



Thinking of you
Electrolux



EHH6340FOK

HU FŐZŐLAP	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	2
KK ПІСІРУ АЛАҒЫ	ҚОЛДАНУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАРЫ	17
LV PLĪTS	LIETOSANAS INSTRUKCIJA	33
LT KAITLENTĖ	NAUDOJIMO INSTRUKCIJA	48
MK ПЛОЧА ЗА ГОТВЕЊЕ	УПАТСТВО ЗА РАКУВАЊЕ	63

TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	3
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	4
3. TERMÉKLEÍRÁS	6
4. NAPI HASZNÁLAT	7
5. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	9
6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	11
7. HIBAEHÁRÍTÁS	11
8. SZERELÉSI ÚTMUTATÓ	13
9. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK	15
10. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK	16

GONDOLUNK ÖNRE

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

Köszöntjük az Electrolux világában.

Látogassa meg a weboldalunkat:



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



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



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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

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



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



VIGYÁZAT

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

1.2 Általános biztonság

- Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon fel-forrósodhatnak. Ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet ne próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.

- A készülék tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- Ha repedést lát az üvegkerámia felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.

2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



VIGYÁZAT

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.
- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Amikor fiókok felett helyezi üzembe a készüléket, akkor ellenőrizze, hogy van-e megfelelő levegőkeringés a készülék alja és a felső fiók között.
- A szabad levegőáramlás érdekében hagyjon legalább 2 mm szabad helyet a munkafelület és az alatta levő készülék előlapja között. A garancia nem terjed ki az olyan károokra, melyek a szellőzést biztosító rés hiánya miatt következtek be.
- A készülék alja forróvá válhat. Javasoljuk, hogy építsen be egy nem éghető elválasztó

lapot a készülék alá, hogy az aljához való hozzáférést megakadályozza.

Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZAT

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Bármilyen beavatkozás előtt ellenőrizni kell, hogy a berendezés le lett-e választva az elektromos hálózatról.
- Használjon megfelelő típusú hálózati kábelt.
- Ne hagyja, hogy az elektromos vezetékek összegabalyodjanak.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel vagy dugója (ha van) ne érjen a készülékhez vagy a forró főzőedényekhez, amikor a készüléket a közeli csatlakozóaljzathoz csatlakoztatja.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően van-e üzembe helyezve a készülék. A hálózati vezeték dugója és a konnektor közötti gyenge vagy rossz érintkezés miatt a csatlakozás túlságosan felforrósodhat.
- Ügyeljen arra, hogy az érintésvédelem ki legyen építve.
- Használjon feszültségmentesítő bilincset a vezetékhez.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó (ha van) és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervezhez vagy villanyszerelőhöz.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberende-

zésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

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

2.2 Használat



VIGYÁZAT

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek felforrósodhatnak.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzónákat. Ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Amennyiben a készülék felülete megrepedt, azonnal válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ez a lépés az áramütés elkerüléséhez szükséges.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.



VIGYÁZAT

Tűz- és robbanásveszély.

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

- Az esetleges tüzet ne próbálja vízzel oltani. Húzza ki a készüléket a hálózatról, és takarja le a lángokat egy fedővel vagy tűzálló takaróval.



VIGYÁZAT

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

2.3 Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

2.4 Ártalmatlanítás



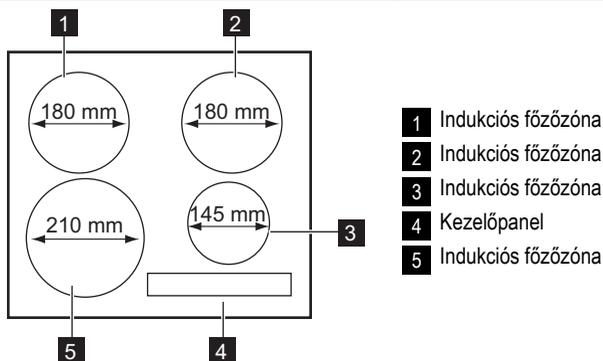
VIGYÁZAT

Sérülés- vagy fulladásveszély.

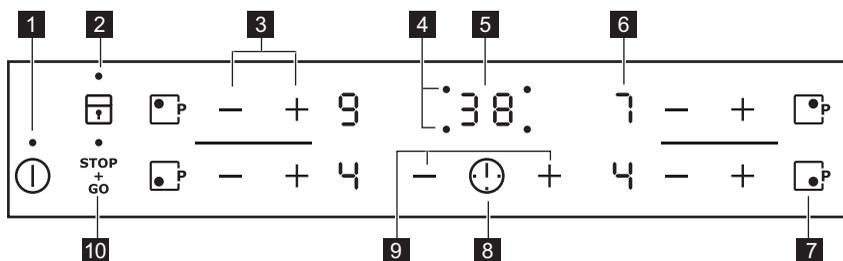
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelét, és helyezze a hulladékba.

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



3.2 Kezelőpanel elrendezés



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

Érzékelőmező	Funkció
1	A készülék be- és kikapcsolása.
2	A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.
3	A hőbeállítások növelése, illetve csökkentése.
4 Időzítés jelzők a főzőzónákhoz.	Jelzi, hogy melyik zónára állítja be az időt.
5 Az időzítés kijelzés.	Percben mutatja az időt.
6 Hőbeállítás kijelzése.	Jelzi a hőfokbeállítást.
7	A Rásegítés funkció bekapcsolása.
8	A főzőzóna kiválasztása.
9	Növeli vagy csökkenti az időt.
10	A STOP+GO funkció be- és kikapcsolása.

3.3 Hőbeállítás kijelzések

Kijelző	leírása
	A főzőzóna ki van kapcsolva.
	A Melegen tartás/ STOP+GO funkció működik.
	A főzőzóna működik.
	Az Automatikus felmelegítés funkció működik.
	Nem megfelelő vagy túl kicsi a főzőedény, vagy nincs főzőedény a főzőzónán.
	Üzemzavar lépett fel.
	Egy főzőzóna még mindig forró (maradékhő).
	Aktív a Zár/Gyerekzár funkció.
	A Rásegítés funkció működik.
	Működik az Automatikus kikapcsolás.

3.4 Maradékhő visszajelző



VIGYÁZAT

Maradékhő miatti égési sérülések veszélye!

Az indukciós főzőzónák közvetlenül az edény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegerámiát az edények maradékhője melegíti.

4. NAPI HASZNÁLAT

4.1 Bekapcsolás és kikapcsolás

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

4.2 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a készüléket, ha:

- valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva ().
- Nem állította be a hőfokot, miután bekapcsolta a készüléket.
- Több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Hangjelzés hallható egy ideig, és a készülék kikapcsol. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- A készülék túlságosan felmelegedett (pl. ha egy lábasból elforrta a folyadék). Mielőtt ismét használni tudná a főzőlapot, a főzőzónának kell hűlnie.

- Nem megfelelő főzőedényt használ. A(z) szimbólum világítani kezd, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- Nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő után a szimbólum világítani kezd, és a készülék kikapcsol. Lásd alább.
- A hőbeállítás és az Automatikus kikapcsolás időtartamai közötti kapcsolatot:
 - , — 6 óra
 - — 5 óra
 - — 4 óra
 - — 1,5 óra

4.3 A hőfokbeállítás

Érintse meg a gombot a hőfok növeléséhez. Érintse meg a gombot a hőfok csökkentéséhez. A kijelzőn a hőfokbeállítás látható. A főzőzóna kikapcsolásához érintse meg egyszerre a és gombot.

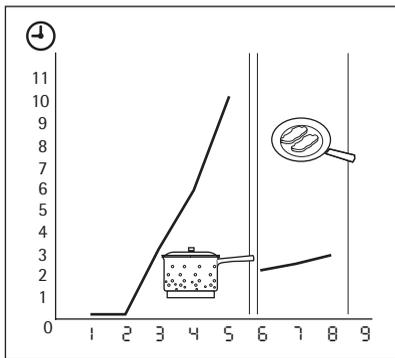
4.4 Automatikus felmelegítés

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

Az Automatikus felmelegítési funkciót indítja egy főzőzónán:

1. Érintse meg a  mezőt. A  szimbólum megjelenik a kijelzőn.
2. Azonnal érintse meg a  szimbólumot. A  szimbólum megjelenik a kijelzőn.
3. Azonnal érintse meg a  gombot ismételten mindaddig, míg a kívánt hőfok nem világít. 3 másodperc múlva a(z)  szimbólum megjelenik a kijelzőn.

A funkció leállításához érintse meg a  gombot.



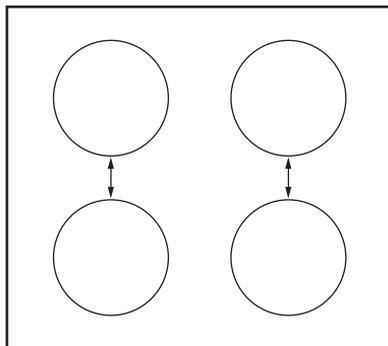
4.5 Rásegítés funkció

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

4.6 Teljesítménykezelés

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

teljesítményű zóna hőfokbeállításának kijelzőjén két szint váltakozik.



4.7 Időzítő

Visszaszámlálós időzítő

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

A főzőzóna kiválasztása után állítsa be az időzítőt.

A hőfokbeállítást egyaránt elvégezheti az időzítő beállítása előtt vagy után.

- **A főzőzóna kiválasztásához:** érintse meg a  kezelőgombot ismételten, amíg a szükséges főzőzóna jelzése világítani nem kezd.
- **Az időzítő bekapcsolása vagy módosítása:** érintse meg az időzítő  vagy  kezelőgombját az idő beállításához ( perc). Amikor a főzőzóna jelzése lassabban villog, az idő visszaszámlálása megkezdődött.
- **Az időzítő kikapcsolása:** állítsa be a főzőzónát a  gombbal, és érintse meg  gombot az időzítő kikapcsolásához. A hátralévő idő visszaszámlálása  eléréseig folytatódik. A főzőzóna jelzése kialszik.
- **A hátralévő idő ellenőrzése:** válassza ki a főzőzónát a  kezelőgombbal. A főzőzóna jelzése gyorsabban villog. A kijelzőn a hátralévő idő látható.

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

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

Percszámlálóként

Amikor a főzőzónák nem üzemelnek, az időzítőt **percszámlálóként** használhatja. Érintse meg a

ⓘ kezelőgombot. Érintse meg a **+** vagy **—** gombot az idő beállításához. Amikor a visszaszámlálás véget ér, hangjelzés hallható, és a **00** szimbólum villog.

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

4.8 STOP+GO

A **STOP** funkció az összes üzemelő főzőzónát a legalacsony hőfokú beállításra (**L**) állítja.

Amikor a **STOP** funkció aktív, nem módosíthatja a hőbeállítást.

A **STOP** funkcióval nem állítja le az időzíteni funkciókat.

- **E funkció bekapcsolásához** érintse meg a **STOP** gombot. A kijelzőn megjelenik a **L** jel.
- Ennek a funkciónak a **kikapcsolásához** érintse meg a **STOP** gombot. Megjelenik a korábban beállított hőfokérték.

4.9 Zár

A ⓘ gomb kivételével zárhatja a kezelőpanelt. Ezzel megelőzi a hőfokbeállítás véletlen módosítását.

Elsőként állítsa be a hőfokot.

Ennek a funkciónak az aktiválásához érintse meg a **+** gombot. A **L** jel 4 másodpercig világít.

Ezzel nem kapcsolja ki az időzíteni funkciókat.

Ennek a funkciónak a kikapcsolásához érintse meg a **+** gombot. Megjelenik a korábban beállított hőfokérték.

A készülék kikapcsolásakor ezt a funkciót is kikapcsolja.

4.10 A gyermekbiztonsági eszköz

Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlen üzemeltetését.

A gyermekbiztonsági eszköz bekapcsolása

- Kapcsolja be a készüléket a ⓘ gombbal. **Ne módosítsa a hőfokbeállítást.**
- Érintse meg a **+** gombot 4 másodpercig. A kijelzőn megjelenik a **L** jel.
- Kapcsolja be a készüléket a ⓘ gombbal.

A gyermekbiztonsági eszköz kikapcsolása

- Kapcsolja be a készüléket a ⓘ gombbal. **Ne módosítsa a hőfokbeállítást.** Érintse meg a **+** gombot 4 másodpercig. A kijelzőn megjelenik a **L** jel.
- Kapcsolja be a készüléket a ⓘ gombbal.

A gyermekbiztonsági eszköz hatálytalanítása egyetlen főzési műveletre

- Kapcsolja be a készüléket a ⓘ gombbal. A kijelzőn megjelenik a **L** jel.
- Érintse meg a **+** gombot 4 másodpercig. **Végezze el a hőbeállítást 10 másodpercen belül** Működetheti a főzőlapot.
- Amikor a készüléket a ⓘ kapcsolóval állítja le, ismételen üzembe lép a gyermekbiztonsági eszköz.

5. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK



INDUKCIÓS FŐZŐZÓNÁK

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

5.1 Edények indukciós főzőzónákhoz



Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománczott acél, rozsdamentes acél, többrétegű edényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).

- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

Az edény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha...

- ... egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- ... a mágnes hozzátapad a főzőedény aljához.



A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.

Főzőedények méretei: Az indukciós főzőzónák bizonyos határok között automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

5.2 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja

- recsegés: az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fűtődés: egy vagy több főzőzónát használ magas teljesítményszinten, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolat megy végbe.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentik azt, hogy a készülék meghibásodott.

5.3 Energiatakarékosság



Hogyan lehet takarékoskodni az energiával

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.

- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.



A főzőzóna hatásfoka

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

5.4 Példák különböző főzési alkalmazásokra

A hőfokbeállítás és a főzőzóna energiafogyasztása közötti kapcsolat nem lineáris.

A hőfokbeállítás növelések a főzőzóna energiafogyasztása nem arányosan emelkedik. Azaz, a közepes hőfokbeállítású főzőzóna a névleges energiafogyasztásának felénél kevesebb energiát fogyaszt.



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő	Tanácsok	Névleges energiafogyasztás
1	Tartsa melegen az elkészült ételt	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre	3 %
1 - 2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin	5 - 25 min	Időnként keverje meg	3 – 5 %
1 - 2	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás	10 - 40 min	Fedővel lefedve készítse	3 – 5 %
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek párolása, készételek felmelegítése	25 - 50 min	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsének, a tejet kevergesse főzés közben	5 – 10 %
3 - 4	Zöldség, hal, hús párolása	20 - 45 min	Adjon hozzá néhány evőkanál folyadékot	10 – 15 %
4 - 5	Burgonya párolása	20 - 60 min	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon	15 – 21 %
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése	60 - 150 min	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók	15 – 21 %
6 - 7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjú cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk	szükség szerint	Félidőben fordítsa meg	31 – 45 %

Hő-fok-beállítás	Használat:	Idő	Tanácsok	Névleges energiafogyasztás
7 - 8	Erős sütés, faszírozott, bélszín, marhaszeletek	5 - 15 min	Félidőben fordítsa meg	45 – 64 %
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése			100 %
 Nagymennyiségű víz forralása. A Teljesítménykezelés funkció aktív.				

Tudnivaló az akril-amidokról

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pirításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek esetén)

keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

6. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Mindig olyan sütőlapot használjon melyeknek tiszta az alja.



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

A szennyeződés eltávolítása:

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot vagy folpackot, illetve a cukros ételmaradványt. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a készüléket. Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.
- **Akkor távolítsa el, ha a készülék már megfelelően lehűlt:** vízkő foltokat, vízmaradványokat, zsírfoltokat, fémes elszíneződéseket. Használjon üvegkerámia vagy rozsdamentes acél felületre való tisztítószert.
- Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával.
- Végül **törölje szárazra a készüléket tiszta ruhával.**

7. HIBAE LHÁRÍTÁS

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a készüléket.		Indítsa el újra a készüléket, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	Kettő vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Egyszerre csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	A STOP+GO funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
	Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelen.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Hangjelzés hallható, és a készülék kikapcsol. Amikor a készülék kikapcsol, egy hangjelzés hallható.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A készülék kikapcsol.	Valamit rátett a(z)  érzékelőmezőre.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőről.
A maradék hő visszajelző nem kapcsol be.	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideig működött.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
Az Automatikus felmelegítés funkció nem működik.	A főzőzóna forró.	Hagyja, hogy a főzőzóna megfelelően lehűljön.
	A legmagasabb hőfok van beállítva.	A legmagasabb hőfokozatnak ugyanakkora a teljesítménye, mint az Automatikus felmelegítési funkciónak.
A hőfok két szint között változik.	A Teljesítménykezelés funkció aktív.	Lásd a „Teljesítménykezelés” című részt.
Az érzékelőmező felmelegszik.	A főzőedény túl nagy vagy túl közel tette a kezelőpanelhez.	Ha szükséges, tegye a nagy főzőedényeket a hátsó főzőlapokra.
A(z)  visszajelző világitani kezd.	Működik az Automatikus kikapcsolás.	Kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra.
A(z)  visszajelző világitani kezd.	A gyerekszár vagy a gombzár funkció működik.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
A(z)  visszajelző világitani kezd.	Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve.	Tegyen főzőedényt a főzőzónára.
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Tegye át a főzőedényt egy kisebb főzőzónára.
A(z)  visszajelző és egy szám jelenik meg.	Üzemzavar lépett fel.	Húzza ki egy időre a készülék hálózati kábelének csatlakozódugóját a csatlakozóaljzatból. Kapcsolja le a biztosítékot az otthoni elektromos rendszerben. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket. Ha a(z)  szimbólum újra világit, hívja a márkaszervizt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A(z)  visszajelző világitá- ni kezd.	A készülék meghibásodott, mert a folyadék elforrt a fő- zőedényből. A főzőzóna túl- melegedés védelem és az automatikus kikapcsolás mű- ködésben van.	Kapcsolja ki a készüléket. Ve- gye le a forró főzőedényt. Kör- ülbelül 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. Amennyiben a főzőedény okozta a hibát, a hibaüzenet eltűnik a kijelzőről, a maradék- hő visszajelző ott maradhat. Hűtse le megfelelően a főzőe- dényt, és ellenőrizze az „Edé- nyek az indukciós főzőzóná- hoz” c. résznek megfelelően, hogy a főzőedény megfelelő-e a készülékhez.

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

Győződjön meg arról, hogy a készüléket szak-
szerűen működteti-e. Ha nem megfelelően üze-

eltette a készüléket, az ügyfélszolgálat szerelő-
je vagy az eladó kiszállása nem lesz ingyenes,
még a garanciális időszakban sem. Az ügyfé-
lszolgálatlalt és a garanciális feltételekkel kapcso-
latos tájékoztatást a garanciakönyvben találja
meg.

8. SZERELÉSI ÚTMUTATÓ



VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk”
című szakaszt.



A szerelést megelőző teendők

A készülék beszerelése előtt az adattáblán talál-
ható alábbi adatokat jegyezze fel. Az adattábla a
készülék hátsó részén található.

