



ET Pliidiplaat
FR Table de cuisson
LV Plīts

Kasutusjuhend 2
Notice d'utilisation 23
Lietošanas instrukcija 47



SISUKORD

| | |
|--------------------------------|----|
| 1. OHUTUSINFO..... | 3 |
| 2. OHUTUSJUHISED..... | 4 |
| 3. TOOTE KIRJELDUS..... | 6 |
| 4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... | 8 |
| 5. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID..... | 14 |
| 6. PUHASTUS JA HOOLDUS..... | 15 |
| 7. VEAOTSING..... | 16 |
| 8. PAIGALDAMINE..... | 18 |
| 9. TEHNILISED ANDMED..... | 20 |
| 10. ENERGIATÕHUSUS..... | 21 |

SULLE MÕELDES

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

Teretulemast Electroluxi.

Külastage meie veebisaiti:



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



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




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

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

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

Andmed leiate andmesildilt.

 Hoiatus / oluline ohutusinfo

 Üldine informatsioon ja nõuanded

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

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

1.2 Üldine ohutus

- Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Ärge kütteelemente puudutage.
- Ärge kasutage seadet välise taimeriga või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätke toitu järelvalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.

- Ärge kunagi üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- Ärge hoidke keeduväljadel esemeid.
- Metallesemeid – nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidielement välja; ärge jääge lootma üksnes nõudetektorile.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja, et vältida võimalikku elektrilööki.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see ohutuse mõttes välja vahetada tootja, volitatud hooldekeskuse või lihtsalt kvalifitseeritud isiku poolt.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrik!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasas olevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Olge seadme teise kohta viimisel ettevaatlik, sest see on raske. Kasutage alati kaitsekindaid.
- Kaitske löikepindu niiskuskahjustuste eest sobiva tihendi abil.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad nõud ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.
- Kui paigaldate seadme sahtlile kohale, siis jälgige, et seadme põhja ja ülemise sahtli vahele jääks piisavalt ruumi õhuringluse jaoks.
- Seadme põhi võib minna kuumaks. Põhjaale juurdepääsu tõkestamiseks

paigaldage seadme alla kindlasti mittesüttivast materjalist eralduspaneel.

- Veenduge, et tööpinna ja selle all oleva kapi vahele jääks 2 mm ventilatsiooniruumi. Garantii ei hõlma ebapiisava ventilatsiooniruumi tõttu tekkinud kahjustusi.

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne mis tahes toimingute läbiviimist võtke ühendust elektrikuga.
- Kontrollige, kas andmesildil toodud elektrilised parameetrid vastavad vooluvõrgu näitajatele. Vastasel juhul võtke ühendust elektrikuga.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitejuhtmete või -pistikute kasutamisel võib kontakt minna tuliseks.
- Kasutage õiget elektrijuhet.

- Vältige elektrijuhtmete sassiminekut.
- Veenduge, et paigaldatud on põrutuskaitse.
- Paigaldage juhtmetele tõmbetõkis.
- Veenduge, et toitejuhe või -pistik ei puutuks vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui te seadme lähedalasuvasse pistikupesasse ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Vigastatud toitejuhtme vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet välja lülitades ärge tõmmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage keeduväli pärast kasutamist alati välja.
- Ärge usaldage üksnes nõudetektorit.
- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväljadele. Need võivad minna kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust lahti ühendada. Elektrilöögioht!
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toiduained kuuma õlisse, võib see hakata pritsima.



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

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui see on olemas).
- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile.
- Ärge laske keedunõudel kuivaks keeda.
- Olge ettevaatlik ja ärge laske nõudel ega muudel esemetel seadmele kukkuda. Pliidi pind võib puruneda.
- Ärge lülitage keeduvälju sisse tühjade nõudega või ilma nõudeta.
- Ärge asetage seadmele alumiiniumfooliumit.

- Malmist, alumiiniumist või katkise põhjaga nõud võivad klaas- või klaaskeraamilist pinda kriimustada. Kui teil on vaja nõusid pliidil liigutada, tõstke need alati üles.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.

2.4 Puhastus ja hooldus

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

pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

2.5 Jäätmekäitlus



HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

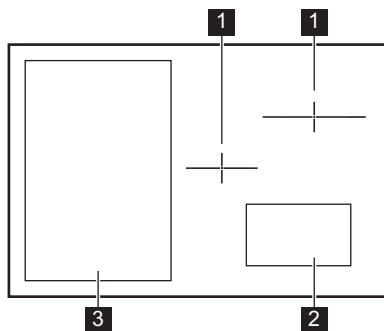
- Seadme õige kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikest omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja visake ära.

2.6 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Kasutage ainult originaalvaruosi.

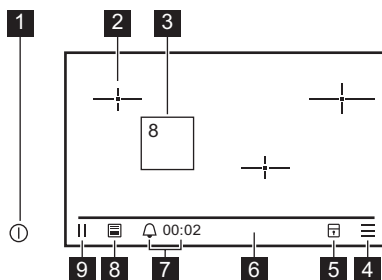
3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Pliidipinna skeem



- 1** Induktsioonkeeduväli
- 2** Juhtpaneel
- 3** Paindlik induktsioonkeeduväli

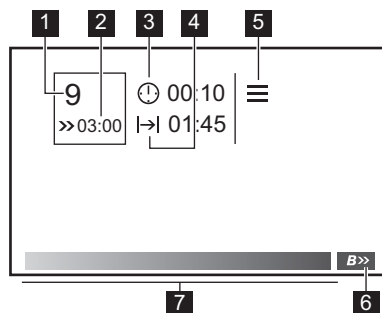
3.2 Juhtpaneeli skeem



| Sümbol | Funktsioon | Märkus | |
|--------|------------|------------------|--|
| 1 | ⓐ | SISSE/VÄLJA | Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks. |
| 2 | + - | Ala asend | Ala asendi nägemiseks. Ala aktiveerimiseks puudutage sümbolit. |
| 3 | - | Keeduala on sees | Soojusastme muutmiseks või lisafunktsioonide valimiseks puudutage sümbolit. |
| 4 | ≡ | Menüü | Lisafunktsioonide ja seadete valimiseks. |
| 5 | 🔒 | Lukusta kohe | Juhtpaneeli lukustamiseks. |
| 6 | - | Olekuriba | Otseteede kuvamiseks ja meeldetuletusaja nägemiseks. Otseteede nägemiseks aktiveerige need otseteede menüüs. |
| 7 | 🔔 | Meeldetuletus | Funktsiooni sisselülitamiseks või aja kuvamiseks. |
| 8 | 📄 | Pro Cook | Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks. |
| 9 | | PEATA | Funktsiooni sisselülitamiseks. |

3.3 Keedualapaneel

Keedualapaneeli nägemiseks koputage keeduala sümbolit juhtpaneelil.



| Sümbol | Funktsioon | Märkus |
|--------------------|--------------------------------------|--|
| 1 - | Keeduala sümbol | Soojusastme näitamiseks. |
| 2 >>> | Võimsusfunktsioon / automaatkuumutus | Näitamaks, et funktsioon on sisse lülitatud. Taimer teostab loendust, kuni funktsioon välja lülitub. |
| 3 ⌚ | CountUp Timer | Et vaadata, kui kaua keeduala töötab. |
| 4 → | Pöördloenduse taimer | Järelejäänud küpsetusaja nägemiseks. |
| 5 ≡ | Menüü | Lisafunktsioonide ja ala seadete valimiseks. |
| 6 B>> | Võimsusfunktsioon / automaatkuumutus | Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks. |
| 7 - | Juhtriba | Soojusastme määramiseks. |

3.4 Jääkkuumus



HOIATUS!
Jääkkuumusega kaasneb põletusoh!

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

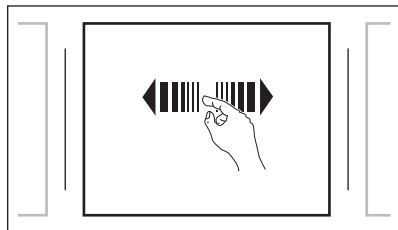
4. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

4.1 Esmakordne sisselülitamine

Pliidi esmakordsel sisselülitamisel valige kõigepealt keel. Kui olete keele valinud, kuvab pliit mõned nõuanded ja nipid kasutamise kohta. Ekraanide vahetamiseks libistage sõrme vasakule või paremale.



Kui soovite nõuanded vahele jätta, koputage Valmis. Nõuanded leiata vajadusel valikust Menüü.

4.2 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidi sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel ⌚.

4.3 Üldine teave

Pliidi juhtpaneel on puuteala. Pliidi kasutamiseks koputage sümboleid, kerige menüüsid ja libistage sõrme juhtribadel ja ekraanidel. Pliit reageerib puudutusele, kui te sõrmega juhtpaneeli vabastate.

Lugege ekraanil kuvatavaid teateid. Pliit annab teile näpunäiteid ja käske, et töö kulgeks lihtsalt.



ETTEVAATUST!
Ärge pange tuliseid nõusid juhtpaneelile. Elektroonika kahjustamise oht.

4.4 ☰ Menüü-funktsioonid

Kasutage sümboleid: ☰ pliidi seadetele juurde pääsemiseks ja nende muutmiseks. Saate ka funktsioone sisse või välja lülitada ja luua otseteid. Tabelist leiate peamised menüüfunktsioonid. Funktsiooni avamiseks koputage seda. Valige soovitud seade ja kinnitage valik.

Veel valikuid

| | |
|---------------|-------------------|
| Lukusta kohe | |
| Pro Cook | |
| PEATA | |
| Meeldetuletus | |
| Menüü | Nipid ja nõuanded |
| | Otseteed |
| | Ohutus |
| | Keel |
| | Ekraan |
| | Heli |
| | Hooldus |

4.5 AUTO OFF

Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:

- kõik keedualad on välja lülitatud,
- pärast pliidi käivitamist ei määrata soojusastet,
- kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Helisignaal kõlab ja pliit lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneeli.
- pliidiplaat läheb liiga kuumaks (nt pott on kuivaks keenud). Enne kui pliiti uuesti kasutama hakkate, laske keelal maha jahtuda.
- Kasutate vale nõud või puudub alal nõu hoopis. Ala värv muutub halliks. Paindlik induktsiooniala lülitub välja 10 sekundi pärast ja induktsioonialad 2 sekundi pärast.
- Te pole keeduala välja lülitanud või soojusastet muutnud. Mõne aja pärast lülitub pliit välja.

Soojusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:

| Soojusaste | Pliit lülitub välja pärast |
|------------|----------------------------|
| 1 - 3 | 6 tundi |
| 4 - 7 | 5 tundi |
| 8 - 9 | 4 tundi |
| 10 - 14 | 1,5 tundi |

Lülitage pliit välja ja uuesti sisse või muutke ala sümbolit, et eemaldada AUTO OFF.

4.6 Keele muutmise

Keele muutmiseks puudutage juhtpaneelil ☰. Valige loendist Menüü. Seejärel valige keelemenüü ja sobiv keel. Valiku kinnitamiseks koputage keelel.

4.7 Keedualade kasutamine

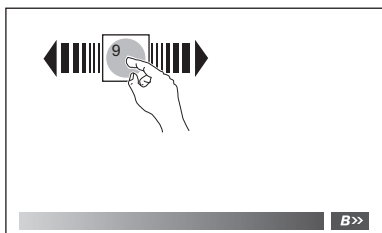
Asetage nõud täpselt ristide kohale või paindlikule keedualale. Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega. Keedualapaneeli avamiseks koputage keeduala sümbolit.

4.8 Soojusaste

Puudutage soovitud ala sümbolit. Ilmub keedualapaneel.

Soojusastet saate muuta järgnevalt:

- puudutage juhtriba vajaliku soojusastme juures,
- libistage sõrme juhtribal. Vabastage sõrm, kui jõuate sobiva soojusastmeni.
- puudutage ala sümbolit ja libistage sõrme paremale, et soojusastet suurendada või vasakule, et soojusastet vähendada.



- i** Paindliku induktsiooniala puhul asetage kohale kõigepealt nõu. Nõude tuvastamisel ala sümbol kaob.

4.9 Paindlik induktsioonkeeduala


Paindlik induktsioonkeeduala tuvastab nõude asendi ja suuruse. Nõude tuvastamisel ala sümbol kaob. Võite keedualapaneeli sisse lülitada ja valida soojusastme või taimerifunktsioonid. Keeduala sümboli suurus on olenev nõu suurusest. Kui sümbol on väike, võite juba kasutatava nõu kõrvale panna ka lisanõusid.

Võite alale panna kuni kolm nõud ja hallata neid eraldi. Nõu minimaalne suurus on 90 mm. Maksimalne suurus on 300 x 460 mm.


Kui te eemaldate nõu alalt, muutub ala sümbol halliks. 10 sekundi pärast ala sümbol kaob.

4.10 Jagamisfunktsioon

Kui kasutate paindlikul keedualal suuri nõusid, võite selle jaotada eri keedualadeks. Nii saate valida kahe erineva ala jaoks kaks erinevat soojusastet.

Funktsiooni sisselülitamiseks: puudutage keeduala sümbolit. Kuvatakse keeduala juhtpaneel. Puudutage  ja valige loendist funktsioon. Kui funktsioon ei ole alammenüüs saadaval, on keeduala jaotamiseks liiga väike.

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage keeduala sümbolit. Kuvatakse

keeduala juhtpaneel. Puudutage  ja valige valik keeduala ühendamiseks.

- i** Kui eemaldate pliidilt nõud kauemaks kui 10 sekundiks või kui te keeduala välja lülitate, lülitub välja ka funktsioon.

- i** Keeduala jagamiseks või ühendamiseks võite puudutada kahe sõrmega keeduala sümbolit.

4.11 Automaatne kiirsoojendus

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

Keeduala jaoks funktsiooni sisselülitamiseks: puudutage keeduala sümbolit. Valige soovitud soojusaste vahemikus 1 kuni 13. Puudutage **B>>>**. Keeduala sümboli sees kuvatakse funktsiooni sümbol: **>>>**. Sümboli kõrval olev taimer loendab funktsiooni järelejäädud aega.

- i** Kui muudate soojusastet funktsiooni kasutamise ajal, arvutab taimer uue, sellele soojusastmele vastava aja.

Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage **B>>>**.

4.12 Võimsusfunktsioon

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

- i** Vt jaotist "Tehnilised andmed".

Keeduala jaoks funktsiooni sisselülitamiseks: puudutage keeduala sümbolit. Valige soojusaste 0 või 14.

Puudutage **B>>>**; süttib keeduala sümboli sees. Sümboli kõrval olev taimer loendab võimsusfunktsiooni järelejäänud aega.

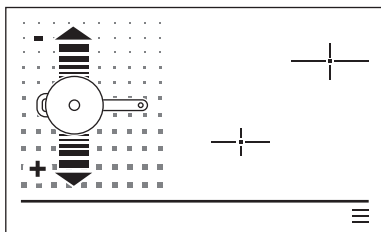
Funktsiooni väljalülitamiseks: puudutage **B>>>**.

- i** Paindliku keeduala võimsusfunktsiooni ajad ja võimsus sõltuvad nõude suurusel. Funktsioon töötab üle 180 mm suurusega nõude puhul.

4.13 Pro Cook-funktsioon

See funktsioon võimaldab reguleerida temperatuuri, kui liigutate nõusid paindlikul induktsioonialal teise asukohta.

Pliit tunneb ära nõude asukoha ja valib soojusastme vastavalt valitud alale. Kui paigutate nõu eesmisele alale, saate kõige kõrgema soojusastme. Soojusastet võite vähendada, kui nihutate nõusid tahapoole.




ETTEVAATUST!


