Thinking of you
Electrolux

EHL6740FOK

ET	PLIIDIPLAAT	KASUTUSJUHEND 2
LV	PLĪTS	LIETOŠANAS INSTRUKCIJA 17
RU	ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ 33

SISUKORD

1. OHUTUSINFO 3
2. OHUTUSJUHISED 4
3. SEADME KIRJELDUS 6
4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE 7
5. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID 10
6. PUHASTUS JA HOOLDUS 12
7. VEAOTSING 12
8. PAIGALDUSJUHISED 14
9. TEHNILISED ANDMED 16

SULLE MÕELDES

Täname Teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaaegset professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka Teid. Ükskõik, millal Te seda ka ei kasuta – suurepärastes tulemustes võite alati alati kindel olla.

Teretulemast Electroluxi!

Külastage meie veebisaiti:

Leiate nõuandeid, brošüüre, veaotsingu, teavet teeninduse kohta:
www.electrolux.com

Võite registreerida oma toote parema teeninduse saamiseks:
www.electrolux.com/productregistration

Saate osta lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.
Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed.
Andmed leiate andmesildilt. Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.

Hoiatus / oluline ohutusinfo.

Üldine info ja nõuanded

Keskkonnainfo

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei vastuta vale paigaldamise või ebaõige kasutuse tõttu tekkinud vigastuste ja kahjude eest. Hoidke juhend alles, et saaksite seda ka edaspidi kasutada.

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

⚠ **HOIATUS**
Lämbumise, vigastuse või püsiva kahjustuse oht!

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning samuti füüsilise, sensoorse või vaimse puudega või kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui neid valvab täiskasvanud inimene või nende turvalisuse eest vastutav isik.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendid lastele kättesaamatuna.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või maha jahtub. Katmata osad on kuumad.
- Kui seadmel on olemas lapselukk, soovitame selle sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Ärge kütteelemente puudutage.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.
- Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- Ärge hoidke keeduväljadel esemeid.
- Ärge kasutage pliidi puhastamiseks aurupuhastit.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.

- Kui klaaskeraamiline pind on mõranenud, lülitage seade välja, et vältida võimalikku elektrilööki.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidielement välja; ärge jäätke lootma üksnes nõudetektorile.

2. ⚠ OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

⚠ **HOIATUS**
Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrik!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasas olevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Olge seadme teise kohta viimisel ettevaatlik, sest see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid.
- Kaitske lõikepindu niiskuskahjustuste eest sobiva tihendi abil.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad nõud ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kui paigaldate seadme sahtlite kohale, siis jälgige, et seadme põhja ja ülemise sahtli vahele jääks piisavalt ruumi õhuringluse jaoks.
- Veenduge, et tööpinna ja alloleva kapi vahele jääks 5 mm ventilatsiooniruumi. Garantii ei hõlma ebapiisava ventilatsiooniruumi tõttu tekkinud kahjustusi.
- Seadme põhi võib minna kuumaks. Põhjale juurdepääsu tõkestamiseks on soovitatav seadme alla paigaldada eralduspaneel.

Elektriühendus

⚠ **HOIATUS**
Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne mis tahes toimingute läbiviimist veenduge, et seade on vooluvõrgust eemaldatud.
- Kasutage õiget elektrijuhet.
- Vältige elektrijuhtmete sassiminekut.
- Veenduge, et toitejuhe või -pistik ei puutuks vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui te seadme lähedalasuvasse pistikupesasse ühendate.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitejuhtmete või -pistikute kasutamisel võib kontakt minna tuliseks.
- Veenduge, et paigaldatud on põrutuskaitse.
- Paigaldage juhtmetele tõmbetõkis.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Vigastatud toitejuhtme vahetamiseks võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.

2.2 Kasutamine

⚠ **HOIATUS**
Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Ärge kasutage seadet välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväljadele. Need võivad minna kuumaks.
- Lülitage keeduväli pärast kasutamist alati välja. Ärge usaldage üksnes nõudetektorit.

- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust lahti ühendada. Elektrilöögioht!
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.

HOIATUS
Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.
- Väga kuumast õlist eralduvad aurud võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui kasutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määrdunud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.
- Ärge püüdke leeki kustutada veega! Lülitage seade vooluvõrgust lahti ja summutage leek potikaane või kustutustekiga.

HOIATUS
Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske nõudel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.
- Ärge lülitage keeduvälju sisse tühjade nõudega või ilma nõudeta.
- Ärge asetage seadmele alumiiniumfooliumit.
- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad klaaskeraamilist pinda kriimustada. Kui teil on vaja nõusid pliidil liigutada, tõstke need alati üles.

2.3 Hooldus ja puhastus

HOIATUS
Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pliidipinna materjali kahjustumist.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks veevõi aurupihustit.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid puhastusaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

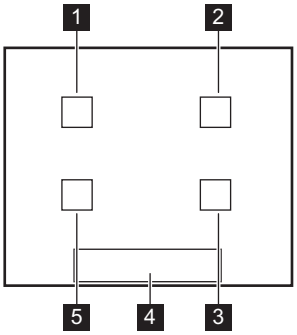
2.4 Jäätmekäitlus

HOIATUS
Lämbumis- või vigastusoht!

- Seadme õige kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja visake ära.

3. SEADME KIRJELDUS

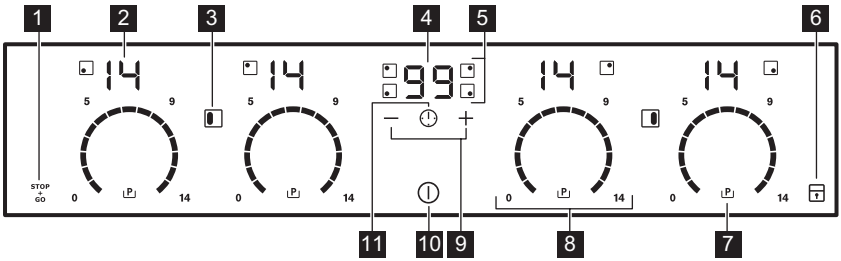
3.1 Ülevaade



1 Induktsioonkeeduväli
2 Induktsioonkeeduväli
3 Induktsioonkeeduväli
4 Juhtpaneel
5 Induktsioonkeeduväli

3.2 Juhtpaneeli skeem

Juhtpaneeli nägemiseks aktiveerige seade sensorväljaga ⏻.



Kasutage seadmega töötades sensorvälju. Ekraanid, indikaatorid ja helid annavad teada, millised funktsioonid on sees.

	sensorväli	funktsioon
1	STOP & GO	Funktsiooni STOP+GO sisse- ja väljalülitamiseks.
2	Soojusastme ekraan	Soojusastme näitamiseks.
3	▯	Sildühenduse funktsiooni sisselülitamiseks.
4	Taimeri ekraan	Aja näitamiseks minutites.
5	Keeduväljade indikaatorid taimerile	Näitamiseks, millisele keeduväljale aega määrate.
6	🔒	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
7	P	Toitefunktsiooni aktiveerimiseks.
8	Juhtriba	Soojusastme määramiseks.
9	+ / −	Aja pikendamiseks või lühendamiseks.
10	⏻	Seadme sisse- ja väljalülitamiseks.

	sensorväli	funktsioon
11	⏻	Keeduvälja valimiseks.

3.3 Soojusastme näidikud

Ekraan	Kirjeldus
0	Keeduväli on välja lülitatud.
1 - 14	Keeduväli on sisse lülitatud.
u	Funktsioon STOP+GO on sees.
A	Automaatne kiirsoojenduse funktsioon on sisse lülitatud.
P	Toite funktsioon on sisse lülitatud.
E + number	Tegemist on rikkega.
≡ / = / _	OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse näit): küpsetamise jätkamine / soojashoidmine / jääkkuumus.
L	Lukk / lapselukuseade on sisse lülitatud.
F	Sobimatu või liiga väike nõu või ei ole keeduväljal üldse nõud.
-	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.

3.4 OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse indikaator)

HOIATUS
≡ \ = \ _ Põletusoht jääkkuumuse tõttu!

OptiHeat Control tähistab jääkkuumuse taset. Induktsioonkeeduväljad toodavad vajalikku kuumust keedunõude põhjas. Klaaskeraamika soojeneb nõu soojuse tõttu.

4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

4.1 Sisse- ja väljalülitamine

Seadme sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel ⏻.
Juhtpaneel lülitub seadme sisselülitamisel sisse ja seadme väljalülitamisel välja.
Kui seade on välja lülitatud, siis näete vaid sensorvälja ⏻.

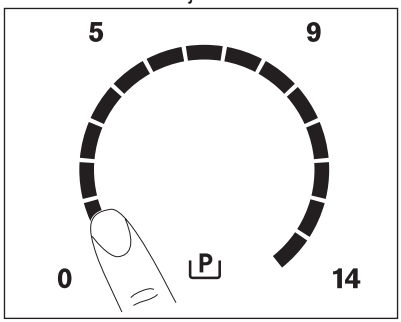
4.2 Automaatne väljalülitus

Funktsioon seiskab seadme automaatselt, kui:

- Kõik keeduväljad on välja lülitatud (0).
- Pärast seadme käivitamist ei määrata soojusastet.
- Kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Helisignaal kõlab veidi aega ja seade lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneeli.
- Seade läheb liiga kuumaks (nt kui pott on kuivaks keenud). Enne seadme uuesti kasutamist peab keeduväli piisavalt jahtuma.
- Kasutate sobimatut keedunõud. Sümbol F süttib ja 2 minuti pärast lülitub keeduväli automaatselt välja.
- Keeduvälja pole välja lülitatud või soojusastet muudetud. Mõne aja möödudes süttib - ja seade lülitub välja. Vt allpool.
- Soojusastmete ja automaatse väljalülituse aegade vahel on järgmised seosed:
  - u , 1 - 3 – 6 tundi
  - 4 - 7 – 5 tundi
  - 8 - 9 – 4 tundi
  - 10 - 14 – 1,5 tundi

4.3 Soojusaste

Puudutage juhtriba vajaliku soojusastme juures. Vajadusel muutke päri- või vastupäeva. Ärge laske lahti enne, kui õige soojusaste on saavutatud. Ekraanil kuvatakse soojusaste.



4.4 Sildühenduse funktsioon

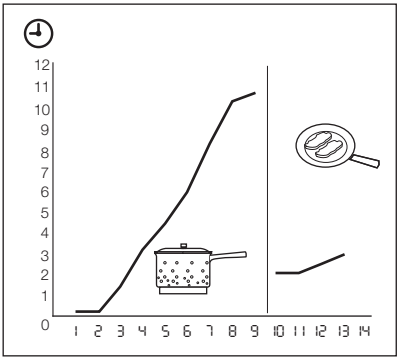
Sildühenduse funktsioon ühendab kaks keeduvälja ja need töötavad nagu üks keeduväli. Määrake esmalt ühe keeduvälja soojusaste. Sildühenduse sisselülitamiseks vasak- või parempoolsete keeduväljade jaoks puudutage / . Soojusastme määramiseks või muutmiseks puudutage ühte vasak- või parempoolsetest sensoritest.
Sildühenduse funktsiooni väljalülitamiseks puudutage / . Keeduväljad töötavad teineteisest sõltumatult.
Kui soovite kasutada vaid ühte paari kuuluvat keeduvälja, siis on soovitatav kasutada tagumist välja. Suure keedunõu kasutamisel on soovitatav paigutada see tagumisele keeduväljale lähemale.

4.5 Automaatne kiirsoojendus

Automaatse kiirsoojenduse funktsiooni abil saavutate kiiremini soovitud soojusastme. Selle funktsiooni puhul rakendatakse mõnda aega kõrgeimat soojusastet (vt joonist) ning seejärel seda vähendatakse, kuni jõutakse sobiva soojusastmeni.
Automaatse kiirsoojenduse funktsiooni käivitamine keeduväljale.

1. Puudutage P (ekraanil süttib P).
2. Puudutage kohe sobivat soojusastet. Pärast 5 sekundit süttib ekraanil sümbol A .

Funktsiooni seiskamiseks muutke kuumusastet.

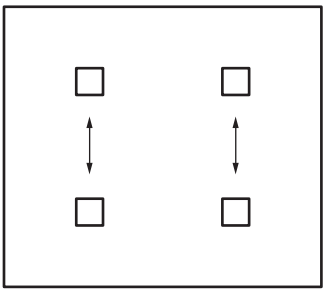


4.6 Toitefunktsioon

Toitefunktsioon võimaldab induktsioonkeeduväljal suuremat võimsust kasutada. Toitefunktsiooni saab sisse lülitada vaid piiratud ajaks (vt jaotist Tehniline teave). Pärast seda lülitub induktsioonkeeduväli automaatselt tagasi kõrgeimale soojusastmele. Sisselülitamiseks puudutage P , süttib P . Funktsiooni väljalülitamiseks muutke soojusastet.

4.7 Toitehaldus

Toitehaldus jagab võimsuse kahe keeduvälja vahel paaridena (vaadake joonist). Toitefunktsioon suurendab ühe paari kuuluva keeduvälja võimsuse maksimumtasemele. Teise keeduvälja võimsus väheneb automaatselt. Vähendatud võimsusega keeduvälja soojusaste vaheldub kahe taseme vahel.



