



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EHL7640FOK

<b>ET</b>	INDUKTSIOONPLIIT	KASUTUSJUHEND	2
<b>FR</b>	TABLE DE CUISSON À INDUCTION	NOTICE D'UTILISATION	18
<b>HU</b>	INDUKCIÓS TŰZHELYLAP	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	38
<b>LV</b>	INDUKCIJAS PLĪTS	LIETOŠANAS INSTRUKCIJA	55

## SISUKORD

OHUTUSINFO .....	3
SEADME KIRJELDUS .....	5
IGAPÄEVANE KASUTAMINE .....	7
VIHJEID JA NÄPUNÄITEID .....	10
PUHASTUS JA HOOLDUS .....	12
VEAOTSING .....	13
PAIGALDAMINE .....	15
TEHNILISED ANDMED .....	16
JÄÄTMEKÄITLUS .....	17

## SULLE MÕELDES

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

Teretulemast Electroluxi!

### Külastage meie veebisaiti:



Leiate nõuandeid, brošüüre, veaotsingu, teavet teeninduse kohta:  
[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



Võite registreerida oma toote parema teeninduse saamiseks:  
[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



Saate osta lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

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



Hoiatus / oluline ohutusinfo.



Üldine info ja nõuanded



Keskkonnainfo

Jäetakse õigus teha muutusi.



## 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.

### LASTE JA OHUSTATUD ISIKUTE OHUTUS



#### HOIATUS

Lämbumise, vigastuse või püsiva kahjustuse oht!

- Ärge lubage seadet kasutada lastel ega füüsilise või sensoorse puudega inimestel; samuti isikutel, kel puuduvad selleks vajalikud kogemused või oskused. Kui nad siiski seadmega töötavad, peab neid juhendama või jälgima isik, kes vastutab nende turvalisuse eest.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas.
- Kui seadmel on olemas lapselukk, soovitage selle aktiveerida.

### 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 kaitsekin-daid.
- 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.

- Veenduge, et tööpinna ja alloleva kapi vahele jääks 5 mm ventilatsiooniruumi. Garantii ei hõlma ebapiisava ventilatsiooniruumi tõttu tekkinud kahjustusi.
- Seadme all võib temperatuur tõusta üle 95°C. Ohu vältimiseks tuleb tõkestada juurdepääs seadme alaosal. Kui pliidiplaati ei paigaldata ahju kohale, on soovitatav seadme alla paigutada mittesüttiv eralduspaneel.

### Elektriühendus



#### HOIATUS

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Enne mis tahes elektriühendustöid veenduge, et seadme toiteklemm ei ole voolu all.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtise ja sobimatu pistiku või seinakontakti korral võib klemm üle kuumeneda.
- Veenduge, et paigaldatud on põrutuskaitse.
- Seadet lähimasse seinakontakti ühendades jälgige, et elektrijuhtmed ei puutuks vastu seadet või tuliseid nõusid.
- Välitge elektrijuhtmete sassiminekut.
- Paigaldage juhtmetele tõmbetõkis.
- Kasutage õiget toitejuhet.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega juhet. Vigastatud toitejuhtme vahetamiseks võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadise-ga. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.

### KASUTAMINE



#### HOIATUS

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Ärge kasutage seadet välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.

- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväljadele. Need võivad minna kuumaks.
- Lülitage keeduväljad pärast kasutamist välja. Ärge usaldage üksnes nõudetektorit.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Kui pinnale on tekkinud mõra, eemaldage seade vooluvõrgust, et vältida elektrilööki.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.



#### **HOIATUS**

Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest leegist või kuumadest esemetest.
- Väga kuumast õlist eralduvad aurud võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui kasutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.



#### **HOIATUS**

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

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

## HOOLDUS JA PUHASTUS



#### **HOIATUS**

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

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

## JÄÄTMEKÄITLUS



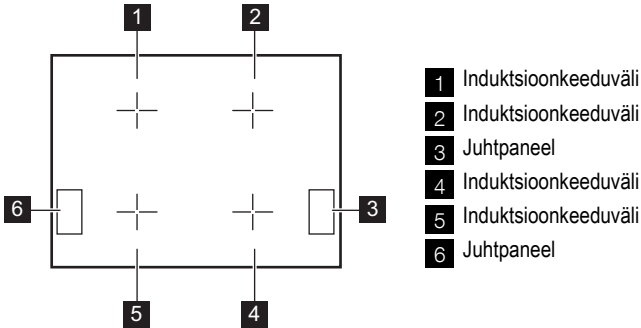
#### **HOIATUS**

Lämbumis- või vigastusoh!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja vi-sake ära.

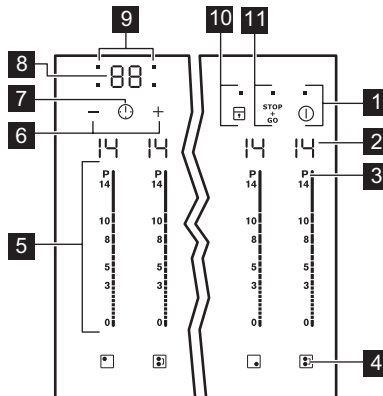
## SEADME KIRJELDUS

## ÜLEVAADE



- 1** Induktsioonkeeduväli
- 2** Induktsioonkeeduväli
- 3** Juhtpaneel
- 4** Induktsioonkeeduväli
- 5** Induktsioonkeeduväli
- 6** Juhtpaneel

## JUHTPANEELI SCHEEM



Kasutage seadmega töötades sensorvälju. Näidikud, indikaatorid ja helid näitavad, millised funktsioonid on sees.

sensorväli	funktsioon
<b>1</b>	Seadme sisse- ja väljalülitamiseks.
<b>2</b> Soojusastme näit	Soojusastme näitamiseks.
<b>3</b> P	Toite funktsiooni aktiveerimiseks.
<b>4</b>	Sildühenduse funktsiooni aktiveerimiseks.
<b>5</b> Juhtriiba	Soojusastme määramiseks.
<b>6</b> + / -	Aja pikendamiseks või vähendamiseks.
<b>7</b>	Keeduvälja valimiseks.
<b>8</b> Taimerite ekraan	Aja näitamiseks minutites.

sensorväli	funktsioon
9 Keeduväljade indikaatorid taimerile	Näitavad, millise välja jaoks on aeg määratud.
10 	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
11 	Funktsiooni STOP+GO aktiveerimiseks ja deaktiveerimiseks.



## SOOJUSASTME NÄIDIKUD

Näidik	Kirjeldus
	Keeduväli on välja lülitatud.
 - 	Keeduväli on sisse lülitatud.
	Funktsioon  on sisse lülitatud.
	Automaatne kiirsoojenduse funktsioon on sisse lülitatud.
	Võimsusfunktsioon on sisse lülitatud.
 + number	Tegemist on rikkega.
 /  / 	OptiHeat Control (3-astmeline jääkkuumuse näit): küpsetamise jätkamine / soojashoidmine / jääkkuumus.
	Luku/lapseohutuse funktsioonid on sisse lülitatud.
	Sobimatu või liiga väike nõu või ei ole keeduväljal üldse nõud.
	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.

## OPTIHEAT CONTROL (3-ASTMELINE JÄÄKKUUMUSE INDIKAATOR)




### HOIATUS

 \  \  Põletusohu jääkkuumuse tõttu!

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













# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

## SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

Seadme sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

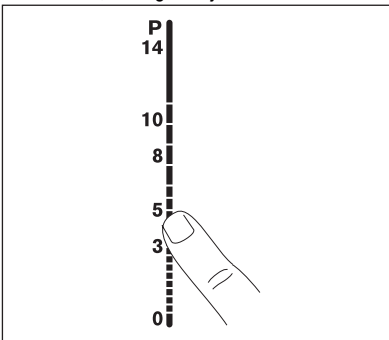
## AUTOMAATNE VÄLJALÜLITUS

**Funktsioon seiskab seadme automaatselt, kui:**





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

## SOOJUSASTE

Puudutage juhtriba vajaliku soojusastme juures. Vajadusel suurendage või vähendage. Ärge laske lahti enne, kui õige soojusaste on saavutatud.





## SILDÜHENDUSE FUNKTSIOON

Sildühenduse funktsioon ühendab kaks keeduvälja ja need töötavad nagu üks keeduväli. Määrake esmalt ühe keeduvälja soojusaste. Sildühenduse sisselülitamiseks vasak- või parempoolsete keeduväljade jaoks puudutage  / . Soojusastme määramiseks või muutmiseks puudutage ühte vasak- või parempoolsetest sensoritest. Sildühenduse funktsiooni väljalülitamiseks puudutage  / . Keeduväljad töötavad teineteisest sõltumatult.

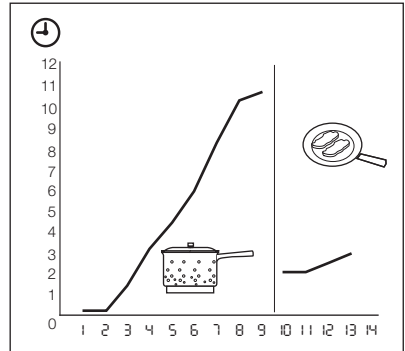
## AUTOMAATNE KIIRSOOJENDUS

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


Automaatse kiirsoojenduse funktsiooni käivitamiseks:

1. Puudutage **P** (ekraanil süttib .
2. Puudutage kohe sobivat soojusastet. Pärast 3 sekundit süttib ekraanil sümbol .

Funktsiooni seiskamiseks muutke kuumusastet.

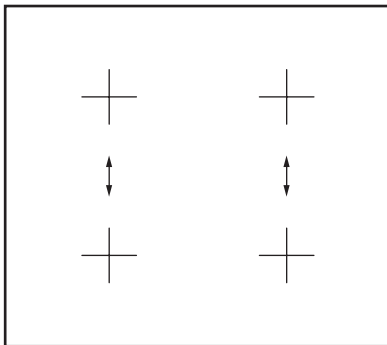


## TOITEFUNKTSIOON

Toitefunktsioon võimaldab induktioonkeeduväljal suuremat võimsust kasutada. Toitefunktsiooni saab sisse lülitada vaid piiratud ajaks (vt jaotist Tehnilised andmed). Pärast seda lülitub induktioonkeeduväli automaatselt tagasi kõrgeimale soojusastmele. Sisselülitamiseks puudutage **P**, süttib . Funktsiooni väljalülitamiseks muutke soojusastet.

## TOITEHALDUS

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



## TAIMER

### Pöördloenduse taimer

Kasutage pöördloenduse taimerit, et määrata, kui kaua keeduväli sellel korral töötab.

**Valige pöördloenduse taimer pärast keeduvälja valimist.**

Soojusaste saab määrata enne või pärast taimerit määramist.

- **Keeduvälja valimiseks:** puudutage järjest , kuni süttib vajaliku keeduvälja indikaator.
- **Pöördloenduse taimer aktiveerimiseks:** puudutage taimerit nuppu , et määrata aeg ( minutit). Kui keeduvälja indikaator hakkab aeglaselt vilkuma, toimub aja pöördloendus.
- **Järelejäädud aja kontrollimine:** valige keeduväli, kasutades . Keeduvälja indikaator hakkab kiiresti vilkuma. Ekraanil kuvatakse järeljäädud aeg.
- **Pöördloenduse taimerit muutmiseks:** valige keeduväli, kasutades . Puudutage või .
- **Taimerit väljalülitamiseks:** valige keeduväli, kasutades . Vajutage . Järelejäädud aeg loetakse maha kuni näiduni . Keeduvälja indikaator kustub. Väljalülitamiseks võib vajutada ka samaaegselt ja .

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

- **Heli peatamine:** puudutage .

### CountUp Timer (loendustaimer)

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

- **Keeduvälja valimiseks (kui töös on rohkem kui üks keeduväli):** puudutage järjest , kuni süttib vajaliku keeduvälja indikaator.
- **Et CountUp Timer:** sisse lülitada, puudutage taimeril , kuni süttib . Kui keeduvälja indikaator hakkab aeglaselt vilkuma, toimub aja loendus. Ekraanil vaheldub ja loendatud aeg (minutites).
- **Et vaadata, kui kaua keeduväli töötab:** valige keeduväli, kasutades . Keeduvälja indikaator hakkab kiiremini vilkuma. Ekraanile kuvatakse keeduvälja tööaeg.
- **Et CountUp Timer välja lülitada:** valige keeduväli abil ja vajutage või , et taimer välja lülitada. Keeduvälja indikaator kustub.

### Alarmkell

Taimerit võib kasutada ka **alarmkellana**, kui keeduväljad ei tööta. Vajutage . Aja valimiseks vajutage taimerit nuppu või . Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaali ja vilgub.

- **Heli peatamine:** puudutage .

### STOP+GO

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

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

### LUKUSTAMINE

Keeduväljade kasutamise ajal saate lukustada juhtpaneeli, kuid mitte . See hoiab ära soojusaste kogemata muutmise.


Valige kõigepealt soojusaste.

Selle funktsiooni käivitamiseks puudutage .






Sümbol süttib 4 sekundiks.



Taimer jääb sisselülitatuks.

Selle funktsiooni peatamiseks puudutage  .  
Süttib soojusaste, mille varem valisite.





Seadme väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.

Puudutage  3 sekundi vältel. Näidikud süttivad ja kustuvad. Puudutage  3 sekundit.  süttib, sest heli on väljas. Puudutage  ,  süttib. Heli on sees.





## LAPSELUKK

See funktsioon hoiab ära seadme juhusliku sisselülitamise.





