



Thinking of you
Electrolux



EHO8840FOG

CS VARNÁ DESKA

ET PLIIDIPLAAT

LV PLĪTS

LT KAITLĒTĒ

NÁVOD K POUŽITÍ

KASUTUSJUHEND

LIETOŠANAS INSTRUKCIJA

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

2

20

37

56



OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.....	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	6
4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	9
5. TIPY A RADY.....	12
6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	13
7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	14
8. INSTALACE.....	16
9. TECHNICKÉ INFORMACE.....	18

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej proto používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá Vás Electrolux.

Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.electrolux.com



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.registerelectrolux.com



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace



Všeobecné informace a rady



Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nezodpovídá za škody a zranění způsobená nesprávnou instalací či chybným používáním. Návod k použití vždy uchovávejte spolu se spotřebičem pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.
- Děti mladší tří let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných těles.
- Spotřebič nepoužívejte spolu s externím časovačem nebo samostatným dálkovým ovládním.
- Příprava jídel s tuky či oleji na varné desce bez dozoru může být nebezpečná a způsobit požár.

- Oheň se nikdy nesnažte uhasit vodou, ale vypněte spotřebič a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí rouškou.
- Nepokládejte věci na varnou desku.
- Na varnou desku nepokládejte žádné kovové předměty jako nože, vidličky, lžíce nebo pokličky, protože by se mohly zahřát na velmi vysokou teplotu.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Po použití vypněte příslušnou část varné desky ovladačem a nespolehejte na detektor nádoby.
- Je-li sklokeramický nebo skleněný povrch desky prasklý, vypněte spotřebič, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- Jestliže je poškozený přívodní kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, servisní technik nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



UPOZORNĚNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy noste ochranné rukavice.
- Utěsněte výřez v povrchu pomocí těsniva, abyste zabránili bobtnání z důvodu vlhkosti.
- Chraňte dno spotřebiče před párou a vlhkostí.
- Spotřebič neinstalujte vedle dveří či pod oknem. Zabráníte tak převržení horkého nádobí ze spotřebiče při otevírání dveří či okna.

- Pokud je spotřebič instalován nad zásuvkami, ujistěte se, že prostor mezi dnem spotřebiče a horní zásuvkou zajišťuje dostatečnou cirkulaci vzduchu.
- Spodek spotřebiče se může silně zahřát. Zajistěte instalaci samostatného nehořlavého panelu, který bude zakrývat spodek spotřebiče.
- Ujistěte se, že je mezi pracovní deskou a přední stranou spotřebiče umístěného pod ní prostor pro proudění vzduchu alespoň 2 mm. Záruka nekrýje škody způsobené nedostatečným prostorem pro proudění vzduchu.

2.2 Připojení k elektrické síti



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
 - Spotřebič musí být uzemněn.
 - Před každou údržbou nebo čištěním je nutné se ujistit, že je spotřebič odpojen od elektrické sítě.
 - Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
 - Ujistěte se, že je spotřebič nainstalován správně. Volné a nesprávné zapojení napájecího kabelu či zástrčky (je-li součástí výbavy) může mít za následek přehřátí svorky.
 - Použijte správný typ napájecího kabelu.
 - Elektrické kabely nesmí být zamotané.
 - Ujistěte se, že je nainstalována ochrana před úrazem elektrickým proudem.
 - Použijte svorku k odlehčení kabelu od tahu.
 - Dbejte na to, aby se elektrické přívodní kabely nebo zástrčky (jsou-li součástí výbavy) nedotýkaly horkého spotřebiče nebo horkého nádoby, když spotřebič připojujete do blízké zásuvky.
 - Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
 - Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel nebo síťovou zástrčku (je-li součástí výbavy). Pro výměnu napájecího kabelu se obraťte na autorizované servisní středisko nebo elektrikáře.
 - Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
 - Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
 - Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ní síťovou zástrčku.
 - Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
 - Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.

2.3 Použití



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení či úrazu elektrickým proudem.

- Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál (je-li přítomen), štítky a ochrannou fólii.
- Tento spotřebič používejte v domácnosti.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Po každém použití nastavte varnou zónu do polohy „vypnuto“.
- Nespoléhejte se na detektor nádoby.
- Na varné zóny nepokládejte přístroje nebo pokličky. Mohly by se zahřát.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Pokud je povrch spotřebiče prasklý, okamžitě jej odpojte ze sítě. Zabráníte tak úrazu elektrickým proudem.
- Když je spotřebič zapnutý, uživatelé s kardiostimulátory se nesmějí přiblížit k indukčním varným zónám blíže než na 30 cm.
- Vložíte-li jídlo do horkého oleje, může olej vystříknout.



UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo výbuchu

- Tuky a oleje mohou při zahřátí uvolňovat hořlavé páry. Když vaříte s

tuky a oleji, držte plameny a ohřáté předměty mimo jejich dosah.

- Páry uvolňované velmi horkými oleji se mohou samovolně vznítit.
- Použitý olej, který obsahuje zbytky potravin, může způsobit požár při nižších teplotách než olej, který se používá poprvé.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.



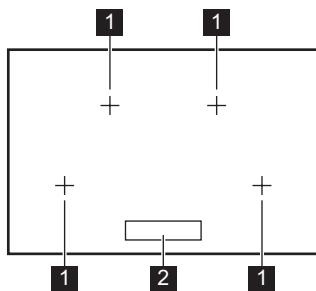
UPOZORNĚNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Nepokládejte horké nádoby na ovládací panel.
- Nenechte vyvařit vodu v nádobách.
- Dbejte na to, aby na spotřebič nespadly varné nádoby či jiné předměty. Mohl by se poškodit jeho povrch.
- Nezapínejte varné zóny s prázdnými nádobami nebo zcela bez nádob.
- Na spotřebič nepokládejte hliníkovou fólii.
- Nádoby vyrobené z litiny či hliníku nebo nádoby s poškozeným dnem mohou způsobit poškrábání sklokeramiky nebo skla. Tyto předměty při přesouvání na varné desce vždy zdvihněte.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Uspořádání varné desky



- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.

2.4 Čištění a údržba

- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Před čištěním spotřebič vypněte a nechte ho vychladnout.
- Před prováděním údržby spotřebič odpojte od elektrické sítě.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte proud vody nebo páru.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

2.5 Likvidace



UPOZORNĚNÍ!

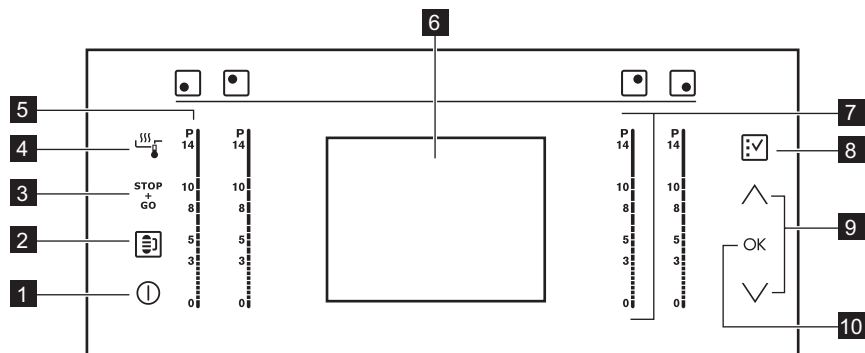
Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte a vyhoďte síťový kabel.

1 Indukční varná zóna

2 Ovládací panel

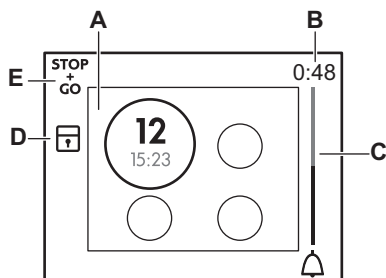
3.2 Uspořádání ovládacího panelu



K ovládání spotřebiče používejte sensorová tlačítka. Displeje, ukazatele a zvukové signály signalizují, jaké funkce jsou zapnuté.

	Senzor- ové tla- čítko	Funkce	Poznámka
1	⓪	ZAP/VYP	Slouží k zapnutí a vypnutí varné desky.
2	☰	Connect Function	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
3	STOP GO	STOP+GO	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
4	🔥	Cook Assist	Slouží k zapnutí funkce.
5	P	Zvýšení výkonu	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce.
6	-	Displej	Zobrazuje, která funkce je zapnutá.
7	-	Ovládací lišta	Slouží k nastavení teploty.
8	:v	Minutka / Odpočítavač / Časový spínač	Slouží k nastavení funkce a zabloková- ní / odblokování ovládacího panelu.
9	^ / v	-	Slouží k volbě nastavení.
10	OK	-	Slouží k potvrzení nastavení.

3.3 Displej



- A) Varné zóny
- B) Časový spínač
- C) Kontrolka Minutka
- D) Funkce Blokování tlačítek
- E) Funkce STOP+GO

Varná zóna na displeji	Popis
	Varná zóna je zapnutá. Horní údaj: nastavení teploty; dolní údaj: časovač.
	Je zapnutá funkce Udržování tepla / STOP+GO.
	Je zapnutá funkce Zvýšení výkonu.
	Je zapnutá funkce Zvýšení výkonu.
	Zóna se nastavuje.
	Na varné zóně není žádná nádoba.
	Je zapnutá funkce Automatický ohřev.
	OptiHeat Control. Varná zóna je vypnutá. Rozměr a barva znázorňují zbytkové teplo: <ul style="list-style-type: none"> • Velká červená - stále probíhá vaření • Velká světle červená - uchovávání tepla • Malá světle červená - varná zóna je stále horká • Malá bílá - varná zóna je chladná

3.4 Zbytkové teplo



UPOZORNĚNÍ!

Nebezpečí popálení zbytkovým teplem.


4. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

4.1 Zapnutí a vypnutí


Stisknutím  na jednu sekundu varnou desku zapnete nebo vypnete.

4.2 Automatické vypnutí

Tato funkce varnou desku automaticky vypne v následujících případech:



- Všechny varné zóny jsou vypnuté.
- Po zapnutí varné desky jste nenastavili teplotu.
- Něco jste rozlili nebo položili na ovládací panel na déle než 10 sekund (pánev, utěrka, atd.). Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Odstraňte všechny předměty, nebo vyčistěte ovládací panel.
- Varná deska se příliš zahřeje (např. když se vyvaří obsah nádoby). Před dalším použitím varné desky je nutné nechat varnou zónu vychladnout.
- Použijete nevhodné nádoby. Symbol ? se rozsvítí a za dvě minuty se varná zóna automaticky vypne.
- Po určité době nevypnete varnou zónu nebo nezměníte nastavení teploty. Po určité době se varná deska vypne. Viz níže.


Vztah mezi nastavením teploty a času funkce:

-  1 — 3 — 6 hodin
- 4 — 7 — 5 hodin
- 8 — 9 — 4 hodiny
- 10 — 14 — 1,5 hodiny

Indukční varné zóny vytvářejí teplo potřebné k vaření přímo ve dně varné nádoby. Sklokeramická varná deska se ohřívá teplem nádoby.

4.3 Volba jazyka

Ke změně jazyka zapněte varnou desku pomocí  a poté stiskněte . Pomocí šipek zvolte nabídku pro volbu jazyka.

Nastavení potvrďte stisknutím . Na displeji se zobrazí seznam jazyků.

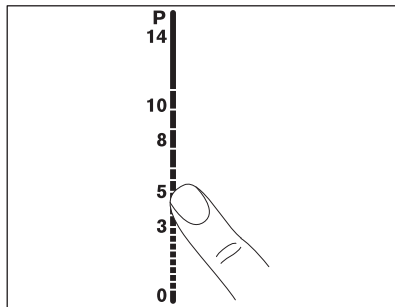
Pomocí  nebo  zvolte jazyk.

Nastavení potvrďte stisknutím .

4.4 Nastavení teploty

Nastavení nebo změna teploty:

Stiskněte ovládací lištu u požadovaného nastavení teploty nebo posuňte prstem po ovládací liště až k požadovanému nastavení teploty.



4.5 Použití varných zón

Nádoby položte na kříž / čtverec, který je označen na povrchu varné desky.

Zakryjte celý kříž / čtverec. Indukční varné zóny se automaticky přizpůsobují velikosti dna nádoby. S velkými nádobami můžete vařit na dvou varných zónách zároveň.

4.6 Connect Function



Tuto funkci použijte s příslušenstvím Infinite Plancha¹.

Tato funkce spojí dvě levé varné zóny pod příslušenstvím, aby pracovaly jako jedna.

Nejprve nastavte teplotu pro jednu z varných zón na levé straně.

Zapnutí funkce: stiskněte . Teplotu nastavíte nebo změníte dotykem jedné ze senzorových tlačítek na levé straně.

Vypnutí funkce: stiskněte . Varné zóny fungují opět nezávisle.

4.7 Automatický ohřev

Zapnete-li tuto funkci, lze tak dosáhnout potřebné teploty za kratší dobu. Tato funkce nastaví na určitou dobu nejvyšší teplotu a pak ji sníží na správné nastavení.



Aby bylo možné funkci zapnout, varná zóna musí být chladná.

Zapnutí funkce pro varnou zónu:

stiskněte **P**. Ihned stiskněte požadované nastavení teploty. Zobrazí se **A**.

Vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

4.8 Zvýšení výkonu

Tato funkce dodá indukčním varným zónám více elektrické energie. Funkci lze zapnout pro indukční varnou zónu pouze na omezenou dobu. Poté se indukční varná zóna automaticky přepne na nejvyšší teplotu.



Viz část „Technické informace“.

Zapnutí funkce pro varnou zónu:

stiskněte **P**. Rozsvítí se **P**. Jak se zóna více zahřívá, barva okruhu se mění.

Vypnutí funkce: změňte nastavení teploty.

4.9 Časovač

Jsou k dispozici tři funkce: Odpočítavač, Časový spínač a Minutka.

Odpočítavač

Tato funkce slouží ke sledování doby provozu varné zóny. Funkce se spustí automaticky a na displeji se zobrazí se příslušné varné zóně pod tepelným nastavením.

Resetování funkce: stiskněte , dokud se nezobrazí Odpočítavač . Poté se seznamu pomocí tlačítek se šipkami zvolte varnou zónu a volbu potvrďte stisknutím **OK**.

Časový spínač

Tuto funkci můžete použít k nastavení délky zapnutí varné zóny při daném jednom vaření.

Zapnutí funkce: dvojnásobným stisknutím vyvolejte funkci Časový spínač . Poté ze seznamu pomocí tlačítek se šipkami zvolte varnou zónu a volbu potvrďte

stisknutím **OK**. Pomocí tlačítek se šipkami nastavte čas a nastavení potvrďte dotykem **OK**. Jakmile uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál a varná zóna se vypne.

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte .

Minutka

Zapnutí funkce: trojnásobným stisknutím

vyvolejte funkci Minutka . Pomocí tlačítek se šipkami nastavte čas. Rozsvítí se kontrolka funkce. Když uplyne nastavený čas, zazní zvukový signál.

¹ Příslušenství se nedodává spolu se spotřebičem. Pro více informací se obraťte na svého místního prodejce.

Vypnutí zvukové signalizace: stiskněte



Tato funkce nemá žádný vliv na provoz varných zón.



4.10 STOP+GO

Tato funkce přepne všechny zapnuté varné zóny na nejnižší teplotu.

Když je tato funkce zapnutá, nelze měnit tepelné nastavení.

Tato funkce nevypne funkce časovače.

Chcete-li tuto funkci zapnout,

postupujte takto: stiskněte . Rozsvítí se .



Funkci vypnete takto: stiskněte .


Zobrazí se předchozí nastavení teploty.

4.11 Blokování tlačítek

Když jsou varné zóny zapnuté, ovládací panel lze zablokovat. Zabráníte tak náhodné změně nastavení teploty.

Nejprve nastavte tepelný výkon.

