



LV Plīts
LT Kaitlentė
ET Pliidiplaat

Lietošanas instrukcija 2
Naudojimo instrukcija 26
Kasutusjuhend 50

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	2
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. UZSTĀDĪŠANA.....	6
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	8
5. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	9
6. PAPILDFUNKCIJAS.....	14
7. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	17
8. PADOMI UN IETEIKUMI.....	18
9. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	21
10. TEHNISKIE DATI.....	23
11. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	24

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Paldies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Esat izvēlējušies produktu, kas jau vairāku gadu desmitu apvieno profesionālas pieredzes un inovāciju. Atjautīgs un stilīgs, radīts, ņemot vērā jūsu vēlmes. Tāpēc katru reizi lietojot, varat būt droši, ka saņemsiet izcilus rezultātus.

Laipni lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.electrolux.com/support



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registerelectrolux.com



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces

nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU! Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā darbojas vai atdziest. Ierīces pieejamās daļas lietošanas laikā sakarst.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- BRĪDINĀJUMS! Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- BRĪDINĀJUMS! 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.
- UZMANĪBU! Ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimerī, vai pievienot sistēmai, kas tiek regulāri ieslēgta un izslēgta ar ar utilitprogrammu.
- UZMANĪBU! Gatavošanas process jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.

- **BRĪDINĀJUMS!** Aizdeģšanās risks: Neturiet priekšmetus uz plīts virsmām.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Netīriet ierīci ar tvaika tīrītāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas elementu ar tā vadību un nepaļaujieties uz trauka noteicēju.
- Ja stikla keramikas virsma/stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci un atslēdziet to no elektriskās strāvas avota. Gadījumā, ja ierīce ir pievienota strāvas avotam tieši, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas avota. Abos gadījumos sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no nelaimes gadījumiem, to jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa pārstāvim vai kvalificētam speciālistam.
- **BRĪDINĀJUMS!** Izmantojiet tikai ierīces ražotāja ieteiktās vai ierīces lietošanas instrukcijā norādītās plīts vadīklas vai plīts vadīklas, kas iestrādātas ierīcē. Nepiemērotu plīts vadīklu lietošana var izraisīt negadījumus.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu vai ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- 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.
- Katrai ierīcei apakšā ir dzesēšanas ventilators.
- Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes:
 - Neglabājiet mazus priekšmetus vai papīra lapas, kuras varētu

- izvilkt, tādējādi sabojājot dzesēšanas ventilatorus vai dzesēšanas sistēmu.
- Starp ierīces apakšdaļu un atvilktnē esošajiem priekšmetiem atstājiet vismaz 2 cm attālumu.
- Noņemiet visus atdalošos paneļus, kas uzstādīti skapīti zem ierīces.

2.2 Elektriķas padeves pieslēgšana



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektriķas padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārliecinieties, lai ierīce tiktu pareizi uzstādīta. Vaļīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārkaršanu.
- Izmantojiet atbilstošu strāvas kabeli.
- Nepieļaujiet elektriķas vadu samezģlošanos.
- Pārliecinieties, lai tiktu uzstādīta aizsardzība pret elektrošoku.
- Izmantojiet vada atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektriķas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktdakšu (ja tāda ir) un strāvas vadu. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktlīzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc

uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.

- Ja kontaktlīzdai ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

2.3 Pielietojums



BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Pirms pirmās ieslēgšanas noņemiet iepakojuma, marķējuma un aizsardzības plēves (ja tādas ir).
- Šī ierīce ir paredzēta tikai izmantošanai mājās apstākļos (iekštelpās).
- Nomainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes, iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī "Izslēgts".
- Nepaļaujieties uz trauka noteicēju.
- Nenovietojiet galda piederumus un katlu vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir iekļājusī, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jūtas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.
- Kad ievietojat ēdiena karstā eļļā, tā var šļakstēt.

**BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

- Uzkarstēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavošanas laikā netuviniet taukvielas un eļļu atklātai liesmai vai sakarsētiem priekšmetiem.
- Augstā temperatūrā uzkarstētas eļļas izdalītie tvaiki var pēkšņi uzliesmot.
- Pārtikas atliekas saturoša izmantotā eļļa var uzliesmot zemākā temperatūrā nekā pirmreizējās lietošanas eļļa.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

**BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Nenovietojiet karstus ēdiena gatavošanas traukus uz vadības paneļa.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdiena gatavošanas laikā neļaujiet ēdiena gatavošanas traukiem izvārtīties tukšiem.
- Gādājiet, lai uz ierīces neuzkristu nekādi priekšmeti un ēdiena gatavošanas trauki. Tā var sabojāt virsmu.
- Neieslēdziet gatavošanas zonas, ja uz tām novietots tukšs ēdiena gatavošanas trauks, vai bez ēdiena gatavošanas trauka.
- Nenovietojiet uz ierīces alumīnija foliju.
- Ēdiena gatavošanas trauki, kas izgatavoti no čuguna vai alumīnija lējuma, vai kuru apakša ir bojāta, var saskrāpēt stiklu / stikla keramiku. Pārvietojot šādus priekšmetus pa plīti virsmu, vienmēr paceliet tos.

3. UZSTĀDĪŠANA

**BRĪDINĀJUMS!**

Skatiet sadaļu "Drošība".

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai. To nedrīkst lietot citiem nolūkiem, piemēram, telpu apsildei.

2.4 Apkope un tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms tīrīšanas izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaiku un neizsmidziniet ūdeni.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

2.5 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru. Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.

2.6 Utilizācija

**BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.

3.1 Pirms uzstādīšanas

Pirms plīts uzstādīšanas pierakstiet zemāk informāciju, kas norādīta uz datu

plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas plīts apakšā.

Sērijas numurs

3.2 Iebūvējamas plītis

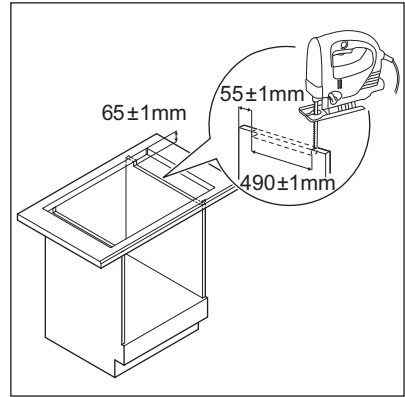
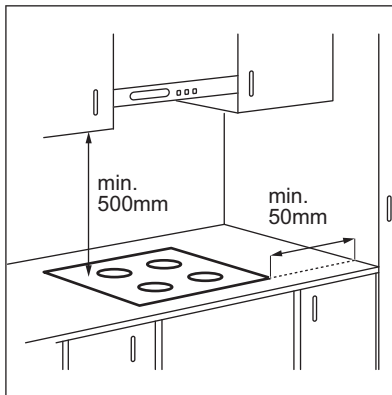
Lietojiet iebūvējamās plītis tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

3.3 Strāvas padeves kabelis

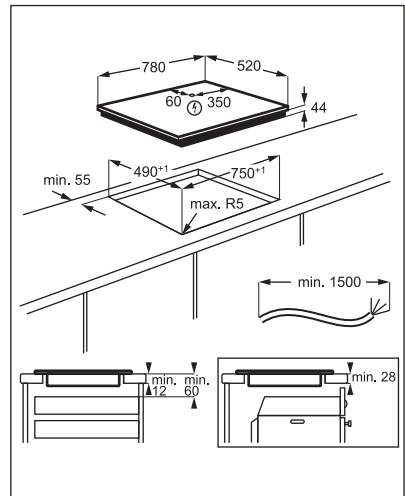
- Plīts virsma ir aprīkota ar strāvas padeves kabeli.
- Lai nomainītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F, kurš spēj izturēt 90 °C un augstāku temperatūru. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru. Strāvas padeves kabeļa nomainīšanu drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.

3.4 Montāža

Uzstādot plīti virsmu zem tvaika nosūcēja, skatiet minimālo nepieciešamo attālumu starp ierīcēm tvaika nosūcēja uzstādīšanas instrukcijās.



Ja ierīce tiek uzstādīta virs atvilktnes, plīts virsmas ventilācija gatavošanas procesa laikā var uzsildīt atvilktnē glabātos priekšmetus.



