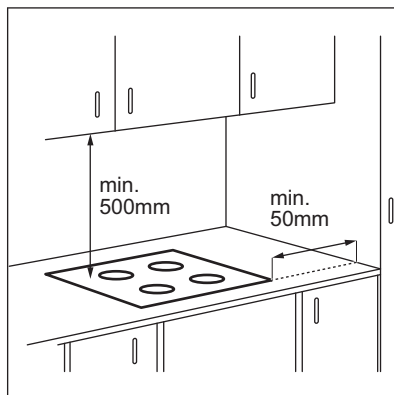
Szczegółowe informacje na temat montażu płyty grzejnej można znaleźć w instrukcji instalacji.

Należy postępować zgodnie ze schematem połączeń płyty grzejnej i schematem połączeń przełącznika okna (jeśli dotyczy tej sytuacji) przedstawionymi w instrukcji instalacji i/lub na etykietach pod płytą grzejną.

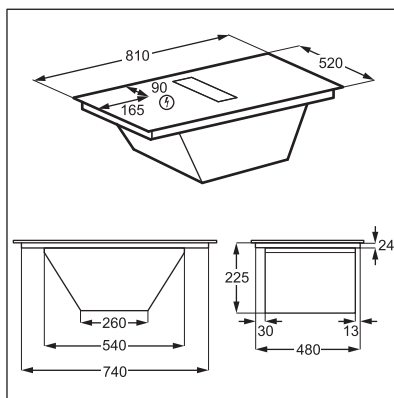


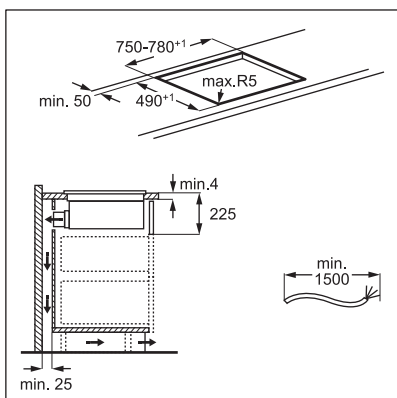
Tylko dla wybranych krajów

Przy instalacji wyciągowej może być wymagany przełącznik okienny (należy skonsultować się z autoryzowanym technikiem). Należy go zakupić oddzielnie, ponieważ nie jest dostarczany z płytą grzejną. Przełącznik okienny musi być zainstalowany przez upoważnionego technika. Patrz broszura instalacji.



Jeśli urządzenie jest zainstalowane nad szufladą, to podczas gotowania wentylator płyty grzejnej może nagrzewać przedmioty w szufladzie.





Odnaleźć film instruktażowy „Instalacja indukcyjnej płyty grzejnej Electrolux z wycięciem,” wpisując pełną nazwę przedstawioną na poniższym rysunku.



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

How to install your Electrolux
induction extractor hob



Zespół obudowy filtra

Urządzenie należy używać cały czas, a wszystkie filtry wchodzić w skład dostawy.

Przed pierwszym użyciem należy upewnić się, że filtry węglowe o długiej żywotności umieszczone są w obudowie z uchwytyami skierowanymi do wewnątrz. Patrz „Czyszczenie filtrów okapu”. Po zmontowaniu obudowy filtra umieścić ją w systemie okapu i umieścić kratkę na okapie.

3.4 Przewód zasilający

- Płyta grzejna jest wyposażona w przewód zasilający i można ją stosować wyłącznie z gniazdem z bezpiecznikiem A.
- Aby wymienić uszkodzony przewód zasilający, należy użyć przewodu typu

o odporności na temperaturę co najmniej 125 °C lub wyższą.

- Skontaktować się z miejscowym punktem serwisowym. Przewód zasilający może wymienić wyłącznie wykwalifikowany elektryk.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Wszystkie połączenia elektryczne musi wykonać wykwalifikowany elektryk.

⚠ UWAGA!

Połączenia za pomocą wtyczek stykowych są zabronione.

⚠ UWAGA!

Nie wiercić ani nie lutować końcówek. Jest to zabronione.

⚠ UWAGA!

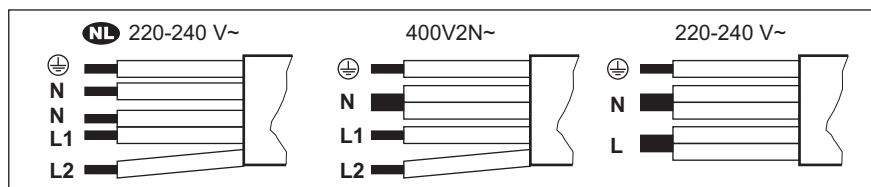
Nie podłączać przewodu bez tulejki przewodu.

Połączenie jednofazowe

1. Zdjąć końcówkę z czarnego i brązowego przewodu.
2. Usunąć izolację końcówek przewodów brązowego i czarnego.
3. Podłączyć końcówki przewodów czarnego i brązowego.
4. Założyć nową tulejkę na końcówkę wspólnego przewodu (wymagana zaciskarka do tulejek).

Połączenie NL

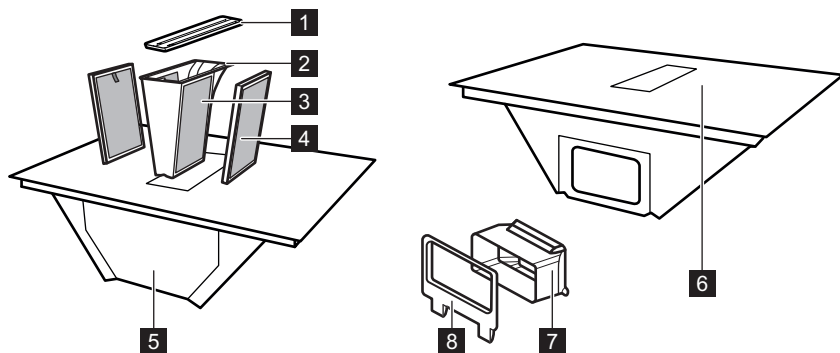
1. Zdjąć tulejkę z końcówki przewodów niebieskich.
2. Usunąć część izolacji z końcówek przewodu niebieskiego.
3. Założyć nową tulejkę na końcówkę każdego przewodu (wymagana zaciskarka do tulejek).



NL 220 - 240 V~		Połączenie dwufazowe: 400 V2N~		Połączenie jednofazowe: 220 - 240 V~	
5x1,5 mm ²		5x1,5 mm ² lub 4x2,5 mm ²		5x1,5 mm ² lub 3x4 mm ²	
	Żółtozielony		Żółtozielony		Żółtozielony
N	Niebieski i niebieski	N	Niebieski i niebieski	N	Niebieski i niebieski
L1	Czarny	L1	Czarny	L	Czarny i brązowy
L2	Brązowy	L2	Brązowy		

4. OPIS PRODUKTU

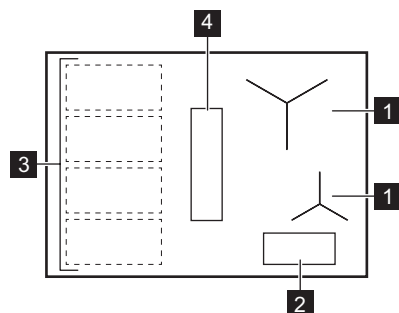
4.1 Przegląd produktu



- 1 Kratka
- 2 Obudowa filtra przeciwtłuszczowego
- 3 Filtr przeciwtłuszczowy (niewyjmowany)
- 4 Filtr węglowy o długiej trwałości
- 5 Taca ociekowa (pod systemem okapu)

- 6 Płyta grzejna
- 7 Przejściówka kanału powietrznego
- 8 Złącze kanału powietrznego do ściany tylnej

4.2 Układ powierzchni gotowania



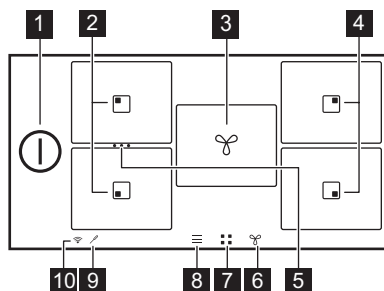
- 1** Indukcyjne pole grzejne
- 2** Panel sterowania
- 3** Uniwersalna indukcyjna powierzchnia grzejna składa się z czterech części.
- 4** Okap kuchenny



Szczegółowe informacje dotyczące wielkości pól grzejnych znajdują się w rozdziale „Dane techniczne”.

4.3 Układ panelu sterowania

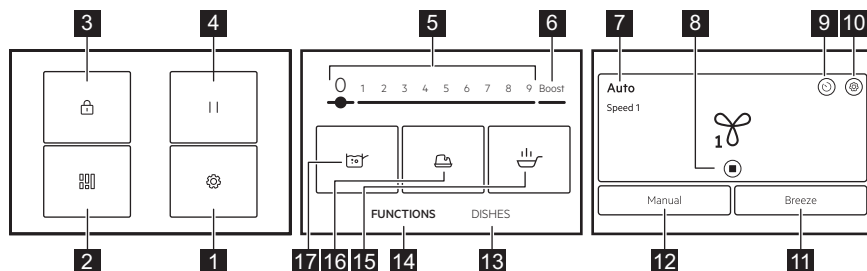
Widok główny



Symbol	Opis
1 ①	Włączanie i wyłączanie płyty grzewczej.
2 ■	Pole z funkcjami Smażenie na patelni i Gotowanie.
3 ∩	Ustawianie funkcji okapu.
4 ■	Pole z funkcją Gotowanie.
5 ...	Skrót do Flex Bridge. Aby przełączać między trzema dostępnymi trybami: Standard / Big Bridge / Max Bridge. Funkcja łączy dwa pola grzejne w segmenty.
6 ∩	Skrót funkcji okapu.
7 □ □	Otwieranie przeglądu pola.
8 ≡	Aby otworzyć Menu.
9 ✂	Wskaźnik Termosonda

Symbol	Opis
10 	Wskaźnik WiFi

Widok rozszerzony



Lista funkcji może się różnić w zależności od wersji oprogramowania.

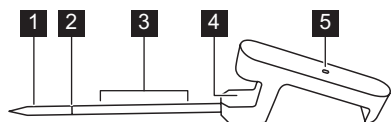
Symbol	Opis
1 	Ustawienia. Otwieranie ustawień płyty grzejnej.
2 	Flex Bridge. Przełączanie między trzema dostępnymi trybami: Standard / Big Bridge / Max Bridge. Funkcja łączy dwa pola grzejne w segmenty.
3 	Blokada. Blokowanie / odblokowanie panelu sterowania.
4 	Pauza. Przesłanie wszystkich włączonych pól grzejnych na najniższą moc grzania.
5 1 - 9	Ustawianie mocy grzania.
6 Boost	Włączanie maksymalnego ustawienia mocy grzania.
7 Tryb ręczny / Auto	Pokazanie aktualnego ustawienia wentylatora okapu.
8 	Zatrzymanie/ ponowne uruchamianie okapu.
9 	Timer okapu kuchennego. Ustawianie timera dla okapu.
10 	Ustawienia okapu. Aby otworzyć ustawienia płyty grzejnej.
11 Breeze	Aby włączyć funkcję Breeze.
12 Tryb ręczny	Aby otworzyć ręczne ustawienia okapu.
13 Potrawy	Wybór zadanych programów automatycznych dla różnych rodzajów żywności.
14 FUNKCJE	Wybór programów automatycznych dla różnych metod gotowania.
15 	Smażenie na patelni. Do smażenia z automatycznie regulowanymi poziomami ciepła, przeznaczonymi do różnych rodzajów potraw.
16 	Roztapianie. Roztapianie różnych produktów, np. czekolady lub masła.

Symbol	Opis
17 	Gotowanie. Aby automatycznie dostosować temperaturę wody tak, aby nie wykipiła po osiągnięciu temperatury wrzenia.

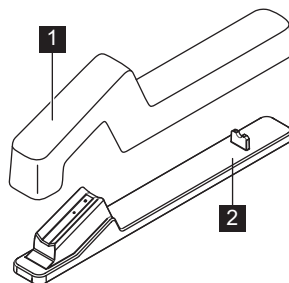
Poruszanie się po wyświetlaczu

Symbol	Opis
OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
X	Zamknięcie wyskakującego okienka.
^ ^	Zwijanie/ rozwijanie instrukcji na wyświetlaczu.
	Włączanie/wyłączanie tej opcji.
< >	Przechodzenie do poprzedniego/następnego poziomu w Menu.

4.4 Termosonda



- 1 Punkt pomiaru
- 2 Oznaczenie minimalnej głębokości
- 3 Zalecany zakres głębokości zanurzenia (w płynach)
- 4 Haczyk do zawieszenia Termosonda na krawędzi naczynia
- 5 Kontrolka



- 1 Obudowa
- 2 Stacja ładowania

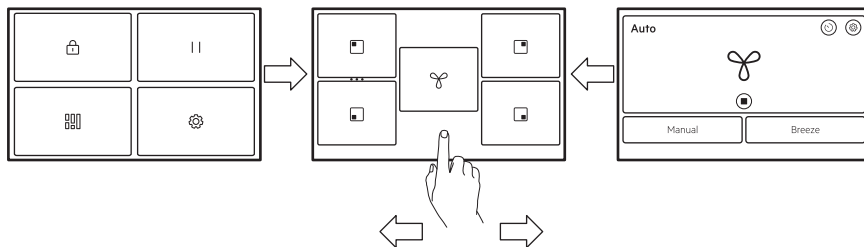
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Poruszanie się po wyświetlaczu



Aby poruszać się między ekranami, dotykaj symboli u dołu ekranu wyświetlacza. Możesz również przesunąć palcem w lewo, aby zarządzać ustawieniami dla okapu lub w prawo, aby dotrzeć do Menu.



Jeśli wyświetlacz nie reaguje od razu, upewnij się, że dotykasz środka wybranego symbolu/opcji lub spróbuj naciskać go nieco dłużej.

5.2 Pierwsze podłączenie do sieci

Po podłączeniu urządzenia do zasilania należy ustawić Język, Jasność, Głośność oraz Dźwięki przycisków.

Ustawienie można zmienić w Menu > Ustawienia > Konfiguracja. Patrz „Codzienne użytkowanie”.

5.3 FlexPower

FlexPower określa całkowitą energię elektryczną zużywaną przez płytę grzejną w granicach zabezpieczeń instalacji domowej.

Początkowo urządzenie jest ustawione na najwyższą możliwą moc. Jeśli instalacja nie umożliwia wykorzystania pełnej mocy, można zmienić maksymalną moc urządzenia.



Jeśli moc jest niższa niż 2000 W, nie można włączyć żadnych programów automatycznych (Potrawy ani FUNKCJE).

1. Włączyć płytę grzejną.
2. Upewnić się, że wszystkie pola grzejne są wyłączone.
3. Dotknąć na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.

4. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > FlexPower, a następnie odpowiednią moc.

5. Dotknąć lub . Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu, aby potwierdzić ten wybór.



UWAGA!

Należy upewnić się, że wybrana moc nie powoduje przekroczenia wartości prądu znamionowego bezpieczników w instalacji domowej.

5.4 Połączenie bezprzewodowe z aplikacją

Aby korzystać z tej aplikacji, płyta grzejna musi być podłączona do sieci bezprzewodowej. WiFi jest domyślnie włączona.

1. Dotknąć .
2. Wybrać Ustawienia > Połączenia > WiFi.
3. Dotknąć , aby uruchomić WiFi. Płyta grzejna jest teraz gotowa do połączenia z siecią bezprzewodową i z aplikacją.
4. Dotknąć POŁĄCZ.
5. Pobierz ze sklepu z aplikacjami. Zeskanować kod QR znajdujący się na tylnej okładce instrukcji obsługi lub pobrać aplikację bezpośrednio ze sklepu z aplikacjami.

6. Otworzyć tę aplikację i zarejestrować się, aby założyć konto.
7. Dodać nowe urządzenie.
8. Postępować zgodnie z instrukcjami w aplikacji, aby zakończyć proces łączenia.

Zmiana/dezaktywacja połączenia sieciowego

Aby odłączyć płytę grzejącą od sieci domowej:

1. Dotknąć .
2. Wybrać Ustawienia > Połączenia > WiFi:
 - Aby odłączyć się od sieci bezprzewodowej, dotknąć ROZŁĄCZ.
 - Aby wyłączyć WiFi, należy dotknąć



Aby podłączyć płytę grzejącą do nowej sieci bezprzewodowej, patrz „Połączenie bezprzewodowe/z aplikacją” powyżej.

5.5 Termosonda parowanie i kalibracja

Po dostarczeniu płyta grzejąca nie jest sparowana z Termosondą. Sparuj ją przed pierwszym użyciem lub po wymianie na nową.

Aby zapewnić dokładne temperatury, należy zawsze kalibrować Termosondę po sparowaniu.

1. Dotknąć .
2. Wybrać Ustawienia > Połączenia > Bluetooth.
3. Dotknąć , aby uruchomić Bluetooth. Płyta grzejąca automatycznie znajdzie dostępne akcesoria. Jeśli Termosonda nie pojawi się na liście, upewnij się, że jest naładowany. Następnie potrząsnąć lub

stuknąć dwukrotnie, aż lampka zacznie migać.

4. Wybrać Termosondę z listy i postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie, aby zakończyć proces parowania.

Po sparowaniu wyświetlacz automatycznie wyświetli ekran kalibracji.

5. Dotknąć START i postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na wyświetlaczu, aby zakończyć proces kalibracji.

Jeśli nie skalibrujesz Termosondy w tym kroku, możesz to zrobić później. Ponownie wprowadzić ustawienia Bluetooth i wybrać swój Termosondę, aby kontynuować konfigurację.

Aby użyć wszystkich funkcji Termosondy, najpierw należy go skalibrować.

Termosonda resetowanie / usuwania

W dowolnym momencie można zresetować Termosondę lub odłączyć go od płyty grzejącej.

1. Dotknąć .
2. Wybrać Ustawienia > Połączenia > Bluetooth.

Na wyświetlaczu pojawi się przyłączone Termosondy.

3. Dotknąć Termosondę.
 - Aby skalibrować Termosondę, należy ponownie dotknąć RESET.
 - Aby wyjąć Termosondę z płyty grzejącej, należy dotknąć .

Aby ponownie podłączyć Termosondę lub dodać nową, należy zapoznać się z punktem „Termosonda parowanie i kalibracja”.

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Włączanie i wyłączanie

Dotknąć  przez 1 sekundę, aby włączyć lub wyłączyć płytę grzejącą.

6.2 Samoczynne wyłączenie

Funkcja wyłącza płytę grzejącą automatycznie, jeśli:

- wszystkie pola grzejne są wyłączone;
- po włączeniu płyty grzejącej nie ustawia się mocy grzania.
- panel sterowania został zalany lub od ponad 10 sekund znajduje się na nim przedmiot (garnek, ściereczka itp.).

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Zdjąć przedmiot lub wyciszyć panel sterowania.

- płyta grzejna nagrzewa się zbyt mocno (np. gdy wygotowała się zawartość garnka). Przed ponownym użyciem płyty grzejnej odczekać, aż pole grzejne ostygnie.
- użyto nieodpowiedniego naczynia lub nie ma naczynia na danym polu grzejnym. Indukcyjne pole grzejne wyłącza się automatycznie po 50 sek.
- nie można wyłączyć pola grzejnego lub zmienić ustawienia mocy grzania. Po pewnym czasie wyświetla się komunikat i urządzenie wyłącza się.

Zależność między ustawieniem mocy grzania a czasem wyłączenia płyty grzejnej:

Ustawienie mocy grzania	Płyta grzejna wyłącza się po
1 - 2	6 godz.
3 - 5	5 godz.
6	4 godz.
7 - 9	1,5 godz.



Jeśli włączona jest funkcja Smażenie na patelni, płyta grzejna wyłącza się samoczynnie po upływie 1,5 godz. W przypadku funkcji Roztapianie płyta grzejna wyłącza się samoczynnie po 6 godzinach.

6.3 Wykrywanie naczyń

Funkcja ta sprawdza, czy na polach grzejnych ustawiono naczynia, i wyłącza pola grzejne, na których już nie wykrywa naczyń.

- Jeśli naczynie najpierw ustawi się na polu grzejnym, a potem włączy płytę grzejną, na ekranie tego pola grzejnego pojawi się szary pasek.
- Pasek ten nie pojawi się, jeśli na polu grzejnym nie ma naczynia lub nie można wykryć naczynia z powodu jego nieprawidłowego umieszczenia lub nieodpowiedniego materiału.
- Jeśli naczynie na chwilę zdejmie się z włączonego pola grzejnego i odstawi na

bok, wskaźniki przeglądu tego pola zaczną migać. Jeśli w ciągu 120 sekund na włączonym polu grzejnym nie postawi się z powrotem garnka, pole to wyłączy się automatycznie. Aby wznowić gotowanie, należy pamiętać, aby postawić naczynie z powrotem na polach grzejnych we wskazanym czasie.

6.4 Używanie pola grzejnego

Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń.



Aby zapewnić optymalne przenoszenia ciepła, stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w „Dane techniczne” > „Specyfikacja pól grzejnych”). Upewnić się, że naczynie jest odpowiednie do płyt indukcyjnych. Więcej informacji na temat rodzajów naczyń – patrz „Wskazówki i porady”.

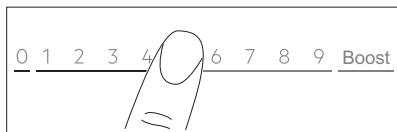
Aby włączyć pole grzejne, należy umieścić naczynie na jego środku i dotknąć jego symbolu. Na wyświetlaczu pojawiają się dostępne programy. Ustawić poziom mocy grzania lub wybrać jedną z funkcji automatycznych. Aby powrócić do widoku głównego, dotknij **X** w prawym górnym rogu.

Gdy działają inne pola grzejne, zakres ustawień mocy dla wybranego pola może być ograniczony. Patrz punkt „Zarządzanie energią”.

6.5 Ustawienie mocy grzania

1. Włączyć płytę grzejną.
2. Umieścić naczynie na wybranym polu grzejnym i dotknąć odpowiedniego symbolu pola.
3. Dotknąć lub przesunąć palcem po suwaku, aby ustawić moc grzania.

Ikony mocy 1-9 powiększają się, a pasek poniżej zmienia kolor na czerwony wskazując aktualne ustawienie mocy. Po wybraniu mocy ekran przełącza się na widok rozszerzony.



Można również zmienić ustawienie mocy grzania na ekranie przeglądu pola grzejnego. Aby przejść do ekranu przeglądu pola, należy dotknąć środka rozszerzonego widoku ekranu. Aby zmienić moc grzania, należy dotknąć — lub +. Aby otworzyć rozszerzony widok ekranu, dotknąć odpowiedniej mocy.

6.6 Boost

Funkcja dodatkowo zwiększa moc indukcyjnych pól grzejnych. W polu grzejnym funkcję tę można włączyć tylko na ograniczony czas. Po upływie tego czasu indukcyjne to pole grzejne automatycznie powraca do najwyższego ustawienia mocy grzania.

1. Wybór pola grzejnego.
2. Dotknąć Boost, aby włączyć funkcję. Funkcja wyłączy się automatycznie. Aby wyłączyć tę funkcję ręcznie, należy wybrać pole grzejne i zmienić jego ustawienie mocy grzania na 0.



Boost nie działa, gdy:

- Flex Bridge działa w trybach Standard i Max Bridge,
- moc w jednej fazie jest niewystarczająca (patrz „Zarządzanie energią”).



Informacje o maksymalnym czasie działania funkcji znajdują się w części „Dane techniczne.”

6.7 OptiHeat Control (3-stopniowy wskaźnik ciepła resztkowego)



OSTRZEŻENIE!

Dopóki wskaźnik |||/||/| jest włączony, istnieje ryzyko poparzenia od ciepła resztkowego.