Zapnutí funkce: opakovaně stiskněte , dokud se nezobrazí funkce blokování tlačítek. Nastavení potvrďte stisknutím OK. Zobrazí se . Časovač zůstane zapnutý.



Vypnutí funkce: stiskněte . Zobrazí se předchozí nastavení teploty.





Funkci také vypnete vypnutím varné desky.

4.12 Dětská bezpečnostní pojistka




Tato funkce brání neúmyslnému použití varné desky.

Zapnutí funkce: pomocí  varnou desku vypněte. Když se varná deska vypíná, stiskněte . Na displeji se zobrazí zpráva, že funkce je v provozu.

Vypnutí funkce: pomocí  zapněte varnou desku. Stiskněte  a poté OK.

Vyřazení funkce na jedno vaření:


pomocí  zapněte varnou desku.

Současně stiskněte  a . **Do 10 sekund nastavte teplotu.** Nyní můžete varnou desku použít. Když varnou desku vypnete pomocí , funkce se opět zapne.

4.13 Vypnutí a zapnutí zvukové signalizace

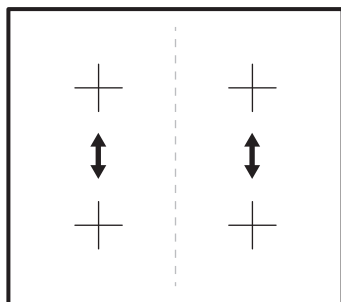
Zapněte varnou desku. Stiskněte OK a poté pomocí tlačítek se šipkami nastavte tóny. Nastavení potvrďte stisknutím OK. Pomocí tlačítek se šipkami zvolte možnosti. Nastavení potvrďte stisknutím OK.

Když je tato funkce aktivní, uslyšíte zvukovou signalizaci pouze tehdy, když:

- stisknete 
- se dokončí funkce Minutka
- se dokončí funkce Časový spínač
- něco položíte na ovládací panel.

4.14 Funkce Řízení výkonu

- Varné zóny jsou seskupeny podle umístění a počtu fází ve varné desce (viz obrázek).
- Každá fáze má maximální elektrické zatížení 3 700 W.
- Tato funkce rozděljuje výkon mezi varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Funkce se zapne, když celkové elektrické zatížení varných zón zapojených do jedné fáze přesáhne 3 700 W.
- Tato funkce snižuje výkon pro ostatní varné zóny zapojené do stejné fáze.
- Displej varných zón se sníženým výkonem se mění v rozmezí dvou úrovní.



5. TIPY A RADY



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Nádobí



U indukčních varných zón vytváří silné elektromagnetické pole teplo v nádobách velmi rychle.



Indukční varné zóny používejte v kombinaci s vhodnými nádobami.

Materiál nádobí

- **vhodné:** litina, ocel, smaltovaná ocel, nerezová ocel, sendvičová dna nádob (označeno jako vhodné výrobcem).
- **nevhodné:** hliník, měď, mosaz, sklo, keramika, porcelán.

Nádoba je pro indukční varnou desku vhodná, jestliže:

- se malé množství vody na indukční varné zóně nastavené na nejvyšší teplotu velmi rychle ohřeje.
- magnet přilne na dno nádoby.



Dno nádoby musí být co nejrovnější a nejsilnější.

Rozměry nádoby

Indukční varné zóny se do určité míry automaticky přizpůsobí velikosti dna nádoby.

Výkon varné zóny závisí na průměru varné nádoby. Nádoby s menším než minimálním průměrem přijímají pouze část výkonu vytvářeného varnou zónou.



Viz část „Technické informace“.

5.2 Zvuky během používání

Jestliže slyšíte:

- praskání: nádobí je vyrobeno z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- pískání: používáte jednu varnou zónu nebo několik varných zón na vysoký výkon a nádoby jsou vyrobeny z různých materiálů (sendvičová konstrukce).
- hučení: používáte vysoký výkon.
- cvakání: dochází ke spínání elektrických přepínačů.
- syčení, bzučení: pracuje ventilátor.

Tyto zvuky jsou normální a neznamenají žádnou závadu varné desky.

5.3 Úspora energie

- Je-li to možné, vždy zakrývejte nádoby pokličkami.
- Nádobu postavte na varnou zónu a teprve potom ji zapněte.
- Využijte zbytkové teplo k udržování teploty jídle nebo k jeho rozpouštění.

5.4 Öko Timer (Ekologický časový spínač)

Za účelem úspory energie se topný článek varné zóny sám vypne dřív, než zazní signál odpočítávání času. Rozdíl mezi dobou provozu závisí na nastavené teplotě a délce vaření.

5.5 Příklady použití varné desky

Vztah mezi nastavením teploty a spotřebou energie příslušené varné zóny není přímo úměrný. Když zvýšíte nastavení teploty, nezvýší se úměrně spotřeba energie dané varné desky. To

znamená, že varná zóna se středním nastavením teploty spotřebuje méně než polovinu svého výkonu.



Údaje v následující tabulce jsou jen orientační.

Nastavení teploty	Vhodné pro:	Čas (min)	Tipy
1	Udržení teploty hotového jídla.	dle potřeby	Nádobu zakryjte pokličkou.
1 - 3	Holandská omáčka, rozpouštění: másla, čokolády, želatiny.	5 - 25	Čas od času zamíchejte.
1 - 3	Zahuštění: nadýchané omelety, míchaná vejce.	10 - 40	Vařte s pokličkou.
3 - 5	Dušení jídel z rýže a mléčných jídel, ohřívání hotových jídel.	25 - 50	Přidejte alespoň dvakrát tolik vody než rýže, mléčná jídla během ohřívání občas zamíchejte.
5 - 7	Podušení zeleniny, ryb, masa.	20 - 45	Přidejte několik lžic tekutiny.
7 - 9	Vaření brambor v páře.	20 - 60	Použijte max. ¼ l vody na 750 g brambor.
7 - 9	Vaření většího množství jídel, dušeného masa se zeleninou a polévek.	60 - 150	Až 3 l vody a přísady.
9 - 12	Mírné smažení: plátků masa nebo ryb, Cordon Bleu z telecího masa, kotlet, masových kroket, uzenin, jater, jíšky, vajec, palačinek a koblih.	dle potřeby	V polovině doby obraťte.
12 - 13	Prudké smažení, pečená bramborová kaše, silné řízky, steaky.	5 - 15	V polovině doby obraťte.
14	Vaření vody, vaření těstovin, opražení masa (guláš, dušené maso v hrnci), fritování hranolků.		
P	Vaření velkých množství vody. Funkce posílení výkonu je zapnutá.		

6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Všeobecné informace

- Varnou desku po každém použití očistěte.
- Nádoby používejte vždy s čistou spodní stranou.
- Škrábance nebo tmavé skvrny na povrchu nemají vliv na funkci varné desky.
- Použijte speciální škrabku na sklo.
- Použijte speciální čisticí prostředek vhodný na povrch varné desky.

6.2 Čištění varné desky

- **Okamžitě odstraňte:** roztavený plast, plastovou folii nebo jídlo obsahující cukr. Pokud tak neučiníte, nečistota může varnou desku poškodit. Speciální škrabku přiložte šikmo ke

skleněnému povrchu a posunujte ostří po povrchu desky.

- **Odstraňte po dostatečném vychladnutí varné desky:** skvrny od vodního kamene, vodové kroužky, tukové skvrny nebo kovově lesklé zbarvení. Vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem s malým množstvím mycího prostředku. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem.
- Povrch varné desky je vybaven horizontálními drážkami. Varnou desku vyčistěte vlhkým hadříkem a trochou mycího prostředku jemnými tahy zleva doprava. Po vyčištění varnou desku osušte měkkým hadrem zleva doprava.

7. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD





UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Varnou desku nelze zapnout ani používat.	Varná deska není zapojena do elektrické sítě nebo není připojena správně.	Zkontrolujte, zda je varná deska správně zapojena do elektrické sítě. Viz schéma zapojení.
	Je uvolněná pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka uvolňuje opakovaně, obraťte se na autorizovaného elektrikáře.
		Zapněte varnou desku znovu a maximálně do 10 sekund nastavte teplotu.
	Stiskli jste dvě nebo více senzorových tlačítek současně.	Dotkněte se pouze jednoho senzorového tlačítka.
	Je zapnutá funkce STOP +GO.	Viz část „Denní používání“.
	Na ovládacím panelu je voda nebo skvrny od tuku.	Vyčistěte ovládací panel.

Problém	Možná příčina	Řešení
Ozve se zvukový signál a varná deska se vypne. Když je varná deska vypnutá, ozve se zvukový signál.	Zakryli jste jedno nebo více sensorových tlačítek.	Odstraňte předmět ze sensorových tlačítek.
Varná deska se vypne.	Něčím jste zakryli sensorové tlačítko  .	Odstraňte předmět ze sensorového tlačítka.
Ukazatel zbytkového tepla nezmění barvy.	Varná zóna byla zapnutá jen krátkou dobu, a není proto horká.	Jestliže byla varná zóna zapnutá dostatečně dlouho, aby byla horká, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Funkce Automatický ohřev nefunguje.	Varná zóna je horká. Je nastavena nejvyšší teplota.	Nechte varnou zónu dostatečně vychladnout. Nejvyšší stupeň teploty má stejný výkon jako funkce.
Nastavení teploty kolísá mezi dvěma nastaveními.	Funkce Řízení výkonu je zapnutá.	Viz část „Denní používání“.
Senzorová tlačítka se zahřívají.	Nádoba je příliš velká nebo jste ji postavili příliš blízko ovládacích prvků.	Je-li to možné, na zadních varných zónách používejte velké nádoby.
Podsvícení je zapnuté, ale kontrast displeje je špatný.	Na displeji je položené horké nádobí.	Předmět odstraňte a nechte varnou desku dostatečně vychladnout. Pokud se kontrast nezlepší, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Při dotyku sensorových tlačítek nezazní žádný zvukový signál.	Zvuková signalizace je vypnutá.	Zapněte zvukovou signalizaci. Viz část „Denní používání“.
Zobrazí se II a textové hlášení.	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Vypněte varnou desku a znovu ji zapněte.
Rozsvítí se  .	Je spuštěna funkce Dětská bezpečnostní pojistka nebo Blokování tlačítek.	Viz část „Denní používání“.
Zobrazí se ?.	Na varné zóně není žádná nádoba. Nádoba není vhodná.	Na varnou zónu postavte nádobu. Použijte vhodnou nádobu. Viz část „Tipy a rady“.

Problém	Možná příčina	Řešení
	Průměr dna nádoby je pro varnou zónu příliš malý.	Použijte varné nádoby se správnými rozměry. Viz část „Technické informace“.
	Nádoba nezakrývá kříž / čtverec.	Zakryjte celý kříž / čtverec.
Zobrazí se E a číslo.	Porucha varné desky.	Varnou desku na chvíli odpojte z elektrické sítě. Vypojte pojistku v domácí elektroinstalaci. Opět ji připojte. Jestliže se opět zobrazí E , obraťte se na autorizované servisní středisko.
Zobrazí se E4 .	U varné desky došlo k chybě, protože se vyvařila voda z nádoby. Je zapnutá funkce Automatické vypnutí a ochrana před přehřátím varných zón.	Vypněte varnou desku. Odstraňte horkou nádobu. Po přibližně 30 sekundách varnou zónu opět zapněte. Pokud byl problém ve varné nádobě, chybové hlášení se přestane zobrazovat. Ukazatel zbytkového tepla se může nadále zobrazovat. Nechte varnou nádobu dostatečně vychladnout. Zkontrolujte, zda lze varnou nádobu použít s varnou deskou. Viz část „Tipy a rady“.

7.2 Když nenaleznete řešení...

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na autorizované servisní středisko. Uvedte údaje z výrobního štítku, kód ze tří číslic a písmen pro sklokeramiku (je v rohu varné desky) a chybové hlášení, které svítí. Ujistěte se, že jste varnou desku používali správným

způsobem. Pokud ne, budete muset návštěvu technika z poprodejního servisu nebo prodejce zaplatit, i když je spotřebič ještě v záruce. Informace o servisním středisku a záručních podmínkách jsou uvedeny v záruční příručce.

8. INSTALACE



UPOZORNĚNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

8.1 Před instalací spotřebiče

Před instalací varné desky si z typového štítku opište níže uvedené informace.

Typový štítek je umístěn na spodní straně varné desky.

Sériové číslo

8.2 Vestavné varné desky

Vestavné varné desky se smějí používat pouze po zabudování do vhodných

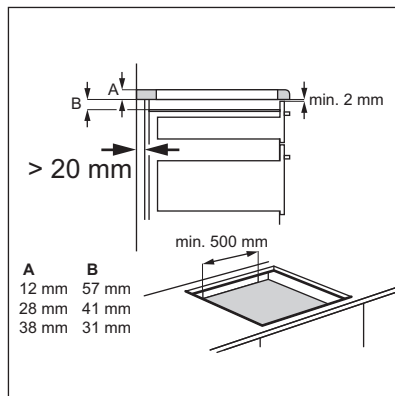
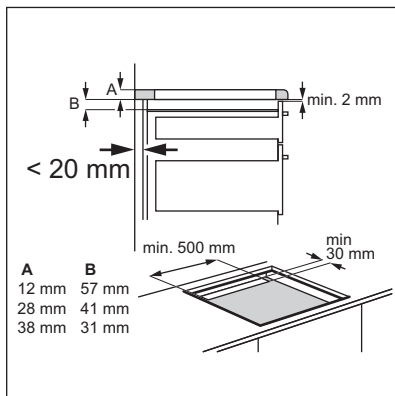
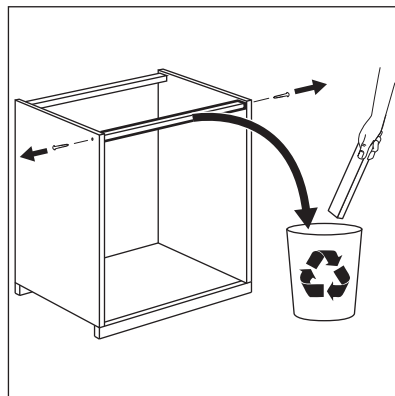
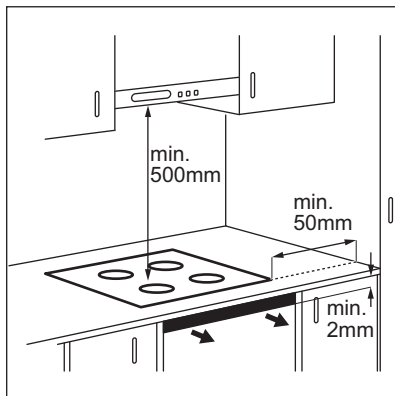
vestavných modulů a pracovních ploch, které splňují příslušné normy.

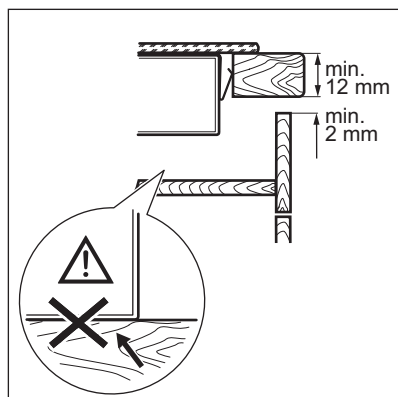
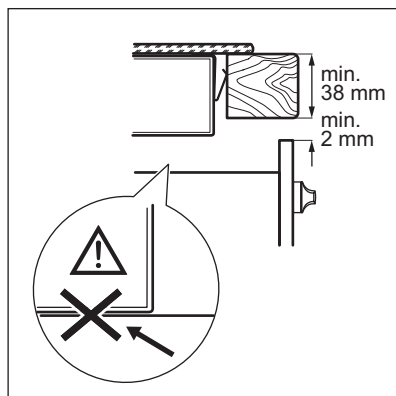
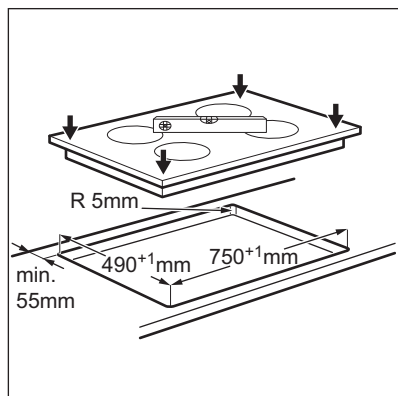
- Poškozený síťový kabel vyměňte za speciální kabel (typ H05BB-F max. teplota 90 °C; nebo vyšší). Obráťte se na místní servisní středisko.