Meklējiet video pamācību “Electrolux indukcijas plīts virsmas uzstādīšana — uzstādīšana un virsmas”, ievadot pilnu turpmāk redzamajā attēlā norādīto nosaukumu.



www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

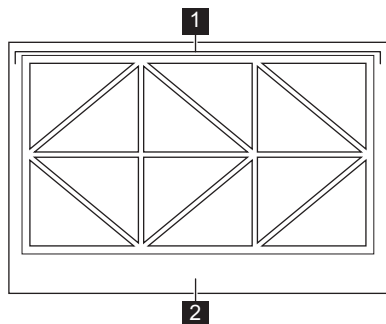
How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation



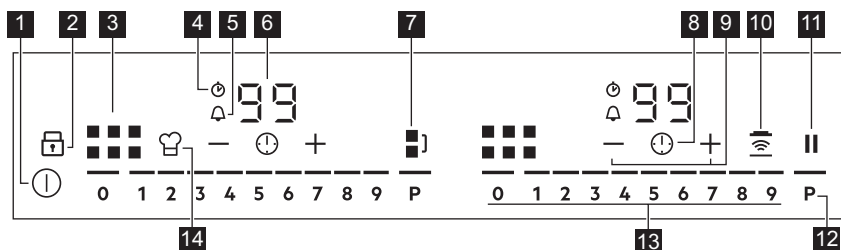
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums

- 1 Indukcijas gatavošanas virsma
- 2 Vadības panelis










4.2 Vadības paneļa izkārtojums



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




Sensora lauks	Komentāri
1	Plīts virsmas aktivizācija vai deaktivizācija.
2	Bloķētājs vai Bērnu drošības sistēma ieslēgšana un izslēgšana.
3	Aktīvās zonas rādīšana.
4	Indikators CountUp Timer
5	Indikators Laika atskaites taimeris
6 -	Taimera displejs: 00–99 minūtes.
7	Bridge ieslēgšana un izslēgšana un pārslēgšanās starp režīmiem.

Sensora lauks	Komentāri
8 	Taimeris funkciju atlase.
9 	Laika pagarināšana un saīsināšana.
10 	Hob²Hood ieslēgšana un izslēgšana.
11 	Pauze ieslēgšana un izslēgšana.
12 	PowerBoost ieslēgšana.
13 	Karsēšanas pakāpes iestatīšana. 0–9.
14 	PowerSlide ieslēgšana un izslēgšana.




4.3 OptiHeat Control (trīspakāpju atlikušā siltuma indikators)



BRĪDINĀJUMS!

 /  /  - Kamēr indikators ir iedegts, pastāv risks apdedzināties ar atlikušo karstumu.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramikas virsma sakarst no trauku izstarotā karstuma.

Indikatori  /  /  - ir iedegti, kamēr gatavošanas zona ir karsta. Tie parāda

pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi.

Indikatori var arī iedegties:

- blakus esošajām gatavošanas zonām, pat ja tās neizmantojat,
- ja uz aukstas gatavošanas zonas tiek novietoti karsti gatavošanas trauki,
- kad gatavošanas virsma ir izslēgta, bet gatavošanas zona joprojām ir karsta.

Indikators nodziest, kad gatavošanas zona ir atdzisusi.


5. IERĪCES IZMANTOŠANA IKDIENĀ




BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Aktivizācija un deaktivizācija

Turiet nospiestu , lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu.

Vadības joslas iedegas pēc plīts virsmas ieslēgšanas un nodziest pēc plīts izslēgšanas. Kad plīts virsma ir izslēgta, redzams ir tikai .

Aktivizējot plīts virsmu un novietojot ēdiena gatavošanas trauku pareizā pozīcijā, plīts virsma to atpazīst un iedegas atbilstošās vadības paneļa gaismas. Virs vadības joslas iedegas sarkanais gatavošanas zonas indikators, norādot gatavošanas trauka pozīciju.

5.2 Automātiskā izslēgšanās

Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:

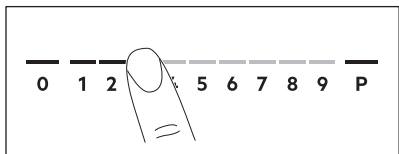
- jūs nenovietojat ēdiena gatavošanas traukus uz plīts virsmas 50 sekunžu laikā,

- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi 50 sekunžu laikā pēc plīts virsmas aktivizēšanas,
- jūs izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieli). Plīts virsma deaktivizējas, kad atskan skaņas signāls. Noņemiet priekšmetus vai noīriet vadības paneli.
- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad katls ir izvārījies sauss). Ļaujiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietojat plīti.
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika plīts izslēdzas.

Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:

Sildīšanas pakāpe	Plīts virsma atslēdzas pēc
1 - 2	6 stundām
3 - 4	5 stundām
5	4 stundām
6 - 9	1,5 stundām

5.3 Karsēšanas iestatījums



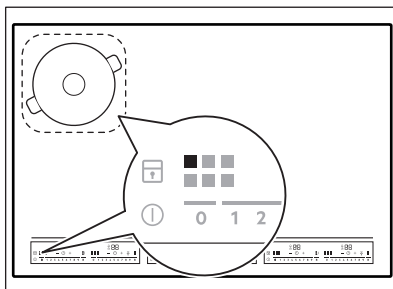
Nospiediet vēlamo karsēšanas iestatījumu vadības joslā. Jūs varat arī virzīt pirkstu pa vadības joslu, lai iestatītu vai mainītu gatavošanas zonas karsēšanas iestatījumu.

Lai izslēgtu gatavošanas zonu, nospiediet 0.

5.4 Plīts virsmas lietošana

Indukcijas gatavošanas virsmu kopā veido 12 atsevišķas trijstūrveida zonas. Trijstūrveida zonas var aktivizēt atsevišķi vai kombinēt pa pāriem, lai izveidotu 6 standarta gatavošanas zonas. Trijstūrveida zonu pārus var pēc tam kombinēt kopā dažādos veidos.

Katru trijstūru pāri kontrolē, izmantojot attiecīgo vadības joslu. Katrs vadības paneļa kvadrāts atbilst vienai standarta indukcijas gatavošanas virsmas zonai.



- **i** Viens trijstūru pāris darbojas kā standarta gatavošanas zona.

Ēdiena gatavošanas trauki

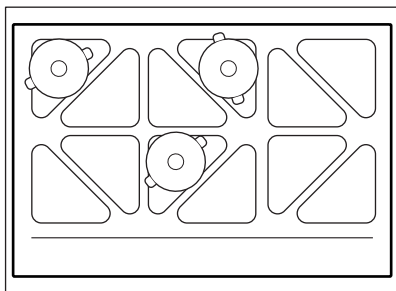
Jūs varat izmantot dažādu izmēru gatavošanas traukus: mazus, vidējus un lielus. Lai uzzinātu, kā plīts virsma nosaka gatavošanas režīmu, pamatojoties uz gatavošanas traukiem, skatiet sadaļu "Indukcijas gatavošanas virsma". Lai iegūtu plašāku informāciju par gatavošanas traukiem, skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".

5.5 Indukcijas gatavošanas virsma

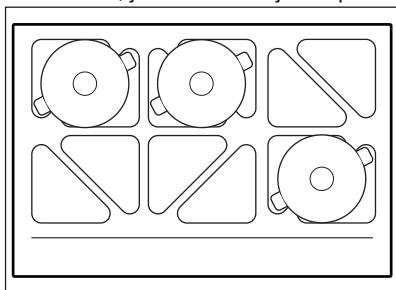
Plīts virsma automātiski nosaka gatavošanas trauka izmēram un formai piemēroto režīmu.

Novietojiet gatavošanas trauku atlasītās platības centrā. Gatavošanas traukam pēc iespējas jānosedz atlasītā platība.

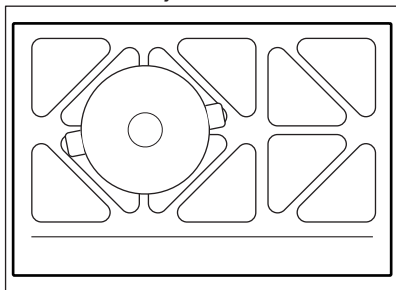
- Mazāka izmēra gatavošanas trauki, kuru apakšas diametrs ir no 100–160 mm, jānovieto viena trijstūra centrā.



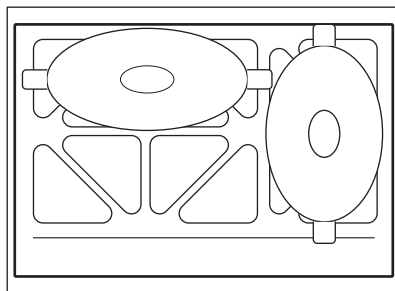
- Vidēja izmēra gatavošanas trauki, kuru apakšas diametrs ir no 160–210 mm, jānovieto uz trijstūru pāra.



- Gatavošanas trauki, kuru apakšas diametrs ir no 240–350 mm, jānovieto uz četriem trijstūriem.

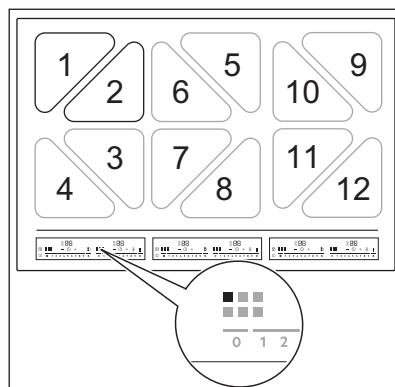


- Ovāla izmēra gatavošanas trauki (piemēram, cepešpannas) jānovieto uz vertikālajām vai horizontālajām Bridge kombinācijām.

