



**EIS62453IZ**

<b>CS</b>	Návod k použití   <b>Varná deska</b>	<b>2</b>
<b>FR</b>	Notice d'utilisation   <b>Table de cuisson</b>	<b>15</b>
<b>RO</b>	Manual de utilizare   <b>Plită</b>	<b>30</b>
<b>SK</b>	Návod na používanie   <b>Varný panel</b>	<b>44</b>



## Vítá vás Electrolux! Děkujeme vám, že jste si vybrali náš spotřebič.



Usilujeme o trvalou udržitelnost a proto omezuje papírové materiály a poskytujeme celé uživatelské příručky online. Kompletní uživatelskou příručku naleznete na adrese [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na adrese [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)

### 1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí pouze tehdy, pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce ohledně bezpečného provozu výrobku a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem výrobku. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Zabraňte dětem, aby si hrály se spotřebičem .
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- **UPOZORNĚNÍ:** Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k ní přibližovaly. Přístupné části jsou horké. Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.
- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžném domácím použití.

- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- **UPOZORNĚNÍ** Je nutné dohlížet na proces vaření (i na funkce automatického vaření). U krátkodobého vaření je nutné vykonávat nepřetržitý dohled.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- **VAROVÁNÍ:** Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.
- **VAROVÁNÍ:** Nebezpečí požáru: Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- **VAROVÁNÍ:** Používejte pouze kryt varné desky přímo od výrobce kuchyňského spotřebiče nebo takový kryt, který výrobce spotřebiče v pokynech k použití označil jako vhodný, případně kryt, který je součástí spotřebiče. Při použití nesprávného krytu varné desky může dojít k nehodě.
- **VAROVÁNÍ:** Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič a odpojte ho od síťového napájení. Je-li spotřebič k elektrické síti připojen prostřednictvím rozvodné skříňky, odpojte spotřebič od napájení vyjmutím pojistky. V každém případě kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Kouř je známkou přehřátí. K hašení požáru při vaření nikdy nepoužívejte vodu. Vypněte spotřebič a zakryjte plameny např. požární dekou nebo víkem.
- **UPOZORNĚNÍ** Spotřebič nesmí být napájen přes externí spínací zařízení, jako je časovač, nebo připojován k okruhu, který je pravidelně zapínán a vypínán jiným nástrojem.
- Jestliže je napájecí kabel poškozený, smí jej vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se předešlo rizikům.

- Na varnou plochu nepokládejte žádné kovové předměty, jako jsou nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumisťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor přítomnosti nádoby.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody nebo páru.

## 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### 2.1 Instalace a elektrické připojení

#### **VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat a připojovat pouze kvalifikovaná osoba.

#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění, zásahu elektrickým proudem, požáru nebo poškození spotřebiče.

Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem. Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.

Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.

Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.

Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.

Odstraňte všechny obaly.

Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.

Dno spotřebiče chraňte před párou a vlhkostí. Utěsněte výřez v povrchu skříňky tmelem, aby se zabránilo bobtnání vlivem vlhkosti.

Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráňte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.

Spotřebič má vespuďu chladicí ventilátory.

Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou:

- Neuchovávejte v zásuvce žádné malé kusky nebo listy papíru, které by mohly být vtaženy dovnitř a poškodit tak chladicí ventilátory nebo chladicí systém.
- Mezi spodní stranou spotřebiče a obsahem zásuvky musí být vzdálenost alespoň 2 cm.

Odstraňte jakékoliv dělicí panely nainstalované ve skřínce pod spotřebičem.

Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.

Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.

Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.

Spotřebič musí být uzemněn

Ujistěte se, že je nainstalována ochrana proti úrazu elektrickým proudem.

Použijte správný síťový kabel. Použijte svorku pro odlehčení tahu na kabelu.

Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.

Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Síťový kabel nesmí být zamotaný.

Dbejte na to, aby se elektrické přívodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádoby, když spotřebič připojujete do blízké zásuvky.

Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.

Ochrana proti úrazu elektrickým proudem u částí pod napětím a izolovaných částí musí být upevněna tak, aby ji nebylo možné odstranit bez použití náradí.

Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel, vždy tahejte za zástrčku. Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.

Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.

Elektrická instalace musí být vybavena izolačním zařízením, které umožňuje odpojení všech pólů spotřebiče od sítě. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty nejméně 3 mm.

Pokud se na obrazovce zobrazí kód E3, okamžitě varnou desku odpojte a zkontrolujte, zda je elektrické připojení a síťové napětí správné.

## 2.2 Používání a údržba

### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí poranění, popálení, zásahu elektrickým proudem, požáru, exploze nebo poškození spotřebiče.

Neměňte technické parametry spotřebiče.

Před prvním použitím odstraňte všechny obaly, značení a ochrannou fólii (pokud se používá).

Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.

Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.

Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k

indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.

Horký olej může vystříknout, když do něj vkládáte jídlo.

Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Při vaření udržujte otevřený oheň nebo ohřáté předměty mimo dosah tuků a olejů.

Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.

Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej použitý poprvé.

Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo bez nádob.

Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.

Nepokládejte horkou poklici na skleněný povrch varné desky.

Nenechte vyvařit vodu v nádobách.

Mezi varnou plochu a nádoby nekládejte hliníkovou fólii ani jiné materiály, pokud výrobce tohoto spotřebiče nestanovil jinak.

Používejte pouze příslušenství určené výrobcem pro tento spotřebič.

Nádoby vyrobené z litiny nebo s poškozeným dnem mohou poškrábat skleněný/sklokeramický povrch. Tyto předměty v případě nutnosti přesunu po varné desce vždy zdvihněte.

Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.

Spotřebič vypněte a před čištěním jej nechte vychladnout.

Spotřebič čistěte vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty, pokud není uvedeno jinak.

Pro osvětlení uvnitř spotřebiče a samostatně prodávané náhradní díly pro osvětlení platí: osvětlení je navrženo, aby vydrželo extrémní fyzikální podmínky v domácích spotřebičích, jako jsou teplota, vibrace a vlhkost nebo je určeno k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Není určeno k použití

v jiných spotřebičích a není vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko. Používejte pouze originální náhradní díly.

### 2.3 Likvidace

#### **VAROVÁNÍ!**

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.

Spotřebič odpojte od elektrické sítě.

Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.

## 3. INSTALACE

### 3.1 Před instalací spotřebiče

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

Sériové číslo .....

### 3.2 Vestavné varné desky

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

### 3.3 Připojovací kabel

- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.
- K výměně poškozeného síťového kabelu použijte následující typ kabelu: H05V2V2-F který je odolný vůči teplotě 90 °C nebo vyšší. Jeden vodič musí mít minimální průřez v souladu s níže uvedenou tabulkou. Obráťte se na místní servisní středisko. Výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze kvalifikovaný elektrikář.

#### **VAROVÁNÍ!**

Veškerá elektrická připojení musí být provedena kvalifikovaným elektrikářem.

#### **POZOR!**

Připojení pomocí kontaktů zástrček jsou zakázána.

#### **POZOR!**

Konce vodičů nevrtejte ani nepájejte. Je to zakázáno.

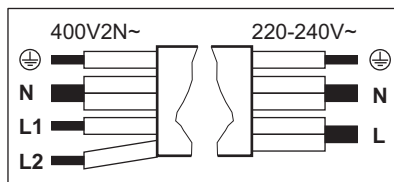
Nepřipojujte kabel bez kabelové izolační koncovky.

#### Jednofázové zapojení

1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z černého, hnědého a modrého vodiče.
2. Odstraňte část izolace z konců hnědého, černého a modrého kabelu.
3. Připojte konce černých a hnědých kabelů.
4. Na každý konec sdíleného drátu nasadte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).
5. Připojte konce dvou modrých kabelů.
6. Na každý konec sdíleného drátu nasadte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).



#### Dvoufázové zapojení

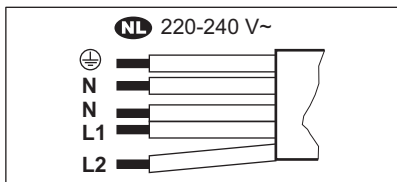
1. Odstraňte kabelovou izolační koncovku z modrého vodiče.
2. Odstraňte část izolace z konců modrého kabelu.
3. Připojte konce dvou modrých kabelů.
4. Na každý konec sdíleného drátu nasadte novou koncovku (je zapotřebí speciální nástroj).




**Dvoufázové zapojení:** 400 V2N~  
(5x1,5 mm<sup>2</sup> or 4x2,5 mm<sup>2</sup>)

**Jednofázové zapojení:** 220 - 240 V~  
(5x1,5 mm<sup>2</sup> or 3x4 mm<sup>2</sup>)

	Zelený – žlutý	Zelený – žlutý	
N	Modrý a modrý	Modrý a modrý	N
L1	Černý	Černý a hnědý	L
L2	Hnědý		

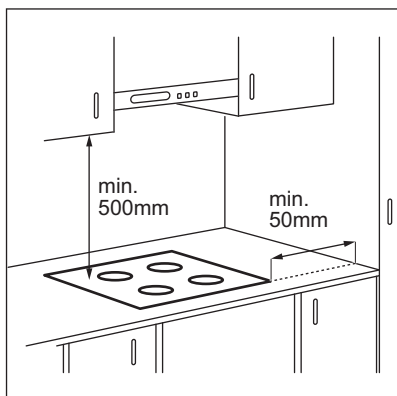


**NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm<sup>2</sup>)**

	Zelený – žlutý
N	Modrý a modrý
L1	Černý
L2	Hnědý

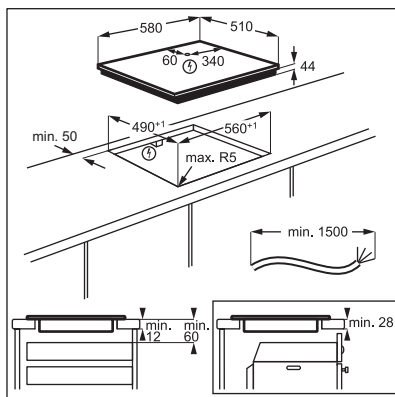
### 3.4 Sestava

Instalujete-li varnou desku pod odsavačem par, dodržte minimální vzdálenost mezi spotřebiči v souladu s pokyny k montáži odsavače par.

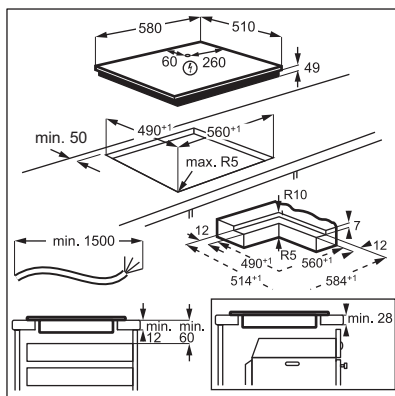


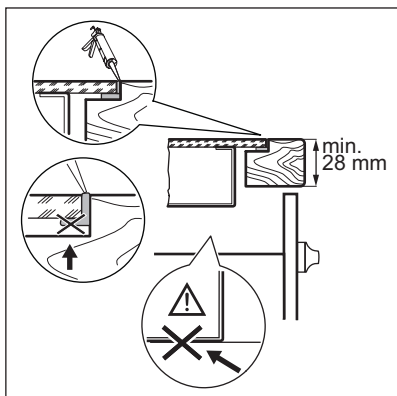
Je-li spotřebič nainstalován nad zásuvkou, ventilace varné desky může během vaření ohřát předměty uložené v zásuvce.

### INSTALACE NA HORNÍ DESCE




### VESTAVNÁ INSTALACE






Chcete-li najít video „Jak nainstalovat indukční varnou desku Electrolux – instalace pracovní desky“, napište celý název uvedený na obrázku níže.

 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
Induction Hob - Worktop installation 

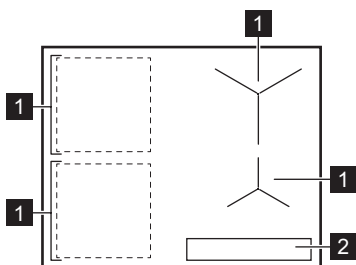
Chcete-li najít video „Jak nainstalovat plošně zarovnanou indukční varnou desku Electrolux“, napište celý název uvedený na obrázku níže.

 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

How to install your Electrolux  
induction hob flush installation 

## 4. POPIS SPOTŘEBIČE

### 4.1 Uspořádání varné plochy



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



Pro podrobnější informace o velikostech varných zón viz část „Technické údaje“.












### 4.2 Symboly na ovládacím panelu a displeji



Podrobné informace o bezpečném a správném používání funkcí naleznete v plné verzi uživatelské příručky online.



Povrch skla s úpravou proti poškrábání má jedinečnou povrchovou úpravu, která může změnit vzhled symbolů a prvků uživatelského rozhraní za různých světelných podmínek.