- Típus
- PNC (Termékszám)
- Sorozatszám

8.1 Beépített készülékek

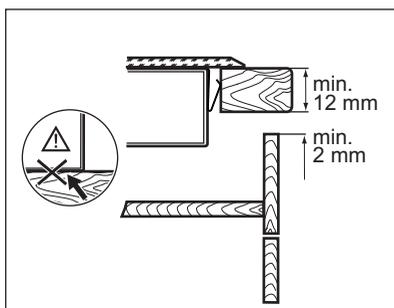
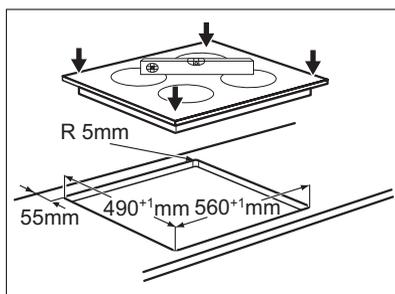
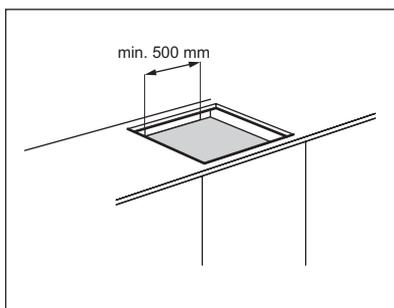
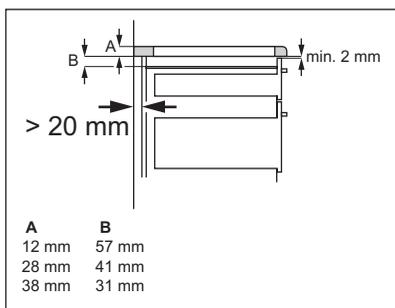
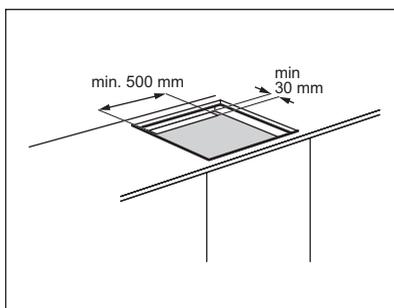
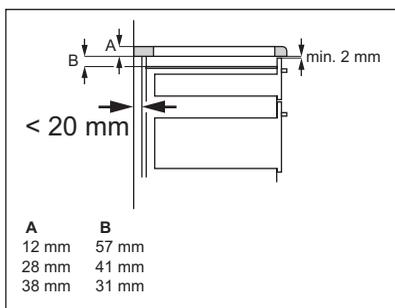
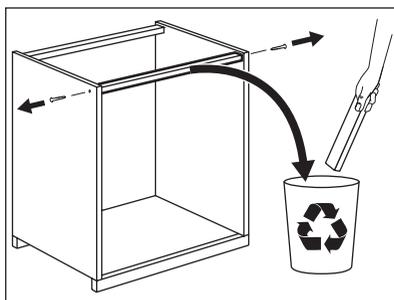
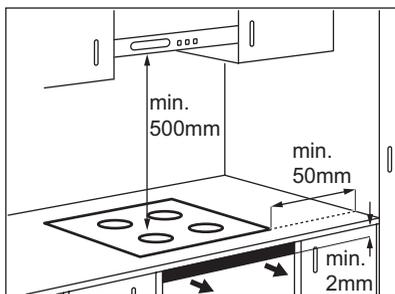
- Csak azután használhatja a beépített készülé-
keket, hogy a készüléket beszerelte a szabvá-

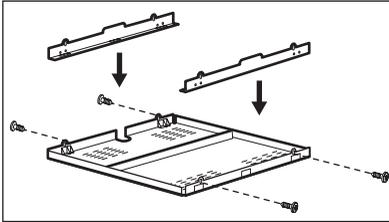
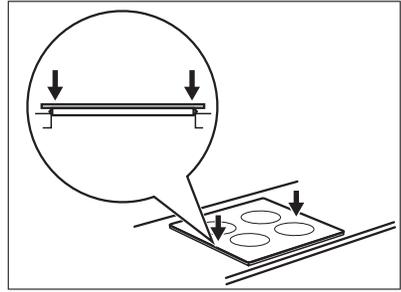
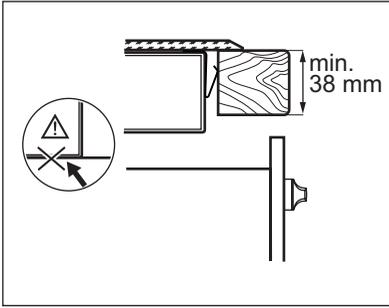
nyoknak megfelelő beépített szekrényekbe és
munkafelületekbe.

8.2 Csatlakozó kábel

- A készüléket csatlakozó vezetékkel együtt
szállítják.
- A megsérült hálózati vezetéket cserélje ki spe-
ciális (H05BB-F típusú, legalább T_{max} = 90
°C-ot elviselő) vezetékre. Forduljon a helyi
márkaszervizhez.

8.3 Összeszerelés





Ha védődobozt használ (kiegészítő tartozék¹⁾), az elől lévő 2 mm-es légáramlási hely és a készülék alatti védőpadló nem szükségesek. A védődoboz nem használható, ha a készüléket egy sütő fölött helyezi el.

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

9. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

Modell EHH6340FOK

Prod.Nr. 949 596 017 00

Typ 58 GAD D5 AU

220-240 V 50-60 Hz

Induction 7.4 kW

Made in Germany

Ser.Nr.

7.4 kW

ELECTROLUX



Főzőzónák teljesítménye

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (Max. hőfokbeállítás) [W]	Rásegítés funkció bekapcsolva [W]	Rásegítés funkció max. időtartama [perc]	Főzőedény min. átmérője [mm]
Jobb hátsó — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Jobb első — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Bal hátsó — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145

Főzőzóna	Névleges teljesítmény (Max. hőfokbeállítás) [W]	Rásegítés funkció bekapcsolva [W]	Rásegítés funkció max. időtartama [perc]	Főzőedény min. átmérője [mm]
Bal első — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

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

10. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

МАЗМҰНЫ

1. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ	18
2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ	19
3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ	21
4. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ	23
5. ПАЙДАЛЫ НҰСҚАУЛАР МЕНЕН КЕҢЕСТЕР	25
6. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ	27
7. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ	27
8. ОРНАТУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР	29
9. ТЕХНИКАЛЫҚ АҚПАРАТ	31
10. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ЗИЯН КЕЛДІРМЕУ ТУРАЛЫ МАҒЛҰМАТТАР	32

СІЗ ОЙЫМЫЗДА БОЛДЫҢЫЗ

Electrolux құрылғысын сатып алғаныңызға рахмет. Сіз ондаған жылдар бойғы кәсіби тәжірибе мен инновацияға сүйеніп жасалған құрылғыны таңдадыңыз. Тапқырлықтың туындысы болған, көз тартарлық бұл құрылғыны жасау барысында сіз ойымызда болдыңыз. Сондықтан, қолданған сайын тамаша нәтижеге қол жеткізе алатыныңызға сенімді болыңыз.

Electrolux әлеміне қош келдіңіз.

Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:



Қолдануға қатысты кеңестер, кітапшалар, ақаулықты түзету, қызмет көрсету туралы ақпарат:
www.electrolux.com



Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:
www.electrolux.com/productregistration



Құрылғыңызға қажетті керек-жарақтарды, шығынды материалдарды және фирмалық қосалқы бөлшектерді сатып алу үшін:
www.electrolux.com/shop

ТҰТЫНУШЫҒА КӨМЕК, ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқанда келесі деректердің дайын болуын қамтамасыз етіңіз.

Деректерді техникалық ақпарат тақтайшасынан табуға болады. Үлгісі, Өнім нөмірі, Сериялық нөмірі



Ескерту / Абайлаңыз - Қауіпсіздік туралы маңызды мағлұмат.



Жалпы мағлұматтар менен кеңестер



Қорғаған ортаға зиян келдірмей пайдалану туралы нұсқаулар

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.

1. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

Құрылғыны орнатып іске қолданар алдында бірге жеткізілген нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз. Құрылғыны дұрыс орнатпау мен дұрыс пайдаланбау нәтижесінде адам жарақат алса және ақаулық орын алса өндіруші жауапты емес. Нұсқаулықты келешекте қарап жүру үшін үнемі сақтап қойыңыз.

1.1 Балалар мен дәрменсіз адамдардың қауіпсіздігі



Назарыңызда болсын!

Тұншығып қалу, жарақат алуы немесе мүгедек болып қалу қаупі бар.

- Бұл құрылғыны 8 жасқа толған және одан асқан балалар және кемтар, сезім немесе ой-қабілетіне нұқсан келген адамдар немесе тәжірибесі немесе білімі аз адамдар, өз қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін адамның бақылауында болса пайдалана алады.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Орам материалдарының барлығын балалардан алыс ұстаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе ол суып тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қолжетімді бөлшектері ыстық болады.
- Егер құрылғы бала қауіпсіздігінің құралымен жабдықталса, оны іске қосуды ұсынаыз.
- Балалар тазалау және күтім көрсету жұмыстарын басқаның бақылауынсыз орындамауға тиіс.

1.2 Қауіпсіздік туралы жалпы ақпарат

- Құрылғы мен оның қол жететін жердегі бөлшектері қолдану барысында ысып тұрады. Қыздырғыш элементтерін ұстамаңыз.
- Құрылғыны сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқармаңыз.
- Май немесе өсімдік майы қосылған тағамды пештің үстіне қараусыз қалдыру қауіпті және өрт шығуы мүмкін.

- Өртті ешқашан сумен сөндіруге әрекет жасамаңыз, бұндай жағдайда құрылғыны сөндіріп, содан кейін жалынды қақпақ немесе өрт басқыш көрпе тәрізді затпен жабыңыз.
- Пісіру алаңына зат сақтамаңыз.
- Құрылғыны бумен тазалайтын құралмен тазаламаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ тәрізді темір заттарды пештің үстіне қоймаңыз, себебі ысып кетеді.
- Егер шыны керамика бетке сызат түссе, электр қатері пайда болмас үшін құрылғыны сөндіріңіз.
- Пайдаланып болғаннан кейін пеш үстінің элементін, ыдыс анықтағышқа сүйенбей, оның басқару тетігімен сөндіріңіз.

2. ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

2.1 Орнату



Назарыңызда болсын!

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге берілген орнату бойынша нұсқауларды орындаңыз.
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы ең аз қашықтықты сақтаңыз.
- Құрылғыны жылжитқан кезде үнемі абай болыңыз, себебі салмағы ауыр. Әрқашан қорғаныс қолғабын киіңіз.
- Кесілген беттерге ылғал кіріп үлкейтіп жібермес үшін тығыздағышпен бітеңіз.
- Құрылғының астыңғы жағын бу мен ылғалдан қорғаңыз.
- Құрылғыны есікке жақын жерге терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыс құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.
- Егер құрылғыны тартпалардың үстіне орнатсаңыз, құрылғының астыңғы жағы мен үстіңгі тартпаның арасында ауа ауысып тұруға жеткілікті орын қалуын қамтамасыз етіңіз.

- Жұмыс алаңы мен оның астыңғы жағындағы құрылғының алдыңғы жағында 2 мм ауа алмасып тұруға арналған орынның болуын қамтамасыз етіңіз. Ауа алмасып тұруға қажетті саңылаудың жеткіліксіз болуына байланысты орын алған ақауларға өндіруші жауапты емес.
- Құрылғының астыңғы жағы ысып кетеді. Құрылғының астыңғы жағын қол жетпейтін етіп бітеу үшін тұтанбайтын оқшаулағыш панель орнатуды ұсынамыз.

Электртоғына қосу



Назарыңызда болсын!

Өрт шығу және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электртоғына қосу жұмыстарының барлығын білікті электрші ғана іске асыруға тиіс.
- Құрылғыны міндетті түрде жерге тұйықтау қажет.
- Қандай да бір жұмысты іске асырмай тұрып, құрылғының электр желісінен ажыратылғанына көз жеткізіңіз.
- Дұрыс электр сымын пайдаланыңыз.
- Электр сымдарының оратылуына жол бермеңіз.
- Құрылғыны жақын тұрған розеткаға жалғаған кезде электр сымы немесе ашасы

- (бар болса) ыстық құрылғыға немесе ыстық ыдысқа тиіп кетпес үшін абай болыңыз
- Құрылғының дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Босап қалған және дұрыс жалғанбаған электр сымы немесе ашасы (бар болса) ағытпаны өте ысытып жіберуі мүмкін.
 - Электр қатерінен сақтандыру құралының орнатылғанына көз жеткізіңіз.
 - Сымға деформацияға қарсы қапсырманы пайдаланыңыз.
 - Құрылғының сымына немесе ашасына (бар болса) зақым келтірмеу үшін абай болыңыз. Зақым келген электр сымын ауыстырту үшін қызмет көрсету орталығына немесе электршіге хабарласыңыз.
 - Электр жүйесі құрылғыны кез келген полюсте ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құралмен жабықталуға тиіс. Оқшаулағыш құралдың контакт ара қашықтығы кем дегенде 3 мм болуға тиіс.
 - Дұрыс оқшаулағыш құралдарды ғана қолданыңыз. желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырғыштар (ұстатқыштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.

2.2 Пайдалану



Назарыңызда болсын!

Жарақат алу, күйіп қалу немесе электр тоғының қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Бұл тұрмыста қолдануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Құрылғыны басқару үшін сыртқы таймерді немесе бөлек қашықтан басқару жүйесін қолданбаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз немесе суға тиіп тұрған құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Пісіру алаңдарына ас құралдарын немесе көстрөлдердің қақпақтарын қоймаңыз. Қызып кетуі мүмкін.
- Пісіру алаңын қолданып болған сайын "off" (сөндіру) қалпына қойыңыз. Ыдыс анықтағышқа сенбеңіз.

- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
- Құрылғының бетіне сызат түссе, дереу тоқ көзінен ағытыңыз. Бұл әрекет электр қатеріне ұшырап қалуға жол бермейді.
- Кардиостимуляторы бар адамдар құрылғы іске қосылып тұрған кезде индукциялық пісіру алаңдарынан кем дегенде 30 см алыс тұрауға тиіс.



Назарыңызда болсын!

Өрт немесе жарылыс шығу қаупі бар.

- Тоңмайларды немесе майды қыздырған кезде тұтанғыш бу пайда болады. Тоңмайға немесе майға тамақ пісірген кезде қызған заттарды немесе оттың жалынын алыс ұстаңыз.
- Қатты қызған майдан бөлініп шығатын бу, кенет жарылыстың орын алуына себеп болады.
- Құрамында тағам қалдықтары бар қолданылған май, бірінші рет қолданылып отырған майға қарағанда, төмен температурада өрттің пайда болуына алып келуі мүмкін.
- Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды құрылғының ішіне, қасына немесе үстіне қоймаңыз.
- Өртті сумен сөндіруге әрекеттенбеңіз. Құрылғыны ажыратып, жалынды қақпақпен немесе көрпемен басыңыз.



Назарыңызда болсын!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Басқару панеліне ыстық ыдыс қоймаңыз.
- Ыдысты ішіндегісі сарқылғанша қайнатпаңыз.
- Құрылғының үстіне заттарды немесе ыдыстарды құлатып алмаңыз. Құрылғының бетіне зақым келуі мүмкін.
- Пісіру алаңдарын бос ыдыс қойып немесе ешбір ыдыс қоймай іске қоспаңыз.
- Құрылғының үстіне алюминий жұқалтыр қоймаңыз.
- Құйылған шойын, алюминий немесе астына нұқсан келген ыдыстар шыны керамика бетке сызат түсіруі мүмкін. Бұндай заттарды құрылғының бетінде үнемі көтеріп жылжыту керек.

2.3 Күту менен тазалау



Назарыңызда болсын!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

- Құрылғының қаптамасының сапасы түспес үшін мезгіл-мезгіл тазалаңыз.
- Құрылғыны тазалау үшін сулы спрейді және буды қолданбаңыз.
- Құрылғыны дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалаңыз. Тек бейтарап тазартқыш заттарды қолданыңыз. Жеміргіш заттарды, түрпілі жөкені, еріткіштерді немесе темір заттарды пайдаланбаңыз.

2.4 Құрылғыны тастау



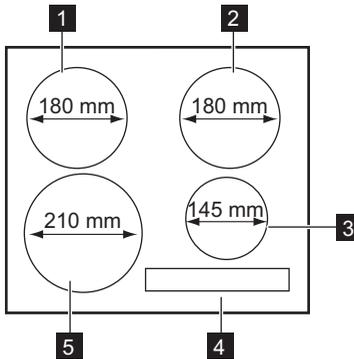
Назарыңызда болсын!

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

- Құрылғыны дұрыс тастауға қатысты ақпаратты жергілікті әкімшілік мекемеге хабарласып алыңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Қуат сымын кесіп алыңыз да, қоқысқа тастаңыз.

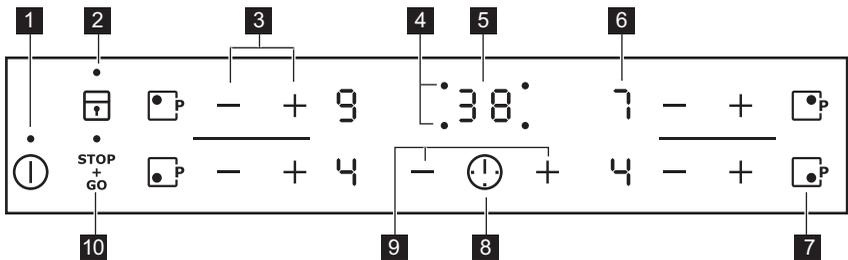
3. БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

3.1 Жалпы көрінісі



- 1 Индукциялық пісіру алаңы
- 2 Индукциялық пісіру алаңы
- 3 Индукциялық пісіру алаңы
- 4 Басқару панелі
- 5 Индукциялық пісіру алаңы

3.2 Басқару панелінің көрінісі



Құрылғыны іске қосу үшін сенсорлық өрістерді пайдаланыңыз. Бейнебеттер, индикаторлар мен дыбыстық сигналдар қай функциялардың жұмыс жасайтынын көрсетеді.

Сенсорлық өріс	Функция
1 	Құрылғыны іске қосуға және сөндіруге арналған.
2 	Басқару панелін құрсаулайды/құрсауын ағытады.
3 $+ / -$	Қызу параметрін көбейтуге немесе азайтуға арналған.
4 Пісіру алаңы таймерінің индикаторы.	Уақыттың қай пісіру алаңы үшін орнатылғанын көрсетуге арналған.
5 Таймер бейнебеті.	Уақытты минут бойынша көрсетуге арналған.
6 Қызу параметрінің бейнебеті.	Қызу параметін көрсетуге арналған.
7 	Қуат функциясын қосуға арналған.
8 	Пісіру алаңын таңдауға арналған.
9 $+ / -$	Уақытты көбейтуге немесе азайтуға арналған.
10 	STOP+GO функциясын іске қосады және сөндіреді.

3.3 Қызу параметрінің бейнебеттері

Бейнебет	Сипаттама
	Пісіру алаңы сөндірулі.
	Жылы ұстау/STOP+GO функциясы іске қосылады.
	Пісіру алаңы жұмыс істейді.
	Автоматты түрде қыздыру функциясы жұмыс істейді.
	Пісіру алаңына жарамсыз ыдыс немесе тым кішкене ыдыс қойылған не ешбір ыдыс қойылмаған.
	Ақаулық орын алды.
	Пісіру алаңы әлі ыстық (қалдық қызу).
	Қауіпсіздік құралы/Бала қауіпсіздігі функциясы жұмыс істейді.
	Қуат функциясы жұмыс істейді.
	Автоматты түрде ажыратқыш қосылады.

3.4 Қалдық қызу индикаторы



Назарыңызда болсын!

 Суымаған пешке күйіп қалу қаупі бар!

Индукциялық пісіру алаңдары тамақты ыдыстың түбінен тура пісіру үшін қажетті қызуды қамтамасыз етеді. Ыдыстағы қалдық қызу пештің шыны керамикасын қыздырады.

4. ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ

4.1 Қосу және сөндіру

Құрылғыны қосу немесе сөндіру үшін  белгісін 1 секунд басыңыз.

4.2 Автоматты түрде сөндіру

Функция құрылғыны төмендегі жағдайларда автоматты түрде тоқтатады:

- Пісіру алаңдарының барлығы өшсе ().
- Құрылғыны іске қосқан соң қызу параметрін орнатпасаңыз.
- Басқару панеліне бір нәрсе төгіліп қалса немесе ол 10 секундтан артық (ыдыс, киім т.с.с.) жабық қалса. Дыбыстық сигнал біраз уақыт естіліп тұрады да, құрылғы сөнеді. Заттарды алыңыз немесе басқару панелін тазалаңыз.
- Құрылғы қатты қызып кетсе (мысалы, кәстрөлдің ішіндегісі сарқылғанша қайнаса). Құрылғыны қайта қолданар алдында пісіру алаңы салқын болуға тиіс.
- Егер сай келмейтін ыдыс пайдаланылса.  белгісі жанып, пісіру алаңы 2 минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.
- Пісіру алаңын тоқтатпасаңыз немесе қызу параметрін өзгертпесеңіз. Шамалы уақыттан кейін  жанады да, құрылғы жұмысын тоқтатады. Келесі ақпаратты қараңыз.
- Қызу параметрі мен Автоматты түрде сөндіру функциясы уақыттарының ара қатынасы:
 - ,  -  — 6 сағат
 -  -  — 5 сағат
 -  — 4 сағат
 -  -  — 1.5 сағат

4.3 Қызу параметрі

Қызу параметрі мәнін көбейту үшін  белгісін түртіңіз. Қызу параметрі мәнін азайту үшін  белгісін түртіңіз. Бейнебетте қыздыру параметрі көрсетіледі. Пісіру алаңын сөндіру үшін  және  белгісін бір уақытта басыңыз.

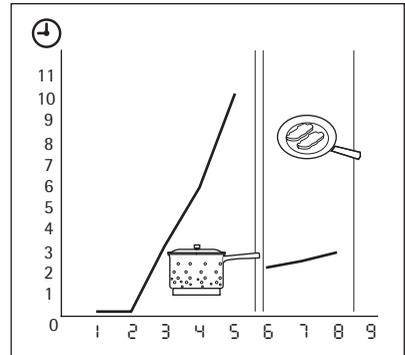
4.4 Автоматты түрде қыздыру

Автоматты түрде қыздыру функциясын қоссаңыз, қызу параметрінің қажетті мәніне жылдамрақ жетуге болады. Бұл функция біраз уақыт (сызбаны қараңыз) қыздыру параметрінің ең жоғары мәнін орнатады да, содан кейін қажетті қыздыру параметріне дейін түсіреді.

Пісіру алаңын автоматты түрде қыздыру функциясымен бірге бастау үшін:

1.  түймешігін басыңыз. Бейнебетте  белгішесі көрсетіледі.
2.  түймешігін дереу басыңыз. Бейнебетте  белгішесі көрсетіледі.
3.  түймешігін қажетті қыздыру параметрі көрсетілгенше дереу қайта-қайта басыңыз. 3 секундтан кейін бейнебетте  жанады.

Функцияны тоқтату үшін  түймешігін басыңыз.



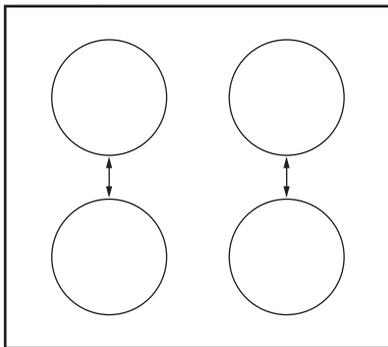
4.5 Қуат функциясы

Қуат функциясы индукциялық пісіру алаңдарына көп қуат береді. Қуат функциясын шамалы ғана уақыт қосып қоюға болады (Техникалық ақпарат тарауын қараңыз). Содан кейін индукциялық пісіру алаңы автоматты түрде ең жоғары қызу параметріне қойылады. Функцияны іске қосу үшін  белгісін басыңыз,  жанады. Функцияны тоқтату үшін қызу параметрін өзгертіңіз.

4.6 Қуатты басқару

Қуатты басқару жүйесі, қуатты жұптасып тұрған екі пісіру алаңдарына бөліп таратады

(суретке қараңыз). Қуат функциясы жұпқа кіретін пісіру алаңдарының бірінің қуатын максимум деңгейге қояды. Екінші пісіру алаңының қуаты автоматты түрде азаяды. Қуаты азайған алаңның қуат параметрін көрсететін бейнебеті екі деңгейді кезек-кезек көрсетіп тұрады.



4.7 Таймер

Кері санақ таймері

Кері санақ таймерін қолданып пісіру алаңы осы жолы қанша уақыт жұмыс істейтінін көрсетіңіз.

Таймерді пісіру алаңын таңдағаннан кейін орнатыңыз.

Қызу параметрін таймерді орнатпай тұрып немесе орнатып болғаннан кейін орнатуыңызға болады.

- **Пісіру алаңын орнату үшін:** түймешігін қажетті пісіру алаңының индикаторы жанғанша, қайта-қайта басыңыз.
- **Таймерді іске қосу немесе өзгерту үшін:** таймердің **+** немесе **-** түймешігін басып уақытты орнатыңыз (**00 - 99** минут). Пісіру алаңының индикаторы баяу жыпылықтай бастаған кезде, уақыт кері санала бастайды.
- **Таймерді ажырату үшін:** пісіру алаңын арқылы орнатып, таймерді сөндіру үшін **-** белгісін түртіңіз. Қалған уақыт **00** дейін кері саналады. Пісіру алаңының индикаторы сөнеді.
- **Қалған уақытты қарау үшін:** пісіру алаңын арқылы орнатыңыз. Пісіру алаңының индикаторы жылдам жыпылықтай бастайды. Бейнебетте қалған уақыт көрсетіледі.

Уақыт аяқталған кезде, дыбыстық сигнал естіліп, **00** жыпылықтайды. Пісіру алаңы сөндіріледі.

- **Дыбыстық сигналды тоқтату үшін:** түртіңіз:



Минут операторы

Таймерді пісіру алаңдары жұмыс істемей тұрған кезде **Минут операторы** ретінде қолдануға болады. түймешігін басыңыз. Уақытты орнату үшін **+** немесе **-** түймешігін басыңыз. Уақыт аяқталған кезде, дыбыстық сигнал естіліп **00** жыпылықтайды.

- **Дыбыстық сигналды тоқтату үшін:** түртіңіз:



4.8 STOP+GO

STOP GO функциясы пісіру алаңдарының барлығын ең төменгі қыздыру параметріне (**u**) қояды. **STOP GO** жұмыс істеп тұрғанда, қызу параметрін өзгерте алмайсыз.

STOP GO функциясы таймер функциясын тоқтатпайды.

- **Осы функцияны іске қосу үшін** **STOP GO** түймешігін басыңыз. **u** белгісі жанады.
- **Осы функцияны ажырату үшін** **STOP GO** түймешігін басыңыз. Алдында орнатылған қызу параметрі жанады.

4.9 Құлып

Қыздыру алаңдары жұмыс істеген кезде басқару панелін құрсаулауға болады, бірақ құрсауланбайды. Ол қызу параметрінің кездейсоқ өзгеруіне жол бермейді. Әуелі қызу параметрін орнатыңыз. Осы функцияны бастау үшін **7** белгішесін түртіңіз. **L** белгісі 4 секундқа жанады. Таймер қосулы күйде қалады.

Осы функцияны тоқтату үшін **7** белгішесін түртіңіз. Алдында орнатылған қызу параметрі жанады. Құрылғыны тоқтатқан кезде, осы функция да тоқтайды.

4.10 Балалар қауіпсіздігі құралы

Бұл функция құрылғы кездейсоқ қосылып кетуге жол бермейді.

Бала қауіпсіздігі құралын қосу үшін

- Құрылғыны ① көмегімен іске қосыңыз. **Қызу параметрлерін орнатпаңыз.**
-  белгішесін 4 секунд басыңыз.  белгісі жанады.
- Құрылғыны ① арқылы сөндіріңіз.

Бала қауіпсіздігі құралын сөндіру үшін

- Құрылғыны ① көмегімен іске қосыңыз. **Қызу параметрлерін орнатпаңыз.**  белгішесін 4 секунд басыңыз.  белгісі жанады.

- Құрылғыны ① арқылы сөндіріңіз.

Бала қауіпсіздігін сақтау құралын тек бір ғана пісіру циклі үшін ажырату

- Құрылғыны ① арқылы іске қосыңыз.  белгісі жанады.
-  белгішесін 4 секунд басыңыз. **Қызу параметрін 10 секунд ішінде орнатыңыз.** Құрылғыны іске қосуыңызға болады.
- Құрылғыны ① арқылы сөндірген кезде, Бала қауіпсіздігінің құралы қайта іске қосылады.

5. ПАЙДАЛЫ НҰСҚАУЛАР МЕНЕН КЕҢЕСТЕР

**ИНДУКЦИЯЛЫҚ ПІСІРУ АЛАҢДАРЫ**

Индукциялық пісіру алаңдарында, электр-магнитті өріс ыдыс ішінде жылдам қызу пайда болдырады.

5.1 Индукциялық пісіру алаңдарына арналған ыдыс-аяқ



Индукциялық пісіру алаңына дұрыс ыдыс қойып пайдаланыңыз.

Ыдыс-аяқтың материалы

- **жарамды:** шойын, темір, эмальмен қапталған болат, тоттанбайтын темір, табаны көп қабаттан тұратын ыдыс (өндіруші тарапынан жарамдылығы көрсетілген).
- **жарамсыз:** алюминий, мыс, сары мыс, шыны, керамика, фарфор.

Ыдыс индукциялық пісіру алаңына сай келеді, егер ...

- ... жоғары қызу параметрі орнатылған пісіру алаңына аз су қойылса, жылдам қайнап кетеді.
- ... ыдыстың түбіне магнит жабысса.



Ыдыстың табаны барынша қалың, барынша тегіс болуы керек.

Ыдыс-аяқтың өлшемдері: индукциялық пісіру алаңдары, ыдыс түбінің өлшеміне белгілі бір шамада автоматты түрде бейімделеді.

5.2 Жұмыс кезіндегі шуыл

Егер

- сыртылдаған дыбыс естісеңіз: ыдыс әр түрлі материалдардан жасалған (көп қатпарлы құрылма).
- ысқырған дыбыс: бір немесе бірнеше пісіру алаңдарын жоғары қуат деңгейлерінде пайдаланғансыз және ыдыс әр түрлі материалдардан жасалған (көп қатпарлы құрылма).
- гуілдеу: жоғары қуат деңгейлерін пайдаланғансыз.
- шыртылдау: электр тоғы қосылып-ажыратылады.
- ысылдау, ызыңдау: желдеткіш жұмыс істейді.

Бұл шуыл түрлері қалыпты жайт және құрылғының ақаулығына жатпайды.

5.3 Қуат үнемдеу



Қуатты үнемдеу жолдары

- Егер мүмкіндік болса, ыдысқа әрқашан қақпақ жабыңыз.
- Пісіру алаңын ыдысты үстіне қойғаннан кейін ғана іске қосыңыз.
- Тағамды жылы ұстау немесе жібіту үшін қалдық қызуды пайдаланыңыз.



Пісіру алаңының тиімділігі

Пісіру алаңының тиімділігі ыдыстың диаметріне байланысты. Диаметрі көрсетілген ең кіші диаметрден кіші ыдыс, пісіру алаңынан

бөлінетін қуаттың бір бөлігін ғана қабылдай алады. Ең кіші диаметр мәндерін Техникалық ақпарат тарауынан қараңыз.

Сондықтан да, орташа қызу параметрін қолданатын пісіру алаңы, өз қуатының жартысынан азын жұмсайды.



Кестедегі деректер жалпылама нұсқау ретінде ғана берілген.

5.4 Тағам пісіру үлгілері

Қызу параметрі мен пісіру алаңының қуатты тұтыну мәні өзара тура байланысты емес. Қызу параметрінің мәнін көбейткен кезде, пісіру алаңының қуатты тұтыну мәні пропорциональды түрде көбеймейді.

Қыз у параметрі	Пайдалану:	Уақыт	Ақыл-кеңес	Қуат шығысының номинальды мәні
1	Піскен тағамды жылы күйде ұстау	қажетіне орай	Ыдыстың қақпағын жабыңыз	3 %
1 - 2	Голланд тұздығы, балқытылған: сары май, шоколад, желатин	5 - 25 мин	Ара-тұра араластырыңыз	3 – 5 %
1 - 2	Қойылту: шайқалған омлет, піскен жұмыртқа	10 - 40 мин	Қақпағын жауып пісіру керек	3 – 5 %
2 - 3	Күріш және сүтке пісірілген тағамдарды, дайын тағамдарды жылыту	25 - 50 мин	Күріштен кем дегенде екі есе артық су қйыңыз, сүт тағамдарын арасында араластырыңыз	5 – 10 %
3 - 4	Буға піскен көкөніс, балық, ет	20 - 45 мин	Бірнеше ас қасық сұйықтық қосыңыз	10 – 15 %
4 - 5	Буға піскен картоптар	20 - 60 мин	750 г картопқа ең көбі ¼ л су пайдаланыңыз	15 – 21 %
4 - 5	Көп мөлшердегі тағамдар, бұқтырылған тағамдар мен көже пісіру	60 - 150 мин	3 литрге дейін су және құраластар	15 – 21 %
6 - 7	Сәл қуыру: эскалоп, "кордон бле" бұзау еті, риссольт, котлет, шұжық, бауыр, майға қуырылған ұн, жұмыртқа, құймақ, бауырсақ	қажетіне орай	Орта тұсында аударыңыз	31 – 45 %
7 - 8	Қатты қуыру, қуырылған картоп, қоң ет, бифштекстер	5 - 15 мин	Орта тұсында аударыңыз	45 – 64 %
9	Суды қайнату, макарон пісіру, етті қызартып қуыру (гуляш, бұқтырып пісіру), фри			100 %
P	Суды көп мөлшерде қайнатыңыз. Қуатты басқару функциясы іске қосылады.			

Акриламидтер бойынша ақпарат

Өте маңызды! Ең соңғы ғылыми мәліметтерге сәйкес, тағамды (өсіресе құрамында крахмал

бар) қуырған кезде, акриламидтер денсаулыққа қатер төндіруі мүмкін. Сондықтан, біз тағамды ең төмен температурада пісіруді және тым қатты қуырмауды ұсынамыз.

6. КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ

Құрылғыны әр пайдаланғаннан кейін тазалап отырыңыз.

Ыдысты қолданғанда табаны әрқашан таза болсын.



Шыны керамикаға түскен сызаттар немесе қошқыл дақтар құрылғының жұмысына ешқандай әсер етпейді.

Қоқысты тазалау үшін:

- **Дереу тазалаңыз:** балқыған пластмасса, пластик фольга және қант қосылған тағам. Дереу тазаламасаңыз, құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін. Шыныға арналған арнайы қырғышты қолданыңыз. Қырғышты шыны бетке сүйір бұрыш жасап қойып, жылжыту арқылы тазалаңыз.
- **Құрылғы жеткілікті түрде суыған кезде алыңыз:** әк дақтары, су дақтары, май дақтары, металдың жылтыраған дақтары. Шыны керамикаға немесе тоттанбайтын болатқа арналған арнайы тазартқыш құралдарды қолданыңыз.
- Құрылғыны дымқыл шүберекпен, шамалы жуғыш зат қосып тазалаңыз.
- Соңында, құрылғыны таза **шүберекпен өбден құрғатыңыз.**

7. АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Құрылғыны қосып, немесе пайдалана алмайсыз.		Құрылғыны қайта іске қосыңыз да, қызу параметрін 10 секундтан аз уақыт ішінде орнатыңыз.
	Бір уақытта 2 немесе одан да көп сенсорлық өрістерді басып қойғансыз.	Бір ғана сенсорлық өрісті басыңыз.
	STOP+GO функциясы жұмыс істейді.	"Күнделікті пайдалану" тарауын қараңыз.
	Басқару панеліне су немесе май шашыраған.	Басқару панелін тазалаңыз.
Дыбыстық сигнал естіліп, құрылғы сөнеді. Құрылғы сөнген кезде дыбыстық сигнал естіледі.	Бір немесе бірнеше сенсорлық өріске зат қойылған.	Сенсорлық өрістердегі заттарды алыңыз.
Құрылғы сөнеді.	Сенсорлық өріске ① бір зат қойылған.	Сенсорлық өрістердегі заттарды алыңыз.
Қалдық жылу индикаторы жанбайды.	Пісіру алаңы ыстық емес, себебі ол аз уақыт ғана қосылып тұрған.	Егер пісіру алаңы қызатындай ұзақ жұмыс істесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Автоматты қыздыру функциясы іске қосылмайды.	Пісіру алаңы ыстық.	Пісіру алаңын әбден салқындатып алыңыз.
	Қызу параметрінің ең жоғары мәні орнатылған.	Ең жоғары қызу параметрінің қуаты, автоматты түрде қыздыру функциясының қуатымен бірдей.
Екі қызу параметрі ауысып көрсетіледі.	Қуатты басқару функциясы іске қосылған.	"Қуатты басқару" тарауын қараңыз.
Сенсорлық өрістер қызып кетеді.	Тым үлкен ыдыс қолданылған немесе ыдыстар басқару құралдарына тым жақын қойылған.	Қажет болса, үлкен ыдыстарды артқы пісіру алаңдарына қойыңыз.
[-] жанады.	Автоматты түрде ажыратқыш қосылады.	Құрылғыны ажыратыңыз да, қайтадан іске қосыңыз.
[L] жанады.	Бала қауіпсіздігінің құралы немесе Құлып функциясы іске қосылады.	"Күнделікті пайдалану" тарауын қараңыз.
[F] жанады.	Пісіру алаңында ешқандай ыдыс жоқ.	Пісіру алаңына ыдыс қойыңыз.
	Сай келетін ыдыс қолданылмаған.	Дұрыс ыдысты пайдаланыңыз.
	Ыдыс түбінің диаметрі пісіру алаңы үшін тым кішкене.	Ыдысты кішірек пісіру алаңына қойыңыз.
[E] және сан жанады.	Құрылғыда ақау бар.	Құрылғыны электр желісінен біраз уақыт ажырата тұрыңыз. Сақтандырғышты электр желісінен ағытып қойыңыз. Қайта қосыңыз. Егер [E] қайта көрініс берсе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
E4 жанады.	Құрылғыда ақау пайда болды, себебі ыдыстың ішіндегісі таусылғанша қайнайды. Пісіру алаңдарына арналған, қатты қызып кетуден сақтандыру функциясы мен Автоматты түрде ажырату функциясы іске қосылған.	Құрылғыны сөндіріңіз. Ыстық ыдысты алыңыз. Шамамен 30 секунд өткеннен кейін пісіру алаңын қайта іске қосыңыз. Ақаулық ыдысқа байланысты болса, бейнебеттен ақаулыққа қатысты жазу көрінбей кетеді де, қалдық қызу индикаторы жанған қалпы тұрады. Ыдыс әбден суығанша күтіңіз де, ыдыстың осы құрылғыға сай келетін-келмейтінін тексеру үшін "Индукциялық пісіру алаңына арналған ыдыс-аяқ" тарауын қараңыз.