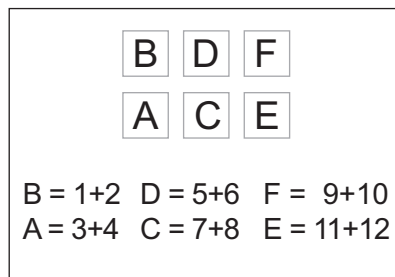


- Gatavošanas traukiem jānosedz 3 vai 4 trijstūri.

5.6 Vadības paneļa un zonu indikatoru izmantošana

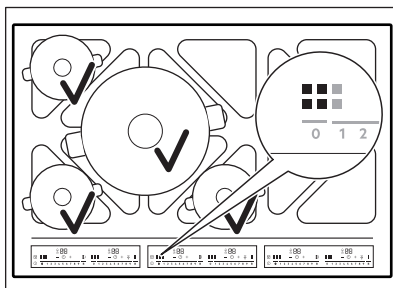
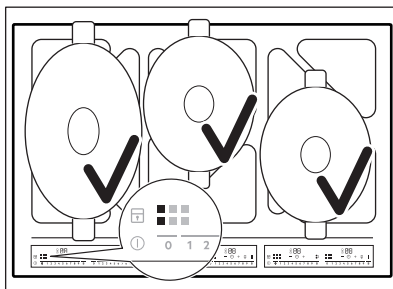
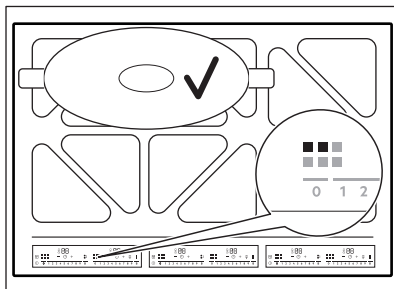
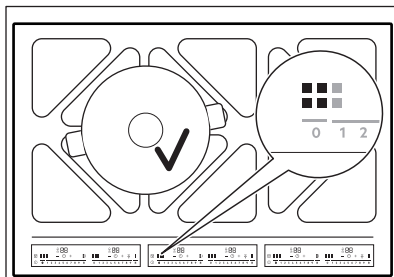
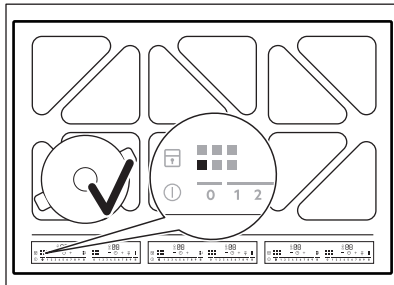
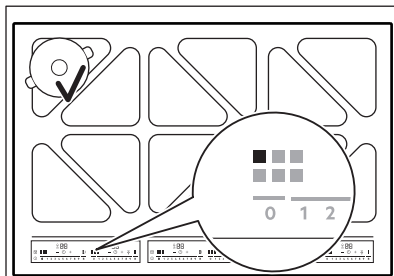


Divu trijstūru kombinācija veido atsevišķas standarta gatavošanas zonas, kas apzīmētas ar indikatoriem A, B, C, D, E un F.



Zonu indikatoru norāda, kuru standarta gatavošanas zonu kontrolē attiecīgā vadības josla. Plīts virsmai ir 6 vadības joslas.

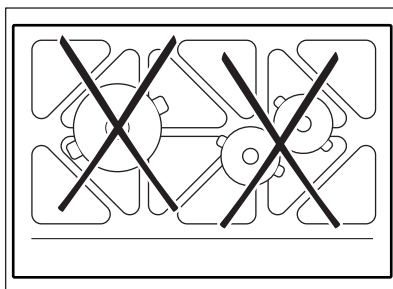
Gatavošanas trauku pozīcijas un zonu indikatori

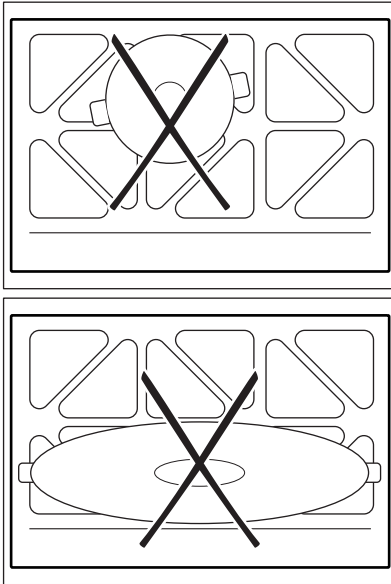


Iepriekš norādītajai kombinācijai ir četras aktīvas vadības joslas. Kreisās puses priekšējo gatavošanas trauka pozīciju apzīmē A indikators pirmajā vadības joslā. Kreisās puses aizmugurējo gatavošanas trauka pozīciju apzīmē B indikators otrajā vadības joslā. Vidējo gatavošanas trauka pozīciju apzīmē A, B, C, D indikators trešajā vadības joslā. Labās puses priekšējo gatavošanas trauka pozīciju apzīmē C indikators ceturtnajā vadības joslā.


i Šajā kombinācijā nav iespējams izmantot vairāk nekā 4 gatavošanas traukus.


5.7 Gatavošanas trauku novietošana nepareizā pozīcijā





5.8 Bridge



Novietojot gatavošanas trauku uz divām vai vairāk gatavošanas zonām un iestatot karsēšanas līmeni uz **0**, iedegas .

Ja noklusējuma gatavošanas zona neatbilst jūsu gatavošanas traukam, atkārtoti nospiediet , lai manuāli atlasītu vēlamo konfigurāciju.

Pieejami šādi režīmi:

- centrālais
 - vertikālais
 - horizontālais
 - standarta gatavošanas zona
- Gatavošanas zonas indikatori automātiski mainās un rāda iespējamās kombinācijas.

Visus atsevišķos viena režīma trijstūrus kontrolē viena attiecīgi iedegta vadības josla.

Mainot karsēšanas iestatījumu, nodziest . Kad karsēšanas iestatījums ir iestatīts uz **0**, atkārtoti iedegas .

5.9 PowerBoost


Šī funkcija aktivizē vairāk jaudas attiecīgajai indukcijas gatavošanas zonai atkarībā no ēdiena gatavošanas trauku izmēra. Šo funkciju var aktivizēt tikai uz ierobežotu laiku.

Funkciju nav iespējams izmantot laikā, kad ir aktivizēts Bridge centra, vertikālajā vai horizontālajā režīmā.

Lai aktivizētu funkciju vienai gatavošanas zonai, pieskarieties pie

P. Simbols iedegas sarkanā krāsā.

Funkcija izslēdzas automātiski.


 Lai aplūkotu maksimālās darbības ilguma vērtības, skatiet sadaļu "Tehniskie dati".



5.10 Taimeris


-  **Laika atskaites taimeris**



Varat izmantot šo funkciju, lai iestatītu vienas gatavošanas sesijas ilgumu.


Vispirms iestatiet gatavošanas zonas karsēšanas pakāpi un pēc tam funkciju.


Lai aktivizētu funkciju vai mainītu gatavošanas laiku, pieskarieties pie .

Displejā parādās taimera cipari **00** un indikatori **+** un **-**.  iedegas sarkanā krāsā un  iedegas baltā krāsā.

 Ja taimeris nav iestatīts, visi indikatori nodziest pēc 3 sekundēm.

Pieskarieties pie **+** vai **-**, lai iestatītu laiku (00–99 minūtes). Pēc 3 sekundēm taimeris automātiski uzsāk laika atskaiti. Nodziest indikatori , **+** un **-**.  turpina būt iedegts sarkanā krāsā.

Kad beidzas taimera laika atskaite, atskan skaņas signāls un mirgo **00**. Lai apturētu signāla darbību, pieskarieties pie .



Lai izslēgtu funkciju, pieskarieties pie . Kad iedegas indikatori **+** un **-**, pieskarieties pie **.** Izmantojiet **-** vai **+**, lai displejā iestatītu **00**. Vai arī iestatiet

karsēšanas pakāpi uz **0**. Atskan skaņas signāls, un taimera darbība tiek atcelta.



• **CountUp Timer**

Jūs varat izmantot šo funkciju, lai pārraudzītu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona.

Lai izslēgtu funkciju, divas reizes

pieskarieties pie . Indikators  iedegas sarkanā krāsā un taimeris automātiski uzsāk skaitīt laiku.

Lai izslēgtu funkciju, pieskarieties pie



. Kad iedegas indikatori, pieskarieties pie .





• **Laika atgādinājums**

Šo funkciju var izmantot kā Laika atgādinājums, kad plīts virsma ir ieslēgta un nedarbojas gatavošanas zonas. Uzlieciet gatavošanas trauku uz gatavošanas zonas, lai ieraudzītu Taimeris simbolus.


Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie

, līdz indikators  iedegas sarkanā krāsā. Lai iestatītu laiku, pieskarieties pie






 vai . Funkcija aktivizējas automātiski pēc 4 sekundēm. Nodziest

indikatori ,  un .  turpina būt iedegts sarkanā krāsā.