Indukcyjne pola grzejne wytwarzają ciepło potrzebne do gotowania potraw bezpośrednio w dnie naczyń. Ciepło z naczyńia podgrzewa płytę ceramiczną.

Wskaźniki te pojawią się, gdy pole grzejne jest gorące. Pokazują one ciepło resztkowe aktualnie używanych pól grzejnych:

- ||| - kontynuowanie gotowania,
- || - podtrzymywanie temperatury,
- | - ciepło resztkowe.

Może również pojawić się wskaźnik:

- dla sąsiednich pól grzejnych, nawet jeśli nie są używane,
- gdy gorące naczynie zostanie umieszczone na zimnym polu grzejnym,
- gdy płyta grzejna jest wyłączona, ale pole grzejne jest nadal gorące.

Wskaźnik zniknie po ostygnięciu pola grzejnego.

6.8 Keep warm

Funkcja ta służy do podtrzymywania temperatury, aby potrawa pozostawała ciepła.

Funkcja Keep warm jest dostępna tylko wtedy, gdy pole grzejne jest nadal ciepłe po zakończeniu gotowania (widać ikonkę ciepła resztkowego), a naczynie pozostaje na polu grzejnym. Funkcja ta nie działa przy zimnym polu grzejnym.

1. Dotknąć , aby aktywować Keep warm. Funkcja Keep warm działa do czasu jej wyłączenia.
2. Aby zatrzymać funkcję, dotknij  w lewym górnym rogu wyświetlacza. W razie potrzeby możesz ustawić timer. Patrz „Opcje timera”.

6.9 Opcje timera



ECO Timer

Funkcja ta służy do określenia czasu pracy pola grzejnego podczas danego cyklu gotowania.

Aby oszczędzać energię, grzałka pola grzejnego wyłącza się zanim odezwie się ECO Timer. Różnica w czasie pracy zależy od ustawienia mocy grzania i czasu trwania pieczenia.

Funkcji tej można używać, gdy pole grzejne jest włączone. Funkcję można ustawić oddzielnie dla każdego pola grzejnego.

1. Najpierw wybrać moc grzania dla odpowiedniego pola grzejnego, a następnie ustawić tę funkcję.
2. Dotknąć symbolu pola.
3. Dotknąć .
- Na wyświetlaczu pojawi się okienko menu zegara.
4. Zzanaczyć Wyłącz pole grzejne pole , aby włączyć tę funkcję.
5. Ustawić czas.
6. Dotknąć OK, aby potwierdzić.

Możesz również wybrać **X**, aby anulować swój wybór.

Ustawienia ECO Timer można zmienić w trakcie pieczenia: dotknąć  z wartością timera value, potem dotknąć EDYCJA.

Gdy upłynie czas ustawiony na timerze, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wyskakujące okienko. Dotknąć OK, aby wyłączyć sygnał.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy ustawić moc grzania na **0**. Można również dotknąć  z wartością timera, dotknąć **X** i potwierdzić wybór, gdy pojawi się wyskakujące okienko.

Timer

Funkcji tej można używać, gdy pole grzejne jest włączone.

Funkcja nie ma wpływu na inne jednocześnie działające funkcje.

1. Wybrać dowolne pole grzejne.
Na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni suwak.
2. Dotknąć .
- Na wyświetlaczu pojawi się okienko menu zegara.
3. Odnaczyć pole Wyłącz pole grzejne, aby włączyć tę funkcję.
4. Ustawić czas.

5. Dotknąć OK, aby potwierdzić.

Możesz również wybrać **X**, aby anulować swój wybór.

Ustawienia Timer można zmienić w trakcie pieczenia: dotknąć  z wartością timera value, potem dotknąć EDYCJA.

Gdy upłynie czas ustawiony na timerze, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i wyskakujące okienko. Dotknąć OK, aby wyłączyć sygnał.

Aby wyłączyć funkcję dotknąć  z wartością timera value, dotknąć **X** potwierdzić swój wybór gdy pojawi się okienko wyskakujące.

6.10 || Pauza

Ta funkcja przestawia wszystkie włączone pola grzejne na najniższą moc grzania.

Nie można włączyć tej funkcji, jeśli uruchomiony jest jakiś program automatyczny (Potrawy lub FUNKCJE).

Gdy funkcja ta jest włączona, można używać tylko symboli  oraz WZNÓW Wszystkie pozostałe symbole na panelu sterowania są zablokowane.

Funkcja nie blokuje funkcji zegara: Po zakończeniu działania funkcji timera dotknąć dowolnego miejsca na ekranie, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.

1. Dotyk , aby otworzyć okno dialogowe Menu.

2. Dotknąć , aby włączyć tę funkcję.

Ustawienie mocy grzania obniża się do  (Keep warm) a prędkość wentylatora w trybie Tryb ręczny obniża się do 1.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć WZNÓW.

Poprzednie ustawienia mocy grzania zostaną przywrócone.

6.11 Blokada

Podczas pracy płyty grzejnej można zablokować panel sterowania. Zapobiega to przypadkowej zmianie ustawienia mocy grzania / prędkości wentylatora okapu.

1. Ustawić moc grzania.

2. Dotknij , aby otworzyć Menu
3. Dotknąć , aby włączyć funkcję.
Aby wyłączyć tę funkcję, naciśnij i przytrzymaj ODBLOKUJ przez 4 sekundy.



Wyłączenie płyty grzejnej powoduje również wyłączenie tej funkcji.

6.12 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu włączeniu płyty grzejnej oraz okapu.

1. Dotknij , aby otworzyć Menu
2. Wybierz Ustawienia > Opcje > Blokada uruchomienia.
3. Aby włączyć tę funkcję, należy włączyć przełącznik i dotknąć liter E-U-O w kolejności alfabetycznej.

Aby wyłączyć funkcję, należy ustawić przełącznik w położeniu wyłączenia.

Uruchomienie funkcji po jej włączeniu może zająć trochę czasu.

6.13 Informacje ogólne Termosonda

Termosonda to bezprzewodowa sonda temperatury. Można jej używać do dostosowywania parametrów gotowania do różnych rodzajów potraw i utrzymywania ich przez cały proces gotowania. Termosonda działa także jak termometr, co pomaga monitorować temperatury potrawy lub płynu podczas gotowania. Możesz aktywować Termosonda dla Potrawy i FUNKCJE, a także jako gotowanie sterowane ręcznie.

Termosonda łączy się z płytą grzejną poprzez Bluetooth i można je ładować. Zgodnie z normą: EN 60335 Termosonda należy ładować wyłącznie za pomocą ładowarki i zasilacza z zestawu. Jedna minuta ładowania zapewnia do 8 godzin pracy.

Kolor lampki oznacza zachowanie Termosonda

- Czerwony – ładowanie
- Miga na czerwono — alarm/niski poziom naładowania akumulatora
- Zielony – w pełni naładowany
- Niebieski – podłączanie

Punkt pomiarowy znajduje się w połowie odległości między końcem termosondy a oznaczeniem minimalnej głębokości. Wsuń Termosonda w potrawę co najmniej na głębokość oznaczoną jako minimum. Umieść Termosonda na krawędzi garnka lub patelni za pomocą haka. Tylko metalowa część termosondy może stykać się z żywnością i płynami. Jeśli wpadnie do płynu, ostrożnie wyjmij ją za pomocą odpowiedniego narzędzia.

Wskazówki dotyczące płynów

- Aby uzyskać najlepsze efekty gotowania, zanurz Termosonda w płynie na 2-5cm ponad oznaczeniem poziomu minimalnego.
- Użyj pokrywki, aby oszczędzać energię i czas. Zaznaczyc pole wyboru Użyj pokrywki.

Wskazówki dotyczące pokarmów stałych

- Aby uzyskać najlepsze efekty gotowania, należy postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na wyświetlaczu, aby prawidłowo umieścić Termosonda w potrawie.
- Włóż Termosonda do najgrubszej części potrawy.
- Upewnij się, że Termosonda jest stabilnie umieszczona w potrawie.
- Jeśli mięso lub ryba ma grubość 2-3 cm, czubek Termosonda powinien sięgać do dna naczynia.
- Przed odwróceniem kawałka potrawy, w razie potrzeby, wyjmij Termosonda, a następnie włóż go z powrotem.
- Przy korzystaniu z płyty plancha upewnij się, że uchwyt Termosonda wystaje poza jej powierzchnię.

6.14 Pieczenie z wykorzystaniem: Termosonda

Przed rozpoczęciem gotowania należy upewnić się, że Termosonda jest podłączone, skalibrowane i naładowane. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem”.

W przypadku korzystania z automatycznych programów, takich jak „FUNKCJE” lub „Potrawy”, Termosonda należy użyć jako dodatkowego środka pomiaru, ustawienia i regulacji temperatury docelowej pola

grzejnego określonego dla każdej potrawy lub metody gotowania. Patrz „FUNKCJE” i „Potrawy”.

1. Wybierz funkcję lub rodzaj produktu z Menu.
2. Dotknij  w prawym górnym rogu wyświetlacza, aby ustawić lub dostosować temperaturę docelową.
 - Aby użyć ustawień domyślnych, należy dotknąć OK w górnej części wyskakującego okienka.
 - Aby na stałe wyłączyć wyskakujące okienko, należy zaznaczyć pole wyboru ☐ przed włączeniem funkcji.
 - W przypadku niektórych funkcji na wyświetlaczu wyświetlają się wskazówki.
 - Funkcja Smażenie na patelni umożliwia zmianę domyślnego ustawienia mocy grzania. W przypadku niektórych potraw możliwe jest kontrolowanie temperatury wewnętrznej za pomocą Termosonda.
 - Niektóre z opcji obejmują wstępne nagrzewanie. Postęp można śledzić na pasku regulacji.
 - Dla większości funkcji, np. SousVide i Parzenie, można zmienić domyślną temperaturę.
 - Można zmienić domyślny czas gotowania lub ustawić własny. Minimalny czas gotowania jest zaprogramowany tylko dla funkcji SousVide.
3. Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi w wyskakujących okienkach.
4. Po upływie ustawionego czasu oraz/lub osiągnięciu temperatury docelowej rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się powiadomienie. Aby zamknąć okienko, należy dotknąć OK.

Termometr

Przy gotowaniu ręcznym można skorzystać z Termosonda jako termometru do pomiaru temperatury potrawy i powiadomienia o osiągnięciu temperatury docelowej.

1. Otwórz suwak pola grzejnego i ustaw moc grzania.

2. Dotknij  w prawym górnym rogu wyświetlacza.

Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

3. Ustaw docelową temperaturę potrawy. Aktualną temperaturą zmierzoną Termosonda widać teraz w prawym rogu wyświetlacza. W razie potrzeby dotknij ponownie, aby dostosować temperaturę docelową.
4. Gdy pole grzejne osiągnie temperaturę docelową, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się powiadomienie.

6.15 FUNKCJE: Smażenie na patelni

Funkcja ta umożliwia ustawienie mocy grzania odpowiedniej do smażenia potraw. Płyta grzejna dostosowuje tę temperaturę do różnych rodzajów potraw i utrzymuje ją przez cały czas gotowania. Po ustawieniu mocy grzania nie jest konieczna ręczna regulacja temperatury.



UWAGA!

Używać wyłącznie zimnych naczyń.
Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustawić naczynie bez oleju/tłuszczu na jednym z pól grzejnych po lewej stronie. Można połączyć cztery sekcje w dwa pola grzejne o różnych rozmiarach lub w jeden duży obszar grzejny przy użyciu Flex Bridge.
2. Wybrać FUNKCJE > Smażenie na patelni.
3. W razie potrzeby podłączyć Termosonda.

Dotknij , aby dostosować temperaturę.

4. Wybrać poziom smażenia.
Start podgrzewania.
5. W razie potrzeby ustawić funkcję timera.
Timer uruchamia się natychmiast.
Gdy naczynie osiągnie żadaną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pojawi się wyskakujące okienko. Teraz do naczynia można dodać olej i potrawę. Aby zamknąć to okienko i rozpocząć smażenie, dotknij OK.
Aby zatrzymać tę funkcję ręcznie, dotknij 0 na pasku sterowania.

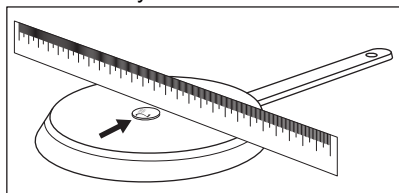
Wskazówki i porady:

- Postępować zgodnie z instrukcją na wyświetlaczu, aby dowiedzieć się, kiedy odwrócić potrawę lub dostosować poziom grzania.
- W razie potrzeby można zmienić domyślną moc grzania.
- Grube kawałki żywności lub surowe ziemniaki należy przykryć pokrywką podczas pierwszych 10 minut smażenia.
- Nagrzewanie ciężkich naczyń może potrwać dłużej.
- Naczynia wielowarstwowe należy używać przy małej mocy grzania, aby nie dopuścić do ich uszkodzenia.
- Nie używać cienkich naczyń emaliowanych. Mogą ulec przegrzaniu i uszkodzeniu.

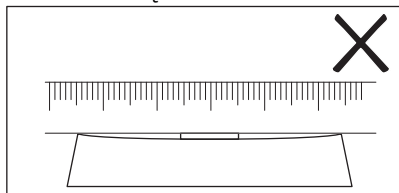
Odpowiednie naczynia do korzystania z funkcji Smażenie na patelni

Należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem. Aby sprawdzić, czy naczynie jest prawidłowe:

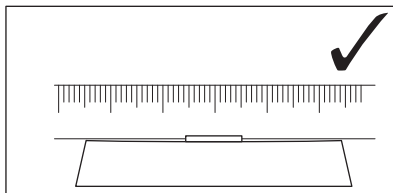
1. Odwrócić naczynie do góry dnem.
2. Umieścić linijkę na dnie naczynia.
3. Spróbować wsunąć monetę 1, 2 lub 5 eurocentów (lub inną monetę o podobnej grubości około 1,7 mm) między linijkę a dno naczynia.



- a. Naczynie nie nadaje się, jeśli między linijką a dnem naczynia można wsunąć monetę.



- b. Naczynie nadaje się, jeśli między linijką a dnem naczynia nie można wsunąć monety.



6.16 FUNKCJE: Gotowanie

Funkcja ta automatycznie dostosowuje moc grzania, aby woda nie wykipiiała, gdy osiągnie temperaturę wrzenia.

funkcja Gotowanie wymaga działania Termosonda.

UWAGA!

Nie używać tej funkcji z pustymi naczyniami. Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

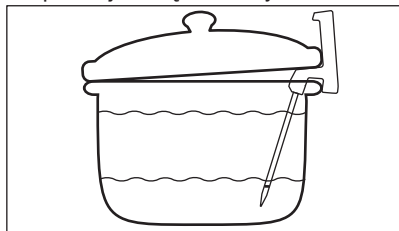
1. Umieść wypełnione wodą naczynie na polu grzejnym. Płyn musi całkowicie zakrywać oznaczenie minimalnego poziomu na Termosonda.
2. Wybrać FUNKCJE > Gotowanie.
3. Podłączyć Termosonda.
4. W razie potrzeby ustawić funkcję timera. Timer uruchamia się natychmiast.
5. Aby wyłączyć tę funkcję ręcznie, należy dotknąć  w lewym górnym rogu wyświetlacza.

Po osiągnięciu temperatury wrzenia płyta grzejna automatycznie obniży ustawienie mocy grzania.

Wskazówki i porady:

- Funkcja ta najlepiej nadaje się do gotowania wody i gotowania ziemniaków.
- Naładuj Termosonda przed gotowaniem.
- Przed użyciem skalibruj Termosonda, aby określić dokładną temperaturę wrzenia.
- Napełnij naczynie zimną wodą lub w temperaturze pokojowej. Minimalny poziom płynu musi całkowicie zakrywać oznaczenie poziomu minimalnego na Termosonda. Przy maksymalnym poziomie płynu pozostaje co najmniej 4

cm poniżej krawędzi naczynia.



- Sól dodać dopiero po osiągnięciu temperatury wrzenia.
- Używać pokrywki, aby oszczędzać energię. Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu go.

6.17 FUNKCJE: Roztapianie

Funkcji tej można używać do roztapiania różnych produktów, np. czekolady lub masła.

UWAGA!

Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustaw naczynie na polu grzejnym.
2. Wybrać FUNKCJE > Roztapianie.
3. W razie potrzeby ustawić funkcję timera.
4. Dotknąć OK.

Aby wyłączyć tę funkcję ręcznie, należy dotknąć w lewym górnym rogu wyświetlacza.

6.18 Potrawy

Funkcja ta pomaga w przygotowywaniu różnych potraw przy użyciu wstępnie ustawionych programów przeznaczonych dla określonych kategorii żywności. Dostępność programów zależy od pola grzejnego.

UWAGA!

Nie pozostawiać płyty grzejnej bez nadzoru podczas działania tej funkcji.

1. Ustaw naczynie na polu grzejnym. Można połączyć cztery sekcje w dwa pola grzejne o różnych rozmiarach lub w jeden duży obszar grzejny przy użyciu Flex Bridge.
2. Wybrać Potrawy.
3. Wybrać rodzaj potrawy.
4. W razie potrzeby podłączyć Termosonda.

Dotknij , aby dostosować temperaturę.

5. W razie potrzeby ustawić funkcję timera.
6. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

W zależności od rodzaju potrawy i wybranego programu można ustawić i modyfikować szczegóły, np. poziom dogotowania potraw, poziom grzania do smażenia itp.

Wskazówki i porady:

- Najczęściej gotowane potrawy są automatycznie dodawane do listy Najczęściej przyrządzane.
- Można ręcznie dodać programy do listy Ulubione .
- Niektóre programy można ukryć, dotykając . Aby przywrócić programy, przejdź do Ustawienia > Konfiguracja > Potrawy.

6.19 Język

1. Dotknij , aby otworzyć okno dialogowe Menu.
2. Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Język.
3. Wybierz język z listy.

Aby zapisać ten wybór, dotknij lub . Następnie wybierz TAK w wyskakującym okienku.

Jeśli wybrano niewłaściwy język, dotknąć > . Wyświetli się lista. Wybrać pierwszą opcję z góry po lewej, następnie pierwszą opcję z góry po lewej (lub drugą opcję z góry po prawej, w zależności od wersji oprogramowania). Przewinąć w dół, aby wybrać z listy odpowiedni język. Gdy pojawi się wyskakujące okienko, wybrać opcję po prawej stronie.

6.20 Dźwięki przycisków / Głośność

Możliwy jest wybór dźwięków emitowanych przez płytę grzejną lub ich całkowite wyłączenie. Dostępne ustawienia to klikanie (domyślne) lub sygnały dźwiękowe.

Można również wybrać poziom głośności.

1. Dotknąć na wyświetlaczu, aby otworzyć Menu.

- Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Dźwięki przycisków / Głośność.
 - Wybrać odpowiednią opcję.
- Ustawienie to zostaje automatycznie zapisane.

6.21 Jasność

Można zmienić ustawienie jasności wyświetlacza.

Do wyboru są 5 jasności wyświetlacza od najniższej 1 do najwyższej 5.

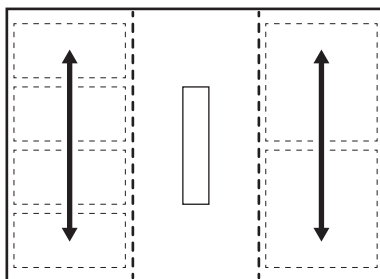
- Dotknąć , aby otworzyć Menu.
 - Wybrać Ustawienia > Konfiguracja > Jasność.
 - Wybrać odpowiednie ustawienie.
- Ustawienie to zostaje automatycznie zapisane.

6.22 Zarządzanie energią

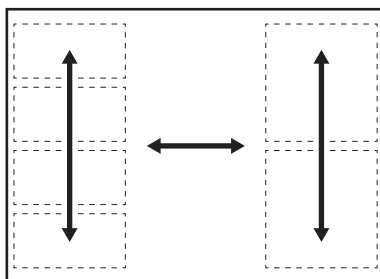
Jeśli włączone jest kilka pól grzejnych, a pobór mocy przekracza ograniczenia zasilania, funkcja ta dzieli dostępną moc pomiędzy wszystkie pola grzejne (zasilane z tej samej fazy). Płyta grzejna steruje ustawieniami mocy grzania, aby nie wyzwoić bezpieczników instalacji domowej.

- Pola grzejne są pogrupowane zgodnie z umiejscowieniem i liczbą faz podłączonych do płyty grzejnej. Maksymalne obciążenie każdej fazy wynosi 3680 W. Jeśli płyta grzejna osiągnie maksymalną dostępną moc jednej fazy, moc pól grzejnych zostanie automatycznie zmniejszona.
- Priorytetowe jest zawsze ustawienie mocy grzania pola grzejnego wybranego jako pierwsze (lub pola grzejnego przy użyciu FUNKCJE lub Potrawy). Pozostała moc zostanie rozdzielona pomiędzy pozostałymi polami grzejnymi zgodnie z wybraną kolejnością.
- Kolor paska sterowania pokazuje dostępne opcje mocy grzania:
 - czerwony – aktualne ustawienie mocy grzania,
 - biały – maksymalna dostępna moc grzania,
 - jasnoszary – niedostępne ustawienie grzania (działa Zarządzanie energią).

- Jeśli niedostępna jest wyższa moc grzania, należy najpierw zmniejszyć ją dla innych pól grzejnych. Informacje dotyczące możliwych kombinacji mocy grzania można znaleźć na ilustracji.



Jeśli całkowita moc płyty grzejnej jest ograniczona (1500W–6000 W), funkcja ta rozdziela dostępną moc między wszystkie pola grzejne. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” > „FlexPower”.



6.23 Funkcje okapu

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Tryb Tryb ręczny

Okap może działać razem z płytą grzejną podczas gotowania, a także gdy płyta jest wyłączona.

- Dotknąć  aby otworzyć opcje okapu.
- Dotknąć lub przesunąć palcem, aby ustawić prędkość wentylatora.
- Aby wyłączyć okap, dotknąć 0.

Auto

Funkcja automatycznie dostosowuje poziom prędkości wentylatora w zależności od temperatury pola grzejnego. Funkcja jest zwykle domyślnie włączona.

Tryb Auto ma kilka dostępnych trybów. Aby zmienić konfigurację, wybierz  >  > Automatyczny wentylator okapu.

Funkcję tę można włączyć, gdy płyta grzejna jest włączona i żadne z pól grzejnych nie jest czynne, lub w dowolnym momencie w trakcie gotowania.



Jeśli funkcja zostanie włączona przy wyłączonej płycie grzejnej, żadne pole grzejne nie będzie działać i na panelu sterowania nie będzie widoczny wskaźnik ciepła resztkowego, funkcja wyłączy się samoczynnie po kilku sekundach.

1. Naciśnąć i przytrzymać przycisk , aby włączyć płytę grzejną.
2. Dotknąć .
3. Jeśli funkcja ta nie jest domyślnie włączona, naciśnąć Auto aby ją włączyć.
4. Umieścić naczynie na płycie grzejnej i wybrać poziom mocy grzania. W razie potrzeby zwiększyć lub zmniejszyć moc grzania.

Okap zareaguje na temperaturę pola grzejnego, odpowiednio zwiększając lub zmniejszając prędkość wentylatora. Pojawi się ikona wentylatora z liczbą odpowiadającą prędkości wentylatora.

5. Dotknij  na włączonym polu grzejnym, aby je wyłączyć lub , aby wyłączyć płytę grzejną.

Auto będzie działać przez pewien czas, w zależności od ustawionego trybu. Jeśli pozostała ilość ciepła jest niska, Breeze może również rozpocząć pracę. Wentylator okapu będzie pracować aż do wyłączenia wskaźnika ciepła resztkowego.



Prędkość wentylatora można regulować ręcznie podczas gotowania, dotykając  > Tryb ręczny.

Aby wyłączyć tę funkcję, należy dotknąć  > .