Symbol	Popis
	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
	Slouží k zablokování a odblokování ovládacího panelu.
	Pausa. Slouží k přepnutí všech zapnutých varných zón na nejnižší teplotu.
	Bridge. Slouží ke spojení obou varných zón na straně, které pak fungují jako jediná.
	SenseBoil®. Slouží k automatickému přizpůsobení teploty vody tak, aby nepřekypěla z hrnce, jakmile dosáhne bodu varu. Poté varná deska automaticky sníží tepelný výkon. Můžete jej také podle potřeby upravit ručně. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tato funkce se nejlépe hodí pro vaření vody a vaření celých, neoloupaných brambor.</li> <li>• Používejte 1 až 5 litrů vody.</li> <li>• Abyste zabránili převaření, ponechte 4 cm od okraje nádoby prázdné.</li> <li>• Tuto funkci nepoužívejte s prázdnými nádobami.</li> <li>• Osolíme pouze po dosažení bodu varu.</li> <li>• Tato funkce nefunguje s nepřilnavým nádobím.</li> </ul>
	Slouží k volbě funkcí Časovač.
	Slouží ke zvýšení a snížení času.
	Hob²Hood. Slouží k propojení varné desky se speciálním odsavačem par.
	PowerBoost. Slouží k zapnutí a vypnutí maximálního nastavení tepelného výkonu.
	OptiHeat Control: pokračovat ve vaření / uchovat teplé / zbytkové teplo. Varná zóna je stále horká.
 + číslice	Došlo k poruše.




## 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM


### 5.1 Omezení výkonu

Omezení výkonu definuje celkový výkon varné desky v mezích pojistek domácí instalace.

Ve výchozím nastavení je varná deska nastavena na nejvyšší možný výkon.

**Chcete-li výkon snížit nebo zvýšit:**

1. Přejděte do nabídky: stiskněte a podržte  po dobu 3 sekund. Poté stiskněte a podržte .
2. Podržte na předním časovači stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí **P**.

3. Stisknutím  na předním časovači nastavte výkon.

4. Stisknutím tlačítka  ukončíte operaci. **Stupně výkonu**

Viz část „Technické údaje“.

#### POZOR!

Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti.

#### POZOR!

Pokud je výkon nižší nebo roven 2000 W, nelze aktivovat SenseBoil®.

- P73 — 7350 W

- P15 — 1500 W
- P20 — 2000 W
- P25 — 2500 W
- P30 — 3000 W
- P35 — 3500 W

- P40 — 4000 W
- P45 — 4500 W
- P50 — 5000 W
- P60 — 6000 W

## 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

### 6.1 Zapnutí a vypnutí

Stisknutím a podržením ⓘ varnou desku zapnete nebo vypnete.

### 6.2 Detekce nádoby

Tato funkce signalizuje přítomnost varných nádob na varné desce a vypne varné zóny, pokud během vaření není zjištěna žádná nádoba.

### 6.3 Používání varných zón

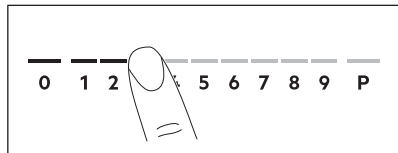
Postavte varnou nádobu na střed zvolené zóny. Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují průměru dna nádoby.



Povrch skla s úpravou proti poškrábání má jedinečnou povrchovou úpravu, která maximalizuje odolnost proti poškrábání. Tření mezi nádobám a skleněným povrchem může způsobovat hluk.

Pomocí funkce Bridge můžete s velkými nádobami vařit na dvou varných zónách zároveň. Nádoby musí zakrývat střed obou zón, ale nesmí přesahovat označené okraje. Je-li nádoba umístěna mezi oběma středy zón, funkce Bridge se nezapne.

### 6.4 Tepelný výkon



1. Na ovládací liště zadejte požadovaný tepelný výkon.

Ukazatele nad ovládací lištou se zobrazují až po zvolenou úroveň tepelného výkonu.

2. Chcete-li varnou zónu vypnout, stiskněte 0.

### 6.5 Funkce časovače

#### Odpočítávání času

Pomocí této funkce můžete nastavit délku zapnutí varné zóny při jednom vaření.

Nastavte tepelný výkon pro danou varnou zónu a poté nastavte funkci.

1. Stiskněte tlačítko ⏸. Na displeji časovače se zobrazí 00.
2. Pomocí tlačítka + nebo - nastavte čas (00–99 minut).
3. Časovač spusťte stisknutím tlačítka ⏸ nebo vyčkejte tři sekundy. Časovač začne odpočítávat čas.

**Změna času:** zvolte varnou zónu pomocí tlačítka ⏸ a stiskněte tlačítko + nebo -.

**Vypnutí funkce:** zvolte varnou zónu pomocí tlačítka ⏸ a stiskněte tlačítko -. Zbývající čas se bude odečítat zpět až do 00.

Časovač dokončí odpočítávání, zazní zvukový signál a začne blikat 00. Varná zóna se vypne. Signál a blikání vypnete stisknutím libovolného symbolu.

### 6.6 Řízení výkonu

Pokud je aktivních několik zón a příkon překročí mez elektrického napájení, tato funkce rozdělí dostupný výkon mezi všechny varné zóny. Varná deska ovládá nastavení ohřevu, aby chránila pojistky v domovní instalaci.

- Pokud varná deska dosáhne meze maximálního dostupného výkonu (viz typový štítek), výkon varných zón se automaticky sníží.

- Vždy se upřednostní nastavení ohřevu varné zóny, která byla zvolena jako první. Zbývající výkon bse rozdělí mezi ostatní varné zóny podle pořadí jejich volby.
- U varných zón, které mají snížený výkon, ovládací panel blikne a zobrazí maximální možné tepelné výkony.
- Počkejte, dokud displej nepřestane blikat, nebo snižte nastavení ohřevu varné zóny zvolené jako poslední. Varné zóny budou nadále fungovat se sníženým nastavením ohřevu. V případě potřeby manuálně změňte nastavení ohřevu varných zón.

## 7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

### 7.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití vyčistěte.
- Varné náčiní používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Vždy dávejte pozor, abyste neposunuli nebo netřeli nádobí o okraje skla, protože by mohlo dojít k odštipnutí nebo poškození skleněného povrchu.
- Nepoužívejte nádobí z hliníku, mědi, mosazi, skla, keramiky nebo porcelánu. Nádobí vyrobené z takových materiálů nejsou kompatibilní s indukci a mohou poškodit skleněný povrch nebo ztížit čištění.
- Pro každodenní čištění skleněného povrchu i čištění po instalaci a odstranění veškerého zbytkového lepidla používejte pouze mírně abrazivní čisticí mléko a jemnou houbičku proti poškrábání. V závislosti na stupni znečištění vyčistěte skleněný povrch malými kruhovými pohyby a mírným tlakem. Oťřete skleněný povrch dosucha utěrkou z mikrovlákna.

#### VAROVÁNÍ!

Nepoužívejte klasickou žlutou a zelenou houbičku, protože hliníkové částice na tvrdé vrstvě mohou sklo poškodit a změnit jeho barvu.



Použití jiných než doporučených čisticích nástrojů nebude účinné a může poškodit nebo zabarvit skleněný povrch.

- Vždy používejte škrabku doporučenou pro varné desky se skleněným povrchem. Škrabku používejte pouze jako další nástroj k čištění skla po standardním čištění.

#### VAROVÁNÍ!

K čištění skleněného povrchu nepoužívejte nože ani jiné ostré kovové nástroje.

### 7.2 Čištění skleněného povrchu varné desky

- **Odstraňte okamžitě:** roztavený plast, plastovou fólii, sůl, cukr a potraviny s cukrem, jinak by znečištění mohlo varnou desku poškodit. Vyvarujte se popálení. Speciální škrabku přiložte šikmo ke skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.
- **Odstraňujte až po vychladnutí varné desky:** stopy vodního kamene, stopy vody, tukové skvrny, kovové lesklé zabarvení. Varnou desku vyčistěte mírně abrazivním čisticím mlékem a jemnou houbičkou, která je odolná proti poškrábání (viz Obecné informace). Po vyčištění varnou desku osušte utěrkou z mikrovlákna.
- **Přetrvávající stopy a skvrny:** mírně přitlačte a drhněte povrch jemnou houbou proti poškrábání (viz Obecné informace) a mírně abrazivním čisticím mlékem, dokud skvrny nebudou viditelné.



## 8. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

### 8.1 Co dělat, když...



Nedaří-li se vám najít řešení problému níže, nahlédněte online do plné verze uživatelské příručky nebo se v případě potřeby obraťte na autorizované servisní středisko.


Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně.  Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě.  Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud dochází k opakovanému spálení pojistky, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
	Nenastavili jste tepelný výkon do 60 sekund.	Zapněte varnou desku znovu a do 60 sekund nastavte tepelný výkon.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Stiskněte pouze jedno senzorové tlačítko.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.
Je slyšet nepřetržitě pípání.	Elektrické zapojení je nesprávné.	Odpojte varnou desku od síťového napájení. Požádejte kvalifikovaného elektrikáře, aby instalaci zkontroloval.
Zazní zvukový signál a varná deska se vypne. Když se varná deska vypne, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více senzorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze senzorových tlačítek.
Tepelný výkon se mění mezi dvěma úrovněmi nebo nelze zvolit maximální tepelný výkon pro jednu z varných zón.	Je zapnutá funkce Řízení výkonu. Ostatní zóny spotřebovávají maximální dostupný výkon. Vaše varná deska funguje správně.	Snižte tepelný výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze. Viz „Řízení výkonu“ v kompletní online verzi uživatelské příručky.
Ovládací panel se zahřívá na dotek.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji položili příliš blízko k ovládacímu panelu.	Je-li to možné, velké nádoby použijte na zadních varných zónách.
Ovládací lišta bliká.	Na zóně není žádná varná nádoba nebo zóna není zcela zakrytá.  Nádobí není vhodné.	Položte na zónu varnou nádobu tak, aby plně zakrývala varnou zónu.  Používejte nádoby vhodné pro indukční varné desky.
	Průměr dna nádoby je pro zónu příliš malý.	Používejte varné nádoby se správnými rozměry. Viz „Technické údaje“.
SenseBoil® nefunguje.	Úroveň výkonu varné desky je příliš nízká.	Nastavte úroveň výkonu na vyšší hodnotu. Ujistěte se, že zvolený výkon odpovídá jističům v domácnosti. Viz část „Před prvním použitím“ > „Omezení výkonu“.

Problém	Možná příčina	Řešení
 se rozsvítí a objeví se číslo.	U varné desky došlo k chybě.	Varnou desku vypněte a po 30 sekundách ji znovu zapněte. Pokud se znovu rozsvítí  , odpojte varnou desku od síťového napájení. Po přibližně 30 sekundách varnou desku opět zapojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.

## 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 9.1 Typový štítek

Model EIS62453IZ  
 Typ 61 B4A 01 AA  
 Indukce 7.35 kW  
 Sériové č. ....  
 ELECTROLUX

PNC 949 599 335 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
 Vyrobeno v: Německu  
 7.35 kW  


### 9.2 Technické údaje varné zóny

Varná zóna	Nominální výkon (maximální tepelný výkon) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maximální délka [min]	Průměr varné nádoby [mm]
Levá přední	2300	3200	10	125 - 210
Levá zadní	2300	3200	10	125 - 210
Pravá přední	1400	2500	4	125 - 145
Pravá zadní	1800	2800	10	145 - 180

Výkon varných zón se může u některých údajů v této tabulce mírně lišit od údajů. Mění se s materiálem a rozměry varných nádob.

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

## 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

### 10.1 Informace o výrobku

Označení modelu	EIS62453IZ
Typ varné desky	Vestavná varná deska
Počet varných zón	4
Technologie ohřevu	Indukce

Průměr kruhových varných zón (Ø)	Pravá přední Pravá zadní	14.5 cm 18.0 cm
Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny	Levá přední	D 21.95 cm Š 21.8 cm
Délka (D) a šířka (Š) nekruhové varné zóny	Levá zadní	D 21.95 cm Š 21.8 cm
Spotřeba energie na varnou zónu (EC electric cooking)	Levá přední Levá zadní Pravá přední Pravá zadní	188.9 Wh/kg 188.9 Wh/kg 180.8 Wh/kg 176.9 Wh/kg
Spotřeba energie varné desky (EC electric hob)		183.9 Wh/kg

IEC / EN 60350-2 – Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 2: Varné desky – metody pro měření výkonu.


Energetické hodnoty vztahující se k dané varné ploše jsou označeny značkami daných varných zón.


## 10.2 Úspora energie

Budete-li dodržovat následující rady, můžete šetřit energii při běžném vaření.

- Při ohřívání vody použijte jen potřebné množství.
- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Nádoby stavte přímo na střed varné zóny.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídel nebo k jeho rozpuštění.