8.3 Připojovací kabel

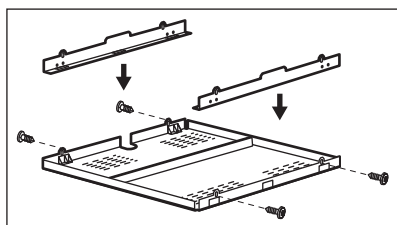
- Varná deska se dodává s připojovacím kabelem.

8.4 Montáž





8.5 Ochranná skříň



Pokud použijete ochrannou skříň (dodatečné příslušenství), není nutné

zachovat přední prostor o šířce 2 mm pro proudění vzduchu a instalovat ochranné dno přímo pod varnou deskou. Ochranná skříň nemusí být v některých zemích v nabídce. Obratě se na svého místního dodavatele.



Ochrannou skříň nelze použít, pokud varnou deskou instalujete nad troubou.

9. TECHNICKÉ INFORMACE

9.1 Typový štítek

Model EHO8840FOG
Typ 58 GBD C3 AU

PNC 949 596 149 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz

Indukční modely 7.4 kW
Sér. č.
ELECTROLUX

Vyrobeno v Německu
7.4 kW
CE   



9.2 Technické údaje varných zón

Varná zóna	Nominální výkon (maximální nastavení teploty) [W]	Funkce posílení výkonu [W]	Délka chodu funkce Funkce posílení výkonu [min]	Průměr nádoby [mm]
Levá přední	2 300	3 200	10	125 - 210
Levá zadní	2 300	3 200	10	125 - 210
Pravá přední	2 300	3 200	10	125 - 210
Pravá zadní	2 300	3 200	10	125 - 210

Výkon varných zón se může nepatrně lišit od údajů uvedených v této tabulce. Mění se na základě materiálu a průměru varných nádob.

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

10. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	21
2. OHUTUSJUHISED.....	22
3. SEADME KIRJELDUS.....	24
4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	26
5. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	29
6. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	31
7. VEAOTSING.....	31
8. PAIGALDAMINE.....	33
9. TEHNILISED ANDMED.....	35

SULLE MÕELDES

Täname teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaajast asjatundlikku kogemust ja uuenduslikkust. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka teid. Ükskõik, millal te seda ka ei kasuta – suurepärase tulemuste võite te alati kindel olla.

Teretulemast Electroluxi.

Külastage meie veebisaiti:



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, teave teeninduse kohta:
www.electrolux.com



Registreerige oma toote parema teeninduse saamiseks:
www.registerelectrolux.com



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


KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed. Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.

Andmed leiate andmesildilt.

 Hoiatus / oluline ohutusinfo.

 Üldine informatsioon ja nõuanded

 Keskkonnateave

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

- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ning füüsilise, sensoorse või vaimse puudega inimesed või kogemuste ja teadmisteta isikud juhul, kui nende tegevuse üle on järelvalve ja neid juhendatakse seadme turvalise kasutamise osas ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevat ohte.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendid lastele kättesaamatuna.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Katmata osad on kuumad.
- Kui seadmel on lapselukk, on soovitatav seda kasutada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.
- Alla 3-aastased lapsed tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui täiskasvanu nende tegevust jälgib.

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.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidi element välja; ärge jääge lootma üksnes nõudetektorile.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja, et vältida võimalikku elektrilööki.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see ohutuse mõttes välja vahetada tootja, volitatud hooldekeskuse või lihtsalt kvalifitseeritud isiku poolt.

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 löikepindu 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.
- Seadme põhi võib minna kuumaks. Põhjale juurdepääsu tõkestamiseks paigaldage seadme alla kindlasti mittesüttivast materjalist eralduspaneel.
- Veenduge, et tööpinna ja selle all oleva kapi vahele jääks 2 mm

ventilatsiooniruumi. Garantii ei hõlma ebapiisava ventilatsiooniruumi tõttu tekkinud kahjustusi.

2.2 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.
- Kontrollige, kas andmesildil toodud elektrilised parameetrid vastavad vooluvõrgu näitajatele. Vastasel juhul võtke ühendust elektrikuga.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitejuhtmete või -pistikute kasutamisel võib kontakt minna tuliseks.
- Kasutage õiget elektrijuhet.
- Vältige elektrijuhtmete sassiminekut.
- Veenduge, et paigaldatud on põrutuskaitse.
- Paigaldage juhtmetele tõmbetõkis.
- Veenduge, et toitejuhe või -pistik ei puutuks vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui te seadme lähedalasuvasse pistikupesasse ühendate.

- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Vigastatud toitejuhtme vahetamiseks võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt loigseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet välja lülitades ärge tõmmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- 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.
- Kui panete toiduained kuuma õlisse, võib see hakata pitsima.

**HOIATUS!**

Plahvatus- 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 aarud võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui kasutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.

**HOIATUS!**

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

2.3 Kasutamine

**HOIATUS!**

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui see on olemas).
- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage keeduväli pärast kasutamist alati välja.
- Ärge usaldage üksnes nõudetektorit.
- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväljadele. Need võivad minna kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- 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 klaas- või klaaskeraamilist pinda kriimustada. Kui teil on vaja nõusid pliidi liigutada, tõstke need alati üles.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.

2.4 Puhastus ja hooldus

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Lülitage seade välja ja laske sel enne puhastamist maha jahtuda.
- Enne hooldustöid eemaldage seade elektrivõrgust.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks vee- või aurupihustit.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

2.5 Jäätmekäitlus



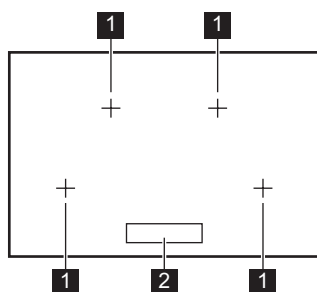
HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

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

3. SEADME KIRJELDUS

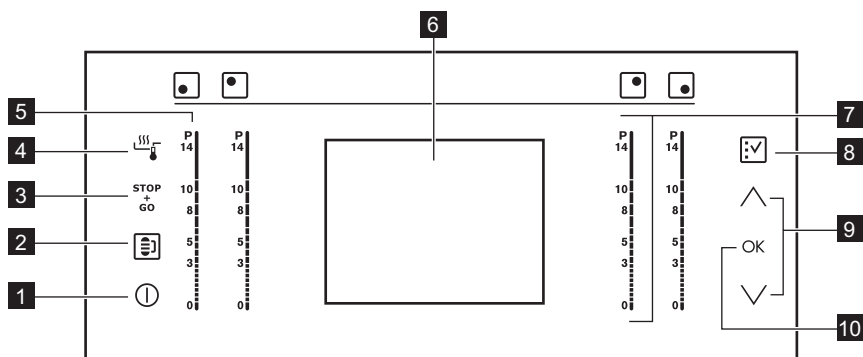
3.1 Pliidipinna skeem



1 Induktsioonkeeduväli

2 Juhtpaneel

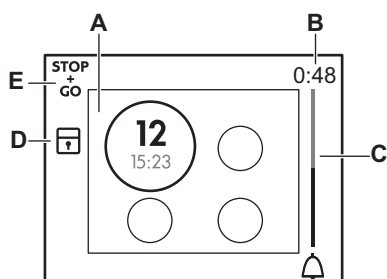
3.2 Juhtpaneeli skeem



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






Sensor-väli	Funktsioon	Märkus
1	① SISSE/VÄLJA	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
2	☰ Connect Function	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
3	STOP GO	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
4	☰ Cook Assist	Funktsiooni sisselülitamiseks.
5	P Power Boost	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks.
6	- Ekraan	Kasutuses olevate funktsioonide näitamiseks.
7	- Juhtriba	Soojusastme määramiseks.
8	☑ Minute Minder / Automatic Counter / Power-off timer	Funktsiooni valimiseks ja juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
9	∧ / ∨ -	Seade valimiseks.
10	OK -	Seade kinnitamiseks.

3.3 Ekraan



- A) Keeduväljad
- B) Power-off timer
- C) Funktsiooni Minute Minder indikaator
- D) Lukk-funktsioon
- E) STOP+GO-funktsioon

Keeduväli ekraanil	Kirjeldus
12 15:23	Keeduväli on sisse lülitatud. Ülemine: soojusaste, alumine: taimer.
	Keep Warm /STOP+GO-funktsioon töötab.
P	Power Boost on sees.

Keeduväli ekraanil	Kirjeldus
	Power Boost on sees.
	Keeduvälja reguleerimine.
	Keeduväljal ei ole keedunõud.
	Automaatne kiirsoojendus-funktsioon töötab.
	OptiHeat Control. Keeduväli on väljas. Suurus ja värvid tähistavad jääkuumust: <ul style="list-style-type: none"> • Suur punane – keeduväli töötab • Suur helepunane - soojashoidmine • Väike helepunane - ikka veel kuum • Väike valge - keeduväli on külm

3.4 Jääkuumus



HOIATUS!

Jääkuumusega kaasneb põletusoht!

Induksioonkeeduväljad toodavad toiduvalmistamiseks vajalikku kuumust keedunõude põhjas. Klaaskeraamika soojeneb nõu soojuse tõttu.


4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

4.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

4.2 Automaatne väljalülitus


Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:

- Kõik keeduväljad on välja lülitatud.
- Pärast pliidi 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 ja pliit lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneeli.
- Pliit läheb liiga kuumaks (nt nõu on kuivalt plaadil). Enne kui pliiti uuesti



kasutama hakkate, laske keeduväljal maha jahtuda.

- Kasutate sobimatut keedunõud. Sümbol ? süttib ja 2 minuti pärast lülitub keeduväli automaatselt välja.
- Keeduvälja pole välja lülitatud või soojusastet muudetud. Mõne aja pärast lülitub pliit välja. Vt allpool.

Soojusastme ja funktsiooni aegade vahel on järgmised seosed:

-  **1 – 3** – 6 tundi
- **4 – 7** – 5 tundi
- **8 – 9** – 4 tundi
- **10 – 14** – 1,5 tundi

4.3 Keele valimine

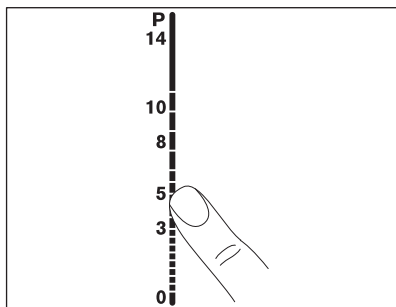
Keele muutmiseks käivitage pliit valikuga  ja seejärel puudutage OK. Valige noolte abil keelemenüü. Valiku kinnitamiseks puudutage OK. Ekraanil kuvatakse keelte loend. Puudutage 

või ∇ , et valida keel. Valiku kinnitamiseks puudutage OK.

4.4 Soojusaste

Soojusastme määramiseks või muutmiseks:

Puudutage juhtriba sobiva kuumusastme juures või liigutage juhtribal sõrme, kuni jõuate õige kuumusastmeni.



4.5 Keeduväljade kasutamine

Asetage keedunõu ristile/ruudule, mis asub kasutataval keedupinnal. Katke rist või ruut täielikult. Induktsiooni keeduväljad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega. Suurema nõu puhul võite samaaegselt kasutada kahte keeduvälja.

4.6 Connect Function

i Kasutage seda funktsiooni tarvikuga Infinite Plancha¹ tarvik.

See funktsioon ühendab tarviku all kaks vasakpoolset keeduvälja ning need töötavad nagu üks väli.

Määrake esmalt ühe vasakpoolse keeduvälja soojusaste.

Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage \square . Soojusastme määramiseks või muutmiseks puudutage ühte vasakpoolsetest sensoritest.

Funktsiooni väljalülitamiseks:

puudutage \square . Keeduväljad töötavad teineteisest sõltumatult.

4.7 Automaatne kiirsoojendus

Selle funktsiooni sisselülitamisel saavutate vajaliku soojusastme kiiremini. Selle funktsiooni puhul rakendatakse mõnda aega kõrgeimat soojusastet; seejärel seda vähendatakse, kuni jõutakse õige soojusastmeni.

i Funktsiooni sisselülitamiseks peab keeduväli olema külm.

Keeduvälja jaoks funktsiooni

sisselülitamiseks: puudutage P . Puudutage kohe sobivat soojusastet. Süttib A.

Funktsiooni väljalülitamiseks: muutke soojusastet.

4.8 Power Boost

See funktsioon võimaldab induktsiooniga keeduväljadel rohkem võimsust kasutada. Funktsiooni saab induktsioonkeeduvälja jaoks sisse lülitada ainult piiratud ajaks. Pärast seda lülitub induktsioonkeeduväli automaatselt tagasi kõrgeimale soojusastmele.

i Vt jaotist "Tehnilised andmed".

Keeduvälja jaoks funktsiooni

sisselülitamiseks: puudutage P . P ringil süttib. Kui keeduväli läheb kuumemaks, muutub ringi värv.

Funktsiooni väljalülitamiseks: muutke soojusastet.

4.9 Taimer

Taimeril on kolm funktsiooni: Automatic Counter, Power-off timer ja Minute Minder.



⌚ Automatic Counter

Selle funktsiooni abil saate määrata, kui kaua keeduväli töötab. See funktsioon

¹ Tarvik ei ole seadmega komplektis. Lisateabe saamiseks pöörduge palun kohaliku edasimüüja poole.

käivitub automaatselt ja selle indikaator süttib ekraanil keeduvälja soojusastme all.


Funktsiooni lähtestamiseks:

puudutage , et valida Automatic Counter . Seejärel valige loendist noolte abil keeduvälja ja puudutage kinnitamiseks OK.

→ | Power-off timer

Kasutage seda funktsiooni, et määrata, kui kaua keeduvälja sellel korral töötab.



Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage kaks korda , et valida Power-off timer → |. Seejärel valige loendist noolte abil keeduvälja ja puudutage kinnitamiseks OK. Valige noolte abil aeg ja puudutage kinnitamiseks OK. Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaali ja keeduvälja lülitub välja.


Heli peatamine: puudutage .

Minute Minder

Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage kolm korda , et valida Minute Minder . Valige noolte abil aeg. Funktsiooni indikaator süttib. Kui aeg saab täis, hakkab heli tööle.

Heli peatamine: puudutage .

 See funktsioon ei mõjuta keeduväljade tööd.

4.10 STOP+GO

Funktsiooniga lülitatakse kõik kasutatavad keeduväljad madalaimale soojusastmele.


Kui funktsioon töötab, ei saa soojusastet muuta.

Funktsioon ei peata taimerifunktsioone.

Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage .  süttib.

Funktsiooni väljalülitamiseks:



puudutage . Süttib kasutatav soojusaste.

4.11 Lukk


Keeduväljade kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära soojusastme kogemata muutmise.


Valige kõigepealt soojusaste.

Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage järjest  kuni näete ekraanil lukufunktsiooni. Puudutage OK, et valik kinnitada.  süttib. Taimer jääb sisselülitatuks.

Funktsiooni väljalülitamiseks:



puudutage . Süttib kasutatav soojusaste.