Jeśli płyta grzejna zostanie wyłączona podczas działania funkcji Auto, funkcja zostanie zapamiętana na czas następnej sesji gotowania.

Zegar odliczający okapu kuchennego

Użyć funkcji, aby określić, jak długo ma pracować okap.

Nie można ustawić zegara okapu, gdy jest on wyłączony.

1. Dotknij  > .
2. Ustawić czas.
3. Dotknij OK, aby uruchomić timer.

Zegar zaczyna odliczać czas.

- Po zakończeniu odliczania czasu okap przestanie działać.
- Możliwe jest ustawienie zegara okapu, gdy Auto jest włączony. Jeśli Auto wyłączy okap się przed upływem ustawionego czasu, zegar zostanie wyzerowany.
- Jeśli zegar wyłączy okap przed Auto, funkcja zostanie wyłączona.
- W obu przypadkach funkcja Auto zostanie włączona przy następnym włączeniu płyty grzejnej.

Boost

Funkcja ta włącza wentylator okapu z maksymalną prędkością.

1. Dotknij , aby otworzyć opcje okapu.
2. Dotknij lub przesunij palcem do Boost, aby włączyć tę funkcję. Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
3. W razie potrzeby dotknij , aby otworzyć opcje okapu.

W razie potrzeby dotknij lub przesunij palec do pozycji 0, aby wyłączyć tę funkcję.

Funkcja ta może działać do 8 minut. Potem prędkość wentylatora okapu zmienia się automatycznie na 3. W razie potrzeby można ponownie włączyć tę funkcję.

Breeze

Funkcja ta ustawia bardzo niski bieg wentylatora okapu. Wentylator pracuje przy minimalnym poziomie hałasu natychmiast po aktywacji. Funkcji tej używa się po zakończeniu gotowania, aby usunąć wszelkie utrzymujące się zapachy.

Aby włączyć funkcję, gdy płyta grzejna jest wyłączona i ciepło reszkowe  /  /  jest widoczny:

1. Dotknij  > Breeze.
2. Aby uruchomić tę funkcję, dotknij OK. Rozlegnie się sygnał. Na wyświetlaczu pojawi się .
3. Aby w razie potrzeby ustawić timer, dotknij , a następnie .
4. Ustawić czas.

Domyślny czas jest ustawiony na 60 minut.

Po upływie czasu ustawionego na timerze okap wyłączy się automatycznie.

Samoosuszanie

Funkcja ta służy do automatycznego utrzymania działania wentylatora okapu po

zakończeniu gotowania i wyłączeniu płyty grzejnej. Wentylator działa z minimalną prędkością przez 20 minut. Funkcja ta usuwa wszelkie zapachy utrzymujące się po zakończeniu gotowania.

Przy pierwszym użyciu płyty grzejnej funkcja ta jest domyślnie włączona.

Gdy funkcja ta działa, na ekranie przeglądu stref pojawia się symbol . Pozostały czas pracy widać na wyświetlaczu timera okapu. Nie można zmienić ustawionego czasu. Po zakończeniu tego cyklu wentylator wyłącza się automatycznie.

Aby zatrzymać działanie tej funkcji:

1. Dotknąć .
 2. Dotknąć .
- Wentylator okapu wyłączy się.

Aby całkowicie wyłączyć tę funkcję:

1. Dotknij   > > Samoosuszanie.
2. Dotknij suwaka, aby wyłączyć tę funkcję.



Zaleca się, aby nie wyłączać tej funkcji i pozostawić ją czynną bez przerwy przez cały cykl.

7. UNIWERSALNA INDUKCYJNA POWIERZCHNIA GRZEJNA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

7.1 Flex Bridge

Uniwersalna indukcyjna powierzchnia grzejna składa się z czterech części. Sekcje te można połączyć w dwa pola grzejne o różnej wielkości lub w jedno duże pole grzejne. Możesz wybrać połączenie poszczególnych sekcji wybierając się poprzez wybranie trybu odpowiedniego do wielkości naczynia, które ma być użyte. Dostępne są trzy tryby: Standard, Big Bridge oraz Max Bridge.

1. Ustawić naczynie na tych polach grzejnych.
2. Dotknąć  > Flex Bridge. Można również użyć skrótu *** widocznego w widoku strefy.
3. Wybierz tryb, który najlepiej pasuje do rozmiaru naczynia.
4. Ustaw moc grzania.

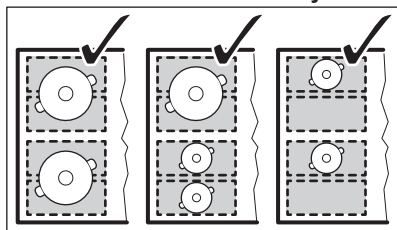


Można ustawić różne moce grzania osobno dla każdego obszaru utworzonego w danym trybie.

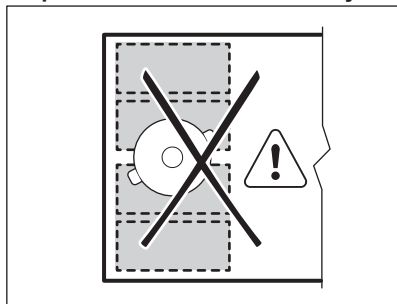
7.2 Flex Bridge — tryb standardowy

Ten tryb łączy sekcje w dwa obszary gotowania o tym samym rozmiarze. Oba obszary działają jak niezależne pola grzejne.

Prawidłowe ustawienie naczyń:



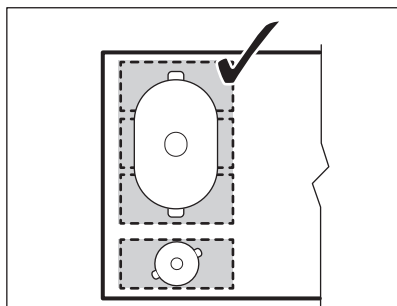
Nieprawidłowe ustawienie naczyń:



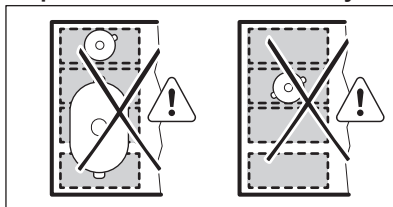
7.3 Flex Bridge Tryb Big Bridge

Ten tryb łączy trzy tylne sekcje w jeden obszar grzejny. Pojedyncza przednia sekcja działa jak niezależne pole grzejne.

Prawidłowe ustawienie naczyń:



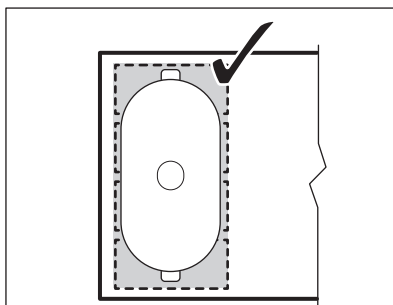
Nieprawidłowe ustawienie naczyń:



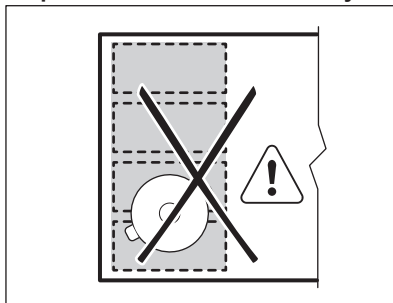
7.4 Flex Bridge Tryb Max Bridge

Ten tryb łączy wszystkie sekcje, tworząc jeden duży obszar gotowania. Można go używać do gotowania na dużej patelni lub płycie plancha.

Prawidłowe ustawienie naczyń:



Nieprawidłowe ustawienie naczyń:



8. WSKAZÓWKI I PORADY

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

8.1 Naczynia



Silne pole elektromagnetyczne z indukcyjnego pola grzejnego bardzo szybko wytwarza ciepło w naczyniu.

Na indukcyjnych polach grzejnych należy używać odpowiednich naczyń.

- Aby zapobiec przegrzaniu i poprawić działanie pól grzejnych, naczynie musi być jak najgrubsze i jak najbardziej płaskie.
- Do funkcji Smażenie na patelni należy używać wyłącznie naczyń z płaskim dnem.
- Przed ustawieniem naczynia na powierzchni pyty grzejnej należy upewnić się, że jego spód jest czysty i suchy.
- Należy zawsze uważać, aby nie przesunąć ani nie trzeć naczynia o krawędzie i narożniki szkła, ponieważ może to spowodować odpryśnięcie lub uszkodzenie powierzchni szkła.

Materiał naczyń

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

Naczynie nadaje się do gotowania na płycie indukcyjnej, jeśli:

- możliwe jest szybkie zagotowanie wody w naczyniu postawionym na polu grzejnym ustawionym na maksymalną moc;
- magnes jest przyciągany przez dno naczynia.

Wymiary naczyń

- Indukcyjne pola grzejne dostosowują się automatycznie do wielkości dna naczyń. Prawdopodobne wymiary naczyń podano w punkcie „Dane techniczne” > „Parametry

pól grzejnych”. Naczynia należy stawiać na środku pola grzejnego.

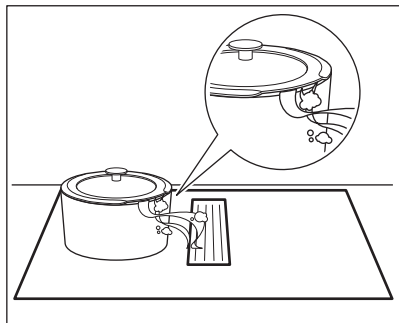
- Wydajność pola grzejnego zależy od średnicy naczynia. Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w „Dane techniczne” > „Parametry pól grzejnych”).
 - Naczynie o dnie mniejszym niż pole grzejne oberze tylko część emitowanej energii i naczynie nagrzewa się wolniej.
 - Ze względów bezpieczeństwa oraz by uzyskać optymalne efekty pieczenia nie należy używać naczyń większych niż podano w rozdziale „Parametry pól grzejnych”. Podczas gotowania należy unikać umieszczania naczyń w pobliżu panelu sterowania. Może to mieć wpływ na działanie panelu sterowania lub spowodować przypadkowe włączenie funkcji płyty grzejnej.



Patrz „Dane techniczne”.

Pokrywy z wentylacją parową

Aby jeszcze bardziej zoptymalizować gotowanie przy okapie, można używać specjalnych pokrywek z wentylacją parową z naczyniami. Pokrywy tak zaprojektowano, aby kierować parę wytwarzaną wewnątrz naczynia w kierunku okapu, minimalizując niepożądane zapachy gotowania i nadmierną wilgotność w kuchni. Pokrywy są dostępne w kilku rozmiarach, aby pasowały do większości typowych rodzajów naczyń. Aby uzyskać więcej informacji, zapraszamy na naszą witrynę internetową.



8.2 Odgłosy podczas pracy



Opisane odgłosy są normalnym zjawiskiem i nie świadczą o usterce urządzenia. Odgłosy z naczyń zależą od materiału naczynia i mocy grzania.

Odgłosy z naczyń:

- trzaski: naczynie wykonane jest z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).

- gwizdanie: pole grzejne jest ustawione na wysoką moc grzania, a naczynie jest wykonane z różnych materiałów (konstrukcja wielowarstwowa).

- buczenie: ustawiono wysoką moc grzania.

Odgłosy z płyty grzejnej:

- klikanie: następuje przełączanie elektryczne, naczynie jest wykrywane po jego umieszczeniu na płycie grzejnej.
- syczenie, brzęczenie: wentylator pracuje.
- rytmiczny dźwięk: wykryto naczynie.

8.3 Wskazówki i porady dotyczące korzystania z okapu

- Gdy okap nie pracuje, można ustawić garnki na kratce. Nie spowoduje to żadnych uszkodzeń.
- Gdy tryb Auto jest włączony, wentylator uruchamia się z niską prędkością na początku każdej sesji gotowania. Prędkość wzrasta stopniowo. W razie potrzeby prędkość można również dostosować ręcznie.

9. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Informacje ogólne

- Czyścić płytę grzejną po każdym użyciu.
- Zawsze używać naczyń z czystym dnem.
- Zarysowania lub ciemne plamy na powierzchni nie mają wpływu na działanie płyty grzejnej.
- Stosować specjalne środki przeznaczone do czyszczenia powierzchni płyty grzejnej.
- Zawsze używać skrobaka zalecanego do płyt grzejnych o szklanej powierzchni. Skrobak należy stosować wyłącznie jako dodatkowe narzędzie do czyszczenia szkła po czyszczeniu standardowym.



OSTRZEŻENIE!

Do czyszczenia szklanej powierzchni nie wolno używać noży ani innych ostrych, metalowych narzędzi.



na skutek przesuwania naczyń zabrudzeniu lub przebarwieniu może ulec nadruk na uniwersalnej indukcyjnej powierzchni grzejnej. Obszar ten można czyścić w opisany sposób.

9.2 Czyszczenie płyty grzejnej

- **Wyjąć natychmiast:** stopiony plastik, folię, sól, cukier oraz zabrudzenia z potraw zawierających cukier. W przeciwnym razie zabrudzenia mogą uszkodzić płytę grzejną. Uważać, aby się nie oparzyć. Użyć specjalnego skrobaka, przykładając go pod ostrym kątem do szklanej powierzchni i przesuwając po niej ostrzem.

- **Usuwać, gdy płyta grzejna wystarczająco ostygnie:** pierścienie po kamieniu, pierścienie po wodzie, plamy tłuszczu, błyszczące metaliczne odbarwienia. Przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką z dodatkiem delikatnego detergentu. Po wyczyszczeniu wytrzeć płytę grzejną do sucha miękką szmatką.
- **Usunąć błyszczące metaliczne odbarwienia:** użyć wodnego roztworu octu i wyczyścić szklaną powierzchnię wilgotną szmatką.

9.3 Czyszczenie okapu

Kratka

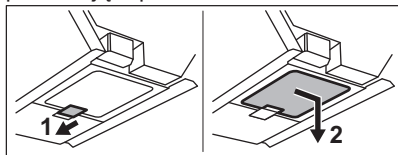
Kratka kieruje powietrze do okapu. Ponadto chroni system okapu i zapobiega przypadkowemu wpadnięciu ciał obcych do środka. Kratka pokrywająca okap wykonana jest z . Kratkę można myć ręcznie lub w zmywarce. Przetrzeć kratkę miękką ściereczką.

Taca ociekowa

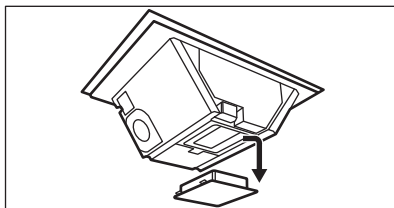
Pod okapem znajduje się taca ociekowa. Gromadzi on skropliny powstające podczas każdego procesu gotowania. W dowolnej chwili woda może kapać z systemu okapu do tacy ociekowej. Należy pamiętać, regularnym opróżnianiu zbiornika na wodę. Taca ociekowa jest widoczna od góry po zdjęciu kratki i obudowy filtra wraz z filtrami.

Przed uzyskaniem dostępu do tacki ociekowej należy zabezpieczyć szufladę lub szafkę pod płytą grzejną przed przypadkowym rozlaniem.

1. Aby uzyskać dostęp do tacki ociekowej, należy najpierw odblokować środkowy zatrzask umieszczony z tyłu. Przesunąć zatrzask w przeciwnym kierunku. Chwycić tacę ociekową obiema rękami i ostrożnie przesunąć ją w prawo.



2. Przesunąć tacę ociekową pionowo w dół. Należy uważać, aby nie rozlać wody.



3. Wylać wodę i przepłukać zbiornik na wodę. Tacę można myć ręcznie (przy użyciu ciepłej wody, mydła i miękkiej ściereczki/gąbki) lub w zmywarce do naczyń (cykl standardowy).

⚠ OSTRZEŻENIE!

Upewnić się, że do wnętrza okapu nie przedostaje się ciecz.

Gdy wewnątrz okapu rozleje się woda lub inna ciecz:

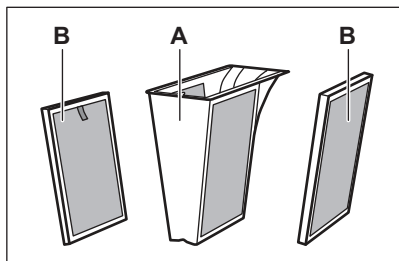
1. Wyłączyć okap.
2. Unieść kratkę i ostrożnie wyczyścić obszar okapu ciepłą wodą, wilgotną ściereczką lub gąbką z łagodnym środkiem czyszczącym.
3. Nadmiar cieczy nagromadzonej na dnie komory okapu wytrzeć gąbką lub suchą ściereczką.
4. W razie potrzeby wyczyścić filtr (patrz „Czyszczenie filtra okapu”).
5. W razie potrzeby opróżnić tacę ociekową.
6. Włączyć okap, ustawić bieg wentylatora na 2 lub wyższy i pozostawić na pewien czas, aby usunąć pozostałą wilgoć.

9.4 Czyszczenie i regeneracja filtrów okapu

Zespół filtrujący składa się z następujących elementów: filtry przeciwtłuszczowe połączone z obudową filtra przeciwtłuszczowego **A** oraz wyjmowane filtry węglowe o długiej żywotności **B**.

i

Urządzenia należy używać zawsze z wszystkimi filtrami wchodzącymi w skład dostawy.



Filtr przeciwtłuszczowy **A** zatrzymuje tłuszcz, olej i resztki jedzenia i zapobiega ich przedostaniu się do systemu okapu. Filtry węglowe o długiej żywotności **B** zawierają piankę z węgla aktywnego i neutralizują dym i zapachy gotowania.

Filtry należy regularnie czyścić i co jakiś czas regenerować:

- Filtry przeciwtłuszczowe należy czyścić **A** gdy tylko widoczny na nim będzie osad tłuszczu. Częstotliwość czyszczenia zależy od ilości tłuszczu i oleju użytego do gotowania. Zaleca się czyszczenie filtra raz w miesiącu lub częściej w razie potrzeby.
- Filtry węglowe o długiej żywotności należy czyścić **B** tylko wtedy, gdy widoczny jest nagromadzony tłuszcz.
- Filtry węglowe o długiej żywotności regeneruje się **B** dopiero wtedy, gdy włączy się powiadomienie. Powiadomienie pojawia się w widoku głównym wyświetlacza w postaci żółtego wskaźnika punkowego. Maksymalna liczba cykli regeneracji wynosi 7. Po upływie tego czasu filtr należy wymienić na nowy.
- Dodatkowo płyta grzejna ma wbudowany licznik z powiadomieniem przypominającym o czyszczeniu filtrów przeciwtłuszczowych i regeneracji filtrów węglowych o długiej żywotności. Licznik uruchomi się automatycznie przy pierwszym włączeniu okapu. Po 140 godzinach użytkowania pojawi się wyskakujące okienko i kropka obok symbolu okapu co oznacza, że nadszedł czas czyszczenia filtrów przeciwtłuszczowych **A** i regeneracji filtrów węglowych o długiej żywotności **B**.

Kropka pojawia się tylko wtedy, gdy wentylator jest wyłączony i pozostaje widoczna do momentu zresetowania powiadomienia lub wymiany filtra.

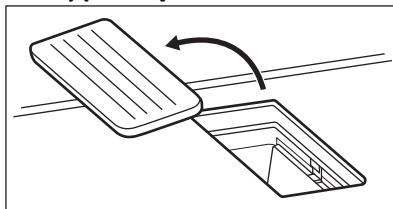
⚠ OSTRZEŻENIE!

Przesycony filtr grozi pożarem.

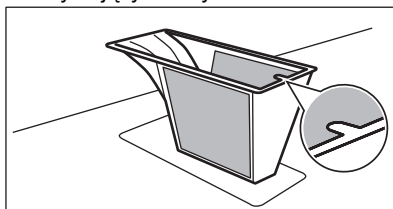
Demontaż/ponowny montaż filtra

Filtr i obudowa filtra znajdują się tuż pod kratką na środku płyty grzejnej. Należy wyjmować je ostrożnie, mogą być śliskie od nagromadzonego tłuszczu.

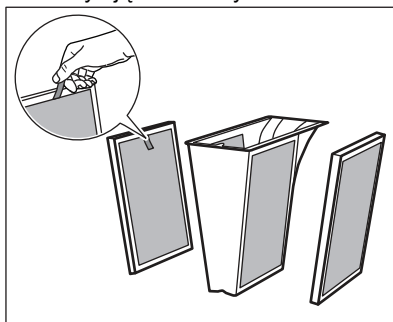
1. Zdjąć kratkę.



2. Wyjąć obudowę filtra przeciwtłuszczowego chwytając za wystający uchwyt.



3. Wyjąć filtry węglowe o długiej żywotności, chwytając za uchwyt.



4. Po czyszczeniu z powrotem założyć filtry:

- a. Wsunąć filtry węglowe o długiej żywotności do okapu wzdłuż wbudowanych przewodnic.
- b. Przeczyć z powrotem obudowę filtra przeciw tłuszczowego.
- c. Z powrotem założyć siatkę.

Czyszczenie filtrów tłuszczowych i obudowy filtrów tłuszczowych

1. Ostrożnie umyć obudowę filtra przeciw tłuszczowego z filtrami przeciw tłuszczowymi w ciepłej wodzie przy użyciu łagodnego środka czyszczącego, a następnie spłukać ciepłą wodą. W razie potrzeby, aby usunąć resztki jedzenia można użyć miękkiej gąbki, miękkiej ściereczki lub nieścierniej szczoteczki do czyszczenia. Umyć filtry przeciw tłuszczowe i obudowę filtra przeciw tłuszczowego można w zmywarce w dowolnym cyklu standardowym.



W zależności od rodzaju detergentu i liczby cykli zmywania może wystąpić niewielkie odbarwienia siatki. Nie ma to wpływu na działanie filtra przeciw tłuszczowego.

Nie zaleca się stosowania ręczników papierowych do czyszczenia/suszenia elementów filtrujących.

2. Pozostawić je na jakiś czas do wyschnięcia w temperaturze pokojowej.
3. Włożyć powrotem obudowę filtra przeciw tłuszczowego z filtrami przeciw tłuszczowymi.
4. Wybrać  >  > Filtry. Wybierz filtr i dotknij RESET.

Licznik uruchomi się ponownie.

Czyszczenie filtrów węglowych o długiej żywotności

1. Umyć filtr ręcznie w ciepłej wodzie bez żadnych środków czyszczących.

Detergenty mogą zaszkodzić filtracji węglowej. W razie potrzeby, aby usunąć resztki żywności można użyć miękkiej gąbki, miękkiej ściereczki lub nieścierniej szczoteczki do czyszczenia. Po usunięciu większych zabrudzeń z filtrów można też umyć je w zmywarce w temperaturze 65–70 °C (używając programu dłuższego niż 90 min) bez detergentów i bez naczyń w tym samym załadunku.

2. Pozostaw filtry do wyschnięcia na co najmniej 24godz w temperaturze pokojowej. Przed założeniem filtra z powrotem trzeba całkowicie wysuszyć.
3. Z powrotem złożyć zespół filtrujący i zamontować w urządzeniu.

Regeneracja filtrów węglowych o długiej żywotności

1. Najpierw wyczyścić filtr, jak opisano powyżej.
2. Włożyć filtr do piekarnika ustawionego na 100 °C przy 120 min. Filtry układać na środkowej półce drucianej. Użyć funkcji piekarnika bez wentylatora.
3. Z powrotem złożyć zespół filtrujący i zamontować w urządzeniu.
4. Wybrać  >  > Filtry. Wybierz filtr i dotknij RESET.

Licznik uruchomi się ponownie.

9.5 Czyszczenie Termosonda

- Oczyszczyć Termosonda przed pierwszym użyciem.
- Stosować wyłącznie obojętne detergenty.
- Nie używać żadnych produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Nie myć Termosonda w zmywarce.
- Ewentualne odbarwienie plastikowego uchwyty nie ma wpływu na działanie Termosonda.

10. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

10.1 Co zrobić, gdy...

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Nie można uruchomić płyty grzejnej ani nią sterować.	Płyty grzejnej nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania. Patrz schemat połączeń.
	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy bezpiecznik jest przyczyną usterki. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	W ciągu 60 sekund nie ustawiono mocy grzania.	Ponownie włączyć płytę grzejną i ustawić moc grzania w ciągu maksymalnie 60 sekund.
	Dotknięto jednocześnie 2 lub więcej pól czujników.	Dotknąć tylko jednego pola czujnika.
Wyświetlacz nie reaguje na dotyk.	Działa funkcja Pauza.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
	Część wyświetlacza jest zakryta lub naczynia są ustawione zbyt blisko wyświetlacza. Na wyświetlaczu jest jakiś płyn lub przedmiot.	Usunąć przedmioty. Odsunąć naczynia od wyświetlacza. Oczyścić wyświetlacz i zaczekać, aż urządzenie ostygnie. Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Po upływie minuty ponownie podłączyć płytę grzejną.
Rozlegnie się sygnał dźwiękowy i płyta grzejna wyłączy się. Gdy płyta grzejna jest wyłączona, rozlegia się sygnał dźwiękowy.	Umieszczono coś w jednym lub większej liczbie pól czujników.	Usunąć przedmiot z pól czujników.
Płyta grzejna wyłączy się.	Na polu czujnika znajduje się przedmiot  .	Usunąć przedmiot z pola czujnika.
Wskaźnik ciepła resztkowego nie włącza się.	Pole grzejne nie jest gorące, ponieważ działało za krótko lub doszło do uszkodzenia czujnika pod powierzchnią płyty grzejnej.	Jeśli pole grzejne działało wystarczająco długo, aby było gorące, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
Po włączeniu programów automatycznych (Potrawy lub FUNKCJE) płyta grzejna rozpoczyna nagrzewanie, zatrzymuje się, a następnie uruchamia się ponownie.	Jest to kontrola bezpieczeństwa w celu upewnienia się, że Termosonda znajduje się w garnku, dla którego aktywowano programy automatyczne (Potrawy lub FUNKCJE).	Jest to normalna procedura, która nie oznacza usterki urządzenia.
Nie można włączyć największej mocy grzania.	Inne pole grzejne jest ustawione na największą moc grzania.	Najpierw należy zmniejszyć moc drugiego pola grzejnego.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
	Poziom FlexPower jest za niski.	Zmiana mocy maksymalnej w Menu. Patrz „Przed pierwszym użyciem”.
Pola czujników nagrzewają się do wysokiej temperatury.	Naczynie jest zbyt duże lub ustawione zbyt blisko elementów sterujących.	Jeśli to możliwe, duże naczynia należy ustawiać na tylnych polach.
Termosonda nie odpowiada lub na wyświetlaczu pojawia się informacja, że Termosonda nie zostało znalezione.	Termosonda jest rozładowany lub Bluetooth nie jest ustawiony.	Naładuj Termosonda Podłącz Termosonda do płyty grzejnej poprzez Bluetooth. Patrz „Termosonda parowanie i kalibracja”.
Wyświetlacz pokazuje, że temperatura wody przekracza wartość 100°C.	Termosonda nie została skalibrowana lub skalibrowano ją nieprawidłowo.	Ponownie skalibrować Termosonda. Patrz „Termosonda parowanie i kalibracja”.
	Woda została nadmiernie posolona.	Nie solić wody do gotowania.
	Inne urządzenia pracują na tej samej częstotliwości i zakłócają połączenie.	Usunąć urządzenia, które mogą zakłócać połączenie. Patrz „Dane techniczne”.
Temperatura potrawy różni się od oczekiwanej.	Termosonda nie została prawidłowo włożona.	Upewnić się, że punkt pomiaru znajduje się w najgrubszej części potrawy. Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Miga czerwona lampka na Termosonda.	Termosonda jest rozładowana lub uszkodzona.	Naładuj Termosonda Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Płyta grzejna wykrywa znaczące skoki temperatury.	Dodano wody lub zmieniono naczynie podczas gotowania.	Po uruchomieniu funkcji unikać dodawania wody lub zmieniania naczynia.
	Ciepło nie rozprzestrzenia się równomiernie w naczyniu, zwłaszcza w gęstych płynach.	Należy często mieszać potrawy.
Naczynie nagrzewa się zbyt mocno lub zbyt szybko dochodzi do przegotowania potrawy.	Użyto zbyt małego naczynia.	Należy używać naczyń dostosowanych wielkością do danego pola grzejnego. Patrz „Dane techniczne”.
Nie można włączyć funkcji.	Uruchomiono inną funkcję pola grzejnego, która uniemożliwia włączenie funkcji.	Wyłączyć uruchomioną funkcję przed włączeniem innej.
Programy automatyczne (Potrawy lub FUNKCJE) lub SousVide zostają zatrzymane.	Na początku cyklu gotowania temperatura płynu w naczyniu przekraczała 40°C. Użyte naczynie było gorące.	Używać wyłącznie zimnych płynów. Nie nagrzewać wstępnie naczyń.
Brak sygnałów dźwiękowych podczas dotykania pól czujników na panelu.	Sygnały dźwiękowe są wyłączone.	Włączyć sygnały dźwiękowe. Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Ustawiono niewłaściwy język.	Przypadkowo zmieniono język.	Aby zmienić niewłaściwy język, należy postępować zgodnie z instrukcją w punkcie „Codzienne użytkowanieJęzyk”.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Uniwersalne indukcyjne pole grzejne nie nagrzewa naczynia.	Naczynie znajduje się w nieodpowiednim miejscu na uniwersalnej indukcyjnej powierzchni grzejnej.	Umieścić naczynie we właściwym położeniu na uniwersalnej indukcyjnej powierzchni grzejnej. Położenie naczynia zależy od włączonej funkcji lub trybu funkcji. Patrz „Uniwersalna indukcyjna powierzchnia grzejna”.
	Średnica dna naczynia jest nieodpowiednia dla włączonej funkcji lub trybu funkcji.	Należy użyć naczynia o średnicy odpowiedniej do włączonej funkcji lub trybu funkcji. Na pojedynczej sekcji uniwersalnej indukcyjnej powierzchni grzejnej należy używać naczynia o średnicy mniejszej niż 160 mm. Patrz „Uniwersalna indukcyjna powierzchnia grzejna”.
Pole grzejne wyłącza się.	Samoczynne wyłączenie wyłącza strefę gotowania.	Wyłączyć i ponownie włączyć płytę grzejną. Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Wyświetla się  oraz komunikat.	Działa funkcja Blokada.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Pojawia się E – U – O.	Działa funkcja Blokada uruchomienia.	Patrz „Codzienne użytkowanie”.
Pasek poziomymocy miga.	Brak naczynia na polu grzejnym.	Postawić naczynie na polu grzejnym.
	Użyto nieodpowiedniego naczynia.	Użyć odpowiednie naczynie. Patrz „Wskazówki i porady”.
	Średnica dna naczynia jest za mała dla wybranego pola.	Używać naczyń o odpowiednich wymiarach. Patrz „Dane techniczne”.
	Działa funkcja Flex Bridge. Naczynie nie zakrywa co najmniej jednej sekcji odpowiadającej włączonemu trybowi funkcji.	Ustawić naczynie na odpowiedniej liczbie sekcji ustawionego trybu funkcji lub zmienić tryb funkcji. Patrz „Uniwersalna indukcyjna powierzchnia grzejna”.
 się włączy.	Połączenie elektryczne jest wadliwe.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania i sprawdzić to połączenie. Patrz „Instalacja”.
 się włączy.	Czujnik temperatury pola wykrywa temperaturę zbyt wysoką lub zbyt niską.	Pozostawić pole grzejne do ostygnięcia lub podnieść temperaturę otoczenia powyżej 15°C. Jeśli problem będzie występował nadal, należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
 się włączy.	Wentylator chłodzący jest zablokowany.	Upewnić się, że nic nie blokuje wentylatora. Jeśli wentylator nie jest przez nic zablokowany i problem nie ustępuje, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Słyszalny jest ciągły sygnał dźwiękowy.	Nieprawidłowe podłączenie elektryczne.	Odłączyć płytę grzejną od zasilania. Zwrócić się do wykwalifikowanego elektryka, aby sprawdził instalację.
Naczynia nagrzewają się dłużej niż 5 minut.	Dno naczynia nie jest kompatybilne z płytą indukcyjną.	Używać naczyń z odpowiednim (płaskim, magnetycznym) dnem. Patrz „Wskazówki i porady”.
Nagrzewanie trwa długo.	Zbyt małe naczynie, odbiera tylko część energii z pola grzejnego.	Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia w „Dane techniczne” > „Parametry pól grzejnych”).
Płyta grzejna nie może połączyć się z siecią bezprzewodową.	Router blokuje nowych uczestników sieci WLAN.	Upewnij się, że router zezwala na nowych uczestników. W razie potrzeby ponownie uruchom router.
	Połączenie bezprzewodowe płyty grzejnej nie jest aktywne.	Włącz WiFi. Patrz „Przed pierwszym użyciem”, połączenie bezprzewodowe/ z aplikacją.
	Częstotliwość routera jest ustawiona na 5 GHz.	Zmień ustawienia routera na 2,4 GHz lub 2,4+5 GHz. Jeśli router obsługuje tylko częstotliwości 5 GHz, nie można podłączyć płyty grzejnej.
	Sygnał sieci bezprzewodowej jest słaby.	Przybliż router do płyty grzejnej. W razie potrzeby użyj wzmacniacza WiFi, aby wzmocnić sygnał.
Nie można znaleźć płyty grzejnej na liście sieci WLAN w ustawieniach aplikacji.	Płyta grzejna jest już połączona z siecią, ale może nie być widoczna.	Odłączyć płytę grzejną od sieci. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe/ z aplikacją.
Panel regulacji okapu miga, a okap nie włącza się lub wyłącza się.	Wentylator może wyłączyć się samoczynnie w pewnych warunkach, np. gdy pomieszczenie nie jest odpowiednio wentylowane.	Otworzyć okno. Może trzeba będzie zainstalować przełącznik okna. Patrz „Montaż”. Jeśli przełącznik okna jest już zainstalowany, należy upewnić się, że został zainstalowany prawidłowo. Patrz broszura instalacji. Nacisnąć dowolny symbol. Okap działa ponownie.
Wentylator okapu nie działa prawidłowo, gdy włączone są funkcje okapu.	Temperatura otoczenia wokół okapu jest zbyt wysoka. Niewystarczająca cyrkulacja powietrza wewnątrz i wokół okapu.	Wyłączyć płytę grzejną i odłączyć ją od głównego źródła zasilania. Odczekać co najmniej 10 sekund, a następnie podłączyć ponownie. Inne sugestie: Należy spróbować obniżyć temperaturę otoczenia. Wyjąć filtr i osuszyć wnętrze okapu. Patrz punkt „Konservacja i czyszczenie”. Pozostawić system okapu do wyschnięcia na jeden dzień, a następnie ponownie włączyć okap.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Okap nie wchłania całej pary powstającej podczas gotowania.	Pokrywy naczyń nie są prawidłowo umieszczone.	Jeśli naczynie nie ma wentylowanych pokrywek, należy przechylić pokrywki w taki sposób, aby para była kierowana w stronę okapu. Informacje na temat specjalnych pokrywek z odpowietrznikiem parowym zalecanych do stosowania ze zintegrowanym okapem znajdują się w części „Wskazówki i porady”.
W głównym widoku wyświetlacza pojawi się żółty wskaźnik kropkowy.	Filtr okapu jest przesycony.	Wyczyść i zregeneruj filtr okapu oraz zresetuj powiadomienie. Patrz „Konserwacja i czyszczenie”.
Nie można ustawić wyższej mocy grzania.	Zarządzanie energią działa i zmniejsza moc maksymalną.	Patrz „Codzienne użytkowanie”, „Zarządzanie energią”.
Funkcja Gotowanie nie włącza się.	Znak laserowy na Termosonda nie jest całkowicie zanurzony w cieczy. Woda jest zbyt ciepła. Termosonda nie jest ładowane.	Dodaj więcej wody do garnka. Użyj wody o temperaturze pokojowej. Naładuj Termosonda przed rozpoczęciem gotowania.
Funkcja Gotowanie działa nieprawidłowo.	Odczyt temperatury jest niedokładny, ponieważ Termosonda nie jest skalibrowany.	Skalibruj Termosonda przed pierwszym gotowaniem.
Nagrzewanie przy użyciu funkcji Smażenie na patelni zajmuje dużo czasu.	Naczynie jest zbyt małe, zbyt ciężkie lub ma nierówne dno.	Patrz „Wskazówki i porady”.

10.2 Jeśli nie można znaleźć rozwiązania...

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym. Podać dane z tabliczki znamionowej. Upewnić się, że płyta grzejna była

prawidłowo użytkowana. Jeśli nie, naprawę wykona odpłatnie pracownik serwisu lub sprzedawca – również w okresie gwarancyjnym. Informacje na temat okresu gwarancyjnego i autoryzowanych punktów serwisowych znajdują się w książce serwisowej.

11. DANE TECHNICZNE

11.1 Tabliczka znamionowa

Model ECC8549
Typ 67 D4A 05 FD
Indukcja 7.35 kW
Nr seryjny.....
ELECTROLUX

Numer produktu (PNC) 949 599 473 00
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz
Wyprodukowano w: Niemcy
7.35 kW



11.2 Połączenie WiFi

Częstotliwość WiFi	2400 - 2483,5 MHz
--------------------	-------------------

EIRP max	20 dBm / 100 mW
----------	-----------------

11.3 Specyfikacja pól grzejnych

Pole grzejne	Moc znamionowa (maksymalna moc grzania) [W]	Boost [W]	Maksymalny czas funkcji Boost [min]	Średnica naczynia [mm]
Prawe przednie	1400	2500	4	125 - 145
Prawe tylne	1800	2800	10	145 - 180
Uniwersalna indukcyjna powierzchnia grzejna	2300	3200	10	minimum 105

Moc pól grzejnych może różnić się od wartości podanych w tabeli. Zmienia się ona w zależności od materiałów i wymiarów naczyń.

Aby zapewnić optymalny przepływ ciepła i efekty gotowania należy stosować naczynia o średnicy dna zbliżonej do wielkości pola grzejnego (tj. maksymalnej średnicy naczynia podanej w tabeli). Nie stosować naczyń o dnie większym niż pole grzejne.

11.4 Termosonda – dane techniczne

Termosonda spełnia wymogi dotyczące kontaktu z żywnością.

Częstotliwość robocza	2400 - 2483,5 MHz
Maksymalna moc przekazywana	7 dBm
Zakres temperatury	0 - 200°C
Cykl pomiarowy	2 sek

12. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

12.1 Informacje o produkcie według rozporządzenia UE w sprawie ekoprojektu ekoprojektowania płyt grzejnych

Dane identyfikacyjne modelu	ECC8549	
Typ płyty grzejnej	Płyta grzejna do zabudowy	
Liczba pól grzejnych	2	
Liczba powierzchni grzejnych	1	
Technologia grzania	Płyta indukcyjna	
Średnica okrągłych pól grzejnych (Ø)	Prawe przednie Prawe tylne	14.5 cm 18.0 cm
Długość (Dł.) i szerokość (Szer.) powierzchni grzejnej	Lewa	Dł. 45.8 cm Szer. 21.4 cm
Zużycie energii na pole grzejne (EC electric cooking)	Prawe przednie Prawe tylne	181.7 Wh/kg 174.5 Wh/kg
Zużycie energii powierzchni grzejnej (EC electric cooking)	Lewa	191.1 Wh/kg
Zużycie energii przez płytę grzejną (EC electric hob)	185.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 2:
Płyty grzejne – metody pomiaru wydajności.

12.2 Płyta grzejna - Oszczędzanie energii

Postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami, można zaoszczędzić energię podczas codziennego gotowania.

- Podczas podgrzewania wody używać tylko niezbędnej jej ilości.
- Jeśli to możliwe, zawsze zakładać pokrywki na naczynia.
- Naczynia stawiać na środku pola grzejnego.
- Wykorzystać ciepło resztkowe, aby utrzymać ciepło potrawy lub ją stopić.

12.3 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii w trybie wyłączenia	0.5 W
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania przy połączeniu z siecią	2.0 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	2 min

Wskazówki dotyczące włączania i wyłączania połączenia z siecią bezprzewodową podano w rozdziale „Przed pierwszym użyciem”.

12.4 Informacje o produkcie i karta produktu według rozporządzeń UE dotyczących oznakowania energetycznego i ekoprojektowania okapów

Karta informacyjna produktu zgodnie z (EU) Nr. 65/2014		
Nazwa lub znak towarowy dostawcy	ELECTROLUX	
Identyfikator modelu	ECC8549	
Roczne zużycie energii - AEC _{hood}	32.7	kWh/a
Klasa efektywności energetycznej	A+	
Wydajność przepływu dynamicznego - FDE _{hood}	32.0	
Klasa wydajności przepływu dynamicznego	A	
Sprawność oświetlenia - LE _{hood}	-	lux/W
Klasa sprawności oświetlenia	-	
Efektywność pochłaniania zanieczyszczeń - GFE _{hood}	85.1	%
Klasy efektywności pochłaniania zanieczyszczeń	B	
Przepływ powietrza przy mocy minimalnej przy użytkowaniu normalnym	270.0	m³/h
Przepływ powietrza przy mocy maksymalnej przy użytkowaniu normalnym	550.0	m³/h
Przepływ powietrza przy użytkowaniu intensywnym	650.0	m³/h
Poziom mocy akustycznej A przy minimalnej prędkości	50	dB(A) re 1 pW
Poziom mocy akustycznej A przy maksymalnej prędkości	66	dB(A) re 1 pW
Poziom mocy akustycznej A przy intensywnej prędkości	69	dB(A) re 1 pW
Pobór mocy mierzony w trybie wyłączenia - Po	0.49	W

Pobór mocy mierzony w trybie czuwania - Ps	-	W
Informacje dodatkowe zgodnie z (EU) Nr. 66/2014		
Współczynnik upływu czasu - f	0.8	
Wskaźnik efektywności energetycznej - EEIhood	42.6	
Natężenie przepływu powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy - QBEP	286.7	m³/h
Ciśnienie powietrza mierzone w optymalnym punkcie pracy - PBEP	449	Pa
Maksymalne natężenie przepływu powietrza - Qmax	650.0	m³/h
Pobór mocy mierzony w optymalnym punkcie pracy - WBEP	111.9	W
Moc nominalna systemu oświetlenia - WL	-	W
Średnie natężenie oświetlenia zapewnianego przez system oświetlenia na powierzchni płyty grzejnej - Emiddle	-	lux

Urządzenie testowane zgodnie z: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Okap - Oszczędność energii

Postępując zgodnie z poniższymi wskazówkami, można zaoszczędzić energię podczas codziennego gotowania.

- Po rozpoczęciu gotowania należy ustawić niską prędkość wentylatora okapu. Po zakończeniu gotowania należy pozostawić włączony okap na kilka minut.

- Prędkość wentylatora należy zwiększać tylko w celu usunięcia dużych ilości pary lub dymu. Zaleca się korzystanie z funkcji Boost tylko w skrajnych sytuacjach.
- Aby zachować wydajność filtra okapu, należy go regularnie czyścić i wymienić w razie potrzeby.
- Aby uzyskać maksymalną wydajność i minimalny hałas, należy zastosować rurę odprowadzającą o maksymalnej możliwej średnicy.

13. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

Vitajte vo svete Electrolux! Ďakujeme Vám, že ste si vybrali náš spotrebič.



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:
www.electrolux.com/support

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	41
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	44
3. INŠTALÁCIA.....	47
4. OPIS VÝROBKU.....	49
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	52
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	54
7. FLEXIBILNÁ INDUKČNÁ VARNÁ OBLASŤ.....	64
8. RADY A TIPY.....	65
9. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	67
10. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	70
11. TECHNICKÉ ÚDAJE.....	75
12. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	76
13. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	78

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou alebo používaním. Tieto pokyny uchovávajte na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov

a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa nebudú hrať so spotrebičom a mobilnými zariadeniami s príslušnou aplikáciou.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v penziónoch na farme a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- **UPOZORNENIE:** Varenie na varnom paneli s tukom alebo olejom bez dohľadu môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.
- Dym je indikáciou prehriatia. Na hasenie požiaru pri varení nikdy nepoužívajte vodu. Spotrebič vypnite a plameň zakryte napr. požiarnou pokrývkou alebo pokrievkou.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.

- **VÝSTRAHA:** Proces prípravy jedla musí byť pod dohľadom (dokonca aj funkcie automatického pečenia). Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Na varných povrchoch neskladujte žiadne predmety.
- Kovové predmety, napríklad nože, vidličky, lyžice a pokrievky by sa nemali klásť na povrch varného panela, pretože sa môžu zohriať.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte prúd vody ani paru.
- Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- **UPOZORNENIE:** Ak je povrch prasknutý, vypnite spotrebič, aby ste predišli možnému úrazu elektrickým prúdom. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odpojte spotrebič od sieťového napájania vybratím poistky. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- V miestnosti inštalácie spotrebiča zabezpečte dobré vetranie, aby sa do miestnosti nevracali plyny zo spotrebičov spaľujúcich plyn alebo iné palivá, ani spaliny zo zariadení s otvoreným plameňom.
- Uistite sa, že nie sú vetracie otvory blokové a vzduch nahromadený spotrebičom nie je vedený do potrubia používaného na odvádzanie dymu a pary z iných spotrebičov (systémy centrálného vykurovania, termosifóny, ohrievače vody a pod.).
- Keď je spotrebič v činnosti spolu s ostatnými spotrebičmi, nesmie maximálne vákuum vytvorené v miestnosti prekročiť 0,04 mbar.
- Pravidelne čistite filter odsávača pár a odstráňte zo spotrebiča zvyšky mastnoty, aby nevzniklo riziko požiaru.

- Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, autorizovaný servis alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Ak je spotrebič zapojený priamo do elektrickej siete, elektroinštalácia musí byť vybavená izolačným zariadením, ktoré umožní odpojiť spotrebič od elektrickej siete na všetkých póloch. Celé odpojenie musí byť v súlade s podmienkami pre prepäťovú kategóriu III. Vyberateľné prostriedky musia byť zabudované do pevnej zásuvky v súlade s pravidlami zapojenia.
- **UPOZORNENIE:** Používajte iba také ochranné lišty varného panela, ktoré navrhol výrobca kuchynského spotrebiča, alebo ich výrobca kuchynského spotrebiča uvádza ako vhodné v návode na použitie, alebo ochranné lišty varného panela zahrnuté v spotrebiči. Použitie nevhodných ochranných líšt môže spôsobiť nehody.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž



VAROVANIE!

Tento spotrebič môže nainštalovať len kvalifikovaná osoba.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavreté obuv.
- Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vydutiu spôsobenému vlhkosťou.

- Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou.
- Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.
- Neinštalujte spôsobom, ktorý odvádza vzduch do dutiny steny, pokiaľ dutina nie je na tento účel určená.
- Pri inštalácii bez potrubia musí byť výstup ventilátora umiestnený priamo na stene alebo musí byť oddelený prídavnou stenou skrinky, aby sa zabránilo prístupu k lopatkám ventilátora.
- Každý spotrebič má v dolnej časti chladiace ventilátory.
- Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou:
 - Neskladujte v nej malé kusy alebo hárky papiera, ktoré by sa mohli vťahnuť, pretože by mohli poškodiť chladiace ventilátory alebo ovplyvniť činnosť chladiaceho systému.
 - Medzi spodkom spotrebiča a predmetmi skladovanými v zásuvke

zachovajte vzdialenosť minimálne 2 cm.

- Odoberte prípadné oddelovacie panely inštalované v skrinke pod spotrebičom.