Kad funkcija ir iestatīta, gatavošanas trauku var noņemt no virsmas.

Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot **00**. Lai apturētu signāla darbību, pieskarieties pie .

Lai izslēgtu funkciju, pieskarieties pie

. Kad iedegas indikatori  un , pieskarieties pie  vai , lai displejā iestatītu **00**.



Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.





6. PAPILDFUNKCIJAS

6.1 Pauze

Visas darbojošos gatavošanas zonu iestatīšana uz zemāko karsēšanas pakāpi.

Šīs funkcijas darbības laikā visi pārējie vadības paneļa simboli ir bloķēti.




Šīs funkcijas darbības laikā var izmantot simbolus  un . Funkcija neaptur taimera funkcijas  un .

Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie

. Simbols iedegas sarkanā krāsā.

Karsēšanas iestatījums ir samazināts līdz 1.

Lai izslēgtu funkciju, pieskarieties pie


. Simbols iedegas baltā krāsā. Tiek aktivizēts iepriekšējais karsēšanas iestatījums.

6.2 Bloķētājs

Jūs varat bloķēt vadības paneli plīts virsmas darbības laikā. Tas novērsīs nejašu karsēšanas iestatījuma maiņu.

Vispirms iestatiet karsēšanas iestatījumu.

Lai aktivizētu funkciju, pieskarieties pie

. Simbols iedegas sarkanā krāsā un mirgo.

Lai izslēgtu funkciju, pieskarieties pie

. Simbols iedegas baltā krāsā.




Izslēdzot plīts virsmu, tiek deaktivizēta šī funkcija.


6.3 Bērnu drošības sistēma

Šī funkcija nepieļauj nejašu plīts virsmas darbināšanu.

Lai aktivizētu funkciju, aktivizējiet plīts virsmu. Neiestatiet karsēšanas pakāpi.

Pieskarieties pie , līdz tas iedegas sarkanā krāsā un nodziest vadības josla.

Lai izslēgtu funkciju, aktivizējiet plīts virsmu. Neiestatiet karsēšanas pakāpi.

Pieskarieties pie , līdz tas iedegas baltā krāsā un iedegas vadības josla. Izslēdziet plīts virsmu.

6.4 PowerSlide


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



Šī funkcija sadala gatavošanas platību trijās vertikālās gatavošanas zonās, kurām ir atšķirīgi karsēšanas iestatījumi. Plīts virsma nosaka ēdiena gatavošanas trauku pozīciju un attiecīgi noregulē iepriekš iestatīto jaudas līmeni. Jūs varat novietot gatavošanas traukus uz kreisā, centrālā vai labā vertikālā tilta.

Vispārīga informācija

- Minimālais šai funkcijai atbilstošo gatavošanas trauku diametrs ir 160 mm.
- Zonas indikators norāda abu zonu apvienojumu pat tad, ja tiek izmantota tikai viena no zonām.
- Jūs varat regulēt karsēšanas iestatījumu manuāli tikai tad, ja vismaz viena no zonām ir aktivizēta automātiski.
- Jūs varat mainīt karsēšanas iestatījumu katrai pozīcijai atsevišķi. Deaktivizējot plīts virsmu, tā iegaumē jūsu karsēšanas iestatījumus un izmanto tos nākamreiz, kad aktivizējat šo funkciju.
- Ja vēlaties mainīt karsēšanas iestatījumu, pārceļiet ēdiena gatavošanas trauku uz citu zonu. Gatavošanas trauku sfīdināšana var izraisīt virsmas skrāpējumus un krāsas maiņu.

Funkcijas aktivizēšana

Lai aktivizētu funkciju, nospiediet . Kad funkcija ir aktivizēta, simbols iedegas sarkanā krāsā un vadības josla attēlo iepriekš iestatīto jaudas līmeni.

-  Ja gatavošanas zonās netiek konstatēti gatavošanas trauki, pēc 9 minūtēm atskan skaņas signāls un gatavošanas zonas automātiski izslēdzas. Nospiediet , lai atsāktu šīs funkcijas darbību.






Jaudas līmeņa pielāgošana



Lai pielāgotu jaudas līmeni, vadības joslā atlasiet karsēšanas iestatījumu.

Funkcijas izslēgšana


Lai izslēgtu funkciju, nospiediet .


6.5 OffSound Control (Skaņas aktivizēšana un izslēgšana)

Izslēdziet plīts virsmu. Nospiediet  3 sekunžu garumā. Displejs ieslēdzas un izslēdzas. Nospiediet  3 sekunžu garumā. Iedegas  vai . Nospiediet taimera , lai izvēlētos kādu no šīm iespējām:

-  – skaņas signāli ir izslēgti.
-  – skaņas signāli ir ieslēgti.

Lai apstiprinātu savu izvēli, uzgaidiet līdz plīts virsma automātiski izslēdzas.

Kad šī funkcija ir iestatīta stāvoklī , varat dzirdēt skaņas vienīgi, kad:

- pieskaraties .
- Atveras Laika atgādinājums
- Atveras Laika atskaites taimeris
- novietojat kādu priekšmetu uz vadības paneļa.

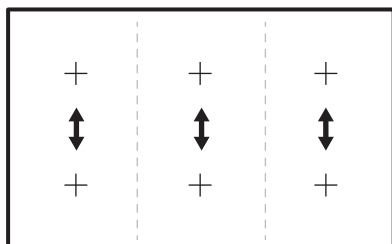
6.6 Jaudas pārvaldība

Ja ir aktivizētas vairākas zonas un patērētā jauda pārsniedz strāvas padeves ierobežojumu, tad šī funkcija sadala pieejamo jaudu starp gatavošanas zonām. Plīts virsma kontrolē karstuma iestatījumus, lai aizsargātu mājokļa elektroinstalācijas drošinātājus.

- Gatavošanas zonas ir grupētas atbilstoši to atrašanās vietai un plīts virsmas fāžu skaitam. Katras fāzes maksimālā elektrības jauda ir 3680 W. Ja plīts virsma sasniedz maksimāli pieejamo vienas fāzes strāvas apjomu, gatavošanas zonu jauda tiek automātiski samazināta.
- Gatavošanas zonām ar samazinātu jaudu vadības panelis rāda maksimālos iespējamus karsēšanas iestatījumus.
- Ja augstāka sildīšanas pakāpe nav pieejama, vispirms samaziniet to citām gatavošanas zonām.

- Funkcijas aktivizācija ir atkarīga no gatavošanas trauku izmēra un to skaita.

Aplūkojiet ilustrāciju ar iespējamajām kombinācijām, kurās jauda var tikt sadalīta starp gatavošanas zonām.



6.7 Hob²Hood

Tā ir uzlabota funkcija, kas savieno plīts virsmu un tvaika nosūcēju. Plīts virsmai un tvaika nosūcējam ir infrasarkanā signāla komunikācijas ierīce. Ventilatora ātrums tiek noteikts automātiski, pamatojoties uz režīma iestatījumu un uz plīts novietotā karstākā ēdiena gatavošanas trauka temperatūru. Ventilatoru var darbināt arī manuāli.



Vairumam tvaika nosūcēju tālvadības sistēma sākotnēji tiek deaktivizēta. Aktivizējiet to, pirms sākat izmantot funkciju. Plašāka informācija pieejama tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatā.

Funkcijas automātiska darbināšana

Lai automātiski darbinātu funkciju, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6. Plīts virsma sākotnēji ir iestatīta uz H5. Tvaika nosūcējs reaģē ikreiz, kad sākat izmantot plīts virsmu. Plīts virsma automātiski nosaka ēdiena gatavošanas trauka temperatūru un attiecīgi noregulē ventilatora ātrumu.

Automātiskie režīmi

	Auto- māti- skaiss ap- gai- smo- jums	Vārīša- na ¹⁾	Cepša- na ²⁾
H0 režīms	Iz- slēgts	Izslēgts	Izslēgts
H1 režīms	le- slēgts	Izslēgts	Izslēgts
H2 re- žīms ³⁾	le- slēgts	1. venti- lators ātrums	1. venti- lators ātrums
H3 režīms	le- slēgts	Izslēgts	1. venti- lators ātrums
H4 režīms	le- slēgts	1. venti- lators ātrums	1. venti- lators ātrums
H5 režīms	le- slēgts	1. venti- lators ātrums	2. venti- lators ātrums
H6 režīms	le- slēgts	2. venti- lators ātrums	3. venti- lators ātrums

1) Plīts virsma konstatē vārīšanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

2) Plīts virsma konstatē cepšanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

3) Šis režīms aktivizē ventilatoru un gaismu, un tā darbība nav atkarīga no temperatūras.