 Pliidi väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.



4.12 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidiplaadi juhusliku sisselülitamise.





Funktsiooni sisselülitamiseks:

lülitage pliiit  abil välja. Kui pliiit välja lülitub, puudutage . Ekraanil kuvatakse teade, et funktsioon töötab.

Funktsiooni väljalülitamiseks:

käivitage pliiit  abil. Puudutage kõigepealt  ja siis OK.

Funktsiooni ignoreerimiseks ühe toiduvalmistamise ajaks:

käivitage pliiit  abil. Puudutage samaaegselt  ja . **Valige soojusaste 10 sekundi jooksul.** Pliiti saab nüüd kasutada. Kui lülitate pliidi välja  abil, on funktsioon jälle sees.

4.13 Helide sisse- ja väljalülitamine

Lülitage pliiit sisse. Puudutage OK ja valige noolte abil helimenüü. Valiku kinnitamiseks puudutage OK. Määrake valik noolte abil. Valiku kinnitamiseks puudutage OK.

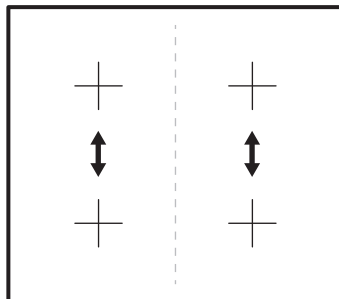
Kui funktsioon töötab, kuulete helisid ainult järgmistel juhtudel:

- puudutades ①;
- Minute Minder jõuab lõpule
- Power-off timer jõuab lõpule
- kui juhtpaneelile midagi asetatakse.

4.14 Funktsioon Toitehaldus

- Keeduväljad rühmitatakse vastavalt oma asukohale ja pliidi faaside arvule (vt joonist).
- Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3700 W.
- Funktsioon jagab võimsuse samasse faasi ühendatud keeduväljade vahel.
- Funktsioon lülitub sisse, kui ühte faasi ühendatud keeduväljade koguvõimsus ületab 3700 W.
- Funktsioon vähendab samasse faasi ühendatud keeduväljade võimsust.

- Vähendatud võimsusega keeduväljade soojusaste vaheldub kahe taseme vahel.



5. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Nõud



Induktsioonkeeduvälja puhul kuumutab tugev elektromagnetväli nõusid kiiresti.



Kasutage induktsioonkeeduväljale sobivaid nõusid.

Nõude materjal

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

Nõud võib induktsioonpliidil kasutada, kui:

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



Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.

Keedunõude mõõtmed

Induktsioonkeeduväli kohandub nõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja pakutud võimsust ainult osaliselt.

Keeduvälja efektiivsus oleneb kasutatava nõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja pakutud võimsust ainult osaliselt.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

5.2 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: kasutatakse suurt võimsust.
- klõpsumist: elektrilised ümberlülitused.
- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest.

5.3 Energiasääst

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

5.4 Öko Timer (Ökotaimer)

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

5.5 Näiteid pliidi kasutamisest

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



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.
1 - 3	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.
1 - 3	Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Valmistage kaane all.
3 - 5	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt tulel, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb valmistamise ajal segada.
5 - 7	Köögivilja, kala, liha aurutamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
7 - 9	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
7 - 9	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku pluss komponendid.
9 - 12	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
12 - 13	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
14	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), frii-kartulite valmistamine.		
P	Suure koguse vee keetmine. Võimsusfunktsioon on sisse lülitatud.		

6. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Üldine teave

- Puhastage pliit pärast igakordset kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta pliidi tööd.
- Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.

6.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile ja suhkrut sisaldava toidu

jäägid. Vastasel korral võib mustus pliiti kahjustada. Pange spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvapekid, läikivad metallsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja vähese koguse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliit pehme lapiga.
- Pliidi pinnal on horisontaalsed süvendid. Puhastage pliiti niiske lapi ja veidikese nõudepesuvahendiga, pühkides õrnalt vasakult paremale. Pärast puhastamist kuivatage pliit pehme lapiga (vasakult paremale).

7. VEAOTSING




HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Pliiti ei saa käivitada või kasutada.	Pliit ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendatud korralik.	Kontrollige, kas pliit on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vaadake ühendusjoonist.
	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
		Käivitage pliit uuesti ja määrake vähemalt 10 sekundi jooksul soojusaste.
	Puudutasite korraga 2 või enamat sensorvälja.	Puudutage ainult üht sensorvälja.
	STOP+GO on aktiveeritud.	Vt "Igapäevane kasutamine".
	Juhtpaneelil on vett või rasvapritseid.	Pühkige juhtpaneel puhtaks.
Helisignaali kõlab ja pliit lülitub välja. Helisignaali kõlab, kui pliit välja lülitatakse.	Katsite kinni ühe või mitu sensorvälja.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Pliit lülitub välja.	Olete asetanud midagi sensorväljale ①.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Jääkkuumuse indikaator ei muuda värve.	Väli ei ole kuum, sest see töötab vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskusesse.
Funktsioon Automaatne kiirsoojendus ei tööta.	Väli on tuline.	Laske väljal piisavalt jahtuda.
	Valitud on kõige kõrgem soojusaste.	Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui funktsioonil.
Soojusaste lülitub ühelt soojusastmelt teisele.	Funktsioon Toitehaldus on sisse lülitatud.	Vt "Igapäevane kasutamine".
Sensorväljad muutuvad kuumaks.	Keedunõu on liialt suur või asub sensorväljale liiga lähedal.	Asetage suuremad anumad tagumistele väljadele.
Taustavalgus on sees, kuid ekraani kontrastsus on nõrk.	Ekraanil on tuline keedunõu.	Eemaldage ese ja laske pliidiil piisavalt maha jahtuda. Kui kontrastsus jääb nõrgaks, pöörduge teeninduskeskusesse.
Kui puudutate paneeli sensorvälju, puudub signaal.	Signaalid on välja lülitatud.	Lülitage signaalid sisse. Vt "Igapäevane kasutamine".
Ekraanil süttib II ja tekst.	Automaatne väljalülitus on sees.	Lülitage pliit välja ja käivitage uuesti.
 süttib.	Lapselukk või Lukk funktsioon töötab.	Vt "Igapäevane kasutamine".

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
? süttib.	Keeduväljal pole nõud.	Pange nõu keeduväljale.
	Kasutate vale nõud.	Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Nõu põhja läbimõõt on selle keeduvälja jaoks liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtmetega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
	Keedunõu ei kata ruutu või risti.	Katke rist või ruut täielikult.
Süttivad E ja number.	Seadmel ilmes tõrge.	Ühendage pliit elektrivõrgust mõneks ajaks lahti. Lülitage maja elektrisüsteemi kaitse välja. Ühendage see uuesti sisse. Kui E ilmub uuesti, pöörduge teeninduskeskusesse.
E4 süttib.	Pliidil ilmnes tõrge, kuna keedunõu on tühjaks keenud. Automaatne väljalülitus ja ülekuumenemise kaitse on sees.	Lülitage pliit välja. Eemaldage kuum keedunõu. Lülitage umbes 30 sekundi möödumisel keeduväli uuesti sisse. Kui probleemi põhjustas keedunõu, kaob veateade ekraanilt. Jääkkuumuse indikaator võib jääda põlema. Laske nõul piisavalt jahtuda. Kontrollige, kas kasutatav nõu sobib selle pliidiga. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

7.2 Kui lahendust ei leidu...

Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Andke teada andmesildil olevad andmed. Esitage ka kolmekohaline tähtedest koosnev klaaskeraamika kood (selle leiata klaasplaadi nurgast) ja kuvatud

veateade. Veenduge, et kasutasite pliiti õigesti. Kui seadet on valesti kasutatud, ei tarvitse teeninduse tehniku või edasimüüja töö isegi garantiiajal tasuta olla. Teenindust ja garantiitingimusi puudutavad juhised leiata garantiibrošüürist.

8. PAIGALDAMINE



HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Enne paigaldamist

Enne pliidi paigaldamist kirjutage üles alltoodud andmed, mis on ära toodud

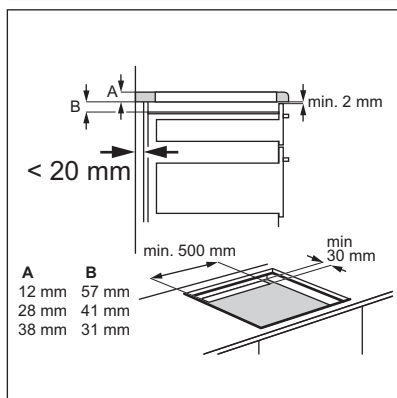
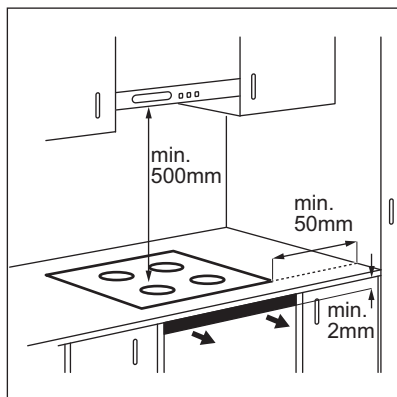
andmesildil. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

Seerianumber

8.2 Integreeritud pliigid

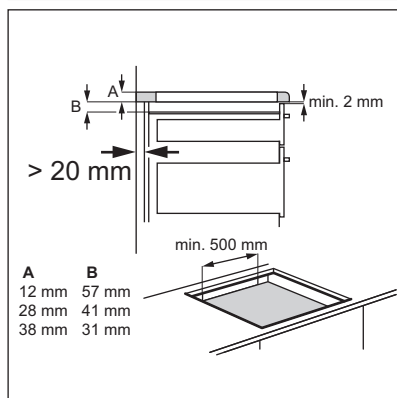
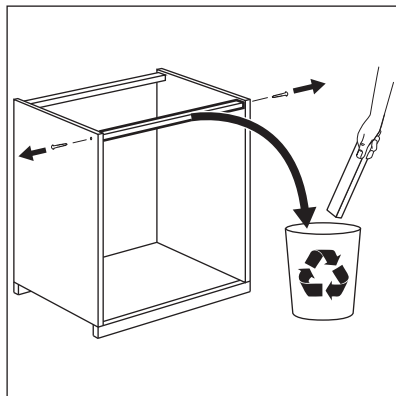
Integreeritud pliiti võib kasutada alles pärast seda, kui see on paigutatud sobivasse standardile vastavasse sisseehitatud mööblisse ja tööpinda.

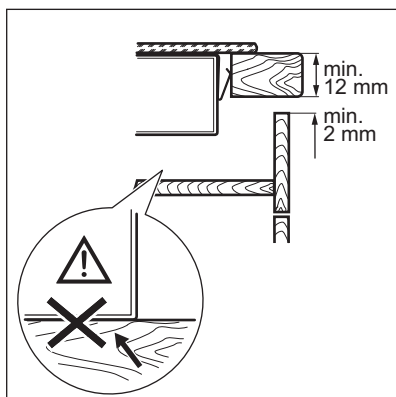
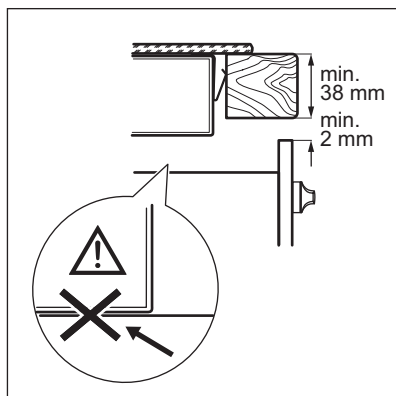
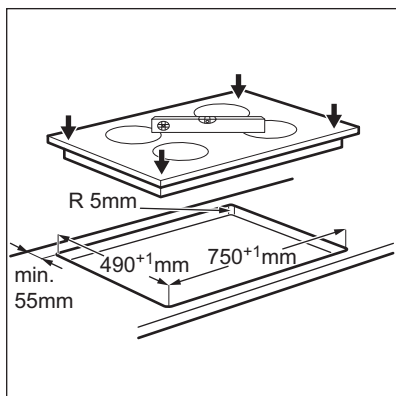
8.4 Paigaldamine



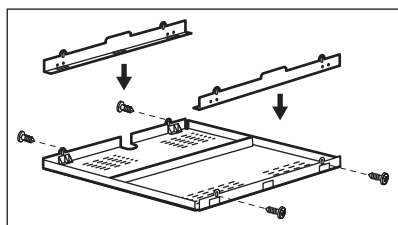
8.3 Ühenduskaabel

- Selle seadme juurde kuulub ka ühenduskaabel.
- Kui seadme toitejuhe on kahjustatud, tuleb see asendada spetsiaalse juhtmega (tüüp H05BB-F T_{max} 90°C või üle selle). Pöörduge lähimas teeninduskeskusesse.





8.5 Kaitsekarp



Kui kasutate kaitsekarp (lisatarvik), ei ole eesmist 2 mm õhuvahet ega seadme all asuvat kaitsepinda vaja. Kõigis riikides ei pruugi kaitsekabi-lisatarvik saadaval olla. Pöörduge kohaliku edasimüüja poole.



Kui paigutate pliidi ahju kohale, siis te kaitsekarp kasutada ei saa.

9. TEHNILISED ANDMED

9.1 Andmesilt

Mudel EHO8840FOG
Tüüp 58 GBD C3 AU
Induktsioon 7.4 kW
Seerianr.

Tootenumber (PNC) 949 596 149 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Valmistatud Saksamaal
7.4 kW

ELECTROLUX





9.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Keeduväli	Nimivõimsus (maks. soojusaste) [W]	Võimsusfunktsioon [W]	Võimsusfunktsioon maksimumkestus [min]	Nõu läbimõõt [mm]
Vasakpoolne eesmine	2300	3200	10	125 - 210
Vasakpoolne tagumine	2300	3200	10	125 - 210
Parempoolne eesmine	2300	3200	10	125 - 210
Parempoolne tagumine	2300	3200	10	125 - 210

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

Parimate tulemuste saamiseks kasutage nõusid, mille diameeter ei ole tabelis toodust suurem.

10. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid saatke ringlusse. 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 kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	38
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	39
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	41
4. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	44
5. PADOMI UN IETEIKUMI.....	47
6. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	49
7. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	49
8. UZSTĀDĪŠANA.....	52
9. TEHNISKĀ INFORMĀCIJA.....	54

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Pateicamies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Ierīces ražošanā un modernizēšanā uzkrāta gadu desmitiem ilga pieredze. Tā radīta pārdomāta un mūsdienīga, tieši kā jums. Katru reizi to lietojot, varat būt pārliecināti, ka gūsiet labus rezultātus. Laipni lūdzam Electrolux!

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



Atradīsiet lietošanas padomus, brošūras, informāciju par traucējumu novēršanu un apkopi:

www.electrolux.com



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registerelectrolux.com



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: Modelis, izstrādājuma Nr., sērijas numurs.

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.



Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai



Vispārēja informācija un padomi



Informācija par vides aizsardzību

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

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir apmācīti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- 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.
- Ierīces tuvumā nedrīkst atrasties bērni līdz 3 gadu vecumam 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.

- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas elementu ar tā vadību un nepaļaujieties uz trauka noteicēju.
- Ja stikla keramikas virsma/stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci, lai nepieļautu elektriskās strāvas trieciena risku.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem, to jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa pārstāvim vai kvalificētam speciālistam.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādi un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Ievērojiet piesardzību, pārvietojot ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr lietojiet aizsargcimdus.
- Apstrādājiet nozāgētās virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādi 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.
- Ierīces apakšdaļa var būt karsta. Pārbaudiet, vai ir uzstādīts nedegošs atdalītājpanelis zem ierīces, lai novērstu piekļuvi apakšdaļai.