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické pripojenia musí vykonať kvalifikovaný elektrikár podľa schémy pripojenia alebo inšalačnej brožúry.
- V prípade inštalácie odsávania a ak je k dispozícii alebo je povinné príslušenstvo (stenový ventil, spínač okna a/alebo otvárač okna), elektrické pripojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektrikár podľa schémy pripojenia alebo inšalačnej brožúry.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa používa) môže spôsobiť zohriatie vývodného kábla.
- Použite vhodný elektrický sieťový kábel.
- Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zamotal.
- Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.
- Použite svorku na odľahčenie ťahu na kábli.
- Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do zásuvky, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho spotrebiča alebo horúceho kuchynského riadu.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka (ak je k dispozícii) alebo sieťový kábel nie sú poškodené. Ak treba vymeniť poškodený privodný elektrický kábel, kontaktujte náš autorizovaný servis alebo elektrikára.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a

izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.

- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrútkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Ak sa na obrazovke zobrazí kód E3, okamžite odpojte varný panel a skontrolujte, či je elektrické zapojenie a sieťové napätie správne.

2.3 Použitie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín alebo zásahu elektrickým prúdom.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Pred prvým použitím odstráňte všetky obaly, štítky a ochrannú fóliu (ak sa používajú).
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované. Vetranie musí pravidelne kontrolovať kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Po každom použití vypnite varnú zónu.
- Na varné zóny nepokladajte príbor ani pokrievky panvíc. Môžu sa zahriať na vysokú teplotu.
- Spotrebič neobsluhujte s mokkými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný povrch a potraviny nekladte do priameho kontaktu s ním.

- Ak je povrch spotrebiča popraskaný, okamžite ho odpojte od napájania, aby st predišli zásahu elektrickým prúdom.
- Keď je spotrebič v prevádzke, používatelia s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.
- Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.
- Nikdy nepoužívajte otvorený oheň, keď je zapnutý integrovaný odsávač pár.
- Nepoužívajte hliníkovú fóliu ani iné materiály medzi varnou plochou a kuchynským riadom, pokiaľ výrobca tohto spotrebiča neurčí inak.
- Používajte len príslušenstvo odporúčané výrobcom pre tento spotrebič.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo požiaru a výbuchu.

- Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.
- Výpary, ktoré sa uvoľňujú z horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.
- Použitý olej, ktorý obsahuje zvyšky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú navlhnuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Horúci kuchynský riad nenechávajte na ovládacom paneli, aby ste predišli riziku popálenín.
- Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.
- Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.
- Dávajte pozor, aby predmety alebo kuchynský riad nespadol na spotrebič. Povrch môže byť poškodený.
- Nezapínajte varné zóny s prázdny kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.

- Nikdy nevyberajte mriežku ani filter odsávača pár, keď je zapnutý integrovaný odsávač pár alebo spotrebič.
- Nikdy nepoužívajte integrovaný odsávač pár bez filtra odsávača pár.
- Nezakrývajte prívod integrovaného odsávača pár kuchynským riadom.
- Neotvárajte spodné veko, keď je zapnutý integrovaný odsávač pár alebo spotrebič.
- Do blízkosti integrovaného odsávača pár nekladte malé ani ľahké predmety, aby nevzniklo riziko ich zachytenia.
- Kuchynský riad vyrobený z liatiny alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť poškriabanie skla/sklokeramiky. Keď tieto predmety potrebujete posunúť mimo varného povrchu, zdvihnite ich.

2.4 Teplotná sonda

VAROVANIE!

Riziko poranenia a popálenia.

- Teplotná sonda používajte len na určený účel. Nepoužívajte ju na otváranie ani nadvíhovanie.
- Používajte iba sondu Teplotná sonda odporúčanú pre varný panel, vždy len jednu.
- Tiež ju nepoužívajte, keď je chybná alebo poškodená.
- Teplotná sonda nepoužívajte v rúre ani mikrovlnnej rúre.
- Uistite sa, že Teplotná sonda je vždy vnútri jedla alebo kvapaliny aspoň po minimálnu vyznačenú úroveň.
- Pred každým použitím a po ňom Teplotná sonda vyčistite. Dávajte pozor, hrot Teplotná sonda je ostrý.
- Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety. Sondu Teplotná sonda neumývajte v umývačke. Silikónová rukoväť sa môže sfarbiť. Na účinnosť sondy Teplotná sonda to nemá žiadny vplyv.
- Na uskladnenie a nabíjanie Teplotná sonda používajte originálny obal.
- Pred vložením Teplotná sonda do nabíjačky skontrolujte, či je studená, čistá a suchá.

- Teplotná sonda skladujte na bezpečnom, suchom mieste mimo dosahu detí.

2.5 Ošetrovanie a čistenie

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Pred čistením spotrebiča ho vypnite a nechajte vychladnúť.
- Spotrebič čistite teplou vodou a vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Pokiaľ nie je uvedené inak, nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

2.6 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko. Používajte iba originálne náhradné diely.
- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch

osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

2.7 Likvidácia

VAROVANIE!

Riziko zranenia alebo udusenia.

- Informácie o spôsobe likvidácie spotrebiča získate na mestskom alebo obecnom úrade.
- Odpojte spotrebič od napájania z elektrickej siete.
- Sieťový elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.

3. INŠTALÁCIA

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

3.1 Pred inštaláciou

Pred nainštalovaním varného panela si zapíšte informácie uvedené dolu na typovom štítku. Typový štítok s technickými údajmi je umiestnený na spodnej strane varného panela.

Sériové číslo

3.2 Zabudovateľné varné panely

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

3.3 Montáž

Podrobné informácie o montáži varného panela nájdete v inštalačnej príručke.

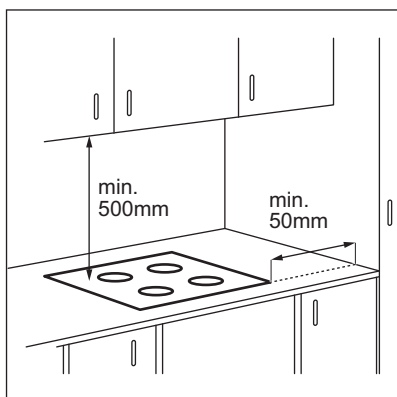
Riadte sa schémou pripojenia varného panela a schémou pripojenia spínača okna

(ak je k dispozícii) uvedenou v inštalačnej príručke a/alebo na štítkoch pod varným panelom.

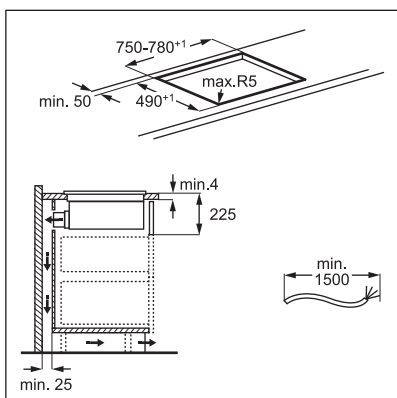
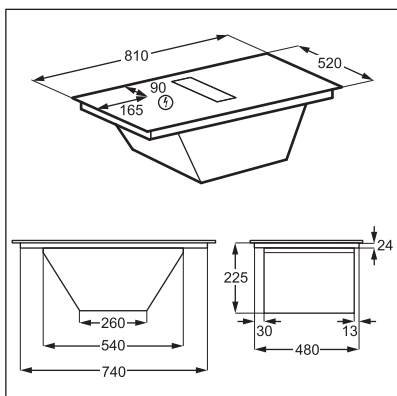


Iba pre vybrané krajiny

V prípade inštalácie odsávania môže byť potrebný okenný spínač (poradte sa s autorizovaným technikom). Je potrebné ho zakúpiť osobitne, pretože sa nedodáva spolu s varným panelom. Okennú prípojku musí nainštalovať autorizovaný technik. Prečítajte si inštalačnú brožúru.



Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zohriať predmety uložené v zásuvke.



Inštruktážne video „Ako nainštalovať indukčný varný panel Electrolux s odsávačom pár“ nájdete zadáním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.



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

How to install your Electrolux induction extractor hob



Zostavenie krytu filtra

Spotrebič sa musí vždy používať so všetkými filtermi, ktoré sú súčasťou dodávky.

Pred prvým použitím vložte uhlíkové filtre s dlhou životnosťou do krytu s rukoväťami smerom dovnútra. Pozrite si časť „Čistenie filtra odsávača pár“. Po zostavení vložte kryt filtra do dutiny odsávača pár a nasadte mriežku na odsávač pár.

3.4 Pripájací kábel

- Varný panel sa dodáva s pripájacím káblom a môže sa používať iba s A bezpečnostnou zásuvkou s ističom.
- Pri výmene poškodeného sieťového kábla použite kábel typu, ktorý odolá teplote 125 °C alebo vyššej.
- Obráťte sa na miestne servisné stredisko. Výmenu pripájacieho kábla môže vykonať iba kvalifikovaný elektrikár.

⚠ VAROVANIE!

Všetky práce súvisiace so zapojením do elektrickej siete musí vykonať kvalifikovaný elektrikár.

⚠ UPOZORNENIE!

Pripojenia cez svorkovnice sú zakázané.

⚠ UPOZORNENIE!

Konce drôtov nevŕtajte ani nespájajte. Je to zakázané.

⚠ UPOZORNENIE!

Nepripájajte kábel bez koncovky kábla.

Jednofázové pripojenie

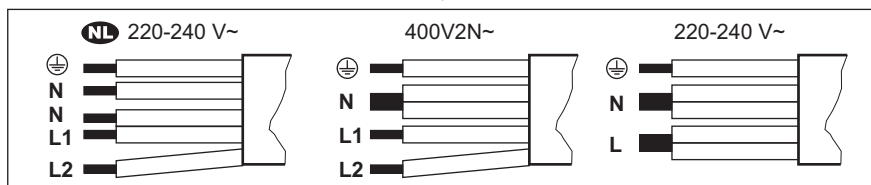
1. Odstráňte koncovku kábla z čierneho a hnedého drôtu.

2. Odstráňte časť izolácie z hnedého a čierneho konca kábla.
3. Spojte konce čierneho a hnedého kábla.
4. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).

Pripojenie NL

1. Odstráňte koncovku kábla z modrých žíl.

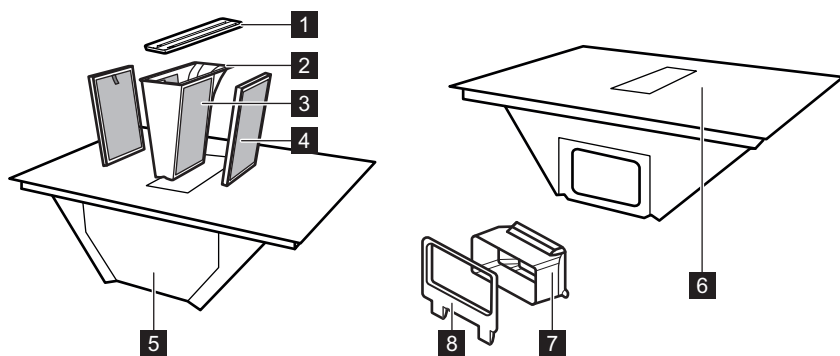
2. Odstráňte časť izolácie z modrých koncov kábla.
3. Na každý koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).



NL 220 - 240 V~		Dvojfázové pripojenie: 400 V2N~		Jednofázové pripojenie: 220 - 240 V~	
5 x 1,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² alebo 4 x 2,5 mm ²		5 x 1,5 mm ² alebo 3 x 4 mm ²	
	Zelený – žltý		Zelený – žltý		Zelený – žltý
N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý	N	Modrý a modrý
L1	Čierny	L1	Čierny	L	Čierny a hnedý
L2	Hnedý	L2	Hnedý		

4. OPIS VÝROBKU

4.1 Prehľad výrobku



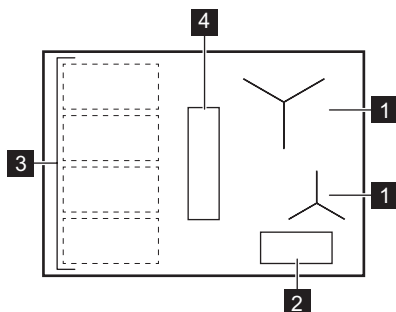
1 Mriežka

2 Kryt tukového filtra

- 3** Tukový filter (nevyberateľný)
- 4** Uhlíkový filter s dlhou životnosťou
- 5** Odkvapkávacía miska (pod systémom odsávača pár)
- 6** Varný panel

- 7** Adaptér vzduchového kanála
- 8** Upevňovač vzduchového potrubia na zadnú stenu

4.2 Rozloženie varnej plochy



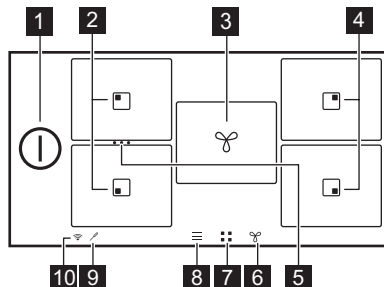
- 1** Indukčná varná zóna
- 2** Ovládací panel
- 3** Flexibilná indukčná varná oblasť sa skladá zo štyroch častí
- 4** Digester



Podrobné informácie o veľkostiach varných zón si pozrite v časti „Technické údaje“.

4.3 Rozvrhnutie ovládacieho panela

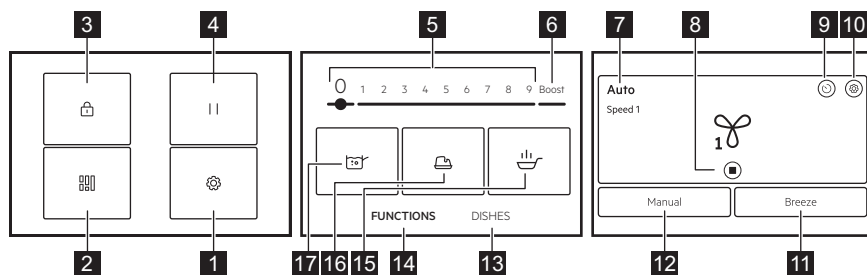
Hlavné zobrazenie



Symbol	Popis
1 ①	Zapnutie a vypnutie varného panela.
2 ■	Zóna s funkciami Vyprážanie na panvici a Varenie.
3 ✂	Nastavenie funkcií odsávača pár.
4 ■	Zóna s funkciou Varenie.
5 ...	Skratka pre Flex Bridge. Prepínanie medzi tromi dostupnými režimami: Štandard / Big Bridge / Max Bridge. Funkcia kombinuje dve varné zóny do segmentov.
6 ✂	Skratka funkcií odsávača pár.

Symbol	Popis
7	Otvorenie prehľadu zón.
8	Otvorenie časti Ponuka.
9	Ukazovateľ Teplotná sonda.
10	Ukazovateľ WiFi.

Rozšírené zobrazenie



Zoznam funkcií sa môže líšiť v závislosti od verzie softvéru.

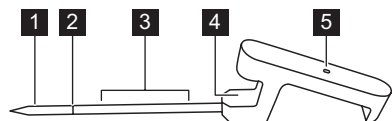
Symbol	Popis
1	Nastavenia. Otvorenie nastavení varného panela.
2	Flex Bridge. Prepínanie medzi tromi dostupnými režimami: Štandard / Big Bridge / Max Bridge. Funkcia kombinuje dve varné zóny do segmentov.
3	Blokovanie. Zablokovanie/odblokovanie ovládacieho panela.
4	Pozastavenie. Nastavenie všetkých zapnutých varných zón na najnižší stupeň ohrevu.
5	1 - 9 Nastavenie varného stupňa.
6	Boost Aktivácia maximálneho varného stupňa.
7	Manuálne / Auto Zobrazenie aktuálneho nastavenia ventilátora odsávača pár.
8	Zastavenie/reštartovanie odsávača pár.
9	Časovač odsávača pár. Nastavenie časovača odsávača pár.
10	Nastavenia odsávača pár. Otvorenie nastavení varného panela.
11	Vánok Zapnutie funkcie Vánok.
12	Manuálne Otvorenie manuálnych nastavení odsávača pár.
13	Pokrmý Výber prednastavených automatických programov pre rôzne druhy potravín.

Symbol	Popis
14 FUNKCIE	Výber automatických programov pre rôzne spôsoby varenia.
15 	Vyprážanie na panvici. Vyprážanie s automaticky ovládanými varnými stupňami určenými pre rôzne druhy potravín.
16 	Roztopenie. Roztopenie rôznych potravín, napr. čokolády alebo masla.
17 	Varenie. Na automatickú úpravu teploty vody tak, aby neprekypela po dosiahnutí bodu varu.

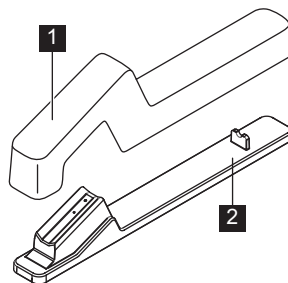
Navigácia na displeji

Symbol	Popis
OK	Potvrdenie výberu alebo nastavenia.
X	Zatvorenie automaticky otváraného okna.
^ v	Zbalenie/rozbalenie pokynov na displeji.
	Aktivácia/deaktivácia voliteľnej funkcie.
< >	Prechod o jednu úroveň späť/dopredu v časti Ponuka.

4.4 Teplotná sonda



- 1** Bod merania
- 2** Značka minimálnej úrovne
- 3** Odporúčané rozpätie ponorenia (pre kvapaliny)
- 4** Háčik na zavesenie Teplotná sonda na okraj
- 5** Kontrolka



- 1** Kryt
- 2** Nabíjacia stanica

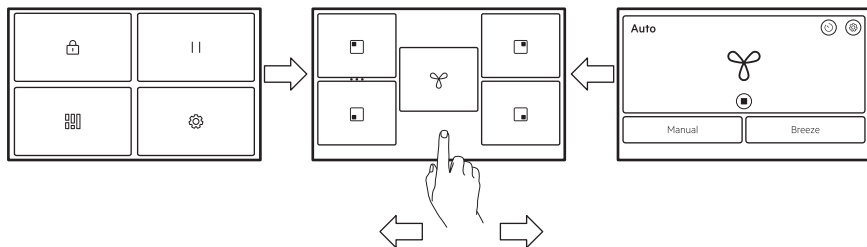
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Navigácia na displeji



Ak sa chcete pohybovať medzi obrazovkami, ťuknite na symboly v spodnej časti displeja. Môžete tiež potiahnuť prstom doľava na spravovanie nastavení odsávača pár alebo doprava na dosiahnutie Ponuka.



Ak displej nereaguje okamžite, uistite sa, že sa dotýkate stredú zvoleného symbolu/ možnosti, alebo sa pokúste stlačiť ho o niečo dlhšie.

5.2 Prvé zapojenie do elektrickej siete

Po zapojení varného panela do elektrickej siete je potrebné nastaviť Jazyk, Jas, Hlasitosť a Tóny tlačidiel.

Nastavenie môžete zmeniť v časti Ponuka > Nastavenia > Nastavenie. Prečítajte si časť Každodenné používanie.

5.3 FlexPower

FlexPower určuje, koľko celkovej energie používa varný panel, v rámci limitov poisťiek domovej inštalácie.

Spotrebič je pôvodne nastavený na najvyššiu možnú úroveň výkonu. Môžete zmeniť maximálny výkon ak inštalácia nepodporuje plný výkon.



Ak je úroveň výkonu nižšia ako 2 000 W, nie je možné aktivovať žiadne automatické programy (Pokrm ani FUNKCIE).

1. Zapnite varný panel.
2. Uistite sa, že všetky varné zóny sú deaktivované.
3. Dotknite sa tlačidla  na displeji. Otvorí sa Ponuka.

4. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > FlexPower a potom príslušnú úroveň výkonu.
5. Dotknite sa symbolu < alebo X. Podľa pokynov na displeji potvrdte výber.



UPOZORNENIE!

Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poisťkám v domových rozvodoch.

5.4 Pripojenie bezdrôtovej siete/ aplikácie

Ak chcete používať aplikáciu, varný panel musí byť pripojený k bezdrôtovej sieti. WiFi je štandardne zapnutá.

1. Dotknite sa .
2. Vyberte položky Nastavenia > Pripojenia > WiFi.
3. Dotknite , aby ste aktivovali WiFi. Varný panel je teraz pripravený na pripojenie k bezdrôtovej sieti a k aplikácii.
4. Dotknite sa PRIPOJIŤ.
5. Stiahnite aplikáciu. Naskenujte QR kód umiestnený na zadnej strane návodu na používanie, alebo si stiahnite aplikáciu priamo z obchodu s aplikáciami.
6. Otvorte aplikáciu, zaregistrujte sa a vytvorte si účet.
7. Pridajte nový spotrebič.

8. Proces pripojenia dokončíte podľa pokynov v aplikácii.

Zmena/deaktivácia siet'ového pripojenia

Ak chcete odpojiť varný panel od domácej siete:

1. Dotknite sa .
2. Vyberte položku Nastavenia > Pripojenia > WiFi:
 - Ak sa chcete odpojiť od bezdrôtovej siete, dotknite sa ODPOJIŤ.
 - Ak chcete vypnúť WiFi, dotknite sa



Ak chcete pripojiť varný panel k novej bezdrôtovej sieti, pozrite si časť „Bezdrôtové pripojenie/pripojenie k aplikácii“ vyššie.

5.5 Párovanie a kalibrácia Teplotná sonda

Váš varný panel nie je pri dodaní spárovaný s Teplotná sonda. Pred prvým použitím alebo pri výmene za novú vykonajte párovanie.

Aby ste zabezpečili presné teploty, Teplotná sonda po spárovaní vždy skalibruje.

1. Dotknite sa .
2. Vyberte položky Nastavenia > Pripojenia > Bluetooth.
3. Dotknite sa , aby ste aktivovali Bluetooth.

Varný panel automaticky nájde dostupné príslušenstvo. Ak sa vaša Teplotná sonda nezobrazuje v zozname, uistite sa, že je

nabitá. Potom ňou zatraste alebo na ňu dvakrát klepnite, kým nezačne kontrolka blikat'.

4. Zo zoznamu vyberte Teplotná sonda a podľa pokynov na displeji dokončíte proces párovania.

Po spárovaní sa na displeji automaticky zobrazí obrazovka kalibrácie.

5. Dotknite sa tlačidla START a podľa pokynov na displeji dokončíte proces kalibrácie.

Ak v tomto kroku Teplotná sonda nenakalibrujete, môžete to urobiť neskôr. Znovu zadajte nastavenia Bluetooth a vyberte Teplotná sonda na pokračovanie v nastavení. Ak chcete používať všetky funkcie Teplotná sonda, najprv ju nakalibrujte.

Resetovanie/odstránenie Teplotná sonda

Teplotná sonda môžete kedykoľvek resetovať alebo ju odpojiť od varného panela.

1. Dotknite sa .
2. Vyberte položky Nastavenia > Pripojenia > Bluetooth.

Na displeji sa zobrazí pripojená Teplotná sonda.

3. Dotknite sa tlačidla Teplotná sonda.
 - Ak chcete znova kalibrovat' Teplotná sonda, dotknite sa RESETOVAŤ.
 - Ak chcete odstrániť Teplotná sonda z varného panela, dotknite sa .

Ak chcete znova pripojiť Teplotná sonda alebo pridať novú, pozrite si časť „Párovanie a kalibrácia Teplotná sonda“.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Zapnutie a vypnutie

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

6.2 Automatické vypínanie

Funkcia automaticky vypne varný panel, ak:

- všetky varné zóny sú vypnuté.
- po zapnutí varného panela nenastavíte žiadny varný stupeň.
- rozležete alebo položíte niečo na ovládaci panel na viac ako 10 sekúnd (panvicu, handru atď.). Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Odstráňte predmet alebo vyčistite ovládaci panel.
- varná doska sa príliš zohreje (napr. keď panvica vyvríe). Pred opätovným použitím varného panela nechajte varnú zónu vychladnúť.