Kui funktsioon töötab, ei saa soojusastet käsitsi muuta.

Üldine teave:



- Funktsiooni saab kasutada korraga ainult ühe nõuga.
- Funktsiooni puhul kasutatava nõu maksimaalne diameeter on 240 mm. Kui te kasutate suuremaid nõusid kui 240 mm, lülitub funktsioon välja. Paindlik ala läheb üle tavalisse keedualarežiimi. Ala talletab soojusastme funktsiooni Pro Cook viimasest valikust.
- Kui funktsioon töötab, saate muuta soojusastet ainult nõusid liigutades.

- Kui kasutate funktsiooni, võite kasutada ka meelespead .


- i** Kui soovite soojusastet muuta, tõstke nõud üles ja asetage paindlikul alal teise kohta. Nõude libistamine võib pliidi pinnale jätta kriimustused ja värvimuutused.

- i** Võite juhtpaneelil olevale olekuribale lisada funktsiooni otsetee .

Funktsiooni sisselülitamine

Funktsiooni sisselülitamiseks paigutage nõud paindlikule alale. Puudutage  ja valige loendist funktsioon. Kui funktsioon töötab, on paindlik ala juhtpaneelil tähistatud kriipsudega. Funktsiooni sisselülitamiseks võite puudutada ka otseteesümbolit olekuribal .

Funktsiooni väljalülitamine

Funktsiooni väljalülitamiseks korrake toimingut või puudutage . Kriipsudega ala kaob juhtpaneelilt.

- i** Kui tuvastatakse kaks töötavat keeduala või kui kasutatakse suurt nõud, lülitub funktsioon välja.


4.14 Taimerid


Taimereid on kolm: CountUp Timer, loenduse taimer ja Meeldetuletus.

- i** Pro Cook. Kui funktsioon töötab, saate kasutada ainult valikut Meeldetuletus.

CountUp Timer


See taimer aitab teil jälgida, kui kaua keeduala töötab. Funktsioon käivitub automaatselt ja selle sümbol kuvatakse keeduala paneelil keeduala sümboli kõrval. Aja vaatamiseks puudutage keeduala sümbolit.

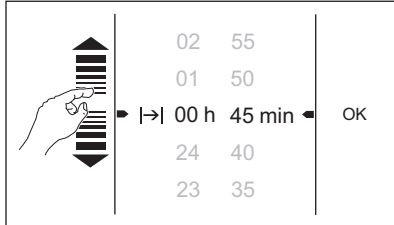
Aja lähtestamiseks: valige keeduala paneel. Puudutage  keeduala sümboli kõrval ja valige loendist õige väärtus. Aja


lähtestamiseks võite puudutada ka keeduala sümboli kõrval olevat valikut .

↳| Pöördloenduse taimer

Valige see taimer, et määrata, kui kaua keeduala sellel kasutuskorral töötab.

Funktsiooni sisselülitamiseks: valige keeduala paneel. Puudutage  keeduala sümboli kõrval ja valige loendist küpsetusaeg. Määrake aeg, kerides eraldi tundide ja minutite näitu.





Seejärel kinnitage oma valik. Soovi korral võib valiku ka tühistada. Kui aeg jõuab lõpule, kostab helisignaali ja keeduala lülitub välja. Aja määramiseks võite puudutada ka .



Heli peatamine: puudutage ekraani.

Meeldetuletus

See funktsioon ei mõjuta keedualade tööd. See on kasutatav, kui pliit on välja lülitatud.

 Võite juhtpaneelil olevale olekuribale lisada funktsiooni otsetee .

Funktsiooni sisselülitamiseks:



puudutage  ja valige loendist funktsioon. Valige aeg ja kinnitage oma valik. Funktsiooni sisselülitamiseks võite puudutada ka otseteesümbolit olekuribal . Kui aeg saab täis, kostab helisignaali.

Heli peatamine: puudutage ekraani.



4.15 PEATA

Funktsiooniga lülitatakse kõik kasutatavad keedualad madalaimale soojusastmele.

Kui funktsioon töötab, ei saa soojusastet muuta. Funktsioon ei mõjuta taimerite tööd.

 Võite juhtpaneelil olevale olekuribale lisada funktsiooni otsetee .

Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage  ja valige loendist funktsioon. Funktsiooni sisselülitamiseks võite puudutada ka otseteesümbolit olekuribal .

Funktsiooni väljalülitamiseks:



puudutage ekraani. Eelmised soojusastmed lähtestatakse.

4.16 Pliidi lukustamine



Pliidil on kolm lukufunktsiooni: Lukusta kohe, Ekraanilukk ja Lapselukk.

Lukusta kohe

See funktsioon lukustab keedualade kasutamise ajaks juhtpaneeli. See hoiab ära seadete juhusliku muutmise.


 Võite juhtpaneelil olevale olekuribale lisada funktsiooni otsetee .

Funktsiooni sisselülitamiseks:

puudutage  ja valige loendist funktsioon. Funktsiooni sisselülitamiseks võite puudutada ka otseteesümbolit olekuribal .

Funktsiooni väljalülitamiseks:

puudutage ekraani. Järgige ekraanil olevat infot ja puudutage tähti tähestikulises järjekorras: A - O - X.


 Pliidi väljalülitamisel lülitatakse välja ka see funktsioon.

Ekraanilukk ja Lapselukk

Ekraanilukk funktsioon hoiab ära seadete tahtmatu muutmise küpsetamise ajal. Kui funktsioon on sisse lülitatud ja te ei muuda kahe minuti jooksul ühtegi seadet, läheb juhtpaneel lukku.

Lapselukk-funktsioon hoiab ära pliidi tahtmatu sisselülitamise, kui see on välja lülitatud.

Seadme sisse- või väljalülitamiseks:

puudutage  ja valige Menüü; seejärel puudutage Ohutus. Järgmisel ekraanil saate valida, kas soovite funktsiooni sisse või välja lülitada. Kinnitage oma valik.




Pliidi kasutamiseks ilma funktsiooni välja lülitamata järgige ekraanil olevat infot ja puudutage tähestikulises järjekorras tähti: A - O - X.

4.17 Otseteed



Sageli kasutatavatele funktsioonidele võite määrata otseteed. Otseteed kuvatakse juhtpaneelil olekuribal vastavate sümbolitena. Otseteed võimaldavad funktsiooni sisse lülitada vaid ühe puudutusega.

Otsetee aktiveerimiseks: puudutage  ja valige Menüü; seejärel puudutage otseteemenüüd. Järgmisel ekraanil valige funktsioonid, mida soovite olekuribal otseteedena kuvada. Kinnitage oma valik.


4.18 Ekraan

Ekraani heledust ja tausta on võimalik reguleerida.

Valida saate 4 heledusastme vahel, kusjuures 1 on madalaim ja 4 kõrgeim.


Valida saate 6 erineva taustavärvi vahel.

Heleduse ja taustaseadete

muutmiseks: puudutage  ja valige Menüü; seejärel puudutage Ekraan. Seejärel valige heledusaste või taustapilt. Järgmisel ekraanil valige soovitud seade. Kinnitage oma valik.

4.19 Helid

Pliidi kasutamisel kõlavaid helisid saate ise valida. Soovi korral võite helid ka välja lülitada.

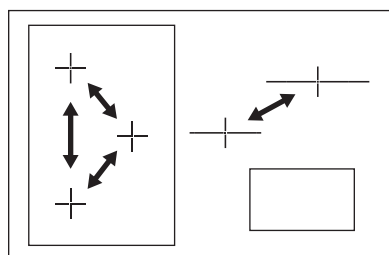
Heliseadete muutmiseks: puudutage  ja valige Menüü; seejärel puudutage helimenüüd. Järgmisel ekraanil valige soovitud seade. Kinnitage oma valik.



Kui helid on väljas, võite heli siiski kuulda taimeri töö lõpulejõudmisel või pliidi väljalülitamisel.

4.20 Toitehaldus-funktsioon

- Keedualad rühmitatakse vastavalt oma asukohale ja pliidi faaside arvule. Vaadake joonist.
- Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3700 W.
- Funktsioon jagab võimsuse samasse faasi ühendatud keedualade vahel.
- Funktsioon lülitub sisse, kui ühte faasi ühendatud keedualade koguvõimsus ületab 3700 W.
- Funktsioon vähendab samasse faasi ühendatud keedualade võimsust.
- Vähendatud võimsusega keedualade soojusaste vaheldub kahe taseme vahel.
- Paindlikul väljal võib korraga kasutada kuni kolme nõud. Kui faasi maksimaalne koormus ületatakse, siis lülitub funktsioon sisse. Funktsiooni sisselülitamine on olenev nõude suurusest ja arvust. Funktsioon vähendab nõude soojusastet faasi kõrgeima võimaliku tasemeni. Keeduala sümbol muutub halliks ja soojusaste vaheldub kahe taseme vahel. Küpsetusala sümboli juures süttib allapoole suunatud nool. Kui te ühe minuti jooksul paindlikul keedualal olevate nõude arvu ei muuda, valitakse selle küpsetussessiooni jaoks madalam soojusaste.



5. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Nõud



Induktsioonkeeduvälja puhul kuumutab tugev elektromagnetväli nõusid kiiresti.



Kasutage induktsioonkeeduväljale sobivaid nõusid.

Nõude materjal

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

Nõud võib induktsioonpliidil kasutada, kui:

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



Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.

Keedunõude mõõtmised

Induktsioonkeeduvälja kohandub automaatselt nõu põhja suurusega kuni teatud piirini.

Keeduvälja efektiivsus oleneb kasutatava nõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema

põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja pakutud võimsust ainult osaliselt.



Vt jaotist "Tehnilised andmed".

5.2 Kasutamisega kaasnevad helid

Kui kuulete:

- pragisevat heli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- viilinat: kasutatakse ühte või mitut keeduvälja suurel võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- surinat: kasutatakse suurt võimsust.
- klõpsumist: elektrilised ümberlülitused.
- plõksatusi paindlikul väljal: nõud pole tuvastatud ja keeduvälja pole valitud.
- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest.

5.3 Näiteid pliidi kasutamisest

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



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

| Soojusaste | Kasutamine: | Aeg (min.) | Näpunäited |
|------------|--|----------------------|-------------------------|
| 1 | Valmistatud toidu soojashoidmiseks. | vastavalt vajadusele | Pange nõule kaas peale. |
| 1 - 3 | Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin. | 5 - 25 | Aeg-ajalt segage. |

| Soojusaste | Kasutamine: | Aeg (min.) | Näpunäited |
|------------|--|----------------------|---|
| 1 - 3 | Kalgendamine: kohevad omletid, küpsetatud munad. | 10 - 40 | Valmistage kaane all. |
| 3 - 5 | Riisi ja piimatoitude keetmine vaikel tulel, valmistoidu soojendamine. | 25 - 50 | Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb valmistamise ajal segada. |
| 5 - 7 | Köögilija, kala, liha aurutamine. | 20 - 45 | Lisage paar supilusikatäit vedelikku. |
| 7 - 9 | Kartulite aurutamine. | 20 - 60 | Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta. |
| 7 - 9 | Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine. | 60 - 150 | Kuni 3 l vedelikku pluss komponendid. |
| 9 - 12 | Kergelt praadimine: eskalopid, vasikalihast cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud. | vastavalt vajadusele | Pöörake poole aja möödudes. |
| 12 - 13 | Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid. | 5 - 15 | Pöörake poole aja möödudes. |
| 14 | Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), frii-kartulite valmistamine. | | |
| B»» | Suure koguse vee keetmine. Võimsusfunktsioon on sisse lülitatud. | | |

6. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Üldine teave

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

6.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile ja suhkrut sisaldava toidu jäägid. Vastasel korral võib mustus pliiti kahjustada. Pange spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinna ja liigutage tera pliidi pinnal.
- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvplekid, läikivad metallsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja vähese koguse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliit pehme lapiga.
- Pliidi pinnal on horisontaalsed süvendid. Puhastage pliiti niiske lapi ja veidikese nõudepesuvahendiga,

pühkides õrnalt vasakult paremale.
Pärast puhastamist kuivatage pliit
pehme lapiga (vasakult paremale).

7. VEAOTSING




HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid
peatükke.

7.1 Mida teha, kui...

| Probleem | Võimalik põhjus | Lahendus |
|---|--|---|
| Pliiti ei saa käivitada või kasutada. | Pliit ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik. | Kontrollige, kas pliit on õigesti elektrivõrku ühendatud. Vaadake ühendusjooki. |
| | Kaitse on vallandunud. | Tehke kindlaks, kas tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga. |
| Pliit lülitub välja. | Juhtpaneelil on vett või rasvapritsmeid. | Pühkige juhtpaneel puhtaks. |
| | Olete asetanud midagi sensorväljale ①. | Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad. |
| Üks nõu lülitab sisse kaks välja. | Nõu põhi on ebatasane. | Liigutage veidi nõud, kuni tuvastatakse vaid üks väli. |
| Kaks või rohkem välja tuvastatakse ühe väljana. | Nõud on liiga lähestikku ja nõude pliidile asetamisel pole keeduvälju valitud. | Kui olete nõu keeduväljale asetanud, valige iga nõu jaoks eraldi keeduväli. |
| Paindliku välja keedunõu tähis puudub. | Kasutate vale nõud. | Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid". |
| | Nõu põhja läbimõõt on selle keeduvälja jaoks liiga väike. | Kasutage sobivate mõõtmetega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed". |
| | Keedualal on juba nõu olemas. | Nihutage veidi esimest nõud, et teha ruumi teisele. |
| Võimsusfunktsioon ei lülitu paindlikul keedualal oleva nõu puhul sisse. | Nõu on suurem kui 240 mm. Maksimaalne võimsus on saavutatud. | See on sellise suurusega nõu puhul normaalne. Kasutage väiksemat nõud või valige suure poti jaoks kõrgeim soojusaste. |

| Probleem | Võimalik põhjus | Lahendus |
|---|---|--|
| Paindlikul keedualal olevate nõude jaoks vähendatakse soojusastet. | Kasutate paindlikul keedualal liiga palju nõusid koos kõrgeima soojusastmega. Toitehaldusfunktsioon on aktiivne. | Asetage mõned nõud induktioonkeedualadele. |
|  süttib. | Üks lukufunktsioonidest on aktiivne. | Pliidi lahtilukustamiseks puudutage tähestikulises järjekorras tähti A - O - X. |
| Pro Cook-funktsioon lülitub välja. | Kasutate rohkem kui ühte nõud. | Kasutage vaid ühte nõud funktsiooni kohta. |
| Ekraani heledus on vähenenud. | Keedualade temperatuur on kõrge. Sõltuvalt pliidi temperatuurist vähendatakse ekraani pika kasutusaaja tagamiseks ekraani heledust. | Laske pliidil maha jahtuda. |
| Ekraan ei reageeri puudutusele. | Osa ekraanist on kaetud või asetsevad nõud ekraanile liiga lähedal. | Eemaldage esemed. Võtke nõud ekraanilt ära. |
| Võimsust on vähendatud. Küpsetusala sümboli juures süttib allapoole suunatud nool. | Toitehaldus-funktsioon töötab. | Vt "Igapäevane kasutamine". |
| Taustvalgus on sees, kuid ekraani kontrastsus on nõrk. | Ekraanil on tuline keedunõu. | Eemaldage ese ja laske pliidil piisavalt maha jahtuda. Kui kontrastsus jääb nõrgaks, pöörduge teeninduskeskuse. |
| Kui puudutate paneeli sensorvälju, puudub signaal. | Signaalid on välja lülitatud. | Lülitage signaalid sisse. Vt "Igapäevane kasutamine". |
| Süttivad E ja number. | Seadmel ilmes tõrge. | Ühendage pliit elektrivõrgust mõneks ajaks lahti. Lülitage maja elektrisüsteemi kaitse välja. Ühendage see uuesti sisse. Kui E ilmub uuesti, pöörduge teeninduskeskuse. |
| E3 süttib. | Elektriühendus on vale. Toitepinge jääb vahemikust välja. | Laske kvalifitseeritud elektrikul elektriühendused üle kontrollida. |

| Probleem | Võimalik põhjus | Lahendus |
|-------------------|--|---|
| E4 süttib. | Pliidil ilmnes tõrge, kuna keedunõu on tühjaks keednud. Keeduala ülekuumenemise kaitse töötab. | Lülitage pliit välja ja laske sel maha jahtuda. Lülitage pliit uuesti sisse. Kui probleemi põhjustas keedunõu, kaob teade ekraanilt. Kui teade kuvatakse uuesti, pöörduge hoolduskeskuse. |
| E7 süttib. | Jahutusventilaator on tõkestatud. | Kontrollige, kas esemed tõkestavad jahutusventilaatorit. Kui teade kuvatakse uuesti, pöörduge hoolduskeskuse. |
| E8 süttib. | Elektriühendus on vale. Pliit on ühendatud vaid ühe faasiga. | Laske kvalifitseeritud elektrikul elektriühendused üle kontrollida. Vaadake ühendusjoonist. |
| E9 süttib. | Kasutajaliidese tõrge. | Lülitage pliit välja ja käivitage uuesti. Kui teade kuvatakse uuesti, pöörduge hoolduskeskuse. |

7.2 Kui lahendust ei leidu...

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

veateade. Mõelge, kas olete pliiti kindlasti õigesti kasutanud. Kui seadet on valesti kasutatud, ei tarvitse teeninduse tehniku või edasimüüja töö isegi garantiiajal tasuta olla. Teenindust ja garantiitingimusi puudutavad juhised leiате garantiibrošüürist.

8. PAIGALDAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Enne paigaldamist

Enne pliidi paigaldamist kirjutage üles alltoodud andmed, mis on ära toodud andmesildil. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

Seerianumber

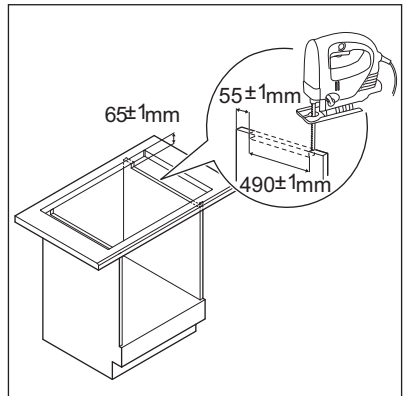
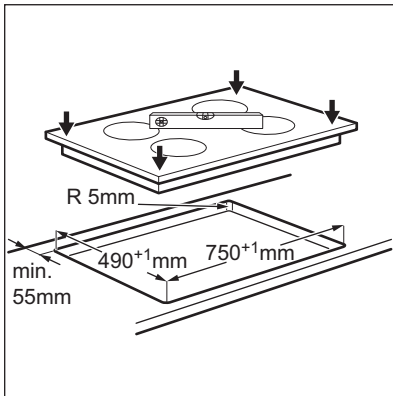
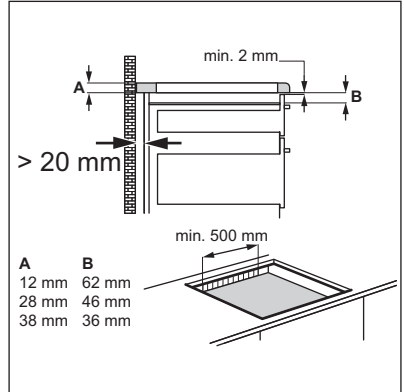
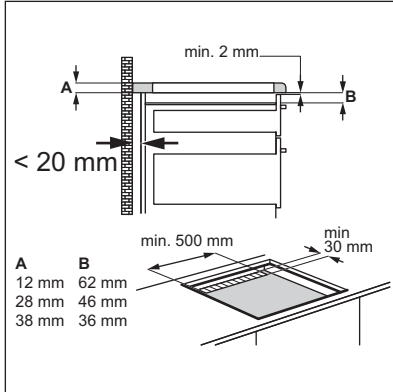
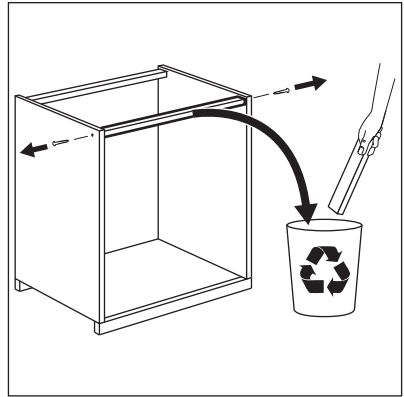
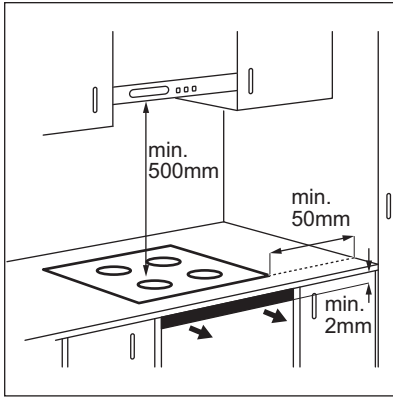
8.2 Integreeritud pliidid

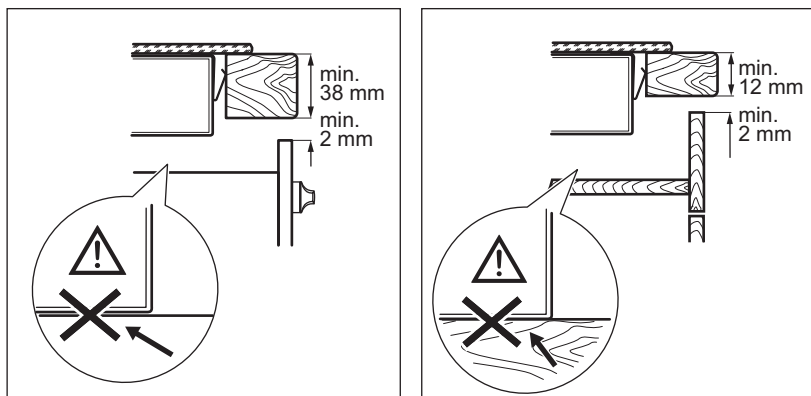
Integreeritud pliiti võib kasutada alles pärast seda, kui see on paigutatud sobivasse standardile vastavas sisseehitatud mööblisse ja tööpinda.

8.3 Ühenduskaabel

- Selle seadme juurde kuulub ka ühenduskaabel.
- Kahjustatud toitekaabli asendamiseks kasutage järgmist (või kõrgemat) kaablitüüpi: H05BB-F T min 90°C. Pöörduge lähimasse teeninduskeskuse.

8.4 Paigaldamine





9. TEHNILISED ANDMED

9.1 Andmesilt

Mudel EHX8H10FBK
Tüüp 58 GBD K1 AU
Induksioon 7.4 kW
Seerianumber.
ELECTROLUX

Tootenumber (PNC) 949 596 316 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Valmistatud Saksamaal
7.4 kW



9.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

| Keeduväli | Nimivõimsus (maks. soojusaste) [W] | Võimsusfunktsioon [W] | Võimsusfunktsioon maksimumkestus [min] | Nõu läbimõõt [mm] |
|----------------------|------------------------------------|-----------------------|--|-------------------|
| Parempoolne eesmine | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Parempoolne tagumine | 2300 | 3700 | 10 | 180 - 210 |

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

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

9.3 Paindliku ala tehnilised andmed

| Nõu läbimõõt [mm] | Nimivõimsus (maks. soojusaste) [W] | Võimsusfunktsioon [W] | Võimsusfunktsiooni maksimaalne kestus [min] |
|-------------------|------------------------------------|-----------------------|---|
| 90 | 500 | 500 | 4 |
| 145 | 1400 | 1400 | 4 |
| 180 | 1800 | 2000 | 8 |
| 210 | 2200 | 3000 | 8 |
| 280 | 2600 | 3700 | 10 |

Keeduvälja võimsus võib vähesel määral erineda tabelis toodud andmetest. See

oleneb kasutatavate keedunõude materjalist ja suurusel.

10. ENERGIATÕHUSUS

10.1 Tooteinfo vastavalt määrusele EL 66/2014

| | | | |
|--|---|----------------------------|--|
| Mudeli tunnus | EHX8H10FBK | | |
| Keeduplaadi tüüp | Integreeritud pliit | | |
| Keeduväljade arv | 2 | | |
| Keeduväljade arv | 1 | | |
| Kuumutamisiis | Induktsioon | | |
| Ringikujuliste keeduväljade läbimõõt (Ø) | Parempoolne eesmine Parempoolne tagumine | 14,5 cm 21,0 cm | |
| Keeduala pikkus (L) ja laius (W) | Vasak | L 45.4 cm W 30.0 cm | |
| Keeduvälja energiatarbimine (E _{Electric cooking}) | Parempoolne eesmine Parempoolne tagumine | 175,7 Wh/kg 170,3 Wh/kg | |
| Keeduala energiatarbimine (E _{Electric cooking}) | Vasak | 188,4 Wh/kg | |
| Pliidi energiatarbimine (E _{Electric hob}) | 180,7 Wh/kg | | |

EN 60350-2 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – Osa 2: Pliidid - Meetodid jõudluse mõõtmiseks


10.2 Energiasääst

Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

- Vett kuumutades piirduge vajaliku kogusega.
- Võimalusel pange keedunõule alati kaas peale.
- Enne keeduvälja sisselülitamist asetage sellele keedunõu.
- Pange väiksem nõu väiksemale keeduväljale.
- Pange nõu otse keeduvälja keskele.

- Toidu soojashoidmiseks või sulatamiseks kasutage jääkkuumust.

11. 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.

TABLE DES MATIÈRES

| | |
|---|----|
| 1. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ..... | 24 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 25 |
| 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 28 |
| 4. UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 30 |
| 5. CONSEILS..... | 37 |
| 6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 38 |
| 7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT..... | 39 |
| 8. INSTALLATION..... | 42 |
| 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES..... | 44 |
| 10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 45 |

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. Ingénieur 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/webselfservice



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.registerelectrolux.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
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 : Modèle, PNC, numéro de série.

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Attention : consignes de sécurité.

 Informations générales et conseils.

 Informations en matière de protection de l'environnement.

Sous réserve de modifications.

1. ⚠ INFORMATIONS 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.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Veuillez à maintenir hors de portée de la machine les enfants de moins de 3 ans à moins qu'ils soient constamment surveillés.

1.2 Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les résistances.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Éteignez l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Après utilisation, éteignez toujours la zone de cuisson à l'aide de la manette de commande correspondante et ne vous fiez pas à la détection des récipients.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, éteignez l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service de maintenance agréé ou un technicien qualifié afin d'éviter tout danger.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Instructions d'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 et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. 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 des 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.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Veillez à installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.
- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 2 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.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprises ni de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez notre centre de maintenance agréé ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne connectez la fiche d'alimentation secteur à la prise de courant secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la fiche d'alimentation est accessible une fois l'appareil installé.
- Si la prise de courant est lâche, ne branchez pas la fiche d'alimentation secteur.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), des disjoncteurs différentiels et des contacteurs.
- 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.

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Avant la première utilisation, retirez les emballages, les étiquettes et les films de protection (si présents).
- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Ne vous fiez pas uniquement au détecteur de récipient.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.
- Lorsque vous versez un aliment dans de l'huile chaude, elle peut éclabousser.



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie et d'explosion.

- Les graisses et l'huile chaudes 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 pouvant 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 ou à proximité de l'appareil, ni sur celui-ci.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer complètement.
- 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 de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- 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 le verre ou la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire. Ne l'utilisez pas pour des usages autres que celui pour lequel il a été conçu, à des fins de chauffage par exemple.

2.4 Entretien et nettoyage

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération de maintenance.
- 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 récuper, de solvants ni d'objets métalliques.

2.5 Mise au rebut



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.

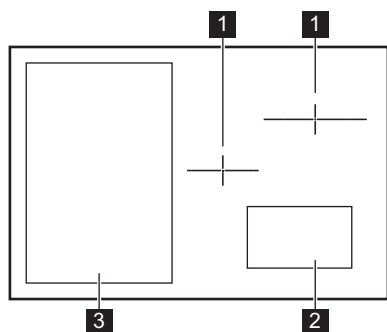
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

2.6 Maintenance

- Pour réparer l'appareil, contactez un service après-vente agréé.
- Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

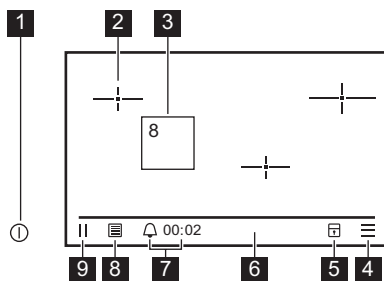
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Description de la table de cuisson



- 1** Zone de cuisson à induction
- 2** Panneau de commande
- 3** Zone de cuisson à induction flexible

3.2 Description du bandeau de commande

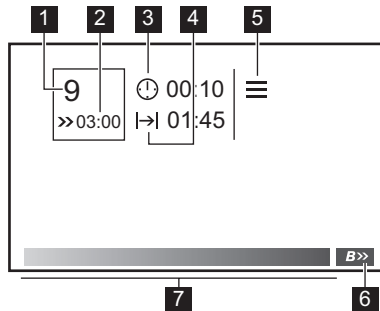


| Symbole | Fonction | Description |
|------------|--------------|---|
| 1 ① | MARCHE/ARRÊT | Pour allumer et éteindre la table de cuisson. |





| | Symbole | Fonction | Description |
|---|---------|--------------------------------|---|
| 2 | —+— | Position de la zone | Pour indiquer la position de la zone. Pour activer la zone, appuyez sur le symbole. |
| 3 | - | La zone de cuisson est activée | Pour modifier le niveau de cuisson ou sélectionner une fonction supplémentaire, appuyez sur le symbole. |
| 4 | ≡ | Menu | Pour sélectionner des fonctions et réglages supplémentaires. |
| 5 | 🔒 | Verrouillage immédiat | Pour verrouiller le bandeau de commande. |
| 6 | - | Barre de statut | Pour afficher les raccourcis et la durée du Rappel. Pour consulter les raccourcis, activez-les dans le menu des raccourcis. |
| 7 | 🔔 | Rappel | Pour activer la fonction ou afficher la durée. |
| 8 | ☰ | Cuisson pro | Pour activer et désactiver la fonction. |
| 9 | | PAUSE | Pour activer la fonction. |

3.3 Panneau de la zone de cuisson

Pour consulter le panneau d'une zone de cuisson, appuyez sur le symbole d'une zone de cuisson sur le bandeau de commande.



| | Symbole | Fonction | Description |
|---|---------|--|---|
| 1 | - | Symbole de zone de cuisson | Pour indiquer le niveau de cuisson. |
| 2 | >>> | Puissance maxi / Démarrage automatique de la cuisson | Pour indiquer que la fonction est active. Le minuteur effectue un décompte jusqu'à ce que la fonction se désactive. |

| Symbole | Fonction | Description |
|---|--|--|
| 3  | CountUp Timer | Pour contrôler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson. |
| 4  | Minuteur dégressif | Pour indiquer le temps de cuisson restant. |
| 5  | Menu | Pour sélectionner les fonctions et réglages supplémentaire de la zone. |
| 6  | Puissance maxi / Démarrage automatique de la cuisson | Pour activer et désactiver la fonction. |
| 7 - | Bandeau de sélection | Pour régler le niveau de cuisson. |

3.4 Chaleur résiduelle



AVERTISSEMENT!