- Pārliecinieties, lai starp darba virsmu un zem tās esošo ierīci būtu 2 mm liela ventilācijas sprauga. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kurus izraisīja atbilstošas spraugas nenodrošināšana.

2.2 Elektriskie pieslēgumi



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka informācija uz tehnisko datu plāksnītes atbilst jūsu elektrosistēmas parametriem. Ja neatbilst, sazinieties ar elektriķi.
- Pārliecinieties, lai ierīce tiktu pareizi uzstādīta. Vaļīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārkaršanu.
- Izmantojiet atbilstošu strāvas kabeli.
- Nepieļaujiet elektrības vadu samezģlošanos.
- Pārliecinieties, lai tiktu uzstādīta aizsardzība pret elektrošoku.
- Izmantojiet vada atslogotāju.

- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliedzinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktdakšu (ja tāda ir) un strāvas vadu. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktlīdžai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktlīdžda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: līnijas drošības aizsargslēdži, drošinātāji (ieskrūvējamais drošinātājus ir jāizskrūvē no to turētājiem), elektrības noplūdes uz zemi pārtraucēji un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektroīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Nepaļaujieties uz trauka noteicēju.
- Nenovietojiet galda piederumus un katlu vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darbvirsu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir iekļausījusī, nekavējoties atvienojiet ierīci no elektroīkla. Tas jādara, lai novērstu elektrošoku.
- Lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām, kad ierīce tiek darbināta.
- Kad ievietojat ēdienu karstā eļļā, tā var šļakstēt.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkarstēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavojot ar taukvielām un eļļu, netuviniet tām atklātu liesmu vai sakarsētus priekšmetus.
- Tvaiki, kurus izdala ļoti karsta eļļa, var izraisīt spontānu aizdegšanos.
- Izlietota eļļa, kas satur ēdiena atliekas, var izraisīt ugunsgrēku pie zemākas temperatūras nekā eļļa, kas tiek lietota pirmo reizi.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvārties tukšiem.
- Sargieties, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti un ēdiena gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet sildriņķus, ja uz tiem novietots tukšs ēdiena gatavošanas trauks, vai bez ēdiena gatavošanas trauka.

2.3 Izmantošana



BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Pirms pirmās ieslēgšanas noņemiet iepakojuma, marķējuma un aizsardzības plēves (ja tādas ir).
- Izmantojiet šo ierīci mājāsaimniecībā.
- Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
- Pārliedzinieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras lietošanas iestatiet gatavošanas zonas pozīcijā "Izslēgt".

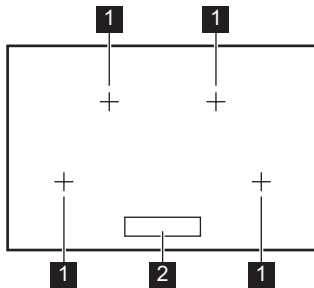
- Nenovietojiet uz ierīces alumīnija foliju.
- Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai alumīnija lējuma, vai kuru apakša ir bojāta, var saskrāpēt stiklu / stikla keramiku. Pārvietojot šādus priekšmetus pa plīts virsmu, vienmēr paceliet tos.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.

2.4 Tīrīšana un kopšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms ierīces tīrīšanas izslēdziet to un ļaujiet tai atdzist.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla pirms apkopes veikšanas.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Plīts virsmas shēma



- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaiku un neizsmidziniet ūdeni.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

2.5 Ierīces utilizācija



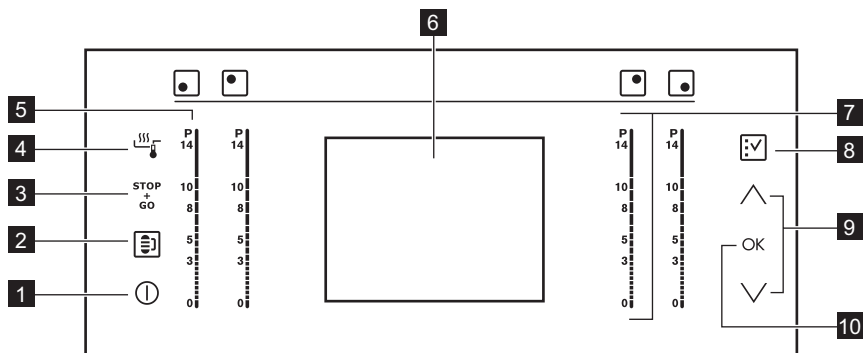
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

- 1** Indukcijas gatavošanas zona
- 2** Vadības panelis

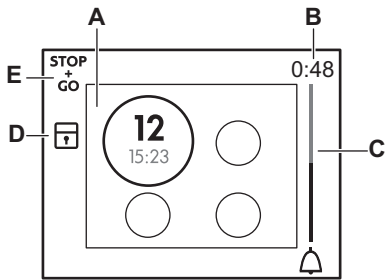
3.2 Vadības paneļa izkārtojums



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

Sensora lauks	Funkcija	Komentāri
1	ⓘ	IESLĒGT / IZSLĒGT Lai ieslēgtu vai izslēgtu plīts virsmu.
2	☰	Connect Function Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
3	STOP + GO	STOP+GO Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
4	☰	Cook Assist Funkcijas aktivizēšanai.
5	P	Jaudas pastiprināšana Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
6	-	Displejs Rāda funkcijas, kas darbojas.
7	-	Vadības josla Iestata sildīšanas pakāpi.
8	☑	Laika atgādinājums / Automātiskais skaitītājs / Izslēgšanās taime- ris Lai iestatītu funkciju un nobloķētu / atbloķētu vadības paneli.
9	∧ / ∨	- Lai veiktu iestatījumus.
10	OK	- Iestatījuma apstiprināšanai.

3.3 Displejs



- A) Gatavošanas zonas
- B) Izslēgšanās taimeris
- C) Laika atgādinājums indikators
- D) Bloķēšana funkcija
- E) STOP+GO funkcija

Gatavošanas zona displejā	Apraksts
	Gatavošanas zona darbojas. Augšējā rindā: siltuma pakāpe, apakšējā rindā: taimeris.
	Siltuma uzturēšana / STOP+GO funkcija darbojas.
	Jaudas pastiprināšana aktivizēta.
	Jaudas pastiprināšana aktivizēta.
	Zonas regulēšana.
	Uz gatavošanas zonām nav ēdiena gatavošanas trauku.
	Automātiskā sakarsēšana funkcija darbojas.
	OptiHeat Control. Gatavošanas zona izslēgta. Izmērs un krāsas rāda atlikušo siltumu: <ul style="list-style-type: none"> • Liels sarkans - gatavošanas procesā • Liels koši sarkans - uztur siltu • Mazs koši sarkans - vēl karsts • Mazs balts - gatavošanas zona ir auksta

3.4 Atlikušais siltums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramika tiek sakarsēta,

izmantojot ēdiena gatavošanas trauku siltumu.

4. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

4.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana


Pieskarities pie  vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

4.2 Automātiskā izslēgšanās







Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, divieli utt.). Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli.
- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad kastrolis ir izvārījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietojat plīti;
- jūs izmantojat nepareizu ēdiena gatavošanas trauku. Iedegas simbols ? un gatavošanas zona automātiski atslēdzas pēc 2 minūtēm.
- Gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika plīts izslēdzas. Skatīt zemāk.

Sildīšanas pakāpes un funkcijas laika saistība:

-  1 — 3 — 6 stundas
- 4 — 7 — 5 stundas
- 8 — 9 — 4 stundas
- 10 — 14 — 1,5 stundas

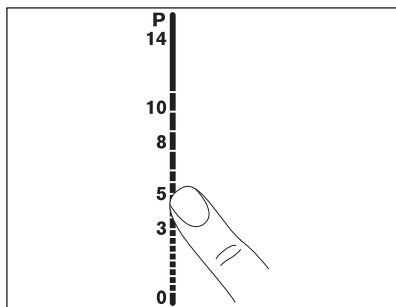
4.3 Valodas izvēle

Lai mainītu valodu, ieslēdziet plīti ar  un tad pieskarities . Iestatiet valodas izvēlni ar bultiņām. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarities . Displejā parādās valodu saraksts. Lai iestatītu valodu, pieskarities  vai . Lai apstiprinātu izvēli, pieskarities .

4.4 Sildīšanas pakāpe

Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas pakāpi:


Pieskarities vadības joslai pareizajā siltuma pakāpes iestatījumā vai velciet ar pirkstu gar vadības joslu, līdz sasniedzat pareizo sildīšanas pakāpi.



4.5 Gatavošanas zonu lietošana


Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus uz krustiņa / kvadrāta, kas atrodas ir virsmas, uz kuras gatavojat. Nosedziet krustu/kvadrātu pilnībā. Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmā robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram. Varat gatavot, izmantojot lielāku ēdiena gatavošanas trauku, uz divām gatavošanas zonām vienlaikus.


4.6 Connect Function

 Lietojiet šo funkciju ar Infinite Plancha¹ palīgierīce.

Šī funkcija apvieno divas kreisās puses gatavošanas zonas zem palīgierīces un tās darbojas kā viena.


Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi vienai no kreisās puses gatavošanas zonām.

Lai aktivizētu funkciju: skariet . Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas pakāpi, pieskarieties vienam no kreisās puses sensoriem.

Lai deaktivizētu funkciju: skariet . Gatavošanas zonas pārstāj darboties kopā.

4.7 Automātiskā sakarsēšana

Ja aktivizējat šo funkciju, jūs varat iegūt nepieciešamo sildīšanas pakāpi īsākā laikā. Šī funkcija uz laiku iestata augstāko sildīšanas pakāpi un pēc tam samazina temperatūru līdz vajadzīgajai sildīšanas pakāpei.


 Lai aktivizētu funkciju, gatavošanas zonai jābūt aukstai.

Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai: pieskarieties pie **P**. Uzreiz pieskarieties pie pareizās sildīšanas pakāpes. **A** iedegas.

Lai deaktivizētu funkciju: mainiet sildīšanas pakāpi.

4.8 Jaudas pastiprināšana

Šī funkcija piegādā vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Šo funkciju var aktivizēt indukcijas gatavošanas zonai tikai uz īsu laiku. Pēc tam indukcijas gatavošanas zona automātiski pārslēdzas atpakaļ uz augstāko sildīšanas pakāpi.


 Skatiet sadaļu "Tehniskā informācija".



Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai: pieskarieties pie **P**. **P** riņķī iedegas. Tiklīdz gatavošanas zona kļūst karsta, sildriņķa krāsa mainās.

Lai deaktivizētu funkciju: mainiet sildīšanas pakāpi.


4.9 Taimeris


Ir 3 funkcijas: Automātiskais skaitītājs, Izslēgšanās taimeris un Laika atgādinājums.

 **Automātiskais skaitītājs**
Lietojiet šo funkciju, lai pārbaudītu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona. Funkcija sāk darboties automātiski un tā parādās displejā zem gatavošanas zonas sildīšanas pakāpes.



Lai atiestatītu funkciju: pieskarieties , lai piekļūtu Automātiskais skaitītājs . Tad iestatiet gatavošanas zonu no saraksta ar bultiņām un pieskarieties **OK**, lai apstiprinātu.

|→| Izslēgšanās taimeris
Lietojiet šo funkciju, lai iestatītu, cik ilgi gatavošanas zonai jādarbojas tikai šajā reizē.

Lai aktivizētu funkciju: pieskarieties  divreiz, lai piekļūtu Izslēgšanās taimeris **|→|**. Tad iestatiet gatavošanas zonu no saraksta ar bultiņām un pieskarieties **OK**, lai apstiprinātu. Iestatiet laiku ar bultiņām un pieskarieties **OK**, lai apstiprinātu. Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un gatavošanas zona izslēdzas.

Lai deaktivizētu skaņu: pieskarieties .

 **Laika atgādinājums**

Lai aktivizētu funkciju: pieskarieties  trīsreiz, lai piekļūtu Laika atgādinājums . Iestatiet laiku ar bultiņām. Iedegas funkcijas indikators. Laikam beidzoties atskan skaņas signāls.

¹ Šī palīgierīce neietilpst ierīces komplektā. Lai saņemtu sīkāku informāciju, sazinieties ar vietējo piegādātāju.

Lai deaktivizētu skaņu: pieskarieties



Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.

4.10 STOP+GO

Šī funkcija iestata zemāko sildīšanas pakāpi visās ieslēgtajās gatavošanas zonās.


Kad funkcija darbojas, sildīšanas pakāpi mainīt nevar.

Funkcija neaptur taimera funkciju.

Lai aktivizētu funkciju:, pieskarieties

pie  iedegas.

Lai deaktivizētu funkciju:, pieskarieties


pie . Ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.

4.11 Bloķēšana


Vadības paneli var nobloķēt, kamēr darbojas gatavošanas zonas. Tas novērsīs nejaušu sildīšanas pakāpes maiņu.

Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.

Lai aktivizētu funkciju: pieskarieties 

atkal un atkal, līdz redzat bloķēšanas funkcijas displeju. Pieskarieties OK, lai apstiprinātu.  iedegas. Taimeris turpina darboties.

Lai deaktivizētu funkciju: pieskarieties

. Ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.





Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.



4.12 Bērnu drošības ierīce

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts ieslēgšanu un lietošanu.





Lai aktivizētu funkciju: izslēdziet plīti,

izmantojot . Kad plīts izslēdzas, pieskarieties . Displejā parādās paziņojums, ka funkcija darbojas.

Lai deaktivizētu funkciju: ieslēdziet

plīti, izmantojot . Pieskarieties  un tad OK.


Lai ignorētu šo funkciju tikai vienas gatavošanas reizes laikā: ieslēdziet

plīti, izmantojot . Vienlaikus pieskarieties  un . **Iestatiet sildīšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.** Varat lietot plīti. Kad jūs deaktivizējat plīti ar , funkcija atkal darbojas.

4.13 Skaņas deaktivizēšana un aktivizēšana

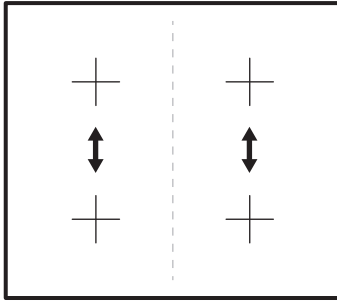
Ieslēdziet plīti. Pieskarieties OK un tad iestatiet skaņas izvēlni ar bultiņām. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties OK. Iestatiet iespēju ar bultiņām. Lai apstiprinātu izvēli, pieskarieties OK.

Kad šī funkcija ir aktivizēta, skaņas var dzirdēt tikai tad, kad:

- jūs pieskaraties ;
- Laika atgādinājums nolaižas;
- Izslēgšanās taimeris nolaižas;
- uz vadības panela tiek kaut kas uzlikts.

4.14 Enerģijas pārvaldība funkcija

- Gatavošanas zonas tiek sagrupētas atbilstoši atrašanās vietai un fāžu skaitam uz plīts (skatiet attēlu).
- Katras fāzes maksimālā elektrības slodze ir 3700 W.
- Funkcija sadala jaudu starp gatavošanas zonām, kas pieslēgtas tai pašai fāzei.
- Šī funkcija aktivizējas, kad vienai fāzei pieslēgto gatavošanas zonu kopējā elektrības slodze pārsniedz 3700 W.
- Funkcija samazina citu gatavošanas zonu, kas pieslēgtas tai pašai fāzei, jaudu.
- Samazinātās jaudas zonas sildīšanas pakāpes rādījums mainās starp diviem līmeņiem.



5. PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Ēdiena gatavošanas trauki



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



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 augstākā sildīšanas pakāpe.
- magnēts pielīp pie ēdiena gatavošanas trauku pamatnes.



Ēdiena gatavošanas trauka pamatnei vajadzētu būt pēc iespējas biezākai un plakanākai.