## 11. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

## Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Dans un souci de durabilité, nous réduisons les supports papier et proposons les manuels d'utilisation complets en ligne. Accédez à votre manuel d'utilisation complet sur [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations sur [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)

### 1. ⚠ INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra pas être tenu responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

- Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de ce produit en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **ATTENTION** : tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles deviennent chaudes. Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- ATTENTION : Le processus de cuisson doit être supervisé (même les fonctions de cuisson automatiques). Une cuisson courte doit être surveillée en permanence.
- AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- AVERTISSEMENT : Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- AVERTISSEMENT : Utilisez uniquement les dispositifs de protection pour table de cuisson conçus ou indiqués comme adaptés par le fabricant de l'appareil de cuisson dans les instructions d'utilisation, ou les dispositifs de protection pour table de cuisson intégrés à l'appareil. L'utilisation de dispositifs de protection non adaptés peut entraîner des accidents.
- AVERTISSEMENT : Si la surface vitrocéramique / en verre est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil et débranchez-le. Si l'appareil est branché à l'alimentation secteur directement en utilisant une boîte de jonction, retirez le fusible pour déconnecter l'appareil de l'alimentation secteur. Dans tous les cas, veuillez contacter le service après-vente agréé.

- La fumée est une indication de surchauffe. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le feu de cuisson. Éteignez l'appareil et couvrez les flammes, par exemple avec une couverture ignifuge ou un couvercle.
- ATTENTION : L'appareil ne doit pas être branché à l'alimentation en utilisant un appareil de connexion externe comme un minuteur, ou branché à un circuit qui est régulièrement activé/désactivé par un fournisseur d'énergie.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou par un professionnel qualifié afin d'éviter un danger.
- Ne posez pas d'objets métalliques, tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson car ils peuvent devenir chauds.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Après utilisation, mettez toujours à l'arrêt la table de cuisson à l'aide de la manette de commande et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur ni de jet d'eau pour nettoyer l'appareil.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation et raccordement électrique

#### AVERTISSEMENT!

Seule une personne qualifiée doit installer et raccorder cet appareil.

#### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, de décharge électrique, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil. Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.

N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.

Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.

N'installez pas et n'utilisez pas un appareil endommagé.

Retirez l'emballage entièrement.

Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.

Protégez le fond de l'appareil de la vapeur et de l'humidité. Isolez les surfaces découpées du meuble à l'aide d'un matériau d'étanchéité

pour éviter que la moisissure cause des gonflements.

N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.

L'appareil est doté de ventilateurs de refroidissement dans le fond.

Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir :

- Ne rangez pas de feuilles ni de petits bouts de papier qui pourraient être aspirés, pour éviter tout risque d'endommager les ventilateurs de refroidissement ou le système de refroidissement.
- Laissez une distance d'au moins 2 cm entre le fond de l'appareil et les objets rangés dans le tiroir.

Ôtez tout panneau de séparation installé dans le meuble sous l'appareil.

Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.

Assurez-vous que les paramètres sur la plaque signalétique sont compatibles avec les étalonnages électriques de l'alimentation secteur.

Vérifiez que l'appareil est correctement installé. Des câbles ou des fiches secteur desserrés et incorrects (le cas échéant) peuvent faire surchauffer la borne.

L'appareil doit être raccordé à la terre.

Assurez-vous qu'une protection contre les chocs est installée.

Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié. Installez le collier anti-traction sur le câble.

N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises et de rallonges.

Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ou le câble d'alimentation. Ne laissez pas le câble d'alimentation électrique s'emmêler.

Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à une prise électrique à proximité.

Ne branchez la fiche d'alimentation à la prise de courant qu'à la fin de l'installation.

Assurez-vous que la prise principale est accessible une fois l'appareil installé.

La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.

Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil, tirez toujours sur la fiche. Si la prise est desserrée, ne branchez pas la fiche d'alimentation.

N'utiliser que des dispositifs d'isolation corrects : coupe-circuits de protection de ligne, fusibles, (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture du contact d'au moins 3 mm.

Si le code E3 s'affiche à l'écran, débranchez immédiatement la table de cuisson et assurez-vous que le branchement électrique et la tension secteur sont corrects.

## 2.2 Utilisation et entretien

### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, de brûlures, de décharge électrique, d'incendie, d'explosion ou de dommage matériel à l'appareil.

Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.

Retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (le cas échéant) avant la première utilisation.

Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.

N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.

Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil fonctionne.

Lorsque vous placez des aliments dans de l'huile chaude, cela peut éclabousser.

Les graisses et l'huile chaudes peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds à distance des graisses et des huiles pendant que vous cuisinez.

Les vapeurs que dégagent l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.

Une huile déjà utilisée peut contenir des restes d'aliments et provoquer un incendie à une température plus basse qu'avec une huile neuve.

N'activez pas les zones de cuisson avec un récipient vide ou sans récipient.

Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.

Ne posez pas de couvercle de casserole chaud sur la surface en verre de la table de cuisson.

Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer entièrement.

N'utilisez pas de feuille d'aluminium ou d'autres matériaux entre la surface de cuisson et le récipient, sauf indication contraire du fabricant de cet appareil.

N'utilisez que les accessoires recommandés pour cet appareil par le fabricant.

Les récipients de cuisson en fonte ou dont le fond est endommagé peuvent provoquer des rayures sur la surface en verre et vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.

Mettez à l'arrêt l'appareil et laissez-le refroidir avant le nettoyage.

Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques, sauf indication contraire.

Concernant la/les lampe(s) se trouvant à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions ambiantes extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas prévues pour être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas pour l'éclairage des pièces d'une maison.

Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.3 Mise au rebut

### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

Contactez votre service municipal pour savoir comment mettre l'appareil au rebut.

Débranchez l'appareil.

Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

## 3. INSTALLATION

### 3.1 Avant l'installation

Avant d'installer la table de cuisson, notez les informations de la plaque signalétique ci-dessous. La plaque signalétique se trouve au bas de la table de cuisson.

Numéro de série .....

### 3.2 Tables de cuisson intégrées

Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

### 3.3 Câble de connexion

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble : H05V2V2-F qui supporte une température de 90 °C ou plus. Un seul fil doit avoir une coupe transversale minimale conformément au tableau ci-dessous. Contactez votre service après-vente. Le câble de raccordement ne peut être remplacé que par un électricien qualifié.

#### ⚠ Avertissement!

Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

#### ⚠ Attention!

Les connexions au moyen de fiches de contact sont interdites.

#### ⚠ Attention!

Ne percez pas et ne soudez pas les extrémités du câble. Cela est interdit. Ne raccordez pas le câble sans gaine d'extrémité du câble.

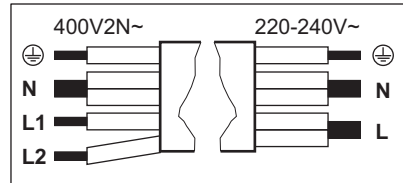
#### Raccordement monophasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir, marron et bleu.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles marron, noir et bleu.
3. Branchez les extrémités des câbles noir et marron.
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).
5. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.
6. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).

#### Raccordement biphasé

1. Retirez la gaine d'extrémité du câble des fils noir et marron.
2. Retirez une partie de l'isolation des extrémités des câbles bleu.
3. Branchez les extrémités des deux câbles bleus.

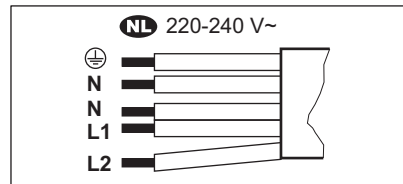
4. Appliquez un nouveau manchon d'extrémité à l'extrémité des fils partagés (outil spécial requis).



**Raccordement bi-phasé: 400 V2N~ (5x1,5 mm<sup>2</sup> or 4x2,5 mm<sup>2</sup>)**

**Raccordement mono-phasé: 220 - 240 V~ (5x1,5 mm<sup>2</sup> or 3x4 mm<sup>2</sup>)**

	Vert - jaune	Vert - jaune	
N	Bleu et bleu	Bleu et bleu	N
L1	Noir	Noir et marron	L
L2	Marron		

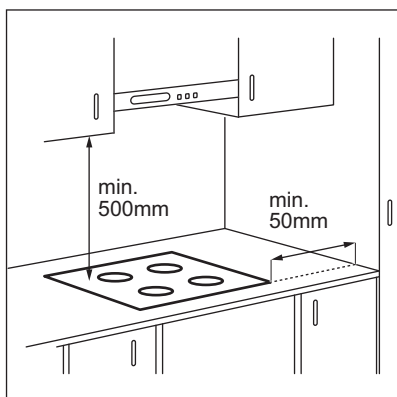


**NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm<sup>2</sup>)**

	Vert - jaune
N	Bleu et bleu
L1	Noir
L2	Marron

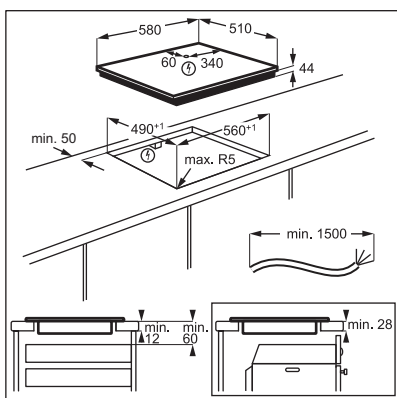
### 3.4 Assemblage

Si vous installez la table de cuisson sous une hotte, reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte pour connaître la distance minimale entre les appareils.

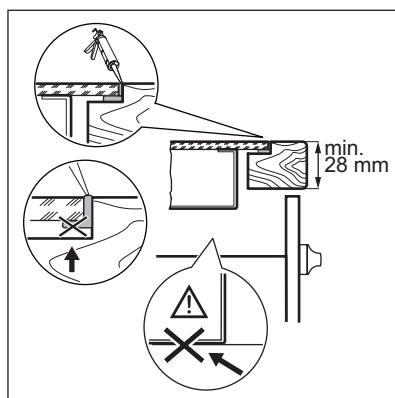
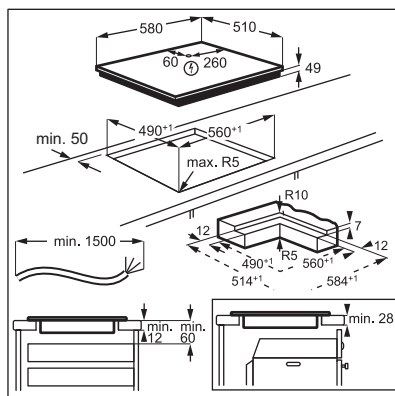


Si l'appareil est installé au-dessus d'un tiroir, la ventilation de la table de cuisson peut chauffer les éléments rangés dans le tiroir durant la cuisson.

### INSTALLATION SUPERPOSÉE




### INSTALLATION INTÉGRÉE



Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction Electrolux - Installation du plan de travail » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.

 [www.youtube.com/electrolux](http://www.youtube.com/electrolux)  
[www.youtube.com/aeg](http://www.youtube.com/aeg)

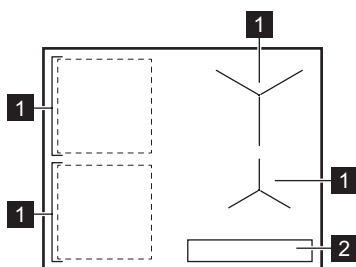
How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation 

Consultez le tutoriel vidéo « Comment installer votre table de cuisson à induction Electrolux - Installation affleurante » en tapant le nom complet indiqué dans le graphique ci-dessous.



## 4. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 4.1 Agencement des zones de cuisson



**1** Zone de cuisson à induction

**2** Bandeau de commande



Pour obtenir des informations détaillées sur les dimensions des zones de cuisson, reportez-vous aux « Caractéristiques techniques ».

### 4.2 Symboles sur le bandeau de commande et sur l'affichage









Pour savoir en détail comment utiliser les fonctions correctement et en toute sécurité, reportez-vous à la version complète du manuel d'utilisation en ligne.



La surface en verre anti-rayures présente une texture de finition unique, qui peut changer la façon dont apparaissent les symboles et les éléments de l'interface utilisateur en fonction de l'éclairage.

Symbole	Description
	Pour allumer et éteindre la table de cuisson.
	Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande.
	Pause. Pour sélectionner le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.
	Bridge. Pour coupler deux zones de cuisson juxtaposées afin qu'elles fonctionnent comme une seule.



Symbole	Description
	<p>SenseBoil®. Pour ajuster automatiquement la température de l'eau pour qu'elle ne déborde pas après avoir atteint le point d'ébullition. Ensuite, la table de cuisson réduit automatiquement le niveau de cuisson. Vous pouvez également le régler manuellement si nécessaire.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cette fonction est idéale pour faire bouillir de l'eau et cuire des pommes de terre entières et non pelées.</li> <li>• Utilisez entre 1 et 5 litres d'eau.</li> <li>• Pour éviter une ébullition excessive, laissez 4 cm de vide à partir du bord du récipient.</li> <li>• N'utilisez pas cette fonction avec un récipient vide.</li> <li>• N'ajoutez du sel que lorsque le point d'ébullition est atteint.</li> <li>• Cette fonction ne fonctionne pas avec les récipients anti-adhésifs.</li> </ul>
	Pour sélectionner les fonctions du Minuteur.
	Pour augmenter ou diminuer la durée.
	Hob²Hood. Pour raccorder la table de cuisson à une hotte spéciale.
<b>P</b>	PowerBoost. Pour activer et désactiver le niveau de cuisson maximum.
	OptiHeat Control: poursuivre la cuisson/maintien au chaud/chaaleur résiduelle. Une zone de cuisson est encore chaude.
 + chiffre	Un dysfonctionnement s'est produit.







## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### 5.1 Limitation de puissance

Limitation de puissance définit la quantité totale d'énergie utilisée par la table de cuisson, dans les limites des fusibles de l'installation domestique.

Par défaut, la table de cuisson est réglée sur le niveau de puissance le plus élevé possible.

#### Pour diminuer ou augmenter le niveau de puissance :

1. Entrez dans le menu : maintenez la touche enfoncée  pendant 3 secondes. Ensuite, appuyez et maintenez enfoncé .
2. Appuyez sur  sur la minuterie avant jusqu'à ce que **P** apparaisse.
3. Appuyez sur  /  sur la minuterie avant pour régler le niveau de puissance.
4. Appuyez sur  pour quitter.

### Niveaux de puissance

Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

#### ATTENTION!

Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique.


#### ATTENTION!

Si le niveau de puissance est inférieur ou égal à 2000, W vous ne pouvez pas activer SenseBoil®.

- P73 — 7 350 W
- P15 — 1 500 W
- P20 — 2 000 W
- P25 — 2 500 W
- P30 — 3 000 W
- P35 — 3 500 W
- P40 — 4 000 W
- P45 — 4 500 W

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE

### 6.1 Activation et désactivation

Maintenez la touche  enfoncée pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt la table de cuisson.

### 6.2 Détection de récipient

Cette fonction indique la présence d'ustensiles de cuisine sur la table de cuisson et désactive les zones de cuisson si aucun ustensile n'est détecté pendant une cuisson.

### 6.3 Utilisation des zones de cuisson

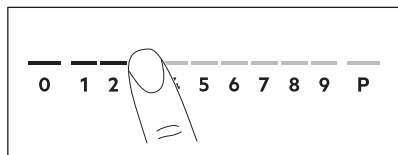
Posez le récipient au centre de la zone de cuisson souhaitée. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé.



La surface en verre anti-rayures présente une texture de finition unique qui maximise la résistance aux rayures. La friction entre le récipient et la surface en verre peut produire du bruit.

Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps à l'aide de la fonction Bridge. Le récipient doit recouvrir le centre des deux zones mais il ne doit pas dépasser le repère des zones. Si le récipient se trouve entre les deux centres, la fonction Bridge ne s'active pas.

### 6.4 Réglages de la température



- Appuyez sur le niveau de cuisson souhaité sur le bandeau de sélection. Les voyants situés au-dessus du bandeau de sélection apparaissent jusqu'au niveau de cuisson sélectionné.




- Pour désactiver une zone de cuisson, appuyez sur 0.


### 6.5 Minuteur




#### Minuteur à rebours



Utilisez cette fonction pour régler la durée de fonctionnement d'une zone de cuisson, uniquement pour une session.

Réglez le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée, puis réglez la fonction.

- Appuyez sur . 00 apparaît sur l'écran du minuteur.
- Appuyez sur  ou  pour régler la durée (00 à 99 minutes).

- Appuyez sur  pour démarrer le minuteur ou attendez 3 secondes. Le minuteur lance le compte à rebours.

**Pour modifier la durée** : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant  et appuyez sur  ou .

**Pour désactiver la fonction** : sélectionnez la zone de cuisson en utilisant , puis appuyez sur . Le temps restant est décompté jusqu'à 00.

Lorsque le minuteur arrive à son terme, un signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se désactive. Appuyez sur un symbole pour arrêter le signal et le clignotement.

### 6.6 Gestion alimentation

Si plusieurs zones sont actives et que la puissance consommée dépasse la limite de l'alimentation électrique, cette fonction répartit la puissance disponible entre toutes les zones de cuisson. La table de cuisson contrôle les niveaux de cuisson pour protéger les fusibles de l'installation domestique.

- Si la table de cuisson atteint la limite de la puissance maximale disponible (reportez-vous à la plaque signalétique), la

puissance des zones de cuisson sera automatiquement réduite.

- Le niveau de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en premier est toujours prioritaire. La puissance restante sera répartie entre les autres zones de cuisson en fonction de l'ordre de sélection.
- Pour les zones de cuisson à puissance réduite, le bandeau de sélection clignote et indique les plus hauts niveaux de cuisson possibles.

- Attendez que l'affichage cesse de clignoter ou réduisez le réglage de cuisson de la zone de cuisson sélectionnée en dernier. Les zones de cuisson continueront de fonctionner avec le niveau de cuisson réduit. Modifiez manuellement les niveaux de cuisson des zones de cuisson si nécessaire.

## 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

### 7.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un récipient dont le fond est propre.
- Veillez toujours à ne pas faire glisser ni frotter le récipient sur les bords du verre, car cela pourrait écailler ou endommager la surface du verre.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en aluminium, en cuivre, en laiton, en verre, en céramique ou en porcelaine. Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir de ces matériaux sont incompatibles avec l'induction et peuvent endommager la surface du verre ou le rendre plus difficile à nettoyer.
- Pour le nettoyage quotidien de la surface en verre, le nettoyage après installation et l'élimination de toute colle résiduelle, utilisez uniquement un lait nettoyant légèrement abrasif et une éponge délicate anti-rayures. En fonction du degré de salissure, nettoyez la surface du verre avec de petits mouvements circulaires et une pression modérée. Essuyez la surface vitrée avec un chiffon microfibre.

#### **AVERTISSEMENT!**

N'utilisez pas d'éponge à vaisselle jaune et vert, car les particules d'aluminium sur sa couche verte peuvent endommager et décolorer le verre.



Toute utilisation d'outils de nettoyage différents de ceux recommandés est inefficace et peut endommager ou décolorer la surface du verre.

- Utilisez toujours un grattoir recommandé pour les tables de cuisson avec une surface en verre. Utilisez le grattoir uniquement comme outil supplémentaire pour nettoyer le verre après la procédure de nettoyage standard.

#### **AVERTISSEMENT!**

N'utilisez pas de couteaux ou d'autres outils métalliques tranchants pour nettoyer la surface en verre.

### 7.2 Nettoyage de la surface en verre de la table de cuisson

- **Enlevez immédiatement** : le plastique fondu, les feuilles de plastique, le sel, le sucre et les aliments contenant du sucre, car la saleté peut endommager la table de cuisson. Veillez à ne pas vous brûler. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Enlevez lorsque la table a suffisamment refroidi** : traces de calcaire, traces d'eau, taches de graisse, décoloration métallique brillante. Nettoyez la table de cuisson avec un lait nettoyant légèrement abrasif et une éponge délicate anti-rayures (veuillez vous reporter aux Informations générales). Après le nettoyage, essuyez la table de cuisson avec un chiffon doux.

- **Marques et taches persistantes :** exercez une pression modérée et frottez la surface avec une éponge délicate anti-rayures (veuillez vous reporter aux

Informations générales) et un lait nettoyant légèrement abrasif, jusqu'à ce que les taches ne soient plus visibles.



## 8. DÉPANNAGE

### 8.1 Que faire si...



Si vous ne trouvez pas de solution au problème ci-dessous, consultez la version complète de la notice d'utilisation en ligne, ou contactez un service après-vente agréé si nécessaire.


Problème	Cause possible	Solution
Vous ne pouvez pas activer la table de cuisson ni la faire fonctionner.	La table de cuisson n'est pas branchée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique.
	Le fusible a disjoncté.	Assurez-vous que le fusible est la cause du dysfonctionnement. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
Un bip constant se déclenche.	Vous n'avez pas réglé le niveau de cuisson dans les 60 secondes.	Mettez de nouveau en fonctionnement la table de cuisson et réglez le niveau de cuisson en moins de 60 secondes.
	Vous avez appuyé sur 2 ou plusieurs touches sensibles en même temps.	Appuyez sur une seule touche sensible.
Un signal sonore retentit et la table de cuisson se met à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque la table de cuisson est à l'arrêt.	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
	Le branchement électrique est incorrect.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation.
Le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux ou vous ne pouvez pas sélectionner le niveau de cuisson maximal pour l'une des zones de cuisson.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
	Gestion alimentation est activé. Les autres zones consomment déjà la puissance maximale disponible. Votre table de cuisson fonctionne correctement.	Diminuez la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase. Reportez-vous au paragraphe « Gestion alimentation » dans la version complète de la notice d'utilisation en ligne.
Le bandeau de commande devient chaud au toucher.	L'ustensile est trop grand ou vous le placez trop près du bandeau de commande.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si possible.

Problème	Cause possible	Solution
Le bandeau de sélection clignote.	Il n'y a aucun récipient sur la zone ou la zone n'est pas entièrement couverte.	Placez un récipient sur la zone et assurez-vous qu'il couvre entièrement la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté aux tables de cuisson à induction.
	Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone.	Utilisez des récipients dont les dimensions sont correctes. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».
SenseBoil® ne fonctionne pas.	Le niveau de puissance de la plaque de cuisson est trop faible.	Réglez le niveau de puissance sur une valeur plus élevée. Assurez-vous que la puissance sélectionnée est adaptée aux fusibles de votre tableau électrique. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation » > « Limitation de puissance ».
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans la table de cuisson.	Mettez à l'arrêt la table de cuisson et mettez-la de nouveau en fonctionnement au bout de 30 secondes. Si  s'affiche à nouveau, débranchez la table de cuisson de la prise électrique. Au bout de 30 secondes, rebranchez la table de cuisson. Si le problème persiste, contactez le service après-vente agréé.

## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

### 9.1 Plaque signalétique

Modèle EIS62453IZ  
 Type 61 B4A 01 AA  
 Induction 7.35 kW  
 Numéro de série.....  
 ELECTROLUX

PNC 949 599 335 00  
 220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
 Fabriqué en : Allemagne  
 7.35 kW  


### 9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson maximale) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durée maximale [min]	Diamètre de l'ustensile [mm]
Avant gauche	2300	3200	10	125 - 210
Arrière gauche	2300	3200	10	125 - 210
Avant droite	1400	2500	4	125 - 145
Arrière droite	1800	2800	10	145 - 180

La puissance des zones de cuisson peut varier en fonction des données du tableau. Elle change en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

Pour des résultats de cuisson optimaux, utilisez des récipients qui ne dépassent pas les diamètres indiqués dans le tableau.

## 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 10.1 Informations produits

Identification du modèle	EIS62453IZ	
Type de table de cuisson	Plan de cuisson intégré	
Nombre de zones de cuisson	4	
Technologie de chauffage	Induction	
Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø)	Avant droite	14.5 cm
	Arrière droite	18.0 cm
Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson non circulaire	Avant gauche	L 22.3 cm l 22.0 cm
	Arrière gauche	L 22.3 cm l 22.0 cm
Consommation d'énergie par zone de cuisson (EC electric cooking)	Avant gauche	188.9 Wh/kg
	Arrière gauche	188.9 Wh/kg
	Avant droite	180.8 Wh/kg
	Arrière droite	176.9 Wh/kg
Consommation d'énergie de la table de cuisson (EC electric hob)	183.9 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 2 : Tables de cuisson - Méthodes de mesure des performances.


Les mesures d'énergie se rapportant à la surface de cuisson sont identifiées par les repères des zones de cuisson correspondantes.


### 10.2 Économie d'énergie

Vous pouvez économiser de l'énergie pendant la cuisson quotidienne si vous suivez les conseils ci-dessous.

- Lorsque vous faites chauffer de l'eau, n'utilisez que la quantité dont vous avez besoin.
- Dans la mesure du possible, placez toujours les couvercles sur les récipients de cuisson.
- Placez les récipients directement au centre de la zone de cuisson.
- Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou pour les faire fondre.

## 11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre

sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans

votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE  
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER  
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER  
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**



**Bine ați venit la Electrolux! Vă mulțumim pentru că ați ales produsul nostru.**



În misiunea noastră de a fi sustenabili, reducem utilizarea hârtiei și oferim integral online manualele de utilizare. Accesați manualul complet de utilizare la [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații la [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)

## **1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA**

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru eventuale vătămări sau pagube rezultate din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru consultare ulterioară.

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare privind utilizarea în siguranță a produsului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **ATENȚIE:** Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat când este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți. Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.

- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- ATENȚIE: Procesul de gătire trebuie supravegheat (chiar și funcțiile de gătire automată). Un proces de gătire pe termen scurt trebuie supravegheat permanent.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- AVERTISMENT: Gătirea neasistată la plită folosind grăsimi sau ulei poate fi periculoasă și poate provoca un incendiu.
- AVERTISMENT: Pericol de incendiu: Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- AVERTISMENT: Folosiți doar opritoare realizate de producătorul aparatului de gătit sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau opritoare incluse în aparat. Utilizarea unor opritoare neadecvate poate produce accidente.
- AVERTISMENT: Dacă suprafața ceramică / de sticlă este crăpată, opriți aparatul și deconectați-l de la sursa de alimentare. În cazul în care aparatul este conectat direct la sursa de alimentare folosind cutia de conexiuni, scoateți siguranța pentru a deconecta aparatul de la sursa de curent. În ambele cazuri, contactați Centrul de service autorizat.
- Fumul este un indicator al supraîncălzirii. Nu folosiți niciodată apă pentru stingerea focului de gătire. Opriți aparatul și acoperiți flăcările cu o pătură ignifugă sau un capac.
- ATENȚIE: Aparatul nu trebuie să fie alimentat de la un dispozitiv de comutare extern, cum ar fi un temporizator, și

nu trebuie conectat la un circuit care este cuplat și decuplat în mod regulat de rețea.