Il y a risque de brûlures par la chaleur résiduelle.

Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des récipients de cuisson. La vitrocéramique est chauffée par la chaleur des récipients.

4. UTILISATION QUOTIDIENNE

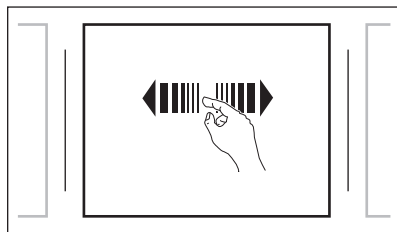


AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.


4.1 Première activation

Lorsque vous allumez la table de cuisson pour la première fois, commencez par sélectionner la langue. Après avoir choisi la langue, la table de cuisson affiche quelques conseils et astuces pour vous aider à la faire fonctionner. Pour naviguer entre les écrans, faites glisser votre doigt vers la droite ou la gauche.



Si vous souhaitez passer les conseils et astuces, appuyez sur Terminé. Vous pourrez lire les conseils et astuces ultérieurement en passant par le Menu.

4.2 Activation et désactivation

Appuyez sur  pendant 1 seconde pour activer ou désactiver la table de cuisson.

4.3 Informations générales

Le bandeau de commande de la table de cuisson est un écran tactile. Pour la faire fonctionner, appuyez sur les symboles, faites défiler les menus, et faites glisser les bandeaux de sélection et écrans. La table de cuisson détecte votre doigt lorsque le posez ou le retirez du bandeau de commande.


Lisez les informations affichées. La table de cuisson vous donne des conseils et des recommandations pour la faire fonctionner facilement.



ATTENTION!

Ne posez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande. Ils peuvent endommager les composants électroniques.

4.4 Fonctions du Menu

Utilisez le symbole :  pour accéder et modifier les réglages de la table de cuisson. Vous pouvez également activer et désactiver des fonctions, ou encore créer des raccourcis. Le tableau vous indique les fonctions basiques du menu. Pour accéder à une fonction, appuyez dessus. Choisissez le réglage souhaité et confirmez votre sélection.

Plus d'options

| | |
|-----------------------|---------------------|
| Verrouillage immédiat | |
| Cuisson pro | |
| PAUSE | |
| Rappel | |
| Menu | Conseils et astuces |
| | Raccourcis |
| | Sécurité |
| | Langue |
| | Affichage |
| | Son |
| | Maintenance |

4.5 AUTO OFF

Cette fonction arrête la table de cuisson automatiquement si :

- toutes les zones de cuisson sont désactivées,
- vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé la table de cuisson,
- 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 et la table de cuisson s'éteint. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez celui-ci.
- la table de cuisson surchauffe (par ex. lorsqu'un récipient chauffe à vide).


- Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- vous utilisez un récipient inadapté, ou qu'il n'y a pas de récipient sur la zone. Le symbole de la zone devient gris. La zone de cuisson flexible à induction se désactive au bout de 10 secondes, tandis que les zones de cuisson à induction se désactivent au bout de 2 minutes.
- vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Après un certain temps, la table de cuisson s'éteint.

La relation entre le niveau de cuisson et la durée après laquelle la table de cuisson s'éteint :

| Niveau de cuisson | La table de cuisson s'éteint au bout de |
|-------------------|---|
| 1 - 3 | 6 heures |
| 4 - 7 | 5 heures |
| 8 - 9 | 4 heures |
| 10 - 14 | 1,5 heure |

Éteignez puis rallumez la table de cuisson, ou appuyez sur le symbole de la zone de cuisson pour désactiver la fonction AUTO OFF.

4.6 Changement de langue

Pour changer la langue, appuyez sur  sur le bandeau de commande. Choisissez Menu dans la liste. Sélectionnez le menu langues, puis la langue souhaitée. Appuyez sur la langue souhaitée pour confirmer la sélection.

4.7 Utilisation des zones de cuisson

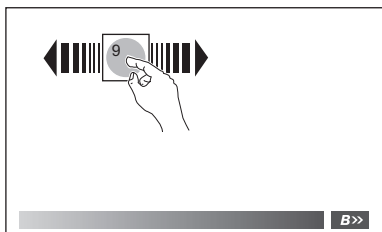
Posez directement les récipients sur les croix ou sur la zone de cuisson flexible. Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé. Appuyez sur le symbole de la zone de cuisson pour ouvrir le bandeau de la zone de cuisson.

4.8 Niveau de cuisson

Appuyez sur le symbole de la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser. Le panneau de la zone de cuisson apparaît.

Pour changer le niveau de cuisson, vous pouvez :

- appuyer sur le niveau de cuisson souhaité du bandeau de sélection.
- faire glisser votre doigt le long du bandeau de commande. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint.
- appuyer sur le symbole de la zone de cuisson et faire glisser votre doigt vers la droite pour augmenter, ou vers la gauche pour diminuer le niveau de cuisson.



Pour la zone de cuisson flexible à induction, commencez par poser le récipient. Lorsqu'un récipient est détecté, le symbole de la zone apparaît.

4.9 Zone de cuisson à induction flexible

La zone de cuisson flexible à induction détecte la position et la taille des récipients. Lorsqu'un récipient est détecté, le symbole de la zone apparaît. Vous pouvez activer le bandeau de la zone de cuisson et régler le niveau de cuisson ou les minuteurs. La taille du symbole de la zone de cuisson dépend de la taille du récipient. Si le symbole est petit, vous pouvez placer un autre récipient à côté du premier.

Vous pouvez utiliser jusqu'à trois récipients sur la zone et les faire fonctionner séparément. La taille


minimale du récipient est de 90 mm. La taille maximale est de 300 x 460 mm.

Lorsque vous retirez le récipient de la zone de cuisson, le symbole de la zone devient gris. Au bout de 10 secondes, le symbole de la zone disparaît.


4.10 Fonction de séparation

Si vous utilisez un gros récipient sur la zone de cuisson flexible, vous pouvez la séparer en deux zones de cuisson. Ainsi, vous pouvez sélectionner deux niveaux de cuisson différents pour les deux différentes parties du plat.

Pour activer la fonction : appuyez sur le symbole de la zone de cuisson. Le panneau de la zone de cuisson apparaît.

Appuyez sur  et sélectionnez la fonction dans la liste. Si la fonction n'est pas disponible dans le sous-menu, c'est que la zone est trop petite pour être séparée.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur le symbole de la zone de cuisson. Le panneau de la zone de cuisson apparaît.

Appuyez sur  et sélectionnez l'option pour regrouper la zone.



Si vous retirez le récipient pendant plus de 10 secondes ou que vous désactivez la zone de cuisson, la fonction se désactive.



Pour séparer ou regrouper la zone, vous pouvez également appuyer sur le symbole de la zone avec deux doigts.

4.11 Démarrage automatique de la cuisson

Cette fonction vous permet d'atteindre le niveau de cuisson sélectionné en un temps plus court. Cette fonction active le niveau de cuisson le plus élevé pendant un certain temps puis redescend au niveau sélectionné.

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur le symbole de

la zone de cuisson. Réglez le niveau de cuisson souhaité entre 1 et 13. Appuyez sur **B>>**. Un symbole de la fonction apparaît à l'intérieur du symbole de la zone de cuisson : **>>**. Le minuteur situé à côté du symbole décompte le temps restant à la fonction.

i Si vous changez le niveau de cuisson alors que la fonction est en cours, le minuteur sélectionne un nouveau décompte, spécialement pour ce niveau de cuisson.

Pour désactiver la fonction : appuyez sur **B>>**.

4.12 Puissance maxi

Cette fonction vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction peut être activée pour la zone de cuisson à induction uniquement pour une durée limitée. Lorsque cette durée est écoulée, la zone de cuisson à induction revient automatiquement au niveau de cuisson le plus élevé.

i Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Pour activer la fonction pour une zone de cuisson : appuyez sur le symbole de la zone de cuisson. Réglez le niveau de cuisson sur 0 ou 14. Appuyez sur **B>>**. **>>** s'affiche à l'intérieur du symbole de la zone de cuisson. Le minuteur situé à côté du symbole décompte le temps restant à la Puissance maxi.

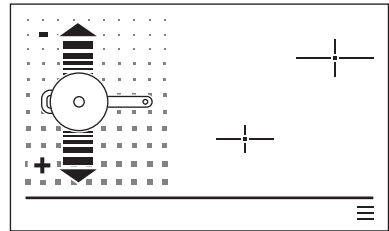
Pour désactiver la fonction : appuyez sur **B>>**.

i La durée et la puissance de la Puissance maxi sur la zone de cuisson flexible à induction dépend de la taille du récipient. La fonction peut être utilisée avec des récipients dont le diamètre est supérieur à 180 mm.

4.13 Fonction Cuisson pro

Cette fonction vous permet de régler la température en déplaçant le récipient sur la zone de cuisson flexible à induction.


La table de cuisson détecte la position du récipient et ajuste le niveau de cuisson en fonction de sa position. Si vous posez le récipient à l'avant, le niveau de cuisson le plus élevé est sélectionné. Vous pouvez réduire le niveau de cuisson en déplaçant le récipient vers l'arrière.






ATTENTION!

Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez pas modifier le niveau de cuisson manuellement.

Informations générales :



- N'utilisez qu'un seul récipient lorsque vous utilisez cette fonction.
- Le diamètre maximal du récipient pour cette fonction est de 240 mm. Si vous utilisez un récipient plus grand que 240 mm, la fonction se désactive. La zone flexible passe en mode zone de cuisson standard. La zone conserve le niveau de cuisson de la dernière position utilisée avec la fonction Cuisson pro.
- Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez changer le niveau de cuisson qu'en déplaçant le récipient.
- Lorsque vous utilisez cette fonction, vous pouvez également utiliser le Rappel .

 Si vous souhaitez changer le niveau de cuisson, soulevez le récipient et placez-le à un autre endroit sur la zone de cuisson flexible. Faire glisser le récipient sur la zone de cuisson peut rayer et décolorer la surface.


 Vous pouvez ajouter un raccourci vers la fonction sur la barre de statut du bandeau de commande .


Activation de la fonction

Pour activer la fonction, posez le récipient sur la zone de cuisson flexible.

Appuyez sur  et sélectionnez la fonction dans la liste. Lorsque la fonction est en cours, la zone de cuisson flexible est indiquée par des tirets sur le bandeau de commande. Pour activer la fonction, vous pouvez également appuyer sur le symbole du raccourci sur la barre de statut .


Désactivation de la fonction

Pour désactiver la fonction, répétez la procédure ou appuyez sur . Les tirets disparaissent du bandeau de commande.

 Si deux zones fonctionnent simultanément ou qu'un grand récipient est détecté, la fonction se désactive.

4.14 Minuteurs

Il existe 3 minuteurs : CountUp Timer, Minuteur dégressif et Rappel.



 Cuisson pro. Lorsque cette fonction est en cours, vous pouvez uniquement utiliser le Rappel.

CountUp Timer

Ce minuteur permet de vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée. Cette fonction démarre automatiquement et s'affiche à côté du symbole de la zone de cuisson, sur le

bandeau des zones de cuisson. Pour vérifier la durée, touchez le symbole de la zone de cuisson.


Pour réinitialiser la durée : entrez dans le bandeau des zones de cuisson.

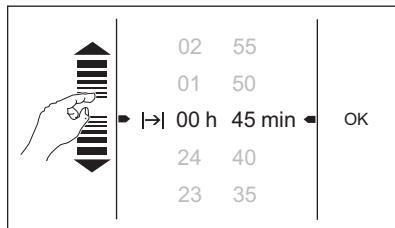
Appuyez sur  à côté du symbole de la zone de cuisson et choisissez l'option souhaitée dans la liste. Pour réinitialiser la durée, vous pouvez également appuyer sur  à côté du symbole de la zone de cuisson.


Minuteur dégressif

Vous pouvez utiliser ce minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson, uniquement pour une session.

Pour activer la fonction : entrez dans le panneau des zones de cuisson. Appuyez

sur  à côté du symbole de la zone de cuisson et choisissez le réglage de la durée de cuisson. Réglez la durée en faisant défiler séparément les heures et les minutes.







Confirmez votre sélection. Vous pouvez également choisir d'annuler votre sélection. Lorsque la durée s'est écoulée, un signal sonore retentit et la zone de cuisson s'éteint. Pour régler la durée, vous pouvez également appuyer sur .

Pour arrêter le signal sonore : touchez l'affichage.

Rappel

Cette fonction est sans effet sur le fonctionnement des zones de cuisson. Vous pouvez également l'utiliser lorsque la table de cuisson est éteinte.

 Vous pouvez ajouter un raccourci vers la fonction sur la barre de statut du bandeau de commande .



Pour activer la fonction : appuyez sur  et choisissez la fonction dans la liste. Sélectionnez la durée et confirmez votre sélection. Pour activer la fonction, vous pouvez également appuyer sur le symbole du raccourci sur la barre de statut . Une fois la durée sélectionnée écoulee, un signal sonore retentit.



Pour arrêter le signal sonore : touchez l'affichage.

4.15 PAUSE

Cette fonction sélectionne le niveau de cuisson le plus bas pour toutes les zones de cuisson activées.

Lorsque la fonction est en cours, vous ne pouvez pas modifier le niveau de cuisson. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement des minuteurs.

 Vous pouvez ajouter un raccourci vers la fonction sur la barre de statut du bandeau de commande .

Pour activer la fonction : appuyez sur  et choisissez la fonction dans la liste. Pour activer la fonction, vous pouvez également appuyer sur le symbole du raccourci sur la barre de statut .

Pour désactiver la fonction : touchez l'affichage. Les niveaux de cuisson précédents sont restaurés.



4.16 Verrouillage de la table de cuisson



La table de cuisson est dotée de 3 fonctions de verrouillage : Verrouillage immédiat, Verrouillage de l'affichage et Sécurité enfants.

Verrouillage immédiat


Cette fonction permet de verrouiller le bandeau de commande pendant le fonctionnement des zones de cuisson.

Elle permet d'éviter un changement accidentel des niveaux de cuisson.

 Vous pouvez ajouter un raccourci vers la fonction sur la barre de statut du bandeau de commande .

Pour activer la fonction : appuyez sur  et choisissez la fonction dans la liste. Pour activer la fonction, vous pouvez également appuyer sur le symbole du raccourci sur la barre de statut .


Pour désactiver la fonction : touchez l'affichage. Suivez les informations qui s'affichent et appuyez sur les lettres suivantes dans l'ordre alphabétique : A - O - X.


 Lorsque vous éteignez la table de cuisson, cette fonction se désactive.

Verrouillage de l'affichage et Sécurité enfants

La fonction Verrouillage de l'affichage permet d'éviter un changement accidentel des réglages en cours de cuisson. Lorsque la fonction est activée et que vous ne changez aucun réglage pendant 2 minutes, elle verrouille le bandeau de commande.

La fonction Sécurité enfants évite une mise en marche et une activation accidentelles de la table de cuisson lorsqu'elle est éteinte.


Pour activer ou désactiver les fonctions : appuyez sur , sélectionnez le Menu et appuyez sur Sécurité. Sur l'écran suivant, choisissez d'activer ou de désactiver les fonctions. Confirmez votre sélection.

 Pour allumer la table de cuisson sans désactiver la fonction, suivez les informations qui s'affichent et appuyez sur les lettres suivantes dans l'ordre alphabétique : A - O - X.