### Lapseluku sisselülitamine

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

### Lapseluku väljalülitamine

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






### Lapseluku tühistamine ainult üheks toiduvalmistamiskorraks

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


## OFFSOUND CONTROL (HELIDE SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE)

### Helide väljalülitamine

Lülitage seade välja.

Puudutage  3 sekundi vältel. Näidikud süttivad ja kustuvad. Puudutage  3 sekundit.  süttib, heli on sees. Puudutage  ,  süttib, heli on välja lülitatud.

Kui see funktsioon on aktiveeritud, kuulete te helisid ainult järgmistel juhtudel:

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

### Helide sisselülitamine

Lülitage seade välja.

## VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



### INDUKTSIOONKEEDUVÄLJAD

Induktsioonkeeduvälja puhul kuumutab tugev elektromagnetväli keedunõusid kiiresti.

### INDUKTSIOONKEEDUVÄLJALE SOBIVAD KEEDUNÕUD



Kasutage induktsioonkeeduväljale sobivaid keedunõusid.

#### Keedunõu materjal

- **Õige:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootja-poolse markeeringuga).
- **Vale:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan.

#### Keedunõud võib kasutada induktsioonpliidil, kui

...

- ... vähene veehulk hakkab kõrge soojusastmega keeduväljal kiirelt keema...
- ... magnet jääb keedunõu põhja külge kinni.



**Keedunõu põhi** peab olema võimalikult paks ja sile.

### KEEDUVÄLJADE KASUTAMINE



#### OLULINE

Asetage keedunõu ristile, mis asub kasutataval keedupinnal. Katke rist täielikult. Toidunõu põhjas olev magnetosa pikkus peab olema vähemalt 125 mm. Induktsioonkeeduväljad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusga. Suurema nõu puhul võite samaaegselt kasutada kahte keeduvälja.

### KASUTAMISEGA KAASNEVAD HELID

#### Kui kuulete

- pragisevat heli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- vilinat: te kasutate ühte või mitut keedutsooni suurel võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).

- surinat: te kasutate kõrget võimsust.
- klõpsumist: toimub elektriline lülitumine.
- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

**Kirjeladatud helid on normaalsed ega ole määrgiks rikkest.**

### ENERGIA KOKKUHOID



Kuidas energiat kokku hoida

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



Keeduvälja efektiivsus

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

### ÖKO TIMER (ÖKOTAIMER)



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

### KÜPSETUSRAKENDUSTE NÄITEID

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



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

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

Võimsusfunktsioon sobib suure vedelikukoguse soojendamiseks.

## Teave akrüülamiidide kohta

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

## PUHASTUS JA HOOLDUS

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



Kriimustused või tumedad plekid klaas-  
keraamikal ei mõjuta seadme tööd.

### Mustuse eemaldamiseks:

1. – **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile ja suhkrut sisaldava toidu jäägid. Vastasel korral võib mustus seadet kahjustada. Kasutage spetsiaalset klaasikaabitsat. Pange kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage tera pliidi pinnal.
  - **Eemaldage pärast seadme piisavat mahajahtumist:** katlakivi plekid, veeplekid, rasvajäägid, metalse läikega värvimuutusega plekid. Kasutage spetsiaalset klaas-  
keraamika või roostevaba terase puhastusvahendit.
2. Puhastage seadet niiske lapi ja vähese koguse pesuainega.
3. Lõpuks **hõõruge seade puhta lapiga kuivaks.**

## VEAOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seadet ei saa käivitada või kasutada.		Käivitage seade uuesti ja määrake 10 sekundi jooksul soojusaste.
	Puudutasite korraka kahte või enamast sensorvälja.	Puudutage ainult ühte sensorvälja.
	Funktsioon Stop+Go on sees.	Vt jaotist "Kasutusjuhised".
	Juhtpaneelil on vett või rasvapritsmeid.	Pühkige juhtpaneel puhtaks.
Kõlab helisignaali ja seade lülitub välja. Välja lülitatud seadmega kõlab helisignaali.	Katsite kinni ühe või mitu sensorvälja.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Seade lülitub välja.	Väli ① on kinni kaetud.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Jääkkuumuse indikaator ei lülitu sisse.	Keeduväli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskusse.
Automaatse kiirsoojenduse funktsioon ei tööta.	Keeduväli on kuum.	Laske keeduväljal piisavalt jahtuda.
	Valitud on kõige kõrgem soojusaste.	Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui automaatse kiirsoojenduse funktsioonil.
Soojusaste lülitub ühelt soojusastmelt teisele.	Toitehaldus on aktiivne.	Vt jaotist "Toitehaldus".
Sensorväljad muutuvad kuumaks.	Keedunõu on liialt suur või asub sensorväljale liiga lähedal.	Asetage suuremad anumad tagumistele keeduväljadele.
Kui puudutate paneeli sensorvälju, puudub signaal.	Signaalid on välja lülitatud.	Lülitage signaalid sisse (vt "Heli juhtimine").
 süttib	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.	Lülitage seade välja ja käivitage uuesti.
 süttib	Lapselukk on sisse lülitatud.	Vt jaotist "Kasutusjuhised".
 süttib	Keeduväljal pole keedunõud.	Pange keedunõu keeduväljale.
	Ebasobiv keedunõu.	Kasutage sobivaid keedunõusid.
	Keedunõu põhja läbimõõt on selle keeduvälja jaoks liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtmetega keedunõusid.
	Keedunõu ei kata risti.	Katke rist täielikult.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
E ja number süttivad.	Seadmel ilmes tõrge.	Ühendage seade mõneks ajaks vooluvõrgust lahti. Lülitage maja elektrisüsteemi kaitse välja. Ühendage uuesti. Kui E süttib uuesti, pöörduge teeninduskeskusse.
E4 süttib	Seadmel ilmnes tõrge, kuna keedunõu on tühjaks keenud. Keeduvälja ülekuumenemise kaitse ja automaatne väljalülitus on rakendunud.	Lülitage seade välja. Eemaldage kuum keedunõu. Pärast umbes 30 sekundit aktiveerige keeduväli uuesti. Kui probleem seisnes keedunõus, kaob tõrketeade näidikult, aga jääkkuumuse indikaator võib püsima jääda. Laske keedunõul piisavalt jahtuda ja kontrollige jaotisest "Induktsioon-keeduväljadele sobivad nõud", kas teie keedunõu sobib seadmega.

Kui ülalkirjeldatud meetmete abil ei olnud võimalik probleemi kõrvaldada, pöörduge müüja või klienditeeninduse poole. Esitage andmeplaadi andmed, kolmekohaline numbritest ja tähtedest koosnev klaaskeraamika kood (selle leiате klaasplaadi nurgast) ja kuvatud veateade. Veenduge, et kasutasite seadet õigesti. Kui seadet on valesti kasutatud, ei tarvitse klienditeeninduse tehniku või edasimüüja töö isegi garantiiajal tasuta olla. Klienditeenindust ja garantiitingimusi puudutavad juhised leiате garantiibrošüürist.

# PAIGALDAMINE



## HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".



Enne paigaldamist

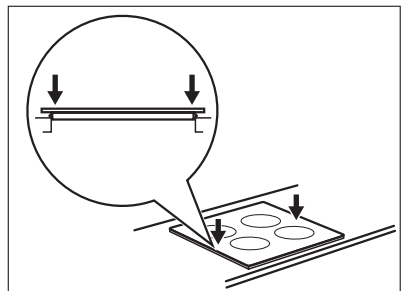
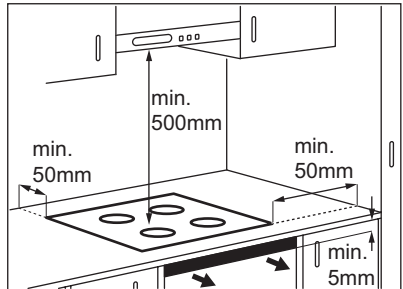
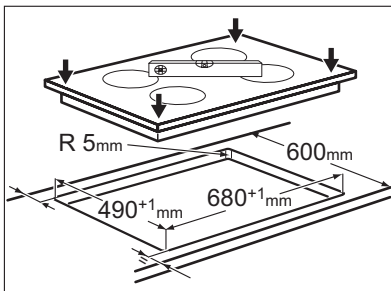
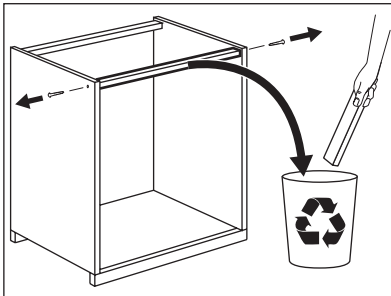
Enne seadme paigaldamist märkige andmeplaadilt üles alltoodud andmed. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

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

## INTEGREERITUD SEADMED

- Sisseehitatud seadmeid võib kasutada alles pärast seda, kui need on paigutatud sobiva

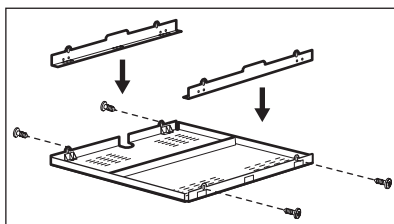
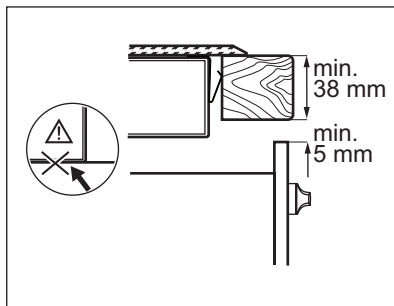
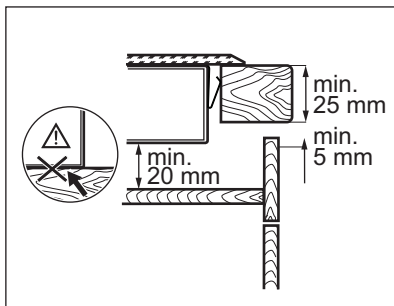
## KOKKUPANEK



tesse standardile vastavatesse sisseehitatud mööbliesemetesse ja tööpindadesse.

## TOITEJUHE

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



Kui kasutate kaitsekarpi (lisatarvik<sup>1)</sup>), ei ole eesmine 5 mm õhuava ega seadme ees põrandal olev kaitsepind vajalikud.

Kui paigutate seadme ahju kohale, siis te kaitsekarpi kasutada ei saa.

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

## TEHNILISED ANDMED

Modell EHL7640FOK

Typ 58 GDD D4 AU

Induction 7.4 kW

Ser.Nr. ....

ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 020 00

220-240 V 50-60 Hz

Made in Germany

7.4 kW




### Keeduväljade võimsus


Keeduväli	Nimivõimsus (maks. soojusaste) [W]	Võimsusfunktsioon aktiveeritud [W]	Võimsusfunktsiooni maksimaalne kestus [min]	Keedunõu minimaalne läbimõõt [mm]
Parempoolne tagumine -210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Parempoolne eesmine -210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Vasakpoolne tagumine -210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Vasakpoolne eesmine -210 mm	2300 W	3200 W	10	125



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

## JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed

ringlusse. Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

## SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ . . . . .	19
DESCRIPTION DE L'APPAREIL . . . . .	22
UTILISATION QUOTIDIENNE . . . . .	24
CONSEILS UTILES . . . . .	28
ENTRETIEN ET NETTOYAGE . . . . .	31
EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT . . . . .	32
INSTALLATION . . . . .	35
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES . . . . .	36
EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT . . . . .	37

## NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

### Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :  
Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

### SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES



#### AVERTISSEMENT

Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les facultés physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.

### INSTALLATION



#### AVERTISSEMENT

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.
- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter

que la moisissure ne provoque de gonflements.

- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 5 mm entre le plan de travail et l'avant de l'unité qui se trouve dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.
- La température sous l'appareil dépasse les 95 °C. Afin d'éviter tout accident, l'accès à cette partie de l'appareil doit être empêché. Si la table de cuisson n'est pas installée au-dessus d'un four, nous vous recommandons d'installer une séparation en matériau non combustible sous l'appareil.

### Branchement électrique



#### AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- Avant chaque raccordement, assurez-vous que la borne principale de l'appareil est hors tension.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-chocs est installée.
- Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil électrique à des prises électriques situées à proximité.

- Ne laissez pas les câbles d'alimentation s'emmêler.
- Utilisez une pince pour détendre le câble.
- Utilisez le câble d'alimentation approprié.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

## UTILISATION



### AVERTISSEMENT

Risque de blessure, de brûlure ou de choc électrique.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Ils risqueraient de chauffer.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation. Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez-la de la prise électrique pour éviter tout risque de choc électrique.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lors-

que l'appareil est en cours de fonctionnement.



### AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaude peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments qui peuvent provoquer un incendie à température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.



### AVERTISSEMENT

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds toucher le bandeau de commande.
- Ne laissez pas vos récipients chauffer à vide.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients vides ou sans aucun récipient.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT

Risque de dommage de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.