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmāi robežai automātiski pielāgojas trauka apakšpusē izmēram.

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.



Skatiet sadaļu "Tehniskā informācija".

5.2 Trokšņi darbības laikā

Ja dzirdami:

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks 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;
- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana;
- šņākšana, dūkoņa: darbojas ventilators.

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

5.3 Enerģijas taupīšana

- 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.

5.4 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.

5.5 Ēdienu gatavošanas piemēri

Sakarība starp sildīšanas pakāpi un gatavošanas zonas jaudas patēriņu nav

lineāra. Sildīšanas pakāpes palielinājums nav proporcionāls gatavošanas zonas jaudas patēriņa palielinājumam. Tas nozīmē, ka gatavošanas zona ar iestatītu vidējo sildīšanas pakāpi darbojas ar mazāk nekā pusi jaudas.



Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Sildīšanas iestatījums	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
1	Uzturētu pagatavotos ēdienus siltus.	pēc vajadzības	Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka.
1 - 3	Lai pagatavotu holandiešu mērci, kausēt: sviestu, šokolādi, želaīnu.	5 - 25	Laiku pa laikam samaisiet.
1 - 3	Iebiezināt: mīksta omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavošanas laikā uzlieciet vāku.
3 - 5	Vāriņu rīsus un gatavotu piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildītu pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam. Gatavošanas laikā maisīt piena ēdienus.
5 - 7	Tvaicētu dārzeņus, zivis, gaļu.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma.
7 - 9	Tvaicētu kartupeļus.	20 - 60	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
7 - 9	Gatavotu lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma un sastāvdaļas.
9 - 12	Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļas, kotlešu, frikadeļu, cisiņu, aknu, mērces, olu, pankūku, virtuļu cepšana.	pēc vajadzības	Cepšanas laikā apgrieziet.
12 - 13	Kārtīgi apceptu ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus.	5 - 15	Cepšanas laikā apgrieziet.

Sildīšanas iestatījums	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
14	Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepeši), cept kartupeļus frī eļļā.		
P	Vārīt lielu ūdens daudzumu. Ieslēgta jaudas funkcija.		

6. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Vispārēja informācija

- Tīriet plīti pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr lietojiet ēdiena gatavošanas traukus ar tīrām apakšpusēm.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts darbību.
- Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi.
- Izmantojiet speciālu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.

6.2 Plīts virsmas tīrīšana

- **Noņemiet nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas foliju un

- produktus, kas satur cukuru. Pretējā gadījumā neīrūmi var sabojāt plīti. Novietojiet īpaši skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.
- **Noņemiet pēc plīts atdzišanas:** kaļķakmens, ūdens un taukvielu traipus, kā arī spīdīgas metāliskas krāsu izmaiņas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.
- Plīts virsmai ir horizontālas gropes. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un mazgāšanas līdzekli ar vieglu kustību no kreisās puses uz labo. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu no kreisās uz labo pusi.

7. PROBLĒMRISINĀŠANA




BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Plīti nevar ieslēgt vai izslēgt.	Plīts nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi.	Pārbaudiet, vai plīts ir pareizi pievienota strāvas padevei. Skatiet savienojuma diagrammu.
	Nostrādājis drošinātājs.	Pārliedzieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs nostrādā atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
		Ieslēdziet plīti 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 "Izmantošana ikdienā".
	Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi.	Noslaukiet vadības paneli.
Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Izslēdzot plīti, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoru laukiem uzlikts kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu no sensoru laukiem.
Plīts deaktivizējas.	Kaut kas ir uzlikts uz sensora lauka ①.	Noņemiet priekšmetu no sensora lauka.
Atlikušā siltuma indikators nemaina krāsas.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai būtu karsta, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Automātiskā sakarsēšana funkcija nedarbojas.	Zona ir karsta.	Ļaujiet zonai pietiekami atdzist.
	Iestatīta maksimālā sildīšanas pakāpe.	Maksimālajai sildīšanas pakāpei ir tāda pati jauda kā funkcijai.
Sildīšanas pakāpe mainās starp diviem līmeņiem.	Ir aktivizēta Enerģijas pārvaldība funkcija.	Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
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 zonām, ja nepieciešams.
Aizmugurējais apgaismojums ieslēgts, tomēr displejam ir vājš kontrasts.	Uz displeja novietoti karsti ēdiena gatavošanas trauki.	Noņemiet trauku un ļaujiet plītij pietiekami atdzist. Ja kontrasts neuzlabojas, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, nav signāla.	Signāli nav aktivizēti.	Aktivizējiet signālus. Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
Parādās II un teksts.	Automātiskā izslēgšanās aktivizēta.	Deaktivizējiet plīti un atkal aktivizējiet to.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
 iedegas.	Darbojas Bērnu drošības ierīce vai Bloķēšana funkcija.	Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā".
? iedegas.	Uz zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.	Uzlieciet ēdiena gatavošanas trauku uz zonas.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet atbilstošu ēdiena gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi".
	Zonai neatbilstošs ēdiena gatavošanas trauka apakšējās daļas diametrs.	Izmantojiet pareiza lieluma ēdiena gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Tehniskā informācija".
	Ēdiena gatavošanas trauks nenosedz krustu/kvadrātu pilnībā.	Nosedziet krustu/kvadrātu pilnībā.
Parādās E un numurs.	Plīts darbībā radies traucējums.	Uz laiku atvienojiet plīti no elektroīkla. Atslēdziet mājas elektroīkla sistēmas drošinātāju. Pieslēdziet to atpakaļ. Ja atkārtoti iedegas E , sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
E4 iedegas.	Radusies plīts kļūda, jo ēdiena gatavošanas trauks izvērījies sauss. Darbojas gatavošanas zonu Automātiskā izslēgšanās un aizsardzība pret pārkaršanu.	Deaktivizējiet plīti. Neņemiet karsto ēdiena gatavošanas trauku. Aptuveni pēc 30 sekundēm atkal ieslēdziet zonu. Ja problēma bija saistīta ar ēdiena gatavošanas trauku, Atlikušā siltuma indikators var nepadzist. Ļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem pietiekami atdzist. Pārbaudiet, vai jūsu ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti plītij. Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi".

7.2 Ja nevarat atrast risinājumu ...

Ja nevarat atrast risinājumu, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet datu plāksnītē atrodamos datus. Nosauciet arī stikla keramikas virsmas trīs ciparu-burtu kodu (atrodas stikla virsmas stūrī) un

informējiet par redzamo kļūdas paziņojumu. Pārliedzinieties, ka darbinājāt plīti pareizi. Ja lietojāt ierīci nepareizi, par problēmu novēršanu, kuru veic apkalpošanas centra darbinieki vai ierīces tirgotājs, tiks ieturēta papildu samaksa pat garantijas apkalpošanas laikā. Informāciju par apkalpošanas

centru un garantijas noteikumiem skatiet garantijas brošūrā.

8. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Pirms uzstādīšanas

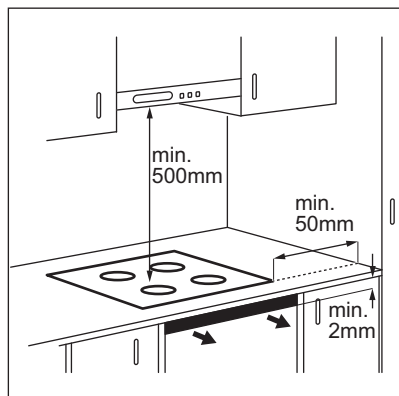
Pirms plīts uzstādīšanas pierakstiet zemāk informāciju, kas norādīta uz datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas plīts apakšā.

Sērijas
numurs

8.2 Iebūvējamās plītis

Lietojiet iebūvējamās plītis tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves

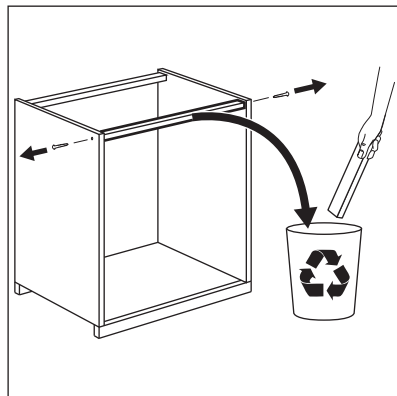
8.4 Montāža

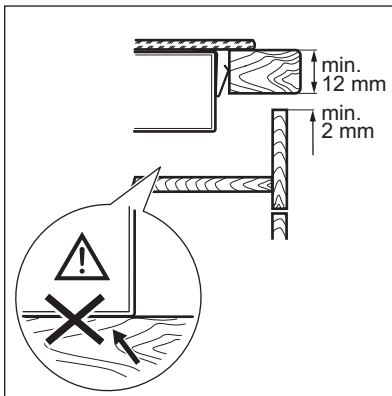
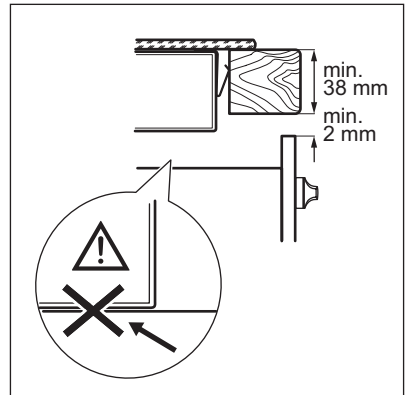
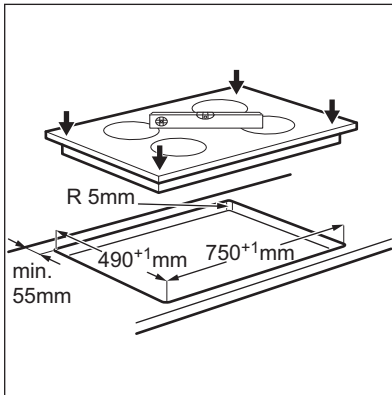
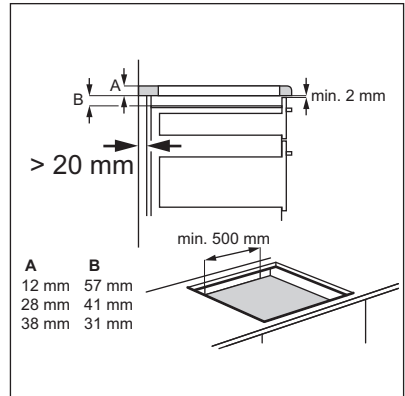
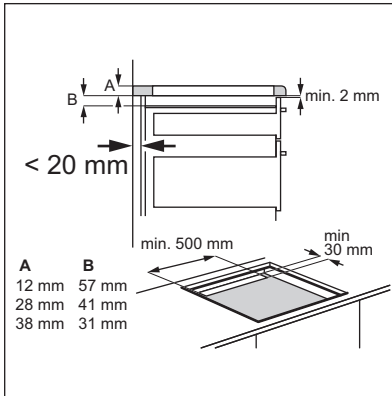


mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

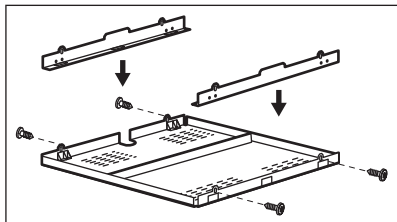
8.3 Savienojuma kabelis

- Plīts ir aprīkota ar strāvas 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.





8.5 Aizsargkārbā



Ja izmantojat aizsargkārbu (papildu piederums), priekšējā 2 mm atvere gaisa

plūsmai un aizsarggrīda zem plīts nav nepieciešamas. Aizsargkārbā kā papildaprīkojums dažās valstīs var nebūt pieejama. Lūdzu, sazinieties ar vietējo piegādātāju.



Ja uzstādāt plīti virs cepeškrāsns, aizsargkārbu nedrīkst izmantot.

9. TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

9.1 Datu plāksnīte

Modelis EHO8840FOG
Veids 58 GBD C3 AU
Induction 7.4 kW
Sēr.Nr.
ELECTROLUX

Izstrādājuma Nr. 949 596 149 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Izgatavots Vācijā
7.4 kW




9.2 Gatavošanas zonu specififikācijas

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	Jaudas funkcija [W]	Jaudas funkcija maksimālās darbības laiks [min.]	Ēdiena gatavošanas trauku diametrs [mm]
Priekšējā kreisā	2300	3200	10	125 - 210
Aizmugurējā kreisā	2300	3200	10	125 - 210
Priekšējā labā	2300	3200	10	125 - 210
Aizmugurējā labā	2300	3200	10	125 - 210


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

Lai gūtu optimālus gatavošanas rezultātus, lietojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas nav lielāki par tabulā norādīto diametru.

10. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt

apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar

simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	57
2. SAUGOS INSTRUKCIJA.....	58
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	60
4. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	63
5. PATARIMAI.....	65
6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	67
7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	68
8. ĮRENGIMAS.....	70
9. TECHNINĖ INFORMACIJA.....	72

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad pirkote šį „Electrolux“ prietaisą. Jūs pasirinkome gaminį, kuris pasižymi dešimtmečiais profesionalios patirties ir naujovėmis. Originalus ir stilingas, jis sukurtas galvojant apie jus. Taigi, kai tik naudojate jį, galite jaustis saugūs, žinodami, kad kiekvieną kartą pasieksite puikių rezultatų.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



Gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo informacijos:

www.electrolux.com



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

www.registerelectrolux.com



Įsigytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:

www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą, būtinai pateikite šią informaciją:

Modelis, PNC, serijos numeris.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.



Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija



Bendroji informacija ir patarimai



Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ir žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ir naudojimo. Visada laikykite šią instrukciją šalia prietaiso, kad galėtumėte ja pasinaudoti vėliau.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba patirties bei žinių trūkumo, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Visas pakavimo medžiagas laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Jeigu prietaise įrengtas apsaugos nuo vaikų užraktas, rekomenduojame jį įjungti.
- Neprižiūrimi vaikai negali atlikti valymo ir vartotojo priežiūros darbų.
- Mažesnių nei 3 metų vaikų negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Prietaisas ir jo prieinamos dalys įkaista naudojimo metu. Nelieskite kaitinimo elementų.
- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.
- Niekada negesinkite gaisro vandeniu, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.

- Nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite garinio valiklio prietaisui valyti.
- Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę naudodamiesi jos valdikliais ir nepasikliaukite prikaistuvio detektoriumi.
- Jei stiklo keraminis paviršius / stiklo paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio
- Jei pažeidžiamas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, įgaliojamam klientų aptarnavimo atstovui arba panašios kvalifikacijos asmenims – kitaip gali kilti pavojus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJA

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateikta naudojimo instrukcija.
- Būtina paaisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prietaisas yra sunkus: jį perkeldami, visada būkite atsargūs. Visuomet mūvėkite apsaugines pirštines.
- Apsaugokite nupjautus paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langų. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Jeigu prietaisas įrengiamas virš stalčių, įsitikinkite, ar tarp prietaiso apačios ir viršutinio stalčiaus yra pakankamai vietos orui cirkuliuoti.
- Prietaiso apačia gali įkaisti. Būtinai po prietaisu įrenkite nedegią pertvarą, kad nebūtų prieigos prie apačios.

- Užtikrinkite, kad tarp darbatalio ir prietaiso būtų laisvas 2 mm ventiliavimo tarpas. Garantija neapima žalos, atsiradusios dėl nepakankamo ventiliavimo tarpo.

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Šis prietaisas turi būti įžemintas.
- Prieš atlikdami bet kokį veiksma, įsitikinkite, ar prietaisas atjungtas nuo maitinimo.
- Patikrinkite, ar elektros duomenys, nurodyti techninių duomenų lentelėje, atitinka jūsų elektros tinklo duomenis. Jeigu ne, kreipkitės į elektriką.
- Įsitikinkite, ar prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl laisvo ir netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jeigu taikytina) gnybtas gali įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidai nesusipainiotų.
- Įsitikinkite, ar įrengta apsauga nuo elektros smūgių.