4.17 Raccourcis



Vous pouvez définir un raccourci pour les fonctions que vous utilisez souvent. Les raccourcis s'affichent comme des symboles sur la barre de statut du bandeau de commande. Les raccourcis vous permettent d'activer la fonction d'un simple geste.


Pour activer les raccourcis : appuyez sur , sélectionnez le Menu, puis appuyez sur le menu des raccourcis. Sur l'écran suivant, choisissez les fonctions pour lesquelles vous souhaitez définir un raccourci sur la barre de statut. Confirmez votre sélection.

4.18 Affichage

Vous pouvez choisir la luminosité et le fond de l'affichage.


Il y a 4 niveaux de luminosité, 1 étant le plus bas et 4 le plus élevé.

Six couleurs différentes sont disponibles pour le fond.

Pour modifier le réglage de la luminosité ou du fond : appuyez sur , sélectionnez le Menu et appuyez sur Affichage. Choisissez entre la luminosité et l'image de fond. Sur l'écran suivant, choisissez le réglage souhaité. Confirmez votre sélection.

4.19 Sons

Vous pouvez choisir le type de sons que vous entendrez en faisant fonctionner la table de cuisson. Vous pouvez également désactiver ces sons.

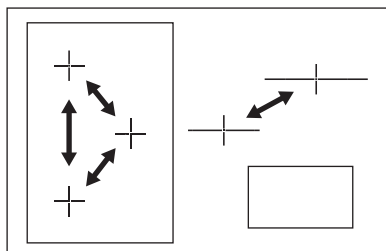
Pour changer le réglage des sons : appuyez sur , sélectionnez le Menu, puis appuyez sur le menu des sons. Sur l'écran suivant, choisissez le réglage souhaité. Confirmez votre sélection.



Même si vous désactivez les sons, vous entendrez toujours les signaux sonores indiquant la fin du minuteur et la désactivation de la table de cuisson.

4.20 Fonction Gestionnaire de puissance

- Des zones de cuisson sont regroupées en fonction de l'emplacement et du nombre de phases de la table de cuisson. Reportez-vous à l'illustration.
- Chaque phase dispose d'une charge électrique maximale de 3 700 W.
- La fonction répartit la puissance entre les zones de cuisson raccordées à la même phase.
- La fonction s'active lorsque la charge électrique totale des zones de cuisson raccordées à une phase simple dépasse 3 700 W.
- La fonction diminue la puissance des autres zones de cuisson raccordées à la même phase.
- Le niveau de cuisson des zones à puissance réduite oscille entre deux niveaux.
- Pour la zone flexible, vous pouvez utiliser jusqu'à trois récipients. Si la charge maximale pour la phase est dépassée, la fonction s'active. L'activation de la fonction dépend de la taille et du nombre de récipients. La fonction réduit le niveau de cuisson des récipients jusqu'à atteindre la charge maximale pour la phase. Le symbole de la zone de cuisson devient gris et le niveau de cuisson oscille entre deux niveaux. La flèche pointant vers le bas s'affiche sur le symbole de la zone de cuisson. Si vous ne modifiez pas le nombre de récipients sur la zone de cuisson flexible au bout d'une minute, le niveau de cuisson le plus bas sera sélectionné pour cette session.



5. CONSEILS



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Ustensiles de cuisson



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



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Matériaux des récipients

- **adaptés** : fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouche (homologué par le fabricant).
- **inadaptés** : aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

- une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- un aimant adhère au fond du récipient.



Le fond de l'ustensile de cuisson doit être aussi plat et épais que possible.

Dimensions de l'ustensile

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite.

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.



Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ».

5.2 Bruits pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un sifflement : vous utilisez la zone de cuisson avec un niveau de puissance élevé et le récipient est composé de différents matériaux (conception « sandwich »).
- un bourdonnement : vous utilisez un niveau de puissance élevé.
- un cliquetis : des commutations électriques se produisent.
- un cliquetis sur la zone flexible : le récipient n'est pas détecté et la zone de cuisson n'est pas sélectionnée.
- un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Ces bruits sont normaux et n'indiquent pas une anomalie de la table de cuisson.

5.3 Exemples de cuisson

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

| Niveau de cuisson | Utilisation : | Durée (min) | Conseils |
|-------------------|---|-------------|--|
| 1 | Conserver les aliments cuits au chaud. | au besoin | Placez un couvercle sur le récipient. |
| 1 - 3 | Sauce hollandaise, faire fondre : beurre, chocolat, gélatine. | 5 - 25 | Mélangez de temps en temps. |
| 1 - 3 | Solidifier : omelettes, œufs cocotte. | 10 - 40 | Couvrez pendant la cuisson. |
| 3 - 5 | Faire mijoter des plats à base de riz et de laitage, réchauffer des plats cuisinés. | 25 - 50 | Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez les plats à base de lait durant la cuisson. |
| 5 - 7 | Cuire à la vapeur des légumes, du poisson et de la viande. | 20 - 45 | Ajoutez quelques cuillerées de liquide. |
| 7 - 9 | Cuire des pommes de terre à la vapeur. | 20 - 60 | Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre. |
| 7 - 9 | Cuire de grandes quantités d'aliments, des ragoûts et des soupes. | 60 - 150 | Ajoutez jusqu'à 3 litres de liquide, plus les ingrédients. |
| 9 - 12 | Faire revenir : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissolettes, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets. | au besoin | Retournez à la moitié du temps. |
| 12 - 13 | Cuisson à température élevée des pommes de terre risolées, filets, steaks. | 5 - 15 | Retournez à la moitié du temps. |
| 14 | Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller de la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites. | | |
| B»» | Faire bouillir une grande quantité d'eau. La fonction Booster est activée. | | |

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Informations générales

- Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation.
- Utilisez toujours un plat de cuisson dont le fond est propre.
- Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de la table de cuisson.
- Utilisez un nettoyant spécialement adapté à la surface de la table de cuisson.
- Utilisez un racloir spécial pour la vitre.

6.2 Nettoyage de la table

- **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager la table de cuisson. Tenez le racloir spécial incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
- **Une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Nettoyez la

table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent. Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

- La surface de la table de cuisson dispose de rainures horizontales. Nettoyez la table de cuisson à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent en effectuant des mouvements de gauche à droite. Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux de gauche à droite.

7. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT




AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

7.1 En cas d'anomalie de fonctionnement

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|---|--|
| Vous ne pouvez pas allumer la table de cuisson ni la faire fonctionner. | La table de cuisson n'est pas connectée à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que la table de cuisson est correctement branchée à une source d'alimentation électrique. Consultez le schéma de raccordement. |
| | Le fusible a disjoncté. | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si les fusibles disjonctent de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié. |
| La table de cuisson est désactivée. | Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande. | Nettoyez le bandeau de commande. |
| | Vous avez posé quelque chose sur la touche sensitive ①. | Retirez l'objet de la touche sensitive. |
| Un récipient active deux zones. | Le fond du récipient n'est pas plat. | Déplacez légèrement le récipient jusqu'à ce qu'il ne soit plus détecté que par une seule zone. |

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|---|---|
| Plusieurs zones sont détectées comme une zone unique. | Les récipients sont trop proches les uns des autres et les zones de cuisson n'ont pas été réglées après avoir posé chaque récipient. | Réglez individuellement chaque zone de cuisson après y avoir posé un récipient. |
| Il n'y a aucune indication de récipient sur la zone de cuisson flexible. | Le récipient n'est pas adapté. | Utilisez un récipient adapté. Reportez-vous au chapitre « Conseils ». |
| | Le diamètre du fond du récipient de cuisson est trop petit pour la zone de cuisson. | Utilisez un récipient de dimensions appropriées. Reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques ». |
| | Il y a déjà un récipient sur la zone de cuisson. | Déplacez légèrement le premier récipient pour faire de la place au suivant. |
| La fonction Puissance maxi ne s'active pas pour le récipient sur la zone de cuisson flexible. | Le récipient est plus grand que 240 mm. La puissance maximale est atteinte. | Ceci est normal pour cette taille de récipient. Utilisez un récipient plus petit ou choisissez le niveau de cuisson le plus élevé pour le plus grand récipient. |
| Les niveaux de cuisson pour les récipients sur la zone de cuisson flexible sont réduits. | Vous utilisez le niveau de cuisson le plus élevé pour un trop grand nombre de récipients sur la zone de cuisson flexible. Le gestionnaire de puissance est activé. | Déplacez certains récipients sur les zones de cuisson à induction. |
|  s'allume. | L'une des fonctions de verrouillage des touches est activée. | Pour déverrouiller la table de cuisson, touchez les lettres A - O - X dans l'ordre alphabétique. |
| La fonction Cuisson pro se désactive. | Vous utilisez plusieurs récipients. | N'utilisez qu'un seul récipient avec cette fonction. |
| La luminosité de l'affichage est réduite. | La température des zones de cuisson est élevée. Pour prolonger la durée de vie de l'affichage, la luminosité est réduite en fonction de la température de la table de cuisson. | Laissez la table de cuisson refroidir. |

| Problème | Cause probable | Solution |
|---|---|---|
| L'affichage ne réagit pas au toucher. | Une partie de l'affichage est recouverte, ou les récipients sont placés trop près de l'affichage. | Retirez les objets couvrant l'affichage. Éloignez les récipients de l'affichage. |
| Le niveau de puissance est réduit. La flèche pointant vers le bas s'affiche sur le symbole de la zone de cuisson. | La fonction Gestionnaire de puissance est activée. | Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| Le fond d'écran est activé mais le contraste de l'affichage est mauvais. | Un récipient chaud se trouve sur l'écran. | Retirez-le et laissez la table de cuisson refroidir suffisamment. Si le contraste d'affichage ne s'améliore pas, faites appel à votre service après-vente agréé. |
| Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensibles du bandeau. | Les signaux sonores sont désactivés. | Activez les signaux sonores. Reportez-vous au chapitre « Utilisation quotidienne ». |
| E et un chiffre s'affichent. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson. | Débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si E s'affiche à nouveau, faites appel au service après-vente agréé. |
| E3 s'affiche. | Le branchement électrique n'est pas adapté. La tension d'alimentation est hors limites. | Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation. |
| E4 s'affiche. | Une erreur s'est produite dans la table de cuisson car un récipient chauffe à vide. La protection anti-surchauffe des zones de cuisson est activée. | Éteignez la table de cuisson et laissez-la refroidir. Rallumez la table de cuisson. Si le récipient était bien le problème, le message d'erreur disparaît. Si le message reste affiché, contactez le service après-vente agréé. |

| Problème | Cause probable | Solution |
|---------------|--|--|
| E7 s'affiche. | Le ventilateur de refroidissement est bloqué. | Assurez-vous qu'aucun objet ne bloque le ventilateur de refroidissement. Si le message réapparaît, contactez le service après-vente agréé. |
| E8 s'affiche. | Le branchement électrique n'est pas adapté. La table de cuisson n'est branchée qu'à une seule phase. | Demandez à un électricien qualifié de vérifier l'installation. Consultez le schéma de raccordement. |
| E9 s'affiche. | Une erreur s'est produite dans l'interface. | Éteignez la table de cuisson puis allumez-la de nouveau. Si le message reste affiché, contactez le service après-vente agréé. |

7.2 Si vous ne trouvez pas de solution...

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Veuillez lui fournir les informations se trouvant sur la plaque signalétique. Donnez également la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la surface

en verre) et le message d'erreur qui s'affiche. Assurez-vous d'utiliser correctement l'appareil. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du vendeur pourra être facturé, même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

8. INSTALLATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

8.1 Avant l'installation

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

Numéro de série

8.2 Tables de cuisson intégrées

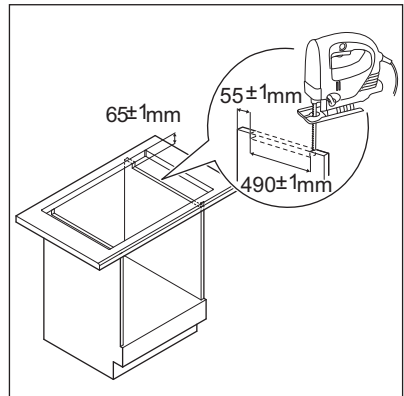
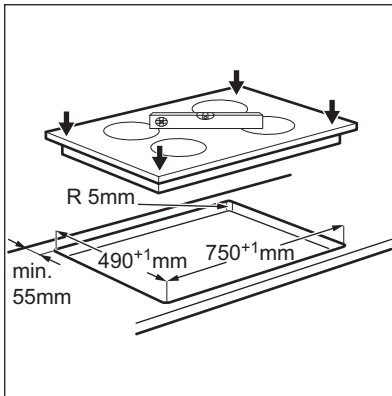
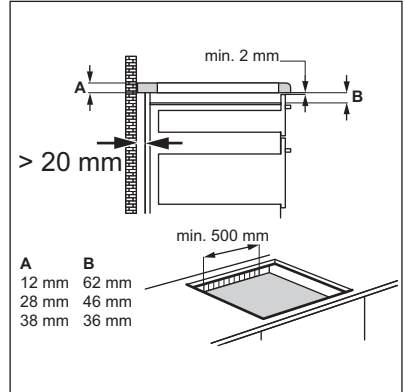
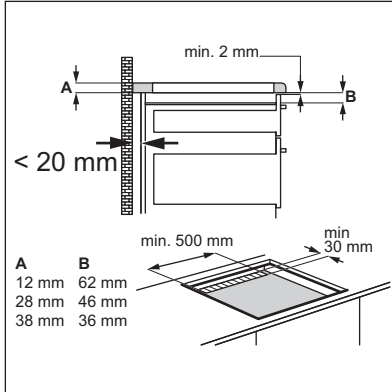
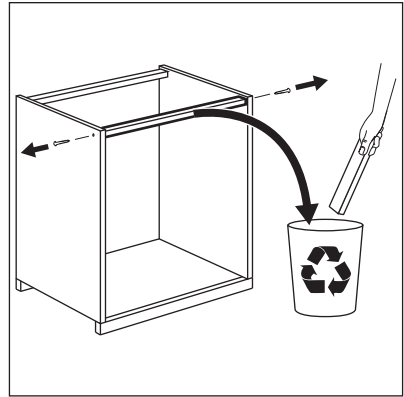
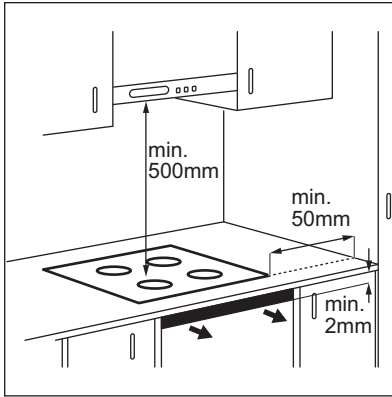
Les tables de cuisson encastrables ne peuvent être mises en fonctionnement

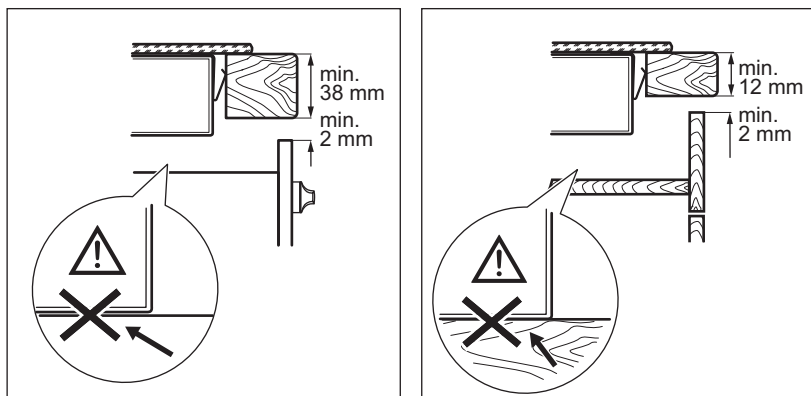
qu'après avoir été installées dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

8.3 Câble d'alimentation

- La table de cuisson est fournie avec un câble d'alimentation.
- Pour remplacer le câble d'alimentation endommagé, utilisez le type de câble d'alimentation suivant (ou supérieur) : H05BB-F T min 90°C. Contactez votre service après-vente.