Automātiskā režīma maiņa


1. Deaktivizējiet ierīci.
2. Pieskarities pie 3 sekundes. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.
3. Pieskarities pie 3 sekundes.
4. Atkārtoti pieskarities pie , līdz iedegas .
5. Pieskarities pie , lai atlasītu automātisko režīmu.

i Lai darbinātu tvaika nosūcēju tieši no tvaika nosūcēja paneļa, deaktivizējiet funkcijas automātisko režīmu.



i Pabeidzot gatavošanu un deaktivizējot plīts virsmu, tvaika nosūcēja ventilators var turpināt darboties noteiktu laiku. Pēc tam sistēma deaktivizē ventilatoru automātiski un neļauj jums nejauši aktivizēt ventilatoru nākamo 30 sekunžu laikā.

Ventilatora ātruma manuāla darbināšana

Funkciju var darbināt arī manuāli. Lai to izdarītu, pieskarieties pie , kad plīts virsma ir aktivizēta. Simbols iedegas baltā krāsā. Tas deaktivizē funkcijas automātisko darbināšanu un ļauj manuāli mainīt ventilatora ātrumu. Nospiežot , ventilatora darbības ātrums palielinās par vienu līmeni. Sasniedzot intensīvo līmeni un nospiežot  atkārtoti, jūs iestatīsiet

ventilatora ātrumu uz 0 — tas deaktivizēs tvaika nosūcēja ventilatoru. Simbols iedegas sarkanā krāsā. Lai atkal iedarbinātu ventilatoru 1. ātrumā, pieskarieties pie .

i Lai aktivizētu funkcijas automātisko darbināšanu, izslēdziet plīts virsmu un ieslēdziet to atkārtoti.

i Ja funkcija nav aktīva,  izslēdzas pēc 10 sekundēm. Ja plīts virsma tiek pārstartēta, atkārtoti iedegas .

Apgaisojuma ieslēgšana

Jūs varat iestatīt, lai plīts virsma automātiski ieslēgtu apgaismojumu, ikreiz, kad jūs ieslēdzat plīts virsmu. Lai to izdarītu, iestatiet automātisko režīmu uz H1–H6.

i Tvaika nosūcēja apgaismojums deaktivizējas 2 minūtes pēc plīts virsmas ieslēgšanas.

7. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

7.1 Vispārīga informācija

- Notīriet plīts virsmu pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts virsmas darbību.
- Izmantojiet plīts virsmām īpaši paredzētu tīrīšanas līdzekli.
- Stiklam izmantojiet speciālu skrāpi.

7.2 Plīts tīrīšana

- **Noņemot nekavējoties:** izkusušu plastmasu, plastmasas plēvi, cukuru

un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt plīts bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.

- **Noņem, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šķakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.
- **Spīdošu metāla daļu krāsas zaudēšanas novēršana:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.

8. PADOMI UN IETEIKUMI



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

8.1 Ēdiena gatavošanas trauki



Indukcijas gatavošanas zonām spēcīgs elektromagnētiskais lauks rada karstumu ēdiena gatavošanas traukos ļoti ātri.

Izmantojot indukcijas gatavošanas zonas, lietojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus.

- Ēdiena gatavošanas trauka dibenam jābūt pēc iespējas biežākam un plakanākam.
- Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu tīri un sausi.
- Lai izvairītos no saskrāpēšanas, nevelciet un nebīdīet katlus pa keramiskā stikla virsmu.

Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

- **piemērots:** čuguns, tērauds, emaljēts tērauds, nerūsējošs tērauds, daudzslāņu dibens (ar atbilstošu ražotāja marķējumu).
- **nepiemērots:** alumīnijs, varš, misiņš, stikls, keramika, porcelāns.

Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītai, ja:

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

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri



Skatiet nodaļas "Ikdienas lietošana" sadaļu "Indukcijas gatavošanas virsma".

- Indukcijas gatavošanas zonas automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka dibena izmēram.
- Gatavošanas zonas efektivitāte ir saistīta ar ēdiena gatavošanas trauka diametru. Ēdiena gatavošanas trauki ar mazāku diametru par minimālo saņems tikai daļu no gatavošanas zonas ģenerētās jaudas.

- Drošības apsvērumu dēļ un, lai sasniegtu optimālus ēdiena gatavošanas rezultātus, neizmantojiet ēdiena gatavošanas traukus, kas lielāki par sadaļā "Gatavošanas zonu specifikācija" norādītajiem izmēriem. Ēdiena gatavošanas laikā nenovietojiet ēdiena gatavošanas traukus pārāk tuvu vadības panelim. Tas var ietekmēt vadības paneļa darbību vai izraisīt nejaušu plīts virsmas funkciju aktivizēšanu.

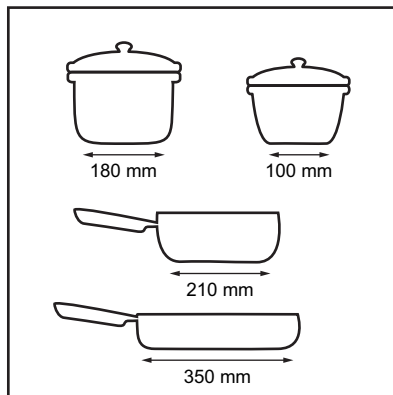


Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

Gatavošanas trauku veidi

Plīts virsma nosaka atbilstīgā tilta režīmu atkarībā no jūsu izmantotajiem gatavošanas traukiem. Piemēram:

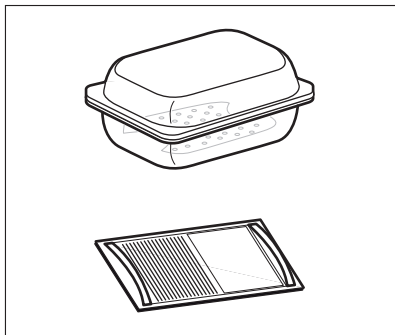
atsevišķi trijstūri, standarta gatavošanas zonas, centrālais režīms,



vertikālais režīms, horizontālie režīmi



Gatavošanas traukiem jānosedz 3 vai 4 atsevišķi trijstūri.

**BRĪDINĀJUMS!**

Neizmantojiet cepamo
paplāti.

8.2 Trokšņi darbības laikā**Ja dzirdami:**

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks ir izgatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve).
- svilpieni: tiek izmantota gatavošanas zona ar augstu jaudas līmeni un ēdiena gatavošanas trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem („sendviča” uzbūve);
- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis.

- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana;
- sūkšana, sanēšana: darbojas ventilators.

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

8.3 Ēko Timer (Eko taimeris)

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

8.4 Ēdienu gatavošanas piemēri

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



Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Karsēšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
1	Uzturētu pagatavotos ēdienus siltus.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka.
1 - 2	Lai pagatavotu holandiešu mērci, kausēt: sviestu, šokolādi, želatīnu.	5 - 25	Laiku pa laikam samaisiet.
1 - 2	Iebiezināt: mīkstas omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavošanas laikā uzlieciet vāku.
2 - 3	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā.
3 - 4	Tvaicēt dārzeņus, zivis, gaļu.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma.

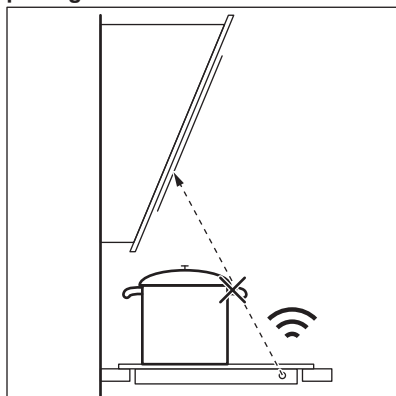
Karsēšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
4 - 5	Tvaicēt kartupeļus.	20 - 60	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
4 - 5	Gatavotu lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma un sastāvdaļas.
6 - 7	Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļas, kotlešu, frikadeļu, cīsiņu, aknu, mērces, olu, pankūku, virtuļu cepšana.	pēc nepieciešamības	Cepšanas laikā apgrieziet.
7 - 8	Kārtīgi apceptu ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus.	5 - 15	Cepšanas laikā apgrieziet.
9	Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, aprūnīnāt gaļu (gulašu, sautētu cepti), cept kartupeļus fī eļļā.		
P	Vārīt lielu ūdens daudzumu. Aktivizēta PowerBoost funkcija.		

8.5 Padomi un ieteikumi Hob²Hood izmantošanai

Darbinot plīts virsmu ar funkciju


- sargājiet plīts virsmas panelis no tiešiem saules stariem.
- Nevirziet halogēno apgaismojumu uz plīts virsmas paneli.
- Nenosedziet plīts virsmas vadības paneli.
- Nepārtrauciet signālu starp plīts virsmu un tvaika nosūcēju (piemēram, ar roku, ēdiena gatavošanas trauka rokturi vai augstu gatavošanas trauku). Aplūkojiet attēlu.

Tvaika nosūcējs attēlots tikai paraugam.



Citas tālvadības ierīces var bloķēt signālu. Nelietojiet šādas ierīces plīts virsmas tuvumā, kamēr darbojas Hob²Hood.

Tvaika nosūcēji ar funkciju Hob²Hood

Skatiet mūsu tīmekļa vietni, lai atrastu pilnu tvaika nosūcēju klāstu, kas darbojas ar šo funkciju. Electrolux tvaika nosūcējiem, kas darbojas ar šo funkciju, jābūt apzīmētiem ar simbolu .




9. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Ko darīt, ja...

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Plīts virsmu nevar ieslēgt vai tā nedarbojas.	Plīts virsma nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.	Pārbaudiet, vai plīts virsma ir pareizi pieslēgta elektrotīklam.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārbaudiet, vai darbības traucējumu cēlonis ir drošinātājs. Ja drošinātājs izdeg atkārtoti, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
	Jūs neiestatāt sildīšanas karsēšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.	Atkārtoti aktivizējiet plīts virsmu un 10 sekunžu laikā iestatiet karsēšanas pakāpi.
	Jūs pieskārāties 2 vai vairāk sensora laukiem vienlaikus.	Pieskarieties tikai vienam sensora laukam.
	Darbojas Pauze.	Skatiet sadaļu "Papildu funkcijas".
	Uz vadības paneļa ir ūdens vai tauku traipi.	Noīriet vadības paneli.
Neizdodas iestatīt maksimālo karsēšanas pakāpi kādai no gatavošanas zonām.	Pārējās zonas patērē maksimāli pieejamo jaudu. Plīts virsma darbojas pareizi.	Samaziniet tai pašai fāzei pieslēgto pārējo gatavošanas zonu karsēšanas pakāpi. Skatiet sadaļu "Jaudas pārvaldība".
Atskan skaņas signāls, un plīts virsma tiek deaktivizēta. Kad plīts virsma tiek deaktivizēta, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoriem ir novietots kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu, kas atrodas uz sensoru laukiem.
Plīts virsma tiek deaktivizēta.	Jūs novietojāt kādu priekšmetu uz vadības paneļa.	Noņemiet priekšmetu, kas nosedz vadības paneli.
Neiedegas atlikušā siltuma indikators.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku vai sensors ir bojāts.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai tā būtu uzkarusi, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Nedarbojas Hob ² Hood.	Nosegts vadības panelis.	Noņemiet priekšmetu, kas nosedz vadības paneli.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
	Jūs izmantojat pārāk augstu katlu, kurš bloķē signālu.	Izmantojiet mazāku katlu, mainiet citu gatavošanas zonu vai darbiniet plīts virsmu manuāli.
Sensora lauks sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauks ir pārāk liels vai novietots pārāk tuvu vadības elementiem.	Ja tas ir iespējams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām gatavošanas zonām.
Pieskaroties vadības paneļa sensora laukiem, neatskan skaņas signāls.	Skaņas signāli ir deaktivizēti.	Aktivizējiet skaņas signālus. Skatiet sadaļu "Papildu funkcijas".
Iedegas  .	Darbojas Bērnu drošības sistēma vai Bloķētājs.	Skatiet sadaļu "Papildu funkcijas".
Mirgo vadības josla.	Uz gatavošanas zonas nav novietots ēdiena gatavošanas trauks vai gatavošanas zona nav pilnībā nosepta.	Novietojiet ēdiena gatavošanas traukus uz zonas tā, lai tie pilnībā nosegtu gatavošanas zonu.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Izmantojiet piemērotus ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
	Ēdiena gatavošanas trauka dibena diametrs ir pārāk mazs gatavošanas zonai.	Izmantojiet atbilstoša izmēra ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".
	Darbojas PowerSlide. Uz pielāgojamās indukcijas gatavošanas zonas ir novietoti divi katli.	Izmantojiet tikai vienu katlu. Skatiet sadaļu "Ikdienas lietošana".
Iedegas  un skaitlis.	Plīts virsmai radusies kļūda.	Deaktivizējiet plīts virsmu un pēc 30 sekundēm aktivizējiet to atkārtoti. Ja  parādās atkal, atvienojiet plīti no strāvas. Pēc 30 sekundēm atkārtoti pieslēdziet plīts virsmu elektrotīklam. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Dzirdams nepārtraukts skaņas signāls.	Nepareizs pieslēgums elektrotīklam.	Atvienojiet plīts virsmu no elektrotīkla. Palūdziet kvalificētam elektriķim pārbaudīt pieslēgumu.

9.2 Ja nevarat rast risinājumu...

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Norādiet tehnisko datu plāksnītē redzamos datus. Pārliedzinieties, ka jūs pareizi darbināt plīts virsmu. Pretējā

gadījumā tehnika vai izplatītāja nodrošinātā apkalpošana nebūs pieejama bez maksas arī garantijas perioda laikā. Informācija par garantijas periodu un pilnvaroto servisa centru ir norādīta garantijas grāmatīnā.

10. TEHNISKIE DATI

10.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis EIV87675:
Veids 62 D6A 06 AA
Indukcija 11.0 kW
Sēr. Nr.
ELECTROLUX

Izstrādājuma Nr. 949 599 184 00
400 V 3 N 50 – 60 Hz
Ražots Vācijā
11.0 kW



10.2 Gatavošanas zonu specifikācija

Indukcijas gatavošanas virsma	Nominālā jauda (maksimālā karšēšanas pakāpe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost, maksimālais darbības laiks [min]
Atsevišķs trijstūris	1150	1600	10
standarta gatavošanas zona	2000	3000	10
Centrālā zona	4200	-	-
Vertikālā zona	3200	-	-
Horizontālā zona	4100	-	-

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

Ēdiena gatavošanas trauku izmēri

Režīms Bridge	Ēdiena gatavošanas trauku izmērs (minimālais)	Ēdiena gatavošanas trauku izmērs (maksimālais)
Atsevišķs trijstūris	100 mm	160 mm
standarta gatavošanas zona	160 mm	210 mm
Centrālā zona	240 mm	350 mm
Vertikālā zona	Trīs atsevišķu trijstūru platība	Četru atsevišķu trijstūru platība
Horizontālā zona	Trīs atsevišķu trijstūru platība	Četru atsevišķu trijstūru platība

Plašāka informācija par ieteicamajiem gatavošanas trauku izmēriem ir pieejama nodaļas "Ikdienas lietošana" sadaļā "Indukcijas gatavošanas virsma".

11. ENERGOEFEKTIVĀTE

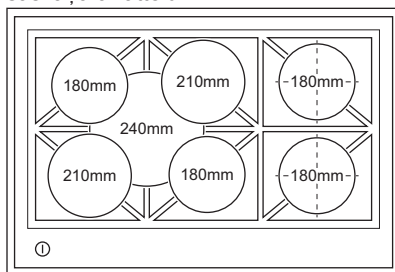
11.1 Produkta informācija*

Modeļa identifikācija	EIV87675	
Plīts virsmas veids	Iebūvētā plīts virsma	
Gatavošanas zonu skaits	2	
Gatavošanas zonu skaits	1	
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija	
Gatavošanas zonas garums (G) un platums (P)	Labā priekšā	G 24,2 cm P 19,4 cm
	Labā aizmugurē	G 24,2 cm P 19,2 cm
Gatavošanas platības garums (G) un platums (P)	Kreisā puse	G 47,4 cm P 38,8 cm
Elektroenerģijas patēriņš uz gatavošanas zonu (EC electric cooking)	Labā priekšā	201,5 Wh/kg
	Labā aizmugurē	201,5 Wh/kg
Gatavošanas virsmas elektroenerģijas patēriņš (EC electric cooking)	Kreisā puse	188,7 Wh/kg
Virsmas enerģijas patēriņš (EC electric hob)	192,3 Wh/kg	

* Eiropas Savienībai saskaņā ar EU 66/2014. Baltkrievijai saskaņā ar STB 2477-2017 A pielikumu. Ukrainai saskaņā ar 742/2019.

EN 60350-2 - Mājsaimniecības elektriskās ēdienu gatavošanas ierīces — 2. daļa: Plīts virsmas — veikspējas mērīšanas metodes.

Elektroenerģijas patēriņu nosaka saskaņā ar attēlu:





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

11.2 Enerģijas taupīšana

Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

12. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	26
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	29
3. ĮRENGIMAS.....	31
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	32
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	33
6. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	38
7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	41
8. PATARIMAI.....	41
9. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	44
10. TECHNINIAI DUOMENYS.....	47
11. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	47

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Išsirinkote gaminį, kuriame atsispindi šios srities profesionalų per dešimtmečius sukauptą patirtis ir naujovės. Pažangus ir stilingas prietaisas sukurtas specialiai jums. Kad ir ką gamintumėte, kiekvieną kartą būsite tikri dėl nepriekaištingo rezultato.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

www.electrolux.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registerelectrolux.com



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvintųjų ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliojantį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

1. SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso

įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaisu naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- **DĖMESIO!** Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant. Prietaiso dalys naudojimo metu gali stipriai įkaisti.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- **ĮSPĖJIMAS!** Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- **ĮSPĖJIMAS!** Neprižiūrimas maisto 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.