4.8 Taimer

Pöördloenduse taimer

Kasutage pöördloenduse taimerit, et määrata, kui kaua keeduväli sellel korral töötab.
Valige pöördloenduse taimer pärast keeduvälja valimist.

Soojusastme saab määrata enne või pärast taimeri määramist.

- **Keeduvälja valimine:** puudutage järjest , kuni süttib vajaliku keeduvälja indikaator.
- **Pöördloenduse taimeri aktiveerimiseks:** puudutage taimeri nuppu + , et määrata aeg (00 - 99 minutit). Kui keeduvälja indikaator hakkab aeglaselt vilkuma, toimub aja pöördloendus.
- **Järelejäänud aja kontrollimine:** valige keeduväli, kasutades . Keeduvälja indikaator hakkab kiiresti vilkuma. Ekraanil kuvatakse järelejäänud aeg.
- **Pöördloenduse taimeri muutmiseks:** valige keeduväli, kasutades . Puudutage + või — .
- **Taimeri väljalülitamiseks:** valige keeduväli, kasutades . Puudutage — . Järelejäänud aeg loetakse maha kuni näiduni 00 . Keeduvälja indikaator kustub.

Kui pöördloendus jõuab lõpule, kostab helisignaal ja 00 vilgub. Keeduväli on välja lülitatud.

- **Heli peatamine:** puudutage

CountUp Timer (loendustaimer)

Et vaadata, kui kaua keeduväli töötab, kasutage CountUp Timer.

- **Keeduvälja valimine (kui kasutate rohkem kui 1 keeduvälja):** puudutage järjest , kuni süttib vajaliku keeduvälja indikaator.
- **Et aktiveerida CountUp Timer:** puudutage — taimeril ja UP süttib. Kui keeduvälja indikaator hakkab aeglaselt vilkuma, toimub aja loendus. Ekraanil vaheldub UP ja loendatud aeg (minutites).
- **Et vaadata, kui kaua keeduväli töötab:** valige keeduväli, kasutades . Keeduvälja indikaator hakkab kiiresti vilkuma. Ekraanile kuvatakse keeduvälja tööaeg.
- **Et CountUp Timer välja lülitada:** valige keeduväli abil ja vajutage + või — , et taimer välja lülitada. Keeduvälja indikaator kustub.

Minutilugeja

Taimerit võib kasutada ka **alarmkellana**, kui keeduväljad ei tööta. Puudutage . Aja valimiseks vajutage taimeri nuppu + või — . Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaal ja 00 vilgub.

- **Heli peatamine:** puudutage

4.9 STOP+GO

Funktsiooniga STOP+GO määratakse kõik töötavad keeduväljad madalaimale soojusastmele ( ). Kui STOP+GO töötab, ei saa soojusastet muuta. Funktsioon STOP+GO ei peata taimerifunktsiooni.

- Selle funktsiooni **aktiveerimiseks** vajutage STOP+GO . Süttib sümbol .
- Selle funktsiooni **deaktiveerimiseks** vajutage STOP+GO . Süttib soojusaste, mille enne määrasite.

4.10 Lukustamine

Keeduväljade kasutamise ajal saate lukustada juhtpaneeli, kuid mitte . See hoiab ära soojusastme kogemata muutmise.
Valige kõigepealt soojusaste.
Selle funktsiooni käivitamiseks puudutage .
Sümbol süttib 4 sekundiks.
Taimer jääb sisselülitatuks.
Selle funktsiooni peatamiseks puudutage .
Süttib soojusaste, mille varem valisite.
Seadme väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

4.11 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära seadme juhusliku sisselülitamise.

Lapseluku sisselülitamine

- Käivitage seade abil. **Ärge määrake soojusastet**.
- Puudutage 4 sekundi vältel. Süttib sümbol .
- Lülitage seade välja abil.

Lapseluku väljalülitamine

- Käivitage seade abil. **Ärge määrake soojusastet**. Puudutage 4 sekundi vältel. Süttib sümbol .
- Lülitage seade välja abil.

Lapselukuseadme tühistamine ainult üheks toiduvalmistamiskorraks

- Käivitage seade abil. Süttib sümbol .
- Puudutage 4 sekundi vältel. **Valige soojusaste 10 sekundi jooksul.** Seadet saab kasutada.
- Kui lülitate pliidi välja abil, töötab lapselukuseade uuesti.

4.12 OffSound Control (helide sisse- ja väljalülitamine)

Helide väljalülitamine

Lülitage seade välja.
Puudutage ⏻ 3 sekundi vältel. Näidikud süttivad ja kustuvad. Puudutage 🔒 3 sekundit. 60 süttib, heli on sees. Puudutage +, 5 süttib, heli on välja lülitatud.
Kui see funktsioon on aktiveeritud, kuulete te helisid ainult järgmistel juhtudel:

- puudutades ⏻
- kui alarmkell jõuab lõpule
- kui pöördloendus jõuab lõpule
- kui juhtpaneelile midagi asetatakse.

Helide sisselülitamine

Lülitage seade välja.
Puudutage ⏻ 3 sekundi vältel. Näidikud süttivad ja kustuvad. Puudutage 🔒 3 sekundit. 5 süttib, sest heli on väljas. Puudutage +, 60 süttib. Heli on sees.

5. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

INDUKTSIOONKEEDUVÄLJAD

Induktsioonkeeduvälja puhul kuumutab tugev elektromagnetväli keedunõusid kiiresti.

5.1 Induktsioonkeeduväljale sobivad keedunõud

Kasutage induktsioonkeeduväljale sobivaid nõusid.

Keedunõu materjal

- **õige:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse markeeringuga).
- **vale:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan.

Keedunõud võib induktsioonpliidil kasutada, kui …

- ... väike kogus vett hakkab keeduvälja kõrgeima soojusastme valimisel väga kiirelt keema.
- ... magnet tõmbab nõu enda külge kinni.

Nõu põhi peab olema võimalikult paks ja sile.

Nõude mõõtmed: induktsioonkeeduväli kohandub automaatselt nõu põhja suurusega kuni teatud piirini.

5.2 Keeduväljade kasutamine

NB!

Asetage keedunõu ruudule, mis asub kasutataval keedupinnal. Katke ruut täielikult. Toidunõu põhjas olev magnetosa pikkus peab olema vähemalt 125 mm. Induktsiooni keeduväljad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega. Suurema nõu puhul võite samaaegselt kasutada kahte keeduvälja.

5.3 Kasutamisega kaasnevad helid

Kui kuulete

- pragisevat heli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- vilinat: te kasutate ühte või mitut keedutsooni suurel võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- surinat: te kasutate kõrget võimsust.
- klõpsumist: toimub elektriline lülitumine.
- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

Kirjeldatud helid on normaalsed ega ole märgiks rikkest.

Keeduvälja efektiivsus

Keeduvälja efektiivsus oleneb kasutatava nõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja pakutud võimsust ainult osaliselt. Minimaalsete läbimõõtude kohta leiate teavet tehniliste andmete jaotisest.

5.4 Energia kokkuhoid

Kuidas energiat kokku hoida

- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.
- Pange keedunõud keeduväljale enne selle sisselülitamist.
- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

5.5 Öko Timer (Ökotaimer)

Energia säästmiseks lülitub keeduvälja soojendus välja enne pöördloenduse taimeri signaali kõlamist. Tööaja pikkus sõltub valitud soojusastmest ja küpsetusaja pikkusest.

5.6 Küpsetusrakenduste näiteid

Soojusastmete ja keeduvälja tarbitava energia vahel otsest seost ei ole.
Soojusastet suurendades ei suurenda te proportsionaalselt keeduvälja energiatarvet.
See tähendab, et keskmise soojusastmega keeduväli kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.

Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Soojusaste	Kasutuseesmärk	Aeg	Näpunäited	Nominaalne energiatarve
1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks	vastavalt vajadusele	Pange keedunõule kaas peale	3 %
1 - 3	Hollandi kaste, sulatamine: (või, šokolaad, želatiin)	5 - 25 min	Aeg-ajalt segage	3 – 8 %
1 - 3	Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad	10 - 40 min	Valmistage kaane all	3 – 8 %
3 - 5	Riisi ja piimatoitude keetmiseks vaiksel tulel, valmistoidu soojendamiseks	25 - 50 min	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb valmistamise ajal segada	8 – 13 %
5 - 7	Köögivilja, kala, liha aurutamine	20 - 45 min	Lisage paar supilusikatäit vedelikku	13 – 18 %
7 - 9	Kartulite aurutamine	20 - 60 min	Kasutage maks. 250 ml vett 750 g kartulite kohta	18 – 25 %
7 - 9	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine	60 - 150 min	Kuni 3 l vedelikku pluss komponendid	18 – 25 %
9 - 12	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikaliharull juustuga, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes	25 – 45 %
12 - 13	Tugevalt praadimine, praetud kartulid, seljatükid, praelõigud	5 - 15 min	Pöörake poole aja möödudes	45 – 64 %
14	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine			100 %
P	Suure koguse vee keetmine. Toitehaldus on aktiivne.			

Teave akrüülamiidide koht

Tähtis Uusimate teaduslike andmete kohaselt on toidu pruunistamisel (eriti tärklist sisaldavate toiduainete puhul) tekkivad akrüülamiidid tervisele ohtlikud. Seetõttu soovitame valmistada toitu võimalikult madalal temperatuuril ning toitu mitte liialt pruunistada.

6. PUHASTUS JA HOOLDUS

Puhastage seadet pärast igakordset kasutamist. Kasutage alati puha põhjaga nõusid.

Kriimustused või tumedad plekid klaaskeraamikal ei mõjuta seadme tööd.

Mustuse eemaldamiseks:

1. – **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile ja suhkrut sisaldava toidu jäägid. Vastasel korral võib mustus seadet kahjustada. Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat. Pange kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage tera pliidi pinnal.
   – **Eemaldage, kui seade on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvaplekid, läikivad metalsed plekid. Kasutage spetsiaalset klaaskeraamika või roostevaba terase puhastusvahendit.
2. Puhastage seadet niiske lapi ja vähese koguse pesuainega.
3. Lõpuks **hõõruge seade puhta lapiga kuivaks.**

7. VEAOTSING

Probleem	Võimalik	lahendus
Seadet ei saa käivitada või kasutada.		Käivitage seade uuesti ja määrake vähemalt 10 sekundi jooksul soojusaste.
	Puudutasite korraga 2 või enamat sensorvälja.	Puudutage ainult üht sensorvälja.
	Funktsioon STOP+GO on sees.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
	Juhtpaneelil on vett või rasvapritsmeid.	Pühkige juhtpaneel puhtaks.
Helisignaal kõlab ja seade lülitub välja. Helisignaal kõlab, kui seade on väljalülitatud olekus.	Katsite kinni ühe või mitu sensorvälja.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Seade lülitub välja.	Olete asetanud midagi sensorväljale ⏻.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Keeduväli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskusse.
Automaatse kiirsoojenduse funktsioon ei tööta.	Keeduväli on kuum.	Laske keeduväljal piisavalt jahtuda.

Probleem	Võimalik	lahendus
	Valitud on kõige kõrgem soojusaste.	Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui automaatse kiirsoojenduse funktsioonil.
Soojusaste lülitub ühelt soojusastmelt teisele.	Toitehaldus on aktiivne.	Vt jaotist "Toitehaldus".
Sensorväljad muutuvad kuumaks.	Keedunõu on liialt suur või asub sensorväljale liiga lähedal.	Asetage suuremad anumad tagumistele keeduväljadele.
Kui puudutate paneeli sensorvälju, puudub signaal.	Signaalid on välja lülitatud.	Lülitage signaalid sisse. Vt jaotist "Heli juhtimine".
[-] süttib.	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.	Lülitage seade välja ja käivitage uuesti.
[L] süttib.	Lapselukuseade või lukufunktsioon sisse lülitatud.	Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
[F] süttib.	Keeduväljal ei ole keedunõud.	Pange keedunõu keeduväljale.
	Kasutate vale nõud.	Kasutage sobivaid keedunõusid.
	Keedunõu põhja läbimõõt on selle keeduvälja jaoks liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtmetega keedunõusid.
	Keedunõu ei kata ruutu.	Katke ruut täielikult.
Süttivad [E] ja number.	Seadmel ilmes tõrge.	Ühendage seade mõneks ajaks vooluvõrgust lahti. Lülitage maja elektrisüsteemi kaitse välja. Ühendage see uuesti sisse. Kui [E] süttib uuesti, pöörduge teeninduskeskusse.
[E3] süttib.	Elektriühendus on vale. Toitepinge jääb vahemikust välja.	Laske kvalifitseeritud elektrikul elektriühendused üle kontrollida.
[E4] süttib.	Seadmel ilmnes tõrge, kuna keedunõu on tühjaks keenud. Keeduväljade ülekuumenemise kaitse ja automaatne väljalülitus on sees.	Lülitage seade välja. Eemaldage kuum keedunõu. Lülitage umbes 30 sekundi möödumisel keeduväli uuesti sisse. Kui probleemi põhjustas keedunõu, kaob veateade ekraanilt, kuid jääkkuumuse indikaator võib põlema jääda. Laske keedunõul piisavalt maha jahtuda. Teavet seadme jaoks sobivate keedunõude kohta leiate jaotisest "Induktsioonkeeduväljale sobivad keedunõud".