8.4 Montage





9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

9.1 Plaque signalétique

Modèle EHX8H10FBK
Type 58 GBD K1 AU
Induction 7.4 kW
Numéro de série
ELECTROLUX

PNC 949 596 316 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Fabriqué en Allemagne
7.4 kW



9.2 Caractéristiques des zones de cuisson

| Zone de cuisson | Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W] | Fonction Booster [W] | Fonction Booster durée maximale [min] | Diamètre du récipient [mm] |
|-----------------|---|----------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| Avant droite | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |
| Arrière droite | 2300 | 3700 | 10 | 180 - 210 |

La puissance des zones de cuisson peut légèrement différer des données du tableau. Elle dépend de la matière et des dimensions du récipient.

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

9.3 Caractéristiques de la zone flexible

| Diamètre du récipient [mm] | Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W] | Puissance maxi [W] | Durée maximale de la Puissance maxi [min] |
|----------------------------|---|--------------------|---|
| 90 | 500 | 500 | 4 |
| 145 | 1400 | 1400 | 4 |

| Diamètre du récipient [mm] | Puissance nominale (niveau de cuisson max.) [W] | Puissance maxi [W] | Durée maximale de la Puissance maxi [min] |
|----------------------------|---|--------------------|---|
| 180 | 1800 | 2000 | 8 |
| 210 | 2200 | 3000 | 8 |
| 280 | 2600 | 3700 | 10 |

La puissance de la zone de cuisson peut légèrement différer des données du

tableau. Elle dépend de la matière et des dimensions du récipient.

10. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

10.1 Informations de produit selon la norme EU 66/2014

| | | | |
|---|--------------------------------|--------------------------------|--|
| Identification du modèle | EHX8H10FBK | | |
| Type de table de cuisson | Table de cuisson intégrée | | |
| Nombre de zones de cuisson | 2 | | |
| Nombre de zones de cuisson | 1 | | |
| Technologie de chauffage | Induction | | |
| Diamètre des zones de cuisson circulaires (Ø) | Avant droite Arrière droite | 14,5 cm 21,0 cm | |
| Longueur (L) et largeur (l) de la zone de cuisson | Gauche | L 45,4 cm l 30,0 cm | |
| Consommation d'énergie selon la zone de cuisson (E _C electric cooking) | Avant droite Arrière droite | 175,7 Wh / kg 170,3 Wh / kg | |
| Consommation d'énergie de la zone de cuisson (E _C electric cooking) | Gauche | 188,4 Wh / kg | |
| Consommation d'énergie de la table de cuisson (E _C electric hob) | 180,7 Wh / kg | | |

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


10.2 Économie d'énergie


Vous pouvez économiser de l'énergie au quotidien en suivant les conseils suivants.

- Si vous faites chauffer de l'eau, ne faites chauffer que la quantité dont vous avez réellement besoin.
- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Activez toujours la zone de cuisson après avoir posé le récipient dessus.
- Placez les plus petits récipients sur les plus petites zones de cuisson.

- Posez directement le récipient au centre de la zone de cuisson.
- Vous pouvez utiliser la chaleur résiduelle pour conserver les aliments au chaud ou pour faire fondre.

11. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

SATURS

| | |
|-------------------------------|----|
| 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA..... | 48 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... | 49 |
| 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS..... | 51 |
| 4. IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... | 53 |
| 5. PADOMI UN IETEIKUMI..... | 60 |
| 6. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... | 61 |
| 7. PROBLĒMRISINĀŠANA..... | 62 |
| 8. UZSTĀDĪŠANA..... | 64 |
| 9. TEHNISKĀ INFORMĀCIJA..... | 66 |
| 10. ENERGOEFEKTIVITĀTE..... | 67 |

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

www.registerelectrolux.com



Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI


Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar apkalpes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati: Modelis, izstrādājuma Nr., sērijas numurs.

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

 Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

 Vispārēja informācija un padomi

 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir apmācīti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Glabājiet iesaiņojuma materiālus bērniem nepieejamās vietās.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīce aprīkota ar bērnu drošības ierīci, iesakām to aktivizēt.
- Tīrīšanu un lietotāja veikto apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.
- Ierīces tuvumā nedrīkst atrasties bērni līdz 3 gadu vecumam bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Nemēģiniet dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.

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

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiēt un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Ievērojiet piesardzību, pārvietojot ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr lietojiet aizsargcimdus.
- Apstrādājiet nozāgētās virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiēt ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Ja zem ierīces atrodas atvilktnes, pārliecinieties, ka starp ierīces apakšu un augšējo ierīci tiek nodrošināta pietiekama gaisa cirkulācija.
- Ierīces apakšdaļa var būt karsta. Pārbaudiet, vai ir uzstādīts nedegošs

atdalītājpanelis zem ierīces, lai novērstu piekļuvi apakšdaļai.

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

2.2 Elektrības padeves pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

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

- Sargieties, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti un ēdiena gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet sildriņķus, ja uz tiem novietots tukšs ēdiena gatavošanas trauks, vai bez ēdiena gatavošanas trauka.
- Nenovietojiet uz ierīces alumīnija foliju.
- Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai alumīnija lējuma, vai kuru apakša ir bojāta, var saskrāpēt stiklu / stikla keramiku. Pārvietojot šādus priekšmetus pa plīts virsmu, vienmēr paceliet tos.
- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.

2.4 Tīrīšana un kopšana

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

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

2.5 Ierīces utilizācija



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

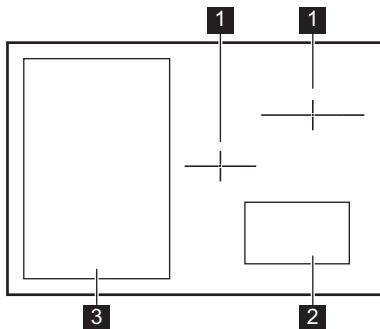
- Sazinieties ar vietējo pašvaldību, lai noskaidrotu, kā pareizi atbrīvoties no ierīces.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli un izmetiet to.

2.6 Servisa izvēlne

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Lietojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

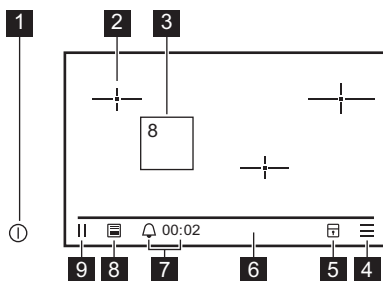
3. IZSTRĀDĀJUMA APRĀKSTS

3.1 Plīts virsmas shēma



- 1 Indukcijas gatavošanas zona
- 2 Vadības panelis
- 3 Fleksibla indukcijas gatavošanas zona

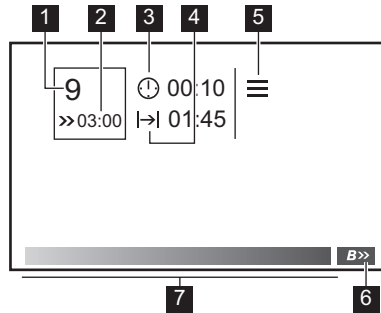
3.2 Vadības paneļa izkārtojums



| | Simbols | Funkcija | Komentāri |
|---|---------|--------------------------------|--|
| 1 | ⓪ | IESLĒGT/IZSLĒGT | Lai ieslēgtu vai izslēgtu plīts virsmu. |
| 2 | — — | Zonas pozīcija | Lai norādītu zonas pozīciju. Lai aktivizētu zonu, pieskarieties simbolam. |
| 3 | - | Gatavošanas zona ir aktivizēta | Lai mainītu sildīšanas pakāpi vai iestatītu papildu funkcijas, pieskarieties simbolam. |
| 4 | ≡ | Izvēlne | Lai izvēlētos papildu funkcijas un iestatījumus. |
| 5 | 🔒 | Tūlītēja bloķēšana | Lai bloķētu vadības paneli. |
| 6 | - | Statusa josla | Lai parādītu saišnes un atlikušo laiku. Lai aplūkotu saišnes, aktivizējiet tās saišņu izvēlnē. |
| 7 | 🔔 | Atgādinājums | Lai aktivizētu funkciju un parādītu laiku. |
| 8 | ☰ | Pro Cook | Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai. |
| 9 | | PAUZE | Lai ieslēgtu funkciju. |

3.3 Gatavošanas zonas panelis

Lai aplūkotu gatavošanas zonas paneli, pieskarieties gatavošanas zonas simbolam vadības panelī.



| Simbols | Funkcija | Komentāri |
|---------|---|--|
| 1 - | Gatavošanas zonas simbols | Rāda sildīšanas pakāpi. |
| 2 »» | Jaudas pastiprināšana / automātiskā sakarsēšana | Rāda, ka darbojas funkcija. Taimeris veic laika atskaiti, līdz funkcija izslēdzas. |
| 3 ⌚ | CountUp Timer | Lai norādītu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona. |
| 4 → | Laika atskaites taimeris | Lai rādītu atlikušo gatavošanas laiku. |
| 5 ≡ | Izvēlne | Lai izvēlētos papildu funkcijas un iestatījumu zonas. |
| 6 B»» | Jaudas pastiprināšana / automātiskā sakarsēšana | Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai. |
| 7 - | Vadības josla | Sildīšanas pakāpes iestatīšanai. |

3.4 Atlikušais siltums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo

siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramika tiek sakarsēta, izmantojot ēdiena gatavošanas trauku siltumu.

4. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



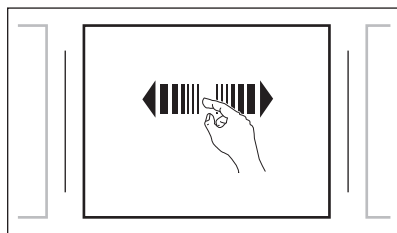
BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

iestatīšanas plīts sniegs dažus norādījumus un ieteikumus, informējot, kā to lietot. Lai mainītu ekrānus, velciet ar pirkstu pa kreisi vai pa labi.

4.1 Pirmā aktivizēšanas reize

Aktivizējot plīts virsmu pirmo reizi, vispirms iestatiet valodu. Pēc valodas



Ja nevēlaties uzklausīt ieteikumus, pieskarieties Gatavs. Ieteikumus vēlāk var aplūkot, izmantojot Izvēlne.

4.2 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie  vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

4.3 Vispārēja informācija

Plīts virsmas vadības panelis ir skārienjūtīga zona. Plīti darbina, pieskaroties simboliem, ritinot izvēlnes un velkot vadības joslas un ekrānus. Plīts atpazīst pieskārienu, kad jūs noņemat pirkstu no vadības paneļa.


Lasiet ekrānā redzamo informāciju. Plīts virsma sniedz jums ieteikumus un norādījumus, lai atvieglotu tās lietošanu.



UZMANĪBU!

Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa. Jūs varat sabojāt elektronisko daļu.

4.4 Izvēlne funkcijas

Lietojiet simbolu:  lai atvērtu un mainītu plīts virsmas iestatījumus. Jūs varat arī aktivizēt un deaktivizēt funkcijas un izveidot saišnes. Tabulā ir norādītas pamata izvēlnes funkcijas. Lai atvērtu funkciju, pieskarieties tai. Izvēlieties vēlamo iestatījumu un apstipriniet izvēli.

Papildspējas

| |
|--------------------|
| Tūlītēja bloķēšana |
| Pro Cook |
| PAUZE |

| Atgādinājums | |
|--------------|---------------------|
| Izvēlne | Padomi un ieteikumi |
| | Saišnes |
| | Drošība |
| | Valoda |
| | Displejs |
| | Skaņa |
| | Apkope |

4.5 AUTO OFF

Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- jūs izlējat vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, divieli utt.). Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Noņemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli;
- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad kastrolis ir izvērijies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietojat plīti;
- jūs izmantojat nepareizus ēdiena gatavošanas traukus vai arī uz zonas nav ēdiena gatavošanas trauku. Zonas krāsa mainās uz pelēko. Fleksiblā indukcijas gatavošanas zona izslēdzas pēc 10 sekundēm, un indukcijas zonas izslēdzas pēc 2 minūtēm;
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika plīts izslēdzas.


Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:

| Sildīšanas pakāpe | Plīts virsma atslēdzas pēc |
|-------------------|----------------------------|
| 1 - 3 | 6 stundām |
| 4 - 7 | 5 stundām |

| Sildīšanas pakāpe | Plīts virsma atslēdzas pēc |
|-------------------|----------------------------|
| 8 - 9 | 4 stundām |
| 10 - 14 | 1,5 stundām |

Izslēdziet plīts virsmu un atkal ieslēdziet to vai pieskarieties zonas simbolam, lai izslēgtu AUTO OFF.

4.6 Valodas maiņa

Lai mainītu valodu, pieskarieties  vadības panelī. Izvēlieties Izvēlne no saraksta. Tad izvēlieties valodu izvēlni un pareizo valodu. Pieskarieties valodai, lai apstiprinātu izvēli.

4.7 Gatavošanas zonu lietošana

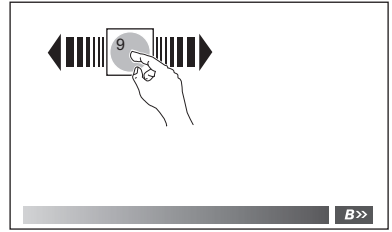
Novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz krustiņiem vai uz fleksiblās gatavošanas zonas. Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram. Pieskarieties gatavošanas zonas simbolam, lai atvērtu gatavošanas zonu paneli.

4.8 Sildīšanas pakāpe

Pieskarieties zonas, kuru vēlaties izmantot, simbolam. Parādās gatavošanas zonas panelis.

Sildīšanas pakāpi var mainīt šādi:

- pieskaroties vadības joslai pie pareizās sildīšanas pakāpes;
- velkot ar pirkstu gar vadības joslu. Atlaidiet pirkstu, kad sasniedzat pareizo sildīšanas pakāpi;
- pieskarieties zonas simbolam un velciet ar pirkstu pa labi, lai palielinātu, vai pa kreisi, lai samazinātu sildīšanas pakāpi.



Izmantojot elastīgo indukcijas gatavošanas zonu, vispirms novietojiet uz plīts virsmas ēdiena gatavošanas traukus. Kad ēdiena gatavošanas trauks ir noteikts, parādās zonas simbols.

4.9 Fleksibla indukcijas gatavošanas zona


Fleksiblā indukcijas gatavošanas zona nosaka ēdiena gatavošanas trauka pozīciju un izmēru. Kad ēdiena gatavošanas trauks ir noteikts, parādās zonas simbols. Jūs varat aktivizēt gatavošanas zonas paneli un iestatīt sildīšanas pakāpi vai taimera funkcijas. Gatavošanas zonas simbola izmērs atkarīgs no ēdiena gatavošanas trauka izmēra. Ja simbols ir mazs, jūs varat novietot ēdiena gatavošanas traukam blakus papildu ēdiena gatavošanas trauku.


Uz zonas var novietot līdz trijiem katliem, un tos var lietot atsevišķi. Minimālais ēdiena gatavošanas trauka izmērs ir 90 mm. Maksimālais izmērs ir 300 x 460 mm.


Kad ēdiena gatavošanas trauks tiek noņemts no zonas, zonas simbols paliek pelēks. Pēc 10 sekundēm zona pazūd.