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, centrul de service autorizat sau persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- Nu puneți obiecte metalice, de ex. cuțite, furculițe, linguri și capace pe suprafața plitei deoarece se pot încinge.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.
- După utilizare, stingeți elementul plitei cu ajutorul butonului și nu lăsați această operațiune în sarcina detectorului de vase.
- Nu folosiți apă pulverizată și aparatul de curățat cu abur pentru curățarea aparatului.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea și conexiunea electrică

#### **AVERTISMENT!**

Numai o persoană calificată trebuie să instaleze și să conecteze acest aparat.

#### **AVERTISMENT!**

Pericol de rănire, electrocutare, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul. Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.

Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.

Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.

Nu instalați și nu utilizați un aparat deteriorat.

Îndepărtați toate ambalajele.

Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna încălțăminte și mănuși de protecție.

Protejați partea de jos a aparatului de abur și umezeală. Închideți etanș suprafețele dulapului cu un agent de etanșare pentru ca umezeala să nu umfle materialul.

Nu așezați aparatul lângă o ușă sau sub o fereastră. Astfel, vasele fierbinți de pe aparat nu vor cădea atunci când ușa sau fereastra va fi deschisă.

Aparatul are ventilatoare de răcire în partea de jos.

Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar:

- Nu depozitați niciun obiect mic sau foi de hârtie care ar putea fi aspirate, pentru a evita riscul de deteriorare a ventilatoarelor de răcire sau afectarea sistemului de răcire.
- Păstrați o distanță de minim 2 cm între baza aparatului și obiectele depozitate în sertar.

Scoateți toate panourile de separare instalate în cabinet sub aparat.

Înainte de a efectua orice tip de operație, asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de curent.

Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.

Asigurați-vă că aparatul a fost instalat corect. Cablurile de alimentare electrică și ștecherule (dacă există) slăbite sau incorecte pot să provoace încălzirea terminalului.

Aparatul trebuie legat la masă.

Asigurați-vă că este instalată o protecție împotriva șocurilor.

Utilizați cablul de alimentare electrică corect. Utilizați clema de detensionare de pe cablu.

Nu utilizați adaptoare multiple și cabluri prelungitoare.

Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul sau cablul de alimentare electrică. Nu permiteți încălcirea cablului de alimentare electrică.

Nu lăsați cablul de alimentare sau ștecherul (dacă există) să atingă aparatul fierbinte sau vase fierbinți atunci când conectați aparatul la o priză din apropiere.

Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea instalării. Asigurați accesul la priza racordată la rețeaua electrică principală după instalare.

Protecția la șoc a pieselor izolate și aflate sub tensiune trebuie fixată astfel încât să nu poată fi îndepărtată fără unelte.

Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher. Dacă priza este slăbită, nu conectați ștecherul.

Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe cu șurub scoase din suport), mecanisme de declanșare pentru scurgeri de curent și contactoare.

Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii.

Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.

În cazul în care codul E3 apare pe ecran, deconectați imediat plita și verificați dacă conexiunea electrică și tensiunea de alimentare sunt corecte.

## 2.2 Utilizarea și întreținerea

### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri, electrocutare, incendiu, explozie sau de deteriorare a aparatului.

Nu modificați specificațiile acestui aparat.

Îndepărtați toate ambalajele, etichetele și foliile protectoare (dacă este cazul) înainte de prima utilizare.

Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.

Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.

Utilizatorii cu stimulator cardiac trebui să păstreze o distanță de minim 30 de cm față de zonele de gătit prin inducție atunci când aparatul funcționează.

Când puneți alimente în ulei fierbinte, uleiul poate să sară.

Grăsimile și uleiul, atunci când sunt încălzite, pot elibera vapori inflamabili. Nu apropiați flăcări sau obiecte încălzite de grăsimi și uleiuri când gătiți.

Vaporii pe care uleiul foarte fierbinte îi eliberează pot să se aprindă spontan.

Uleiul folosit, care conține resturi de mâncare, poate lua foc la temperaturi mai mici decât uleiul care este utilizat pentru prima dată.

Nu activați zonele de gătit cu vase goale sau fără vase.

Nu țineți vase de gătit fierbinți pe panoul de comandă.

Nu puneți un capac fierbinte pentru vase pe suprafața de sticlă a plitei.

Aveți grijă să nu se evaporeze tot lichidul din vas.

Nu utilizați folie de aluminiu sau alte materiale între suprafața de gătit și vas, cu excepția cazului în care producătorul acestui aparat specifică altfel.

Utilizați doar accesorii recomandate de producător pentru acest aparat.

Vasele de gătit din fontă sau cu fund deteriorat pot zgâria sticla / suprafața vitroceramică. Ridicați întotdeauna aceste obiecte când trebuie să le mutați pe suprafața de gătit.

Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.

Dezactivați aparatul și lăsați-l să se răcească înainte de curățare.

Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu utilizați produse abrazive, bureți de curățare abrazivi, solvenți sau obiecte metalice, cu excepția cazului în care se specifică altfel.

În ceea ce privește becul (becurile) din acest produs și becurile ca piese de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt destinate

să reziste la condițiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi temperatura, vibrațiile, umiditatea sau au scopul de a oferi informații despre starea de funcționare a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

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

## 2.3 Eliminare

### AVERTISMENT!

Pericol de rănire sau sufocare.

Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.

Deconectați aparatul de la alimentarea de la rețea.

Tăiați cablul de alimentare de la rețea chiar de lângă aparat și aruncați-l.

## 3. INSTALAREA

### 3.1 Înaintea instalării

Înaintea instalării plitei, notați informațiile de mai jos aflate pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe partea inferioară a plitei.

Numărul de serie .....

### 3.2 Plitele încorporate

Utilizați plite încorporate numai după ce asamblați plita în unități de mobilier și suprafețe de lucru ce corespund standardelor.

### 3.3 Cablu de conectare

- Plita este furnizată cu un cablu de conexiune.
- Pentru a înlocui cablul de alimentare deteriorat, folosiți următorul tip de cablu: H05V2V2-F care rezistă la o temperatură de 90 °C sau mai mare. Un singur fir trebuie să aibă o secțiune transversală minimă, în conformitate cu tabelul de mai

jos. Contactați centrul de service local. Cablul de conectare poate fi înlocuit doar de un electrician calificat.

### AVERTISMENT!

Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.

### ATENȚIE!

Conexiunile prin intermediul fișelor de contact sunt interzise.

### ATENȚIE!

Nu găuriți și nu lipiți capetele firelor. Acest lucru este interzis. Nu conectați cablul fără manșonul cablului.

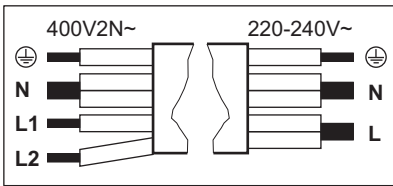
### Conexiune cu o fază

1. Scoateți manșonul cablului de pe firele negru, maro și albastru.
2. Îndepărtați o parte din izolația de la capetele firelor maro, negre și albastre.

3. Conectați capetele cablurilor negre și maro.
4. Aplicați un nou manșon al capătului fiecărui fir (este necesară o sculă specială).
5. Conectați capetele a două cabluri albastre.
6. Aplicați un nou manșon al capătului fiecărui fir (este necesară o sculă specială).

### Conexiune cu două faze

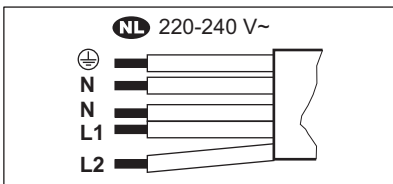
1. Scoateți manșonul capătului cablului de pe firele albastre.
2. Îndepărtați o parte a izolației capetelor de cablu albastre.
3. Conectați capetele a două cabluri albastre.
4. Aplicați un nou manșon al capătului fiecărui fir (este necesară o sculă specială).



**Conexiune cu două faze: 400 V2N~**  
(5x1,5 mm<sup>2</sup> or 4x2,5 mm<sup>2</sup>)

**Conexiune cu o fază: 220 - 240 V~**  
(5x1,5 mm<sup>2</sup> or 3x4 mm<sup>2</sup>)

⊕	Verde - galben	Verde - galben	⊕
N	Albastru și albastru	Albastru și albastru	N
L1	Negru	Negru și maro	L
L2	Maro		

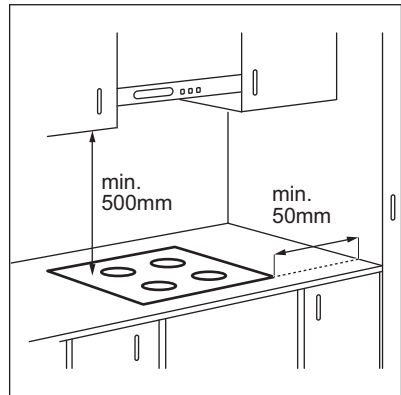


**NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm<sup>2</sup>)**

⊕	Verde - galben
N	Albastru și albastru
L1	Negru
L2	Maro

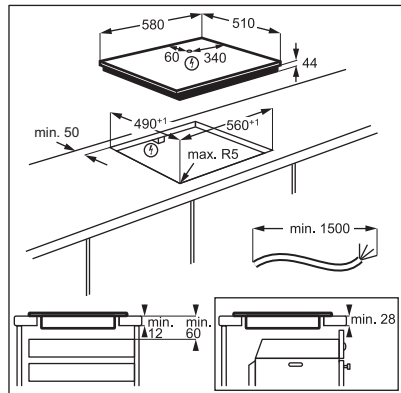
### 3.4 Asamblare

Dacă instalați plita sub o hotă, consultați instrucțiunile de instalare a hotei pentru a afla distanța minimă dintre aparate.

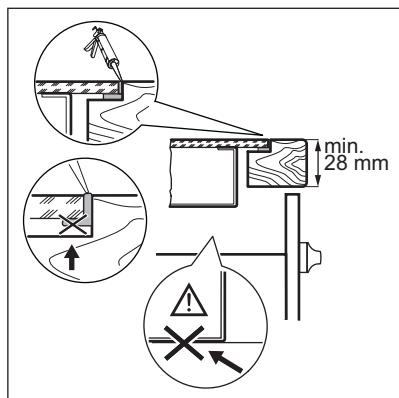
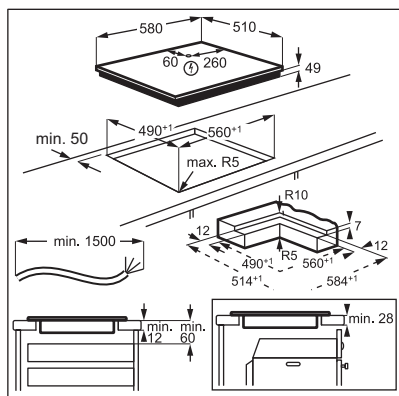


Dacă aparatul este instalat deasupra unui sertar, ventilația plitei poate încălzi articolele depozitate în sertar pe durata procesului de gătire.

### INSTALARE PE BLAT



## INSTALARE INTEGRATĂ



Găsiți tutorialul video „Instalarea plitei cu inducție Electrolux - Instalarea pe blatul de lucru” prin introducerea numelui complet indicat în graficul de mai jos.



How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



Găsiți tutorialul video „Instalarea aparentă a plitei cu inducție Electrolux” prin introducerea numelui complet indicat în graficul de mai jos.

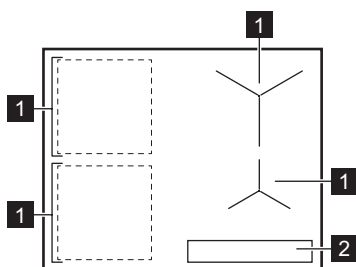


How to install your Electrolux induction hob flush installation



## 4. DESCRIEREA PRODUSULUI

### 4.1 Aranjarea suprafeței de gătire



- 1 Zonă de gătit prin inducție
- 2 Panou de comandă



Pentru informații detaliate privind dimensiunile zonelor de gătire, consultați „Date tehnice”.

## 4.2 Simbolurile de pe panoul de comandă și afișajul



Pentru informații detaliate despre utilizarea sigură și corectă a funcțiilor, consultați versiunea completă a manualului de utilizare online.



Suprafața din sticlă anti-zgârieturi are o textură de finisare unică, care poate schimba modul în care simbolurile și elementele interfeței cu utilizatorul apar în diferite condiții de iluminare.