Егер жоғарыда берілген шешімдерді қолданып ақаулықты түзете алмасаңыз, дилеріңізге немесе қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасындағы деректерді, шыны керамиканың үш саннан тұратын нөмірін, (шынының бетіндегі бұрышта) және ақаулық орын алғанда көрсетілген хабарды беріңіз.

Құрылғыны іске дұрыс қосқаныңызға көз жеткізіңіз. Бұлай істемеген жағдайда, қызмет көрсету орталығының технигі немесе дилер көрсеткен қызмет, кепілдік мерзімі кезінде де ақылы болуы мүмкін. Тұтынушыға қызмет көрсетуге қатысты нұсқаулар мен кепілдік шарттары кепілдік кітапшасында берілген.

8. ОРНАТУ ТУРАЛЫ НҰСҚАУЛАР



Назарыңызда болсын!

"Қауіпсіздік туралы мағлұматтар" тарауын қараңыз.



Орнату алдында

Құрылғыны орнатуға кіріспей тұрып, техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген келесі деректерді жазып алыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасы құрылғы корпусының астыңғы жағында орналасқан.

- Үлгі
- Құрылғының нөмірі (PNC)
- Сериялық нөмірі

стандартты талаптарға сай келетін жұмыс беттеріне құрастырғаннан кейін ғана пайдаланыңыз.

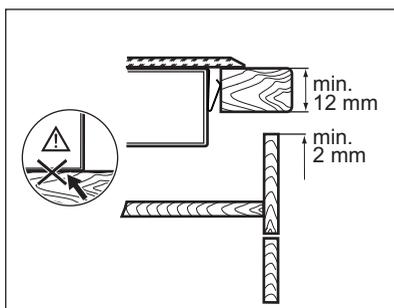
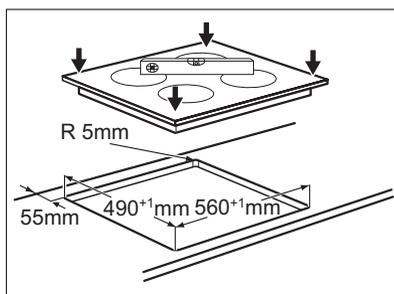
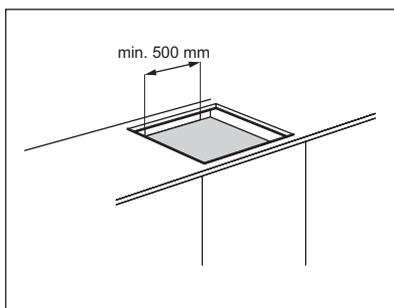
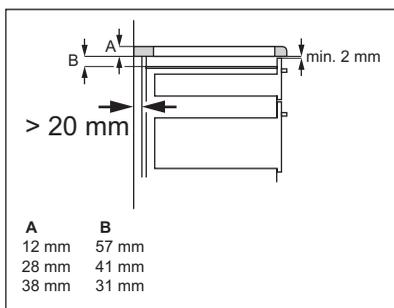
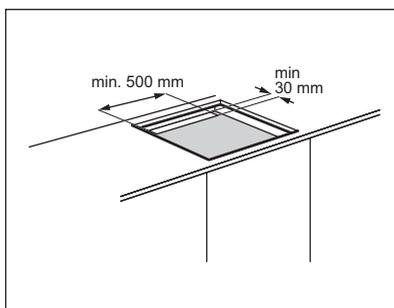
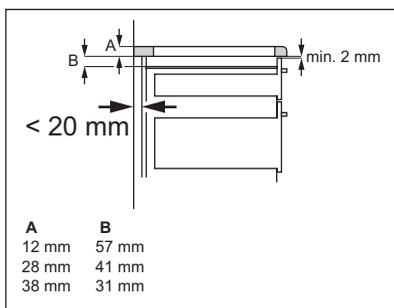
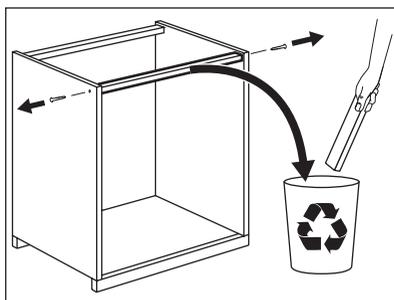
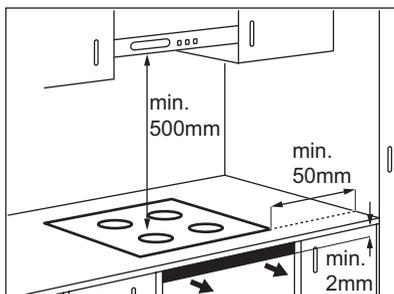
8.2 Қосылым сымы

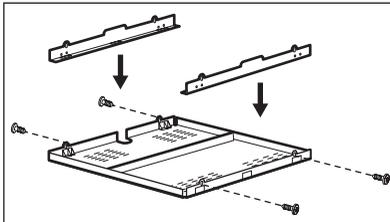
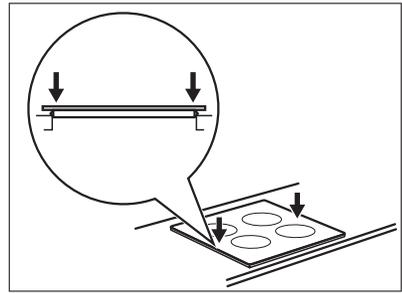
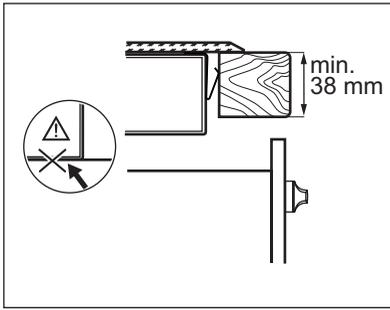
- Құрылғы электр қосылымы сымымен жабдықталған.
- Бүлінген қорек сымын арнайы сымға (H05BB-F Tmax. 90°C; немесе жоғары) ауыстырыңыз. Жергілікті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

8.1 Кіріктірілген құрылғылар

- Кіріктірілген құрылғыларды, аспапты дұрыс қондырылған құрылғыларға және

8.3 Құрастыру





Егер қорғаныс қорабын қолдансаңыз (қосымша керек-жарақ¹⁾), алдыңғы жақтан 2 мм орын қалдыру және құрылғының тура астында қорғаныс еденінің болуы қажет емес. Егер құрылғыны тұмшалаштің үстіне орнатсаңыз, қорғағыш қорапты қолдана алмайсыз.

¹⁾ Керек-жарақ болып есептелетін қорғаныс қорабы кей елдерде берілмеуі мүмкін. Жергілікті жабдықтаушыға хабарласыңыз.

9. ТЕХНИКАЛЫҚ АҚПАРАТ

Modell EHN6340FOK

Typ 58 GAD D5 AU

Induction 7.4 кВт

Ser.Nr.

ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 017 00

220-240 В 50-60 Гц

Made in Germany

7.4 кВт



Пісіру алаңдарының қуаты

Пісіру алаңы	Номинальды қуат (ең жоғары қызу параметрі) [Вт]	Қуат функциясы қосылған [Вт]	Қуат функциясының макс. ұзақтығы [мин]	Ыдыстың ең кіші диаметрі [мм]
Артқы оң жақ — 180 мм	1800 Вт	2800 Вт	10	145
Алдыңғы оң жақ — 145 мм	1400 Вт	2500 Вт	4	125
Артқы сол жақ — 180 мм	1800 Вт	2800 Вт	10	145

Пісіру алаңы	Номинальды қуат (ең жоғары қызу параметрі) [Вт]	Қуат функциясы қосылған [Вт]	Қуат функциясының макс. ұзақтығы [мин]	Ыдыстың ең кіші диаметрі [мм]
Алдыңғы сол жақ — 210 мм	2300 Вт	3700 Вт	10	180

Пісіру алаңдарының қуат мәндері кестеде көрсетілген мәндерден сәл өзгеше болуы

мүмкін. Бұл мәндер ыдыстың материалы мен өлшемдеріне байланысты өзгереді.

10. ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ЗИЯН КЕЛДІРМЕУ ТУРАЛЫ МАҒЛҰМАТТАР

Белгі  салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз. Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және

адамның денсаулығына зиян келтіретін жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз. Белгі  салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA	34
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI	35
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS	37
4. IZMANTOŠANA IKDIENĀ	38
5. NODERĪGI IETEIKUMI UN PADOMI	40
6. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA	42
7. PROBLĒMRISINĀŠANA	42
8. UZSTĀDĪŠANAS NORĀDES	44
9. TEHNISKĀ INFORMĀCIJA	46
10. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDŽĪBU	47

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu mājaslapu:



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



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



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

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

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



Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai.



Vispārīgā informācija un piemēri



Vides informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība



BRĪDINĀJUMS

Nosmakšanas, savainošanās vai pastāvīgas invaliditātes risks.

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

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

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

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

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iepakojumu.
 - Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
 - Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātos uzstādīšanas norādījumus.
 - Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
 - Ievērojiet piesardzību, pārvietojot ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr lietojiet aizsargcimdus.
 - Apstrādājiet nozāģētās virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
 - Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
 - Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
 - Ja zem ierīces atrodas atvilktnes, pārliecinieties, ka starp ierīces apakšu un augšējo ierīci tiek nodrošināta pietiekama gaisa cirkulācija.
 - Pārliecinieties, lai starp darba virsmu un zem tās esošo ierīci būtu 2 mm liela ventilācijas sprauga. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kurus izraisīja atbilstošas spraugas nenodrošināšana.
 - Ierīces apakšdaļa var būt karsta. Iesakām uzstādīt nedegošu atdalītāj paneli zem ierīces, lai novērstu piekļūvi apakšdaļai.
- Ierīce jābūt iezemētai.
 - Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
 - Izmantojiet atbilstošu strāvas kabeli.
 - Nepieļaujiet elektrības vadu samezģoļanos.
 - Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
 - Pārliecinieties, lai ierīce tiktu pareizi uzstādīta. Vajāgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārkaršanu.
 - Pārliecinieties, lai tiktu uzstādīta aizsardzība pret elektrošoku.
 - Izmantojiet vada atslēgotāju.
 - Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktdakšu (ja tāda ir) un strāvas vadu. Sazinieties ar servisa daļu vai elektrīķi, lai nomainītu bojātu strāvas vadu.
 - Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
 - Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: līnijas drošības aizsargslēdži, drošinātāji (ieskrūvējamais drošinātājus ir jāizskrūvē no to turētājiem), elektrības noplūdes uz zemi pārtraucēji un savienotāji.

2.2 Izmantošana



BRĪDINĀJUMS

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Izmantojiet šo ierīci mājāsaimniecībā.
- Nemainiet šīs ierīces specifiskāciju.
- Ierīci darbinot, nedrīkst izmantot ārēju laika slēdži vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.

Elektriskais savienojums



BRĪDINĀJUMS

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Visus elektriskos savienojumus drīkst veikt tikai kvalificēts elektrīķis.

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



BRĪDINĀJUMS

Pastāv aizdegšanās vai sprādziena risks.

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



BRĪDINĀJUMS

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības panela.

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

2.3 Apkope un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS

Pastāv ierīces bojājumu risks.

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

2.4 Ierīces utilizācija



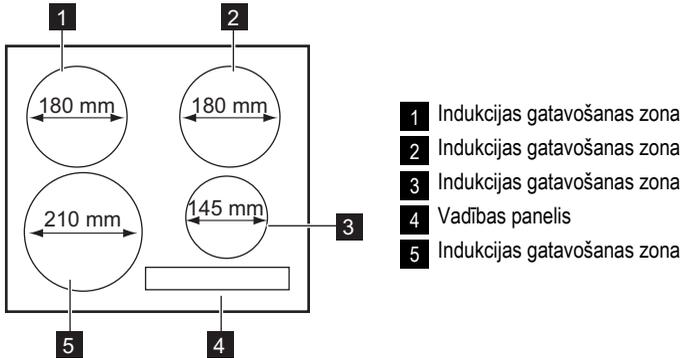
BRĪDINĀJUMS

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

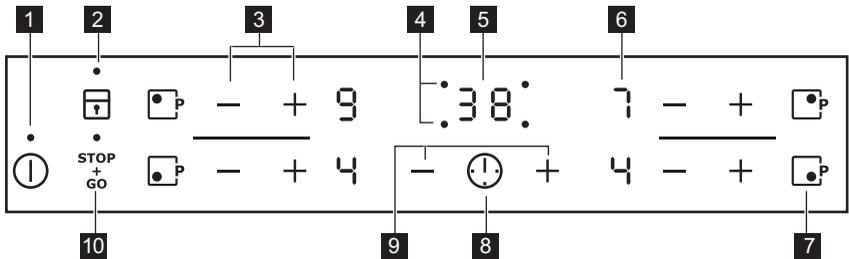
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli un izmetiet to.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



3.2 Vadības paneļa izkārtojums



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

Sensora lauks	Funkcija
1	Lai ieslēgtu vai atslēgtu ierīci.
2	Vadības paneļa bloķēšanas/atbloķēšanai.
3	Lai palielinātu vai samazinātu sildīšanas pakāpi.
4 Taimera indikatori gatavošanas zonai.	Rāda, kurai zonai iestatīts laiks.
5 Taimera displejs.	Rāda laiku minūtēs.
6 Sildīšanas pakāpes norāde.	Rāda sildīšanas pakāpi.
7	Lai aktivizētu jaudas funkciju.
8	Lai izvēlētos gatavošanas zonu.
9	Paidzina vai saīsina laiku.

Sensora lauks	Funkcija
10 <small>STOP + GO</small>	STOP+GO funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.

3.3 Sildīšanas pakāpju rādījumi

Displejs	Apraksts
	Gatavošanas zona izslēgta.
	Siltuma uzturēšanas/ STOP+GO funkcijas darbojas.
/	Gatavošanas zona ir aktivizēta.
	Automātiskā ātrās sakarsēšanas funkcija darbojas.
	Nepiemēroti virtuves trauki vai to lielums ir par mazu, vai arī uz gatavošanas zonas nav trauku.
	Radusies kļūda.
	Gatavošanas zona vēl ir karsta (atlikušais siltums).
	Aktivizēta taustiņu bloķēšana / bērnu drošības ierīce.
	Jaudas funkcijas darbojas.
	Ir aktivizējusies automātiskās izslēgšanās funkcija.

3.4 Atlikušā siltuma indikators



BRĪDINĀJUMS

Risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ!

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

4. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

4.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie 1 sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu ierīci.

4.2 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas ();
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc ierīces aktivizēšanas;
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieli utt.). Noteiktu laiku skan skaņas signāli un ierīce izslēdzas. Noņemiet priekšmetu vai noīriiet vadības paneli.
- ierīce kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad katls ir izvāriņies sauss). Pirms atkārtotas ierīces lietošanas gatavošanas zonai jāatdziest.

- Jūs izmantojāt nepiemērotu ēdiena gatavošanas trauku. Iedegas simbols un pēc 2 minūtēm gatavošanas zona automātiski izslēdzas.
- Gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika izgaismojas un ierīce deaktivizējas. Skatīt zemāk.
- Sakarība starp sildīšanas pakāpi un automātiskās izslēgšanās funkcijas laikiem:
 - , — 6 stundas
 - — 5 stundas
 - — 4 stundas
 - — 1,5 stundas

4.3 Sildīšanas pakāpe

Pieskarieties pie \oplus , lai palielinātu sildīšanas pakāpi. Pieskarieties pie \ominus , lai samazinātu sildīšanas pakāpi. Displejā tiek parādīta sildīšanas pakāpe. Lai deaktivizētu gatavošanas zonu, vienlaikus pieskarieties \oplus un \ominus .

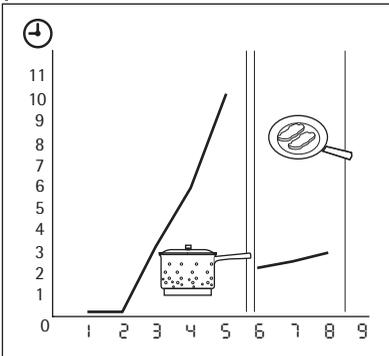
4.4 Automātiskā sakarsēšana

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

Lai aktivizētu gatavošanas zonas automātiskās sakarsēšanas funkciju:

1. Pieskarieties \blacksquare P. Displejā parādās simbols \blacksquare P.
2. Uzreiz pieskarieties \oplus . Displejā parādās simbols \blacksquare R.
3. Nekavējoties pieskarieties \ominus , līdz parādās nepieciešamā sildīšanas pakāpe. Pēc 3 sekundēm displejā parādās \blacksquare R.

Lai apstādinātu funkcijas darbību, pieskarieties \oplus .

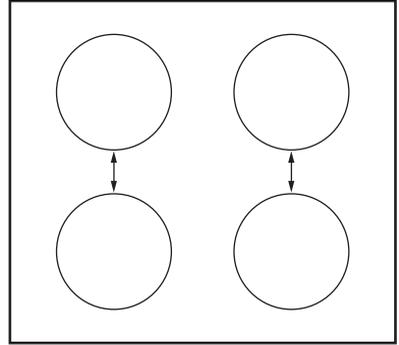


4.5 Jaudas funkcija

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

4.6 Jaudas pārvaldība

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



4.7 Taimeris

Laika atskaites taimeris

Lietojiet taimeri, lai iestatītu, cik ilgi gatavošanas zonai jādarbojas tikai šajā režīmā.

Iestatiet taimeri pēc gatavošanas zonas izvēles. Varat iestatīt sakarsēšanas līmeni pirms vai pēc taimera iestatīšanas.

- **Lai veiktu iestatījumu gatavošanas zonai:** pieskarieties ⌚ vairākas reizes, līdz iedegas vajadzīgās gatavošanas zonas indikators.
- **Lai aktivizētu vai mainītu taimeri:** pieskarieties pie taimera \oplus vai \ominus , lai iestatītu laiku (00 - 99 minūtes). Kad gatavošanas zonas indikators sāks mirgot lēnāk, tiks aktivizēta laika atpakaļskaitīšana.
- **Lai deaktivizētu taimeri:** iestatiet gatavošanas zonu ar ⌚ un pieskarieties \ominus , lai deaktivizētu taimeri. Atlikušais laiks samazinās līdz 00 . Nodzisis gatavošanas zonas indikators.
- **Lai pārbaudītu atlikušo laiku:** izvēlieties gatavošanas zonu, izmantojot ⌚ . Gatavošanas zonas indikators sāk mirgot ātri. Displejā būs redzams atlikušais laiks. Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot 00 . Gatavošanas zona ir izslēgta.
- **Lai deaktivizētu skaņu:** pieskarieties ⌚

Laika atgādinājumu

Kamēr gatavošanas zonas nedarbojas, varat lietot taimeris kā **laika atgādinājumu**. Pieskarieties . Lai iestatītu laiku, pieskarieties  vai . Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot .

- **Lai deaktivizētu skaņu:** pieskarieties .

4.8 STOP+GO

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

Kad funkcija  darbojas, sildīšanas pakāpi mainīt nevar.

Funkcija  neaptur taimera funkciju.

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

4.9 Bloķēšana

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

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

Taimeris paliek ieslēgts.

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

Izslēdzot ierīci, jūs izslēdzat arī šo funkciju.

4.10 Bērnu drošības funkcija.

Šī funkcija nepieļauj nejašu ierīces ieslēgšanu un lietošanu.