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

## MISE AU REBUT



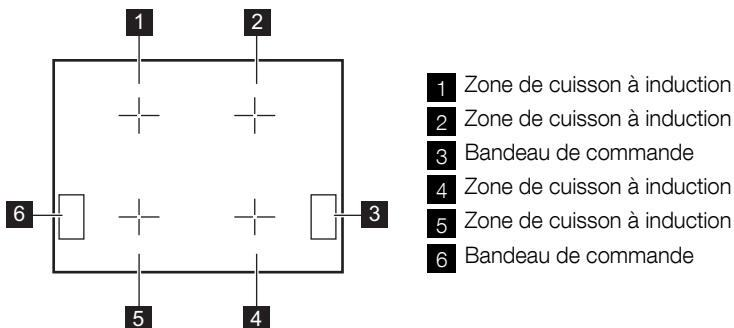
### **AVERTISSEMENT**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

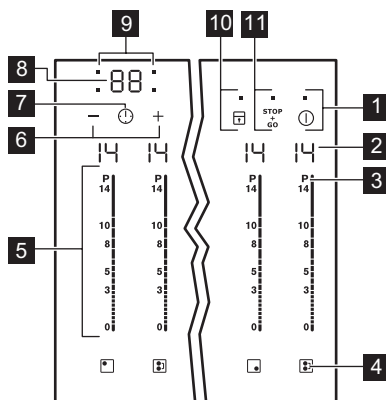
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## VUE D'ENSEMBLE





## DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE

















**Appuyez sur les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent quelles fonctions sont activées.**

	touche sensitive	fonction
<b>1</b>	ⓘ	Pour allumer et éteindre l'appareil.
<b>2</b>	Affichage du niveau de cuisson	Indique le réglage du niveau de cuisson.
<b>3</b>	P	Pour activer la fonction Booster.
<b>4</b>	⊞	Pour activer la fonction Bridge.
<b>5</b>	Bandeau de sélection	Pour sélectionner le niveau de cuisson.
<b>6</b>	+ / -	Augmente ou diminue la durée.
<b>7</b>	Ⓢ	Pour choisir la zone de cuisson.
<b>8</b>	Affichage du minuteur	Indique la durée, en minutes.

touche sensitive	fonction
<b>9</b>	Indicateurs du minuteur des zones de cuisson
<b>10</b> 	Pour verrouiller/déverrouiller le bandeau de commande.
<b>11</b> 	Pour activer et désactiver la fonction STOP +GO.




## INDICATEURS DU NIVEAU DE CUISSON

Indicateur	Description
	La zone de cuisson est désactivée.
 - 	La zone de cuisson est en fonctionnement.
	La fonction  est activée.
	La fonction Démarrage automatique de la cuisson fonctionne.
	La fonction Booster est activée.
 + chiffre	Il y a une anomalie.
 /  / 	OptiHeat Control (étape 3 Voyant de chaleur résiduelle) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle
	La sécurité enfants/fonction de verrouillage est activée.
	Ustensile de cuisine inadapté ou trop petit ou absence d'ustensile sur la zone de cuisson.
	La fonction Arrêt automatique de la cuisson fonctionne.

## OPTIHEAT CONTROL (ÉTAPE 3 VOYANT DE CHALEUR RÉSIDUELLE)




### AVERTISSEMENT

 \  \  La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

OptiHeat Control indique le niveau de chaleur résiduelle. Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La table vitrocéramique est chaude à cause de la chaleur des récipients.













## UTILISATION QUOTIDIENNE

### ACTIVATION ET DÉSACTIVATION

Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver l'appareil.

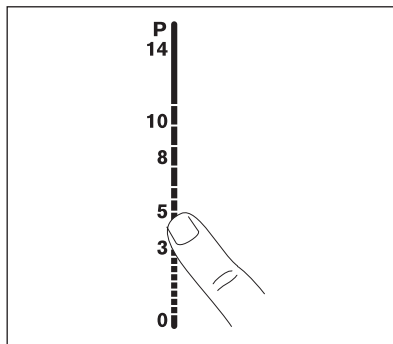
### ARRÊT AUTOMATIQUE

**Cette fonction arrête l'appareil automatiquement si :**

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées (.
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé l'appareil.
- Vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit pendant quelques instants et l'appareil s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- L'appareil surchauffe (par ex., lorsque tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser l'appareil.
- Vous utilisez des récipients inadaptés. Le symbole  s'allume et la zone de cuisson se désactive automatiquement au bout de 2 minutes.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Au bout de quelques instants,  s'allume et l'appareil s'éteint. Voir ci-dessous.
- La relation entre le niveau de cuisson et les durées de la fonction d'arrêt automatique :
  -  ,  -  — 6 heures
  -  -  — 5 heures
  -  -  — 4 heures
  -  -  — 1,5 heures



### LE NIVEAU DE CUISSON



Appuyez, sur le bandeau de commande, sur le niveau de cuisson souhaité. Augmentez ou diminuez le niveau, si nécessaire. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint.



### FONCTION BRIDGE

La fonction Bridge couple les deux zones de cuisson de telle façon qu'elles fonctionnent comme une seule zone de cuisson. Régler d'abord le niveau de cuisson de l'une des zones de cuisson.



Pour activer la fonction Bridge pour les zones de cuisson gauche/droite appuyez sur  / . Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'une des touches sensibles gauche/droite.

Pour désactiver la fonction Bridge, appuyez sur  / . Les zones de cuisson fonctionnent désormais individuellement.

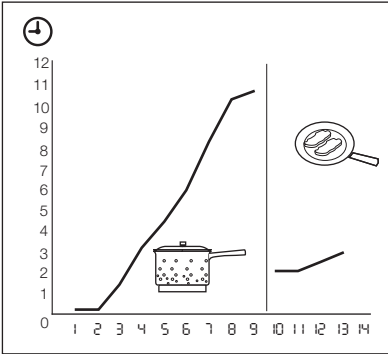
### DÉMARRAGE AUTOMATIQUE DE LA CUISSON

La fonction de démarrage automatique de la cuisson permet d'atteindre plus rapidement le niveau de cuisson souhaité. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps (voir le schéma) puis redescend au niveau sélectionné.

Pour activer la fonction de démarrage automatique de la cuisson pour une zone de cuisson :

1. Appuyez sur la touche **P** ( s'affiche).
2. Réglez immédiatement le niveau de cuisson souhaité. Au bout de 3 secondes,  s'affiche. Pour désactiver cette fonction, modifiez le niveau de cuisson.



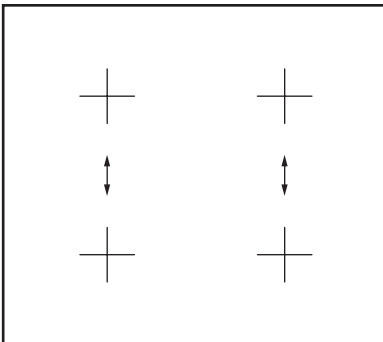


## FONCTION BOOSTER

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster peut être activée pour une durée limitée (voir le chapitre « Caractéristiques techniques »). La zone de cuisson à induction revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé. Pour activer cette fonction, appuyez sur **P** ; **P** s'affiche. Pour la désactiver, modifiez le niveau de cuisson.

## GESTIONNAIRE DE PUISSANCE

Le gestionnaire de puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson qui sont couplées pour former une paire (voir la figure). La fonction Booster augmente la puissance au niveau maximal pour l'une des zones de cuisson de la paire. La puissance de la seconde zone de cuisson diminue automatiquement. L'affichage du niveau de cuisson de la zone à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



## MINUTEUR

### Minuteur (Décompte du temps)

Utilisez le minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pour cette cuisson uniquement.

#### Réglez le minuteur après la sélection de la zone de cuisson.

Le niveau de cuisson peut être défini avant ou après le réglage du minuteur.






- **Pour choisir la zone de cuisson** : appuyez plusieurs fois sur **⏸** jusqu'à ce que l'indicateur correspondant s'affiche.
- **Pour activer le minuteur en fonction Décompte du temps** : appuyez sur **+** du minuteur pour régler la durée (**00** - **99** minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter plus lentement, le décompte a commencé.
- **Pour vérifier la durée restante** : choisissez la zone de cuisson à l'aide de **⏸**. Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'affichage indique la durée restante.
- **Pour modifier le minuteur** : choisissez la zone de cuisson à l'aide de **⏸**. Appuyez sur **+** ou **-**.
- **Pour désactiver le minuteur** : sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche **⏸**. Appuyez sur **-**. Le décompte du temps restant s'effectue jusqu'à **00**. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint. Pour désactiver, vous pouvez aussi appuyer sur **+** et **-** en même temps.

Lorsque le décompte du temps est terminé, le signal sonore retentit et **00** clignote. La zone de cuisson se met à l'arrêt.



- **Pour arrêter le signal sonore** : appuyez sur **⏸**


### CountUp Timer (minuteur progressif)

Utiliser la fonction CountUp Timer pour vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.



- **Pour choisir la zone de cuisson (si plusieurs zones de cuisson sont en cours de fonctionnement) :** appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que l'indicateur correspondant s'affiche.
- **Pour activer la fonction CountUp Timer :** appuyez sur la touche — du minuteur, jusqu'à ce que  s'allume. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre. L'affichage indique, en alternance,  et le nombre de minutes écoulées.
- **Pour vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.** sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche . Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.
- **Pour désactiver le CountUp Timer :** sélectionnez la zone de cuisson avec  et appuyez sur + ou — pour désactiver le minuteur. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.


## Minuterie


Vous pouvez utiliser le minuteur comme **Minuterie** lorsque les zones de cuisson ne sont pas en fonctionnement. Appuyez sur . Appuyez sur la touche + ou — du minuteur pour régler la durée. Lorsque le décompte du temps est terminé, le signal sonore retentit et  clignote.


- **Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur .

## STOP+GO


La fonction  permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud ().



Il n'est désormais plus possible de modifier le niveau de cuisson en cours .

La fonction  n'interrompt pas le minuteur.


- **Pour activer** cette fonction, appuyez sur . Le symbole  s'allume.
- **Pour désactiver** cette fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

## VERROUILLAGE

Pendant l'utilisation des zones de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande, à l'exception de la touche . Ceci empêchera une modification involontaire du niveau de cuisson.

Réglez tout d'abord le niveau de cuisson. Pour démarrer cette fonction, appuyez sur . Le symbole  s'allume pendant 4 secondes.

Le minuteur reste allumé.





Pour mettre à l'arrêt cette fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, vous désactivez également cette fonction.





## SÉCURITÉ ENFANTS

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.





### Pour activer le dispositif de sécurité enfants :

- Activez l'appareil avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.**
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .

### Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.** Appuyez sur  pendant 4 secondes. Le symbole  s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .

### Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants pour une seule session de cuisson

- Activez l'appareil avec . Le symbole  s'allume.
- Appuyez sur  pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent** Vous pouvez utiliser l'appareil.
- Lorsque vous désactivez l'appareil avec , la sécurité enfants est à nouveau activée.





## OFFSOUND CONTROL (DÉSACTIVATION ET

## ACTIVATION DES SIGNAUX SONORES)


### Désactivation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.

Appuyez sur  pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent.

Appuyez sur  pendant 3 secondes.  s'allume, le signal sonore est activé. Appuyez sur ,  s'allume, le signal sonore est désactivé.



Lorsque cette fonction est activée, l'appareil émet des signaux sonores uniquement dans les circonstances suivantes :



- quand vous appuyez sur 
- quand le minuteur arrive en fin de course
- quand le décompte se termine
- quand vous posez un objet sur le bandeau de commande.

### Activation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.

Appuyez sur  pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent.

Appuyez sur  pendant 3 secondes.  s'allume, le signal sonore est désactivé.

Appuyez sur ,  s'allume. Les signaux sonores sont activés.

## CONSEILS UTILES



### ZONES DE CUISSON À INDUCTION

Sur les zones de cuisson à induction, un champ électromagnétique puissant chauffe les récipients très rapidement.

### RÉCIPIENTS COMPATIBLES AVEC LES ZONES DE CUISSON À INDUCTION



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

#### Matériaux des ustensiles de cuisson

- fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouches (avec marque correcte d'un fabricant).
- **inadaptés** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

#### Les récipients conviennent à l'induction si :

- ... une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe très rapidement sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal,
- ... un aimant adhère au fond du plat de cuisson.



**Le fond du récipient** doit être aussi plat et épais que possible.

### UTILISATION DES ZONES DE CUISSON



#### IMPORTANT

Posez le récipient sur la croix se trouvant sur la surface de cuisson. Recouvrez complètement la croix. La zone magnétique au fond du récipient doit avoir un diamètre minimum de 125 mm. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Les récipients de grande taille peuvent reposer sur deux zones de cuisson en même temps.

### BRUIT PENDANT LE FONCTIONNEMENT

#### Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un bruit de sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec des niveaux de cuisson élevés et le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- Un bourdonnement : vous utilisez des puissances élevées.
- Un cliquètement : des commutations électriques se produisent.
- Un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

**Les bruits décrits sont normaux et ne constituent pas un dysfonctionnement.**

### ÉCONOMIES D'ÉNERGIE



Comment réaliser des économies d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.



Efficacité de la zone de cuisson

L'efficacité de la zone de cuisson est liée au diamètre du récipient. Un récipient plus petit que le diamètre minimal recommandé ne reçoit qu'une petite partie de la puissance générée par la zone de cuisson. Pour connaître les diamètres minimaux, voir le chapitre « Caractéristiques techniques ».

## ÖKO TIMER (MINUTEUR ECO)



Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du niveau et de la durée de cuisson.


Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle. Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.



Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

## EXEMPLES DE CUISSON

Le rapport entre le niveau de cuisson et la consommation énergétique de la zone de cuisson n'est pas linéaire.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils	Consommation énergétique nominale
 1	Maintenir au chaud les plats que vous venez de cuire	selon les besoins.	Mettez un couvercle sur le récipient	3 %
1 - 3	Sauce hollandaise, faire fondre : du beurre, du chocolat, de la gélatine	5 - 25 min	Remuez de temps en temps	3 – 8 %
1 - 3	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10 - 40 min	Couvrez pendant la cuisson.	3 – 8 %
3 - 5	Cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25 - 50 min	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.	8 – 13 %
5 - 7	Cuire les légumes, le poisson, la viande à la vapeur	20 - 45 min	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide	13 – 18 %
7 - 9	Cuire des pommes de terre à la vapeur	20 - 60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.	18 – 25 %
7 - 9	Cuire de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60 - 150 min	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.	18 – 25 %

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils	Consommation énergétique nominale
9 - 12	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retournez à la moitié du temps	25 – 45 %
12 - 13	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, filets, steaks	5 - 15 min	Retournez à la moitié du temps	45 – 64 %
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.			100 %
<b>P</b>	Faire bouillir une grande quantité d'eau. Le gestionnaire de puissance est activé.			

La fonction Booster convient le mieux pour faire chauffer de grands volumes d'eau.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.



Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.







### **Pour enlever les salissures :**

1. – **Retirez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
  - **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

## EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Solution	possible
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil ou le faire fonctionner.		Mettez l'appareil en fonctionnement et réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.
	Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensibles en même temps.	N'appuyez que sur une touche sensible à la fois.
	La fonction Stop+Go est activée.	Reportez-vous au chapitre « utilisation ».
	Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande.	Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et l'appareil est mis à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est à l'arrêt.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensibles.	Retirez l'objet des touches sensibles.
L'appareil s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ⓘ.	Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps.	Si la zone de cuisson a eu assez de temps pour chauffer, faites appel à votre service après-vente.
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	La zone de cuisson est chaude.	Laissez la zone de cuisson refroidir.
	Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé.	Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction de démarrage automatique de la cuisson.
Le niveau de cuisson change.	Le gestionnaire de puissance est activé.	Reportez-vous au paragraphe « Gestionnaire de puissance ».
Les touches sensibles sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez posé trop près des commandes.	Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si nécessaire.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau.	Les signaux sont désactivés.	Activez les signaux sonores (reportez-vous au chapitre « Commande sans son »).



Problème	Solution	possible
 s'allume	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau.
 s'allume	La fonction sécurité enfants ou verrouillage est activée.	Reportez-vous au chapitre « Notice d'utilisation ».
 s'allume	Aucun récipient sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
	Récipient inadapté.	Utilisez un récipient adapté.
	Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson.	Utilisez un récipient aux dimensions appropriées.
	Le récipient ne recouvre pas la croix.	Recouvrez complètement la croix.
 et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans l'appareil.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez-le. Si  s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.
 s'allume	Une erreur s'est produite dans l'appareil car un récipient chauffe à vide. La protection anti-surchauffe des zones de cuisson et la fonction arrêt automatique sont activées.	Mettez l'appareil à l'arrêt. Retirez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement. Si le problème venait du récipient, le message d'erreur disparaît de l'affichage, mais le voyant de chaleur résiduelle peut rester. Laissez le récipient refroidir puis reportez-vous au chapitre « Récipients compatibles avec les zones de cuisson à induction » pour vérifier que votre récipient est bien compatible avec l'appareil.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans

un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche. Veuillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions rela-

tives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

# INSTALLATION



## AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».



Avant l'installation

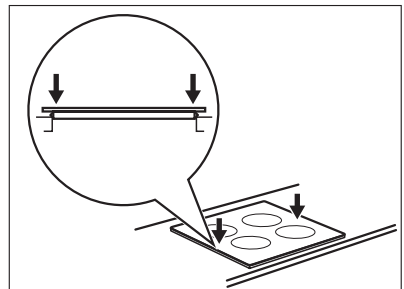
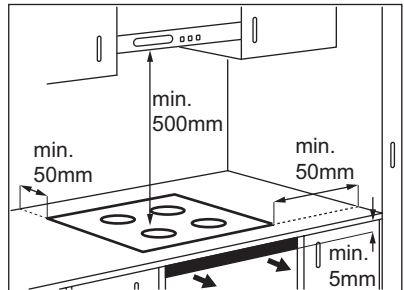
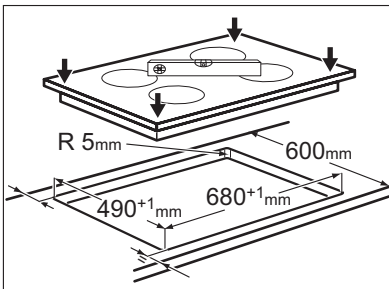
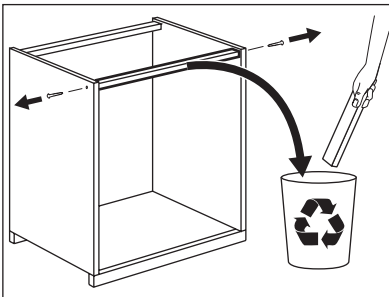
Avant l'installation de l'appareil, notez ci-dessous les informations figurant sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve au bas de l'enveloppe extérieure de l'appareil.

- Modèle .....
- PNC .....
- Numéro de série .....

## APPAREILS ENCASTRABLES

- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après

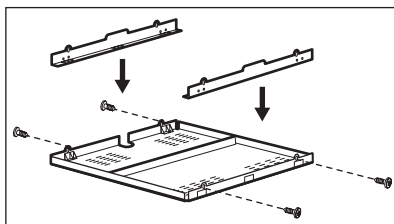
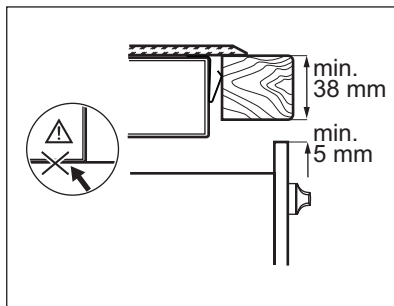
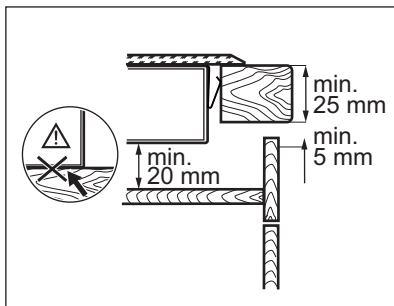
## MONTAGE



avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

## CÂBLE D'ALIMENTATION

- L'appareil est fourni avec le câble d'alimentation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ou de calibre supérieur). Contactez votre service après-vente.



Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option <sup>1)</sup>), l'espace de circulation d'air de 5 mm et le fond de protection installé directement sous l'appareil ne sont plus nécessaires.

Vous ne pouvez pas utiliser le boîtier de protection si vous installez l'appareil au-dessus d'un four.

<sup>1)</sup> L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modell EHL7640FOK

Prod.Nr. 949 596 020 00

Typ 58 GDD D4 AU

220-240 V 50-60 Hz

Induction 7.4 kW

Made in Germany

Ser.Nr. ....

7.4 kW

ELECTROLUX




### Puissance des zones de cuisson


Zone de cuisson	Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W]	Fonction Booster activée [W]	Durée minimale de la fonction Booster [min]	Diamètre minimal du récipient [mm]
Arrière droite – 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Avant droite – 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Arrière gauche – 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Avant gauche – 210 mm	2300 W	3200 W	10	125

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données du ta-

bleau. Elle change selon la matière et les dimensions du récipient.

## EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

## TARTALOMJEGYZÉK

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK .....	39
TERMÉKLEÍRÁS .....	41
NAPI HASZNÁLAT .....	43
HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK .....	47
ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS .....	49
HIBAEHÁRÍTÁS .....	50
ÜZEMBE HELYEZÉS .....	52
MŰSZAKI INFORMÁCIÓK .....	53
KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK .....	54

## GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux terméket vásárolt. Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája.

Köszöntjük az Electrolux világában.

**Látogassa meg a weboldalunkat:**



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:  
**www.electrolux.com**



További előnyökért regisztrálja készülékét:  
**www.electrolux.com/productregistration**



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:  
**www.electrolux.com/shop**

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók. Típus, Termékszám, Sorozatszám.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.



## BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

### GYERMEKEK ÉS FOGYATÉKKAL ÉLŐ SZEMÉLYEK BIZTONSÁGA



#### VIGYÁZAT

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- Ne engedje, hogy a készüléket csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személy használja, beleértve a gyermekeket is. Ha ilyen személyek használják a készüléket, a biztonságukért felelős személynek kell őket felügyelnie, illetve a készülék használatára vonatkozóan útmutatást kell biztosítani számukra.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.

### ÜZEMBE HELYEZÉS



#### VIGYÁZAT

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy

ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.

- Amikor fiókok felett helyezi üzembe a készüléket, akkor ellenőrizze, hogy van-e megfelelő levegőkeringés a készülék alja és a felső fiók között.
- A szabad levegőáramlás érdekében hagyjon legalább 5 mm szabad helyet a munkafelület és az alatta levő készülék előlapja között. A garancia nem terjed ki az olyan károokra, melyek a szellőzést biztosító rés hiánya miatt következtek be.
- A készülék aljánál a hőmérséklet meghaladja a 95 °C-ot. A balesetek elkerülésére a munkalap alja felőli hozzáférést korlátozni kell. Amennyiben a főzőlapot sütő fölé építi be, javasoltjuk egy nem éghető elválasztó lap felszerelését a készülék alá.

### Elektromos csatlakoztatás



#### VIGYÁZAT

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- Minden bekötés előtt ellenőrizze, hogy a készülék fő csatlakozója nem áll-e feszültség alatt.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan fel-forrósodhat.
- Ügyeljen arra, hogy az érintésvédelem ki legyen építve.
- Ügyeljen arra, hogy az elektromos vezetékek ne érjenek a készülékhez vagy a forró főzőedényekhez, amikor a készüléket a közeli csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összegabalyodjanak.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékhez.
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel csereére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanszerelőhöz.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassa a készüléket

az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a többől eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkilődés és védőrelét.

## HASZNÁLAT



### VIGYÁZAT

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- Háztartási környezetben használja e készüléket.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy ha az vízzel érintkezik.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat. Ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Ha repedés van a felületen, húzza ki a készülék hálózati kábelét a csatlakozóaljzatból, ne hogy áramütés érje.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.



### VIGYÁZAT

Tűz- és robbanásveszély áll fenn.

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladását okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



### VIGYÁZAT

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforjjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtse tárgyát vagy edényét a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üvegerámi felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületre szeretné helyezni ezeket.

## ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### VIGYÁZAT

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülék tisztításához ne használjon vizsgárat vagy gőzt.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

## ÁRTALMATLANÍTÁS



### VIGYÁZAT

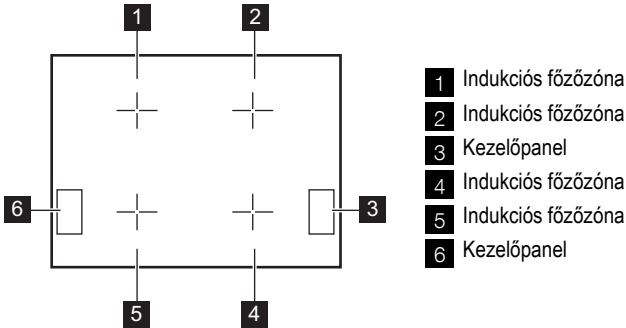
Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelét, és helyezze a hulladékba.



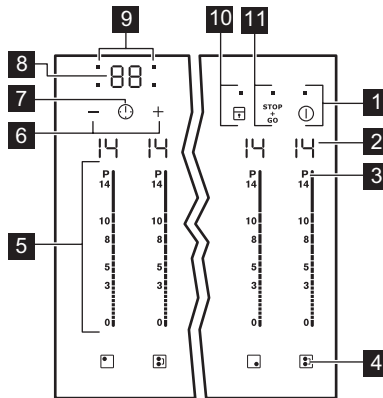
# TERMÉKLEÍRÁS

## ÁLTALÁNOS ÁTTEKINTÉS





- 1** Indukciós főzőzóna
- 2** Indukciós főzőzóna
- 3** Kezelőpanel
- 4** Indukciós főzőzóna
- 5** Indukciós főzőzóna
- 6** Kezelőpanel

## KEZELŐPANEL ELRENDEZÉS

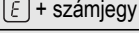



A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket. Kijelzések, visszajelzők és hangok jelzik, hogy mely funkciók működnek.

érzékelőmező	funkció
<b>1</b>	A készülék be- és kikapcsolása.
<b>2</b> Hőbeállítás kijelzése	Jelzi a hőfokbeállítást.
<b>3</b> P	A Rásegítés funkció bekapcsolása.
<b>4</b>	A Híd funkció bekapcsolása.
<b>5</b> Kezelősáv	A hőfok beállítása.
<b>6</b> + / -	Növeli vagy csökkenti az időt.
<b>7</b>	A főzőzóna beállítása.
<b>8</b> Időzítő kijelzés	Percben mutatja az időt.

érzékelőmező	funkció
9	Időzítés jelzők a főzőzónához
10	 A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.
11	 A STOP+GO funkció be- és kikapcsolása.




## HŐBEÁLLÍTÁS KIJELZÉSEK

Kijelzés	Leírás
	A főzőzóna ki van kapcsolva.
	A főzőzóna működik.
	A $\text{STOP} + \text{GO}$ funkció működik.
	Az Automatikus felmelegítési funkció működik.
	A Rásegítés funkció működik.
	Meghibásodás lépett fel.
	OptiHeat Control (maradékhő kijelzése 3 lépésben): főzés folytatása / melegen tartás / maradékhő.
	Aktív a Zár/Gyerekzár funkció.
	Nem megfelelő vagy túl kicsi az edény, vagy pedig nincs edény a főzőzónán.
	Aktív az Automatikus kikapcsolás funkció.