Probleem	Võimalik	lahendus
E7 süttib.	Jahutusventilaator on tõkestatud.	Kontrollige, kas esemed tõkestavad jahutusventilaatorit. Kui E7 süttib uuesti, pöörduge teeninduskeskusse.
E8 süttib.	Elektriühendus on vale. Seade on ühendatud vaid ühe faasiga.	Laske kvalifitseeritud elektrikul elektriühendused üle kontrollida (vt ühendusjoonist).

Kui ülalkirjeldatud meetmete abil ei ole võimalik probleemi kõrvaldada, pöörduge müüja või klienditeeninduse poole. Esitage andmeplaadi andmed, kolmekohaline numbritest ja tähtedest koosnev klaaskeraamika kood (selle leiate klaasplaadi nurgast) ja kuvatud veateade.

Veenduge, et kasutasite seadet õigesti. Kui seadet on valesti kasutatud, ei tarvitse klienditeeninduse tehniku või edasimüüja töö isegi garantiiajal tasuta olla. Klienditeenindust ja garantiitingimusi puudutavad juhised leiate garantiibrošüürist.

8. PAIGALDUSJUHISED

HOIATUS
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Enne paigaldamist

Enne seadme paigaldamist märkige andmeplaadilt üles alltoodud andmed. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

- Mudel .....
- Tootenumber (PNC) .....
- Seerianumber .....

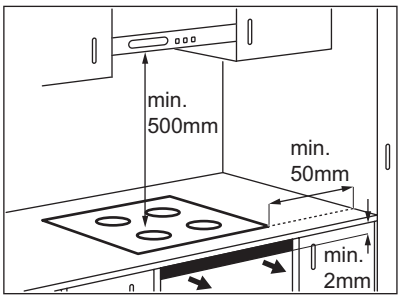
8.1 Integreeritud seadmed

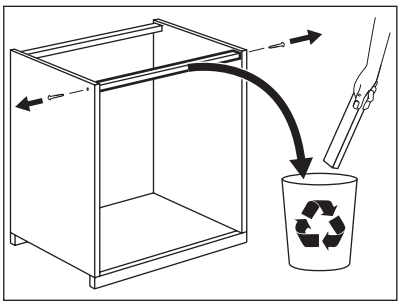
- Sisseehitatud seadmeid võib kasutada alles pärast seda, kui need on paigutatud sobivatesse standardile vastavatesse sisseehitatud mööbliesemetesse ja tööpindadesse.

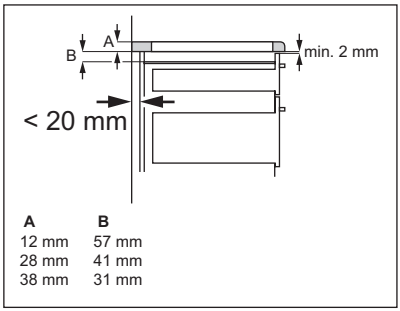
8.2 Toitejuhe

- Selle seadme juurde kuulub ka toitejuhe.
- Kui seadme toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada spetsiaalse juhtmega (tüüp H05BB-F Tmax 90°C või üle selle). Pöörduge lähimasse teeninduskeskusse.

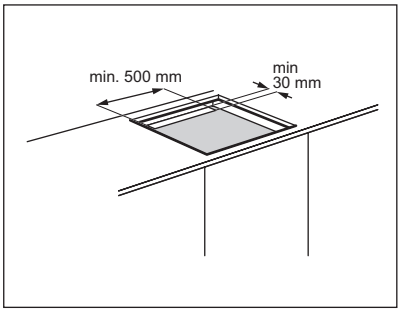
8.3 Kokkupanek

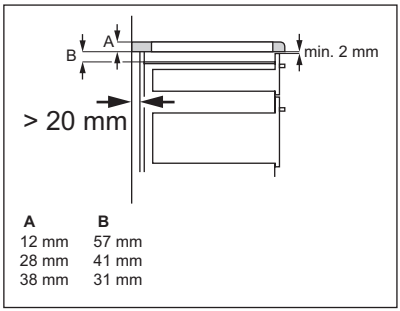




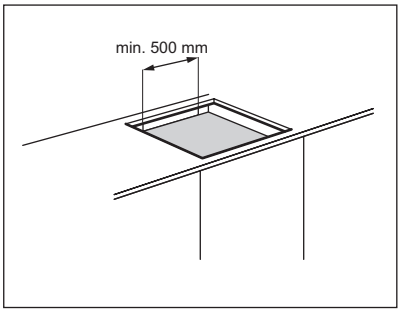


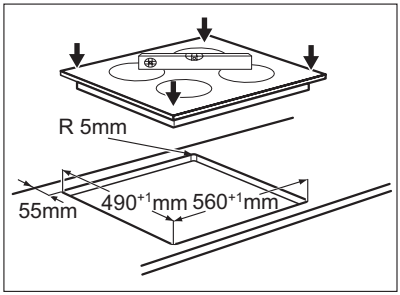
A	B
12 mm	57 mm
28 mm	41 mm
38 mm	31 mm

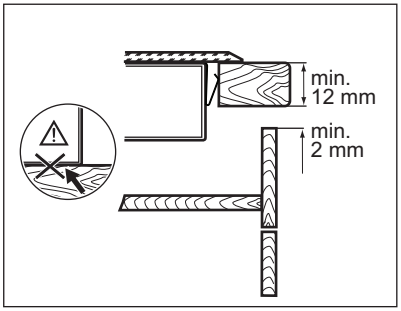


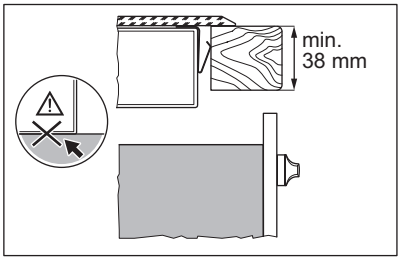


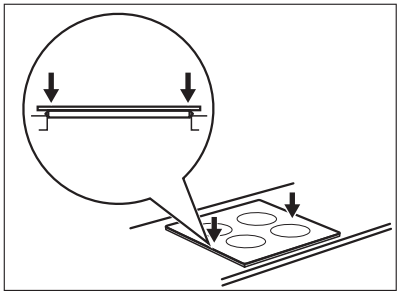
A	B
12 mm	57 mm
28 mm	41 mm
38 mm	31 mm

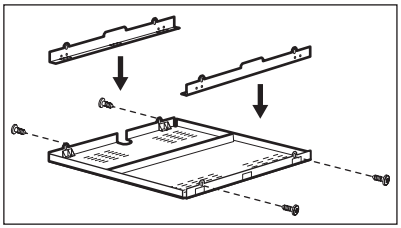












Kui kasutate kaitsekarpi (lisatarvik[1)]), ei ole eesmine 5 mm õhuava ega seadme ees põrandal olev kaitsepind vajalikud.
Kui paigutate seadme ahju kohale, siis te kaitsekarpi kasutada ei saa.

1) Kõigis riikides ei pruugi kaitsekarbi-lisatarvik saadaval olla. Pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

9. TEHNILISED ANDMED

Modell EHL6740FOK	Prod.Nr. 949 596 049 00
Typ 58 GAD EA AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
ELECTROLUX	

Keeduväljade võimsus

Keeduväli	Nimivõimsus (maks. soojusaste) [W]	Võimsusfunktsioon aktiveeritud [W]	Võimsusfunktsiooni maksimaalne kestus [min]	Keedunõu minimaalne läbimõõt [mm]
Parempoolne tagumine	2300 W	3200 W	10	125
Parempoolne eesmine	2300 W	3200 W	10	125
Vasakpoolne tagumine	2300 W	3200 W	10	125
Vasakpoolne eesmine	2300 W	3200 W	10	125

Keeduväljade võimsus võib vähesel määral erineda tabelis toodud andmetest. See oleneb kasutatavate keedunõude materjalist ja suurusest.

10. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse
Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake sümboliga tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA 18
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI 19
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS 21
4. IZMANTOŠANA IKDIENĀ 22
5. NODERĪGI IETEIKUMI UN PADOMI 25
6. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA 27
7. PROBLĒMRISINĀŠANA 28
8. UZSTĀDĪŠANAS NORĀDES 30
9. TEHNISKĀ INFORMĀCIJA 32

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Pateicamies, ka iegādājāties šo Electrolux produktu. Jūsu izvēlētais produkts iemieso desmitiem gadu ilgu profesionālu pieredzi un inovācijas. Tas ir pārdomāts, stilīgs un veidots, domājot par Jums. Tāpēc katru reizi, kad Jūs to lietojat, varat būt droši, ka tas sniegs lieliskus rezultātus.

Laipni lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu mājaslapu:



Atradīsiet lietošanas padomus, brošūras, informāciju par traucējumu novēršanu un apkopi:
www.electrolux.com



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:
www.electrolux.com/productregistration



Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:
www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.
Sazinoties ar apkalpes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati.
Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē. Modelis, izstrādājuma Nr., sērijas numurs.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai.

 Vispārīgā informācija un piemēri

 Vides informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par bojājumiem, ko radījusi ierīces nepareiza uzstādīšana vai lietošana. Saglabājiet šos norādījumus ierīces tuvumā turpmākām uzziņām.

1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

⚠ **BRĪDINĀJUMS**
Nosmakšanas, savainošanās vai pastāvīgas invaliditātes risks.

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, uztveres vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņus uzrauga pieaugušais vai par viņu drošību atbildīgā persona.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Glabājiet iesaiņojuma materiālus bērniem nepieejamās vietās.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīce aprīkota ar bērnu drošības ierīci, iesakām to aktivizēt.
- Tīrīšanu un lietotāja veikto apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- Neturiet priekšmetus uz plīts virsmām.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.

- Ja stikla keramikas virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai nepieļautu elektriskās strāvas trieciena risku.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas elementu ar tā vadību un nepaļaujieties uz trauka noteicēju.

2. ⚠ DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

⚠ **BRĪDINĀJUMS**
Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātos uzstādīšanas norādījumus.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Ievērojiet piesardzību, pārvietojot ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr lietojiet aizsargcimdus.
- Apstrādājiet nozāģētās virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Ja zem ierīces atrodas atvilktnes, pārliecinieties, ka starp ierīces apakšu un augšējo ierīci tiek nodrošināta pietiekama gaisa cirkulācija.
- Pārliecinieties, lai starp darba virsmu un zem tās esošo ierīci būtu 5 mm liela ventilācijas sprauga. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kurus izraisīja atbilstošas spraugas nenodrošināšana.
- Ierīces apakšdaļa var būt karsta. Iesakām uzstādīt nedegošu atdalītāj paneli zem ierīces, lai novērstu piekļuvi apakšdaļai.

Elektriskais savienojums

⚠ **BRĪDINĀJUMS**
Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Visus elektriskos savienojumus drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Izmantojiet atbilstošu strāvas kabeli.
- Nepieļaujiet elektrības vadu samezglošanos.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai konktaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Pārliecinieties, lai ierīce tiktu pareizi uzstādīta. Vaļīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārkaršanu.
- Pārliecinieties, lai tiktu uzstādīta aizsardzība pret elektrošoku.
- Izmantojiet vada atslogotāju.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktdakšu (ja tāda ir) un strāvas vadu. Sazinieties ar servisa daļu vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas vadu.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: līnijas drošības aizsargslēdži, drošinātāji (ieskrūvējamos drošinātājus ir jāizskrūvē no to turētājiem), elektrības noplūdes uz zemi pārtraucēji un savienotāji.

2.2 Izmantošana

⚠ **BRĪDINĀJUMS**
Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Izmantojiet šo ierīci mājsaimniecībā.
- Nemainiet šīs ierīces specifikāciju.
- Ierīci darbinot, nedrīkst izmantot ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.

- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām un tad, kad tā ir saskarē ar ūdeni.
- Nenovietojiet galda piederumus un katlu vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Pēc katras lietošanas iestatiet gatavošanas zonu pozīcijā "Izslēgt". Nepaļaujieties uz trauka noteicēju.
- Neizmantojiet ierīci kā darba virsmu vai dažādu priekšmetu uzglabāšanai.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Tas jādara, lai novērstu elektrošoku.
- Lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām, kad ierīce tiek darbināta.

BRĪDINĀJUMS
Pastāv aizdegšanās vai sprādziena risks.

- No sakarsētiem taukiem un eļļas var veidoties uzliesmojoši tvaiki. Gatavojot ar taukiem vai eļļu, sargājiet tos no liesmām un sakarsētiem priekšmetiem.
- No stipri sakarsētas eļļas var veidoties tvaiki, kas uzliesmo acumirklī.
- Lietota eļļa ar pārtikas paliekām var izraisīt aizdegšanos zemākā temperatūrā nekā pirmoreiz lietota eļļa.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni. Atvienojiet ierīci no strāvas un pārklājiet liesmu ar vāku vai ar ugunsdzēšamo segu.