- používate nesprávny kuchynský riad alebo nie je na danej zóne žiaden riad. Indukčná varná zóna sa po 50 sekundách automaticky deaktivuje.
- nevypnete varnú zónu alebo nezmeníte varný stupeň. Po čase sa zobrazí hlásenie a varný panel sa vypne.

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

Varný stupeň	Varný panel sa vypne po
1 - 2	6 hodinách
3 - 5	5 hodinách
6	4 hodinách
7 - 9	1,5 hodinách



Keď použijete Vyprážanie na panvici, varný panel sa po 1,5 hodine deaktivuje. Pri Roztopenie sa varný panel vypne po 6 hodinách.

6.3 Detekcia hrnce

Táto funkcia zistí, či sú na varných zónach položené hrnce. Ak sa už nedá zistiť kuchynský riad, funkcia varné zóny deaktivuje.

- Ak najskôr položíte kuchynský riad na varnú zónu a potom aktivujete varný panel, v prehľade príslušnej varnej zóny sa zobrazí sivý pruh.
- Pruh sa nezobrazí, ak sa na varnej zóne nenachádza kuchynský riad alebo ho nemožno zistiť z dôvodu jeho nesprávneho umiestnenia alebo nevhodného materiálu.
- Ak odstránite kuchynský riad z aktivovanej varnej zóny a dočasne ho odložíte nabok, prehľad príslušnej varnej zóny začne blikať. Ak do 120 sekúnd neumiestnite kuchynský riad späť na aktivovanú varnú zónu, varná zóna sa automaticky deaktivuje. Ak chcete pokračovať vo varení, položte kuchynský riad späť na varné zóny pred uplynutím uvedeného časového limitu.

6.4 Používanie varných zón

Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.



Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“). Uistite sa, že kuchynský riad je vhodný pre indukčné varné panely. Ďalšie informácie o typoch kuchynského riadu nájdete v časti Rady a tipy.

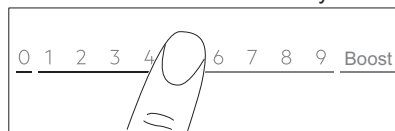
Ak chcete aktivovať varnú zónu, položte kuchynský riad doprostred varnej zóny a dotknite sa symbolu príslušnej zóny. Na displeji sa zobrazia dostupné programy. Nastavte úroveň ohrevu alebo vyberte jednu z automatických funkcií. Ak sa chcete vrátiť do hlavného zobrazenia, dotknite sa **X** v pravom hornom rohu.

Keď sú aktívne iné varné zóny, varný stupeň zóny, ktorú chcete použiť, môže byť obmedzený. Prečítajte si časť Riadenie výkonu.

6.5 Varný stupeň

1. Aktivujte varný panel.
2. Položte hrniec na zvolenú varnú zónu a dotknite sa symbolu príslušnej zóny.
3. Dotykom alebo posunutím prsta nastavte varný stupeň.

Ikony úrovne výkonu 1-9 sa zväčšia a pruh nižšie sa sfarbí načerveno, čo indikuje aktuálne nastavenie výkonu. Po výbere úrovne výkonu sa obrazovka zmení na rozšírené zobrazenie obrazovky.



Varný stupeň tiež môžete zmeniť na obrazovke prehľadu zón. Ak chcete prejsť na obrazovku prehľadu zón, dotknite sa stredy rozšíreného zobrazenia obrazovky. Ak chcete

zmeniť úroveň ohrevu, dotknite sa tlačidla — alebo +. Ak chcete otvoriť rozšírené zobrazenie obrazovky, dotknite sa úrovne výkonu.

6.6 Boost

Táto funkcia poskytuje indukčným varným zónam vyšší výkon. Funkciu možno pre varnú zónu aktivovať len na obmedzený čas. Potom sa varná zóna automaticky vráti späť na najvyšší varný stupeň.

1. Vyberte varnú zónu.
2. Dotykom tlačidla Boost na zapnutie funkcie.

Funkcia sa vypne automaticky. Ak chcete funkciu deaktivovať manuálne, vyberte zónu a zmeňte jej varný stupeň na 0.



Boost nefunguje, keď:

- Funkcia Flex Bridge funguje v režime Štandardný a Max Bridge,
- výkon v rámci jednej fázy nie je dostatočný (pozrite si časť „Riadenie výkonu“).



Maximálne hodnoty trvania nájdete v tabuľke „Technické údaje“.

6.7 OptiHeat Control (3-krokový indikátor zvyškového tepla)



VAROVANIE!

Pokiaľ svieti ukazovateľ III/II/I, hrozí nebezpečenstvo popálenia zvyškovým teplom.

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

Indikátory sa zobrazia, keď je varná zóna horúca. Zobrazujú úroveň zvyškového tepla pre varné zóny, ktoré práve používate:

III – pokračovať vo varení,

II – uchovať teplé,

I – zvyškové teplo.

Ukazovateľ sa môže takisto zobrazovať:

- pre susedné varné zóny aj v prípade, ak ich nepoužívate,
- keď položíte horúci kuchynský riad na studenú varnú zónu;
- keď je varný panel vypnutý, ale varná zóna je stále horúca.

Ukazovateľ zmizne, keď varná zóna ochladne.

6.8 Režim udržiavania tepla

Táto funkcia uchováva teplotu jedla pri nízkom nastavení teploty.

Režim udržiavania tepla je k dispozícii len vtedy, keď je varná zóna ešte stále teplá po dokončení procesu varenia (s viditeľnou ikonou zvyškového tepla) a kuchynský riad zostane na zóne. Funkcia nefunguje so studenou varnou zónou.

1. Dotykom aktivujte funkciu Režim udržiavania tepla.

Režim udržiavania tepla je v prevádzke, kým sa nevypne.

2. Ak chcete funkciu zastaviť, dotknite sa tlačidla v ľavom hornom rohu displeja. V prípade potreby môžete nastaviť časovač. Informácie nájdete v časti Funkcie časovača.

6.9 Voliteľné funkcie časovača



ECO Timer

Pomocou tejto funkcie môžete nastaviť ako dlho má byť zapnutá varná zóna pre jedno konkrétne varenie.

V záujme úspory energie sa ohrev varnej zóny vypne pred zaznením ECO Timer. Rozdiel v čase prevádzky závisí od úrovne varného stupňa a trvania procesu varenia.

Túto funkciu je možné použiť, keď je aktivovaná varná zóna. Funkciu môžete nastaviť pre každú varnú zónu samostatne.

1. Najprv nastavte varný stupeň pre príslušnú varnú zónu a potom nastavte funkciu.
2. Dotknite sa symbolu zóny.

3. Dotknite sa .

Na displeji sa zobrazí okno ponuky časovača.

4. Začiarknutím Zastaviť zónu políčka aktivujete funkciu.

5. Nastavte čas.

6. Dotykom OK potvrdíte nastavenie.

Výber môžete zrušiť aj zvolením **X**.

Nastavenia funkcie ECO Timer možno

zmeniť počas varenia: dotknite sa  s hodnotou časovača a potom sa dotknite UPRAVIŤ.

Keď časovač zmizne, zaznie signál, a zobrazí sa automaticky otvárané okno. Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa OK.

Ak chcete funkciu deaktivovať, nastavte varný stupeň 0. Prípadne sa dotknite  s hodnotou časovača, dotknite sa **X** a potvrdíte voľbu, keď sa zobrazí automaticky otvárané okno.

Timer

Túto funkciu je možné použiť, keď je varná zóna aktivovaná.

Funkcia nemá vplyv na žiadnu inú funkciu zapnutú súbežne.

1. Zvoľte ľubovoľnú varnú zónu.

Na displeji sa zobrazí príslušný posuvný ovládač.

2. Dotknite sa .

Na displeji sa zobrazí okno ponuky časovača.

3. Zrušením začiarknutia políčka Zastaviť zónu funkciu aktivujete.

4. Nastavte čas.

5. Dotykom OK potvrdíte nastavenie.

Výber môžete zrušiť aj zvolením **X**.

Nastavenia funkcie Timer možno zmeniť počas varenia: dotknite sa symbolu  s hodnotou časovača a potom sa dotknite UPRAVIŤ.

Keď časovač zmizne, zaznie signál, a zobrazí sa automaticky otvárané okno. Ak chcete signál vypnúť, dotknite sa OK.

Ak chcete funkciu vypnúť, Dotknite sa  s hodnotou časovača, dotknite sa **X** a potvrdíte voľbu, keď sa zobrazí automaticky otvárané okno.

6.10 || Pozastavenie

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

Funkciu nie je možné zapnúť, ak je spustený niektorý automatický program (Pokrmý alebo FUNKCIE).

Keď je funkcia zapnutá, môžete použiť iba symboly  a POKRAČOVAŤ. Všetky ostatné symboly na ovládacom paneli sú zablokované.

Funkcia nezastaví funkcie časovača. Po skončení funkcie časovača klepnutím kdekoľvek na obrazovke zastavíte zvukový signál.

1. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.

2. Dotknite sa tlačidla , čím funkciu aktivujete.

Varný stupeň sa zníži na  (Režim udržiavania tepla) a úroveň rýchlosti ventilátora v režime Manuálne sa zníži na 1. Ak chcete funkciu deaktivovať, dotknite sa tlačidla POKRAČOVAŤ.

Obnovia sa predchádzajúce varné stupne.

6.11 Blokovanie

Ovládací panel môžete zablokovať počas prevádzky varného panela. Zabraňuje náhodnej zmene nastavenia varného stupňa / rýchlosti ventilátora.

1. Nastavte varný stupeň.

2. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.

3. Funkciu zapnete dotykom tlačidla .

Ak chcete túto funkciu vypnúť, stlačte a 4 sekundy podržte tlačidlo ODBLOKOVAŤ.



Keď vypnete varný panel, vypnete aj túto funkciu.

6.12 Detská poistka

Táto funkcia zabraňuje náhodnému spusteniu varného panela a odsávača pár.

1. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.
2. Vyberte položku Nastavenia > Voliteľné funkcie > Detská poistka.
3. Zapnite prepínač a dotknite sa písmen E-U-O v abecednom poradí, čím funkciu aktivujete.

Ak chcete funkciu deaktivovať, vypnite vypínač.

Spustenie funkcie po aktivácii môže chvíľu trvať.

6.13 Všeobecné informácie o Teplotná sonda

Teplotná sonda je bezdrôtová teplotná sonda. Môžete ju použiť na úpravu parametrov prípravy podľa jednotlivých druhov pokrmov a ich zachovanie počas celého procesu varenia. Teplotná sonda funguje aj ako teplomer, čo vám pomáha monitorovať teplotu pokrmu alebo tekutiny počas varenia. Teplotná sonda môžete aktivovať pre režimy Pokrmý a FUNKCIE, ako aj manuálne varenie.

Teplotná sonda sa pripája k varnému panelu cez Bluetooth a je nabíjateľná. Podľa normy: EN 60335 Teplotná sonda sa môže nabíjať iba pomocou nabíjacej stanice a napájacieho adaptéra, ktoré sú súčasťou balenia. Jedna minúta nabíjania poskytuje až 8 hodín prevádzky.

Farba svetla indikuje správanie Teplotná sonda:

- Červená – nabíjanie
- Bliká načerveno – alarm/slabá batéria
- Zelená – úplne nabitá
- Modrá – pripája sa

Merací bod sa nachádza medzi špičkou a značkou minimálnej úrovne. Zasuňte Teplotná sonda do pokrmu aspoň po značku minimálnej úrovne. Zaveste Teplotná sonda na okraj hrnca alebo panvice pomocou háčika. Iba kovová časť teplotnej sondy môže prísť do kontaktu s jedlom a tekutinou. Ak spadne do tekutiny, opatrne ju vyberte vhodným nástrojom.

Tipy týkajúce sa tekutín

- Ponorte Teplotná sonda do tekutiny 2 – 5 cm nad značku minimálnej úrovne, aby ste dosiahli najlepšie výsledky varenia.
- Používajte pokrievku kvôli úspore času a energie. Označte položku Použiť pokrievku.

Tipy týkajúce sa pevných potravín

- Na dosiahnutie najlepších výsledkov varenia postupujte podľa pokynov na displeji, aby ste správne zapichli Teplotná sonda do jedla.
- Zapichnete Teplotná sonda do najhrubšej časti jedla.
- Uistite sa, že je Teplotná sonda pevne zapichnutá do pokrmu.
- Pri mäse/rybách s hrúbkou 2 – 3 cm sa má špička Teplotná sonda dotýkať dna panvice.
- Pred prevrátením pokrmu Teplotná sonda vyberte, v prípade potreby ju znovu zapichnete.
- Keď používate plancha gril, uistite sa, že rukoť Teplotná sonda zostane mimo jeho povrchu.

6.14 Pečenie s Teplotná sonda

Pred začatím varenia sa uistite, že je Teplotná sonda pripojená, skalibrovaná a nabitá. Pozrite si časť „Pred prvým použitím“.

Pri používaní automatických programov ako „FUNKCIE“ alebo „Pokrmý“ použite Teplotná sonda ako doplnkovú pomôcku na meranie, nastavenie a úpravu cieľovej teploty varnej zóny pre jednotlivé pokrmy alebo spôsob varenia. Pozrite si časti „FUNKCIE“ a „Pokrmý“.

1. V ponuke vyberte funkciu alebo druh potravín.
2. Dotykom ikony  v pravom hornom rohu displeja nastavíte alebo upravíte cieľovú teplotu.
 - Môžete sa dotknúť OK na vrchu automaticky otváraného okna, aby ste použili predvolené nastavenia. Ak chcete automaticky otvárané okno natrvalo vypnúť, začiarňte , skôr než zapnete funkciu.
 - Pre niektoré funkcie sú na displeji k dispozícii tipy pre udržateľnosť.

- Pre Vyprážanie na panvici môžete zmeniť predvolený varný stupeň. Pri niektorých pokrmoch môžete skontrolovať teplotu vnútri pokrmu tak, že zvolíte Teplotná sonda.
 - Niektoré z voliteľných funkcií začínajú predohrevom. Priebeh ohrevu môžete sledovať na ovládacom pásiu.
 - Pri väčšine voliteľných funkcií, napr. SousVide a Poširovať, môžete zmeniť predvolenú teplotu.
 - Môžete zmeniť predvolený čas prípravy alebo nastaviť vlastný. Minimálny čas prípravy je vopred nastavený iba pre SousVide.
3. Postupujte podľa pokynov v automaticky otváraných oknách.
 4. Po uplynutí nastaveného času a/alebo dosiahnutí cieľovej teploty zaznie zvukový signál a zobrazí sa upozornenie. Ak chcete zatvoriť okno, dotknite sa OK.

Teplomer

Pri manuálnom varení môžete použiť Teplotná sonda ako teplomer na meranie teploty pokrmu a na upozornenie, keď sa dosiahne cieľová teplota.

1. Otvorte posúvač varnej zóny a nastavte varný stupeň.
2. Dotknite sa ikony  v pravom hornom rohu displeja.

Postupujte podľa pokynov na displeji.

3. Nastavte cieľovú teplotu pokrmu.

Aktuálna teplota nameraná pomocou Teplotná sonda je teraz viditeľná v pravom rohu displeja. Opätovným ťuknutím upravte cieľovú teplotu, ak je to potrebné.

4. Keď varná zóna dosiahne cieľovú teplotu, zaznie zvukový signál a zobrazí sa správa.

6.15 FUNKCIE: Vyprážanie na panvici

Táto funkcia umožňuje nastaviť vhodnú úroveň ohrevu na vyprážanie jedla. Varný panel prispôsobí teplotu rôznym druhom potravín a zachováva ju počas celého varenia. Po nastavení úrovne varného stupňa už nie je potrebná manuálna úprava teploty.

UPOZORNENIE!

Používajte len studený kuchynský riad. Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Na jednu z varných zón na ľavej strane položte panvicu bez oleja/tuku. Štyri časti môžete skombinovať do dvoch varných zón rôznej veľkosti alebo do jednej veľkej varnej oblasti použitím Flex Bridge.
2. Vyberte položku FUNKCIE > Vyprážanie na panvici.
3. V prípade potreby pripojte Teplotná sonda.

Dotykom tlačidla  upravte teplotu.

4. Vyberte úroveň vyprážania.

Spustí sa predhrievanie.

5. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.

Ihneď sa spustí časovač.

Keď panvica dosiahne určenú teplotu, zaznie zvukový signál a zobrazí sa automaticky otvárané okno. Teraz môžete na panvicu naliať olej a položiť jedlo. Ak chcete zatvoriť okno a spustiť vyprážanie, dotknite sa OK. Ak chcete funkciu vypnúť manuálne, dotknite sa 0 na ovládacom pásiu.

Rady a tipy:

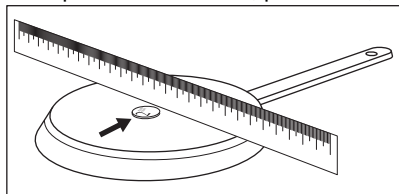
- Podľa pokynov na displeji jedlo včas obráťte alebo upravte úroveň ohrevu.
- V prípade potreby môžete zmeniť predvolenú úroveň ohrevu.
- Pri hrubých kusoch jedla alebo surových zemiakoch používajte počas prvých 10 minút vyprážania veľa oleja.
- Ťažké panvice sa môžu zohrievať dlhšie.
- Viacvrstvé panvice používajte pri nízkej úrovni ohrevu, aby nedošlo k prehriatiu a poškodeniu kuchynského riadu.
- Nepoužívajte tenký smaltovaný riad. Môže sa prehriať a poškodiť.

Vhodné panvice pre funkciu Vyprážanie na panvici

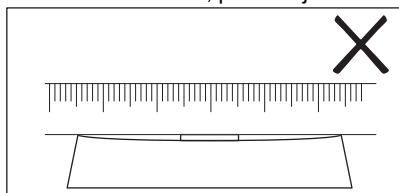
Používajte iba panvice s plochým dnom. Kontrola vhodnosti panvice:

1. Panvicu otočte hore dnom.
2. Na dno panvice položte pravítko.

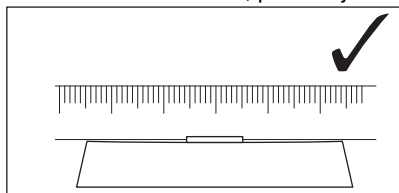
3. Medzi pravítko a dno panvice skúste vložiť mincu s hodnotou 1, 2 alebo 5 eurocentov (alebo ľubovoľnú mincu s podobnou hrúbkou, približne 1,7 mm).



- a. Ak môžete medzi pravítko a panvicu mincu vložiť, panvica je nevhodná.



- b. Ak mincu medzi pravítko a panvicu vložiť nemôžete, panvica je vhodná.



6.16 FUNKCIE: Varenie

Táto funkcia automaticky upravuje úroveň varného stupňa, aby sa voda ďalej nevarila po dosiahnutí bodu varu.

Funkcia Varenie si vyžaduje funkciu Teplotná sonda.

UPOZORNENIE!

Funkciu nepoužívajte s prázdny m riadom. Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Na varnú zónu položte hrniec naplnený vodou. Tekutina musí úplne zakryť značku minimálnej úrovne na Teplotná sonda.
2. Vyberte položku FUNKCIE > Varenie.
3. Pripojte Teplotná sonda.
4. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.

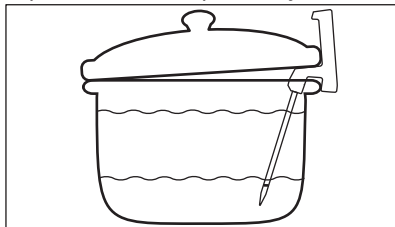
Ihneď sa spustí časovač.

5. Ak chcete funkciu zastaviť manuálne, dotknite sa  v ľavom hornom rohu displeja.

Po dosiahnutí bodu varu varný panel automaticky zníži úroveň varného stupňa.

Rady a tipy:

- Funkcia je najvhodnejšia na varenie vody a zemiakov.
- Pred pečením nabite Teplotná sonda.
- Pred použitím nakalibrujte Teplotná sonda, aby ste určili presný bod vrenia.
- Hrnec naplňte studenou vodou alebo vodou izbovej teploty. Minimálna hladina tekutiny musí úplne zakrývať značku minimálnej hladiny na Teplotná sonda. Maximálna hladina tekutiny ponechá aspoň 4 cm miesta pod okrajom hrnca.



- V prípade potreby pridajte po dosiahnutí bodu vrenia soľ.
- Na úsporu energie použite veko. Pri vyberaní dávajte pozor.

6.17 FUNKCIE: Roztopenie

Túto funkciu môžete použiť na rozpúšťanie potravín, napr. čokolády alebo masla.

UPOZORNENIE!

Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Položte kuchynský riad na varnú zónu.
2. Vyberte položku FUNKCIE > Roztopenie.
3. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.
4. Dotknite sa OK.

Ak chcete funkciu zastaviť manuálne,

dotknite sa  v ľavom hornom rohu displeja.

6.18 Pokrmy

Táto funkcia umožňuje pripravovať rôzne pokrmy pomocou prednastavených programov určených pre konkrétne kategórie pokrmov. Dostupnosť programov závisí od varnej zóny.

UPOZORNENIE!

Počas činnosti funkcie nenechávajte varný panel bez dozoru.

1. Položte kuchynský riad na varnú zónu. Štyri časti môžete skombinovať do dvoch varných zón rôznej veľkosti alebo do jednej veľkej varnej oblasti použitím Flex Bridge.
2. Vyberte položku Pokrmy.
3. Vyberte typ jedla.
4. V prípade potreby pripojte Teplotná sonda.

Dotykotm tlačidla  upravte teplotu.

5. V prípade potreby nastavte funkciu časovača.
6. Postupujte podľa pokynov na displeji. V závislosti od druhu jedla a vybratého programu môžete nastaviť a upraviť podrobnosti, napr. úroveň prepečenia, úroveň ohrevu pri vyprážaní atď.

Rady a tipy:

- Najčastejšie pripravované pokrmy sa automaticky pridajú do zoznamu Najviac uvarené.
- Programy môžete manuálne pridať do zoznamu Obľúbené .
- Niektoré programy môžete skryť dotknutím sa . Ak chcete obnoviť programy, prejdite na položky Nastavenia > Nastavenie > Pokrmy.

6.19 Jazyk

1. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.
2. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > Jazyk.
3. V zozname vyberte jazyk.

Ak chcete výber uložiť, dotknite sa  alebo . Potom v automaticky otváranom okne vyberte možnosť ÁNO.

Ak vyberiete nesprávny jazyk, dotknite sa položiek  > . Zobrazí sa zoznam. Vyberte prvú voliteľnú funkciu zvrchu vľavo, potom prvú voliteľnú funkciu zvrchu vpravo (prípadne druhú voliteľnú funkciu zvrchu vpravo, v závislosti od verzie softvéru). Posuňte sa nadol a v zozname vyberte správny jazyk. Keď sa zobrazí kontextové okno, vyberte možnosť na pravej strane.

6.20 Tóny tlačidiel / Hlasitosť

Môžete si tiež vybrať zvukový signál varného panela alebo zvuky úplne vypnúť. Môžete si vybrať medzi kliknutím (štandardne) alebo pípnutím.

Môžete tiež vybrať úroveň hlasitosti.

1. Dotknite sa tlačidla  na displeji. Otvorí sa Ponuka.
2. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > Tóny tlačidiel / Hlasitosť.
3. Zvoľte požadovanú možnosť. Nastavenie sa automaticky uloží.

6.21 Jas

Jas displeja môžete meniť.

K dispozícii sú 5 úrovne jasu, pričom 1 je najnižšia a 5 je najvyššia.

1. Dotknite sa tlačidla , čím sa otvorí Ponuka.
2. Vyberte položky Nastavenia > Nastavenie > Jas.
3. Zvoľte si požadovanú úroveň. Nastavenie sa automaticky uloží.