## OPTIHEAT CONTROL (MARADÉKHŐ KIJELZÉSE 3 LÉPÉSBEN)



### VIGYÁZAT

   Maradékhő miatti égési sérülések veszélye!

OptiHeat Control a maradékhő szintjét mutatja. Az indukciós főzőzónák közvetlenül az edény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát az edények maradékhője melegíti.

# NAPI HASZNÁLAT

## BEKAPCSOLÁS ÉS KIKAPCSOLÁS

Érintse meg a **1** gombot 1 másodpercig a készülék indításához vagy leállításához.

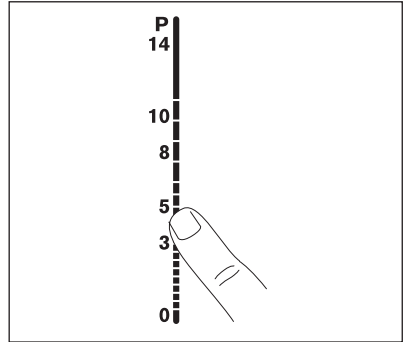
## AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁS

**A funkció automatikusan leállítja a készüléket, ha:**

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva (**0**).
- Nem állította be a hőfokot, miután bekapcsolta a készüléket.
- Több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható egy ideig, és a készülék kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- A készülék túlságosan felmelegedett (pl. ha egy lábasból elforrta a folyadék). Mielőtt ismét használja a készüléket, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- Nem megfelelő főzőedényt használ. A(z) **F** szimbólum világítani kezd, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- Nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után a **-** szimbólum világítani kezd, és a készülék kikapcsol. Lásd alább.
- A hőbeállítás és az Automatikus kikapcsolás időtartamai közötti kapcsolat:
  - **0** , **1** - **3** — 6 óra
  - **4** - **7** — 5 óra
  - **8** - **9** — 4 óra
  - **10** - **14** — 1,5 óra

## A HŐFOKBEÁLLÍTÁS

Érintse meg a kezelősávot a szükséges hőfok beállításához. Szükség esetén korrigálja felfele vagy lefele. Ne engedje el, mielőtt a megfelelő hőbeállítást el nem érte.



## HÍD FUNKCIÓ

A híd funkció a két főzőzónát kapcsolja össze, így azok egy főzőzónaként működnek.

Először állítsa be az egyik főzőzóna hőfokát.

A híd funkció bal/jobbs főzőzónához történő aktiválásához érintse meg a **☐** / **☐** gombot. A hőfok módosításához érintse meg a bal/jobbs érzékelők egyikét.

A híd funkció kikapcsolásához érintse meg a **☐** / **☐** gombot. A főzőzónák ezután függetlenül működnek.

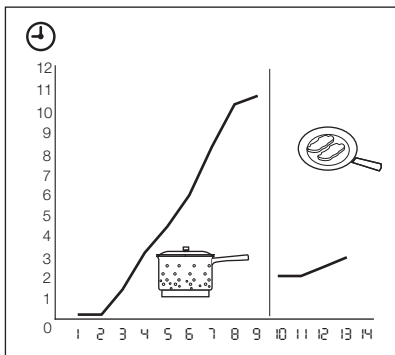
## AUTOMATIKUS FELMELEGÍTÉS

A szükséges hőfokot hamarabb éri el, ha aktiválja az automatikus felmelegítési funkciót. A funkció egy időre maximális hőfokra kapcsol (lásd az ábrát), majd a szükséges értékre csökkenti a hőmérsékletet.

Az automatikus felmelegítési funkció indítása egy főzőzónán:

1. Érintse meg a **P** gombot (a kijelzőn a **P** jelenik meg).
2. Azonnal érintse meg a szükséges hőfokértéket. 3 másodperc múlva a(z) **R** szimbólum megjelenik a kijelzőn.

A funkció leállításához módosítsa a hőfokbeállítást.

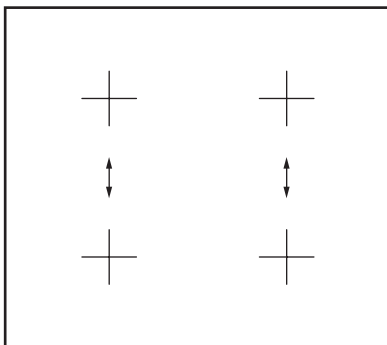


## RÁSEGÍTÉS FUNKCIÓ

A Rásegítés funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. A Rásegítés funkció csak bizonyos ideig működtethető (lásd a Műszaki információk című fejezetet). Ezt követően az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra. A bekapcsoláshoz érintse meg a **P** kezelőgombot, ekkor a **P** jelzőfény világít. A kikapcsoláshoz módosítsa a hőfokbeállítást.

## TELJESÍTMÉNYKEZELÉS

A Teljesítménykezelés elosztja a teljesítményt a párt alkotó két főzőzóna között (lásd az ábrát). A Teljesítménykezelés funkció a párt alkotó két főzőzóna egyikének teljesítményét a maximális szintre állítja. A másik főzőzóna teljesítményét a rendszer automatikusan csökkenti. A csökkentett teljesítményű zóna hőfokbeállításának kijelzőjén két szint váltakozik.



## IDŐZÍTŐ

### Visszaszámlálós időzítő

Használja a visszaszámlálós időzítőt, ha be kívánja állítani, hogy a főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen az adott főzés alatt.

**A főzőzóna kiválasztása után állítsa be a Visszaszámlálós időzítőt.**

A hőfokbeállítást egyaránt elvégezheti az időzítő beállítása előtt vagy után.

- **A főzőzóna beállításához:** érintse meg a **!** kezelőgombot ismételten, amíg a szükséges főzőzóna jelzése világítani nem kezd.
- **A visszaszámlálós időzítő bekapcsolása:** érintse meg az időzítő **+** kezelőgombját az idő beállításához (**00 - 99** perc). Amikor a főzőzóna jelzése lassabban villog, az idő visszaszámolása megkezdődött.
- **A hátralévő idő ellenőrzése:** válassza ki a főzőzónát a(z) **!** gombbal. A főzőzóna jelzése gyorsan kezd villogni. A kijelzőn a hátralévő idő látható.
- **A visszaszámlálós időzítő módosítása:** válassza ki a főzőzónát a(z) **!** gombbal. Érintse meg a **+** vagy a **-** mezőt.
- **Az időzítő kikapcsolása:** válassza ki a főzőzónát a **!** kezelőgombbal. Érintse meg a **-** kezelőgombot. A hátralévő idő visszaszámlálása **00** eléréséig folytatódik. A főzőzóna jelzése kialszik. A kikapcsoláshoz megérintheti egyszerre a **+** és a **-** gombot.

Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a **00** szimbólum villog. A főzőzóna kikapcsol.

- **A hang kikapcsolása:** érintse meg ezt: **!**

### CountUp Timer (Az lőreszámlálós időzítő)

Használja a CountUp Timer funkciót annak ellenőrzésére, hogy mennyi ideig működik a főzőzóna.

- **A főzőzóna beállítása (ha 1-nél több főzőzóna üzemel):** érintse meg a **!** kezelőgombot ismételten, amíg a szükséges főzőzóna jelzése világítani nem kezd.
- **ACountUp Timer funkció bekapcsolása:** érintse meg az időzítőn a **-** gombot, az **U/P** világítani kezd. Amikor a főzőzóna jelzése lassabban villog, az idő számlálása megkezdődött. A

kijelző az  $\text{L/P}$  és a (percekben) számolt idő között vált.

- **Annak ellenőrzésére, hogy mennyi ideig működik a főzőzóna:** válassza ki a főzőzónát a  $\text{L}$  kezelőgombbal. A főzőzóna jelzése gyorsabban villog. A kijelzőn a főzőzóna működési ideje jelenik meg.
- **A CountUp Timer funkció kikapcsolása:** állítsa be a főzőzónát az  $\text{L}$  gombbal, és érintse meg a  $\text{+}$  vagy a  $\text{—}$  gombot az időzítő kikapcsolásához. A főzőzóna jelzése kialszik.

## Percszámláló

Amikor a főzőzónák nem üzemelnek, az időzítőt **percszámlálóként** használhatja. Érintse meg a  $\text{L}$  kezelőgombot. Érintse meg az időzítő  $\text{+}$  vagy  $\text{—}$  gombját az idő beállításához. Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a  $\text{L}$  szimbólum villog.

- **A hang kikapcsolása:** érintse meg ezt:  $\text{L}$

## STOP+GO

A  $\text{STOP+GO}$  funkció az összes üzemelő főzőzónát a legalacsony hőfokú beállításra ( $\text{L}$ ) állítja.

Amikor a  $\text{STOP+GO}$  funkció aktív, nem módosíthatja a hőbeállítást.

A  $\text{STOP+GO}$  funkcióval nem állítja le az időzítési funkciókat.

- **E funkció bekapcsolásához** érintse meg a  $\text{STOP+GO}$  gombot. A kijelzőn megjelenik a  $\text{L}$  jel.
- Ennek a funkciónak a **kikapcsolásához** érintse meg a  $\text{STOP+GO}$  gombot. Megjelenik a korábban beállított hőfokérték.

## ZÁR

A  $\text{L}$  gomb kivételével zárhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzi a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

Elsőként állítsa be a hőfokot.

Ennek a funkciónak az aktiválásához érintse meg a  $\text{L}$  gombot. A  $\text{L}$  jel 4 másodpercig világít.

Ezzel nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat. Ennek a funkciónak a kikapcsolásához érintse meg a  $\text{L}$  gombot. Megjelenik a korábban beállított hőfokérték.

A készülék kikapcsolásakor ezt a funkciót is kikapcsolja.

## A GYEREKZÁR

Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlen üzemeltetését.

### A gyermekbiztonsági eszköz bekapcsolása/kikapcsolása

- Kapcsolja be a készüléket a  $\text{L}$  gombbal. **Ne módosítsa a hőfokbeállítást.**
- Érintse meg a  $\text{L}$  gombot 4 másodpercig. A kijelzőn megjelenik a  $\text{L}$  jel.
- Kapcsolja be a készüléket a  $\text{L}$  gombbal.

### A gyermekbiztonsági eszköz kikapcsolása

- Kapcsolja be a készüléket a  $\text{L}$  gombbal. **Ne módosítsa a hőfokbeállítást.** Érintse meg a  $\text{L}$  gombot 4 másodpercig. A kijelzőn megjelenik a  $\text{L}$  jel.
- Kapcsolja be a készüléket a  $\text{L}$  gombbal.

### A gyermekbiztonsági eszköz kikapcsolása egyetlen főzési műveletre

- Kapcsolja be a készüléket a  $\text{L}$  gombbal. A kijelzőn megjelenik a  $\text{L}$  jel.
- Érintse meg a  $\text{L}$  gombot 4 másodpercig. **Végezze el a hőbeállítást 10 másodpercen belül** Működetheti a főzőlapot.
- Amikor a főzőlapot a  $\text{L}$  kapcsolóval állítja le, ismételten üzembe lép a gyermekbiztonsági eszköz.

## OFFSOUND CONTROL (HANGJELEZÉSEK KI- ÉS BEKAPCSOLÁSA)

### Hangjelzések kikapcsolása

Kapcsolja ki a készüléket.






Érintse meg a  $\text{L}$  gombot 3 másodpercig. A kijelző világítani kezd, majd kialszik. Érintse meg a  $\text{L}$  gombot 3 másodpercig. A  $\text{L}$  bekapcsol, és a hang aktív. Érintse meg a  $\text{+}$  gombot, ekkor a  $\text{L}$  jel világít, és a hang kikapcsol.

Amikor e funkció aktív, hangjelzést hall, amikor:

- megérinti a  $\text{L}$  gombot;
- lejár a Percszámláló funkció beállított ideje;
- lejár a visszaszámlálás beállított ideje;
- valamit rátesz a kezelőpanelre.

### Hangjelzések bekapcsolása

Kapcsolja ki a készüléket.

Érintse meg a  gombot 3 másodpercig. A kijelző világítani kezd, majd kialszik. Érintse meg a  gombot 3 másodpercig. A  bekapcsol, mivel a hang inaktív. Érintse meg a  gombot, ekkor a  világít. A hang bekapcsol.

# HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK



## INDUKCIÓS FŐZŐZÓNÁK

Az indukciós főzőzónáknál az erős elektromágneses mező az edényben nagyon gyorsan termel hőt.

## EDÉNYEK INDUKCIÓS FŐZŐZÓNÁKHOZ



Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

### A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománczott acél, rozsdamentes acél, többrétegű edényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

### Az edény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha...

- ... kis mennyiségű víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőbeállításra állított zónán.
- ... a mágnes hozzátapad a főzőedény aljához.



**A főzőedény alja** legyen minél vastagabb és laposabb.

## A FŐZŐZÓNÁK HASZNÁLATA



### FONTOS

Tegye a főzőedényt a keresztre, amely azon a főzőfelületen van, amelyen főz. Fedje le teljesen a keresztet. A főzőedény aljának mágneses része legalább 125 mm legyen. Az indukciós főzőzónák automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez. Két főzőzónán egyszerűen főzhet egy nagy főzőedényben.

## MŰKÖDÉS KÖZBEN HALLHATÓ HANGOK

### Ha a következőt hallja

- recsegés: az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- füttyülés: egy vagy több főzőzónát használ magas teljesítményszinten, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).

- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
  - kattogás: elektromos kapcsolat megy végbe.
  - sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.
- Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentik azt, hogy a készülék meghibásodott.**

## ENERGIATAKARÉKOSSÁG



Hogyan lehet takarékoskodni az energiával

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.



A főzőzóna hatásfoka

A főzőzóna hatásfoka függ a főzőedény átmérőjétől. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiájának. Az ajánlott legkisebb átmérőket lásd a „Műszaki adatok” c. fejezetben.

## ÖKO TIMER (ECO IDŐZÍTŐ)




Az energiatakarékoság érdekében a főzőzóna fűtőegysége korábban kikapcsol a visszaszámlálásos időzítő hangjelzésénél. A működés időbeli különbsége a hőfok beállításától és a főzési idő hosszától függ.

## PÉLDÁK KÜLÖNBÖZŐ FŐZÉSI ALKALMAZÁSOKRA

A hőfokbeállítás és a főzőzóna teljesítményfelvétele közötti kapcsolat nem lineáris. A hőfokbeállítás növelésekor a főzőzóna teljesítményfelvétele nem arányosan emelkedik. Azaz, a közepes hőfokbeállítású főzőzóna a névleges teljesítményfelvételének felénél kevesebb energiát fogyaszt.



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hő-fok-beállítás	Használat:	Idő	Tanácsok	Névleges teljesítmény
 1	Tartsa melegen az elkészült ételt	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre	3 %
1 - 3	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin	5 - 25 perc	Időnként keverje meg	3 – 8 %
1 - 3	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás	10 - 40 perc	Fedővel lefedve készítse	3 – 8 %
3 - 5	Rizs és tejalapú ételek párolása, készételek felmelegítése	25 - 50 perc	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a tejet kevergesse főzés közben	8 – 13 %
5 - 7	Zöldség, hal, hús párolása	20 - 45 perc	Adjon hozzá néhány evőkanál folyadékot	13 – 18 %
7 - 9	Burgonya párolása	20 - 60 perc	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon	18 – 25 %
7 - 9	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése	60 - 150 perc	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók	18 – 25 %
9 - 12	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjú cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk	szükség szerint	Félidőben fordítsa meg	25 – 45 %
12 - 13	Erős sütés, fasírozott, bélszín, marhaszeletek	5 - 15 perc	Félidőben fordítsa meg	45 – 64 %
14	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése			100 %
<b>P</b>	Nagymennyiségű víz forralása. A Teljesítménykezelés funkció aktív.			

A Rásegítés funkció nagymennyiségű víz felmelegítésére szolgál.

## Tudnivaló az akril-amidokról

**Fontos** A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pirításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek esetén) keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.



# ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Mindig olyan sütőlapot használjon melyeknek tiszta az alja.



Az üvegkerámián megjelenő karcok vagy sötét foltok nem befolyásolják a készülék működését.




## A szennyeződés eltávolítása:

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot vagy folpackot, illetve a cukros ételmaradványt. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a készüléket. Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

– **Akkor távolítsa el, ha a készülék már megfelelően lehűlt:** vízkő foltokat, vízmaradványokat, zsírfoltokat, fémes elszíneződéseket. Használjon üvegkerámia vagy rozsdamentes acél felületre való tisztítószert.
2. Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával.
3. Végül **törölje szárazra a készüléket tiszta ruhával.**

## HIBAELEHÁRÍTÁS

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a készüléket.		Kapcsolja be újra a készüléket, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	Kettő vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Egyszerre csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	A Stop+Go funkció működik.	Lásd a „Használati útmutató” című fejezetet.
	Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelét.
Hangjelzés hallható, és a készülék kikapcsol. Amikor a készülék kikapcsol, egy hangjelzés hallható.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A készülék kikapcsol.	Valamit rátett a ① érzékelőmezőre.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A maradék hő visszajelző nem kapcsol be.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideig működött.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon az ügyfélszolgálatához.
Az Automatikus felmelegítés funkció nem működik.	A főzőzóna forró.	Hagyja, hogy a főzőzóna megfelelően lehűljön.
	A legmagasabb hőfok van beállítva.	A legmagasabb hőfokozatnak ugyanakkora a teljesítménye, mint az Automatikus felmelegítési funkciónak.
A hőfok két szint között változik.	A Teljesítménykezelés funkció aktív.	Lásd a „Teljesítménykezelés” című részt.
Az érzékelőmező felmelegszik.	A főzőedény túl nagy, vagy túl közel tette a kezelőpanelhez.	Ha szükséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőlapokra.
Nincs jelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A jelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a jelzéseket (lásd a „Hangbeállítás” c. részt).
A(z)  szimbólum világít	Működik az Automatikus kikapcsolás.	Kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra.
A(z)  szimbólum világít	A gyerekszár vagy a gombzár funkció működik.	Lásd a „Használati útmutató” című fejezetet.
A(z)  szimbólum világít	Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve.	Tegyen főzőedényt a főzőzónára.
	Nem megfelelő főzőedényt használ.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon.
	A főzőedény nem fedi le a keresztet.	Fedje le teljesen a keresztet.
A(z)  szimbólum és egy szám világít.	Üzemzavar lépett fel.	Húzza ki egy időre a készülék hálózati kábelének csatlakozódugóját a csatlakozóaljzattól. Kapcsolja le a biztosítékot az otthoni elektromos rendszerben. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket. Ha a(z)  szimbólum újra világít, hívja a márkaszervizt.
A(z)  szimbólum világít	A készülék meghibásodott, mert a folyadék elforrt a főzőedényből. A főzőzóna túlmelegedés védelem és az automatikus kikapcsolás működésben van.	Kapcsolja ki a készüléket. Vegye le a forró főzőedényt Körülbelül 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. Amennyiben a főzőedény okozta a hibát, a hibaüzenet eltűnik a kijelzőről, a maradék hő visszajelző ott maradhat. Hűtse le megfelelően a főzőedényt, és ellenőrizze az „Edények az indukciós főzőzónához” c. résznek megfelelően, hogy a főzőedény megfelelő-e a készülékhez.

Ha a fenti megoldásokat már megpróbálta, de nem tudta megoldani a problémát, keresse fel a vásárlás helyét vagy a vevőszolgálatot. Adja meg nekik az adattáblán olvasható adatokat, az üvegkerámia háromjegyű kódját (az üvegfelület sarkában látható), valamint a megjelenő hibaüzenetet.

Győződjön meg arról, hogy a készüléket szakszerűen működteti-e. Ha nem megfelelően üzemeltette a készüléket, az ügyfélszolgálat szerelője vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes, még a garanciális időszakban sem. Az ügyfélszolgálat és a garanciális feltételekkel kapcsolatos tájékoztatást a garanciakönyvben találja meg.

# ÜZEMBE HELYZÉS



## VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.



A szerelést megelőző teendők

A készülék beszerelése előtt az adattáblán található alábbi adatokat jegyezze fel. Az adattábla a készülékház alsó részén található.

- Típus .....
- PNC (Termékszám) .....
- Sorozatszám .....

## BEÉPÍTETT KÉSZÜLÉKEK

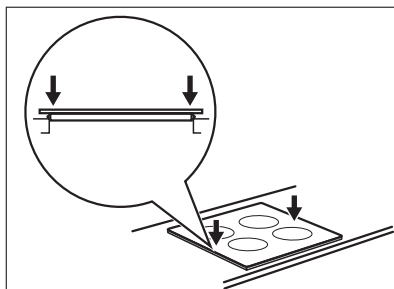
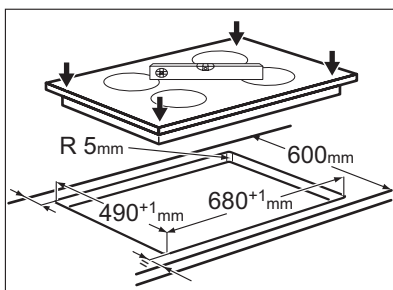
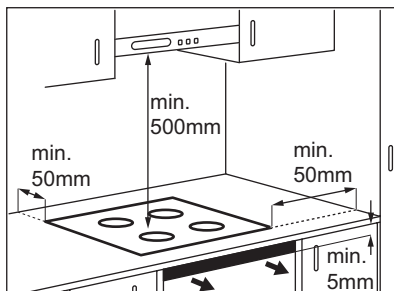
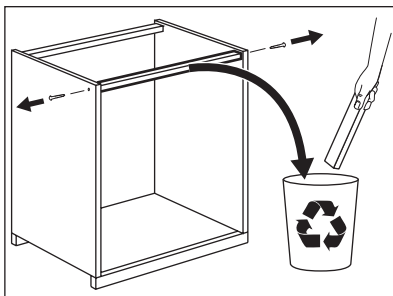
- Csak azután használhatja a beépített készülékeket, hogy a készüléket beszerelte a szabvá-

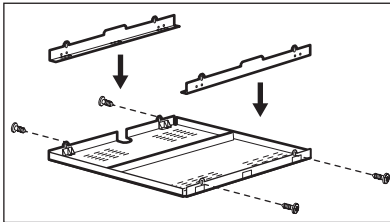
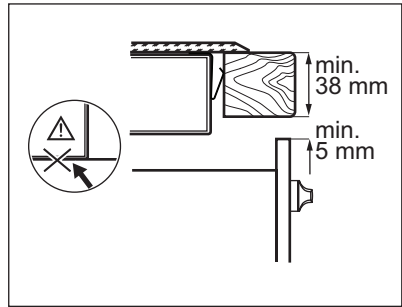
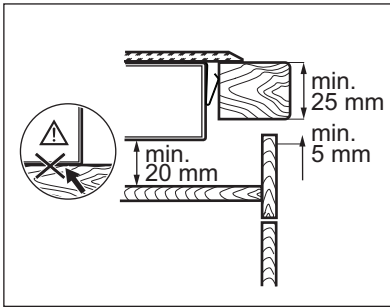
nyoknak megfelelő beépített szekrényekbe és munkafelületekbe.

## CSATLAKOZÓ KÁBEL

- A készüléket csatlakozó vezetékkel együtt szállítják.
- A megsérült hálózati vezetéket cserélje ki speciális (H05BB-F típusú, legalább  $T_{max} = 90^\circ\text{C}$ -ot elviselő) vezetékre. Forduljon a helyi márkaszervizhez.

## ÖSSZESZERELÉS





Ha védődobozt használ (kiegészítő tartozék<sup>1)</sup>), az elől lévő 5 mm-es légáramlási hely és a készülék alatti védőpadló nem szükségesek. A védődoboz nem használható, ha a készüléket egy sütő fölött helyezi el.

<sup>1)</sup> Lehetséges, hogy a védődoboz bizonyos országokban nem érhető el. Kérjük, keresse fel helyi értékesítőjét.

## MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

Modell EHL7640FOK  
 Typ 58 GDD D4 AU  
 Induction 7.4 kW  
 Ser.Nr. ....  
 ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 020 00  
 220-240 V 50-60 Hz  
 Made in Germany  
 7.4 kW





### Főzőzónák teljesítménye

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (Max. hőfokbeállítás) [W]	Rásegítés funkció bekapcsolva [W]	Rásegítés funkció max. időtartama [perc]	Főzőedény min. átmérője [mm]
Jobb hátsó — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Jobb első — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Bal hátsó — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Bal első — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125

A főzőzónák teljesítménye kismértékben eltérhet a táblázat adataitól. A teljesítmény a főzőedény anyagától és méretétől függően változik.

## KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra: . Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó

szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

# SATURS

DROŠĪBAS INFORMĀCIJA .....	56
IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS .....	58
IZMANTOŠANA IKDIENĀ .....	60
NODERĪGI IETEIKUMI UN PADOMI .....	63
KOPŠANA UN TĪRĪŠANA .....	65
PROBLĒMRISINĀŠANA .....	66
UZSTĀDĪŠANA .....	68
TEHNISKĀ INFORMĀCIJA .....	69
APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU .....	70

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

### Apmeklējiet mūsu mājaslapu:



Atrādīsiet lietošanas padomus, brošūras, informāciju par traucējumu novēršanu un apkopi:  
[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:  
[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar apkalpes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati.

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē. Modelis, izstrādājuma Nr., sērijas numurs.



Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai.



Vispārīgā informācija un piemēri



Vides informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.



## 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.

### BĒRNU UN NESPĒJĪGU CIVĒKU DROŠĪBA



#### BRĪDINĀJUMS

Nosmakšanas, savainošanās vai pastāvīgas invaliditātes risks.

- Šo ierīci nedrīkst izmantot personas (tostarp bērni), kuru fiziskās, garīgās spējas vai pieredzes trūkums neļauj tiem droši izmantot ierīci. Cilvēkiem, kuri atbildīgi par šādām personām, jānodrošina nepieciešamā uzraudzība vai jāsniedz norādījumi par ierīces darbību.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Glabājiet iesaiņojuma materiālus bērniem nepieejamā vietā.
- Ja ierīce aprūkta ar bērnu drošības ierīci, iesakām to aktivizēt.

### UZSTĀDĪŠANA



#### BRĪDINĀJUMS

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādi un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātos uzstādīšanas norādījumus.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Ievērojiet piesardzību, pārvietojot ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr lietojiet aizsargcimdus.
- Apstrādājiet 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.

- Pārliecinieties, lai starp darba virsmu un zem tās esošo ierīci būtu 5 mm liela ventilācijas sprauga. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kurus izraisīja atbilstošas spraugas nenodrošināšana.
- Ierīces apakšpusē temperatūra pārsniedz 95° C. Lai izvairītos no apdraudējuma piekļuve ierīces apakšdaļai ir jāierobežo. Ja plīts virsma netiek uzstādīta virs cepeškrāsns, iesakām uzstādīt ugunsdrošu atdalītājpaneli zem ierīces.