4.10 Sadalīšanas funkcija

Lietojot lielus ēdiena gatavošanas traukus uz fleksiblās zonas, jūs to varat sadalīt divās gatavošanas zonās. Tas ļaus jums iestatīt divas dažādas sildīšanas pakāpes divām dažādām ēdiena gatavošanas trauka zonām.

Lai ieslēgtu funkciju: pieskarieties zonas simbolam. Iedegas gatavošanas zonas panelis. Pieskarieties  un izvēlieties funkciju no saraksta. Ja funkcija nav pieejama apakšizvēlnē, zona ir par mazu, lai to sadalītu.

Lai izslēgtu funkciju: pieskarieties zonas simbolam. Iedegas gatavošanas zonas panelis. Pieskarieties  un izvēlieties zonas apvienošanas iespēju.


 Ja jūs noņemat ēdiena gatavošanas traukus ilgāk par 10 sekundēm vai deaktivizējat zonu, funkcija izslēdzas.

 Lai sadalītu vai apvienotu zonu, jūs varat arī pieskarties zonas simbolam ar diviem pirkstiem.

4.11 Automātiskā sakarsēšana

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

Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai: pieskarieties gatavošanas zonas simbolam. Iestatiet vēlamo siltuma pakāpi no 1 līdz 13. Pieskarieties **B>>>**. Gatavošanas zonas simbolā iedegas funkcijas simbols: **>>>**. Simbolam blakus esošais taimeris veic funkcijas atlikušā laika atskaiti.


 Ja siltuma pakāpe tiek mainīta funkcijas darbības laikā, taimeris veic jauna, šai siltuma pakāpei raksturīga, atlikušā laika atskaiti.

Lai izslēgtu funkciju: pieskarieties **B>>>**.

4.12 Jaudas pastiprināšana


Šī funkcija piegādā vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Šo funkciju var aktivizēt indukcijas

gatavošanas zonai tikai uz īsu laiku. Pēc tam indukcijas gatavošanas zona automātiski pārslēdzas atpakaļ uz augstāko sildīšanas pakāpi.

 Skatiet sadaļu "Tehniskā informācija".

Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai: pieskarieties gatavošanas zonas simbolam. Iestatiet siltuma pakāpi 0 vai 14. Pieskarieties **B>>>** iedegas gatavošanas zonas simbola iekšienē. Simbolam blakus esošais taimeris veic atlikušā jaudas pastiprināšanas laika atskaiti.

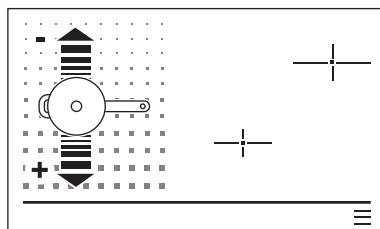
Lai izslēgtu funkciju: pieskarieties **B>>>**.

 Jaudas pastiprināšanas laiks un jauda uz fleksiblās indukcijas gatavošanas zonas ir atkarīgi no ēdiena gatavošanas trauka izmēra. Šī funkcija darbojas ēdiena gatavošanas traukiem, kas platāki par 180 mm.

4.13 Pro Cook funkcija

Šī funkcija ļauj jums noregulēt temperatūru, pārvietojot ēdiena gatavošanas traukus citā pozīcijā uz fleksiblās indukcijas gatavošanas zonas.


Plīts virsma nosaka ēdiena gatavošanas trauka pozīciju un iestata sildīšanas pakāpi, kas atbilst šai pozīcijai. Ja novietojat ēdiena gatavošanas trauku priekšpusē, jūs varēsiet izmantot augstāko sildīšanas pakāpi. Sildīšanas pakāpi var samazināt, pārvietojot ēdiena gatavošanas trauku uz aizmuguri.



**UZMANĪBU!**

Kad funkcija darbojas, sildīšanas pakāpi manuāli mainīt nevar.


Vispārēja informācija:

- Izmantojot šo funkciju, lietojiet tikai vienu katlu.
- Maksimālais katla diametrs, izmantojot šo funkciju, ir 240 mm. Lietojot ēdiena gatavošanas trauku, ka ir lielāks par 240 mm, funkcija izslēdzas. Fleksiblā zona kļūst par standarta gatavošanas zonu. Zona saglabā Pro Cook funkcijas iepriekšējās pozīcijas sildīšanas pakāpi.
- Kad funkcija darbojas, jūs varat izvēlēties sildīšanas pakāpi, tikai pārvietojot ēdiena gatavošanas traukus.
- Izmantojot šo funkciju, jūs varat lietot arī atgādinājumu .





Ja vēlaties mainīt sildīšanas pakāpi, paceliet ēdiena gatavošanas trauku un novietojiet to citā pozīcijā uz fleksiblās zonas. Bīdot ēdiena gatavošanas traukus, virsmu var saskrāpēt un tā var mainīt krāsu.




Jūs varat pievienot funkcijas saīsni statusa joslā uz vadības paneļa .

Funkcijas ieslēgšana

Lai aktivizētu funkciju, novietojiet ēdiena gatavošanas trauku uz fleksiblās zonas.

Pieskarities  un izvēlieties funkciju no saraksta. Kad funkcija darbojas, fleksiblo zonu norāda ar domuzīmēm vadības panelī. Lai aktivizētu funkciju, jūs varat arī pieskarties saīsnes simbolam uz statusa joslas .

Funkcijas deaktivizēšana

Lai deaktivizētu funkciju, atkārtojiet procedūru vai pieskarities . Ar domuzīmēm apzīmētā zona vadības panelī pazūd.



Šī funkcija izslēdzas, ja tiek noteiktas divas darbojošās zonas vai tiek lietots liels ēdiena gatavošanas trauks.

4.14 Taimeri


Ierīcei ir trīs taimeri: CountUp Timer, laika atskaites taimeris un Atgādinājums.



Pro Cook. Kad funkcija ir ieslēgta, jūs varat lietot tikai Atgādinājums.


 CountUp Timer

Lietojiet šo taimeri, lai pārbaudītu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona. Funkcija aktivizējas automātiski un iedegas pie gatavošanas zonas simbola gatavošanas zonas panelī. Lai pārbaudītu laiku, pieskarities zonas simbolam.

Lai atiestatītu laiku: atveriet gatavošanas zonas paneli. Pieskarities  blakus gatavošanas zonas simbolam


un sarakstā izvēlieties pareizo iespēju.

Lai atiestatītu laiku, jūs varat arī

pieskarties  pie gatavošanas zonas simbola.

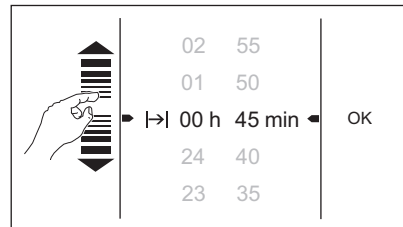
 Laika atskaites taimeris

Lietojiet šo taimeri, lai iestatītu, cik ilgi gatavošanas zonai jādarbojas vienā gatavošanas reizē.

Lai aktivizētu funkciju: atveriet gatavošanas zonas paneli. Pieskarities 

blakus gatavošanas zonas simbolam un izvēlieties gatavošanas laika iestatījumu.

Iestatiet laiku, ritinot atsevišķi stundas un minūtes.





Tad apstiprinātu savu izvēli. Jūs varat arī atsaukt savu izvēli. Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un gatavošanas



zona izslēdzas. Lai iestatītu laiku, jūs varat arī pieskarties .

Lai izslēgtu skaņu: pieskarieties displejam.

Atgādinājums

Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību. To var lietot arī tad, kad ierīce ir izslēgta.

 Jūs varat pievienot funkcijas saīsni statusa joslā uz vadības paneļa .



Lai aktivizētu funkciju: pieskarieties  un izvēlieties funkciju no sarakstu. Iestatiet laiku un apstipriniet izvēli. Lai aktivizētu funkciju, jūs varat arī pieskarties saīsnes simbolam uz statusa joslas . Iestatītajam laikam beidzoties atskan skaņas signāls.



Lai izslēgtu skaņu: pieskarieties displejam.

4.15 PAUZE

Šī funkcija iestata zemāko sildīšanas pakāpi visās ieslēgtajās gatavošanas zonās.

Kad funkcija darbojas, sildīšanas pakāpi mainīt nevar. Šī funkcija neietekmē taimeru darbību.

 Jūs varat pievienot funkcijas saīsni statusa joslā uz vadības paneļa .

Lai aktivizētu funkciju: pieskarieties  un izvēlieties funkciju no sarakstu. Lai aktivizētu funkciju, jūs varat arī pieskarties saīsnes simbolam uz statusa joslas .



Lai deaktivizētu funkciju: pieskarieties displejam. Tiek atjaunotas iepriekšējās sildīšanas pakāpes.



4.16 Plīts virsmas bloķēšana

Plīts piedāvā trīs bloķēšanas funkcijas: Tūlītēja bloķēšana, Ekrāna bloķēšana un Bērnu drošības funkcija.

Tūlītēja bloķēšana

Šī funkcija bloķē vadības paneli, kamēr darbojas gatavošanas zonas. Tas novēršīs nejaušu gatavošanas iestatījumu maiņu.

 Jūs varat pievienot funkcijas saīsni statusa joslā uz vadības paneļa .

Lai aktivizētu funkciju: pieskarieties  un izvēlieties funkciju no sarakstu. Lai aktivizētu funkciju, jūs varat arī pieskarties saīsnes simbolam uz statusa joslas .


Lai deaktivizētu funkciju: pieskarieties displejam. Sekojiet displejā norādītajai informācijai un pieskarieties burtiem alfabēta kārtībā: A - O - X.


 Izslēdzot plīts virsmu, izslēdzas arī funkcija.

Ekrāna bloķēšana un Bērnu drošības funkcija

Ekrāna bloķēšana funkcija neļauj nejauši nomainīt iestatījumus gatavošanas laikā. Kad funkcija ir aktīva un jūs nemaināt nevienu no iestatījumiem divu minūšu laikā, vadības panelis tiek bloķēts.

Bērnu drošības funkcija funkcija neļauj nejauši aktivizēt un darbināt plīts virsmu, kad tā ir izslēgta.


Lai aktivizētu vai deaktivizētu funkcijas: pieskarieties  un izvēlieties Izvēlne, tad pieskarieties Drošība. Nākamajā ekrānā izvēlieties, vai vēlaties ieslēgt vai izslēgt funkcijas. Apstipriniet izvēli.

 Lai lietotu plīts virsmu, neizslēdzot funkciju, rīkojieties saskaņā ar displejā redzamo informāciju un pieskarieties burtiem alfabēta kārtībā: A - O - X.

4.17 Saīsnes



Jūs varat izveidot saišnes bieži lietotajām funkcijām. Saišnes tiks rādītas kā simboli statusa joslā uz vadības paneļa ekrāna. Saišnes ļauj aktivizēt funkciju ar vienu pieskārienu.

Lai aktivizētu saišnes: pieskarieties  un izvēlieties, Izvēlne, tad pieskarieties saišņu izvēlei. Nākamajā ekrānā izvēlieties funkcijas, kuras vēlaties redzēt kā saišnes statusa joslā. Apstipriniet izvēli.


4.18 Displejs

Varat izvēlēties displeja spilgtumu un fonu.

Ir pieejami 4 spilgtuma līmeņi; 1 ir viszemākais, un 4 ir visaugstākais.

Ir pieejamas 6 dažādas fona krāsas.


Lai mainītu spilgtumu vai fona

iestatījumus: pieskarieties  un izvēlieties Izvēlne, pēc tam pieskarieties Displejs. Tad izvēlieties spilgtumu vai fona attēlus. Nākamajā ekrānā norādiat vēlamo iestatījumu. Apstipriniet izvēli.

4.19 Skaņas

Jūs varat izvēlēties, kāda veida skaņas vēlaties dzirdēt, izmantojot plīts virsmu. Jūs varat arī izslēgt skaņas.

Lai mainītu skaņas iestatījumus:

pieskarieties  un izvēlieties, Izvēlne, tad pieskarieties skaņas izvēlei. Nākamajā ekrānā izvēlieties vēlamo iestatījumu. Apstipriniet izvēli.

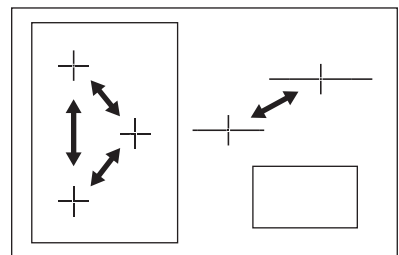


Kad skaņa ir izslēgta, jūs joprojām varat dzirdēt, kad taimeris apstājas vai kad plīts tiek izslēgta.

4.20 Enerģijas pārvaldība funkcija

- Gatavošanas zonas tiek sagrupētas atbilstoši atrašanās vietai un fāžu skaitam uz plīts. Skatīt attēlu.

- Katras fāzes maksimālā elektrības slodze ir 3700 W.
- Funkcija sadala jaudu starp gatavošanas zonām, kas pieslēgtas tai pašai fāzei.
- Šī funkcija aktivizējas, kad vienai fāzei pieslēgto gatavošanas zonu kopējā elektrības slodze pārsniedz 3700 W.
- Funkcija samazina citu gatavošanas zonu, kas pieslēgtas tai pašai fāzei, jaudu.
- Samazinātās jaudas zonas sildīšanas pakāpe mainās starp diviem līmeņiem.
- Lietojot fleksiblo zonu, jūs varat izmantot līdz trijiem katliem. Ja fāzes maksimālā slodze tiek pārsniegta, funkcija ieslēdzas. Funkcijas ieslēgšanās ir atkarīga no ēdiena gatavošanas trauka izmēra un to skaita. Funkcija katlu sildīšanas pakāpi līdz augstākajai iespējamajai fāzē. Gatavošanas zonas simbols kļūst pelēks un sildīšanas pakāpe mainās starp diviem līmeņiem. Gatavošanas zonas simbolā parādās uz leju vērsta bulta. Ja jūs nemaināt katlu skaitu uz fleksiblās zonas, pēc vienas minūtes šajā gatavošanas reizē ieslēgsies zemāka sildīšanas pakāpe.



5. PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Ēdiena gatavošanas trauki



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



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

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

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

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītij, ja:

- ūdens ļoti ātri uzvārās zonā, kurā iestatīta augstākā sildīšanas pakāpe;
- magnēts pielīp pie ēdiena gatavošanas trauku dibena.



Ēdiena gatavošanas trauka dibenam jābūt pēc iespējas biežam un plakanam.

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas trauka dibena izmēram.

Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par minimālo saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.



Skatiet sadaļu "Tehniskā informācija".

5.2 Trokšņi darbības laikā

Ja dzirdami:

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks ir izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve).
- svilpieni: tiek izmantota gatavošanas zona ar augstu jaudas līmeni un ēdiena gatavošanas trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem ("sendviča" uzbūve).
- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis.
- klikšķēšana: notiek elektrības pārslēgšana.
- klikšķēšana uz fleksiblās zonas: katls nav noteikts un gatavošanas zona nav iestatīta.
- sīkšana, sanēšana: darbojas ventilators.