6.22 Riadenie výkonu

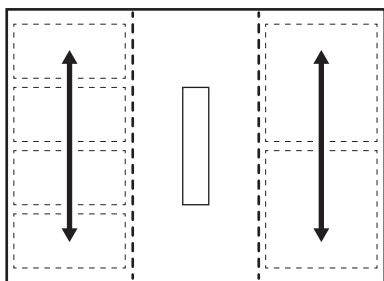
Ak je aktívnych viac zón a spotreba energie presahuje možnosti zdroja napájania, táto funkcia rozdelí dostupnú energiu medzi všetky varné zóny (pripojené k tej istej fáze). Varný panel zabezpečuje ovládanie varných stupňov v záujme ochrany poistiek v domových rozvodoch.

- Varné zóny sú zoskupené podľa polohy a počtu fáz varného panela. Každá fáza má maximálnu elektrickú výkonovú kapacitu 3 680 W. Pokiaľ varný panel dosiahne hranicu maximálneho dostupného výkonu v rámci jednej fázy,

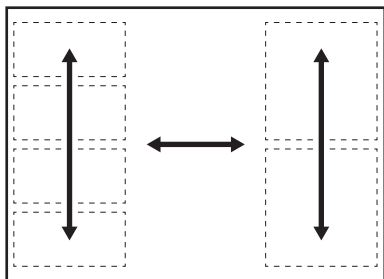
výkon jednotlivých varných zón sa automaticky zníži.

- Prednosť má vždy varný stupeň varnej zóny, ktorá bola vybratá ako prvá (alebo varnej zóny, ktorá používa FUNKCIE alebo Pokrmy). Zostávajúci výkon sa rozdelí medzi ostatné varné zóny podľa poradia výberu.
- Farba ovládacieho panela indikuje dostupné možnosti varného stupňa:
 - červená – aktuálny varný stupeň,
 - biela – maximálny dostupný varný stupeň,
 - svetlo šedá – nedostupný varný stupeň (v prevádzke je funkcia Riadenie výkonu).
- Ak nie je k dispozícii vyšší varný stupeň, najprv ho znížte pre ostatné varné zóny.

Možné kombinácie rozdelenia výkonu medzi jednotlivé varné zóny nájdete na tomto obrázku.



Ak je celkový výkon varného panela obmedzený (1 500 W – 6 000 W), funkcia rozdelí dostupný výkon medzi všetky varné zóny. Informácie nájdete v kapitole „Pred prvým použitím“ > „FlexPower“.



6.23 Funkcie varného panela

⚠ VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

Režim Manuálne

Odsávač pár môže fungovať spolu s varným panelom počas varenia, alebo aj kým je varný panel vypnutý.

1. Dotykem tlačidla  na otvorenie možnosti odsávača pár.
2. Dotykem alebo posunutím prsta nastavte úroveň rýchlosti ventilátora.
3. Ak chcete odsávač pár vypnúť, dotknite sa 0.

Auto

Funkcia automaticky upraví úroveň rýchlosti ventilátora podľa teploty varnej zóny. Funkcia sa zvyčajne aktivuje predvolene.

Režim Auto ponúka niekoľko režimov ventilátora. Ak chcete zmeniť nastavenie, zvolíte  >  > Automatický ventilátor.

Túto funkciu môžete aktivovať, keď je varný panel zapnutý, a nie je aktívna žiadna z varných zón, prípadne kedykoľvek počas varenia.



Ak funkciu zapnete, kým je varný panel vypnutý, žiadna z varných zón nie je zapnutá a na ovládacom paneli nie je viditeľné žiadne zvyškové teplo, funkcia sa sama po niekoľkých sekundách vypne.

1. Stlačením a podržaním tlačidla ① zapnete varný panel.
2. Dotknite sa .
3. Ak funkcia nie je predvolene zapnutá, aktivujete ju stlačením tlačidla Auto.
4. Položte hrniec na varný panel a zvolte úroveň varného stupňa. Podľa potreby zvýšte alebo znížte úroveň varného stupňa.

Odsávač pár bude reagovať na teplotu varnej zóny, pričom podľa potreby zvýši alebo zníži

úroveň rýchlosti ventilátora. Zobrazí sa ikona ventilátora s číslom zodpovedajúcim rýchlosti ventilátora.

5. Dotykom  na zapnutej varnej zóne vypnete danú varnú zónu a dotykom  vypnete varnú dosku.

Auto bude určitú dobu v činnosti v závislosti od nastaveného režimu. Ak je zvyškové teplo nízke, môže sa tiež aktivovať funkcia Vánok. Ventilátor odsávača pár bude fungovať, kým bude viditeľný ukazovateľ zvyškového tepla.



Rýchlosť ventilátora môžete počas pečenia nastaviť manuálne dotykom tlačidla  > Manuálne.

Ak chcete funkciu vypnúť, dotknite sa  > .

Ak počas prevádzky funkcie Auto vypnete varný panel, funkcia sa uloží pre ďalšie varenie.

Časovač odsávača pár

Pomocou funkcie môžete určiť, ako dlho má byť odsávač pár v činnosti.

Keď je odsávač pár vypnutý, nie je možné nastaviť časovač odsávača pár.

1. Dotknite sa  > .
 2. Nastavte čas.
 3. Dotykom tlačidla OK spustíte časovač. Časovač začne odpočítavať.
- Keď časovač skončí odpočítavanie, odsávač pár prestane fungovať.
 - Je možné nastaviť časovač odsávača pár, kým je funkcia Auto zapnutá. Ak Auto vypne odsávač pár pred uplynutím nastaveného času, časovač sa resetuje.
 - Ak časovač vypne odsávač pár pred funkciou Auto, funkcia sa vypne.
 - V oboch prípadoch sa Auto aktivuje pri ďalšom zapnutí varného panela.

Boost

Funkcia zapne ventilátor odsávača pár na maximálnej rýchlosti.

1. Dotykom tlačidla  otvorte možnosť odsávača pár.
 2. Funkciu zapnete dotykom alebo posunutím prsta na Boost. Zaznie zvukový signál.
 3. Dotknite sa , aby ste v prípade potreby otvorili možnosť odsávača pár. Ak chcete funkciu vypnúť, dotknite sa alebo posuňte prst do polohy 0.
- Funkcia môže byť v činnosti až 8 minút. Potom sa rýchlosť ventilátora automaticky zmení na 3. V prípade potreby môžete funkciu znova zapnúť.

Vánok

Funkcia nastaví ventilátor odsávača pár na extra nízku rýchlosť. Ventilátor beží pri minimálnej hladine hluku ihneď po zapnutí. Táto funkcia sa používa po varení na odstránenie pretrvávajúcich pachov.

Zapnutie funkcie pri vypnutom varnom paneli a zvyškovom teple  /  /  je viditeľná:

1. Dotknite sa  > Vánok.
 2. Ak chcete spustiť funkciu OK, dotknite sa tlačidla.
- Zaznie zvukový signál. Na displeji sa opäť zobrazí ukazovateľ .
3. Ak chcete nastaviť časovač, v prípade potreby stlačte  a potom .
 4. Nastavte čas.
- Predvolený čas je nastavený na 60 minút.

Po skončení časovača sa odsávač pár automaticky vypne.

Samosušenie

Funkcia automaticky nastaví ventilátor odsávača pár tak, aby pokračoval v činnosti aj po dokončení varenia a vypnutí varného panela. Ventilátor pracuje na minimálnej rýchlosti najviac 20 minút. Táto funkcia odstraňuje pretrvávajúce pachy po varení.

Pri prvom použití varného panela sa funkcia predvolene aktivuje.

Keď je funkcia zapnutá, na obrazovke prehľadu zóny sa zobrazí symbol .

Zostávajúci čas prevádzky sa zobrazuje na displeji časovača odsávača pár. Nie je možné upraviť nastavený čas. Po skončení cyklu sa ventilátor automaticky vypne.

Vypnutie funkcie počas činnosti:

1. Dotknite sa .
2. Dotknite sa .

Ventilátor odsávača pár sa deaktivuje.

Úplná deaktivácia funkcie:

1. Dotknite sa  >  > Samosušenie.
2. Funkciu vypnete dotykom posuvníka.



Odporúča sa ponechať funkciu aktivovanú a nechať ju v činnosti bez prerušenia počas celého cyklu.

7. FLEXIBILNÁ INDUKČNÁ VARNÁ OBLASŤ



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

7.1 / Flex Bridge

Flexibilná indukčná varná oblasť sa skladá zo štyroch častí. Časti môžete spojiť do dvoch varných zón s rôznou veľkosťou alebo do jednej veľkej varnej oblasti. Kombinácia častí sa vyberá tak, že vyberiete režim vhodný pre veľkosť kuchynského riadu, ktorý chcete použiť. K dispozícii sú tri režimy: Štandard, Big Bridge a Max Bridge.

1. Položte kuchynský riad na varné zóny.
2. Dotknite sa  > Flex Bridge. Môžete tiež použiť skratku  v prehľade zóny.
3. Vyberte režim, ktorý najlepšie vyhovuje veľkosti kuchynského riadu.
4. Nastavenie varného stupňa.

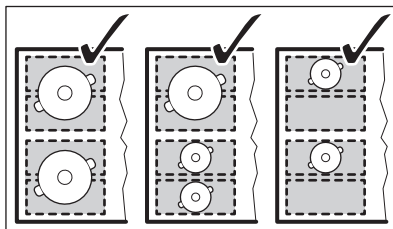


Môžete nastaviť rôzne varné stupne pre každú samostatnú oblasť vytvorenú daným režimom.

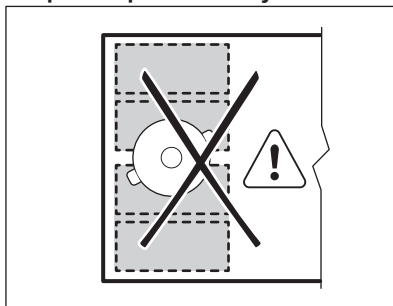
7.2 normálny režim Flex Bridge

Tento režim kombinuje časti do dvoch varných zón rovnakej veľkosti. Dve oblasti fungujú ako nezávislé varné zóny.

Správna poloha kuchynského riadu:



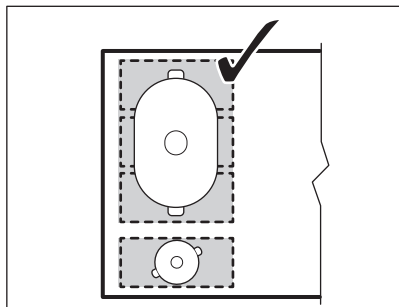
Nesprávna poloha kuchynského riadu:



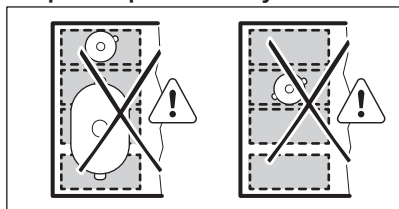
7.3 Režim Flex Bridge Big Bridge

Tento režim kombinuje tri zadné časti do jednej varnej zóny. Jedna predná časť funguje ako nezávislá varná zóna.

Správna poloha kuchynského riadu:



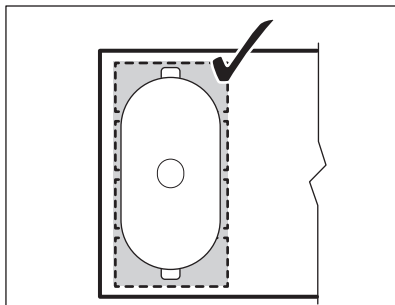
Nesprávna poloha kuchynského riadu:



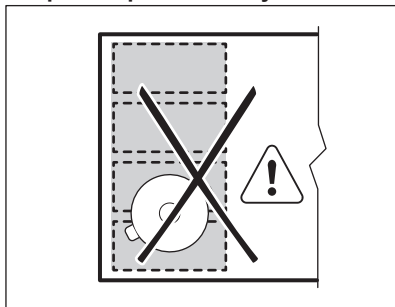
7.4 Režim Flex Bridge Max Bridge

Tento režim kombinuje všetky časti, aby vytvoril jednu veľkú varnú oblasť. Môžete ju použiť na varenie s veľkým pekáčom alebo grilom plancha.

Správna poloha kuchynského riadu:



Nesprávna poloha kuchynského riadu:



8. RADY A TIPY



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

8.1 Kuchynský riad



V prípade indukčných varných zón vytvára silné elektromagnetické pole teplo v kuchynskom riade veľmi rýchlo.

Indukčné varné zóny používajte s vhodným riadom.

- Ak chcete zabrániť prehriatiu a zvýšiť výkon zón, varné nádoby musia byť čo najviac hrubé a ploché.
- S funkciou Vyprážanie na panvici používajte len panvice s plochým dnom.

- Skôr ako položíte varné nádoby na povrch varného panela, uistite sa, že ich dno sú čisté a suché.
- Vždy dávajte pozor, aby ste neposúvali ani nešúchali kuchynský riad po okrajoch a rohoch skla, pretože sklenený povrch by mohol prasknúť alebo sa poškodiť.

Materiál kuchynského riadu

- **správne:** liatina, oceľ, smaltovaná oceľ, antikoro, viacvrstvové dno (so správnym označením od výrobcu).
- **nesprávne:** hliník, meď, mosadz, sklo, keramika, porcelán.

Kuchynský riad je vhodný pre indukčný varný panel, ak:

- po nastavení varnej zóny na najvyšší stupeň ohrevu zovrie voda veľmi rýchlo.
- sa na dne kuchynského riadu prichytí magnet.

Rozmery kuchynského riadu

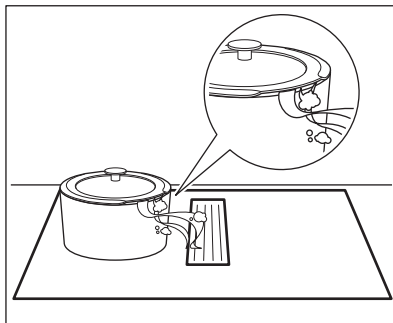
- Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu. Vhodné rozmery kuchynského riadu nájdete v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“. Kuchynský riad položte do stredu zvolenej varnej zóny.
- Účinnosť varnej zóny súvisí s priemerom kuchynského riadu. Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“).
 - Kuchynský riad s priemerom menším ako daná varná zóna absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý varná zóna vytvára, v dôsledku čoho dochádza k pomalšiemu ohrevu.
 - Z bezpečnostných dôvodov a na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia nepoužívajte kuchynský riad väčší, než je uvedené v časti „Špecifikácia varných zón“. Počas varenia nenechávajte kuchynský riad v blízkosti ovládacieho panela. Môže to mať vplyv na fungovanie ovládacieho panela alebo to môže náhodne aktivovať funkcie varného panela.



Pozrite si časť „Technické údaje“.

Veká umožňujúce unikanie pary

Ak chcete ešte viac vylepšiť svoje varenie, okrem odsávača pár môžete spolu s kuchynským riadom použiť špeciálne veká umožňujúce unikanie pary. Veká sú navrhnuté tak, aby smerovali paru vytvorenú v hrnci k odsávaču pár. Tým sa minimalizujú neželané pachy z varenia a nadmerná vlhkosť v kuchyni. Veká sa dajú zakúpiť samostatne vo viacerých veľkostiach, aby boli vhodné pre najbežnejšie typy kuchynského riadu. Ďalšie informácie nájdete na našej webovej stránke.



8.2 Zvuky počas prevádzky



Zvuky sú normálne a neznameniajú žiadnu poruchu varného panela. Zvuky z kuchynského riadu sa môžu líšiť v závislosti od jeho materiálu a úrovne výkonu.

Zvuky súvisiace s varením:

- praskanie: kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra),
- pískanie: používate varnú zónu s vysokým výkonom a kuchynský riad je vyrobený z rôznych materiálov (sendvičová štruktúra).
- bzúčanie: používate vysokú úroveň výkonu.

Zvuky súvisiace s varnou doskou:

- cvaknutie: elektrické spínanie, zistí sa kuchynský riad položený na varný panel.
- syčanie, bzúčanie: ventilátor je v činnosti.
- rytmický zvuk: detekovaný kuchynský riad.

8.3 Rady a tipy týkajúce sa odsávača pár

- Keď odsávač pár nie je zapnutý, môžete na mriežku položiť hrnce. Nedôjde k žiadnemu poškodeniu.
- V režime Auto sa ventilátor na začiatku každého varenia spustí s nízkou rýchlosťou. Rýchlosť sa postupne zvyšuje. V prípade potreby môžete rýchlosť upraviť aj manuálne.

9. OŠETROVANIE A ČISTENIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

9.1 Všeobecné informácie

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Škrabance a tmavé škvrny na povrchu neovplyvňujú to, ako varný panel funguje.
- Používajte špeciálny čistiaci prostriedok vhodný na povrch varného panela.
- Vždy používajte škrabku odporúčanú na varné panely so skleneným povrchom. Škrabku používajte len ako ďalší nástroj na čistenie skla po štandardnom postupe čistenia.

VAROVANIE!

Na čistenie skleneného povrchu nepoužívajte nože ani žiadne iné ostré kovové nástroje.



Potlač na flexibilnej indukčnej varnej oblasti sa môže v dôsledku posúvania kuchynského riadu zašpiniť alebo sa môže zmeniť jej farba. Oblasť môžete vyčistiť opísaným spôsobom.

9.2 Čistenie varného panela

- **Okamžite odstráňte:** roztavený plast, plastovú fóliu, soľ, cukor a potraviny s cukrom, inak môžu nečistoty poškodiť varný panel. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili. Špeciálnu škrabku priložte na sklenený povrch tak, aby bola naklonená v ostrom uhle, a čepeľ posúvajte po povrchu.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** škvrny od vodného kameňa a vody, tukové škvrny, lesklé kovové sfarbenie. Varný panel vyčistíte vlhkou handričkou a neabrazívnym čistiacim prostriedkom. Po vyčistení varný panel utrite dosucha mäkkou handričkou.
- **Odstráňte lesklé kovové sfarbenie:** použite roztok vody s octom a vyčistíte sklenený povrch handričkou.

9.3 Čistenie odsávača pár

Mriežka

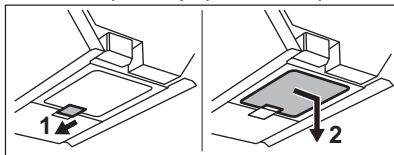
Mriežka vedie vzduch do odsávača pár. Okrem toho chráni systém odsávača pár a zabraňuje náhodnému vniknutiu cudzích predmetov dovnútra. Mriežka je vyrobená z . Mriežku môžete umývať manuálne alebo v umývačke riadu. Mriežku utrite mäkkou handričkou.

Nádržky na vodu

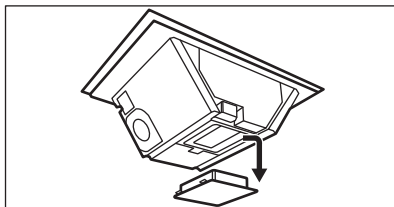
Pod odsávačom pár sa nachádza odkvapkávacia miska. Zhromažďuje skvapalnené pary, ktoré vznikajú pri každom varení. Zo systému odsávača pár môže kedykoľvek kvapkať voda do odkvapkávacej misky. Nezabudnite misku pravidelne vyprázdniť. Odkvapkávacia miska je viditeľná zhora po vybratí mriežky a krytu filtra spolu s filtrami.

Pred prístupom k odkvapkávacej miske sa uistite, že ste ochránili obsah zásuvky alebo skrinky pod varnou doskou pred náhodným rozliatím.

1. Ak chcete získať prístup k odkvapkávacej miske, najskôr odomknite stredovú západku umiestnenú v zadnej časti. Západku posuňte opačným smerom. Odkvapkávaciu misku uchopte oboma rukami a opatrne ju posuňte doprava.



2. Odkvapkávaciu misku posuňte vertikálne nadol. Dávajte pozor, aby ste nevyliali vodu.



3. Vylejte vodu a vypláchnite odkvapkávaciú misku. Misku môžete umývať manuálne (teplou vodou, mydlom a mäkkou handričkou/špongiou) alebo v umývačke riadu (štandardný cyklus).

VAROVANIE!

Dbajte na to, aby sa do odsávača pár nedostala žiadna tekutina.

Ak do systému odsávača pár vnikne voda alebo iné tekutiny:

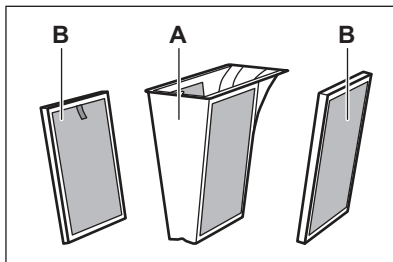
1. Vypnite odsávač pár.
2. Nadvihnite mriežku a opatrne očistite oblasť odsávača pár teplou vodou, vlhkou handričkou alebo špongiou a jemným čistiacim prostriedkom.
3. Špongiou alebo suchou handričkou utrite prebytočnú tekutinu nahromadenú na dne dutiny odsávača pár.
4. V prípade potreby vyčistite filter (informácie nájdete v časti „Čistenie filtra odsávača pár“).
5. V prípade potreby vyprázdňte odkvapkávaciú misku.
6. Zapnite odsávač pár, nastavte úroveň rýchlosti ventilátora 2 alebo vyššiu a nechajte ho chvíľu spustený, aby odstránil zvyšnú vlhkosť.

9.4 Čistenie a regenerácia filtrov odsávača pár

Filtračná jednotka pozostáva z týchto prvkov: tukové filtre kombinované s krytom tukového filtra **A** a vyberateľné uhlíkové filtre s dlhou životnosťou **B**.



Spotrebič sa musí vždy používať so všetkými filtrami, ktoré sú súčasťou dodávky.



Tukové filtre **A** zachytávajú masť, olej a zvyšky jedla a zabraňujú ich vniknutiu do systému odsávača pár. Uhlíkový filter s dlhou životnosťou **B** obsahujúci penu s aktívnym uhlím neutralizuje dym a zápachy z varenia.

Filtre pravidelne čistite a regenerujte:

- Tukové filtre **A** vyčistite hneď, ako bude viditeľný nahromadený tuk. Frekvencia čistenia závisí od množstva tuku a oleja použitého pri varení. Filter sa odporúča čistiť jedenkrát mesačne alebo častejšie, ak je to potrebné.
- Uhlíkové filtre s dlhou životnosťou **B** čistite iba vtedy, keď vidíte nahromadený tuk.
- Uhlíkové filtre s dlhou životnosťou **B** regenerujte iba vtedy, keď sa zobrazí upozornenie. Upozornenie sa zobrazí v hlavnom zobrazení displeja vo forme indikátora so žltou bodkou. Maximálny počet cyklov regenerácie je 7. Potom je potrebné filter vymeniť za nový.
- Okrem toho má varný panel zabudovaný panel s upozornením, ktoré vám pripomenie čistenie tukových filtrov a regeneráciu uhlíkových filtrov s dlhou životnosťou. Počítadlo na aktivovanie upozornenia sa automaticky spustí pri prvom zapnutí odsávača pár. Po 140 hodinách používania zobrazí sa automaticky otvárané okno a rozsvieti sa bodka vedľa symbolu odsávača pár, ktorá signalizuje, že je čas vyčistiť tukové filtre **A** a regenerovať uhlíkové filtre s dlhou životnosťou **B**. Bodka sa zobrazí iba vtedy, keď je ventilátor vypnutý a zostane zobrazená, kým nevynulujete upozornenie alebo nevymeníte filter.

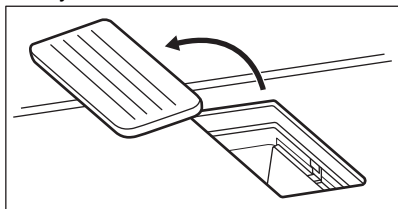
VAROVANIE!

Presýtený filter môže predstavovať riziko požiaru.