### Elektrības padeves pieslēgšana



#### BRĪDINĀJUMS

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Visus elektriskos savienojumus drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.
- Pirms jebkādu elektromontāžas darbu veikšanas pārliecinieties, ka ierīces galvenā spaiļe ir atvienota no barošanas.
- Pārliecinieties, lai ierīce tiktu pareizi uzstādīta. Vaļīgi un nepareizi spraudkontaktu savienojumi var pārkarsēt spaiļi.
- Pārliecinieties, lai tiktu uzstādīta aizsardzība pret elektrošoku.
- Neļaujiet elektrības vadiem skart ierīci vai karstus ēdiena gatavošanas traukus, kad pievienojat ierīci tuvāk esošajām kontaktligzdām.
- Nepieļaujiet elektrības vadu samezģlošanos.
- Izmantojiet kabeļa atspriegotājskavu.
- Izmantojiet atbilstošu strāvas kabeli.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspaudni un strāvas kabeli. Sazinieties ar apkopes dienestu vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Elektroinstalācijai jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrofilka poliem. Elektriskās izolācijas ierīces atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Izmantojiet atbilstošas izolācijas ierīces: līnijas drošības aizsargslēdži, drošinātāji (ieskrūvējamais drošinātājs ir jāizskrūvē no to turētājiem), elektrības noplūdes uz zemi pārtraucēji un savienotāji.

### IZMANTOŠANA



#### BRĪDINĀJUMS

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.



- Izmantojiet šo ierīci mājāsaimniecībā.
- Nemainiet šīs ierīces specifikāciju.
- Ierīci darbinot, nedrīkst izmantot ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām un tad, kad tā ir saskarē ar ūdeni.
- Nenovietojiet galda piederumus un katlu vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Pēc lietošanas iestatiet gatavošanas zonu pozīcijā "Izslēgt". Nepalaužieties uz trauka noteicēju.
- Neizmantojiet ierīci kā darba virsmu vai dažādu priekšmetu uzglabāšanai.
- Ja virsmā rodas plaisas, atvienojiet ierīci no elektrotīkla, lai novērstu elektrošoku.
- Lietotājiem ar elektrokardiosimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām, kad ierīce tiek darbināta.



#### **BRĪDINĀJUMS**

Pastāv aizdegšanās vai sprādziena risks.

- No sakarsētiem taukiem un eļļas var veidoties uzliesmojoši tvaiki. Gatavojot ar taukiem vai eļļu, sargājiet tos no liesmām un sakarsētiem priekšmetiem.
- No stipri sakarsētas eļļas var veidoties tvaiki, kas uzliesmo acumirkļi.
- Lietota eļļa ar pārtikas paliekām var izraisīt aizdegšanos zemākā temperatūrā nekā pirmoreiz lietota eļļa.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



#### **BRĪDINĀJUMS**

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības panela.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvārtīties tukšiem.
- Gādājiet, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti un ēdiena gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonu, ja uz tām novietoti tukši ēdiena gatavošanas trauki, vai bez ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nenovietojiet uz ierīces alumīnija foliju.
- Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai alumīnija lējuma, vai kuru apakša ir bojāta, var saskrāpēt stikla keramiku. Pār-

vietojot šādus priekšmetus pa plīts virsmu, vienmēr paceliet tos.

## APKOPE UN TĪRĪŠANA



#### **BRĪDINĀJUMS**

Pastāv ierīces bojājumu risks.

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

## IERĪCES UTILIZĀCIJA



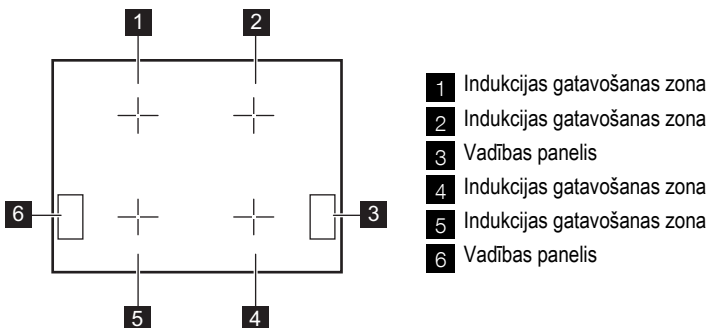
#### **BRĪDINĀJUMS**

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

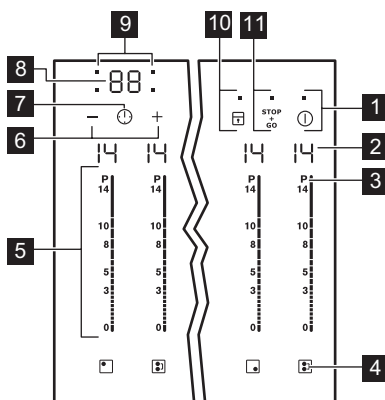
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli un izmetiet to.

# IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

## VISPĀRĒJS PĀRSKATS



## VADĪBAS PANEĻA IZKĀRTOJUMS










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

sensora lauks	funkcija
1	Lai aktivizētu vai deaktivizētu ierīci.
2 Sildīšanas pakāpes displejs	Rāda sildīšanas pakāpi.
3 P	Lai aktivizētu jaudas funkciju.
4	Lai aktivizētu gatavošanas zonu apvienošanas funkciju.
5 Vadības josla	Iestata sildīšanas pakāpi.
6 $+ / -$	Paildzina vai saīsina laiku.
7	Iestata gatavošanas zonu.
8 Taimera displejs	Rāda laiku minūtēs.

sensora lauks	funkcija
9	Taimera indikatori gatavošanas zonām
10	 Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai.
11	 STOP+GO funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.


## SILDĪŠANAS PAKĀPJU RĀDĪJUMI

Rādījums	Apraksts
	Gatavošanas zona ir izslēgta.
	Gatavošanas zona ir aktivizēta.
	 funkcijas darbojas.
	Darbojas automātiskās sakarsēšanas funkcija.
	Darbojas jaudas funkcija.
 un cipars	Radusies kļūda.
	OptiHeat Control (trīs darbību atlikušā siltuma indikators): turpina gatavošanu / silta ēdiena saglabāšana / atlikušais siltums.
	Aktivizēta bērnu drošības ierīce.
	Nepiemēroti vai pārāk mazi ēdiena gatavošanas trauki, vai arī uz gatavošanas zonas nav trauku.
	Darbojas automātiskās izslēgšanas funkcija.

## OPTIHEAT CONTROL (TRĪS DARBĪBU ATLIKUŠĀ SILTUMA INDIKATORS)



### BRĪDINĀJUMS

 Risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ!

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

## IZMANTOŠANA IKDIENĀ

### AKTIVIZĒŠANA UN DEAKTIVIZĒŠANA

Pieskarieties pie **I** 1 sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu ierīci.

### AUTOMĀTISKĀ IZSLĒGŠANĀS

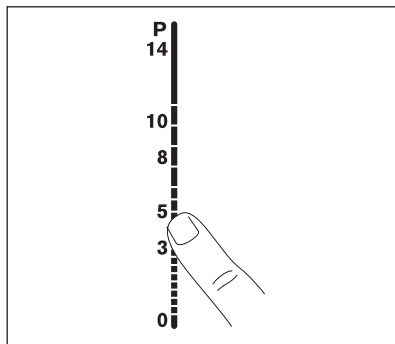
**Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:**

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

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

### SILDĪŠANAS PAKĀPE

Skariet vadības joslu sildīšanas pakāpes iestatījumā. Pārvietojieties uz augšu vai uz leju, ja nepieciešams. Neatļaidiet, pirms nav iestatīta pareizā sildīšanas pakāpe.



### GATAVOŠANAS ZONU APVIENOŠANAS FUNKCIJA

Šī funkcija savieno divas gatavošanas zonas, un tās darbojas kā viena.

Sākumā iestatiet sildīšanas pakāpi vienai no gatavošanas zonām.

Lai aktivizētu apvienošanas funkciju kreisajai/labajai gatavošanas zonai, pieskarieties **+** / **-**. Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas pakāpi, pieskarieties vienam no kreisās/labās puses sensoriem. Lai deaktivizētu apvienošanas funkciju, pieskarieties **+** / **-**. Gatavošanas zonas pārstāj darboties kopā.

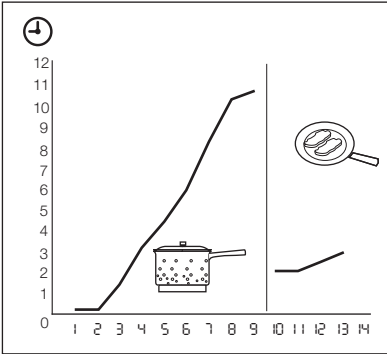
### AUTOMĀTISKĀ SAKARSĒŠANA

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

Lai aktivizētu gatavošanas zonas automātiskās sakarsēšanas funkciju:

1. Pieskarieties **P**. Ekrānā iedegsies **P**.
2. Uzreiz pieskarieties vajadzīgajai sildīšanas pakāpei. Pēc 3 sekundēm displejā parādās **R**.

Lai apturētu funkciju, mainiet sildīšanas pakāpi.

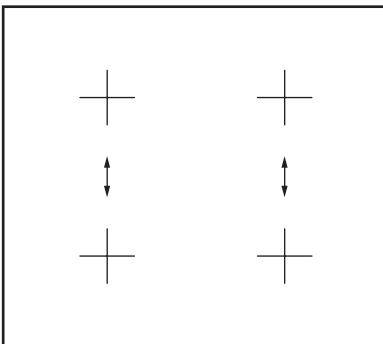


## JAUDAS FUNKCIJA

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

## JAUDAS PĀRVALDĪBA

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



## TAIMERIS

### Laika atskaites taimeris

Lietojiet laika atskaites taimerī, lai iestatītu, cik ilgi gatavošanas zonai jādarbojas tikai šajā reizē.

### Iestatiet laika atskaites taimerī pēc gatavošanas zonas izvēles.

Varat iestatīt sakarsēšanas līmeni pirms vai pēc taimera iestatīšanas.

- **Lai veiktu iestatījumu gatavošanas zonai:** pieskarieties **⌚** vairākas reizes, līdz iedegas vajadzīgās gatavošanas zonas indikators.
- **Lai aktivizētu laika atskaites taimerī:** pieskarieties pie taimera **+**, lai iestatītu laiku (**00** - **99** minūtes). Kad gatavošanas zonas indikators sāks mirgot lēnāk, tiks aktivizēta laika atskaitē.
- **Lai pārbaudītu atlikušo laiku:** izvēlieties gatavošanas zonu, izmantojot **⌚**. Gatavošanas zonas indikators sāks mirgot ātri. Displejā būs redzams atlikušais laiks.
- **Lai mainītu laika atskaites taimerī:** izvēlieties gatavošanas zonu, izmantojot **⌚**. Pieskarieties **+** vai **-**.
- **Lai deaktivizētu taimerī:** izvēlieties gatavošanas zonu, izmantojot **⌚**. Pieskarieties **-**. Atlikušais laiks samazinās līdz **00**. Gatavošanas zonas indikators nodziest. Lai deaktivizētu, varat vienlaikus pieskarieties pie **+** un **-**.

Kad laika atskaitē beidzas, atskan skaņas signāls un sāks mirgot **00**. Gatavošanas zona ir izslēgta.

- **Lai deaktivizētu skaņu:** pieskarieties **⌚**





### CountUp Timer ( Laika uzskaites taimeris)

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

- **Lai iestatītu gatavošanas zonu (ja darbojas vairāk nekā viena gatavošanas zona):** atkārtoti pieskarieties **⌚**, līdz iedegas vajadzīgās gatavošanas zonas indikators.
- **Lai aktivizētu CountUp Timer:** pieskarieties **-**, iedegas taimera **⌚P**. Kad gatavošanas zonas indikators sāks mirgot lēnāk, tiks aktivizēta laika skaitāma laiku (minūtes).
- **Lai redzētu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona:** izvēlieties gatavošanas zonu, izmantojot **⌚**. Gatavošanas zonas indikators sāks mirgot ātri. Ekrānā redzams laiks, cik ilgi darbojas gatavošanas zona.
- **Lai deaktivizētu CountUp Timer:** iestatiet gatavošanas zonu ar **⌚** un pieskarieties **+** vai



—, lai deaktivizētu taimerī. Gatavošanas zonas indikators nodziest.


## Laika atgādinājums

Kamēr gatavošanas zonas nedarbojas, varat lietot taimerī kā **laika atgādinājumu**. Pieskarieties . Pieskarieties pie taimera lauka  vai , lai iestādītu laiku. Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot .




- **Lai deaktivizētu skaņu:** pieskarieties .

## STOP+GO


Funkcija  iestata visas ieslēgtās gatavošanas zonas zemākajā sildīšanas līmenī - siltuma uzturēšanas iestādījumā () .



Kad funkcija  darbojas, sildīšanas pakāpi mainīt nevar.

Funkcija  neaptur taimera funkciju.


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

## BLOKĒŠANA

Kad darbojas gatavošanas zona, ir iespējams nobloķēt vadības paneli, taču  nobloķēt nevar. Tas novērsīs nejaūšu sildīšanas pakāpes maiņu. Sākumā iestatiet sildīšanas pakāpi.

Lai aktivizētu šo funkciju, skariet . Uz 4 sekundēm iedegsies simbols .