- DĒMESIO! Prietaisas negali būti maitinamas per išorinį perjungimo įtaisą, pavyzdžiui, laikmatį, arba prijungtas prie grandinės, kurią komunalinė įstaiga reguliariai įjungia ir išjungia.
- DĒMESIO! Maisto gaminimo procesas turi būti prižiūrimas. Trumpalaikis maisto gaminimo procesas turi būti nuolat prižiūrimas.
- ĮSPĖJIMAS! Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite prietaiso, prieš įrengdami jį balduose.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Baigę naudotis, išjunkite kaitlentę, naudodamiesi jos valdikliais, ir nepasikliaukite prikaistuvio detektoriumi.
- Jei stiklo keraminis paviršius / stiklo paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas tiesiogiai, naudojant jungiamąją dėžutę, išimkite saugiklį, kad atjungtumėte prietaisą nuo maitinimo tinklo. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Jei pažeidžiamas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, įgaliotajam klientų aptarnavimo atstovui arba panašios kvalifikacijos asmenims – kitaip gali kilti pavojus.
- ĮSPĖJIMAS! Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas kaip tinkamas kaitlenčių apsaugas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.



ĮSPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
 - Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
 - Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
 - Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelėjų.
 - Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
 - Apsaugokite nupjautus paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
 - Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
 - Jokiu būdu neįrenkite prietaiso šalia durų ir po langų. Atidarant duris ar langą, jie gali nuversti įkaitusius prikaistus nuo prietaiso.
 - Kiekvieno prietaiso apačioje yra aušinimo ventiliatoriai.
 - Jeigu prietaisas įrengtas virš stalčiaus:
 - Nelaikykite mažų daiktų ar popieriaus lapų, kuriuos galėtų įtraukti, nes jie gali sugadinti aušinimo ventiliatorius arba aušinimo sistemą.
 - Išlaikykite ne mažesnę kaip 2 cm atstumą tarp prietaiso apačios ir stalčiuje laikomų dalių.
 - Išimkite spintelėje po prietaisu įdėtas pertvaras.
- Prieš atlikdami bet kokią veiksmą, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
 - Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
 - Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl laisvo ir netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jeigu taikytina) gnybtas gali įkaisti.
 - Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
 - Pasirūpinkite, kad elektros laidai nesusipainiotų.
 - Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
 - Ant laido naudokite įtempimą mažinančią sąvaržą.
 - Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jeigu taikytina) neliestų karšto prietaiso ar karštų prikaistuvijų, kai jungiate prietaisą į netoli esančius lizdus.
 - Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
 - Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko (jeigu taikytina) ar maitinimo laido. Kreipkitės į mūsų įgaliotąjį techninės priežiūros centrą arba elektriką, jeigu reikia pakeisti pažeistą maitinimo laidą.
 - Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
 - Elektros kištuką į tinklo lizdąjunkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
 - Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, neįjunkite kištuko.
 - Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
 - Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (išukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.

- 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.

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Prieš naudodami pirmąkart, išimkite visas pakuotės medžiagas, nuimkite etiketes ir apsauginę plėvelę (jeigu taikytina).
- Šis buitinis prietaisas skirtas naudoti tik vidaus sąlygomis.
- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą panaudoję prietaisą, kaitvietę išjunkite.
- Nepasitikėkite prikaistuvių detektoriumi.
- Nedėkite stalo įrankių arba prikaistuvių dangčių ant kaitviečių. Jie gali įkaisti.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Pastebėję prietaiso korpuse įtrūkimą, nedelsiant atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo. Tai būtina siekiant išvengti elektros smūgio pavojaus.
- Širdies stimulatorius naudojantys asmenys neturėtų būti arčiau nei 30 cm atstumu nuo veikiančių indukcinį kaitviečių.
- Kai dedate maistą į karštą aliejų, aliejus gali ištikėti.



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogo pavojus

- Kaitinant riebalus arba aliejų gali kilti lengvai užsiliepsnojančių garų. Ruošdami maistą saugokite riebalus ir aliejų nuo atviros liepsnos ar įkaitusių daiktų.

- Įkaitusio aliejaus išskiriami garai gali sukelti sprogo pavojų.
- Įkaitintas naudotas aliejus su maisto likučiais gali užsidegti esant žemesnei temperatūrai, nei pirmą kartą naudojamam aliejui.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Nedėkite karšto prikaistuvio dangčio ant kaitlentės stiklinio paviršiaus.
- Neleiskite virti tuštiems prikaistuviams.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršių.
- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvių arba ant jų pastatę tuščius prikaistuvius.
- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Prikaistuviai iš ketaus, aliuminio arba su sugadintais dugnais gali subraižyti stiklą / stiklo keramiką. Jeigu tokius indus nuo maisto gaminimo paviršiaus reikia patraukti, juos visada kelkite, o ne traukite.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.

2.4 Priežiūra ir valymas

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš pradėdami valyti, išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurkškite vandeniu.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.

2.5 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Naudokite tik originalias dalis.
- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

2.6 Išmetimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekiate su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.

3. ĮRENGIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

3.1 Prieš įrengiant

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

Serijos numeris.....

3.2 Įmontuojamos kaitlentės

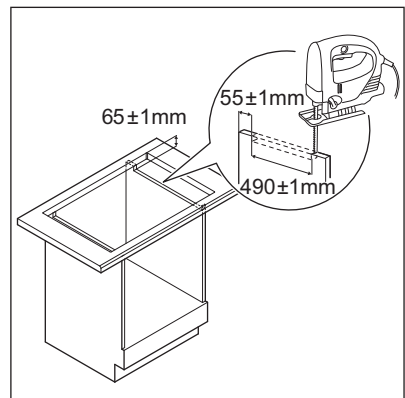
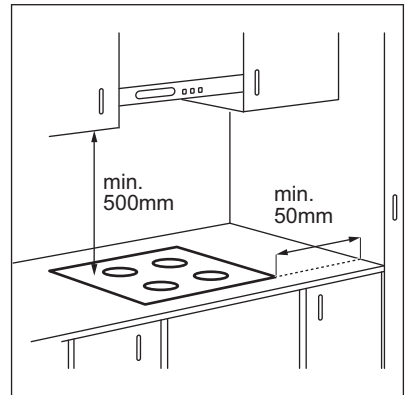
Į baldus įmontuojamos kaitlentės gali būti naudojamos tik po to, kai jos bus įrengtos tinkamame standartus atitinkančiame paviršiuje.

3.3 Sujungimo kabelis

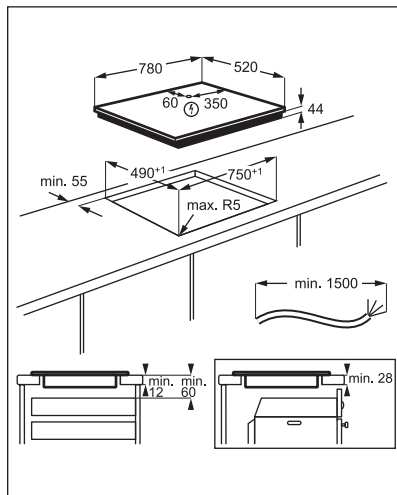
- Kaitlentė tiekama su laidu.
- Norėdami pakeisti pažeistą maitinimo kabelį, naudokite šio tipo kabelį: H05V2V2-F kuris atlaiko 90 °C arba aukštesnę temperatūrą. Kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą. Elektros kabelį pakeisti gali tik kvalifikuotas elektrikas.

3.4 Surinkimas

Jeigu kaitlentę įrengsite po gartraukiu, pasirūpinkite gartraukio įrengimo instrukcijose nurodytu minimaliu atstumu tarp šių prietaisų.



Jeigu prietaisą įrengsite virš stalčiaus, gaminant maistą kaitlentės ventilacija gali sušildyti stalčiuje laikomus daiktus.



Peržiūrėkite vaizdo įrašą „Kaip įdiegti „Electrolux“ indukcinę kaitlentę – integravimas stalviršyje“. Jį surasite įvedę toliau grafike nurodytą pavadinimą.

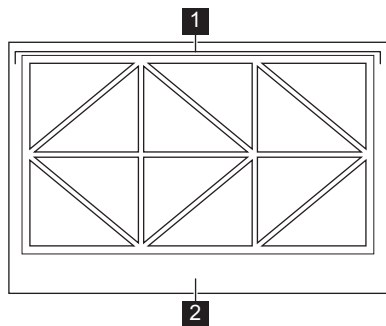
YouTube www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your Electrolux Induction Hob - Worktop installation

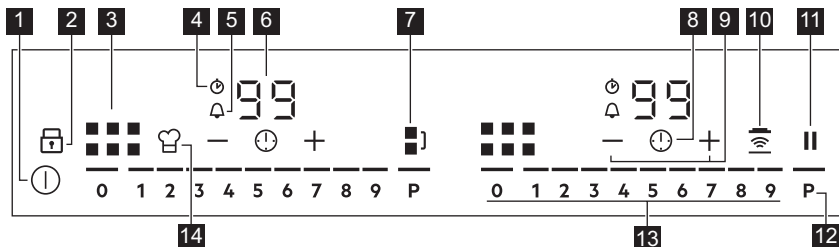
4. GAMINIO APRAŠYMAS

4.1 Maisto gaminimo paviršių išdėstymas

- 1** Indukcinis maisto gaminimo paviršius
- 2** Valdymo skydelis



4.2 Valdymo skydelio išdėstymas



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

	Jutiklio laukas	Pastaba
1		Ijungti ir išjungti kaitlentę.
2		Ijungti ir išjungti Užraktas arba Apsaugos nuo vaikų įtaisas.
3		Aktyviai kaitvieteį parodyti.
4		CountUp Timer indikatorius.
5		Laikmatis indikatorius.
6	-	Laikmačio ekranas: 00–99 min.
7		Ijungti ir išjungti Bridge ir pakeisti režimą.
8		Laikmatis funkcijoms pasirinkti.
9		Padidinti arba sumažinti laiką.
10		Ijungti ir išjungti Hob²Hood.
11		Ijungti ir išjungti Pauzė.
12		Ijungti PowerBoost.
13	-	Nustatyti kaitinimo lygį: 0–9.
14		Ijungti ir išjungti PowerSlide.