Simbol	Descriere
	Pentru activarea și dezactivarea plitei.
	Pentru blocarea / deblocarea panoului de comandă.
	Pauză. Pentru setarea tuturor zonelor de gătire care funcționează la setarea minimă.
	Bridge. Pentru a conecta două zone de gătire din partea stângă, astfel încât să funcționeze ca o singură zonă.
	SenseBoil®. Pentru a regla automat temperatura apei, astfel încât să nu clocotească după ce a atins punctul de fierbere. După aceea, plita reduce automat nivelul de căldură. De asemenea, îl puteți ajusta manual, după cum este necesar. <ul style="list-style-type: none"><li>• Funcția este cea mai potrivită pentru fierberea apei și gătirea cartofilor întregi, fără coji.</li><li>• Folosiți între 1 și 5 litri de apă.</li><li>• Pentru a preveni umflarea excesivă, lăsați 4 cm de la marginea vasului gol.</li><li>• Nu utilizați această funcție cu vase goale.</li><li>• Adăugați sare când se atinge punctul de fierbere.</li><li>• Funcția nu funcționează cu vase neaderente.</li></ul>
	Pentru a selecta funcțiile Cronometru.
	Pentru a crește și descrește durata.
	Hob <sup>2</sup> Hood. Pentru a conecta plita la o hotă specială.
	PowerBoost. Pentru activarea și dezactivarea nivelului maxim de căldură.
	OptiHeat Control: continuare gătire / menține cald / căldură reziduală. O zonă de gătire este încă fierbinte.
	Există o defecțiune.







## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### 5.1 Limitare putere

Limitare putere definește puterea totală utilizată de plită, în limitele siguranțelor de instalare ale locuinței.

Plita este setată implicit la nivelul de putere cel mai mare posibil.

**Pentru a scădea sau crește nivelul de putere:**

1. Accesați meniul: apăsați lung  timp de 3 secunde. Apoi, apăsați lung .
2. Apăsați  pe cronometrul frontal până când apare P.
3. Apăsați  /  pe cronometrul frontal pentru a seta nivelul de putere.
4. Apăsați  pentru a ieși.

#### Niveluri de putere

Consultați capitolul „Date tehnice”.

#### ATENȚIE!

Asigurați-vă că puterea selectată este adecvată pentru siguranțele instalate în locuință.


#### ATENȚIE!

Dacă nivelul de putere este mai mic sau egal cu 2000 W, nu puteți activa SenseBoil®.

- P73 — 7.350 W
- P15 — 1.500 W
- P20 — 2.000 W
- P25 — 2.500 W
- P30 — 3.000 W
- P35 — 3.500 W
- P40 — 4.000 W
- P45 — 4.500 W
- P50 — 5.000 W
- P60 — 6.000 W

## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ

### 6.1 Activarea și dezactivarea

Mențineți apăsat  pentru a activa sau dezactiva plita.

### 6.2 Detectarea vaselor

Această funcție indică prezența vaselor pe plită și dezactivează zonele de gătire dacă nu este detectat niciun vas în timpul unei sesiuni de gătire.

### 6.3 Utilizarea zonei de gătire

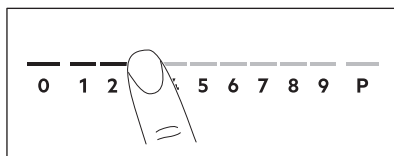
Puneți vasul în centrul zonei selectate. Zonele de gătit prin inducție se adaptează automat la dimensiunea bazei vasului.

#### i

Suprafața din sticlă anti-zgârieturi are o textură de finisare unică care maximizează rezistența la zgârieturi. Fricțiunea dintre vas și suprafața sticlei poate produce zgomote.

Puteți găti cu vasele mari puse pe două zone de gătire simultan utilizând funcția Bridge. Vasul trebuie să acopere centrele ambelor zone însă să nu depășească marcajul zonei. Dacă vasul se află între cele două centre, funcția Bridge nu va fi activată.

### 6.4 Nivelul de căldură



1. Apăsați nivelul de căldură dorit de pe bara de comandă.

Indicatoarele de deasupra barei de comandă apar până la nivelul de încălzire selectat.




2. Pentru a dezactiva o zonă de gătit, apăsați 0.


### 6.5 Opțiuni cronometru




#### Cronometru cu numărătoare inversă



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

Setați nivelul de căldură pentru zona de gătire și după aceea setați funcția.

1. Apăsați . 00 apare pe afișajul cronometrului.
2. Apăsați  sau  pentru a seta timpul (00-99 minute).

3. Apăsati  pentru a porni cronometrul sau așteptați 3 secunde. Cronometrul începe număratoarea inversă.

**Pentru a modifica timpul:** selectați zona de gătire cu  și apăsați  sau .

**Pentru a dezactiva funcția:** selectați zona de gătire cu  și apăsați . Intervalul de timp rămas descrește până la 00.

Cronometrul termină număratoarea inversă, este emis un semnal sonor și 00 clipește. Zona de gătire se dezactivează. Apăsati orice simbol pentru a opri semnalul și clipirea.

## 6.6 Management putere

Dacă sunt active zone multiple și puterea consumată depășește limita de alimentare cu curent, această funcție împarte puterea disponibilă între toate zonele de gătire. Plita controlează setările de încălzire pentru a proteja siguranțele instalației casnice.

- Dacă plita atinge limita maximă de putere disponibilă (consultați plăcuța cu date tehnice), puterea zonelor de gătire va fi redusă automat.
- Nivelul de căldură al zonei de gătire selectate prima are întotdeauna prioritate. Puterea rămasă va fi împărțită între celelalte zone de gătit, în ordinea selectării.
- Pentru zonele de gătire care au o putere redusă, panoul de comandă clipește de două ori și indică nivelul maxim posibil de setare a căldurii.
- Așteptați până când afișajul nu mai clipește sau reduceți nivelul de căldură al zonei de gătire selectate. Zonele de gătire vor continua să funcționeze cu setarea de gătire redusă. Dacă este necesar, modificați manual setările de încălzire ale zonelor de gătire.

# 7. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

## 7.1 Informații cu caracter general

- Curățați plita după fiecare utilizare.
- Utilizați întotdeauna vase cu baza curată.
- Aveți întotdeauna grijă să nu glisați sau să frecăți vasul pe marginile sticlei, deoarece aceasta poate ciobli sau deteriora suprafața sticlei.
- Nu utilizați vase din aluminiu, cupru, alamă, sticlă, ceramică sau porțelan. Vasele realizate din astfel de materiale sunt incompatibile cu inducția și pot deteriora suprafața sticlei sau pot îngreuna curățarea.
- Atât pentru curățarea zilnică a suprafeței de sticlă, cât și pentru curățarea post-instalare și îndepărtarea oricărui adeziv rezidual, utilizați doar un lapte de curățare ușor abraziv și un burete delicat anti-zgârieturi. În funcție de gradul de murdărire, curățați suprafața sticlei cu mișcări circulare mici și presiune moderată. Uscați suprafața de sticlă cu o lavetă din microfibre.

### AVERTISMENT!

Nu utilizați buretele galben și verde clasic, deoarece particulele de aluminiu de pe stratul dur pot deteriora și decolora sticla.



Utilizarea unor instrumente de curățare diferite de cele recomandate nu va fi eficientă și poate deteriora sau decolora suprafața de sticlă.

- Utilizați întotdeauna o racletă recomandată pentru plitele cu suprafață de sticlă. Utilizați racleta numai ca instrument suplimentar pentru curățarea sticlei după procedura standard de curățare.

### AVERTISMENT!

Nu utilizați cuțite sau alte instrumente metalice ascuțite pentru a curăța suprafața de sticlă.

## 7.2 Curățarea suprafeței de sticlă a plitei

- **Îndepărtați imediat:** plasticul topit, folia de plastic, zahărul și alimentele cu zahăr, în caz contrar mizeria poate deteriora plita. Aveți grijă să nu vă ardeți. Folosiți o racleta specială pe suprafața vitrată, la un unghi mare și îndepărtați resturile de pe suprafață.
- **Îndepărtați-le atunci când plita este suficient de rece:** roșii, ketchup, maioneză, muștar, inele de calcar, inele de apă, pete de grăsime, decolorare

metalică strălucitoare. Curățați plita cu un lapte de curățare ușor abraziv și un burete delicat anti-zgâriere (consultați Informații generale). După curățare, ștergeți plita cu o lavetă din microfibre.

- **Semne și pete persistente:** aplicați o presiune moderată și frecați suprafața cu un burete delicat, anti-zgâriere (consultați Informații generale) și un lapte de curățare ușor abraziv până când petele nu mai sunt vizibile.



## 8. DEPANAREA

### 8.1 Ce trebuie făcut dacă...



Dacă nu găsiți o soluție la problema de mai jos, consultați versiunea completă online a manualului de utilizare sau contactați un Centru de service autorizat, dacă este cazul.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Plita nu poate fi pornită sau utilizată.	Plita nu este conectată la o sursă electrică sau este conectată încorect.	Verificați dacă plita este conectată corect la priza electrică.
	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranța se arde în mod repetat, contactați un electrician calificat.
	Nu ați setat nivelul de încălzire timp de 60 de secunde.	Porniți plita din nou și setați nivelul de încălzire în mai puțin de 60 de secunde.
	Ați atins simultan 2 sau mai multe câmpuri cu senzor.	Atingeți doar un singur câmp cu senzor.
	Pe panoul de comandă este apă sau este acoperit cu stropi de grăsime.	Curățați panoul de comandă.
Se aude un semnal sonor bip constant.	Conexiunea electrică nu este corectă.	Deconectați plita de la rețeaua electrică. Cereți unui electrician calificat să verifice instalația.
Este emis un semnal acustic și plita se dezactivează. Când plita este dezactivată este emis un semnal acustic.	Ați pus ceva pe unul sau mai multe câmpuri cu senzor.	Îndepărtați obiectul de pe câmpurile cu senzor.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Setarea încălzirii se modifică între două niveluri sau nu puteți selecta setarea maximă de încălzire pentru una dintre zonele de gătire.	Management putere funcționează. Celelalte zone consumă puterea maximă disponibilă. Plita dvs. funcționează corect.	Reduceți setarea de încălzire de la alte zone de gătire conectate la aceeași fază. Consultați „Management putere” din versiunea completă a manualului utilizatorului online.
Panoul de comandă se înfierbântă la atingere.	Vasul este prea mare sau l-ați pus prea aproape de panoul de comandă.	Puneți vasele mari pe zonele din spate, dacă este posibil.
Bara de comandă se aprinde intermitent.	Nu există vase pe zonă sau zona nu este complet acoperită.  Vasul este nepotrivit.	Puneți vase pe zona de gătire, astfel încât aceasta să fie complet acoperită.  Folosiți vase adecvate pentru plitele cu inducție.
	Diametrul bazei vasului este prea mic pentru zona respectivă.	Folosiți vase de gătit cu dimensiuni corecte. Consultați „Date tehnice”.
SenseBoil® nu funcționează.	Nivelul de putere al plitei este prea scăzut.	Setați nivelul de putere la o valoare mai mare. Asigurați-vă că puterea selectată este adecvată pentru siguranțele instalate în locuință. Consultați > „Limitare putere” „Înainte de prima utilizare”.
 și se aprinde un număr.	Plita prezintă o eroare.	Dezactivați plita și activați-o din nou după 30 de secunde. Dacă  se aprinde din nou, deconectați plita de la rețeaua electrică. După 30 de secunde, conectați din nou plita. Dacă problema continuă să apară, apelați un Centru de service autorizat

## 9. DATE TEHNICE

### 9.1 Plăcuță cu date tehnice

Model EIS62453IZ  
Tip 61 B4A 01 AA  
Inducție 7.35 kW  
Nr. ser.....  
ELECTROLUX

PNC 949 599 335 00  
220 - 240 V / 400 V 2N, 50 Hz  
Fabricat în: Germania  
7.35 kW



### 9.2 Specificațiile zonei de gătire

Zonă de gătire	Putere nominală (nivel maxim de căldură) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost durată maximă [min]	Diametru vas [mm]
Stânga față	2300	3200	10	125 - 210
Stânga spate	2300	3200	10	125 - 210

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

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

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

## 10. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 10.1 Informații produs

Identificarea modelului	EIS62453IZ	
Tipul plitei	Plită încorporată	
Numărul zonelor de gătire	4	
Tehnologie de încălzire	Inducție	
Diametrul zonelor de gătire circulare (Ø)	Dreapta față Dreapta spate	14.5 cm 18.0 cm
Lungimea (L) și lățimea (W) zonei de gătire necirculare	Stânga față	L 21.95 cm W 21.8 cm
Lungimea (L) și lățimea (W) zonei de gătire necirculare	Stânga spate	L 21.95 cm W 21.8 cm
Consumul de energie pe fiecare zonă de gătire (EC electric cooking)	Stânga față Stânga spate Dreapta față Dreapta spate	188.9 Wh/kg 188.9 Wh/kg 180.8 Wh/kg 176.9 Wh/kg
Consumul de energie al plitei (EC electric hob)	183.9 Wh/kg	

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


Măsurătorile de energie referitoare la suprafața de gătire sunt identificate de marcajele corespunzătoare zonelor de gătire respective.