BRĪDINĀJUMS
Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvārīties tukšiem.
- Gādājiet, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti un ēdiena gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zona, ja uz tām novietoti tukši ēdiena gatavošanas trauki, vai bez ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nenovietojiet uz ierīces alumīnija foliju.
- Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai alumīnija lējuma, vai kuru apakša ir bojāta, var saskrāpēt stikla keramiku. Pārvietojot šādus priekšmetus pa plīts virsmu, vienmēr paceliet tos.

2.3 Apkope un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS
Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaiku un neizsmidziniet ūdeni.
- Tīriet ierīci ar samitrinātu mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

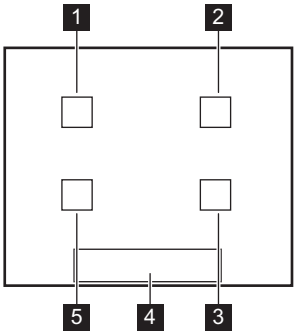
2.4 Ierīces utilizācija

BRĪDINĀJUMS
Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējo pašvaldību, lai noskaidrotu, kā pareizi atbrīvoties no ierīces.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet elektrisko kabeli un izmetiet to.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

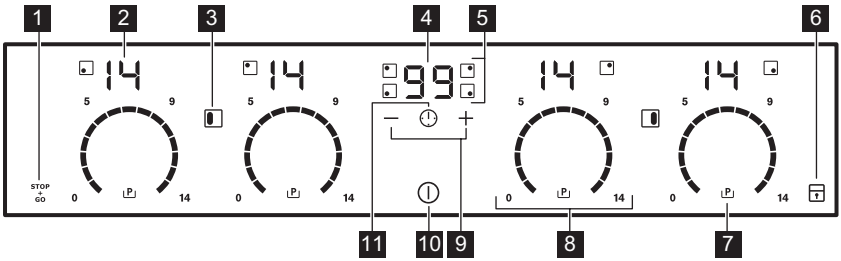
3.1 Vispārējs pārskats



1 Indukcijas gatavošanas zona
2 Indukcijas gatavošanas zona
3 Indukcijas gatavošanas zona
4 Vadības panelis
5 Indukcijas gatavošanas zona

3.2 Vadības paneļa izkārtojums

Lai redzētu vadības paneli, ieslēdziet ierīci ar ⏻



Ierīces vadībai izmantojiet sensora laukus. Ekrāni, indikatori un skaņas signāli norāda uz aktivizētām funkcijām.

	sensora lauks	funkciju
1	STOP & GO	Funkcijas STOP+GO ieslēgšanai un atslēgšanai.
2	Sildīšanas pakāpes displejs	Rāda sildīšanas pakāpi.
3	▯	Lai aktivizētu gatavošanas zonu apvienošanas funkciju.
4	Taimera displejs	Rāda laiku minūtēs.
5	Taimera indikatori gatavošanas zonām	Rāda, kurai gatavošanas zonai iestatīts laiks.
6	⊡	Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai.
7	P	Lai aktivizētu jaudas funkciju.
8	Vadības josla	Iestata sildīšanas pakāpi.
9	+ / −	Paildzina vai saīsina laiku.

	sensora lauks	funkciju
10	⏻	Lai ieslēgtu vai atslēgtu ierīci.
11	⏲	Lai iestatītu gatavošanas zonu.

3.3 Sildīšanas pakāpju rādījumi

Displejs	Apraksts
0	Gatavošanas zona izslēgta.
1 - 14	Gatavošanas zona ir aktivizēta.
u	Darbojas STOP+GO funkcija.
A	Darbojas automātiskās sakarsēšanas funkcija.
P	Jaudas funkcijas darbojas.
E un cipars	Radusies kļūda.
▔ / ▬ / ▁	OptiHeat Control (trīs darbību atlikušā siltuma indikators): turpina gatavošanu / silta ēdiena saglabāšana / atlikušais siltums.
L	Aktivizēta bērnu drošības ierīce.
F	Nepiemēroti vai pārāk mazi ēdiena gatavošanas trauki, vai arī uz gatavošanas zonas nav trauku.
-	Aktivizēta automātiskās izslēgšanas funkcija.

3.4 OptiHeat Control (trīs darbību atlikušā siltuma indikators)

BRĪDINĀJUMS
▔ \ ▬ \ ▁ Risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ!

OptiHeat Control parāda atlikušā siltuma līmeni. Indukcijas gatavošanas zonas rada nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramika tiek sakarsēta, izmantojot ēdiena gatavošanas trauku siltumu.

4. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

4.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie ⏻ 1 sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu ierīci.
Pēc ierīces ieslēgšanas vadības panelis parādās, pēc ierīces izslēgšanas tas nodziest.
Kad ierīce ir izslēgta, var redzēt tikai ⏻ sensora lauku.

4.2 Automātiskā izslēgšanās

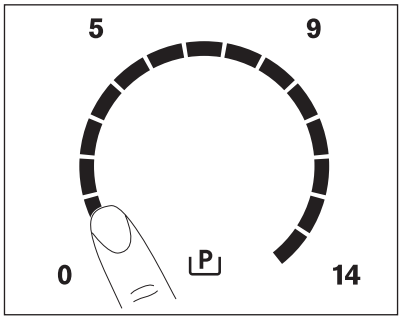
Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas (0);
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc ierīces aktivizēšanas;
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieli utt.). Kādu laiku skan skaņas signāls un ierīce izslēdzas. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli.
- Ierīce kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad katls ir izvārījies sauss). Pirms atkārtotas ierīces lietošanas gatavošanas zonai jāatdziest.
- Jūs izmantojat nepareizu ēdiena gatavošanas trauku. Iedegas simbols F un pēc 2 minūtēm gatavošanas zona automātiski izslēdzas.
- Gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika izgaismojas - un ierīce deaktivizējas. Skatīt turpinājumā.

- Sakarība starp automātiskās izslēgšanās funkcijas laikiem un siltuma pakāpēm:
  - [u] , [1] - [3] — 6 stundas
  - [4] - [7] — 5 stundas
  - [8] - [9] — 4 stundas
  - [10] - [14] — 1,5 stundas

4.3 Sildīšanas pakāpe

Skariet vadības joslu sildīšanas pakāpes iestatījumā. Pārvietojieties pulksteņa rādītāja virzienā vai pretēji, ja nepieciešams. Neatlaidiet, pirms nav iestatīta pareizā sildīšanas pakāpe. Displejs rāda sildīšanas pakāpi.



4.4 Gatavošanas zonu apvienošanas funkcija

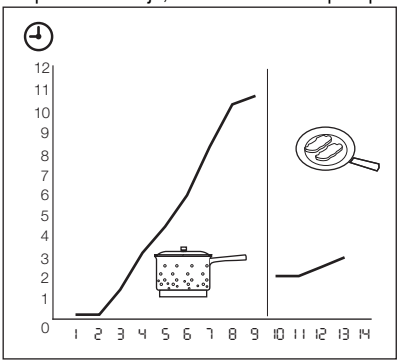
Šī funkcija apvieno divas gatavošanas zonas, un tās darbojas kā viena.
Sākumā iestatiet sildīšanas pakāpi vienai no gatavošanas zonām.
Lai aktivizētu apvienošanas funkciju kreisajai/labajai gatavošanas zonai, pieskarieties [▮] / [▮] .
Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas pakāpi, pieskarieties vienam no kreisās/labās puses sensoriem.
Lai deaktivizētu apvienošanas funkciju, pieskarieties [▮] / [▮] . Gatavošanas zonas pārstāj darboties kopā.
Izmantojot tikai vienu gatavošanas zonu no divām, iesakām izmantot aizmugurējo gatavošanas zonu. Izmantojot liela izmēra ēdiena gatavošanas traukus, ieteicams novietot tos tuvāk aizmugures gatavošanas zonai.

4.5 Automātiskā sakarsēšana

Jūs varat iegūt vajadzīgo sildīšanas pakāpi īsākā laikā, aktivizējot automātiskās sakarsēšanas funkciju. Šī funkcija uz laiku (skatiet diagrammu) iestata augstāko sildīšanas pakāpi un pēc tam samazina temperatūru līdz vajadzīgajai sildīšanas pakāpei.
Lai aktivizētu gatavošanas zonas automātiskās sakarsēšanas funkciju:

1. Pieskarieties [P] . Ekrānā iedegsies [P] .
2. Uzreiz pieskarieties vajadzīgajai sildīšanas pakāpei. Pēc 5 sekundēm displejā parādās [A] .

Lai apturētu funkciju, mainiet sildīšanas pakāpi.

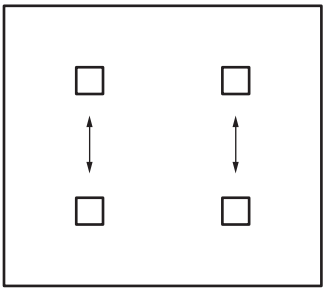


4.6 Jaudas funkcija

Jaudas funkcija piegādā vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Jaudas funkciju var aktivizēt uz noteiktu laiku (skatiet tehniskās informācijas sadaļu). Pēc tam indukcijas gatavošanas zona automātiski pārslēdzas atpakaļ uz augstāko sildīšanas pakāpi. Lai to aktivizētu, pieskarieties [P] un iedegsies [P] . Lai deaktivizētu, mainiet sildīšanas pakāpi.

4.7 Jaudas pārvaldība

Jaudas pārvaldība sadala jaudu starp divām gatavošanas zonām pārī (skatiet attēlu). Jaudas funkcija palielina jaudas padevi līdz maksimālam līmenim vienai no divām gatavošanas zonām. Otrās gatavošanas zonas jauda automātiski samazinās. Samazinātās zonas sildīšanas pakāpes displejs mainās starp diviem līmeņiem.



4.8 Taimeris

Laika atskaites taimeris

Lietojiet laika atskaites taimeri, lai iestatītu, cik ilgi gatavošanas zonai jādarbojas tikai šajā reizē.
Iestatiet laika atskaites taimeri pēc gatavošanas zonas izvēles.
Varat iestatīt sildīšanas pakāpi pirms vai pēc taimera iestatīšanas.

- **Lai iestatītu gatavošanas zonu:** vairākas reizes pieskarieties ⏲, līdz iedegas vajadzīgās gatavošanas zonas indikators.
- **Lai aktivizētu laika atskaites taimeri:** pieskarieties pie taimera +, lai iestatītu laiku (00 - 99 minūtes). Kad gatavošanas zonas indikators sāks mirgot lēnāk, tiks aktivizēta laika atskaite.
- **Lai pārbaudītu atlikušo laiku:** izvēlieties gatavošanas zonu, izmantojot ⏲. Gatavošanas zonas indikators sāk mirgot ātri. Displejā būs redzams atlikušais laiks.
- **Lai mainītu laika atskaites taimeri:** izvēlieties gatavošanas zonu, izmantojot ⏲. Pieskarieties + vai —.
- **Lai deaktivizētu taimeri:** izvēlieties gatavošanas zonu, izmantojot ⏲. Pieskarieties —. Atlikušais laiks tiek samazinās līdz 00. Gatavošanas zonas indikators nodziest.

Kad laika atskaite beidzas, atskan skaņas signāls un sāk mirgot 00. Gatavošanas zona tiek izslēgta.

- **Lai deaktivizētu skaņu:** pieskarieties ⏲

CountUp Timer (Laika uzskaites taimeris)

Lietojiet CountUp Timer funkciju, lai pārbaudītu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona.

- **Lai izvēlētos gatavošanas zonu (ja darbojas vairāk nekā 1 gatavošanas zona):** vairākas reizes pieskarieties ⏲, līdz iedegas vajadzīgās gatavošanas zonas indikators.
- **Lai aktivizētuCountUp Timer:** pieskarieties pie taimera —; iedegas UP. Kad gatavošanas zonas indikators sāks mirgot lēnāk, tiks aktivizēta laika skaitīšana. Displejs pārslēdzas starp UP un skaitāmo laiku (minūtes).
- **Lai redzētu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona:** izvēlieties gatavošanas zonu, izmantojot ⏲. Gatavošanas zonas indikators sāk mirgot ātri. Ekrānā redzams laiks, cik ilgi darbojas gatavošanas zona.
- **Lai deaktivizētu CountUp Timer:** iestatiet gatavošanas zonu ar ⏲ un pieskarieties + vai —, lai deaktivizētu taimeri. Gatavošanas zonas indikators nodziest.

Laika atgādinājums

Kamēr gatavošanas zonas nedarbojas, varat lietot taimeri kā **laika atgādinājumu**. Pieskarieties ⏲. Pieskarieties pie taimera laika + vai —, lai iestatītu laiku. Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot 00.

- **Lai deaktivizētu skaņu:** pieskarieties ⏲

4.9 STOP+GO

Funkcija STOP+GO iestata visas ieslēgtās gatavošanas zonas zemākajā sildīšanas līmenī - siltuma uzturēšanas iestatījumā (⊔).
Kad funkcija STOP+GO darbojas, sildīšanas pakāpi mainīt nevar.
Funkcija STOP+GO neaptur taimera funkciju.