Taimeris paliek ieslēgts.





Lai apstādinātu šīs funkcijas darbību, skariet . Tiks aktivizēta iepriekš iestatītā sildīšanas pakāpe.

Izslēdzot ierīci, jūs izslēdzat arī šo funkciju.





## BĒRNU DROŠĪBAS FUNKCIJA.

Šī funkcija nepieļauj nejaūšu ierīces ieslēgšanu un lietošanu.





### Lai aktivizētu bērnu drošības ierīci

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

### Lai deaktivizētu bērnu drošības ierīci

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






### Lai atceltu bērnu drošības ierīci piespiedu kārtā tikai vienai gatavošanas reizei


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

## OFFSOUND CONTROL (SKAŅAS SIGNĀLA DEAKTIVIZĒŠANA UN AKTIVIZĒŠANA)

### Skaņas signāla deaktivizēšana






Izslēdziet ierīci.

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

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

### Skaņas signāla aktivizēšana

Izslēdziet ierīci.

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

# NODERĪGI IETEIKUMI UN PADOMI



## INDUKCIJAS GATAVOŠANAS ZONAS

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

## INDUKCIJAS GATAVOŠANAS ZONĀM PIEMĒROTI ĒDIENA GATAVOŠANAS TRAUKI



Izmantojiet indukcijas gatavošanas zonas tikai kopā ar pareiziem ēdiena gatavošanas traukiem

### Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

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

### Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītnij, ja:

- ... ūdens ļoti ātri uzvārās zonā, kurā iestatīts augstākais sakarsēšanas līmenis;
- ... magnēts pielip pie ēdiena gatavošanas trauku apakšpusēs.



**Ēdiena gatavošanas trauku apakšējām daļām** jābūt pēc iespējas biežākām un plakanākām.

## GATAVOŠANAS ZONU LIETOJUMS



### UZMANĪBU

Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus uz krusta, kas atrodas ir virmas, uz kuras gatavojat. Nosedziet krustu pilnībā. Ēdienu gatavošanas trauka apakšējai magnētiskajai daļai jābūt vismaz 125 mm. 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.

## TROKŠŅI DARBĪBAS LAIKĀ

### Ja dzirdami

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks ir izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve).

- svilpieni: izmantota viena vai vairākas gatavošanas zonas ar augstu jaudas līmeni un trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve).
  - dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis.
  - klikšķēšana: notiek elektrības pārslēgšana.
  - sūkšana, sanēšana: darbojas ventilators.
- Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi.**

## ENERĢIJAS TAUPĪŠANA



Kā taupīt enerģiju

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



Gatavošanas zonas efektivitāte

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

## ĒKO 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.

## ĒDIENU GATAVOŠANAS PIEMĒRI

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



Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Siltuma pakāpe	Lietojums:	Laiks	Ieteikumi	Nominālais enerģijas patēriņš
1	Uzturēt siltu pagatavotu ēdienu	pēc vajadzības	Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka	3 %
1 - 3	Pagatavot holandiešu mērci, kausēt: sviestu, šokolādi un želatīnu	5 - 25 min.	Laiku pa laikam samaisiet	3 – 8 %
1 - 3	Iebiezināt: mīkstas omletes, ceptas olas	10 - 40 min.	Gatavošanas laikā uzlieciet vāku	3 – 8 %
3 - 5	Uz mazas uguns vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus, uzsildīt pagatavoto ēdienu	25 - 50 min.	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam. Gatavošanas laikā maisiet piena ēdienus	8 – 13 %
5 - 7	Tvaicēt dārzeņus, zivs un gaļu	20 - 45 min.	Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma	13 – 18 %
7 - 9	Tvaicēt kartupeļus	20 - 60 min.	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu	18 – 25 %
7 - 9	Gatavot lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas	60 - 150 min.	Līdz 3 l šķidrums un sastāvdaļas	18 – 25 %
9 - 12	Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļu, kotletes, frikadeles, desas, aknas, mērces, olas, pankūkas un virtuļus	pēc vajadzības	Gatavošanas laikā apgrieziet uz otru pusi	25 – 45 %
12 - 13	Kārtīgi apcept ēdienu, cept filejas steikus	5 - 15 min.	Gatavošanas laikā apgrieziet uz otru pusi	45 – 64 %
14	Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepeti), cept kartupeļus fīr eļļā			100 %
<b>P</b>	Vārīt lielu ūdens daudzumu. Jaudas funkcija ir aktivizēta.			

Jaudas funkcija vislabāk piemērota liela šķidrums daudzuma sakarsēšanai.

## Informācija par akrilamīdiem

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



# KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

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






Skrāpējumi vai tumši plankumi uz stikla  
keramikas neietekmē ierīces darbību.

## Nefirumu noņemšana:

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

# PROBLĒMRISINĀŠANA

Problēma	Iespējama	Risinājums
Nevar aktivizēt vai lietot ierīci.		Ieslēdziet ierīci vēlreiz un 10 sekunžu laikā iestatiet sildīšanas pakāpi.
	Skarti 2 vai vairāki sensora lauki vienlaicīgi.	Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.
	Darbojas Stop+Go funkcija.	Skatiet sadaļu "Lietošanas norādes".
	Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi.	Noslaukiet vadības paneli.
Atskan skaņas signāls un ierīce izslēdzas. Izslēdzot ierīci, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoru laukiem uzlikts kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu no sensoru laukiem.
Ierīce izslēdzas.	Kaut kas uzlikts uz sensora lauka  .	Noņemiet priekšmetu no sensora lauka.
Atlikušā siltuma indikators neiedegas.	Gatavošanas zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku.	Ja gatavošanas zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai būtu karsta, sazīnieties ar servisa centru.
Automātiskās sakarsēšanas funkcija neieslēdzas.	Gatavošanas zona ir karsta.	Ļaujiet gatavošanas zonai pietiekami atdzist.
	Iestatīta maksimālā sildīšanas pakāpe.	Maksimālā sildīšanas pakāpe darbojas ar tādu pašu jaudu kā automātiskās sakarsēšanas funkcija.
Sildīšanas pakāpe mainās starp diviem līmeņiem.	Aktivizēta jaudas pārvaldība.	Skatiet sadaļu "Jaudas pārvaldība".
Sensora lauki sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par lieli vai arī novietoti pārāk tuvu vadības ierīcēm.	Ja nepieciešams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, nav signāla.	Signāli nav aktivizēti.	Aktivizējiet signālus (skatiet sadaļu "Skaņas izslēgšanas vadība").
 iedegas	Ir aktivizējusies automātiskās izslēgšanas funkcija.	Izslēdziet ierīci un atkal ieslēdziet to.
 iedegas	Aktivizēta bērnu drošības ierīce vai bloķēšanas funkcija.	Skatiet sadaļu "Lietošanas norādes".
 iedegas	Uz sildriņķa nav uzlikts ēdiena gatavošanas trauks.	Uzlieciet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas.
	Neatbilstošs ēdiena gatavošanas trauks.	Izmantojiet atbilstošu ēdiena gatavošanas trauku.

Problēma	Iespējamais	Risinājums
	Gatavošanas zonai neatbilstošs ēdiena gatavošanas trauka apakšējās daļas diametrs.	Izmantojiet pareiza lieluma ēdiena gatavošanas trauku.
	Ēdiena gatavošanas trauks nenosedz krustu.	Nosedziet krustu pilnībā.
Iedegas  un skaitlis.	Ierīces darbībā radies traucējums.	Uz laiku atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Atslēdziet mājas elektrotīkla sistēmas drošinātāju. Pieslēdziet to atpakaļ. Ja  iedegas atkārtoti, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
 iedegas	Radusies ierīces kļūda, jo ēdiena gatavošanas trauks ir izvērties sauss. Darbojas gatavošanas zonas aizsardzība pret pārkaršanu un automātiskās izslēgšanās funkcija.	Izslēdziet ierīci. Noņemiet karsto ēdiena gatavošanas trauku. Aptuveni pēc 30 sekundēm atkal ieslēdziet gatavošanas zonu. Ja problēma saistīta ar ēdiena gatavošanas trauku, kļūdas ziņojums displejā nodziest, tostarp atlikušā siltuma indikators var palikt degam. Ļaujiet ēdiena gatavošanas traukam pietiekami atdzist un skatiet sadaļu "Indukcijas gatavošanas zonām paredzētie trauki", lai pārbaudītu ēdiena gatavošanas trauka piemērotību ierīcei.

Ja, izmēģinot iepriekš minētos risinājumus, problēmas neizdodas novērst, sazinieties ar ierīces tirgotāju vai klientu apkalpošanas centru. Sniedziet tehnisko datu plāksnītes informāciju, nosauciet stikla keramikas virsmas trīs ciparu-burtu kodu (atrodas stikla virsmas stūrī) un informējiet par redzamo kļūdas paziņojumu. Pārliecinieties, ka darbinājāt ierīci pareizi. Ja lietojāt ierīci nepareizi, par problēmu novēršanu, kuru veic klientu apkalpošanas centra darbinieki vai ierīces tirgotājs, tiks ieturēta papildu samaksa pat garantijas apkalpošanas laikā. Informāciju par klientu apkalpošanas centru un garantijas noteikumiem skatiet garantijas bukletā.

# UZSTĀDĪŠANA



## BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošības informācija".



Pirms uzstādīšanas

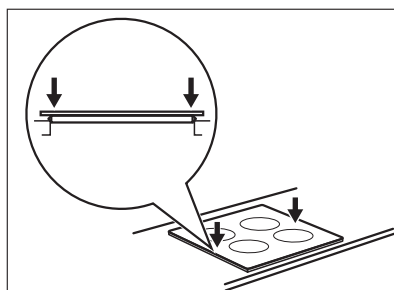
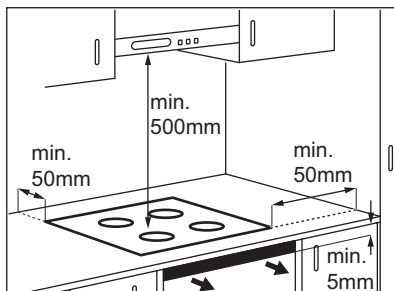
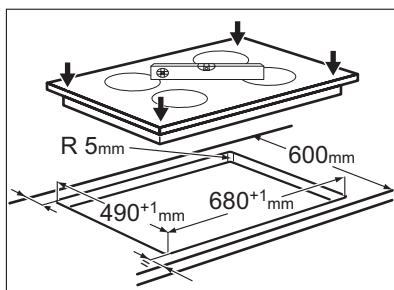
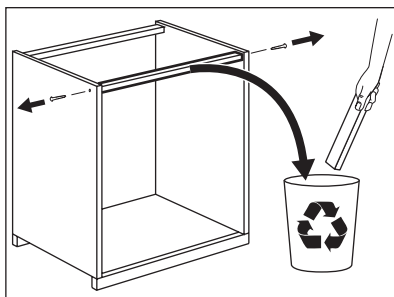
Pirms ierīces uzstādīšanas pierakstiet zemāk norādīto informāciju no tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas ierīces korpusa apakšā.

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

## IEBŪVĒJAMĀS IERĪCES

- Lietojiet iebūvējamās ierīces tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un

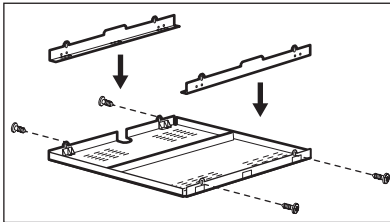
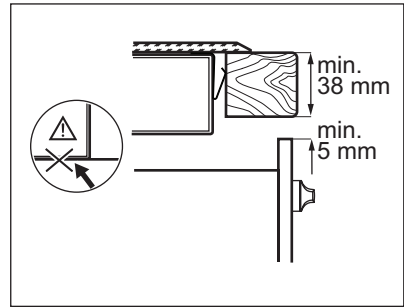
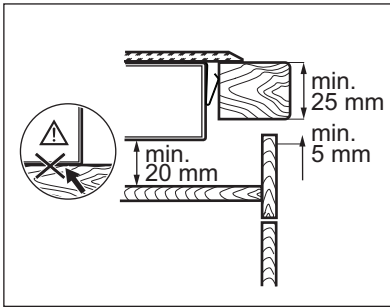
## MONTĀŽA



darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

## SAVIENOJUMA KABELIS

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



Ja izmantojat aizsargnodalījumu (papildpiederums<sup>1)</sup>), priekšējā 5 mm ventilācijas atvere un aizsargnodalījumu tieši zem ierīces nav nepieciešamas.

Ja uzstādāt ierīci virs cepeškrāsns, aizsargnodalījumu nedrīkst izmantot.

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

## TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

Modell EHL7640FOK  
 Typ 58 GDD D4 AU  
 Induction 7.4 kW  
 Ser.Nr. ....  
 ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 020 00  
 220-240 V 50-60 Hz  
 Made in Germany  
 7.4 kW




### Gatavošanas zonu jauda


Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	Aktivizēta jaudas funkcija [W]	Jaudas funkcijas maksimālais ilgums [min.]	Ēdiena gatavošanas trauka minimālais diametrs [mm]
Aizmugurējā labā — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Priekšējā labā — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Aizmugurējā kreisā — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125
Priekšējā kreisā — 210 mm	2300 W	3200 W	10	125

Gatavošanas zonu jauda var nedaudz atšķirties no tabulā minētās jaudas lielumiem. Tā ir atkarī-

ga no ēdiena gatavošanas trauka materiāla un izmēriem.

## APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un

elektronisko iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu  kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.