Lai aktivizētu bērnu drošības ierīci:

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

Lai deaktivizētu bērnu drošības ierīci

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

Lai atceltu bērnu drošības ierīci piespiedu kārtā tikai vienai gatavošanas reizei

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

5. NODERĪGI IETEIKUMI UN PADOMI



INDUKCIJAS GATAVOŠANAS ZONAS

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

5.1 Indukcijas gatavošanas zonām piemēroti ēdiena gatavošanas trauki



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

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

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

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītij, ja:

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



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

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

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

5.2 Trokšņi darbības laikā

Ja dzirdami

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

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

5.3 Enerģijas taupīšana



Kā taupīt enerģiju

- Ja iespējams, uzlieciet ēdiena gatavošanas traukiem vākus.



Gatavošanas zonas efektivitāte

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

5.4 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 vidēju sildīšanas pakāpi izmanto mazāk par pusi no tās jaudas.



Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Sildīšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks	Ieteikumi	Nominālais jaudas patēriņš
 1	Lai pagatavotu ēdienu uzturētu siltu	pēc vajadzības	Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka	3 %
1 - 2	Pagatavot holandiešu mērci, kausēt: sviestu, šokolādi un želatīnu	5 - 25 min	Laiku pa laikam samaisiet	3 – 5 %
1 - 2	Iebiezināt: mīkstas omletes, ceptas olas	10 - 40 min	Gatavošanas laikā uzlieciet vāku	3 – 5 %
2 - 3	Uz mazas uguns vāriņt rīsus un gatavot piena ēdienus, uzsildīt pagatavoto ēdienu	25 - 50 min	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam. Gatavošanas laikā maisiet piena ēdienus	5 – 10 %
3 - 4	Tvaicēt dārzeņus, zivs un gaļu	20 - 45 min	Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma	10 – 15 %
4 - 5	Tvaicēt kartupeļus	20 - 60 min	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu	15 – 21 %

Sildīšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks	Ieteikumi	Nominālais jaudas patēriņš
4 - 5	Gatavot lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas	60 - 150 min	Līdz 3 l šķidruma un sastāvdaļas	15 – 21 %
6 - 7	Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļu, kotletes, frikadeles, desas, aknas, mērces, olas, pankūkas un virtuļus	pēc vajadzības	Gatavošanas laikā apgrieziet uz otru pusi	31 – 45 %
7 - 8	Kārtīgi apcept ēdienu, cept filejas steikus un steikus	5 - 15 min	Gatavošanas laikā apgrieziet uz otru pusi	45 – 64 %
9	Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepeti), cept kartupeļus tīr eļļā			100 %
 P	Vārīt lielu ūdens daudzumu. Jaudas pārvaldības funkcija ir aktivizēta.			

Informācija par akrilamīdiem

Svarīgi Saskaņā ar jaunākajiem zinātnes atzinumiem pārtikas (īpaši cieti saturošu

produktu) brūnināšana, var radīt risku veselībai. Tādēļ mēs iesakām gatavot ēdienu pie pēc iespējas zemākas temperatūras un to pārlietu neapbrūnināt.

6. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

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



Skrāpējumi vai tumši plankumi uz stikla keramikas neietekmē ierīces darbību.

Nefirumu noņemšana:

- **Noņemiet nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas foliju un produktus, kas satur cukuru. Pretējā gadījumā var sabojāt ierīci. Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi. Novietojiet skrāpi uz stik-

la virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

- **Noņemiet pēc iekārtas atdzišanas:** kaļķakmens, ūdens un taukvielu traipus, kā arī spīdīgas metāliskas krāsu izmaiņas. Lietojiet tīrīšanas līdzekļus, kas paredzēti stikla keramikas vai nerūsējošā tērauda virsmām.
- Tīriet ierīci ar mitru drāniņu un mazgāšanas līdzekli.
 - Tīrīšanas beigās **nosusiniet ierīci, izmantojot tīru, sausu drāniņu.**

7. PROBLĒMRISINĀŠANA

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Nevar aktivizēt vai lietot ierīci.		Ieslēdziet ierīci vēlreiz un 10 sekunžu laikā iestatiet sildīšanas pakāpi.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
	Skarti 2 vai vairāki sensora lauki vienlaicīgi.	Pieskartiņties tikai vienam sensora laukam.
	Darbojas STOP+GO funkcija.	Skatiet sadaļu „Izmantošana ikdienā”.
	Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi.	Noslaukiet vadības paneli.
Atskan skaņas signāls un ierīce izslēdzas. Izslēdzot ierīci, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoru laukiem uzlikts kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu no sensoru laukiem.
Ierīce atslēdzas.	Kaut kas uzlikts uz sensora lauka (1).	Noņemiet priekšmetu no sensora lauka.
Atlikušā siltuma indikators neiedegas.	Gatavošanas zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku.	Ja gatavošanas zona darbojusies pietiekami ilgi, lai būtu karsta, sazinieties ar servisa centru.
Automātiskās sakarsēšanas funkcija neieslēdzas.	Gatavošanas zona ir karsta.	Ļaujiet gatavošanas zonai pietiekami atdzist.
	Iestaļīta maksimālā sildīšanas pakāpe.	Maksimālā sildīšanas pakāpe darbojas ar tādu pašu jaudu kā automātiskās sakarsēšanas funkcija.
Sildīšanas pakāpe mainās starp diviem līmeņiem.	Aktivizēta jaudas pārvaldība.	Skatiet sadaļu "Jaudas pārvaldība".
Sensora lauki sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par lieli vai arī novietoti pārāk tuvu vadības ierīcēm.	Ja nepieciešams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām.
Iedegas (–) indikators.	Ir aktivizējies automātiskās izslēgšanās funkcija.	Izslēdziet ierīci un atkal ieslēdziet to.
Iedegas (L) indikators.	Aktivizēta bērnu drošības ierīce vai bloķēšanas funkcija.	Skatiet sadaļu „Izmantošana ikdienā”.
Iedegas (F) indikators.	Uz gatavošanas zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks.	Uzlieciet ēdiena gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet atbilstošu ēdiena gatavošanas trauku.
	Gatavošanas zonai neatbilstošs ēdiena gatavošanas trauka apakšējās daļas diametrs.	Uzlieciet ēdiena gatavošanas trauku uz mazākas gatavošanas zonas.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Parādās  un skaitlis.	Ierīces darbībā radies traucējums.	Uz laiku atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Atslēdziet mājas elektrotīkla sistēmas drošinātāju. Pieslēdziet to atpakaļ. Ja  iedegas atkārtoti, sazinieties ar klientu apkalpošanas centru.
Iedegas  indikators.	Radusies ierīces kļūda, jo ēdiena gatavošanas trauks izvārijies sauss. Darbojas gatavošanas zonu aizsardzība pret pārkaršanu un automātiskā izslēgšanās.	deaktivizējiet ierīci. Noņemiet karsto ēdiena gatavošanas trauku. Aptuveni pēc 30 sekundēm atkal ieslēdziet gatavošanas zonu. Ja problēmas cēlonis bija ēdiena gatavošanas trauki, kļūdas paziņojums nodziest, bet atlikušā siltuma indikators var palikt izgaismots. Ļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem pietiekami atdzist un skatiet sadaļu "Ēdiena gatavošanas trauki indukcijas gatavošanas zonai", lai pārlicinātos, ka jūsu ēdiena gatavošanas trauki saderīgi ar ierīci.

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

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

8. UZSTĀDĪŠANAS NORĀDES



BRĪDINĀJUMS

Skatiet sadaļu "Drošības informācija".



Pirms uzstādīšanas

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

- Modelis
- Izstrādājuma nr.
- Sērijas numurs

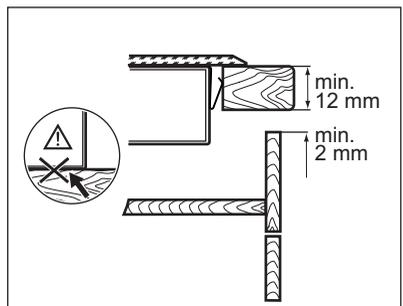
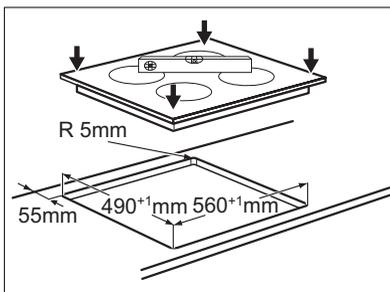
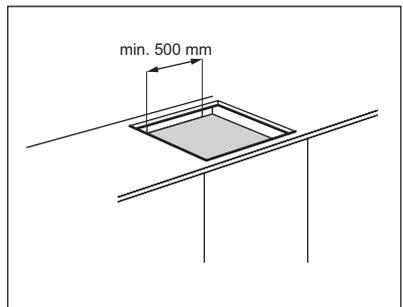
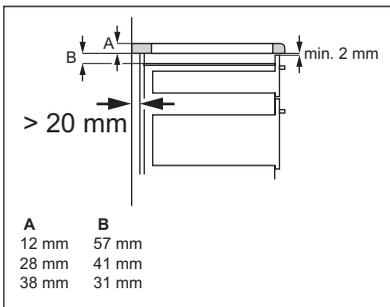
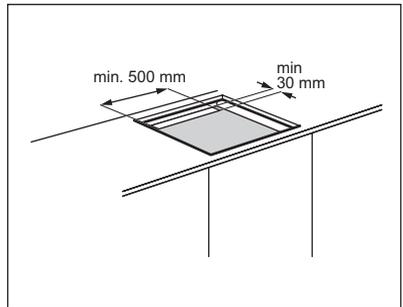
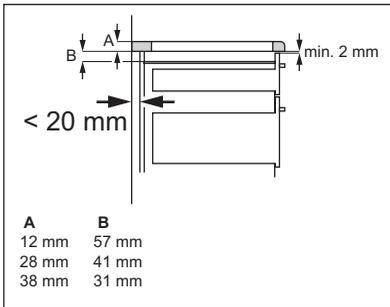
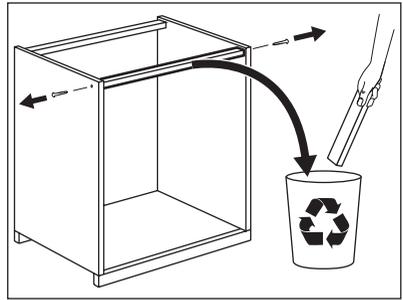
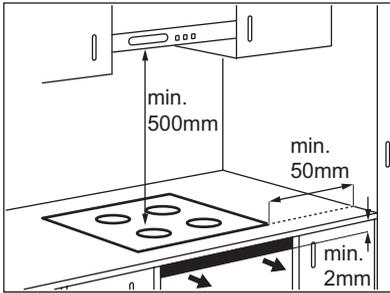
8.1 Iebūvējamās ierīces

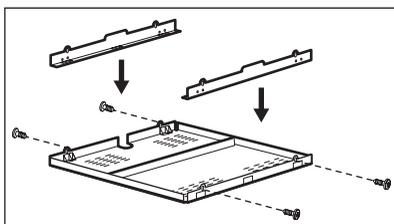
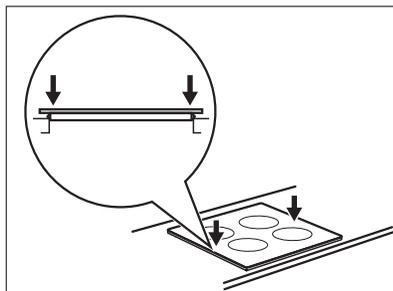
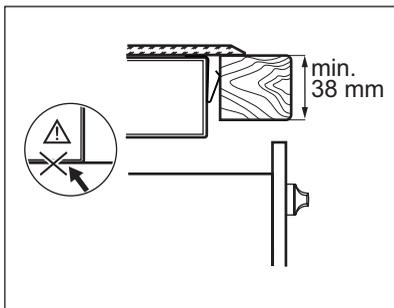
- Lietojiet iebūvējamās ierīces tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

8.2 Savienojuma kabelis

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

8.3 Montāža





Ja izmantojat aizsargnodalījumu (papildpiederums¹⁾), priekšējā 2 mm ventilācijas atvere un aizsarggrīda tieši zem ierīces nav nepieciešamas.
Ja uzstādāt ierīci virs cepeškrāsns, aizsargnodalījumu nedrīkst izmantot.

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

9. TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

Modell EHH6340FOK

Typ 58 GAD D5 AU

Induction 7.4 kW

Ser.Nr.

ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 017 00

220-240 V 50-60 Hz

Made in Germany

7.4 kW



Gatavošanas zonu jauda

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	Aktivizēta jaudas funkcija [W]	Jaudas funkcijas maksimālais ilgums [min.]	Ēdiena gatavošanas trauka minimālais diametrs [mm]
Aizmugurējā labā — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Priekšējā labā — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	Aktivizēta jaudas funkcija [W]	Jaudas funkcijas maksimālais ilgums [min.]	Ēdiena gatavošanas trauka minimālais diametrs [mm]
Aizmugurējā kreisā — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Priekšējā kreisā — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

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

ga no ēdiena gatavošanas trauka materiāla un izmēriem.

10. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA	49
2. SAUGOS INSTRUKCIJA	50
3. GAMINIO APRAŠYMAS	52
4. KASDIENIS NAUDOJIMAS	53
5. NAUDINGA INFORMACIJA IR PATARIMAI	55
6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA	57
7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS	57
8. ĮRENGIMO NUORODOS	59
9. TECHNINĖ INFORMACIJA	61
10. APLINKOSAUGA	62

MES GALVOJAME APIE JUS

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

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:



gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo informacijos:
www.electrolux.com



užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:
www.electrolux.com/productregistration



įsigytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:
www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ PRIEŽIŪROS IR APTARNAVIMO

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į aptarnavimo centrą, būtinai pateikite šią informaciją.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje. Modelis, PNC, serijos numeris.



Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija.



Bendroji informacija ir patarimai



Informacija dėl aplinkos apsaugos

Galimi pakeitimai.

1. SAUGOS INFORMACIJA

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

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga



ĮSPĖJIMAS

Pavojus uždusti, susižeisti arba tapti neįgaliais.

- Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų amžiaus ir vyresni bei asmenys su sutrikusiais fiziniiais, jutiminių ar protiniais gebėjimais bei stokojantys patirties ir žinių, jeigu jie yra prižiūrimi suaugusiojo arba asmens, kuris yra atsakingas už jų saugą.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Visas pakavimo medžiagas laikykitės vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Jeigu prietaise įrengtas apsaugos nuo vaikų užraktas, rekomenduojame jį įjungti.
- Neprižiūrimi vaikai negali atlikti valymo ir vartotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

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

- Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Jei stiklo keraminis paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite, kad nepatirtumėte elektros smūgio.
- Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę naudodamiesi jos valdikliais ir nepasikliaukite prikaistuvio detektoriumi.

2. SAUGOS INSTRUKCIJA

2.1 Įrengimas



ISPĖJIMAS

Šį prietaisą turi prijungti tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrengkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateikta naudojimo instrukcija.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ar įrenginių.
- Prietaisas yra sunkus: jį perkeldami, visada būkite atsargūs. Visuomet mėvėkite apsauginės pirštinės.
- Apsaugokite nupjautus paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu neįrengkite prietaiso greta durų ir po langų. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Jeigu prietaisas įrengiamas virš stalčių, įsitinkinkite, ar tarp prietaiso apačios ir apatinio stalčiaus yra pakankamai vietos orui cirkuliuoti.
- Užtikrinkite, kad tarp darbatalio ir prietaiso būtų laisvas 2 mm ventiliavimo tarpas. Garantija neapima žalos, atsiradusios dėl nepakankamo ventiliavimo tarpo.
- Prietaiso apačia gali įkaisti. Rekomenduojame po prietaisu įrengti nedegią pertvarą, kad nebūtų prieigos prie apačios.
- Visus elektros prijungimus privalo įrengti kvalifikuotas elektrikas.
- Šis prietaisas turi būti įžemintas.
- Prieš atlikdami bet kokią veiksmą, įsitinkinkite, ar prietaisas atjungtas nuo maitinimo.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidai nesusipainiotų.
- Užtikrinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jeigu taikytina) neliestų karšto prietaiso ar karštų prikaistuvių, kai jungiate prietaisą ir netoli esančius lizdus
- Įsitinkinkite, ar prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl laisvo ir netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jeigu taikytina) gnybtas gali įkaisti.
- Įsitinkinkite, ar įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Ant laido naudokite įtempimą mažinančią sąvaržą.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko (jeigu taikytina) ar maitinimo laido. Kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą arba elektriką, jeigu reikia pakeisti pažeistą maitinimo laidą.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinis jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.

Elektros prijungimas



ISPĖJIMAS

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

2.2 Naudojimo paskirtis



ĮSPĖJIMAS

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Naudokite šį prietaisą namų ūkio aplinkoje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Nenaudokite išorinio laikmačio arba atskiros nuotolinio valdymo sistemos prietaisui valdyti.
- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nedėkite stalo įrankių arba prikaistuvų dangčių ant kaitviečių. Jie gali įkaisti.
- Kiekvieną kartą panaudoję prietaisą, kaitvietes išjunkite. Nepasitikėkite prikaistuvų detektoriumi.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbastalio arba vietos daiktams laikyti.
- Jeigu prietaiso paviršius įtrūktų, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Taip išvengsite elektros smūgio.
- Naudotojai, turintys širdies stimuliatorių, turi išlaikyti ne mažesnę kaip 30 cm atstumą, kai prietaisas veikia.



ĮSPĖJIMAS

Gaisro arba sprogoimo pavojus.

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



ĮSPĖJIMAS

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių prikaistuvų ant valdymo skydelio.
- Nestatykite ant karštų kaitviečių tuščių prikaistuvų.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršius.
- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvų arba ant jų pastatę tuščius prikaistuvius.
- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Indai iš ketaus, aliuminio arba su sugadintais dugnais gali subraižyti stiklo keramiką. Jeigu tokius indus nuo maisto gamavimo paviršiaus reikia patraukti, juos visada kelkite, o ne traukite.

2.3 Valymas ir priežiūra



ĮSPĖJIMAS

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršiaus medžiagą nuo nusidėvėjimo.
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurškite vandeniui.
- Nuvalykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.

2.4 Seno prietaiso išmetimas



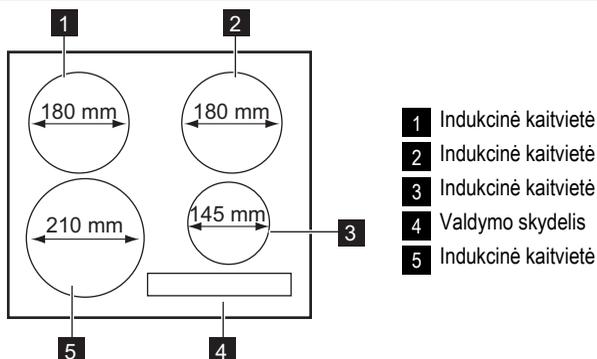
ĮSPĖJIMAS

Pavojus susižeisti arba uždusti.

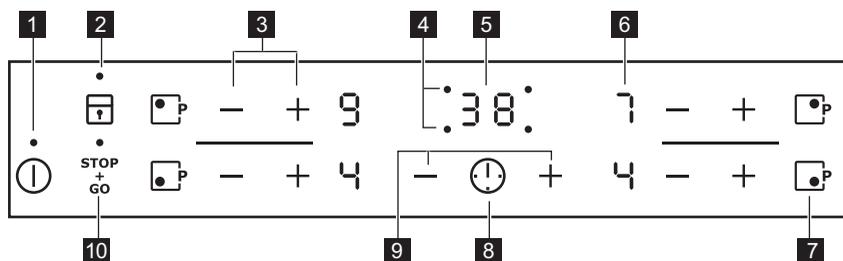
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą ir išmeskite jį.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga



3.2 Valdymo skydelio išdėstymas



Prietaisą valdykite naudodami jutiklių laukus. Ekranai, indikatoriai ir garso signalai parodo, kurios funkcijos veikia.