- **Lai aktivizētu** šo funkciju, pieskarieties STOP+GO. Iedegsies simbols ⊔.
- **Lai deaktivizētu** šo funkciju, pieskarieties STOP+GO. Tiks aktivizēta iepriekš iestatītā sildīšanas pakāpe.

4.10 Bloķēšana

Kad darbojas gatavošanas zona, ir iespējams nobloķēt vadības paneli, taču ⏻ nobloķēt nevar. Tas novērsīs nejaušu sildīšanas pakāpes maiņu. Sākumā iestatiet sildīšanas pakāpi.
Lai aktivizētu šo funkciju, skariet 🔒. Uz 4 sekundēm iedegsies simbols L.
Taimeris paliek ieslēgts.
Lai apstādinātu šīs funkcijas darbību, skariet 🔒. Tiks aktivizēta iepriekš iestatītā sildīšanas pakāpe.
Izslēdzot ierīci, jūs izslēdzat arī šo funkciju.

4.11 Bērnu drošības funkcija.

Šī funkcija nepieļauj nejaušu ierīces ieslēgšanu un lietošanu.

Lai aktivizētu bērnu drošības ierīci:

- Aktivizējiet ierīci ar ⏻. **Neiestatiet sildīšanas pakāpi**.

- Pieskarieties 4 sekundes. Iedegsies simbols .
- Deaktivizējiet ierīci ar .

Lai deaktivizētu bērnu drošības ierīci

- Aktivizējiet ierīci ar . **Neiestatiet sildīšanas pakāpi**. Pieskarieties 4 sekundes. Iedegsies simbols .
- Deaktivizējiet ierīci ar .

Lai atceltu bērnu drošības ierīci piespiedu kārtā tikai vienai gatavošanas reizei

- Aktivizējiet ierīci ar . Iedegsies simbols .
- Pieskarieties 4 sekundes. **Iestatiet sildīšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.** Ierīci var lietot.
- Ja deaktivizējat ierīci, izmantojot , bērnu drošības ierīce sāks atkal darboties.

4.12 OffSound Control (Skaņas signāla deaktivizēšana un aktivizēšana)

Skaņas signāla deaktivizēšana

Izslēdziet ierīci.

Pieskarieties 3 sekundes. Ekrāns ieslēgsies un izslēgsies. Pieskarieties 3 sekundes, iedegsies un tiks ieslēgta skaņa. Pieskarieties , iedegsies , un skaņa tiks izslēgta.
Kad šī funkcija ir aktivizēta, skaņas var dzirdēt tikai tad, kad:

- jūs pieskaraties ;
- atveras laika atgādinājuma funkcija;
- atveras laika atskaites taimeris;
- uz vadības paneļa tiek kaut kas uzlikts.

Skaņas signāla aktivizēšana

Izslēdziet ierīci.
Pieskarieties 3 sekundes. Ekrāns ieslēgsies un izslēgsies. Pieskarieties 3 sekundes. Iedegsies , jo skaņa ir izslēgta. Pieskarieties , iedegas . Skaņa ir ieslēgta.

5. NODERĪGI IETEIKUMI UN PADOMI

INDUKCIJAS GATAVOŠANAS ZONAS

Indukcijas gatavošanas zonās spēcīgs elektromagnētiskais lauks ļoti ātri uzkarsē ēdiena gatavošanas trauku.

5.1 Indukcijas gatavošanas zonām piemēroti ēdiena gatavošanas trauki

Izmantojiet indukcijas gatavošanas zonas tikai kopā ar piemērotiem ēdiena gatavošanas traukiem.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslāņu dibens (ko ražotājs norādījis par pareizu).
- **nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītij, ja:

- ...ūdens ļoti ātri uzvārās zonā, kurā iestatīts augstākais sakarsēšanas līmenis.
- ... magnēts pielīp pie ēdiena gatavošanas trauku apakšpuses.

Ēdiena gatavošanas trauku apakšējām daļām jābūt pēc iespējas biezākām un plakanākām.

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri: indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšpuses izmēram.

5.2 Gatavošanas zonu lietojums

UZMANĪBU

Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus uz kvadrāta, kas atrodas ir virmas, uz kuras gatavojat.

Nosedziet kvadrātu pilnībā. Ēdienu gatavošanas trauka apakšējai magnētiskajai daļai jābūt vismaz 125 mm. Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram. Varat gatavot, izmantojot lielāku ēdiena gatavošanas trauku, uz divām gatavošanas zonām vienlaikus.

5.3 Trokšņi darbības laikā

Ja dzirdami

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks ir izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča" uzbūve).
- svilpieni: izmantota viena vai vairākas gatavošanas zonas ar augstu jaudas līmeni un trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem („sendviča" uzbūve).
- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis.
- klikšķēšana: notiek elektrības pārslēgšana.
- sīkšana, sanēšana: darbojas ventilators.

Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi.

Gatavošanas zonas efektivitāte

Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par minimālo saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas. Informāciju par minimālajiem diametriem skatiet tehnisko datu sadaļā.

5.4 Enerģijas taupīšana

Kā taupīt enerģiju

- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.
- Uzlieciet ēdiena gatavošanas traukus uz gatavošanas zonas, pirms to ieslēdzat.
- Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu vai to kausētu.

5.5 Öko Timer (Ekonomijas taimeris)

Lai taupītu elektroenerģiju, gatavošanas zona tiek deaktivizēta, pirms atskan laika atskaites taimera signāls. Darbības laiks ir atkarīgs no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

5.6 Ēdienu gatavošanas piemēri

Sakarība starp siltuma pakāpi un gatavošanas zonas enerģijas patēriņu nav lineāra.
Siltuma pakāpes palielināšana proporcionāli nepalielina gatavošanas zonas enerģijas patēriņu. Tādējādi, gatavošanas zona ar vidēju siltuma pakāpi izmanto pusi no savas jaudas.

Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Siltuma pakāpe	Lietojums:	Laiks	Ieteikumi	Nominālais enerģijas patēriņš
⏻ 1	Uzturēt siltu pagatavotu ēdienu	pēc vajadzības	Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka	3 %
1 - 3	Pagatavot holandiešu mērci, kausēt: sviestu, šokolādi un želatīnu	5 - 25 min.	Laiku pa laikam samaisiet	3 – 8 %
1 - 3	Iebiezināt: mīkstas omletes, ceptas olas	10 - 40 min.	Gatavošanas laikā uzlieciet vāku	3 – 8 %
3 - 5	Uz mazas uguns vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus, uzsildīt pagatavoto ēdienu	25 - 50 min.	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam. Gatavošanas laikā maisiet piena ēdienus	8 – 13 %

Siltuma pakāpe	Lietojums:	Laiks	Ieteikumi	Nominālais enerģijas patēriņš
5 - 7	Tvaicēt dārzeņus, zivs un gaļu	20 - 45 min.	Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma	13 – 18 %
7 - 9	Tvaicēt kartupeļus	20 - 60 min.	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu	18 – 25 %
7 - 9	Gatavot lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas	60 - 150 min.	Līdz 3 l šķidruma un sastāvdaļas	18 – 25 %
9 - 12	Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļu, kotletes, frikadeles, desas, aknas, mērces, olas, pankūkas un virtuļus	pēc vajadzības	Gatavošanas laikā apgrieziet uz otru pusi	25 – 45 %
12 - 13	Kārtīgi apcept ēdienu, cept filejas steikus	5 - 15 min.	Gatavošanas laikā apgrieziet uz otru pusi	45 – 64 %
14	Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepeti), cept kartupeļus frī eļļā			100 %
P	Vārīt lielu ūdens daudzumu. Jaudas funkcija ir aktivizēta.			

Informācija par akrilamīdiem

Svarīgi Saskaņā ar jaunākajiem zinātnes atzinumiem pārtikas (īpaši cieti saturošu produktu) brūnināšana, var radīt risku veselībai. Tādēļ mēs iesakām gatavot ēdienu pie pēc iespējas zemākas temperatūras un to pārlieku neapbrūnināt.

6. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

Tīriet ierīci pēc katras lietošanas reizes. Lietojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīrām apakšpusēm.

Skrāpējumi vai tumši plankumi uz stikla keramikas neietekmē ierīces darbību.

Netīrumu noņemšana:

1. – **Noņemiet nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas foliju un produktus, kas satur cukuru. Pretējā gadījumā var sabojāt ierīci. Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi. Novietojiet skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.
   – **Noņemiet pēc iekārtas atdzišanas:** kaļķakmens, ūdens un taukvielu traipus, kā arī spīdīgas metāliskas krāsu izmaiņas. Lietojiet tīrīšanas līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikas vai nerūsējošā tērauda virsmām.
2. Tīriet ierīci ar mitru drāniņu un mazgāšanas līdzekli.
3. Tīrīšanas beigās **nosusiniet ierīci, izmantojot tīru, sausu drāniņu.**

7. PROBLĒMRISINĀŠANA

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Nevar aktivizēt vai lietot ierīci.		Ieslēdziet ierīci vēlreiz un 10 sekunžu laikā iestatiet sildīšanas pakāpi.
	Skarti 2 vai vairāki sensora lauki vienlaicīgi.	Pieskarties tikai vienam sensora laukam.
	Darbojas STOP+GO funkcija.	Skatiet sadaļu "Lietošana ikdienā".
	Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi.	Noslaukiet vadības paneli.
Atskan skaņas signāls un ierīce izslēdzas. Izslēdzot ierīci, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoru laukiem uzlikts kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu no sensoru laukiem.
Ierīce atslēdzas.	Kaut kas uzlikts uz sensora lauka ⏻.	Noņemiet priekšmetu no sensora lauka.
Atlikušā siltuma indikators neiedegas.	Gatavošanas zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku.	Ja gatavošanas zona darbojusies pietiekami ilgi, lai būtu karsta, sazinieties ar servisa centru.
Automātiskās sakarsēšanas funkcija neieslēdzas.	Gatavošanas zona ir karsta.	Ļaujiet gatavošanas zonai pietiekami atdzist.
	Iestatīta maksimālā sildīšanas pakāpe.	Maksimālā sildīšanas pakāpe darbojas ar tādu pašu jaudu kā automātiskās sakarsēšanas funkcija.
Sildīšanas pakāpe mainās starp diviem līmeņiem.	Aktivizēta jaudas pārvaldība.	Skatiet sadaļu "Jaudas pārvaldība".
Sensora lauki sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par lielu vai arī novietoti pārāk tuvu vadības ierīcēm.	Ja nepieciešams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, nav signāla.	Signāli nav aktivizēti.	Aktivizējiet signālus. Skatiet sadaļu „Bezskaņas režīma vadība".
Iedegas [-] indikators.	Ir aktivizējusies automātiskās izslēgšanās funkcija.	Izslēdziet ierīci un atkal ieslēdziet to.
Iedegas [L] indikators.	Aktivizēta bērnu drošības ierīce vai bloķēšanas funkcija.	Skatiet sadaļu "Lietošana ikdienā".
Iedegas [F] indikators.	Uz gatavošanas zonām nav ēdiena gatavošanas trauku.	Uzlieciet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet atbilstošu ēdiena gatavošanas trauku.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Gatavošanas zonai neatbilstošs ēdiena gatavošanas trauka apakšējās daļas diametrs.	Izmantojiet pareiza lieluma ēdiena gatavošanas trauku.
	Ēdiena gatavošanas trauks nenosedz kvadrātu.	Nosedziet kvadrātu pilnībā.
Parādās [E] un skaitlis.	Ierīces darbībā radies traucējums.	Uz laiku atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Atslēdziet mājas elektrotīkla sistēmas drošinātāju. Pieslēdziet to atpakaļ. Ja [E] iedegas atkārtoti, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Iedegas [E3] indikators.	Nepareizs elektrības pieslēgums. Barošanas spriegums ir nepareizs.	Konsultējieties ar kvalificētu elektriķi vai pārbaudiet pieslēgumu.
Iedegas [E4] indikators.	Radusies ierīces kļūda, jo ēdiena gatavošanas trauks izvārījies sauss. Darbojas gatavošanas zonu aizsardzība pret pārkaršanu un automātiskā izslēgšanās.	Izslēdziet ierīci. Noņemiet karsto ēdiena gatavošanas trauku. Aptuveni pēc 30 sekundēm atkal ieslēdziet gatavošanas zonu. Ja problēmas cēlonis bija ēdiena gatavošanas trauki, kļūdas paziņojums nodziest, bet atlikušā siltuma indikators var palikt izgaismots. Ļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem pietiekami atdzist un skatiet sadaļu "Ēdiena gatavošanas trauki indukcijas gatavošanas zonai", lai pārliecinātos, vai jūsu ēdiena gatavošanas trauki saderīgi ar ierīci.
Iedegas [E7] indikators.	Bloķēts dzesēšanas ventilators.	Pārbaudiet, vai nekas nebloķē dzesēšanas ventilatoru. Ja [E7] iedegas atkārtoti, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Iedegas [E8] indikators.	Nepareizs elektrības pieslēgums. Ierīce ir pieslēgta tikai pie vienas fāzes.	Konsultējieties ar kvalificētu elektriķi vai pārbaudiet pieslēgumu.