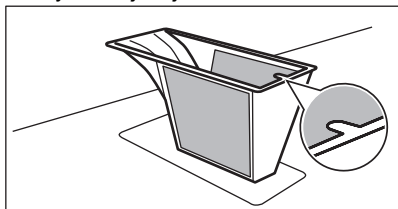
Demontáž a opätovná montáž filtrov

Filtre a puzdro tukového filtra sa nachádzajú priamo pod mriežkou v strede varného panela. Opatrne ich odmontujte, pretože môžu byť klzké kvôli nahromadenej mastnote.

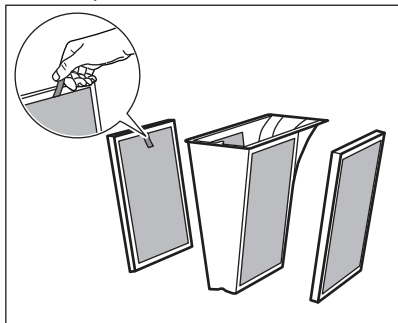
1. Vyberte mriežku.



2. Vyberte puzdro tukového filtra uchopením vyčnievajúcej rukoväte.



3. Uhlíkové filtre s dlhou životnosťou vyberte uchopením rukoväte.



4. Filtračnú jednotku po vyčistení znovu zmontujte:
 - a. Zasuňte uhlíkové filtre s dlhou životnosťou do systému odsávača pár pozdĺž zabudovaných líšt.

- b. Puzdro tukového filtra vložte späť do vnútra.
- c. Položte mriežku na svoje miesto.

Čistenie tukových filtrov a puzdra tukových filtrov

1. Kryt tukového filtra s tukovými filterami dôkladne umyte v teplej vode s použitím jemného čistiaceho prostriedku, potom ich opláchnite teplou vodou. Na odstránenie zvyškov potravín môžete v prípade potreby použiť mäkkú špongiu, mäkkú handričku alebo neabrazívnu čistiacu kefku.

Tukové filtre a kryt tukových filtrov je možné umývať v umývačke riadu v rámci štandardného cyklu s iným riadom v tej istej dávke.



V závislosti od typu čistiaceho prostriedku a počtu cyklov umývačky riadu môže prirodzene dôjsť k miernemu sfarbeniu sieťky. Nemá to vplyv na funkčnosť tukového filtra.

Na čistenie a sušenie častí filtra sa neodporúča používať papierové utierky.

2. Nechajte ich chvíľu vyschnúť pri izbovej teplote.
3. Puzdro tukového filtra vložte späť do spotrebiča.
4. Vyberte  >  > Filtre. Vyberte filter a dotknite sa tlačidla RESETOVAŤ. Počítadlo sa reštartuje.

Čistenie uhlíkových filtrov s dlhou životnosťou

1. Filter umyte ručne v teplej vode bez čistiacich prostriedkov. Čistiace prostriedky môžu narušiť filtráciu pachov. Na odstránenie zvyškov potravín môžete v prípade potreby použiť mäkkú špongiu, mäkkú handričku alebo neabrazívnu čistiacu kefku. Po odstránení väčších nečistôt z filtrov ich tiež môžete umyť v umývačke riadu pri teplote 65 – 70 °C (pomocou programu dlhšieho ako 90 min) bez čistiacich prostriedkov a riadu.

2. Filtre nechajte schnúť aspoň 24 h pri izbovej teplote. Pred opätovným zmontovaním je potrebné filtre úplne vysušiť.
3. Zmontujte filtračnú jednotku a vložte ju späť do odsávača pár.

Regenerácia uhlíkových filtrov s dlhou životnosťou

1. Najskôr vyčistite filtre podľa vyššie uvedených pokynov.
2. Filtre vložte do rúry nastavenej na teplotu 100 °C na 120 min. Filtre položte na stredný drôtený rošt. Použite ohrev bez ventilátora.
3. Zmontujte filtračnú jednotku a vložte ju späť do odsávača pár.

4. Vyberte  >  > Filtre. Vyberte filter a dotknite sa tlačidla RESETOVAŤ. Počítadlo sa reštartuje.

9.5 Ako čistiť Teplotná sonda

- Pred prvým použitím Teplotná sonda vyčistite.
- Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky.
- Nepoužívajte abrazívne prostriedky, drôtenky, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Sondu Teplotná sonda neumývajte v umývačke.
- Silikónová rukoväť sa môže sfarbiť. Na účinnosť Teplotná sonda to nemá žiadny vplyv.

10. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

10.1 Čo robiť, ak...

Problém	Možná příčina	Náprava
Varný panel sa nedá zapnúť ani používať.	Varný panel nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je varný panel správne pripojený k zdroju elektrického napájania. Pozrite si schému pripojenia.
	Je vypálená poistka.	Uistite sa, že poruchu spôsobila poistka. Ak sa poistka vypáli opakovane, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára.
	Nastavenie ohrevu ste nenastavili na 60 sekúnd.	Znova aktivujte varný panel a do 60 sekúnd nastavte varný stupeň.
	Súčasne ste sa dotkli 2 alebo viacerých senzorových polí.	Dotýkajte sa iba jedného senzorového poľa.
	Pozastavenie je zapnuté.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Displej nereaguje na dotyk.	Časť displeja je zakrytá alebo sú hrnce umiestnené príliš blízko displeja. Na displeji je kvapalina alebo predmet.	Odstráňte predmety. Premiestnite hrnce mimo displeja. Displej vyčistite, počkajte, kým spotrebič nevychladne. Odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 1 minúte opäť pripojte varný panel.

Problém	Možná příčina	Náprava
Zaznie zvukový signál a varný panel sa vypne. Zaznie zvukový signál, keď je varný panel vypnutý.	Umiestnili ste niečo na jedno alebo viaceré senzorové polia.	Odstráňte daný predmet zo senzorových polí.
Varný panel sa vypne.	Umiestnili ste niečo na senzorové pole ①.	Odstráňte daný predmet zo senzorového poľa.
Ukazovateľ zvyškového tepla sa nerozsvieti.	Zóna ešte nie je horúca, pretože bola zapnutá iba krátky čas, alebo je poškodený senzor pod povrchom varného panela.	Ak bola zóna zapnutá dostatočne dlho, aby sa zohriala, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Po zapnutí automatických programov (Pokrmý alebo FUNKCIE) sa varný panel začne ohrievať, zastaví sa a potom sa znova spustí.	Toto je bezpečnostná kontrola na kontrolu, že je Teplotná sonda v hrnci, pre ktorý boli aktivované automatické programy (Pokrmý alebo FUNKCIE).	Ide o normálny proces, nie je to porucha.
Nemôžete zapnúť najvyšší varný stupeň.	Iná zóna je už nastavená na najvyšší varný stupeň.	Najprv znížte výkon na inej zóne.
	Úroveň FlexPower je príliš nízka.	Zmeňte maximálny výkon v časti Ponuka. Informácie nájdete v časti Pred prvým použitím.
Senzorové polia sa zahrievajú.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ho umiestňujete blízko k ovládacím prvkom.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Teplotná sonda nereaguje alebo displej zobrazuje, že Teplotná sonda sa nenašla.	Teplotná sonda je vybitá alebo nie je nastavené Bluetooth.	Nabite Teplotná sonda. Pripojte Teplotná sonda k varnému panelu pomocou Bluetooth. Pozrite si časť „Párovanie a kalibrácia Teplotná sonda“.
Displej ukazuje, že teplota vody je vyššia ako 100 °C.	Teplotná sonda nie je nakalibrovaná alebo je nakalibrovaná nesprávne.	Nakalibrujte zariadenie Teplotná sonda znova. Pozrite si časť „Párovanie a kalibrácia Teplotná sonda“.
	Do vody ste dali príliš veľa soli.	Vriacu vodu nesoľte.
	Nejaké spotrebiče pracujú na rovnakej frekvencii a rušia spojenie.	Odstráňte spotrebiče, ktoré by mohli rušiť spojenie. Pozrite si časť „Technické údaje“.
Jedlo má inú než očakávanú teplotu.	Teplotná sonda je vložená nesprávne.	Uistite sa, že je merací bod umiestnený v najhrubšej časti pokrmu. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Červená kontrolka na Teplotná sonda bliká.	Teplotná sonda je vybitá alebo pokazená.	Nabite Teplotná sonda. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Varný panel zaznamená výrazné teplotné skoky.	Počas varenia ste pridali ste vodu alebo vymenili hrniec.	Počas varenia s funkciou nepridávajte vodu a nevymieňajte hrniec.

Problém	Možná příčina	Náprava
	Teplo v hrnci nie je rovnomerne rozložené, predovšetkým pri hustých tekutých pokrmoch.	Pokrmý často miešajte.
Hrnec sa príliš zohreje alebo pokrm sa uvari príliš rýchlo.	Použili ste príliš malý hrniec.	Použite hrniec s veľkosťou zodpovedajúcou varnej zóne. Pozrite si časť „Technické údaje“.
Funkciu nie je možné zapnúť.	Na varnej zóne je spustená iná funkcia, ktorá zabraňuje zapnutiu.	Skôr než zapnete jednu funkciu, vypnite predchádzajúcu.
Automatické programy (Pokrmý alebo FUNKCIE) alebo SousVide sa zastavia.	Na začiatku varenia je teplota kvapaliny v hrnci vyššia ako 40 °C. Použitý kuchynský riad je horúci.	Používajte iba studené kvapaliny. Kuchynský riad nepredhrievajte.
Pri dotyku senzorových polí nezaznejú žiadne zvuky.	Zvuky sú vypnuté.	Zapnite zvuky. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Je nastavený nesprávny jazyk.	Omylom ste zmenili jazyk.	Podľa pokynov v časti Každodenné používanie, Jazyk zmeňte nesprávny jazyk.
Flexibilná indukčná varná oblasť nezahrieva kuchynský riad.	Kuchynský riad je na flexibilnej indukčnej varnej oblasti umiestnený v nesprávnej polohe.	Umiestnite kuchynský riad do správnej polohy na flexibilnej indukčnej varnej oblasti. Poloha kuchynského riadu závisí od zapnutej funkcie alebo funkčného režimu. Pozrite si časť „Flexibilná indukčná varná oblasť“.
	Priemer dna kuchynského riadu je pre zapnutú funkciu alebo funkčný režim nesprávny.	Použite kuchynský riad s priemerom vhodným pre zapnutú funkciu alebo funkčný režim. Na samostatnej časti flexibilnej indukčnej varnej oblasti použite kuchynský riad s priemerom menším ako 160 mm. Pozrite si časť „Flexibilná indukčná varná oblasť“.
Varná zóna sa vypne.	Automatické vypínanie deaktivuje varnú zónu.	Deaktivujte varný panel a znova ho aktivujte. Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Na displeji sa zobrazí hlásenie  a číslo.	Blokovanie je zapnuté.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
Zobrazí sa E - U - O.	Detická poistka je zapnutá.	Pozrite si časť „Každodenné používanie“.
úroveň výkonu bliká.	Na zóne nie je žiaden kuchynský riad.	Položte na zónu kuchynský riad.
	Kuchynský riad je nevhodný.	Použite vhodný kuchynský riad. Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
	Dno riadu má pre danú zónu príliš malý priemer.	Použite riad so správnymi rozmermi. Pozrite si časť „Technické údaje“.

Problém	Možná příčina	Náprava
	Flex Bridge je zapnuté. Na jednej alebo viacerých častiach funkčného režimu, ktorý je v prevádzke, nie je kuchynský riad.	Umiestnite kuchynský riad na správny počet častí zapnutého funkčného režimu alebo zmeňte funkčný režim. Pozrite si časť „Flexibilná indukčná varná oblasť“.
Rozsvieti sa 	Elektrické pripojenie je chybné.	Odpojte varný panel od elektrickej siete a skontrolujte pripojenie. Pozrite si tému „Inštalácia“.
Rozsvieti sa 	Snímač teploty zóny zistí príliš vysokú alebo príliš nízku teplotu.	Varnú zónu nechajte vychladnúť alebo zvýšte okolitú teplotu nad 15 °C. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Rozsvieti sa 	Chladiaci ventilátor je zablokovaný.	Uistite sa, že ventilátor nič neblokuje. Ak ventilátor nič neblokuje a problém pretrváva, kontaktujte autorizované servisné stredisko.
Znie neprerušované pípanie.	Elektrické pripojenie je nesprávne.	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.
Kuchynský riad sa zahrieva dlhšie než 5 minút.	Dno kuchynského riadu nie je kompatibilné s indukciou.	Použite kuchynský riad s vhodným dnom (plochým, magnetickým). Pozrite si kapitolu „Tipy a rady“.
Zohrievanie trvá dlho.	Kuchynský riad je príliš malý a absorbuje iba časť ohrevného výkonu, ktorý vytvára varná zóna.	Na optimálnu distribúciu tepla použite kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. s maximálnym rozmerom priemeru kuchynského riadu uvedenou v časti „Technické údaje“ > „Špecifikácia varných zón“).
Varný panel sa nemôže pripojiť k bezdrôtovej sieti.	Smerovač blokuje nových účastníkov v sieti WLAN.	Uistite sa, že smerovač povolí nových účastníkov. V prípade potreby smerovač reštartujte.
	Bezdrôtové pripojenie vo varnom paneli nie je aktivované.	Aktivujte WiFi. Prečítajte si časť „Pred prvým použitím“ – Bezdrôtové pripojenie/pripojenie k aplikácii.
	Frekvencia smerovača je nastavená na 5 GHz.	Zmeňte nastavenia smerovača na 2,4 GHz alebo 2,4+5 GHz. Ak smerovač podporuje iba frekvenciu 5 GHz, varný panel sa nedá pripojiť.
	Sila signálu bezdrôtovej siete je slabá.	Premiestnite smerovač bližšie k varnému panelu. V prípade potreby použite opakovač WiFi na zosilnenie signálu.
Varný panel sa nedá nájsť v zozname sietí WLAN v nastaveniach aplikácie.	Varný panel už je pripojený k sieti, ale nemusí byť viditeľný.	Odpojte varný panel od siete. Prečítajte si časť „Pred prvým použitím“ – Bezdrôtové pripojenie/pripojenie k aplikácii.

Problém	Možná příčina	Náprava
Ovládací pásek odsávača pár bliká a odsávač pár sa nespustí alebo sa nevypne.	Ventilátor sa môže sám vypnúť za určitých podmienok, napr. keď nie je miestnosť riadne vetraná.	Otvorte okno. Možno bude potrebné nainštalovať okennú prípojku. Pozrite si časť „Montáž“. Ak sa okenná prípojka už používa, uistite sa, že je nainštalovaná správne. Prečítajte si inštaláciu brožúru. Stlačte ľubovoľný symbol. Odsávač pár je opäť v prevádzke.
Ventilátor odsávača pár nefunguje správne, keď sú zapnuté funkcie odsávača pár.	Teplota v okolí odsávača pár je príliš vysoká. Vnútri a okolo odsávača pár nie je dostatočná cirkulácia vzduchu.	Vypnite varný panel a odpojte ho od zdroja napájania. Počkajte aspoň 10 sekúnd, potom ho znova zapojte do zásuvky. Ďalšie návrhy: Pokúste sa ochladiť teplotu okolitej oblasti. Vyberte filter odsávača pár a odstráňte zvyškovú vlhkosť z vnútra odsávača pár. Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“. Nechajte systém odsávača pár jeden deň vyschnúť, potom ho znova zapnite.
Odsávač pár dostatočne neabsorbuje paru, ktorá sa vytvára počas prípravy pokrmu.	Pokrievky na kuchynskom riade nie sú správne umiestnené.	Ak váš kuchynský riad nemá vetrané pokrievky, nakloňte pokrievky tak, aby uvoľnená para smerovala k odsávaču pár. Pozrite si časť „Rady a tipy“, kde nájdete informácie o špeciálnych pokrievkach s ventiláciou na paru, ktoré sa odporúča používať s integrovaným odsávačom pár.
V hlavnom zobrazení displeja sa zobrazí ukazovateľ so žltou bodkou.	Filter odsávača pár je zanesený.	Vyčistíte a regenerujete filter odsávača pár a vynulujete upozornenie. Pozrite si časť „Ošetrovanie a čistenie“.
Vyšší varný stupeň nie je k dispozícii.	Riadenie výkonu pracuje a znižuje maximálny výkon.	Informácie nájdete v časti Každodenné používanie, Riadenie výkonu.
Funkcia Varenie sa nespustí.	Laserová značka na hrote Teplotná sonda nie je úplne ponorená v tekutine. Voda je príliš teplá. Teplotná sonda nie je nabitá.	Do hrnca pridajte viac vody. Používajte vodu izbovej teploty. Pred spustením procesu varenia nabite Teplotná sonda.
Funkcia Varenie nefunguje správne.	Odčítaná teplota je nepresná, pretože Teplotná sonda nie je skalibrovaná.	Pred prvým procesom varenia skalibrujte Teplotná sonda.
Zohrievanie s funkciou Vyprážanie na panvici trvá dlho.	Kuchynský riad je príliš malý, príliš ťažký alebo má nerovné dno.	Informácie nájdete v časti Rady a tipy.

10.2 Ak nenájdete riešenie...

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte svojho predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Uvedte údaje z typového štítku. Uistite sa, že ste varný panel používali správne. V opačnom

případe nebude servisný zásah servisného technika alebo predajcu bezplatný, a to ani počas záručnej doby. Informácie o záručnej dobe a autorizovaných servisných strediskách sú uvedené v servisnej knižke.

11. TECHNICKÉ ÚDAJE

11.1 Typový štítok

Model ECC8549
Typ 67 D4A 05 FD
Indukcia 7.35 kW
Sér. č.
ELECTROLUX

Č. výrobku (PNC) 949 599 473 00
220 - 240 V/400 V 2N, 50 Hz
Vyrobené v: Nemecko
7.35 kW



11.2 Pripojenie WiFi

Frekvencia WiFi 2400 - 2483,5 MHz

EIRP max 20 dBm / 100 mW

11.3 Špecifikácia varných zón

Varná zóna	Nominálny výkon (max. varný stupeň) [W]	Boost [W]	Boost maximálne trvanie [min]	Priemer kuchynského riadu [mm]
Pravý predný	1400	2500	4	125 - 145
Pravý zadný	1800	2800	10	145 - 180
Flexibilná indukčná varná oblasť	2300	3200	10	minimálne 105

Výkon varných zón sa v malom rozsahu môže líšiť od údajov uvedených v tabuľke. Mení sa na základe materiálu a rozmerov kuchynského riadu.

Za účelom optimálneho prenosu tepla a výsledkov varenia používajte kuchynský riad s priemerom dna podobným veľkosti varnej zóny (t. j. rozmer maximálneho priemeru dna kuchynského riadu ako uvedené v tabuľke). Nepoužívajte väčší kuchynský riad ako je priemer varnej zóny.

11.4 Technické údaje zariadenia Teplotná sonda

Teplotná sonda je schválená na použitie v kontakte s potravinami.

Pracovná frekvencia	2400 - 2483,5 MHz
Maximálny vysielač výkon	7 dBm
Teplotný rozsah	0 - 200°C
Merací cyklus	2 sek

12. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

12.1 informácie o výrobku podľa predpisov EÚ o ekodizajne varného panela

Identifikácia modelu	ECC8549	
Typ varného panelu	Vstavaný varný panel	
Počet varných zón	2	
Počet varných oblastí	1	
Technológia ohrevu	Indukcia	
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Pravý predný Pravý zadný	14.5 cm 18.0 cm
Dĺžka (D) a šírka (Š) varnej oblasti	Vľavo	D 45.8 cm Š 21.4 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Pravý predný Pravý zadný	181.7 Wh/kg 174.5 Wh/kg
Spotreba energie varnej oblasti (EC electric cooking)	Vľavo	191.1 Wh/kg
Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)	185.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 2: Varné panely – metódy merania výkonu.

12.2 Varný panel – úspora energie

Pri každodennom varení môžete ušetriť energiu, ak budete postupovať podľa nižšie uvedených rád.

- Keď zohrievate vodu, použite len také množstvo, aké potrebujete.
- Na riad podľa možnosti vždy položte pokrievku.
- Kuchynský riad položte priamo do stredu varnej zóny.
- Zvyškové teplo využite na udržiavanie teploty jedla alebo na jeho roztopenie.

12.3 Informácie o výrobku týkajúce sa spotreby energie a maximálneho času na dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu

Spotreba energie v režime Vypnuté	0.5 W
Spotreba energie v sieťovom pohotovostnom režime	2.0 W
Maximálny čas potrebný na automatické dosiahnutie príslušného režimu nízkeho výkonu	2 min

Pokyny na aktiváciu a deaktiváciu bezdrôtového sieťového pripojenia nájdete v kapitole „Pred prvým použitím“.

12.4 Hárak s informáciami o výrobku a informácie o výrobku v súlade s predpismi EÚ o energetickom označovaní a ekodizajne pre odsávač pár

Informačný list výrobku podľa (ES) č. 65/2014	
Meno dodávateľa alebo jeho ochranná známka	ELECTROLUX

Identifikačný kód modelu	ECC8549	
Ročná spotreba energie - AEChood	32.7	kWh/rok
Trieda energetickej účinnosti	A+	
Účinnosť dynamiky prúdenia - FDEhood	32.0	
Trieda účinnosti dynamiky prúdenia	A	
Účinnosť osvetlenia - LEhood	-	lx/W
Trieda účinnosti osvetlenia	-	
Účinnosť filtrácie mastnôt - GFEhood	85.1	%
Trieda účinnosti filtrácie mastnôt	B	
Prietok vzduchu pri minimálnom výkone pri normálnom používaní	270.0	m³/h
Prietok vzduchu pri maximálnom výkone pri normálnom používaní	550.0	m³/h
Prietok vzduchu pri intenzívnom používaní alebo s posilnením	650.0	m³/h
Vážený výkon zvuku A pri minimálnej rýchlosti	50	dB(A) ref pW
Vážený výkon zvuku A pri maximálnej rýchlosti	66	dB(A) ref pW
Vážený výkon zvuku A pri intenzívnom výkone alebo s posilnením	69	dB(A) ref pW
Nameraná spotreba energie v režime vypnutia - Po	0.49	W
Nameraná spotreba energie v pohotovostnom režime - Ps	-	W
Doplňkové informácie podľa (ES) č. 66/2014		
Činiteľ prírastku času - f	0.8	
Index energetickej účinnosti - EEIhood	42.6	
Nameraný prietok vzduchu v bode s najvyššou účinnosťou - QBEP	286.7	m³/h
Nameraný tlak vzduchu v bode s najvyššou účinnosťou - PBEP	449	Pa
Maximálny prietok vzduchu - Qmax	650.0	m³/h
Nameraný elektrický príkon v bode s najvyššou účinnosťou - WBEP	111.9	W
Nominálny výkon systému osvetlenia - WL	-	W
Priemerné osvetlenie vrhané systémom osvetlenia na povrch varnej plochy - Emiddle	-	lx

Spotrebič testovaný podľa: IEC / EN 61591, IEC / EN 60704-1, IEC / EN 60704-2-13, IEC / EN 50564.

12.5 Odsávač pár – úspora energie

Pri každodennom varení môžete ušetriť energiu, ak budete postupovať podľa nižšie uvedených rád.

- Keď začnete variť, nastavte ventilátor odsávača pár na nízku úroveň rýchlosti.

Po skončení varenia nechajte odsávač pár niekoľko minút v činnosti.

- Rýchlosť ventilátora zvýšte iba vtedy, ak sa potrebujete zbaviť veľkého množstva pary alebo dymu. Funkciu Boost odporúčame používať iba v extrémnych situáciách.
- Filter odsávača pár čistite pravidelne a v prípade potreby ho vymeňte, aby sa zachovala účinnosť odsávača pár.

- Na optimalizáciu účinnosti a minimalizovanie hluku použite systém vedenia s maximálnym priemerom.

13. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

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