- Ant laido naudokite įtempimą mažinančią sąvaržą.
- Užtikrinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jeigu taikytina) neliestų karšto prietaiso ar karštų prikaistuvių, kai jungiate prietaisą į netoli esančius lizdus
- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginimo laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko (jeigu taikytina) ar maitinimo laido. Kreipkitės į įgaliojantį aptarnavimo centrą arba elektriką, jeigu reikia pakeisti pažeistą maitinimo laidą.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad, įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už elektros laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: linijų apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą panaudoję prietaisą, kaitvietes išjunkite.
- Nepasitikėkite prikaistuvių detektoriumi.
- Nedėkite stalo įrankių arba prikaistuvių dangčių ant kaitviečių. Jie gali įkaisti.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- Jeigu prietaiso paviršius įtrūktų, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Taip išvengsite elektros smūgio.
- Naudotojai, turintys širdies stimuliatorių, turi išlaikyti ne mažesnę kaip 30 cm atstumą nuo indukcinį kaitviečių, kai prietaisas veikia.
- Kai dedate maistą į karštą aliejų, aliejus gali ištikėti.



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogoimo pavojus

- Kaitinant riebalus arba aliejų, gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Kaitindami riebalus ir aliejų, būkite atsargūs, kad liepsna arba įkaitę daiktai jų neuždegtų.
- Įkaitusio aliejaus garai gali savaime užsiliepsnoti.
- Naudotas aliejus, kuriame yra maisto likučių, gali užsiliepsnoti esant žemesnei temperatūrai nei aliejus, kuris yra naudojamas pirmą kartą.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių produktų arba degiais produktais sudrėkintų daiktų.



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Prieš naudodami pirmą kart, išimkite visas pakuotės medžiagas, nuimkite etiketes ir apsauginę plėvelę (jeigu taikytina).
- Naudokite šį prietaisą namų ūkio aplinkoje.
- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Nestatykite ant karštų kaitviečių tuščių prikaistuvių.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršius.

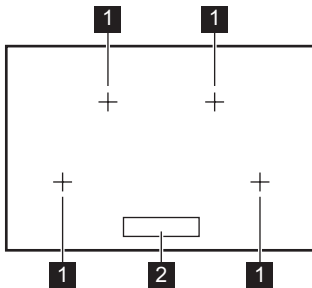
- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvių arba ant jų pastatę tuščius prikaistus.
- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Indai iš ketaus, aliuminio arba su sugadintais dugnais gali subraižyti stiklą / stiklo keramiką. Jeigu tokius indus nuo maisto gaminimo paviršiaus reikia patraukti, juos visada kelkite, o ne traukite.
- Šis prietaisas skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.

2.4 Valymas ir priežiūra

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršiaus medžiagą nuo nusidėvėjimo.
- Išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti prieš valant.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, prieš atlikdami techninės priežiūros darbus.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas



- 1** Indukcinė kaitvietė
- 2** Valdymo skydelis

- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurkškite vandeniu.
- Nuvalykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.

2.5 Seno prietaiso išmetimas

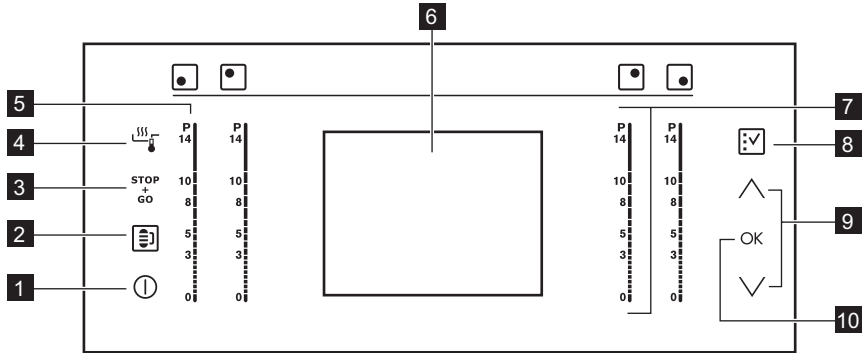


ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai išmesti seną prietaisą, susisieki su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjunkite elektros laidą ir išmeskite jį.

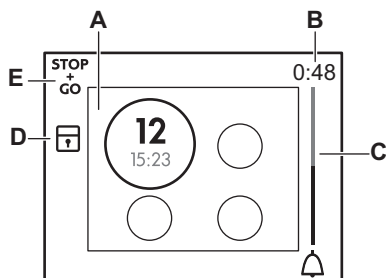
3.2 Valdymo skydelio išdėstymas



Prietaisą valdykite jutiklių laukais. Rodiniai, indikatoriai ir garso signalai parodo, kurios funkcijos veikia.

Jutiklio laukas	Funkcija	Pastaba
1	⓪	IJUNGTA / IŠJUNGTA Kaitlentei įjungti ir išjungti.
2	☐	Connect Function Įjungia ir išjungia funkciją.
3	STOP + GO	Įjungia ir išjungia funkciją.
4	☐	Cook Assist Įjungia funkciją.
5	P	Galios didinimas Įjungia ir išjungia funkciją.
6	-	Rodmuo Rodo veikiančias funkcijas.
7	-	Valdymo juosta Nustato kaitinimo lygį.
8	☐	Minučių skaitlys / Automatinis skaitiklis / Galios išjungimo laikmatis Nustato funkciją ir užrakina / atrakina valdymo skydelį.
9	∧ / ∨	- Nustato nuostatą.
10	OK	- Patvirtina nuostatą.

3.3 Rodmuo



- A) Kaitvietės
 B) Galios išjungimo laikmatis
 C) Indikatorius Minučių skaitlys
 D) Funkcija Užrakinimas
 E) Funkcija STOP+GO

Ekране rodoma kaitvietė	Aprašymas
	Kaitvietė veikia. Viršuje: kaitinimo lygis, apačioje: laikmatis.
	Šilumos palaikymas /STOP+GO funkcija veikia.
	Veikia Galios didinimas.
	Veikia Galios didinimas.
	Reguliuojama kaitvietė.
	Ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvis.
	Automatinis įkaitinimas funkcija veikia.
	OptiHeat Control. Kaitvietė išjungta. Dydis ir spalvos parodo likusį karštį: <ul style="list-style-type: none"> • Didelis raudonas – vis dar kaitinama • Didelis ryškiai raudonas – palaikoma šiluma • Mažas ryškiai raudonas – vis dar karšta • Mažas baltas – kaitvietė vėsi

3.4 Likęs karštis



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus nusideginti dėl likusio karščio.

Indukcinės kaitvietės maisto gaminimo metu kaitina tiesiogiai prikaistuvio pagrindą. Stiklo keramikos paviršius išyla dėl likusio prikaistuvio karščio.


4. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ISPĖJIMAS!


Žr. saugos skyrius.

4.1 Įjungimas ir išjungimas


Lieskite  1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

4.2 Automatinis išjungimas


Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:



- visos kaitvietės yra išjungtos;
- įjungę kaitlentę, nenustatėte kaitinimo lygio;
- Kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį;
- Kaitvietė perkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią keptuvę). Palaukite, kol kaitvietė ataus, prieš vėl naudodami kaitlentę.
- naudojate netinkamus prikaistuvius. Ekране rodomas simbolis  ir po 2 minučių kaitvietė išsijungia automatiškai;
- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko kaitlentė išsijungia. Žr. toliau.

Santykis tarp kaitinimo lygio ir funkcijos laiko:

- , 1 – 3 – 6 valandos
- 4 – 7 – 5 valandos
- 8 – 9 – 4 valandos
- 10 – 14 – 1,5 valandos

4.3 Kalbos pasirinkimas

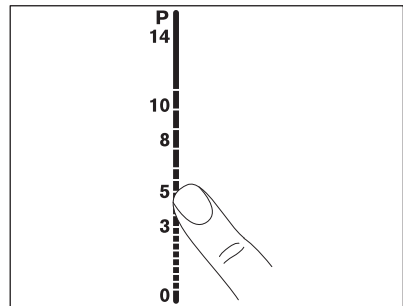
Norėdami pakeisti kalbą, įjunkite kaitlentę, paliesdami , tuomet palieskite OK. Rodyklių mygtukais pasirinkite kalbų meniu. Palieskite OK, kad patvirtintumėte. Ekране rodomas

kalbų sąrašas. Palieskite  arba  ir nustatykite kalbą. Palieskite OK, kad patvirtintumėte.

4.4 Kaitinimo lygis

Norėdami nustati ar pakeisti kaitinimo lygį:

Palieskite valdymo juostą ties tinkamu kaitinimo lygiu arba pirštu lieskite valdymo juostą, kol pasieksite tinkamą kaitinimo lygį.



4.5 Kaitviečių naudojimas

Prikaistuvį uždėkite ant kryželio / kvadrato ant jūsų gaminimui naudojamo paviršiaus. Visiškai uždenkite kryželį / kvadratą. Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal prikaistuvio dugno dydį. Galite gaminti naudodami didelį prikaistuvį ant dviejų kaitviečių vienu metu.

4.6 Connect Function




Naudokite šią funkciją su Infinite Plancha¹ priedas.

Ši funkcija sujungia dvi kairiąsias kaitvietes ir veikia kaip viena, kad galėtumėte naudoti priedą.

Pirmiausiai nustatykite vienos kairiosios kaitvietės kaitinimo lygį.

¹ Priedas su prietaisu nepristatomas. Dėl papildomos informacijos kreipkitės į vietos tiekėją.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite

. Norėdami nustatyti arba pakeisti kaitinimo lygį, palieskite vieną iš kairėje esančių valdymo jutiklių.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite

. Kaitvietės veikia atskirai.

4.7 Automatinis įkaitinimas

Jeigu suaktyvinsite šią funkciją, per trumpesnę laiką pasieksite reikalingą kaitinimo lygį. Įjungus šią funkciją, tam tikram laikui nustatomas didžiausias kaitinimo lygis, o vėliau mažinamas iki reikiamo kaitinimo lygio.



Kaitvietė turi būti šalta, kad galėtumėte įjungti šią funkciją.

Norėdami įjungti šią funkciją

kaitvietei: palieskite **P**. Nedelsdami palieskite tinkamą kaitinimo lygį. Užsidega **A**.

Norėdami išjungti funkciją: pakeiskite kaitinimo lygį.

4.8 Galios didinimas

Ši funkcija padidina indukcinį kaitviečių galią. Indukcinei kaitvietei šią funkciją galima įjungti tik ribotam laikui. Po to indukcinė kaitvietė automatiškai grįžta į aukščiausią kaitinimo lygį.



Žr. skyrių „Techninė informacija“.

Norėdami įjungti šią funkciją

kaitvietei: palieskite **P**. **P** užsidega žiede. Kai kaitvietės labiau įkaista, pasikeičia žiedo spalva.

Norėdami išjungti funkciją: pakeiskite kaitinimo lygį.

4.9 Laikmatis

Galima pasirinkti 3 funkcijas: Automatinis skaitiklis, Galios išjungimo laikmatis ir Minučių skaitlys.





Automatinis skaitiklis

Galite naudoti šią funkciją, jeigu norite sužinoti, kiek laiko kaitvietė veikia.

Funkcija paleidžiama automatiškai ir rodoma ekrane po atitinkamos kaitvietės kaitinimo lygiu.


Norėdami atkurti funkciją: palieskite

 , kad būtų rodomas Automatinis skaitiklis  . Tuomet rodyklių mygtukais nustatykite iš sąrašo kaitvietę ir palieskite **OK**, kad patvirtintumėte.

|→| Galios išjungimo laikmatis

Šią funkciją naudokite kaitvietės maisto gaminimo trukmei nustatyti.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite du



kartus  , kad būtų rodomas Galios išjungimo laikmatis **|→|**. Tuomet rodyklių mygtukais nustatykite iš sąrašo kaitvietę ir palieskite **OK**, kad patvirtintumėte.

Rodyklių mygtukais nustatykite išjungimo laiką ir palieskite **OK**, kad patvirtintumėte. Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir kaitvietė išsijungia.

Norėdami įjungti garsą: palieskite .

 **Minučių skaitlys**

Norėdami įjungti funkciją: palieskite tris

kartus  , kad būtų rodomas Minučių skaitlys  . Rodyklių mygtukais nustatykite laiką. Užsidega funkcijos indikatorius. Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas.

Norėdami įjungti garsą: palieskite .



Ši funkcija neturi poveikio kaitviečių veikimui.

4.10 STOP+GO

Funkcija nustato visas veikiančias kaitvietes į žemiausią kaitinimo lygį.

Veikiant funkcijai, kaitinimo lygio keisti negalima.

Funkcija neišjungia laikmačio funkcijų.

Norėdami įjungti funkciją: palieskite

 .  užsidega.


Norėdami išjungti funkciją: palieskite

 . Užsidega ankstesnis kaitinimo lygis.

4.11 Užrakinimas


Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitvietės veikia. Taip galima išvengti atsitiktinio kaitinimo lygio pakeitimo.


Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.

Norėdami įjungti funkciją: lieskite , kol pamatysite užrakto funkcijos rodinį.

Palieskite **OK**, kad patvirtintumėte.



Užsideds . Laikmatis tebeveikia.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite . Užsideda ankstesnis kaitinimo lygis.





 Išjungus kaitlentę, išjungžiama ir ši funkcija.

4.12 Vaikų saugos įtaisas

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.

Norėdami įjungti funkciją: išjunkite kaitlentę su . Kai kaitlentė išsijungia, palieskite . Ekrane rodomas pranešimas, kad funkcija veikia.

Norėdami išjungti funkciją: įjunkite kaitlentę su . Palieskite , tuomet **OK**.


Norėdami nepaisyti funkcijos tik vienam maisto gaminimui: įjunkite kaitlentę su . Palieskite  ir  vienu metu. **Per 10 sekundžių nustatykite kaitinimo lygį.** Kaitlentę galima naudoti. Kai išjungiame kaitlentę su , funkcija vėl veikia.

4.13 Garso signalų išjungimas ir įjungimas

Įjunkite kaitlentę. Palieskite **OK**, tuomet rodyklėmis pasirinkite garso signalų

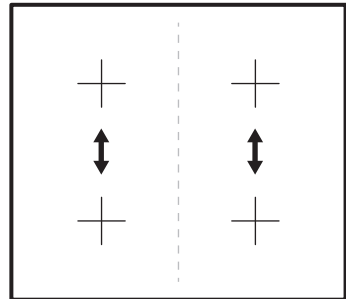
menu. Palieskite **OK**, kad patvirtintumėte. Rodyklėmis nustatykite reikiamą parinktį. Palieskite **OK**, kad patvirtintumėte.

Šiai funkcijai veikiant, garso signalai girdimi tik tuomet, kai:

- paliečiate ;
- Minučių skaitlys išsijungia
- Galios išjungimo laikmatis išsijungia
- kažką padėjote ant valdymo skydelio.

4.14 Funkcija Galios valdymas

- Kaitvietės sugrupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių (žr. pav.).
- Kiekvienos fazės maksimali elektros apkrova yra 3 700 W.
- Ši funkcija paskirsto galią tarp kaitviečių, prijungtų prie tos pačios fazės.
- Ši funkcija įsijungia, kad bendra kaitviečių, prijungtų prie vienos fazės, elektros apkrova viršija 3 700 W.
- Ši funkcija sumažina galią kitoms kaitvietėms, prijungtomis prie tos pačios fazės.
- Kaitvietės, kurios galia yra sumažinta, kaitinimo lygio rodmuo kinta tarp dviejų lygių.



5. PATARIMAI



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Prikaistuviai



Indukcinių kaitviečių stripus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina prikaistus.



Indukcinėms kaitvietėms naudokite tinkamus prikaistuvius.