Jutiklio laukas	Funkcija
1	Ijungia ir išjungia prietaisą.
2	Užrakina / atrakina valdymo skydelį.
3	Padidinamas arba sumažinamas kaitinimo lygis.
4 Kaitvietės laikmačio indikatoriai.	Rodo, kuriai kaitvietei nustatote laiką.
5 Laikmačio ekranas.	Rodo laiką minutėmis.
6 Kaitinimo lygio ekranas.	Rodo kaitinimo lygį.
7	Ijungia galingumo funkciją.
8	Pasirenkama kaitvietė.
9	Padidinamas arba sumažinamas laikas.
10	Ijungia ir išjungia STOP+GO funkciją.

3.3 Kaitinimo nustatymo ekrano rodmenys

Rodiny	Aprašymas
	Kaitvietė išjungta.
	Veikia funkcija „Šilumos palaikymas“ / STOP+GO.
	Kaitvietė veikia.
	Veikia automatinio įkaitinimo funkcija.
	Prikaistuvis yra netinkamas ar per mažas arba ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvis.
	[vyko veikimo triktis.
	Kaitvietė vis dar karšta (likęs karštis).
	Veikia užrakinimo / apsaugos nuo vaikų įtaisas.
	Veikia galingumo funkcija.
	Veikia automatinio išjungimo funkcija.

3.4 Likusio karščio indikatoriai



ĮSPĖJIMAS

Pavojus nusidenginti dėl likutinės šilumos!

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

4. KASDIENIS NAUDOJIMAS

4.1 Įjungimas ir išjungimas

Lieskite 1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte prietaisą.

4.2 Automatinis išjungimas

Funkcija automatiškai išjungia prietaisą, jeigu:

- visos kaitvietės yra išjungtos ();
- įjungę prietaisą, nenustatėte kaitinimo lygio;
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam nei 10 sekundžių laikui. Kurį laiką girdimas garso signalas ir prietaisas išsijungia. Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį;
- prietaisas pernelyg įkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią prikaistuvį). Prieš pakartotinai naudojant prietaisą, kaitvietė turi atvėsti;
- naudojate netinkamus prikaistus. Užsidega simbolis ir po 2 minučių kaitvietė išsijungia automatiškai;

- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko užsidega ir prietaisas išsijungia. Žr. toliau.
- Santykis tarp kaitinimo lygio ir automatinio išjungimo funkcijos laiko:
 - , - — 6 valandos;
 - - — 5 valandos;
 - — 4 valandos;
 - - — 1,5 valandos.

4.3 Kaitinimo lygis

Palieskite , norėdami padidinti kaitinimo lygį. Palieskite , norėdami sumažinti kaitinimo lygį. Ekrane rodoma kaitinimo lygis. Norėdami išjungti kaitvietę, tuo pat metu palieskite ir .

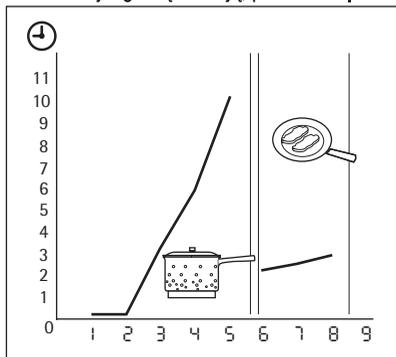
4.4 Automatinis įkaitinimas

Įjungus automatinio įkaitinimo funkciją, kaitvietė greičiau įkaista iki reikiamos temperatūros. Įjungus šią funkciją, kuriam laikui nustatoma didžiau-

sia įkaitinimo temperatūra (žr. diagramą), o vėliau ji mažinama iki reikiamos temperatūros. Norėdami įjungti kaitvietės automatinio įkaitinimo funkciją:

1. Palieskite . Ekrane rodomas simbolis .
2. Iškart pakartotinai lieskite . Ekrane rodomas simbolis .
3. Iškart kelis kartus palieskite , kol įsijungs reikiamas kaitinimo lygis. Po 3 sekundžių ekrane išsižiebia .

Norėdami išjungti šią funkciją, palieskite .

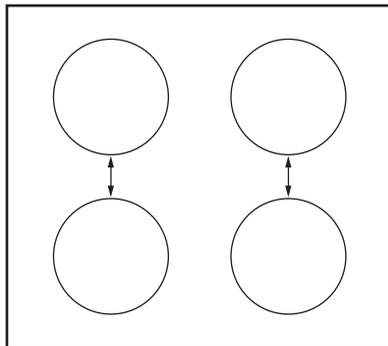


4.5 Galingumo funkcija

Įjungta galingumo funkcija padidina indukciųjų kaitvietčių galią. Galingumo funkciją galima įjungti ribotam laikui (žr. skyrių „Techninė informacija“). Po to indukcinė kaitvietė automatiškai grįžta į aukščiausią kaitinimo lygį. Norėdami įjungti, palieskite ; įsižiebys . Norėdami išjungti šią funkciją, pakeiskite kaitinimo lygį.

4.6 Galios valdymas

Galios valdymo mechanizmas padalina galią dviem suporuotoms kaitvietėms (žr. paveikslėlį). Galios funkcija iki didžiausio lygio padidina vienos poroje esančios kaitvietės galią. Antros kaitvietės galia automatiškai sumažėja. Kaitvietės, kurios galia yra sumažinta, kaitinimo lygio rodmuo kinta tarp dviejų lygių.



4.7 Laikmatis

Atgalinė laiko atskaita

Šį laikmatį naudokite kaitvietės maisto gaminimo trukmei nustatyti.

Laikmatį nustatykite po kaitvietės pasirinkimo.

Kaitinimo nuostatą galite nustatyti prieš nustatydami arba jau nustatę laikmatį.

- **Kaitvietei nustatyti** kelis kartus palieskite , kol įsijungs reikalingos kaitvietės indikatorius.
- **Norėdami įjungti arba pakeisti laikmatį:** palieskite laikmačio  arba  ir nustatykite laiką (00 - 99 minutėmis). Kai kaitvietės indikatorius pradeda lėtai mirksėti, pradėdama atgalinę laiko atskaitą.
- **Laikmačiui išjungti:** nustatykite kaitvietę, naudodami , ir palieskite , kad įjungtumėte laikmatį. Likęs laikas skaičiuojamas atgal iki 00. Kaitvietės indikatorius užges.
- **Norėdami pamatyti likusį laiką:** kaitvietę nustatykite su . Kaitvietės indikatorius pradeda greitai mirksėti. Ekrane rodomas likęs laikas. Kai laikas baigiasi, pasirista garsas ir mirksi 00. Kaitvietė išsijungia.
- **Norėdami išjungti garsą:** palieskite .

Minutinį laikmatį

Laikmatį galima minučių skaitlyms naudoti kaip **minutinį laikmatį**, kol kaitvietės neveikia. Paspauskite . Paspauskite  arba  ir nustatykite laiką. Kai laikas baigiasi, pasirista garsas ir mirksi 00.

- **Norėdami išjungti garsą:** palieskite .

4.8 STOP+GO

Funkcija $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$ nustato visas veikiančias kaitvietes į žemiausią kaitinimo lygį (\square).

Veikiant $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$, kaitinimo lygio keisti negalima.

Funkcija $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$ nesustabdo laikmačio funkcijos.

- **Norėdami įjungti** šią funkciją, palieskite $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$. Užsidega \square simbolis.
- **Norėdami išjungti** šią funkciją, palieskite $\overset{\text{STOP}}{\underset{\text{GO}}{\square}}$. Įsijungs anksčiau jūsų nustatytas kaitinimo lygis.

4.9 Užrakinta

Kaitvietėms veikiant, galite užrakinti valdymo skydelį, bet ne I . Taip galima išvengti atsitiktinio kaitinimo nuostatų pakeitimo.

Pirmausia nustatykite kaitinimo lygį.

Norėdami įjungti šią funkciją, palieskite \square . Simbolis \square rodomas 4 sekundes. Laikmatis lieka įjungtas.

Norėdami išjungti šią funkciją, palieskite \square . Įsijungs pirmiau jūsų nustatytas kaitinimo lygis. Įsijungs prietaisą, išjungiami ir ši funkcija.

4.10 Vaikų saugos įtaisas

Ši funkcija apsaugo, kad prietaisas nepradėtų veikti atsitiktinai.

Vaikų saugos įtaiso įjungimas

- Įjunkite prietaisą, naudodami I . **Kaitinimo lygio nenustatykite.**
- Laikykite palietę \square 4 sekundes. Užsidega \square simbolis.
- Išjunkite prietaisą, naudodami I .

Vaikų saugos įtaiso išjungimas

- Įjunkite prietaisą, naudodami I . **Kaitinimo lygio nenustatykite.** Laikykite palietę \square 4 sekundes. Užsidega \square simbolis.
- Išjunkite prietaisą, naudodami I .

Vaikų saugos įtaiso išjungimas tik vienai gamtinimo sesijai

- Įjunkite prietaisą, naudodami I . Užsidega \square simbolis.
- Laikykite palietę \square 4 sekundes. **Per 10 sekundžių nustatykite kaitinimo lygį.** Prietaisą galima naudoti.
- Kai prietaisą išjungiame naudodami I , vaikų saugos įtaisas vėl įjungiamas.

5. NAUDINGA INFORMACIJA IR PATARIMAI.



INDUKCINĖS KAITVIETĖS

Indukcinių kaitviečių stripus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina prikaistus.

5.1 Prikaistuviai indukcinėms kaitvietėms



Indukcinėms kaitvietėms naudokite tinkamus prikaistus.

Prikaistuvų medžiaga

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

Prikaistuviai tinka indukcinėi viryklei, jeigu...

- ... nedidelis kiekis vandens labai greitai užverda ant kaitvietės, nustatytos aukščiausia galia.
- ... ant prikaistuvio dugno prikimba magnetas.



Prikaistuvio dugnas turi būti kuo storesnis ir lygesnis.

Prikaistuvio matmenys: indukcinės kaitvietės prisitaiko automatiškai pagal prikaistuvio dugno dydį iki tam tikros ribos.

5.2 Triukšmo lygis naudojimo metu

Jeigu girdite:

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

- Dūzgimas naudojate didelę galią.
 - Spragsėjimas elektrinis perjungimas.
 - Šnypštimas, gaudimas veikia ventiliatorius.
- Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia prietaiso gedimo.**

5.3 Energijos taupymas



Energijos taupymas

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



Kaitvietės veiksmingumas

Kaitvietės veiksmingumas yra susijęs su prikaistuvio skersmeniu. Mažesnio nei minimalaus skersmens prikaistuvius gauna tik dalį kaitvietės sukuriamos galios. Mažiausius skersmenis rasite skyriuje „Techninė informacija“.

5.4 Maisto gaminimo pavyzdžiai

Santykis tarp kaitinimo lygio ir kaitvietės energijos suvartojimo nėra tiesinis.

Kai didinate kaitinimo lygį, jis nėra proporcingas kaitvietės energijos suvartojimo padidėjimui. Tai reiškia, kad kaitvietė su vidutiniu kaitinimo lygiu naudoja mažiau nei pusę savo galios.



Duomenys lentelėje yra tik rekomendacinio pobūdžio.

Kaitinimo lygis	Naudojimas:	Trukmė	Patarimai	Vardinės galios suvartojimas
 1	Norint išlaikyti pagamintą maistą šiltą	pagal poreikį	Uždengkite prikaistuvį	3 %
1 - 2	„Hollandaise“ padažas, lydymas: sviestas, šokoladas, želatina	5–25 min.	Retkarčiais pamaišykite	3 – 5 %
1 - 2	Tirštinimas: purūs omlėtai, kepti kiaušiniai	10–40 min.	Gaminti uždengus dangčiu	3 – 5 %
2 - 3	Tinka virti ryžius ir gaminti pieniškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus	25–50 min.	Verdant ryžius vandens turi būti dvigubai daugiau negu ryžių; pieno patiekalus kartkartėmis gaminimo metu pamaišykite	5 – 10 %
3 - 4	Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa	20–45 min.	Įpilkite kelis valgomuosius šaukštus skysčio	10 – 15 %
4 - 5	Bulvių virimas garuose	20–60 min.	Daugiausiai ¼ l vandens 750 g bulvių	15 – 21 %
4 - 5	Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas	60–150 min.	Iki 3 l skysčio ir ingredientų	15 – 21 %
6 - 7	Neintensyvus kepimas: tinka kepti eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas	jeigu reikia	Laikui įpusėjus, apverskite	31 – 45 %

Kaitinimo lygis	Naudojimas:	Trukmė	Patarimai	Vardinės galios suvartojimas
7 - 8	Intensyvus kepimas, smulkiai supjaustytos paskrudintos bulvės, nugarinės žlėgtainis, bifšteksas	5–15 min.	Laikui įpusėjus, apverskite	45 – 64 %
9	Tinka virti vandeniu, makaronams, skrudinti mėsą (guliašą, troškintą mėsą), kepti bulvių traškučius apsemtus aliejuje			100 %
	Virti didelius kiekius vandens. Įjungtas galios valdymas.			

Informacija apie akliamidus

Svarbu Remiantis naujausiomis mokslo žiniomis, intensyvus maisto skrudinimas (ypač tų produktų, kurių sudėtyje yra krakmolo) dėl

sudėtyje esančių akrilamidų gali kelti grėsmę sveikatai. Dėl šios priežasties rekomenduojame gaminti kuo žemesnėje temperatūroje ir stipriai neskrudinti maisto.

6. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Prietaisą valykite po kiekvieno naudojimo. Visada naudokite prikaistuvius, kurių dugnas švarus.



Įbrėžimai ar tamsios dėmės stiklo keramikos paviršiuje neturi įtakos prietaiso veikimui.

Norėdami pašalinti purvą:

- **Nuvalykite nedelsdami:** ištirpusį plastiką, plastikinę foliją ir maistą, kurio sudėtyje yra cukraus. Kitaip šie nešvarumai gali sugadinti prietaisą. Naudokite specialią, stiklui skirtą grandyklę. Grandyklę prie

stiklo keraminio paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.

- **Prietaisui pakankamai ataušus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Naudokite specialų valiklį, skirtą stiklo keramikos arba nerūdijančiojo plieno paviršiams valyti.
2. Prietaisą valykite drėgnu skudurėliu ir nedideliu valymo priemonės kiekiu.
 3. Baigę **nušluostykite prietaisą švaria šluoste.**

7. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Problema	Galima priežastis	Pataisymas
Prietaiso negalima įjungti arba valdyti.		Dar kartą įjunkite prietaisą ir nustatykite kaitinimo lygį per mažiau nei 10 sekundžių.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau jutiklių laukų.	Lieskite tik vieną jutiklio lauką.
	Veikia funkcija STOP+GO.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
	Ant valdymo skydelio yra vandens arba riebalų dėmių.	Nuvalykite valdymo skydelį.

Problema	Galima priežastis	Pataisymas
Pasigirsta garso signalas ir prietaisas išsijungia. Kai prietaisas yra išjungtas, girdimas garso signalas.	Kažką padėjote ant vieno arba kelių jutiklio laukų.	Nuimkite daiktą nuo jutiklio laukų.
Prietaisas išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklio lauko  .	Nuimkite daiktą nuo jutiklio lauko.
Neįsijiebia likusio karščio indikatorius.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė pernelyg trumpai.	Jeigu kaitvietė veikė pakankamai ilgai ir jau turėtų būti įkaitusi, kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą.
Neveikia automatinio įkaitinimo funkcija.	Kaitvietė karšta.	Palaukite, kol kaitvietė atvės.
	Nustatytas didžiausias kaitinimo lygis.	Esant didžiausiam kaitinimo lygiui, galios dydis yra toks pat, kaip ir automatinio įkaitinimo funkcijos.
Kaitinimo lygis keičiamas tarp dviejų lygių.	Įjungta galios valdymo funkcija.	Žr. skyrių „Galios valdymas“.
Jutiklių laukai įkaista.	Per didelis prikaistuvis arba jis yra per arti valdiklių.	Jei reikia, didelius prikaistus dėkite antroje eilėje esančių kaitviečių.
Įsijungia  .	Veikia automatinio išjungimo funkcija.	Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą.
Įsijungia  .	Veikia vaikų saugos įtaisas arba užrakto funkcija.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
Įsijungia  .	Ant kaitvietės neuždėtas prikaistuvis.	Uždėkite prikaistuvį ant kaitvietės.
	Netinkamas prikaistuvis.	Naudokite tinkamą prikaistuvį.
	Prikaistuvio dugno skersmuo yra per mažas pasirinktai kaitvietei.	Perkelkite prikaistuvį ant mažesnės kaitvietės.
Įsijungia  ir skaičius.	Prietaise aptikta klaida.	Kuriam laikui atjunkite prietaisą nuo maitinimo tinklo. Atjunkite namo elektros skydinėje esantį saugiklį. Vėl įjunkite. Jeigu vėl rodoma  , kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą.

Problema	Galima priežastis	Pataisymas
[sijungia ].	Prietaise aptikta klaida, nes prikaistuvius užkaistas tuščias. Veikia kaitviečių apsaugos nuo perkaitimo ir automatinio išjungimo funkcijos.	Išjunkite prietaisą. Nuimkite karštą prikaistuvį. Maždaug po 30 sekundžių vėl įjunkite kaitvietę. Jeigu problema buvo prikaistuvius, klaidos pranešimas išnyks iš ekrano, bet likusio karščio indikatorius gali likti. Palaukite, kol prikaistuvius pakankamai atvės, ir žr. skyrelį „Prikaistuviai indukciniams kaitvietėms“, ar jūsų prikaistuviai tinka prietaisui.

Jei išbandžius aukščiau išvardytus sprendimo būdus trikties pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba klientų aptarnavimo centrą. Nurodykite duomenis iš duomenų lentelės, stiklo keramikos kaitlentės triženklį raidžių ir skaičių kodą (jis yra stiklo paviršiaus kampe) ir užsidedusį klaidos pranešimą.

Įsitikinkite, ar tinkamai naudojate prietaisą. Jeigu ne, techninio aptarnavimo centro ar atstovo apsilankymas bus apmokestintas, nepaisant garantinio laikotarpio. Nurodymai apie klientų aptarnavimą ir garantijos sąlygos pateiktos garantijos brošiūroje.

8. ĮRENGIMO NUORODOS



ISPĖJIMAS

Žr. skyrių „Saugos informacija“.



Prieš įrengiant

Prieš įrengiant prietaisą užrašykite informaciją iš techninių duomenų lentelės. Duomenų lentelę rasite prietaiso korpuso apačioje.

- Modelis
- PNC
- Serijos numeris.....