Ja, izmēģinot iepriekš minētos risinājumus, problēmas neizdodas novērst, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai klientu apkalpošanas centru. Sniedziet tehnisko datu plāksnītes informāciju, nosauciet stikla keramikas virsmas trīs ciparu-burtu kodu (atrodas stikla virsmas stūrī) un informējiet par redzamo kļūdas paziņojumu.

Pārliecinieties, ka darbinājāt ierīci pareizi. Ja lietojāt ierīci nepareizi, par problēmu novēršanu, kuru veic klientu apkalpošanas centra darbinieki vai ierīces tirgotājs, tiks ieturēta papildu samaksa pat garantijas apkalpošanas laikā. Informāciju par klientu apkalpošanas centru un garantijas noteikumiem skatiet garantijas bukletā.

8. UZSTĀDĪŠANAS NORĀDES

BRĪDINĀJUMS
Skatiet sadaļu par drošības norādījumiem.

Pirms uzstādīšanas

Pirms ierīces uzstādīšanas pierakstiet zemāk norādīto informāciju no tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas ierīces korpusa apakšā.

- Modelis .....
- Izstrādājuma nr. .....
- Sērijas numurs .....

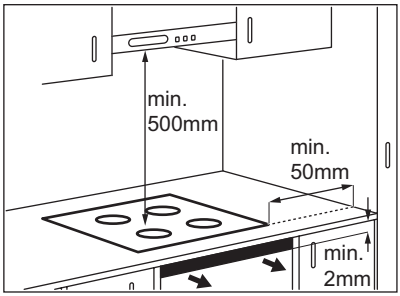
8.1 Iebūvējamās ierīces

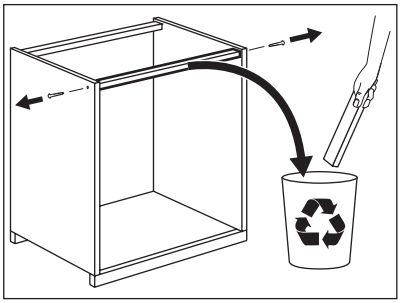
- Lietojiet iebūvējamās ierīces tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

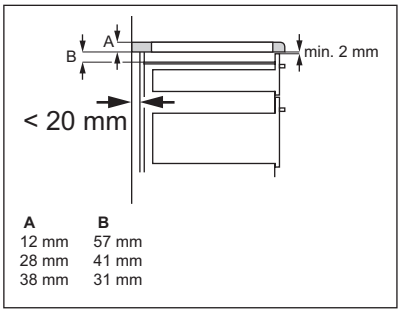
8.2 Savienojuma kabelis

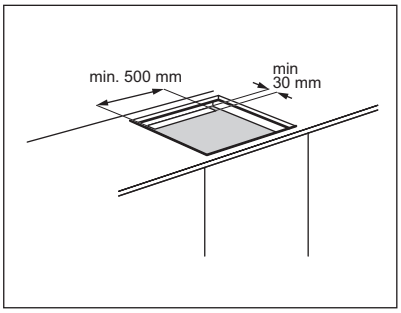
- Ierīce ir aprīkota ar savienojuma kabeli.
- Nomainiet bojātu strāvas kabeli pret strāvas kabeli, kura tips ir H05BB-F T ar maks. temperatūru 90 °C (vai augstāku). Sazinieties ar vietējo apkopes centru.

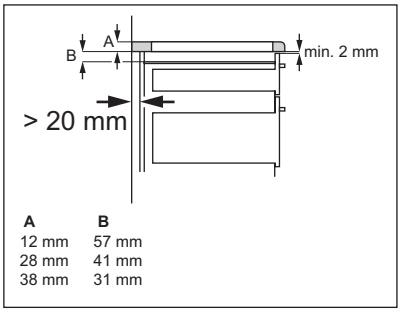
8.3 Montāža

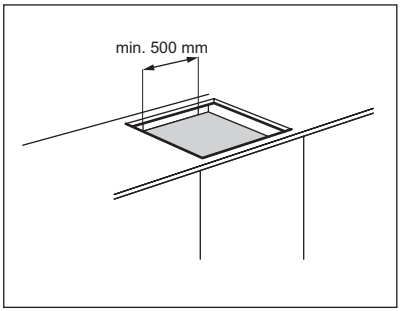


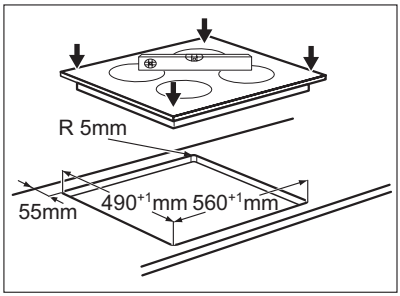


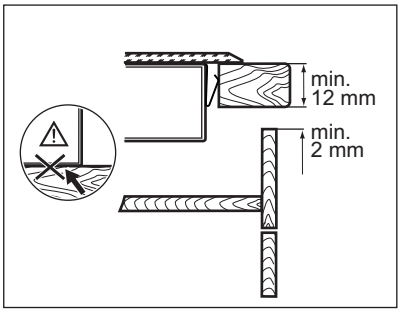


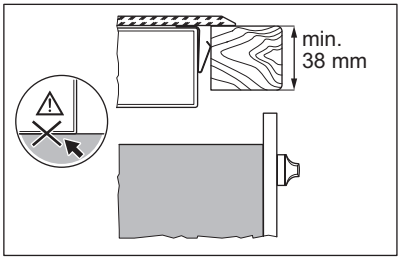


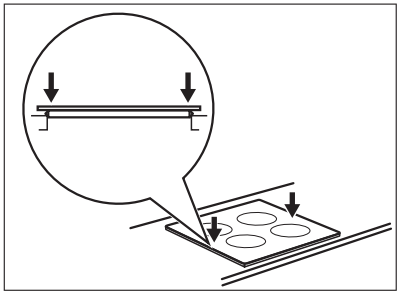


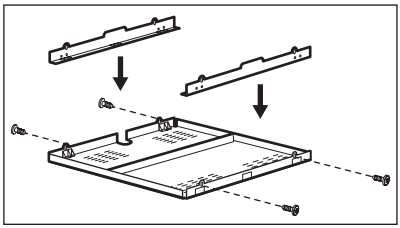












Ja izmantojat aizsargnodalījumu (papildpiederums)[1)], priekšējā 5 mm ventilācijas atvere un aizsarggrīda tieši zem ierīces nav nepieciešamas.
Ja uzstādāt ierīci virs cepeškrāsns, aizsargnodalījumu nedrīkst izmantot.

1) Aizsargnodalījums kā papildaprīkojums dažās valstīs var nebūt pieejams. Lūdzu, sazinieties ar vietējo piegādātāju.

9. TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

Modell EHL6740FOK	Prod.Nr. 949 596 049 00
Typ 58 GAD EA AU	220-240 V 50-60 Hz
Induction 7.4 kW	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 kW
ELECTROLUX	

Gatavošanas zonu jauda

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	Ar aktivizētu jaudas funkciju [W]	Jaudas funkcijas maksimālais darbības ilgums [min]	Minimālais ēdiena gatavošanas trauku diametrs [mm]
Aizmugurējā labā	2300 W	3200 W	10	125
Priekšējā labā	2300 W	3200 W	10	125
Aizmugurējā kreisā	2300 W	3200 W	10	125
Priekšējā kreisā	2300 W	3200 W	10	125

Gatavošanas zonu jauda var nedaudz atšķirties no tabulā norādītajiem datiem. Tā mainās atkarībā no ēdiena gatavošanas trauku materiāla un izmēriem.

10. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbol . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 34
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 35
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ 38
4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ 39
5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ 42
6. УХОД И ОЧИСТКА 45
7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 45
8. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ 47
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ 49

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим Вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о Вас. Поэтому когда бы Вы ни воспользовались им, Вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:

Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.electrolux.com

Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.electrolux.com/productregistration

Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.
При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.
Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.

Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

Общая информация и рекомендации

Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

ВНИМАНИЕ!
Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной панели продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не используйте варочные панели для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреваться.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели отключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- После использования выключите конфорку ее ручкой управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.

2. ⚠ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

⚠ **ВНИМАНИЕ!**
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище прибора от пара и влаги.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между днищем прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Обеспечьте свободный вентиляционный просвет шириной 5 мм между столешницей и передней частью изделия под ней. Гарантия не распространяется на повреждения,

вызванные отсутствием достаточного для вентиляции пространства.

- Дно прибора сильно нагревается. Рекомендуется разместить под прибором пожаробезопасную разделительную прокладку для предотвращения доступа прибору снизу.

Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним его следует отключить от сети электропитания.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

2.2 Использование

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, ожога или поражения электрическим током.

- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Не эксплуатируйте данный прибор с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- После каждого использования выключайте конфорки. Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками ближе, чем на 30 см.

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность возгорания или взрыва.

- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.
- Образуемые сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.

- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- Не пытайтесь погасить пламя водой. Отключите прибор и накройте пламя обычным или противопожарным одеялом.

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по нему чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной поверхности.

2.3 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Во избежание повреждения покрытия варочной панели производите его регулярную очичтку.
- Не используйте для очистки прибора подаваемую под давлением воду или пар.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.

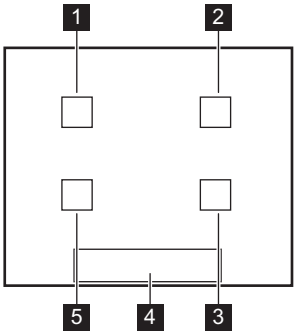
2.4 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о том, как надлежит утилизировать данный прибор, обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

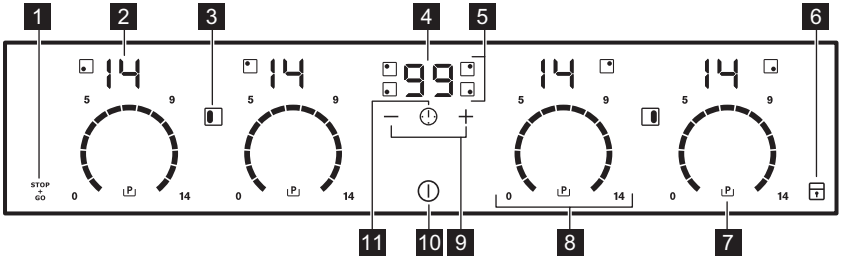
3.1 Общий обзор



1 Индукционная конфорка
2 Индукционная конфорка
3 Индукционная конфорка
4 Панель управления
5 Индукционная конфорка

3.2 Функциональные элементы панели управления

Для подсветки панели управления включите прибор при помощи ⏻



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Работа функций подтверждается выводом информации на дисплей, а также визуальной и звуковой индикацией.

	сенсорное поле	функция
1	STOP + GO	Включение и выключение функции STOP +GO.
2	Индикация мощности нагрева	Отображение значения мощности нагрева.
3	▯	Включение функции «Бридж» («Объединение»).
4	Дисплей таймера	Отображение времени в минутах.
5	Индикаторы конфорок для таймера	Отображение конфорки, для которой установлен таймер.
6	🔒	Блокировка/разблокировка панели управления.
7	P	Включение функции «Бустер».

	сенсорное поле	функция
8	Линейка управления	Установка мощности нагрева.
9	+ / –	Увеличение или уменьшение времени.
10	⏻	Включение и выключение прибора.
11	⏲	Выбор конфорки.

3.3 Индикаторы ступеней нагрева

Дисплей	Описание
0	Конфорка выключена.
1 - 14	Конфорка работает.
u	Включена функция STOP+GO.
A	Включена функция автоматического нагрева.
P	Включена функция «Бустер».
E + число	Возникла неисправность.
☰ / = / _	OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла): в процессе приготовления / подогрев / остаточное тепло.
L	Включена блокировка / функция «Защита от детей».
F	На конфорке находится неподходящая посуда, или она слишком мала, или посуды вообще нет.
-	Включена функция автоматического отключения.

3.4 OptiHeat Control (трехступенчатый индикатор остаточного тепла).

ВНИМАНИЕ!
☰ \ = \ _ Опасность ожога из-за остаточного тепла!

OptiHeat Control отображает уровень остаточного тепла. Индукционные конфорки создают тепло, необходимое для приготовления пищи, непосредственно в днище установленной на них посуды. Стеклокерамика нагревается от тепла кухонной посуды.

4. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

4.1 Включение и выключение.

Нажмите на одну секунду на клавишу ⏻, чтобы включить или выключить прибор.
Контрольная панель высвечивается при включения прибора и исчезает при его выключении.
При выключении прибора светится только сенсорное поле ⏻.

4.2 Автоматическое отключение

Данная функция автоматически выключает прибор, если:

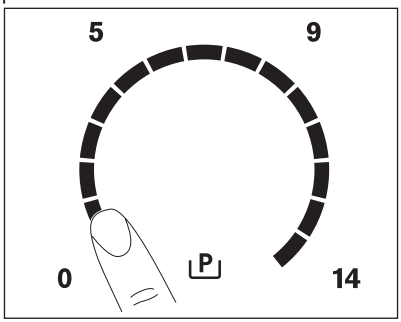
- Выключены все конфорки (0).
- Не установлена мощность после включения прибора.
- Панель управления чем-либо залита или на ней что-либо находится дольше десяти секунд (сковорода, тряпка и т.п.) Некоторое время звучит звуковой сигнал, после чего

прибор выключается. Уберите предмет или протрите панель управления.