### 10.2 Economii de energi

Puteți economisi energie în timpul gătirii zilnice dacă urmați recomandările de mai jos.

- Pentru încălzirea apei, utilizați numai cantitatea de care aveți nevoie.
- Dacă este posibil, puneți întotdeauna capacul pe vas.
- Puneți vasul direct în centrul zonei de gătit.
- Pentru a păstra alimentele calde sau pentru a le topi folosiți căldura reziduală.

## 11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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

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

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



V našej snahe o trvalú udržateľnosť znižujeme spotrebu papiera, a preto poskytujeme celé návody na obsluhu online. Získajte prístup k vášmu celému návodu na obsluhu na stránke [electrolux.com/manuals](http://electrolux.com/manuals)



Získajte rady ohľadom používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o údržbe a opravách na stránke [electrolux.com/support](http://electrolux.com/support)

### 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.

- 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 výrobku 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.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **VÝSTRAHA:** Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje. Prístupné časti sa zohrejú na vysokú teplotu. Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.
- 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 hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- **VÝSTRAHA:** Proces prípravy jedla musí byť pod dohľadom (dokonca aj funkcie automatického pečenia). Krátkodobý proces prípravy jedla si vyžaduje nepretržitý dozor.
- **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.
- **UPOZORNENIE:** Nebezpečenstvo požiaru: Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- **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.
- **UPOZORNENIE:** Ak je sklokeramický/sklenený povrch prasknutý, vypnite spotrebič a odpojte ho z elektrickej siete. V prípade zapojenia spotrebiča do elektrickej siete priamo pomocou spojovacej skrinky odpojte spotrebič od sieťového napájania vybratím poistky. V oboch prípadoch kontaktujte autorizované servisné stredisko.
- Dym je indikáciou prehriatia. Na hasenie požiaru pri varení nikdy nepoužívajte vodu. Spotrebič vypnite a plameň zakryte napr. požiarnou pokrývkou alebo pokrievkou.
- **VÝSTRAHA:** Spotrebič sa nesmie zapájať cez externé spínacie zariadenie, ako napr. časovač, ani nesmie byť zapojený do obvodu, ktorý sa pravidelne vypína a zapína.

- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, ním autorizované servisné stredisko alebo podobne kvalifikované osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Na varný povrch nekladte kovové predmety, ako nože, vidličky, lyžice a pokrievky, pretože by sa mohli zahriať.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Spotrebič vypínajte po každom použití jeho ovládacími prvkami. Nespoliehajte sa na funkciu rozpoznávania varnej nádoby.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič ani prúd vody.

## 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### 2.1 Inštalácia a zapojenie do elektrickej siete

#### **VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať a pripojiť iba kvalifikovaná osoba a to.

#### **VAROVANIE!**

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, zásahu elektrickým prúdom, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom. Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.

Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.

Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.

Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.

Odstňte všetok obalový materiál.

Pri presúvaní spotrebiča buďte vždy opatrní, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.

Spodnú časť spotrebiča chráňte pred parou a vlhkosťou. Plochy výrezu utesnite tesniacim materiálom, aby ste predišli vyudutiu spôsobenému vlhkosťou.

Spotrebič neinštalujte vedľa dverí ani pod okno. Predídete tak zhodeniu horúceho kuchynského riadu zo spotrebiča pri otvorení dverí alebo okna.

Spotrebič má v dolnej časti chladiace ventilátory.

Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou:

- Neskladujte v nej malé kúsky alebo hárkny papiera, ktoré by sa mohli vtiahnúť, aby ste predišli poškodeniu chladiacich ventilátorov alebo ovplyvneniu činnosti chladiaceho systému.
- Medzi spodkom spotrebiča a predmetmi skladovanými v zásuvke zachovajte vzdialenosť minimálne 2 cm.

Odoberte prípadné oddelovacie panely inštalované v skrinke pod spotrebičom.

Pred akýmkoľvek zásahom odpojte spotrebič od elektrickej siete.

Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s parametrami elektrickej siete.

Skontrolujte, či je spotrebič správne nainštalovaný. Uvoľnený a nesprávny elektrický sieťový kábel alebo zástrčka (ak sa

používa) môže spôsobiť zohriatie vývodného kábla.

Spotrebič musí byť uzemnený.

Skontrolujte, či je nainštalovaná ochrana proti zásahu elektrickým prúdom.

Použite vhodný elektrický sieťový kábel. Použite svorku na odľahčenie ťahu na kábli.

Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.

Uistite sa, že zástrčka a napájací kábel nie sú poškodené. Nedovoľte, aby sa sieťový kábel zamotal.

Ak zapojíte nejaký elektrický spotrebič do elektrickej siete v blízkosti, dbajte na to, aby sa sieťový kábel alebo zástrčka (ak je k dispozícii) nedotýkala horúceho varného spotrebiča alebo horúcej kuchynského riadu.

Sieťovú zástrčku zapojte do sieťovej zásuvky až na konci inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k elektrickej zásuvke.

Ochrana proti úrazu elektrickým prúdom častí pod napätím a izolovaných častí sa musí pripevniť tak, aby sa nedala odstrániť bez použitia nástrojov.

Pri odpájaní spotrebiča od elektrickej siete neťahajte za napájací kábel, vždy ťahajte za sieťovú zástrčku. Ak je elektrická zásuvka uvoľnená, nepripájajte do nej zástrčku.

Používajte iba správne rozpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.

Elektrické pripojenie musí zahŕňať odpájacie zariadenie, ktoré umožňuje odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Odpájacie zariadenie musí byť rozstup kontaktov najmenej 3 mm.

Ak sa na obrazovke zobrazí kód E3, okamžite odpojte varný panel a skontrolujte, či je elektrické zapojenie a sieťové napätie správne.

## 2.2 Používanie a údržba

### VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom, požiaru, výbuchu alebo poškodenia spotrebiča.

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.

Spotrebič neobsluhujte s mokрыmi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.

Keď je spotrebič v prevádzke, používateľa s kardiostimulátorom musia udržiavať vzdialenosť od indukčných varných zón minimálne 30 cm.

Keď vkladáte pokrm do horúceho oleja, môže olej vyprsknúť.

Tuky a oleje môžu pri zohriatí uvoľňovať horľavé výpary. Pri príprave pokrmov musia byť plamene alebo horúce predmety v dostatočnej vzdialenosti od tukov a olejov.

Výpary, ktoré sa uvoľňujú z veľmi horúcich olejov, môžu spôsobiť spontánne vznietenie.

Použitý olej, ktorý obsahuje zvyšky jedla, môže spôsobiť požiar pri nižšej teplote ako olej použitý po prvýkrát.

Nezapínajte varné zóny s prázdny m kuchynským riadom alebo bez kuchynského riadu.

Horúci kuchynský riad nekladte na ovládaci panel.

Na sklenený povrch varného panela nekladte horúcu pokrievku varnej nádoby.

Nenechajte obsah kuchynského riadu vyvrieť.

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.

Kuchynský riad vyrobený z liatiny alebo s poškodeným dnom môže spôsobiť

poškriabanie skla/sklokeramiky. Keď tieto predmety potrebujete posunúť mimo varného povrchu, zdvihnite ich.

Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.

Spotrebič pred čistením vypnite a nechajte ho vychladnúť.

Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne čistiace prostriedky. Nepoužívajte abrazívne výrobky, čistiace špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.

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.

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

## 2.3 Likvidácia

### **VAROVANIE!**

Riziko zranenia alebo udusenía.

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

### 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 Pripájací kábel

- Varný panel sa dodáva s pripájacím káblom.
- Pri výmene poškodeného sieťového kábla použite kábel typu: H05V2V2-F ktorý odolá teplote 90 °C alebo vyššej. Jedna žila kábla musí mať minimálny priemer v súlade s tabuľkou nižšie. 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!**

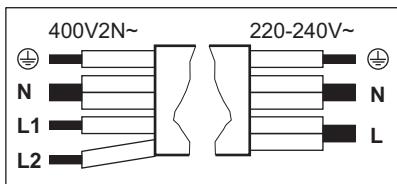
Konce drôtov nevŕtajte ani nespájajte. Je to zakázané. Nepripájajte kábel bez koncovky kábla.

### Jednofázové pripojenie

1. Odstráňte koncovku kábla z čiernej, hnedej a modrej žily.
2. Odstráňte časť izolácie z hnedej, čiernej a modrej konca kábla.
3. Spojte konce čiernej a hnedej kábla.
4. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).
5. Spojte konce dvoch modrých káblov.
6. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).

## Dvojfázové pripojenie

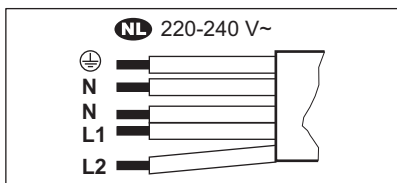
1. Odstráňte koncovku kábla z modrých žíl.
2. Odstráňte časť izolácie z modrých koncov kábla.
3. Spojte konce dvoch modrých káblov.
4. Na spoločný koniec žily nasuňte novú koncovku žily (vyžaduje sa špeciálny nástroj).



**Dvojfázové pripojenie: 400 V2N~**  
(5x1,5 mm<sup>2</sup> or 4x2,5 mm<sup>2</sup>)

**Jednofázové pripojenie: 220 - 240 V~**  
(5x1,5 mm<sup>2</sup> or 3x4 mm<sup>2</sup>)

⊕	Zelený – žltý	Zelený – žltý	⊕
N	Modrý a modrý	Modrý a modrý	N
L1	Čierny	Čierny a hnedý	L
L2	Hnedý		

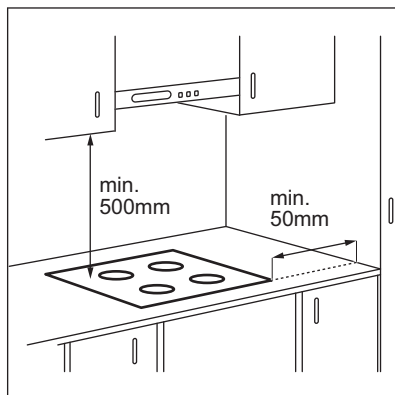


**NL 220 - 240 V~ (5x1,5 mm<sup>2</sup>)**

⊕	Zelený – žltý
N	Modrý a modrý
L1	Čierny
L2	Hnedý

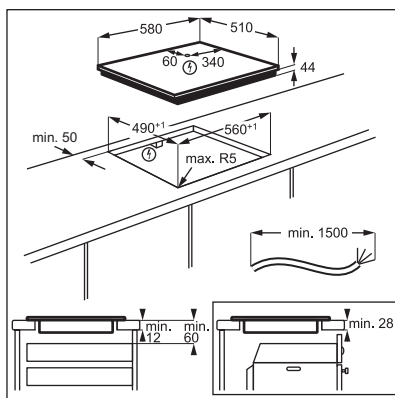
## 3.4 Montáž

Pri inštalácii varného panela pod odsávač pár si pozrite pokyny na inštaláciu odsávača pár pre minimálnu vzdialenosť medzi spotrebičmi.

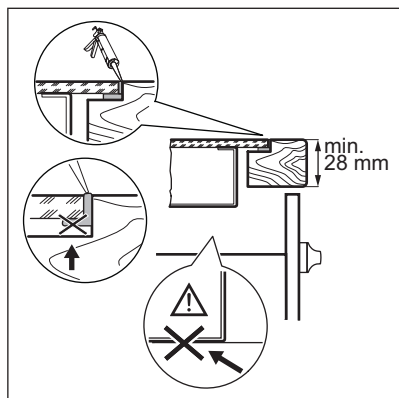
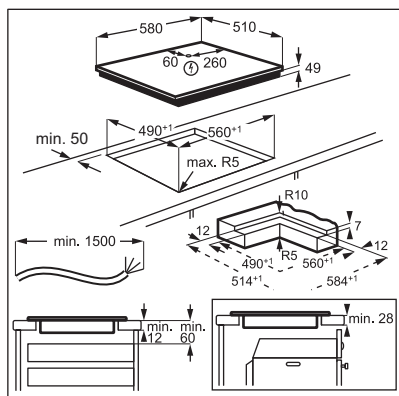


Ak je spotrebič nainštalovaný nad zásuvkou, počas varenia sa vplyvom vetrania varného panela môžu zohriať predmety uložené v zásuvke.

## INŠTALÁCIA NA VRCHU



## INTEGROVANÁ INŠTALÁCIA



Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel Electrolux – inštalácia pracovnej dosky“ nájdete zadaním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.



How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



Návod s videom „Ako nainštalovať indukčný varný panel Electrolux – inštalácia, pri ktorej sú plochy v rovine“ nájdete zadaním celého názvu uvedeného na obrázku nižšie.