Prikaistuvių medžiaga

- **tinkama:** ketus, plienas, emaliuotas plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis dugnas (su atitinkamu gamintojo ženklu).
- **netinkama:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Indai tinka indukcinėi viryklei, jeigu:

- nedidelis kiekis vandens labai greitai užverda ant kaitvietės, nustatytos aukščiausiu kaitinimo lygiu;
- ant prikaistuvio dugno prikimba magnetas.



Prikaistuvio dugnas turi būti kuo storesnis ir lygesnis.

Prikaistuvio matmenys

Indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal indo dugno dydį iki tam tikros ribos.

Kaitvietės veiksmingumas yra susijęs su prikaistuvio skersmeniu. Mažesnio nei minimalaus skersmens prikaistuvius gauna tik dalį kaitvietės sukuriamos galios.



Žr. skyrių „Techninė informacija“.

5.2 Triukšmo lygis naudojimo metu

Jeigu girdite:

- traškėjimą: indai pagaminti iš skirtingų medžiagų (sumuštinio principu).
- švilpimą: naudojate vieną arba kelias kaitvietes didele galia ir indus,

pagamintus iš skirtingų medžiagų (sumuštinio principu).

- Dūzgimas naudojate didelę galią.
- Spragsėjimas elektrinis perjungimas.
- Šnypštimas, gaudimas veikia ventiliatorius.

Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia kaitlentės gedimo.

5.3 Energijos taupymas

- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
- Prikaistuvius pastatykite prieš įjungdami kaitvietę.
- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

5.4 Öko Timer (Ekonominis laikmatis)

Energijos taupymo tikslais kaitvietės kaitinimo elementas automatiškai išsijungia anksčiau, nei pasigirsta atgalinės laiko atskaitos garso signalas. Veikimo trukmė priklauso nuo kaitinimo lygio ir maisto gaminimo trukmės.

5.5 Maisto gaminimo pavyzdžiai

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didesnis kaitinimo lygis nėra tiesiogiai proporcingas kaitvietės energijos sąnaudų padidėjimui. Tai reiškia, kad kaitvietė, veikianti vidutiniu kaitinimo lygiu, naudoja mažiau nei pusę savo galios.



Duomenys lentelėje yra tik orientacinio pobūdžio.

Kaitinimo lygis	Naudojimas:	Laikas (min.)	Patarimai
1	Išlaikykite pagamintą maistą šiltą.	jeigu reikia	Uždenkite prikaistuvį dangčiu.
1–3	„Hollandaise“ padažas, lydimas: sviestas, šokoladas, želatina.	5–25	Retkarčiais pamaišykite.

Kaitinimo lygis	Naudojimas:	Laikas (min.)	Patarimai
1–3	Tirštinimas: purūs omletai, kepti kiaušiniai.	10–40	Gaminkite uždengę prikais-tuvius.
3–5	Tinka virti ryžius ir gaminti pienoškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.	25–50	Verdant ryžius, vandens turi būti dvigubai daugiau nei ry-žių; gamindami pieno patie-kalus, juos kartkartėmis pa-maišykite.
5–7	Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa.	20–45	Įpilkite kelis valgomuosius šaukštus skysčio.
7–9	Bulvių virimas garuose.	20–60	Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens.
7–9	Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas.	60–150	Iki 3 l skysčio ir ingredientai.
9–12	Neintensyvus kepimas: tinka kepti eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepe-nėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	jeigu reikia	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
12–13	Intensyvus kepimas, smulkiai supjaustytos paskrudintos bulvės, nugarinės žlėgtainis, bifšteksas.	5–15	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
14	Tinka virti vandeniu, makaronams, skrudinti mėsą (guliašą, troškintą mėsą), kepti bulvių traškučius apsemtus aliejuje.		
P	Tinka virti didelį kiekį vandens. Įjungta galingumo funkcija.		

6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

- Naudokite specialią, stiklui skirtą grandyklę.
- Naudokite specialius, kaitlentei valyti tinkamus valiklius.

6.1 Bendroji informacija

- Valykite kaitlentę po kiekvieno panaudojimo.
- Visada naudokite prikais-tuvius, kurių dugnas švarus.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos kaitlentės veikimui.

6.2 Kaitlentės valymas

- **Nuvalykite nedelsdami:** ištirpusį plastiką, plastikinę foliją ir maistą, kurio sudėtyje yra cukraus. Kitaip šie nešvarumai gali sugadinti kaitlentę. Specialią grandyklę prie stiklo keraminio paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.

- **Kaitlentei pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nedideliu valymo priemonės kiekiu. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskite minkštu audiniu.
- Kaitlentės paviršiuje yra horizontalūs grioveliai. Valykite kaitlentę drėgna šluoste ir plovikliu, lygiai šluostydami iš kairės į dešinę. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskite minkštu audiniu iš kairės į dešinę.

7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS




ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Ką daryti, jeigu...

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Kaitlentės negalima įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
	Suveikė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl perdegusio saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai suveikia, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
		Dar kartą įjunkite kaitlentę ir nustatykite kaitinimo lygį per mažiau nei 10 sekundžių.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau jutiklių laukų.	Lieskite tik vieną jutiklio lauką.
	STOP+GO funkcija veikia.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
	Ant valdymo skydelio yra vandens arba riebalų dėmių.	Nuvalykite valdymo skydelį.
Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Kai kaitlentė yra išjungta, girdimas garso signalas.	Kažką padėjote ant vieno arba kelių jutiklio laukų.	Nuimkite daiktą nuo jutiklio laukų.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklio lauko ①.	Nuimkite daiktą nuo jutiklio lauko.

Problema	Galima priežastis	Ataisymo būdas
Likusio karščio indikatorius nekeičia spalvų.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veiks pernelyg trumpai.	Jeigu kaitvietė veikė pakankamai ilgai ir jau turėtų būti įkaitusi, kreipkitės į įgaliotąjį techninio aptarnavimo centrą.
Neveikia funkcija Automatinis įkaitinimas.	Kaitvietė yra karšta. Nustatytas didžiausias kaitinimo lygis.	Palaukite, kol kaitvietė pakankamai atvės. Esant didžiausiam kaitinimo lygiui, galia yra tokia pati kaip ir funkcijos.
Kaitinimo lygis keičiamas tarp dviejų lygių.	Galios valdymas funkcija yra įjungta.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Jutiklių laukai įkaista.	Per didelis prikaistuvis arba jis yra per arti valdiklių.	Jeigu galima, didelius prikaistuvius dėkite ant galinių kaitviečių.
Foninis apšvietimas įjungtas, bet ekrano kontrastas prastas.	Ant ekrano padėtas karštas prikaistuvis.	Patraukite daiktą ir palaukite, kol kaitlentė pakankamai atvės. Jeigu kontrastas neiškus, pasikalbėkite su įgaliotojo techninio aptarnavimo centro darbuotojais.
Liečiant jutiklių laukus nesamba garso signalas.	Signalai yra išjungti.	Ijunkite garso signalus. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Ekrane rodoma II ir tekstinis pranešimas.	Automatinis išjungimas veikia.	Išjunkite ir vėl įjunkite kaitlentę.
Įsijungia  .	Vaikų saugos įtaisas ar Užrakinimas funkcija veikia.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Ekrane rodoma ?.	Ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvis. Netinkamas prikaistuvis.	Uždėkite prikaistuvį ant kaitvietės. Naudokite tinkamą prikaistuvį. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Prikaistuvio dugno skersmuo per mažas kaitvietei.	Naudokite tinkamo dydžio prikaistuvius. Žr. skyrių „Techninė informacija“.
	Prikaistuvis neuždenkia kryželio / kvadrato.	Visiškai uždenkite kryželį / kvadratą.

Problema	Galima priežastis	Atitaisymo būdas
Rodoma E ir skaičius.	Kaitlentėje aptikta klaida.	Kuriam laikui atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Atjunkite namo elektros skydinėje esantį saugiklį. Vėl jį įjunkite. Jeigu vėl rodoma E , kreipkitės į įgaliotąjį techninio aptarnavimo centrą.
Ekране rodoma E4 .	Kaitlentėje aptikta klaida, nes užkaistas tuščias prikaistuvis. Taip pat veikia Automatinis išjungimas apsauga nuo kaitviečių perkaitimo.	Išjunkite kaitlentę. Nuimkite karštą prikaistuvį. Maždaug po 30 sekundžių vėl įjunkite kaitvietę. Jeigu problema buvo prikaistuvis, klaidos pranešimas išnyks. Likusio karščio indikatorius gali likti. Palaukite, kol prikaistuvis pakankamai atvės. Patikrinkite, ar jūsų prikaistuvis tinka kaitlentei. Žr. skyrių „Patarimai“.

7.2 Jeigu negalite rasti sprendimo...

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninio aptarnavimo centrą. Pateikite duomenis iš techninių duomenų lentelės. Taip pat nurodykite stiklo keramikos kaitlentės triženklį raidžių ir skaičių kodą (jis yra stiklo

paviršiaus kampe) ir užsidedusį klaidos pranešimą. Įsitinkite, ar tinkamai naudojate kaitlentę. Jeigu ne, aptarnavimo centro ar atstovo apsilankymas bus apmokestintas, nepaisant garantinio laikotarpio. Nurodymai apie Aptarnavimo centrą ir garantijos sąlygos pateiktos garantijos brošiūroje.

8. ĮRENGIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Prieš įrengiant

Prieš įrengdami kaitlentę, užrašykite žemiau informaciją iš techninių duomenų plokštelės. Techninių duomenų plokštelę rasite kaitlentės apačioje.

Serijos numeris.....

8.2 Integruojamos kaitlentės

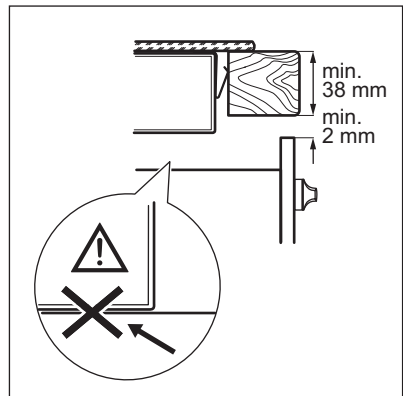
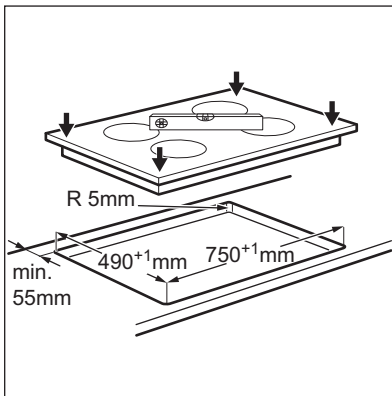
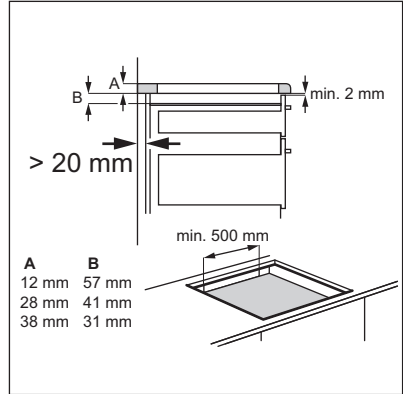
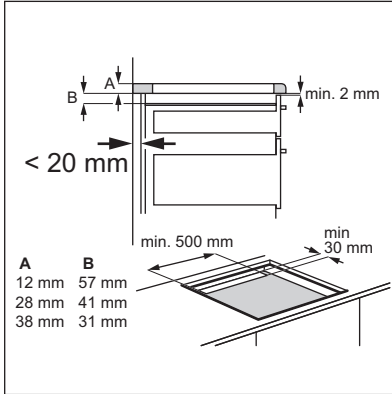
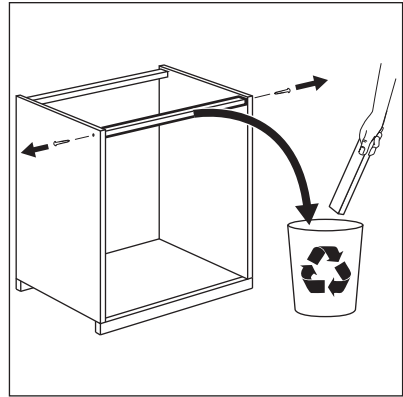
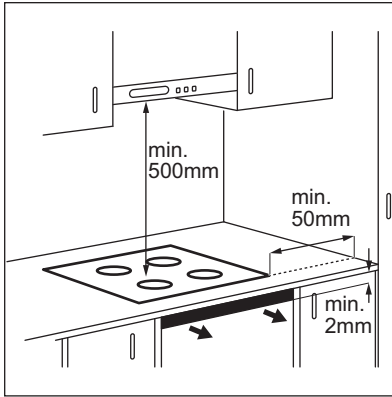
Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus

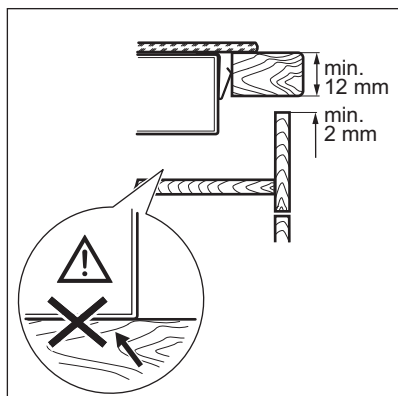
įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

8.3 Elektros laidai

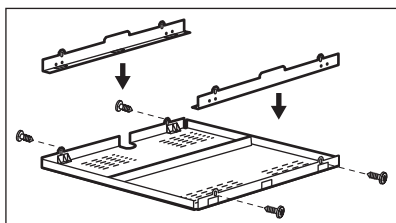
- Kaitlentė pateikiama su elektros laidu.
- Pažeistą maitinimo kabelį pakeiskite specialiu laidu (H05BB-F Tmax 90 °C arba aukštesnės temperatūros). Kreipkitės į vietos techninio aptarnavimo centrą.

8.4 Įrengimas





8.5 Apsauginė pertvara



Jeigu naudojate apsauginę pertvarą (papildomą priedą), 2 mm tarpas priekyje

oro srautui ir apsauginės grindys tiesiai po kaitlente nereikalingos. Kai kuriose šalyse apsauginės pertvaros priedo gali būti neįmanoma įsigyti. Kreipkitės į savo vietinį tiekėją.



Jeigu kaitlentė įrengiama virš orkaitės, apsauginės pertvaros naudoti negalima.

9. TECHNINĖ INFORMACIJA

9.1 Techninių duomenų plokštelė

Modelis EHO8840FOG
Tipas 58 GBD C3 AU
Indukcija 7.4 kW
Ser. Nr.
„ELECTROLUX“

PNC 949 596 149 00
220–240 V 50–60 Hz
Pagaminta Vokietijoje
7.4 kW



9.2 Kaitviečių techniniai duomenys



Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) (W)	Galingumo funkcija (W)	Galingumo funkcija didžiausia trukmė (min)	Prikaistuvio skersmuo (mm)
Kairioji priekinė	2 300	3 200	10	125–210

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) (W)	Galingumo funkcija (W)	Galingumo funkcija didžiausia trukmė (min)	Prikaistuvio skersmuo (mm)
Kairioji galinė	2 300	3 200	10	125–210
Dešinioji priekinė	2 300	3 200	10	125–210
Dešinioji galinė	2 300	3 200	10	125–210

Kaitviečių galia šiek tiek gali skirtis nuo lentelėje pateiktų duomenų. Ji kinta priklausomai nuo prikaistuvius medžiagos ir matmenų.

Norėdami pasiekti optimalių maisto gaminimo rezultatų, naudokite prikaistuvius, kurių skersmuo ne didesnis nei nurodytas lentelėje.

10. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

www.electrolux.com/shop



867301059-A-072014