- Прибор слишком сильно нагревается (например, когда жидкость в кастрюле выкипает досуха). Перед следующим использованием прибора дайте конфорке остыть.
- Используется неподходящая посуда. Загорается значок F и через две минуты конфорка автоматически прекращает работу.
- Конфорка не была выключена или не был изменен уровень нагрева. Через некоторое время загорается значок - и прибор выключается. См. ниже.
- Соотношение уровня мощности нагрева и времени до автоматического отключения:
  - u , 1 - 3 — 6 часов
  - 4 - 7 — 5 часов
  - 8 - 9 — 4 часа
  - 10 - 14 — 1,5 часа

4.3 Значение мощности нагрева

Нажмите на отметку необходимого значения мощности нагрева на линейке управления. По необходимости значение можно изменять, меняя значение как по, так и против часовой стрелки. Не отпускайте, пока не выберете необходимую мощность нагрева. На дисплее отобразится выбранное значение мощности нагрева.



4.4 Функция «Бридж» («Объединение»)

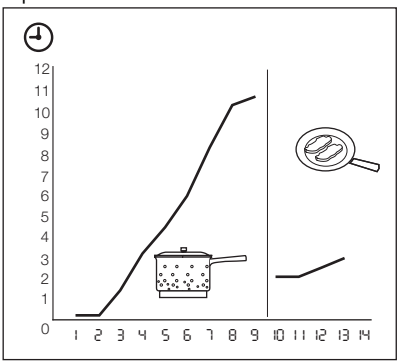
Функция «Бридж» («Объединение») служит для соединения двух конфорок, в результате чего они работают как одна конфорка.
Сначала следует установить степень нагрева одной из конфорок.
Для включения функции «Бридж» («Объединение») для левой/правой конфорок нажмите на ▮ / ▮ . Чтобы задать или изменить уровень нагрева, нажмите на одну из линеек управления слева/справа.
Для выключения функции «Бридж» («Объединение») нажмите на ▮ / ▮ . Теперь конфорки будут работать независимо друг от друга.
При использовании только одной конфорки из пары рекомендуется использовать заднюю конфорку. При использовании кухонной посуды большого размера также рекомендуется размещать ее ближе к задней конфорке.

4.5 Автоматический нагрев

Функция автоматического нагрева позволяет сократить время, необходимое для достижения заданной температуры нагрева. Данная функция устанавливает на некоторое время (см. рисунок) максимальную ступень нагрева, а затем уменьшает ее до требуемого уровня.
Включение функции автоматического нагрева для заданной конфорки:

1. Нажмите на P . На дисплее отобразится P .
2. Сразу же установите необходимую ступень нагрева. Через пять секунд на дисплее отобразится A .

Для отключения функции измените ступень нагрева.



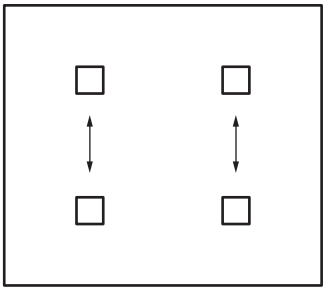
4.6 Клавиша функции «Бустер»

Функция интенсивного нагрева «Бустер» усиливает нагрев на индукционных конфорках. Функция «Бустер» может быть включена на ограниченный период времени (см. Главу «Технические данные»). По истечении этого времени индукционная конфорка автоматически переключается обратно на максимальный уровень мощности. Чтобы включить эту функцию, нажмите на P . При этом загорится P

. Для отключения функции измените ступень нагрева.

4.7 Система управления мощностью

Система управления мощностью делит мощность между двумя конфорками, составляющими единую пару (см. иллюстрацию). Функция «Бустер» увеличивает мощность одной из двух работающих в паре конфорок до максимального уровня. Мощность второй конфорки автоматически уменьшается. В зоне дисплея, относящейся к конфорке, мощность которой снижена, поочередно отображаются два уровня нагрева.



4.8 Таймер

Таймер обратного отсчета

Таймер обратного отсчета используется для отсчета времени работы конфорки за один цикл приготовления.
Таймер обратного отсчета следует устанавливать после выбора конфорки.
Мощность нагрева можно выбирать до или после установки таймера.

- **Выбор конфорки:** нажмите на ⏲ несколько раз до тех пор, пока не загорится индикатор, соответствующий необходимой конфорке.
- **Включение функции таймера обратного отсчета:** нажмите на значок таймера +, чтобы задать время (00 - 99 в минутах). Когда индикатор конфорки начнет медленно мигать, запустится обратный отсчет времени.
- **Просмотр оставшегося времени:** выберите конфорку с помощью ⏲. Индикатор конфорки начнет быстро мигать. На дисплее отобразится оставшееся до конца отсчета время.
- **Изменение параметров таймера обратного отсчета:** выберите конфорку с помощью ⏲. Нажмите на + или на —.
- **Отключение таймера:** выберите конфорку с помощью ⏲. Нажмите на —. Начнется обратный отсчет оставшегося до 00 времени. Индикатор конфорки погаснет.

По истечении заданного времени подается звуковой сигнал и начинает мигать 00. Конфорка отключится.

- **Отключение звука:** нажмите на ⏲

CountUp Timer (отсчет времени с начала приготовления).

Таймер отсчета времени с начала приготовления CountUp Timer предназначен для слежения за продолжительностью времени работы конфорки.

- **Выбор конфорки (если работает больше одной конфорки):** нажмите на ⏲ несколько раз до тех пор, пока не загорится индикатор, соответствующий необходимой конфорке.
- **Включение функции CountUp Timer:** («Таймер обратного отсчета») нажмите на — таймера; высветится UP. Когда индикатор конфорки начинает медленно мигать, это будет означать, что идет отсчет времени с начала приготовления. На дисплее чередуется отображение UP и отсчитанного времени (в минутах).
- **Просмотр длительности работы конфорки:** выберите конфорку с помощью ⏲. Индикатор конфорки начнет быстро мигать. На дисплее отобразится время работы конфорки.
- **Отключение CountUp Timer:** выберите конфорку при помощи ⏲ и нажмите на + или —, чтобы выключить таймер. Индикатор конфорки погаснет.

Таймер

Таймер можно использовать для **отсчета времени**, когда конфорки не используются. Нажмите на ⏲. Нажмите на + или — таймера, чтобы задать время. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал и начинает мигать 00.

- **Отключение звука:** нажмите на ⏲

4.9 STOP+GO

Функция STOP+GO переводит все работающие конфорки на наименьшую ступень нагрева (u). При работе функции STOP+GO мощность нагрева изменить нельзя.
Функция STOP+GO не отключает функцию "Таймер".

- **Для включения** этой функции нажмите на STOP+GO. Загорится символ u .
- **Для выключения** этой функции нажмите на STOP+GO. Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева.

4.10 Блокировка

Во время работы конфорок можно заблокировать панель управления за исключением такого элемента управления, как ⏻ . Это предотвращает случайное изменение мощности нагрева.
Сначала задайте мощность нагрева.
Для включения этой функции нажмите на 🔒 .
Символ L загорится и будет гореть в течение 4 секунд.
Таймер продолжит работу.
Для выключения этой функции нажмите на 🔒 . Будет выбрана заданная ранее мощность нагрева.
При выключении прибора отключается и эта функция.

4.11 Функция защиты от детей

Эта функция предотвращает случайное использование прибора.

Включение функции защиты от детей

- Включите прибор при помощи ⏻ . **Не задавайте никакого уровня мощности нагрева**.
- Нажмите и удерживайте 🔒 в течение четырех секунд. Загорится символ L .
- Выключите прибор при помощи ⏻ .

Выключение функции Защита от детей

- Включите прибор при помощи ⏻ . **Не задавайте никакого уровня мощности нагрева**. Нажмите и удерживайте 🔒 в течение четырех секунд. Загорится символ 0 .
- Выключите прибор при помощи ⏻ .

Отмена функции Защита от детей на один цикл приготовления

- Включите прибор при помощи ⏻ . Загорится символ L .
- Нажмите и удерживайте 🔒 в течение четырех секунд. **Выберите ступень нагрева в течение 10 секунд.** Прибором можно пользоваться.
- После выключения прибора с помощью ⏻ функция защиты от детей включится снова.

4.12 OffSound Control (Включение и выключение звуковых сигналов)

Выключение звуковых сигналов

Выключите прибор.
Нажмите на ⏻ и удерживайте в течение трех секунд. Дисплеи загорятся и погаснут. На три секунды нажмите на 🔒 . Загорится символ bO . Звук включен. Нажмите + . Загорится b1 . Звук отключен.
При работе этой функции звуки слышны только если:

- нажать ⏻
- завершена работа таймера
- завершена работа таймера обратного отсчета
- на панель управления был поставлен посторонний предмет.

Включение звуковых сигналов

Выключите прибор.
Нажмите на ⏻ на три секунды. Дисплеи загорятся и погаснут. На три секунды нажмите на 🔒 . Загорится символ b1 , потому что звук выключен. Нажмите на + . Загорится символ bO . Звук включен.

5. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ИНДУКЦИОННЫЕ КОНФОРКИ

В индукционных конфорках работает электромагнитное поле, которое очень быстро нагревает посуду.

5.1 Посуда для индукционных конфорок



Устанавливайте на конфорки только посуду, пригодную для использования с индукционными варочными панелями.

Материал посуды

- **подходит:** чугун, сталь, эмалированная сталь, нержавеющая сталь, посуда с многослойным дном (с маркировкой изготовителя соответствующим значком).
- **не подходит:** алюминий, медь, латунь, стекло, керамика, фарфор.

Посуда пригодна для использования на индукционных конфорках, если…

- ... небольшое количество воды очень быстро закипает на конфорке, на которой задана максимальная ступень нагрева.
- ... к дну посуды притягивается магнит.



Дно посуды должно быть как можно более толстым и плоским.

Размеры посуды: в определенных пределах индукционные конфорки приспосабливаются к размерам дна посуды.

5.2 Использование конфорок.



ВНИМАНИЕ

Поместите кухонную посуду на перекрестие, находящееся на поверхности, на которой идет приготовление. Полностью накройте перекрестие. Диаметр части дна посуды, к которой притягивается магнит, должен составлять не менее 125 мм. Кухонная посуда большого размера может нагреваться двумя конфорками одновременно.

5.3 Шум во время работы

Если Вы услышали

- потрескивание: при использовании посуды, изготовленной из нескольких материалов (многослойное дно).
- свист: Вы пользуетесь одной или несколькими конфорками с заданными для них высокими уровнями мощности, а посуда изготовлена из нескольких материалов (многослойное дно).
- гул: Вы используете высокие уровни мощности.
- пощелкивание: происходят электрические переключения.
- шипение, жужжание: работает вентилятор.

Наличие шумов является нормальным явлением и не означает, что прибор неисправен.



Энергоэффективность конфорок.

Энергоэффективность конфорки зависит от диаметра кухонной посуды. Посуда с днищем, размер которого меньше минимально допустимого, получает лишь часть энергии, излучаемой конфоркой. Сведения о минимально допустимых диаметрах посуды приведены в Главе «Технические данные».

5.4 Экономия электроэнергии



Как сберечь электроэнергию

- По возможности всегда накрывайте посуду крышкой.
- Прежде чем включать конфорку, поставьте на нее посуду.
- Используйте остаточное тепло для поддержания пищи в горячем состоянии или для растапливания продуктов.

5.5 Öko Timer (Таймер экономичности)



С целью экономии электроэнергии нагреватель конфорки автоматически выключается до того, как прозвучит сигнал таймера обратного отсчета. Время работы конфорки при этом зависит от выбранного уровня мощности и времени приготовления.

5.6 Примеры приготовления

Соотношение установки мощности и энергопотребления конфорки не является линейным.
При увеличении мощности нагрева потребление конфоркой электроэнергии возрастает не в одинаковой пропорции.
Это означает, что на средней ступени нагрева конфорка потребляет менее половины от своей номинальной мощности.

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Мощность нагрева	Назначение:	Время	Советы	Номинальная потребляемая мощность
1	Сохранение приготовленных блюд теплыми	по мере необходимости	Готовьте под крышкой	3 %
1 - 3	Голландский соус, растапливание: сливочного масла, шоколада, желатина	5 - 25 мин	Время от времени перемешивайте	3 – 8 %
1 - 3	Сгущение: взбитый омлет, запеченные яйца	10 - 40 мин	Готовьте под крышкой	3 – 8 %
3 - 5	Приготовление риса и молочных блюд на медленном огне, разогрев готовых блюд	25 - 50 мин	Добавьте воды в количестве как минимум вдвое превышающим количество риса. Молочные блюда время от времени помешивайте.	8 – 13 %
5 - 7	Приготовление на пару овощей, рыбы, мяса	20 - 45 мин	Добавьте несколько столовых ложек жидкости.	13 – 18 %
7 - 9	Приготовление картофеля на пару	20 - 60 мин	Используйте макс. ¼ л воды на 750 г картофеля	18 – 25 %
7 - 9	Приготовление значительных объемов пищи, рагу и супов	60 - 150 мин	До 3 л жидкости плюс ингредиенты	18 – 25 %
9 - 12	Легкое обжаривание: эскалопы, «кордон блю» из телятины, котлеты, отбивные, сосиски, печень, заправка из муки, яйца, блины, пончики	по готовности	Переверните по истечении половины времени	25 – 45 %
12 - 13	Сильная обжарка, картофельные оладьи, стейки из филе говядины, стейки	5 - 15 мин	Переверните по истечении половины времени	45 – 64 %
14	Кипячение воды, отваривание макаронных изделий, обжаривание мяса (гуляш, жаркое в горшочках), обжаривание картофеля во фритюре			100 %
P	Кипячение большого количества воды. Работает система управления мощностью.			