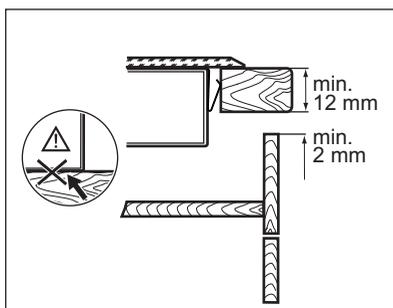
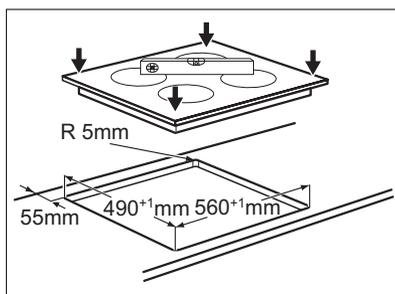
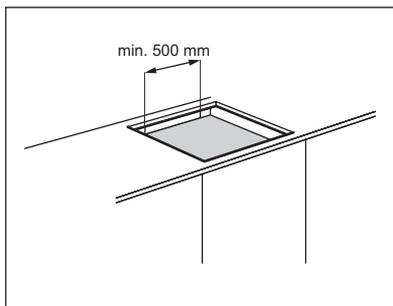
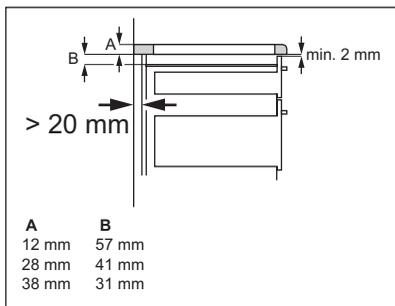
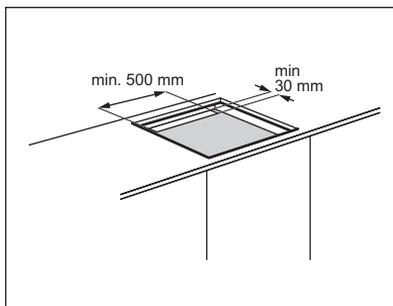
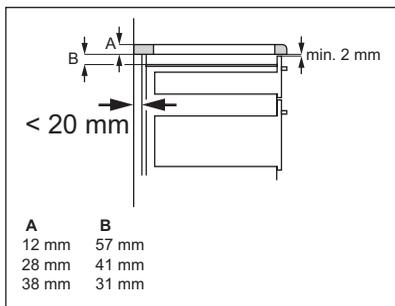
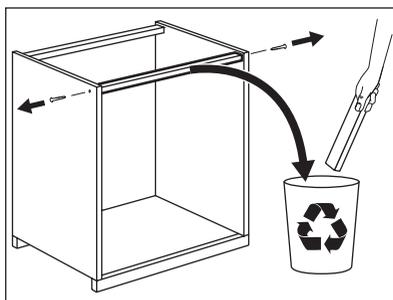
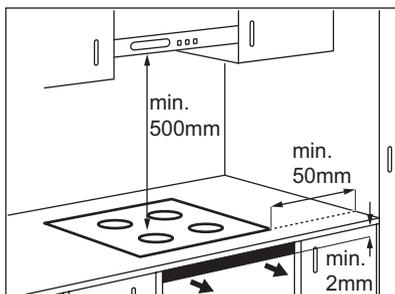
8.1 Įmontuojami prietaisai

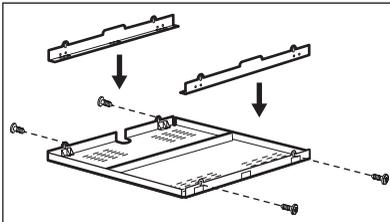
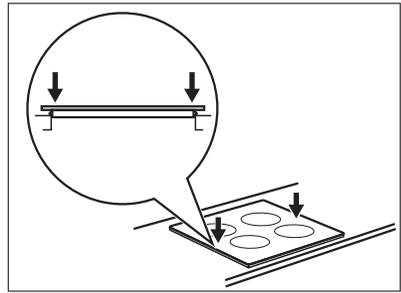
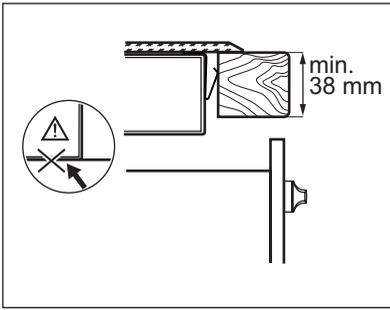
- Į baldus įmontuojami prietaisai gali būti naudojami tik po to, kai jie bus įrengti tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

8.2 Elektros laidas

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

8.3 Įrengimas





Jeigu naudojate apsauginę pertvarą (papildomas priedas¹⁾), 2 mm tarpas orui priekyje ir apsauginės grindys tiesiai po prietaisu yra nebūtinės. Jeigu prietaisas įrengiamas virš orkaitės, apsauginės pertvaros naudoti negalima.

¹⁾ Kai kuriose šalyse apsauginės pertvaros priedo gali būti neįmanoma įsigyti. Kreipkitės į savo vietinį tiekėją.

9. TECHNINĖ INFORMACIJA

Modell EHH6340FOK
Typ 58 GAD D5 AU
Induction 7.4 kW
Ser.Nr.
ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 017 00
220-240 V 50-60 Hz
Made in Germany
7.4 kW



Kaitviečių galia

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) (W)	Įjungta galingumo funkcija (W)	Didžiausia galin-gumo funkcijos trukmė (min.)	Mažiausias pri-kaistuvio skers-muo (mm)
Dešinysis galinis — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Dešinysis prieki-nis — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125
Kairysis galinis — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Kairysis priekinis — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

Kaitviečių galia gali šiek tiek skirtis nuo lentelėje pateiktų duomenų. Ji priklauso nuo prikaistuvio medžiagos ir matmenų.

10. APLINKOSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos

prietaisų atliekas. Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ	64
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗБЕДНОСТ	65
3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ	67
4. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА	69
5. ПОМОШНИ НАПОМЕНИ И СОВЕТИ	71
6. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ	73
7. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ	73
8. УПАТСТВА ЗА МОНТИРАЊЕ	75
9. ТЕХНИЧКИ ИНФОРМАЦИИ	77
10. ЕКОЛОШКИ ПРАШАЊА	78

НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што купивте Electrolux апарат. Одбравте производ со долгогодишно професионално искуство и иновативност. Революционерен и стилски, мислевме на Вас кога го дизајниравме. Со секое користење, бидете сигурни дека секогаш ќе имате супер резултати.

Добродојовте во Electrolux.

Посетете ја нашата веб страница за да:



Добиете корисни совети, брошури, водич за решавање на проблеми, информации за сервисирање:

www.electrolux.com



Регистрирайте Вашиот производ за подобри услуги:

www.electrolux.com/productregistration



Купувате Додатоци, Половни и Оригинални делови за Вашиот апарат:

www.electrolux.com/shop

СЛУЖБА ЗА ПОТРОШУВАЧИ И СЕРВИС

Ви препорачуваме да користите оригинални делови.

Кога ќе контактирате со Сервисот, бидете сигурни дека ги имате на располагање следниве податоци. Информациите може да ги најдете на плочката со податоци. Модел, Број на производот, Сериски број.



Предупредување / Внимание - Сигурносни информации.



Општи информации и совети



Еколошки информации

Можноста за промени е задржана.

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтажата и употребата на овој апарат, внимателно прочитајте ги доставените упатства. Производителот не е одговорен ако неправилната монтажа и употреба предизвикаат повреди и оштетувања. Секогаш чувајте го упатството со апаратот за идна употреба.

1.1 Безбедност на деца и ранливи лица



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Ризик од задушвање, повреда или траен инвалидитет.

- Овој апарат може да го користат деца на возраст од 8 години и постари и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или со недостаток на искуство и знаење доколку ги надгледува лице кое е одговорно за нивната безбедност.
- Деца не смеат да играат со апаратот.
- Чувајте го пакувањето настрана од дофат на деца.
- Држете ги децата и миленичињата подалеку од апаратот кога тој работи или кога се лади. Деловите кои се достапни се жешки.
- Ако апаратот има безбедносен уред за деца, ви препорачуваме да го активирате.
- Чистењето и одржувањето од страна на корисникот не треба да го прават деца без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Апаратот и неговите достапни делови се вжештуваат за време на употребата. Не допирајте ги грејните елементи.
- Не управувајте со апаратот со надворешен тајмер или со посебен систем за далечинско управување.
- Готвењето на плотна со маст или масло без надзор може да биде опасно и да доведе до пожар.

- Никогаш не гаснете оган со вода, туку исклучете го апаратот, а потоа покријте го пламенот, на пр. со капак или специјално противпожарно ќебе.
- Не чувајте предмети на површините за готвење.
- Не користете чистач на параа за чистење на уредот.
- Металните предмети, како ножеви, виљушки, лажици и капаци, не треба да се оставаат на површината за готвење бидејќи може да станат жешки.
- Ако стакло-керамичката површина е напукната, исклучете го апаратот за да ја избегнете можноста од струен удар.
- По користењето, исклучете ја ринглата од плочата за готвење преку соодветната команда и не потпирајте се на уредот за откривање тенџере.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗБЕДНОСТ

2.1 Монтажа



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Никогаш не монтирајте и не користете оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Бидете внимателни кога го преместувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици.
- Залепете ги засечените површини со лепак за да спречите влагата да предизвика надигнување.
- Заштитете го дното од апаратот од параа и влага.
- Не го монтирајте апаратот во близина на врата или под прозорец. На овој начин ќе спречите некој жешок сад за готвење да падне од апаратот кога вратата или прозорецот се отворени.

- Ако апаратот е монтиран над фиоки, внимавајте просторот помеѓу дното од апаратот и горната фиока да е доволен за циркулација на воздух.
- Проверете дали просторот за вентилација од 2 mm помеѓу горната работна површина и предниот дел од апаратот долу е слободен. Гаранцијата не покрива штета која е причинета од немање на адекватен простор за вентилација.
- Дното на апаратот може да стане жешко. Ви препорачуваме да монтирате незапалива плоча за одделување под апаратот за да спречите пристап до дното.

Поврзување на струјата



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Ризик од пожар и струен удар.

- Сите поврзувања на струјата мора да бидат направени од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Пред да се изведуваат какви било работи, проверете дали апаратот е исклучен од струја.
- Користете соодветен кабел за струја.
- Не оставајте ги каблите да се заплеткаат.

- Проверете дали кабелот за струја или приклучокот (ако е применливо) го допира топлиот апарат или топлиите садови за готвење кога го поврзвате апаратот со штекери во близина
- Бидете сигурни дека апаратот е правилно монтиран. Лабав и несоодветен кабел за струја или приклучок (ако е применливо) може да предизвика прегревање на терминалот.
- Бидете сигурни дека е монтирана заштитата од струен удар.
- Користете клемата за да го ослободите кабелот од напон.
- Потрудете се да не го оштетите приклучокот за струја (ако е применливо) или кабелот за струја. Контакттирајте со сервисот или со електричар за да го заменат оштетениот кабел за струја.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 mm.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или како простор за складирање.
- Ако површината на апаратот е испукана, веднаш исклучете го апаратот од струјата. Ова ќе спречи струен удар.
- Корисниците со писмејкер мора да се држат на дистанца од минимум 30 cm од индуктивните рингли кога апаратот работи.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Постои опасност од експлозија или пожар.

- Маснотиите и маслото кога се загреани може да испуштат запалива пареа. Држете го оганот или загреаните предмети подалеку од маснотиите и маслата кога готвите со нив.
- Пареата којашто ја испушта маслото коешто е многу жешко може да предизвика спонтано запалување.
- Искористеното масло, коешто го содржат остатоките од храната, може да предизвика пожар на пониска температура од маслото коешто се користи за прв пат.
- Не ставајте запаливи производи или предмети натопени со запаливи средства во, блиску до или на апаратот.
- Не пробувајте да го изгасните огнот со вода. Исклучете го апаратот и покријте го оганот со капак или со ќебе за пожар.

2.2 Употребете



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Постои опасност од повреда, изгореници или електричен шок.

- Користете го апаратот само во домашни услови.
- Не менувајте ги спецификациите на овој апарат.
- Не управувајте со апаратот со надворешен тајмер или со посебен далечински-контролен систем.
- Не оставајте го апаратот без надгледување додека работи.
- Не ракувајте со апаратот со влажни раце или кога тој има контакт со вода.
- Не ставајте прибор за јадење или капацита од тенџериња на ринглите. Тие може да станат жешки.
- Исклучувајте ги ринглите на „off“ по секоја употреба. Не се потпирајте на детекторот за тенџериња.
- Не чувајте жешки садови за готвење на контролната табла.
- Не оставајте садовите за готвење да вријат на суво.
- Внимавајте предметите или садовите за готвење да не паднат на апаратот. Може да се оштети површината.
- Не користете ги ринглите со празни садови или без нив.
- Не ставајте ја алуминиумската фолија на апаратот.
- Приборот за готвење направен од иено железо, лиен алуминиум или со оштетено дно може да предизвика гребнатини на стакло-керамиката. Секогаш кревајте ги овие предмети кога треба да ги преместувате на површината за готвење.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Опасност од оштетување на апаратот.

2.3 Нега и чистење



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Опасност од оштетување на апаратот.

- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на материјалот на површината.
- Не користете вода во спреј или пареа за чистење на уредот.
- Исчистете го апаратот со навлежната мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни

средства, сунѓери со жица, растворувачи или метални предмети.

2.4 Расходување



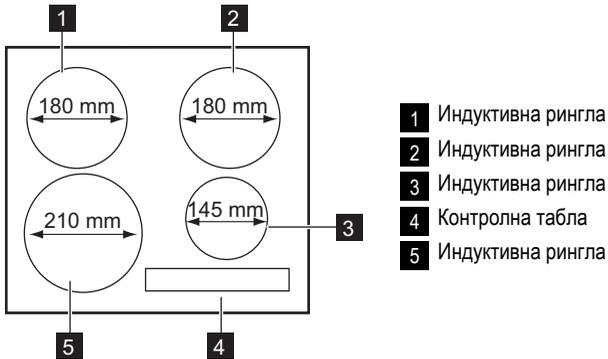
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Ризик од повреда или задушвање.

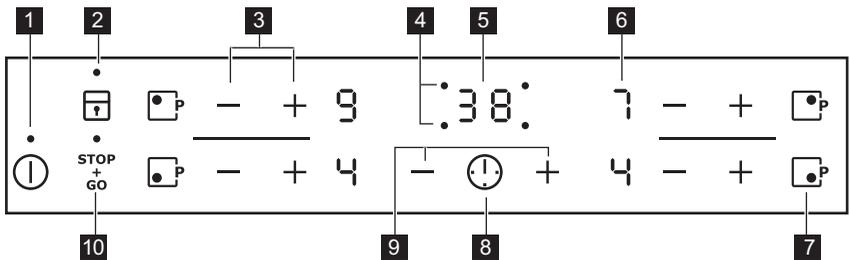
- Контактирајте со општинската власт за да добиете информации за правилно расходување на апаратот.
- Исклучете го апаратот од струја.
- Отсечете го кабелот за струја и фрлете го.

3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

3.1 Генерален преглед



3.2 Изглед на контролната табла



Користете ги сензорските полиња за работа со апаратот. Екраните, показателите и звуците покажуваат кои функции работат.

Сензорско поле	Функција
1 	За да го вклучите и исклучите апаратот.
2 	За заклучување/отклучување на контролна табла.
3 	За зголемување или намалување на поставката за јачина на топлината.
4 Времени показатели за ринглите.	За прикажување за која рингла го поставувате времето.
5 Екран на тајмерот.	За прикажување на времето во минути.
6 Екран за поставување на јачината на топлината.	За прикажување на поставката за јачина на топлината.
7 	За вклучување на енергетската функција.
8 	За избор на рингла.
9 	За зголемување или намалување на времето.
10 	Ја вклучува и исклучува функцијата STOP+GO.

3.3 Приказ на поставките за топлина

Екран	Опис
	Ринглата е исклучена.
	Функцијата „Одржувај топло“/STOP+GO работи.
	Ринглата е во функција.
	Функцијата „Автоматско загревање“ работи.
	Садот за готвење е несоодветен или премал, или нема сад на ринглата.
	Има дефект.
	Ринглата сè уште е топла (преостаната топлина).
	Функцијата „Заклучување/безбедност на деца“ работи.
	Енергетската функција работи.
	Вклучено е автоматското исклучување.

3.4 Показател за преостаната топлина



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

 Опасност од изгореници поради преостаната топлина!

Индукциските рингли ја произведуваат неопходната топлина директно на дното на садовите за готвење. Стакло-керамиката се затоплува од топлината на садовите за готвење.

4. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

4.1 Активирање и деактивирање

Допрете го **1** секунда за да го вклучите или да го исклучите апаратот.

4.2 Автоматско исклучување

Функцијата автоматски го исклучува апаратот ако:

- Сите рингли се исклучени (**0**).
- Не сте ја наместиле јачината на топлината откако сте го вклучиле апаратот.
- Ќе истурите или ќе ставите нешто на контролната табла повеќе од 10 секунди, (тенџере, ткаенина, итн.). Се огласува звучен сигнал неколку пати и апаратот се деактивира. Отстранете го предметот или исчистете ја контролната табла.
- Апаратот станува премногу жешок (на пр., ако некој сад преврие и се исуши). Ринглата мора да се излади пред повторно користење на апаратот.
- Користите несоодветни садови. Символот **F** се пали и по 2 минути ринглата се исклучува автоматски.
- Не ја исклучувате ринглата или не ја менувате јачината на греењето. По одредено време се пали **□** и апаратот се исклучува. Видете подолу.
- Врската помеѓу јачината на топлината и времето на функцијата Автоматско исклучување.

- **0** , **1** - **2** — 6 часа
- **3** , **4** — 5 часа
- **5** — 4 часа
- **6** , **9** — 1,5 часа

4.3 Нагодување на јачината на топлината

Допрете го **+** за да ја зголемите јачината на топлината. Допрете го **—** за да ја намалите јачината на топлината. Екранот го прикажува нагодувањето на јачината на топлината.

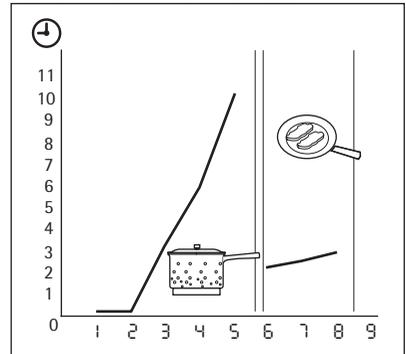
Допрете ги **+** и **—** во исто време за да ја исклучите ринглата.

4.4 Автоматско загревање

Може да го добиете неопходното нагодување за загревање за пократко време ако ја активирате функцијата Автоматско загревање. Оваа функција на некое време ја подесува највисоката температура (погледнете ја илустрацијата), а потоа ја намалува до потребната топлина. За да ја стартувате функцијата Автоматско загревање за ринглата:

1. Допрете го **⬢P**. Символот **P** се прикажува на екранот.
2. Веднаш допрете го **+**. Символот **R** се прикажува на екранот.
3. Веднаш допрете го **—** повторно и повторно додека не се запали потребната поставка за јачината. После 3 секунди **R** се појавува на екранот.

За да ја исклучите функцијата, допрете **+**.



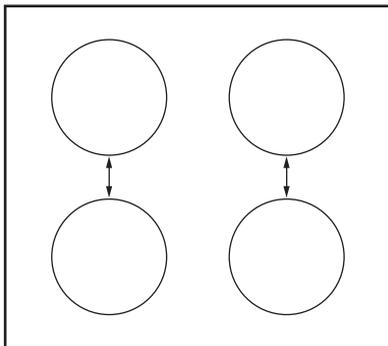
4.5 Енергетска функција

Енергетската функција обезбедува поголема моќ за индукциските рингли. Енергетската функција може да биде вклучена за одреден временски период (видете во поглавјето Технички информации). После тоа, индукциската рингла автоматски се враќа на најголемата поставка за јачината на топлината. За да ја вклучите, допрете го **⬢P**, **P** се пали. За да ја исклучите, променете ја поставката за јачина на топлината.