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

5.3 Ēdienu gatavošanas piemēri

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



Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

| Sildīšanas iestatījums | Lietojums: | Laiks (min.) | Ieteikumi |
|------------------------|--|----------------|---|
| 1 | Uzturētu pagatavotos ēdienus siltus. | pēc vajadzības | Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka. |
| 1 - 3 | Lai pagatavotu holandiešu mērci, kausēt: sviestu, šokolādi, želatīnu. | 5 - 25 | Laiku pa laikam samaisiet. |
| 1 - 3 | Iebiezināt: mīkstas omletes, ceptas olas. | 10 - 40 | Gatavošanas laikā uzlieciet vāku. |
| 3 - 5 | Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus. | 25 - 50 | Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam. Gatavošanas laikā maisīt piena ēdienus. |
| 5 - 7 | Tvaicēt dārzeņus, zivis, gaļu. | 20 - 45 | Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma. |
| 7 - 9 | Tvaicēt kartupeļus. | 20 - 60 | Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu. |
| 7 - 9 | Gatavot lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas. | 60 - 150 | Līdz 3 l šķidruma un sastāvdaļas. |
| 9 - 12 | Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļas, kotlešu, frikadeļu, cīsiņu, aknu, mērces, olu, pankūku, virtuļu cepšana. | pēc vajadzības | Cepšanas laikā apgrieziet. |
| 12 - 13 | Kārtīgi apceptu ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus. | 5 - 15 | Cepšanas laikā apgrieziet. |
| 14 | Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepti), cept kartupeļus frī eļļā. | | |
| B» | Vārīt lielu ūdens daudzumu. Ieslēgta jaudas funkcija. | | |

6. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Vispārēja informācija

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

- Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi.

6.2 Plīts tīrīšana

- **Noņemot nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas foliju un cukuru saturošu pārtiku. Pretējā gadījumā neīrums var sabojāt plīti. Novietojiet īpaši skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

- **Noņem, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šļakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.
- Plīts virsmai ir horizontālas gropes. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un mazgāšanas līdzekli ar vieglu kustību no kreisās puses uz labo. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu no kreisās uz labo pusi.

7. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Ko darīt, ja...

| Problēma | Iespējamie iemesli | Risinājums |
|---|--|---|
| Plīti nevar ieslēgt vai darbināt. | Plīts nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pareizi. | Pārbaudiet, vai plīts ir pareizi pievienota strāvas piegādei. Skatiet savienojuma diagrammu. |
| | Nostrādājis drošinātājs. | Pārliecinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs nostrādā atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. |
| Plīts deaktivizējas. | Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi. | Noslaukiet vadības paneli. |
| | Kaut kas ir uzlikts uz sensora lauka ①. | Noņemiet priekšmetu no sensora lauka. |
| Viens katls ieslēdz divas zonas. | Katla dibens nav līdzens. | Viegli pabīdīd katlu, līdz tiek noteikta viena zona. |
| Divas vai vairākas zonas tiek noteiktas kā viena. | Katli novietoti pārāk tuvu viens otram, un pēc katra katla novietošanas netika iestatītas zonas. | Pēc katra katla novietošanas gatavošanas zonā tam atsevišķi jāiestata zona. |
| Uz fleksiblās zonas nav katla atzīmes. | Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki. | Izmantojiet atbilstošu ēdiena gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Noderīgi ieteikumi un padomi". |
| | Zonai neatbilstošs ēdiena gatavošanas trauka apakšējās daļas diametrs. | Izmantojiet pareiza lieluma ēdiena gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Tehniskā informācija". |

| Problēma | Iespējamie iemesli | Risinājums |
|--|--|---|
| | Uz zonas jau ir ēdiena gatavošanas trauks. | Nedaudz pabīdiet pirmo katlu, lai otrajam pietiktu vieta. |
| Jaudas pastiprināšanas funkcija neaktivizē katlu uz fleksiblās zonas. | Katls ir lielāks par 240 mm. Ir sasniegta maksimālā jauda. | Tā ir normāla parādība šāda izmēra katliem. Izmantojiet mazāku katlu vai lietojiet augstāku sildīšanas pakāpi lielākam izmēram. |
| Sildīšanas pakāpes katliem uz fleksiblām zonām tiek samazinātas. | Jūs izmantojat pārāk daudz katliņus ar augstāko sildīšanas pakāpi uz fleksiblām zonām. Ieslēgta jaudas pārvaldīšanas funkcija. | Pārvietojiet dažus katlus uz indukcijas gatavošanas zonām. |
|  iedegas. | Ir ieslēgta viena no bloķēšanas funkcijām. | Lai atbloķētu plīts virsmu, pieskarieties burtiem alfabēta kārtībā A - O - X. |
| Pro Cook funkcija izslēdzas. | Jūs lietojat vairāk par vienu katlu. | Ar šo funkciju lietojiet tikai vienu katlu. |
| Displeja spilgtums ir samazināts. | Zonu temperatūra ir augsta. Lai garantētu displeja ilgstošu darbību, spilgtums tiek samazināts atkarībā no plīts virsmas temperatūras. | Ļaujiet plīts virsmai atdzist. |
| Displejs nereaģē uz pieskārienu. | Displeja daļa ir aizklāta, vai katliņi novietoti pārāk tuvu displejam. | Noņemiet priekšmetus. Novietojiet katlus tālāk no displeja. |
| Jaudas līmenis ir samazināts. Gatavošanas zonas simbolā parādās uz leju vērsta bulta. | Enerģijas pārvaldība funkcija darbojas. | Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā". |
| Aizmugurējais apgaismojums ieslēgts, tomēr displejam ir vājš kontrasts. | Uz displeja novietoti karsti ēdiena gatavošanas trauki. | Noņemiet trauku un ļaujiet plītij pietiekami atdzist. Ja kontrasts neuzlabojas, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. |
| Pieskaroties vadības panela sensora laukiem, nav signāla. | Signāli nav aktivizēti. | Aktivizējiet signālus. Skatiet sadaļu "Izmantošana ikdienā". |

| Problēma | Iespējamie iemesli | Risinājums |
|----------------------|--|---|
| Parādās E un numurs. | Plīts darbībā radies traucējums. | Uz laiku atvienojiet plīti no elektrotīkla. Atslēdziet mājas elektrotīkla sistēmas drošinātāju. Pieslēdziet to atpakaļ. Ja atkārtoti iedegas E, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. |
| E3 iedegas. | Nepareizs elektrības pieslēgums. Barošanas spriegums ir nepareizs. | Konsultējieties ar kvalificētu elektriķi vai pārbaudiet pieslēgumu. |
| E4 iedegas. | Radusies plīts kļūda, jo ēdiena gatavošanas trauks izvārījies sauss. Ieslēdzas zonu pārkaršanas aizsardzība. | Izslēdziet plīts virsmu un ļaujiet tai atdzist. Ieslēdziet plīts virsmu atkal. Ja problēma bija saistīta ar ēdiena gatavošanas trauku, paziņojums izdzīst. Ja ziņojums parādās, sazinieties ar autorizēto servisa centru. |
| E7 iedegas. | Bloķēts dzesēšanas ventilators. | Pārbaudiet, vai nekas nebloķē dzesēšanas ventilatoru. Ja ziņojums atkal parādās, sazinieties ar autorizēto servisa centru. |
| E8 iedegas. | Nepareizs elektrības pieslēgums. Plīts ir pieslēgta tikai pie vienas fāzes. | Konsultējieties ar kvalificētu elektriķi vai pārbaudiet pieslēgumu. Skatiet savienojuma diagrammu. |
| E9 iedegas. | Saskarnē radies traucējums. | Deaktivējiet plīti un atkal aktivizējiet to. Ja ziņojums parādās, sazinieties ar autorizēto servisa centru. |

7.2 Ja nevarat atrast risinājumu ...

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

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

8. UZSTĀDĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Pirms uzstādīšanas

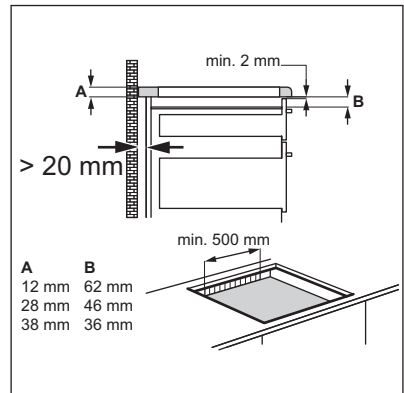
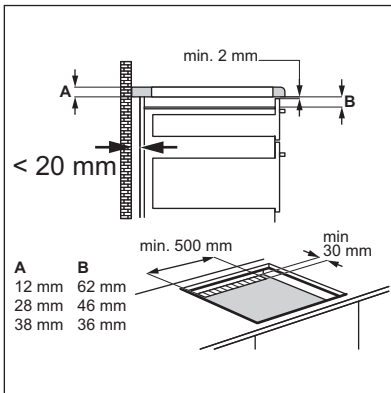
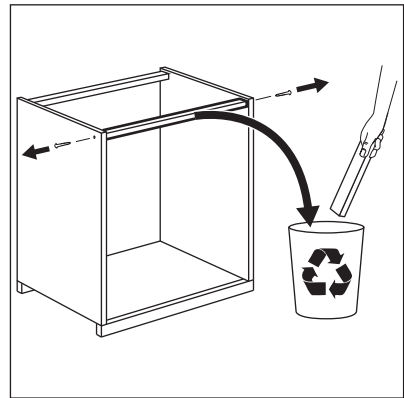
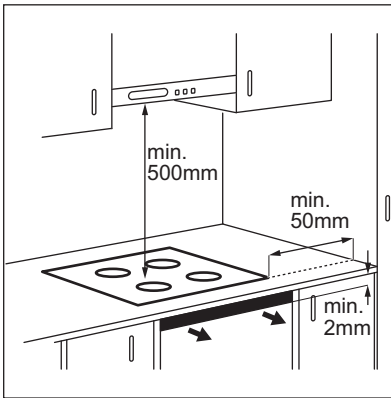
Pirms plīts uzstādīšanas pierakstiet zemāk informāciju, kas norādīta uz datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas plīts apakšā.

Sērijas numurs

8.2 Iebūvējamās plītis

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

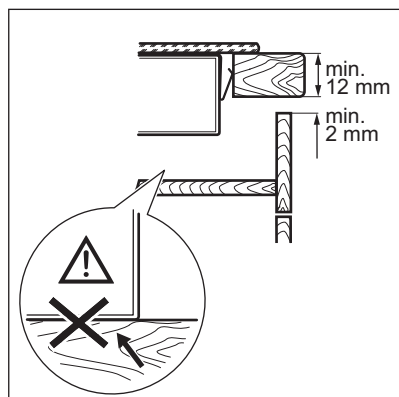
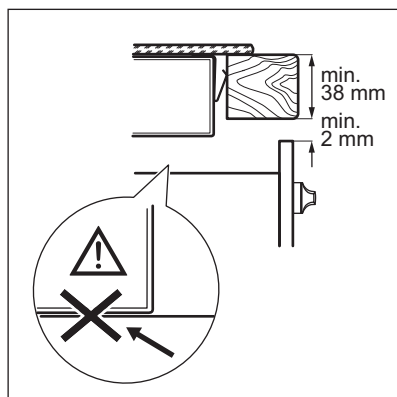
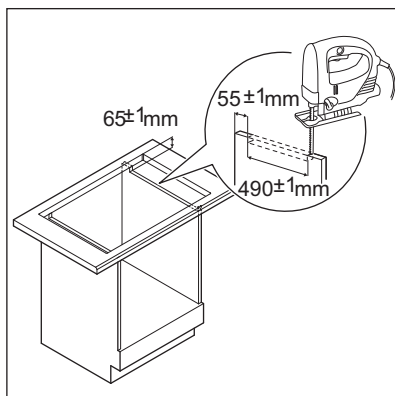
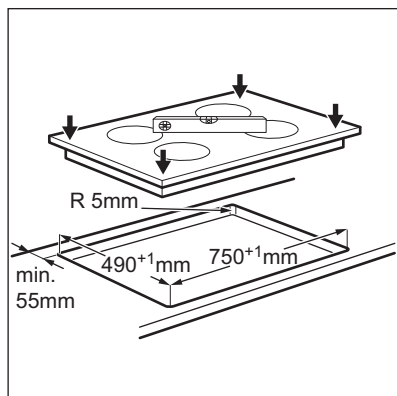
8.4 Montāža



mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

8.3 Savienojuma kabelis

- Plīts ir aprīkota ar strāvas kabeli.
- Lai nomainītu bojātu strāvas kabeli, izmantojiet šādu (vai jaunāku) strāvas kabeļa tipu: H05BB-F T min 90°C. Sazinieties ar vietējo apkopes centru.



9. TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

9.1 Datu plāksnīte

Modelis EHX8H10FBK
Veids 58 GBD K1 AU
Indukcija 7.4 kW
Sēr.Nr.
ELECTROLUX

Izstrādājuma Nr. 949 596 316 00
220 - 240 V 50 - 60 Hz
Izgatavots Vācijā
7.4 kW



9.2 Gatavošanas zonu specififikācijas

| Gatavošanas zona | Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W] | Jaudas funkcija [W] | Jaudas funkcija maksimālais darbības laiks [min.] | Ēdiena gatavošanas trauku diametrs [mm] |
|------------------|--|---------------------|---|---|
| Priekšējā labā | 1400 | 2500 | 4 | 125 - 145 |

| Gatavošanas zona | Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W] | Jaudas funkcija [W] | Jaudas funkcija maksimālais darbības laiks [min.] | Ēdiena gatavošanas trauku diametrs [mm] |
|------------------|--|---------------------|---|---|
| Aizmugurējā labā | 2300 | 3700 | 10 | 180 - 210 |

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

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

9.3 Elastīgās zonas specifikācija

| Ēdiena gatavošanas trauku diametrs [mm] | Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W] | Jaudas pastiprināšana [W] | Jaudas pastiprināšanas maksimālais darbības ilgums [min.] |
|---|--|---------------------------|---|
| 90 | 500 | 500 | 4 |
| 145 | 1400 | 1400 | 4 |
| 180 | 1800 | 2000 | 8 |
| 210 | 2200 | 3000 | 8 |
| 280 | 2600 | 3700 | 10 |

Gatavošanas zonu jauda var nedaudz atšķirties no tabulā norādītajiem datiem. Tā mainās atkarībā no ēdiena

gatavošanas trauku materiāla un izmēriem.

10. ENERGOEFEKTIVITĀTE

10.1 Informācija par izstrādājumu saskaņā ar ES 66/2014

| | | | |
|---|------------------------------------|------------------------|--|
| Modeļa identifikācija | EHX8H10FBK | | |
| Plīts veids | Iebūvējama plīts virsma | | |
| Gatavošanas zonu skaits | 2 | | |
| Gatavošanas virsmu skaits | 1 | | |
| Karsēšanas tehnoloģija | Indukcija | | |
| Riņķveida gatavošanas zonas diametrs (Ø) | Priekšējā labā Aizmugurējā labā | 14,5 cm 21,0 cm | |
| Gatavošanas virsmas garums (G) un platums (P) | Kreisā puse | G 45.4 cm P 30.0 cm | |

| | | |
|---|------------------------------------|--------------------------------|
| Gatavošanas zonas energoefektivitāte (ECElectric cooking) | Priekšējā labā Aizmugurējā labā | 175,7 Wh / kg 170,3 Wh / kg |
| Gatavošanas virsmas energoefektivitāte (ECElectric cooking) | Kreisā puse | 188,4 Wh / kg |
| Plīts energoefektivitāte (Electric hob) | | 180,7 Wh / kg |


EN 60350-2 - Elektriskās mājsaimniecības ierīces ēdiena gatavošanai. 2. daļa: Plīts virsmas - veikspējas noteikšanas metodes


10.2 Enerģijas taupīšana

Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.
- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.
- Pirms gatavošanas zonas ieslēgšanas uzlieciet uz tās ēdiena gatavošanas trauku.
- Mazākus ēdiena gatavošanas traukus lieciet uz mazākām gatavošanas zonām.
- Ēdiena gatavošanas traukus lieciet tieši gatavošanas zonas centrā.
- Varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdiena siltu vai to kausētu.

11. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

www.electrolux.com/shop



867301956-E-192016