Информация об акриламидах

ВАЖНО! Согласно самым последним научным исследованиям жарка пищевых продуктов (в частности, крахмалосодержащих) может представлять опасность для здоровья из-за образования акриламидов. Поэтому мы рекомендуем жарить продукты при минимально возможной

температуре и не обжаривать их до образования корочки интенсивного коричневого цвета.

6. УХОД И ОЧИСТКА

Прибор необходимо очищать от загрязнений после каждого использования.
Следите за тем, чтобы днище приспособления всегда было чистым.

Царапины или темные пятна на стеклокерамике не влияют на работу прибора.

Удаление загрязнений:

1. – **Удаляйте немедленно:** расплавленную пластмассу, полиэтиленовую пленку и пищевые продукты, содержащие сахар. Иначе загрязнения могут привести к повреждению прибора. Используйте специальный скребок для стекла. Расположите скребок под острым углом к стеклянной поверхности и двигайте его по этой поверхности.
   – **Удаление загрязнений производите только после того, как прибор полностью остынет:** известковые пятна, водные разводы, капли жира, блестящие белесые пятна с металлическим отливом. Используйте специальные средства для очистки поверхностей из стеклокерамики или нержавеющей стали.
2. Прибор следует чистить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства.
3. По завершении **насухо вытрите прибор чистой тряпкой.**

7. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможное	решение
Прибор не включается или не работает.		Повторно включите прибор и менее, чем за 10 секунд, установите уровень нагрева.
	Было нажато одновременно два или более сенсорных поля.	Следует нажимать только на одно сенсорное поле.
	Включена функция STOP +GO.	См. Главу «Ежедневное использование».
	На панель управления попала вода или капли жира.	Протрите панель управления.
Выдается звуковой сигнал, после чего прибор выключается. Выключенный прибор выдает звуковой сигнал.	На одно или более сенсорных полей был положен посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорных полей.
Прибор выключается.	На сенсорном поле ⏻ оказался посторонний предмет.	Удалите посторонний предмет с сенсорного поля.

Неисправность	Возможное	решение
Не включается индикатор остаточного тепла.	Конфорка не нагрелась, поскольку работала в течение слишком короткого времени.	Если конфорка проработала достаточно долго и должна была нагреться, обратитесь в сервисный центр.
Не работает функция автоматического нагрева.	Конфорка еще горячая.	Дайте конфорке как следует остыть.
	Установлен максимальный уровень мощности нагрева.	Максимальный уровень мощности нагрева имеет ту же мощность, которая выдается при включении функции автоматического нагрева.
На дисплее чередуются два разных уровня нагрева.	Работает система управления мощностью.	См. «Система управления мощностью».
Сенсорные поля нагреваются.	Посуда слишком большая, или Вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды ставьте ее на задние конфорки.
При нажатии на сенсорные поля панели управления отсутствует звуковой сигнал.	Звуковая сигнализация отключена.	Включите звуковую сигнализацию. См. Главу «Отключение сигнализации».
Высвечивается символ [-] .	Сработала функция автоматического отключения.	Выключите прибор и снова включите его.
Высвечивается символ [L] .	Включена функция «Блокировка» или функция «Защита от детей».	См. Главу «Ежедневное использование».
Высвечивается символ [F] .	На конфорке отсутствует посуда.	Поставьте на конфорку посуду.
	Неподходящий тип посуды.	Используйте подходящую посуду.
	Диаметр дна посуды слишком мал для данной конфорки.	Используйте посуду подходящих размеров.
	Посуда не накрывает перекрестие.	Полностью накройте перекрестие.
Высвечивается символ [E] и цифра.	Произошла ошибка в работе прибора.	На некоторое время отключите прибор от сети электропитания. Отключите автоматический прерыватель домашней электросети. Затем восстановите подключение. Если индикатор [E] загорится снова, обратитесь в сервисный центр.

Неисправность	Возможное	решение
Высвечивается символ E3 .	Неверно выполненное электрическое подключение. Подаваемое напряжение вне допустимых пределов.	Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора.
Высвечивается символ E4 .	Произошла ошибка в работе прибора в результате выкипания воды в посуде. Сработала защита от перегрева конфорок и система автоматического отключения.	Выключите прибор. Снимите горячую посуду. Примерно через 30 секунд снова включите конфорку. Если причиной неисправности была кухонная посуда, сообщение о неисправности исчезнет с дисплея. Индикация остаточного тепла при этом может оставаться на дисплее. Дайте посуде как следует остыть и проверьте, подходит ли она для использования с прибором, сверившись с разделом «Посуда для индукционных конфорок».
Высвечивается символ E7 .	Заблокирован вентилятор охлаждения.	Проверьте, не мешает ли какой-либо посторонний предмет свободному вращению вентилятора. Если индикатор E7 загорится снова, обратитесь в сервисный центр.
Высвечивается символ E8 .	Неверно выполненное электрическое подключение. Прибор подключен только к одной фазе.	Обратитесь к квалифицированному электрику или проверьте правильность установки прибора (схему подключения см. на рисунке).

Если с помощью указанных выше способов неисправность устранить не удалось, обратитесь в магазин или в сервисный центр. Сообщите сведения, указанные на табличке с техническими данными, код стеклокерамики, состоящий из трех цифр (он указан в углу стеклянной панели), и появляющееся сообщение об ошибке.

Убедитесь, что прибор эксплуатировался правильно. Если Вы неправильно эксплуатировали прибор, техническое обслуживание, предоставляемое специалистами сервисного центра или продавца, будет платным, даже если срок гарантии еще не истек. Инструкции по техническому обслуживанию и условиям гарантии приведены в гарантийном буклете.

8. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Перед установкой

Перед установкой прибора перепишите с таблички с техническими данными все сведе-

ния, перечисленные ниже. Табличка с техническими данными находится на нижней части корпуса прибора.

- Модель .....
- Номер изделия (PNC) .....
- Серийный номер .....

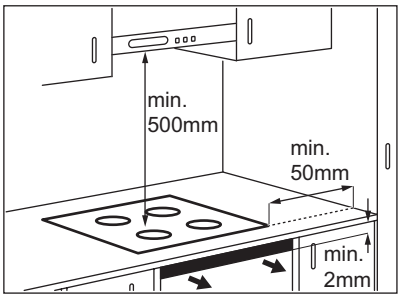
8.1 Встраиваемые приборы

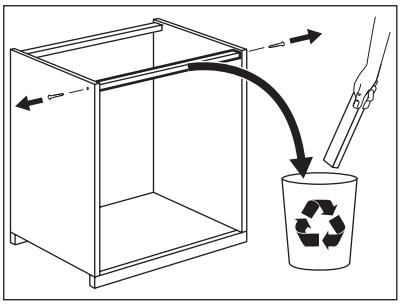
- Эксплуатация встраиваемых приборов разрешена только после их монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых приборов и отвечающую необходимым стандартам.

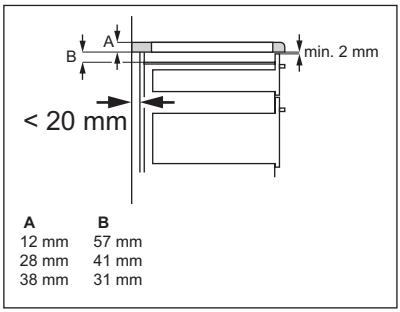
8.2 Сетевой кабель

- Прибор поставляется с сетевым шнуром.
- Поврежденный кабель питания следует заменить специальным кабелем (тип H05BB-F, рассчитанный на максимальную температуру 90°C или выше). Обратитесь в местный сервисный центр.

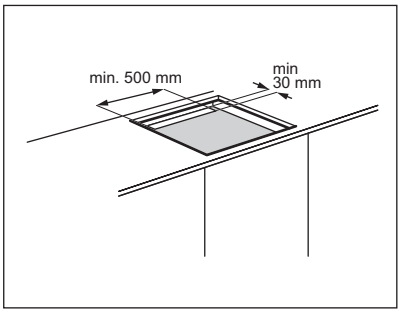
8.3 Сборка

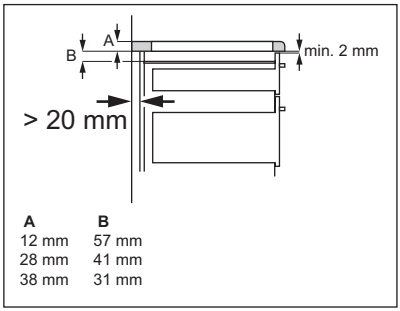




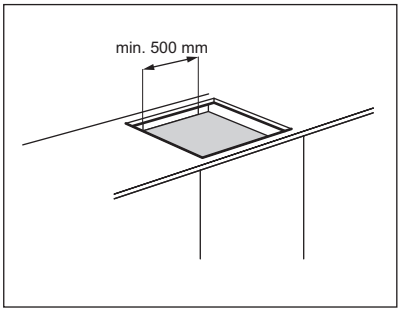


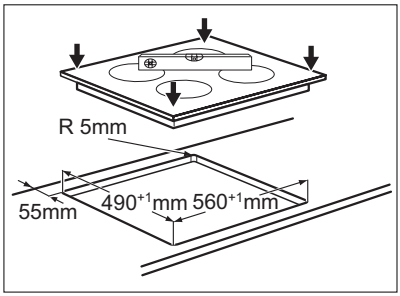
A	B
12 mm	57 mm
28 mm	41 mm
38 mm	31 mm

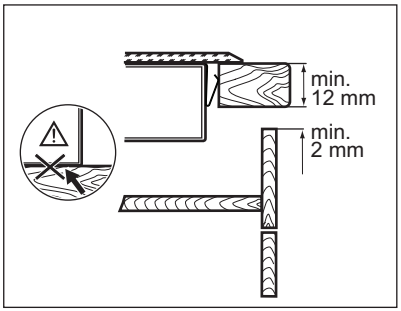


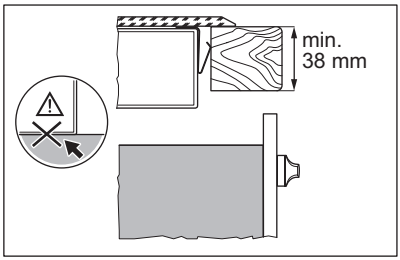


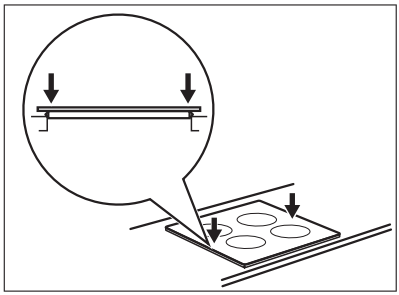
A	B
12 mm	57 mm
28 mm	41 mm
38 mm	31 mm

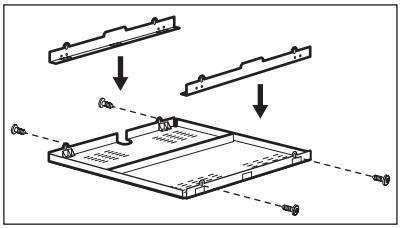












В случае использования защитного короба (дополнительная принадлежность[1)]), фронтальный 5-мм вентиляционный зазор и защита пола под прибором не являются обязательными.
В случае установки прибора над духовым шкафом использование защитного экрана невозможно.

1) В ряде стран защитный короб может отсутствовать в списке доступных дополнительных принадлежностей. Обратитесь к своему поставщику.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Modell EHL6740FOK	Prod.Nr. 949 596 049 00
Typ 58 GAD EA AU	220-240 В 50-60 Гц
Induction 7.4 кВт	Made in Germany
Ser.Nr.	7.4 кВт
ELECTROLUX	

Мощность конфорок

Конфорка	Номинальная мощность (Макс. мощность нагрева) [Вт]	При работе функции «Бустер» [Вт]	Максимальное время работы функции «Бустер» [мин]	Минимальный диаметр кухонной посуды [мм]
Правая задняя	2300 Вт	3200 Вт	10	125
Правая передняя	2300 Вт	3200 Вт	10	125
Левая задняя	2300 Вт	3200 Вт	10	125
Левая передняя	2300 Вт	3200 Вт	10	125

Мощность конфорок может незначительно отличаться от приведенных в таблице данных. Она может варьироваться в зависимости материала и размеров кухонной посуды.

10. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♺ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.
Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

ME10

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

www.electrolux.com/shop



892951619-C-312012

CE