4.6 Управување со енергијата

Уредот за управување со енергијата ја дели енергијата помеѓу две рингли во пар (погледнете ја илустрацијата). Енергетската

функција ја зголемува моќноста на максималното ниво за една рингла во парот. Моќноста на втората рингла автоматски се намалува. Приказот за јачината на топлината за намалената рингла се менува меѓу двете нивоа.



4.7 Тајмер

Тајмер за одбројување

Користете го тајмерот за одбројување за да одредите колку време ќе работи ринглата само за ова готвење.

Поставете го тајмерот откако ќе ја одберете ринглата.

Јачината можете да ја поставите пред или по поставувањето на тајмерот.

- **Поставување на ринглата:** допирајте ја повеќепати сè додека не се вклучи контролната сијалица на саканата рингла.
 - **За да го активирате или промените тајмерот:** допрете го или на тајмерот за да го поставите времето (- минути). Кога контролната светилка на ринглата започнува да трепка бавно, започнува одбројувањето.
 - **За да го исклучите тајмерот:** поставете ја ринглата со и допрете го за да го исклучите тајмерот. Преостанатото време се одбројува наназад до . Контролната светилка на ринглата се гаси.
 - **За да го видите преостанатото време:** поставете ја ринглата со . Контролната светилка на ринглата започнува да трепка побрзо. На екранот се покажува преостанатото време.
- Кога времето ќе истече, се огласува звук и трепка . Ринглата се исклучува.
- **За да го запрете звукот:** допрете го .

Потсетник за време

Тајмерот можете да го користите и како **Потсетник за време** кога ринглата не работи. Допрете го . Допрете го или за да го поставите времето. Кога времето ќе истече, се огласува звук и трепка

- **За да го запрете звукот:** допрете го .

4.8 STOP+GO

Функцијата ги поставува сите рингли што работат на најниска јачина на топлината ().

Кога работи , не можете да ја смените поставката за јачината.

Функцијата не ја запира функцијата на тајмерот.

- **За да ја вклучите** оваа функција допрете го . Се пали симболот .
- **За да ја исклучите** оваа функција допрете го . Се вклучува јачината која претходно сте ја поставиле.

4.9 Заклучување

Кога ринглите работат, можете да ја заклучите контролната табла, но не . Тоа спречува случајна промена на поставката на јачината. Прво поставете ја јачината.

За да ја вклучите оваа функција, допрете го . Симболот се пали во траење од 4 секунди.

Тајмерот останува вклучен.

За да ја исклучите оваа функција, допрете го . Се вклучува јачината којашто претходно сте ја поставиле.

Ако го исклучите апаратот, се исклучува и оваа функција.

4.10 Користење на уредот за безбедност на децата

Оваа функција спречува случајно вклучување на апаратот.

За вклучување на уредот за безбедност на децата

- Вклучете го апаратот со . **Не нагудувајте ја јачината на топлината.**
- Допрете го во траење од 4 секунди. Се пали симболот .
- Вклучете го апаратот со .

За исклучување на уредот за безбедност на децата

- Вклучете го апаратот со . **Не нагодувајте ја јачината на топлината.** Допрете го  во траење од 4 секунди. Се пали симболот .
- Вклучете го апаратот со .

За да го прескокнете уредот за безбедност на децата само за едно готвење

- Вклучете го апаратот со . Се пали симболот .

- Допрете го  во траење од 4 секунди. **Поставете ја јачината на топлината за 10 секунди.** Сега можете да ракувате со апаратот.
- Кога ќе го исклучите апаратот со , уредот за безбедност на децата повторно работи.

5. ПОМОШНИ НАПОМЕНИ И СОВЕТИ



ИНДУКЦИСКИ РИНГЛИ

Кај индукциските рингли се создава силно електро-магнетно поле кое создава топлина во садот многу брзо.

5.1 Садови за готвење за индукциски рингли



Користете ги индукциските рингли со соодветни садови за готвење

Материјал за садови за готвење

- **правилно:** лиено железо, емајлиран челик, не-рѓосувачки челик, дно направено од повеќе слоеви (со правилна ознака од производителот).
- **непогодни:** алуминиум, бакар, бронза, стакло, керамика, порцелан.

Правилни садови за готвење за индукциска површина за готвење се ако ...

- ... мала количина вода врие многу брзо на рингла поставена на највисока поставка за јачина на топлината.
- ... магнетот го привлекува дното на садот.



Дното на садот мора да доволно дебел и рамен.

Димензии на садовите за готвење: индукциските рингли автоматски се прилагодуваат на димензиите на дното на садовите за готвење, до одредена граница.

5.2 Звучи во текот на работата

Ако слушате

- звук на пукање: садот е направен од различни материјали (сендвич конструкција).
 - звук на свиркање: користите една или повеќе рингли на голема јачина и садовите се направени од различни материјали (сендвич конструкција).
 - сунење: користите високи енергетски нивоа.
 - кликање: се јавува електрично прекинување.
 - сиктење, бруење: работи вентилаторот.
- Звучите се нормални и не се знак за неисправност на апаратот.**

5.3 Штедење енергија



Како да заштедите енергија

- Ако е можно, секогаш ставајте капак на садот за готвење.
- Садовите за готвење треба да се ставаат на ринглата пред вклучувањето.
- Користете ја преостаната топлина за да ја зачувата храната топла или да ја стопите.



Ефикасност на ринглата

Ефикасноста на ринглата е поврзана со дијаметарот на садот за готвење. Садот за готвење со помал дијаметар којшто е помал од минималниот добива само дел од енергијата којашто ја испушта ринглата. За

минималните дијаметри, видете го поглавјето „Технички податоци“.

Тоа значи дека ринглата којашто е поставена на средна јачина на топлина користи помалку од половина од својата моќност.

5.4 Примери на уреди за готвење

Врската помеѓу јачоната на топлината и потрошувачката на енергија на ринглата не е линеарна.

Кога ќе ја зголемите јачината на топлината пропорционално не се зголемува потрошувачката на енергија на ринглата.



Податоците во табелата се само препорака.

Постава за јачина на топлина	Употребувајте го за:	Време	Совети	Минимална потрошувачка на енергија
 1	Чувајте ја топла храната што ја готвите	по потреба	Ставете капак на садовите за готвење	3 %
1 - 2	Холандски сос, топење: путер, чоколада, желе	5 - 25 минути	Мешајте од време на време	3 – 5 %
1 - 2	Зацврстување: пенести омлети, пржени јајца	10 - 40 минути	Гответе поклопено	3 – 5 %
2 - 3	Готвење ориз и рецепти со млеко, подгревање готови јадења	25 - 50 минути	Додајте најмалку двапати повеќе течност од количината на оризот, мешајте ги јадењата со млеко во дел од готвењето	5 – 10 %
3 - 4	Зеленчук, риба, месо готвени на пареа	20 - 45 минути	Додадете неколку супени лажици течност	10 – 15 %
4 - 5	Барени компири	20 - 60 минути	Употребете макс. ¼ l вода за 750 g компир	15 – 21 %
4 - 5	Готвење големи количества храна, чорби и супи	60 - 150 минути	До 3 литри течност плус состојките	15 – 21 %
6 - 7	Благо пржење: шницли, стекови, котлети, кофтиња, колбаси, цигер, запршка, јајца, палачинки, крофни	колку што е неопходно	Превртете на половина реме	31 – 45 %
7 - 8	Целосно пржење, рендани компири, бифтеци, стекови	5 - 15 минути	Превртете на половина реме	45 – 64 %
9	Зовривање големи количини вода, варење тестенини, запржување месо (гулаш, месо за тава), помфрит во многу масло			100 %

Постава за јаќина на топ лина	Употребувајте го за:	Време	Совети	Минимална потрошувачка на енергија
	Варење на големи количини на вода. Управувањето со енергија е активирана.			

Информации за акриламиди

ВАЖНО Според најновите научни сознанија, ако ја препечувате храната (особено онаа што содржи скроб), акриламидите може да

претставуваат ризик за здравјето. Затоа, препорачуваме да готвите на најниски температури и да не ја препечувате храната премногу.

6. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

Чистете го апаратот по секоја употреба. Секогаш употребувајте садови за готвење со чисто дно.



Гребаници или темни дамки на стакло-керамичката површина немаат влијание на работата на апаратот.

За да ја отстраните нечистотијата:

1. – **Веднаш отстранете:** стопена пластика, пластична фолија и храна што содржи шеќер. Во спротивно, нечистотијата може да предизвика оштетување на апаратот. Употребувајте специјално стругало за стаклото. Ставете го

стругалото на стаклената површина под остар агол и движете го сечивото по површината.

- **Извадете ги откако апаратот е доволно ладен:** прстени од бигор, вода, дамки од маснотии, светкави метални промени на бојата. Употребувајте специјално средство за чистење стакло-керамика или нерѓосувачки челик.
2. Чистете го апаратот со влажна крпа и малку детергент.
 3. На крајот, **избришете го апаратот со чиста сува крпа.**

7. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

Проблем	Можна причина	Решение
Не можете да го вклучите апаратот или да ракувате со него.		Вклучете го апаратот повторно и поставете ја поставката за топлина за помалку од 10 секунди.
	Истовремено сте допреле 2 или повеќе сензорски полиња.	Допирајте само по едно сензорско поле.
	Функцијата STOP+GO работи.	Видете во поглавјето „Секојдневна употреба“.

Проблем	Можна причина	Решение
	Има дамки од вода или маснотија на контролната табла.	Исчистете ја контролната табла.
Се огласува звучен сигнал и апаратот се исклучува. Се огласува звучен сигнал кога апаратот е исклучен.	Сте ставиле нешто на едно или повеќе сензорски полиња.	Отстранете го предметот од сензорските полиња.
Апаратот се исклучува.	Сте ставиле нешто на сензорското поле ① .	Тргнете го предметот од сензорското поле.
Показателот за преостаната топлина не се вклучува.	Ринглата не е жешка затоа што работела кратко време.	Ако ринглата којашто работи не е доволно жешка подолг период, јавете се во сервис.
Функцијата за автоматско загревање не работи.	Ринглата е жешка.	Дозволете ринглата да се излади доволно.
	Поставена е најголема јачина на топлината.	Поставката за најголема јачина на топлината и функцијата за автоматско загревање имаат иста мокност.
Поставката за јачина на топлината се менува помеѓу две нивоа.	Вклучено е управувањето со енергијата.	Видете во „Управување со енергијата“.
Сензорските полиња се вжештуваат.	Садовите за готвење се преголеми или сте ги ставиле премногу блиску до контролите.	Ставајте ги големите садови за готвење на задните рингли, ако е потребно.
Се вклучува [-] .	Вклучено е автоматското исклучување.	Исключете го и повторно вклучете го апаратот.
Се вклучува [L] .	Работи функцијата Уред за безбедност на децата или Заклучување.	Видете во поглавјето „Секојдневна употреба“.
Се вклучува [F] .	На ринглата нема садови за готвење.	Ставете садови за готвење на ринглата.
	Садовите за готвење се несоодветни.	Користете соодветни садови за готвење.
	Пречникот на дното на садот за готвење е премал за ринглата.	Преместете го садот за готвење на помала рингла.
[E] и се прикажува број.	Има грешка во апаратот.	Исключете го апаратот од струја извесно време. Исключете го осигурувачот од електричниот систем на куќата. Вклучете го повторно. Ако повторно се запали [E] , обратете се во сервисниот центар.

Проблем	Можна причина	Решение
Се вклучува E4 .	Настанала грешка во апаратот бидејќи садот за готвење вриел на суво. Заштитата од прегревање на ринглите и автоматското исклучување работат.	Исклучете го апаратот. Отстранете ги жешките садови за готвење. По околу 30 секунди, повторно вклучете ја ринглата. Ако садот за готвење бил проблемот, пораката за грешка се губи од екранот, но показателот за преостаната топлина може да остане. Оставете го садот за готвење да се излади доволно и видете во „Садови за готвење на индуктивна рингла“ за да видите дали вашиот сад за готвење е соодветен за апаратот.

Ако сте се обиделе со сите погоре наведени решенија и сепак не можете да го отстраните проблемот, обратете се кај вашиот продавач или во службата за односи со корисниците. Наведете ги податоците од плочката со спецификации, троцифрената шифра за стакло-керамика (се наоѓа во аголот на плочата за готвење) и пораката за грешка која се пали.

Погрижете се да ракувате со апаратот правилно. Ако неправилно сте ракувале со уредот, сервисирањето од страна на сервисниот техничар или на продавачот нема да биде бесплатно, дури и во гарантниот период. Упатствата за службата за односи со корисниците и за условите на гаранцијата се наведени во гарантниот лист.

8. УПАТСТВА ЗА МОНТИРАЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ

Погледнете го поглавјето „Безбедносни информации“.



Пред монтажа

Пред да го монтирате апаратот, прочитајте ги сите информации кои се наоѓаат на плочката со спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на дното од кукиштето на апаратот.

- Модел
- Број на производ (PNC)
- Сериски број (S.N.)

соодветни елементи за вградување и во работни површини кои ги исполнуваат стандардите.

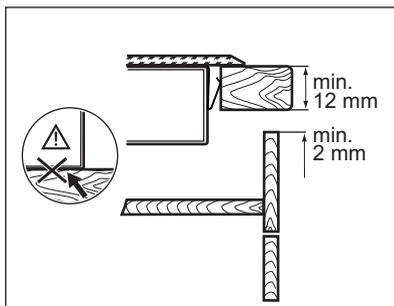
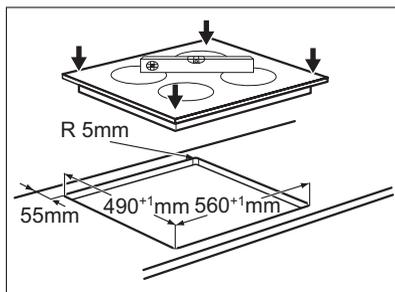
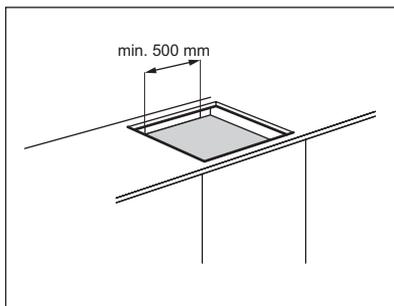
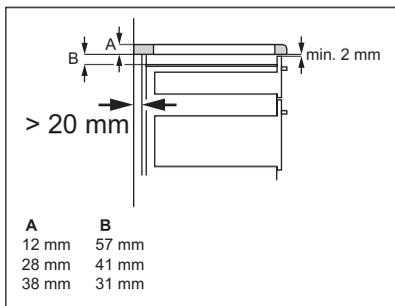
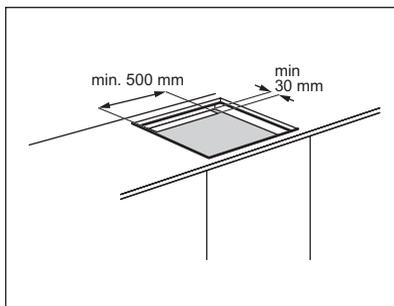
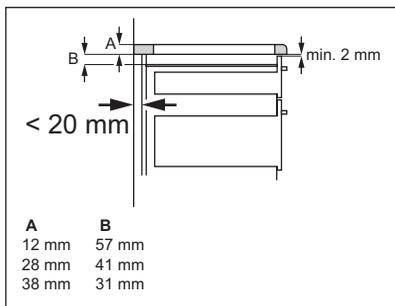
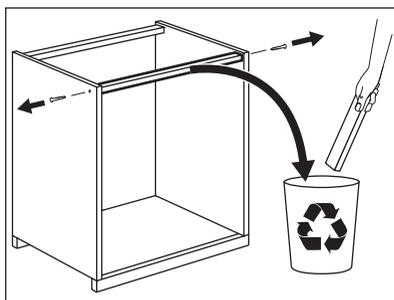
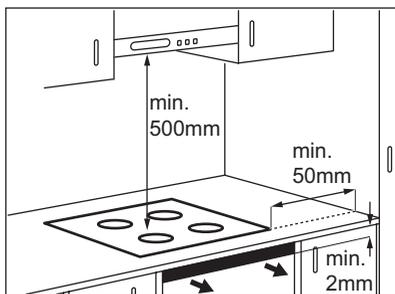
8.2 Поврзен кабел

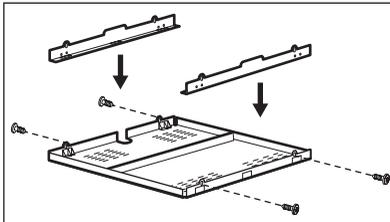
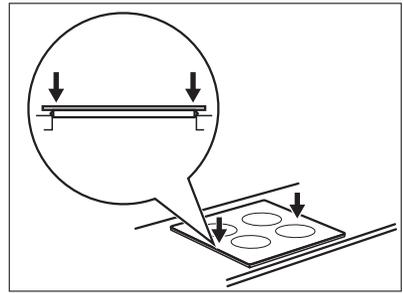
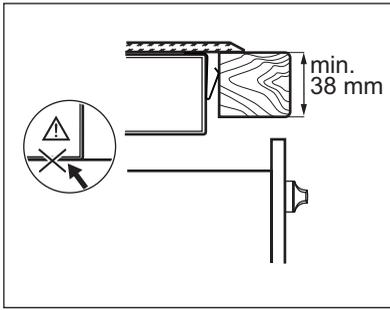
- Апаратот се испорачува со кабел за струја.
- Заменете го оштетениот кабел со специјален кабел (тип H05BB-F Tmax 90°C; или подобар). Обратете се во локалниот сервисен центар.

8.1 Вградени апарати

- Користете ги апаратите што се вградуваат само ако се претходно вградени во

8.3 Комплект





Ако ја користите заштитната кутија (дополнителен додаток¹⁾), предниот воздушен простор од 2 mm и заштитниот под директно под апаратот не се потребни. Не можете да ја користите заштитната кутија ако го монтирате апаратот над печка.

¹⁾ Додатната заштитна кутија може да не е достапна во некои земји. Ве молиме да го контактирате вашиот локален дистрибутер.

9. ТЕХНИЧКИ ИНФОРМАЦИИ

Modell EHN6340FOK

Typ 58 GAD D5 AU

Induction 7.4 kW

Ser.Nr.

ELECTROLUX

Prod.Nr. 949 596 017 00

220-240 V 50-60 Hz

Made in Germany

7.4 kW



Моќност на ринглите

Рингла	Минимална моќност (Максимална поставка за јачина на топлината) [W]	Активирана е енергетската функција [W]	Максимално времетраење на енергетската функција [минути]	Минимална вредност на дијаметар на садови за готвење [mm]
Десна задна — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Десна предна — 145 mm	1400 W	2500 W	4	125

Рингла	Минимална моќност (Максимална поставка за јачина на топлината) [W]	Активирана енергетската функција [W]	Максимално времетраење на енергетската функција [минути]	Минимална вредност на дијаметар на садови за готвење [mm]
Лева задна — 180 mm	1800 W	2800 W	10	145
Лева предна — 210 mm	2300 W	3700 W	10	180

Моќноста на ринглите може да биде различна со мали разлики од податоците во табелата.

Се менува според материјалот и димензиите на садовите за готвење.

10. ЕКОЛОШКИ ПРАШАЊА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски

апарати. Не фрлајте ги апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

www.electrolux.com/shop



892947758-E-242012