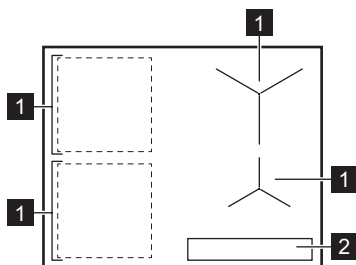


How to install your Electrolux induction hob flush installation



## 4. POPIS VÝROBKU

### 4.1 Rozloženie varnej plochy



- 1 Indukčná varná zóna
- 2 Ovládaci panel



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

## 4.2 Symboly na ovládacom paneli a displeji



Podrobné informácie o bezpečnom a správnom používaní funkcií nájdete v úplnej verzii návodu na používanie online.



Sklenený povrch s vrstvou proti poškrabaniu má jedinečnú povrchovú úpravu, ktorá môže zmeniť spôsob zobrazovania symbolov a prvkov používateľského rozhrania v rôznych svetelných podmienkach.

Symbol	Popis
	Zapnutie a vypnutie varného panela.
	Zablokovanie/odblokovanie ovládacieho panela.
	Prestávka. Nastavenie všetkých zapnutých varných zón na najnižší stupeň ohrevu.
	Bridge. Prepojenie dvoch bočných varných zón, aby fungovali ako jedna.
	SenseBoil®. Na automatickú úpravu teploty vody tak, aby neprekypela po dosiahnutí bodu varu. Potom varný panel automaticky zníži úroveň varného stupňa. Môžete ju tiež upraviť manuálne podľa potreby. <ul style="list-style-type: none"><li>• Táto funkcia je najvhodnejšia pre varenie vody a celé zemiaky v šupke.</li><li>• Použite 1 až 5 litrov vody.</li><li>• Nechajte 4 cm od okraja hrnca prázdne, aby ste predišli vykypeniu.</li><li>• Túto funkciu nepoužívajte s prázdny riadom.</li><li>• Pridajte soľ až po dosiahnutí bodu varu.</li><li>• Funkcia nefunguje s riadom s nelepivou povrchovou úpravou.</li></ul>
	Výber funkcií Časovač.
	Predĺženie alebo skrátenie času.
	Hob <sup>2</sup> Hood. Prepojenie varného panela so špeciálnym odsávačom pár.
	PowerBoost. Zapnutie a vypnutie maximálneho stupňa ohrevu.
	OptiHeat Control: pokračovať vo varení/uchovať teplé/zvyškové teplo. Varná zóna je stále horúca.
	Došlo k poruche.

## 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM





### 5.1 Obmedzenie napájania

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

Varný panel je predvolene nastavený na najvyššiu možnú úroveň výkonu.

**Zníženie alebo zvýšenie úrovne výkonu:**

1. Prejdite do ponuky: pridrži 3 sekundy tlačidlo . Potom pridrži tlačidlo .

2. Stláčajte tlačidlo  na prednom časovači, kým sa nezobrazí P.
3. Stláčaním tlačidiel  /  na prednom časovači nastavte úroveň výkonu.
4. Ak chcete odísť, stlačte tlačidlo .

### Úrovně výkonu

Pozrite si kapitolu „Technické údaje“.

#### UPOZORNENIE!

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


#### UPOZORNENIE!

Ak je úroveň výkonu nižšia alebo sa rovná 2 000 W, nemôžete zapnúť SenseBoil®.

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

## 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

### 6.1 Zapnutie a vypnutie

Stlačením a podržaním  zapnete alebo vypnete varný panel.

### 6.2 Detekcia hrnca

Táto funkcia indikuje prítomnosť kuchynského riadu na varnom paneli a deaktivuje varné zóny, ak sa počas varenia nezistí žiadny kuchynský riad.

### 6.3 Používanie varných zón

Kuchynský riad položte do stredu zvolenej zóny. Indukčné varné zóny sa automaticky prispôbujú veľkosti dna riadu.

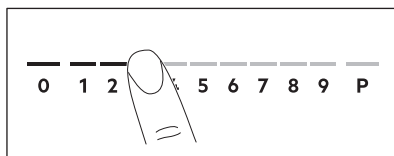


Sklenený povrch odolný proti poškrabaniu má jedinečnú povrchovú textúru, ktorá maximálne chráni pred poškrabaním. Trenie medzi kuchynským riadom a skleneným povrchom môže spôsobovať zvuky.

Pomocou funkcie Bridge môžete variť s veľkým kuchynským riadom položeným na dvoch varných zónach súčasne. Kuchynský riad musí zakrývať stredy oboch zón, ale

nesmie presahovať označenú oblasť. Ak sa kuchynský riad nachádza medzi dvomi stredmi, funkcia Bridge sa nezapne.

### 6.4 Varný stupeň



1. Na ovládacom páse stlačte požadovaný varný stupeň.

Ukazovatele nad ovládacím páskom sa zobrazia až po zvolenú úroveň stupňa ohrevu.





2. Ak chcete varnú zónu vypnúť, stlačte 0.




### 6.5 Časovač


#### Časovač odpočítavania


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

Nastavte varný stupeň pre zvolenú varnú zónu a potom nastavte funkciu.

1. Stlačte tlačidlo . Na displeji časovača sa zobrazí 00.
2. Stlačením tlačidla  alebo  nastavte čas (00 – 99 minút).
3. Stlačením tlačidla  spustíte časovač alebo počkajte 3 sekundy. Časovač začne odpočítavať.

**Zmena času:** pomocou tlačidla  vyberte varnú zónu a stlačte tlačidlo  alebo .

**Vypnutie funkcie:** pomocou tlačidla 

vyberte varnú zónu a stlačte tlačidlo . Zostávajúci čas sa odpočítava do 00.

Časovač ukončí odpočítavanie, zaznie zvukový signál a bliká 00. Varná zóna sa vypne. Signál a blikanie vypnete stlačením ľubovoľného symbolu.

## 6.6 Správa výkonu

Ak je aktívnych viac zón a spotreba energie presahuje možnosti zdroja napájania, táto

funkcia rozdelí dostupnú energiu medzi všetky varné zóny. Varný panel zabezpečuje ovládanie varných stupňov v záujme ochrany poistiek v domových rozvodoch.

- Pokiaľ varný panel dosiahne hranicu maximálneho dostupného výkonu (pozrite typový štítok), výkon jednotlivých varných zón sa automaticky zníži.
- Prednosť má vždy varný stupeň varnej zóny, ktorá bola vybratá ako prvá. Zvyšný výkon sa rozdelí medzi ostatné varné zóny podľa poradia výberu.
- Pri varných zónach so zníženým výkonom bude ovládací panel blikať a zobrazí maximálne možné varné stupne.
- Počkajte, kým displej prestane blikať, alebo znížte varný stupeň varnej zóny vybranej ako poslednej. Varné zóny budú pokračovať v činnosti pri zníženom varnom stupni. V prípade potreby zmeňte varný stupeň príslušných varných zón manuálne.

## 7. STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

### 7.1 Všeobecné informácie

- Varný panel po každom použití očistite.
- Dbajte na to, aby bola dolná časť kuchynského riadu vždy čistá.
- Vždy dávajte pozor, aby ste neposúvali ani nešúchali kuchynský riad po okrajoch skla, pretože sklenený povrch by mohol prasknúť alebo sa poškodiť.
- Nepoužívajte kuchynský riad vyrobený z hliníka, medi, mosadze, skla, keramiky alebo porcelánu. Kuchynský riad vyrobený z takýchto materiálov nie je kompatibilný s indukciou a môže poškodiť sklenený povrch alebo sťažiť jeho čistenie.
- Na každodenné čistenie skleneného povrchu a čistenie po inštalácii a odstránenie zvyškov lepidla používajte len mierne abrazívne čistiace mlieko a jemnú špongiu, ktorá nespôsobuje poškriabanie. V závislosti od stupňa znečistenia sklenený povrch vyčistíte malými krúživými pohybmi a miernym tlakom. Sklenený povrch utrite dosucha handričkou z mikrovlákien.

#### **VAROVANIE!**

Nepoužívajte klasickú žltozelenú špongiu, pretože hliníkové častice na jej tvrdej vrstve môžu poškodiť a zafarbiť sklo.



Použitie iných ako odporúčaných nástrojov na čistenie nebude účinné a môže poškodiť alebo zafarbiť sklenený povrch.

- 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.

## 7.2 Čistenie skleneného povrchu 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 čepel posúvajte po povrchu.
- **Po dostatočnom vychladnutí varného panela odstráňte:** škvry od vodného kameňa a vody, tukové škvry, lesklé kovové sfarbenie. Varný panel vyčistíte

mierne abrazívnym čistiacim mliekom a jemnou špongiou, ktorá nespôsobuje poškrabanie (podrobnosti nájdete v časti Všeobecné informácie). Po vyčistení varný panel utrite dosucha handričkou z mikrovlákién.

- **Odolné škvry:** Aplikujte mierny tlak a drhnite povrch jemnou špongiou, ktorá nespôsobuje poškrabanie (podrobnosti nájdete v časti Všeobecné informácie), a mierne abrazívnym čistiacim mliekom, kým sa škvry nestrazia.



## 8. ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

### 8.1 Čo robiť, ak...



Ak neviete nájsť riešenie na problém nižšie, pozrite si online celú verziu návodu na obsluhu alebo v prípade potreby kontaktujte autorizované servisné stredisko.

Problém	Možná príčina	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.
	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.
	Na ovládacom paneli sú voda alebo tukové škvry.	Vyčistite ovládací panel.
Znie neprerušované pípanie.	Elektrické pripojenie je nesprávne.	Odpojte varný panel od elektrickej siete. Požiadajte kvalifikovaného elektrikára, aby skontroloval inštaláciu.
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.	Odstňte daný predmet zo senzorových polí.
Varný stupeň sa mení medzi dvomi úrovňami alebo nemôžete nastaviť maximálny varný stupeň jednej z varných zón.	Správa výkonu je zapnuté. Ostatné zóny spotrebúvajú maximálny dostupný výkon. Váš varný panel funguje správne.	Znížte stupeň ohrevu ostatných varných zón pripojených do rovnakej fázy. Pozrite si časť „Správa výkonu“ v úplnej verzii návodu na používanie online.

Problém	Možná príčina	Náprava
Ovládací panel sa na dotyk zohreje.	Kuchynský riad je príliš veľký alebo ste ho položili príliš blízko k ovládaciemu panelu.	Ak je to možné, preložte veľký riad na zadné zóny.
Ovládací pásik bliká.	Na zóne nie je žiaden kuchynský riad alebo zóna nie je úplne zakrytá. Kuchynský riad je nevhodný.	Na zónu položte kuchynský riad tak, aby úplne zakrýval varnú zónu. Použite kuchynský riad vhodný pre indukčné varné panely.
SenseBoil® nefunguje.	Dno riadu má pre danú zónu príliš malý priemer. Úroveň výkonu varného panela je príliš nízka.	Použite riad so správnymi rozmermi. Pozrite si časť „Technické údaje“. Nastavte vyššiu úroveň výkonu. Dbajte na to, aby zvolený výkon vyhovoval poistkám v domových rozvodoch. Pozrite si časť „Pred prvým použitím“ > „Obmedzenie napájania“.
 a číslo sa rozsvietia.	Nastala chyba vo varnom paneli.	Vypnite varný panel a po 30 sekundách ho znova zapnite. Keď sa opäť rozsvieti symbol  , odpojte varný panel od elektrickej siete. Po 30 sekundách opäť pripojte varný panel. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

## 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

### 9.1 Typový štítok

Model EIS62453IZ  
Typ 61 B4A 01 AA  
Indukcia 7.35 kW  
Sér. č. ....  
ELECTROLUX

Č. výrobku (PNC) 949 599 335 00  
220 - 240 V/400 V 2N, 50 Hz  
Vyrobené v Nemecku  
7.35 kW



### 9.2 Špecifikácia varných zón

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

Výkon varných zón sa v malom rozsahu môže líšiť od údajov uvedených v tabuľke.

Mení sa na základe materiálu a rozmerov kuchynského riadu.

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

## 10. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

### 10.1 informácie o výrobku

Identifikácia modelu	EIS62453IZ	
Typ varného panelu	Vstavaný varný panel	
Počet varných zón	4	
Technológia ohrevu	Indukcia	
Priemer kruhových varných zón (Ø)	Pravý predný Pravý zadný	14.5 cm 18.0 cm
Dĺžka (D) a šírka (Š) neokrúhlej varnej zóny	Ľavý predný	D 21.95 cm Š 21.8 cm
Dĺžka (D) a šírka (Š) neokrúhlej varnej zóny	Ľavý zadný	D 21.95 cm Š 21.8 cm
Spotreba energie na varnú zónu (EC electric cooking)	Ľavý predný	188.9 Wh/kg
	Ľavý zadný	188.9 Wh/kg
	Pravý predný	180.8 Wh/kg
	Pravý zadný	176.9 Wh/kg
Spotreba energie na varný panel (EC electric hob)	183.9 Wh/kg	

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


Energetické parametre pre varnú oblasť sú označené na príslušných varných zónach.


### 10.2 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.

## 11. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

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







**electrolux.com**

867384509-A-502023



**CE**