4.3 OptiHeat Control (3 lygių karščio indikatorius)



ĮSPĖJIMAS!

/ = / - Kol indikatorius veikia, galite nusidenginti.

Indukcinės kaitvietės tiesiogiai kaitina prikaistuvio dugną. Stiklo keramika įkaista nuo įkaitusios kaitvietės.

/ = / - indikatorius įsijungia, kai kaitvietė įkaista. Jie rodo, kiek yra įkaitusi kiekviena kaitvietė.

Gali įsijungti ir šalimais esančios kaitvietės indikatorius,

- net jei jos nenaudojate,
- jei pastatysite įkaitintą puodą ant šaltos kaitvietės,
- net jei viryklė išjungta.

Indikatorius išsijungia kaitvieteį atvėsus.

5. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Ijungimas ir išjungimas

Norėdami įjungti arba išjungti kaitlentę, paspauskite ir palaikykite.

Valdymo juostos pasirodys, kai įjungsite kaitlentę, ir pradings, kai ją išjungsite. Kai kaitlentė išjungta, matomas tik ①.

Kai įjungsite kaitlentę ir tinkamoje vietoje padėsite prikaistuvį, kaitlentė jį aptiks ir įjungs atitinkamos kaitvietės valdymo skydelį. Virš valdymo juostos įsijungs raudonas kaitvietės indikatorius, kuris nurodo prikaistuvio padėtį.

5.2 Automatinis išsijungimas

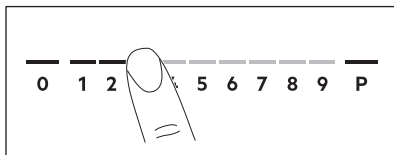
Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:

- neuždedate prikaistuvio ant kaitlentės 50 sekundžių,
- uždėję prikaistuvį, nenustatėte kaitinimo lygio 50 sekundžių,
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Kai išgirsite garso signalą, kaitlentė išsijungs. Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį.
- kaitlentė perkaista (pvz., jeigu kaitinate tuščią keptuvę). Palaukite, kol kaitvietė atšąs, prieš vėl naudodami kaitlentę.
- neišjungsėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko kaitlentė išsijungia.

Santykis tarp kaitinimo lygio ir laiko, po kurio kaitlentė išsijungia:

Kaitinimo lygis	Kaitlentė išsijungia po
1–2	6 valandų
3–4	5 valandų
5	4 valandų
6–9	1,5 valandos

5.3 Kaitros parinktis



Valdymo juostoje pasirinkite pageidaujamą karščio nustatymą.

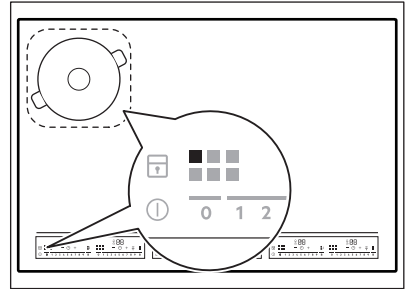
Karščio nustatymą galite pakeisti ir pasirinkti pirštu slinkdami išilgai valdymo juostos.

Jei kaitvietę norite išjungti, paspauskite 0.

5.4 Kaitlentės naudojimas

Indukcinį paviršių sudaro 12 trikampių sričių. Kiekvieną trikampę sritį galite įjungti atskirai, taip pat sritis galite apjungti, kad sukurtumėte 6 įprastas kaitvietes. Trikampių sričių poras taip pat galima apjungti įvairiais būdais.

Kiekvieną trikampių sričių porą galite valdyti atitinkama valdymo juosta. Kiekvienas valdymo skydelio kvadratis atitinka tam tikrą indukcinio paviršiaus kaitvietę.



① Viena trikampių sričių pora veikia, kaip įprasta kaitvietė.

Indai

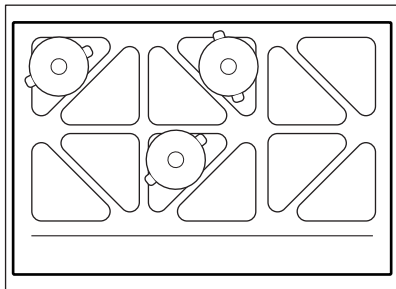
Galite naudoti įvairaus dydžio prikaistus: nedidelius, vidutinius ar didelius. Daugiau informacijos apie kaitvietės nustatymą pagal prikaistuvį rasite toliau esančiame skyriuje „Indukcinis paviršius“. Daugiau informacijos apie prikaistus rasite skyriuje „Naudingi patarimai“.

5.5 Indukcinis paviršius

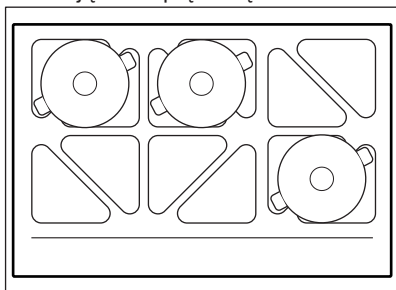
Viryklė automatiškai parenka prikaistuvio dydį ir formą atitinkantį režimą.

Padėkite prikaistuvį per pasirinktos kaitvietės vidurį. Prikaistuvius turi uždengti kuo didesnę pasirinktos kaitvietės plotą.

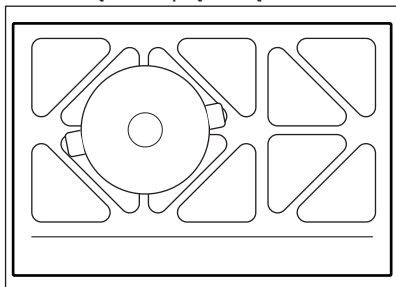
- Mažesnius 100–160 mm dugno skersmens prikaistus statykite vienos trikampės srities viduryje.



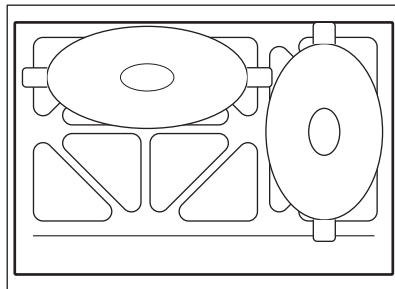
- Vidutinius 160–210 mm dugno skersmens prikaistusius statykite ant dviejų trikampių sričių.



- Didelius 240–350 mm dugno skersmens prikaistusius statykite ant keturių trikampių sričių.

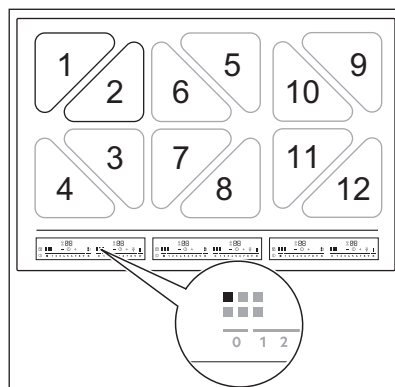


- Ovalo formos prikaistusiams (pvz., skrudinimo padėklui) pasirinkite horizontalųjį arba vertikalųjį Bridge išdėstymą.



Prikaistuvius turi dengti 3 arba 4 trikampes sritis.

5.6 Valdymo skydelio ir kaitviečių indikatorių naudojimas



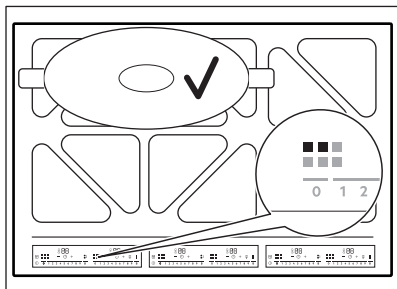
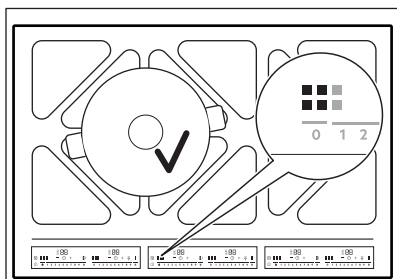
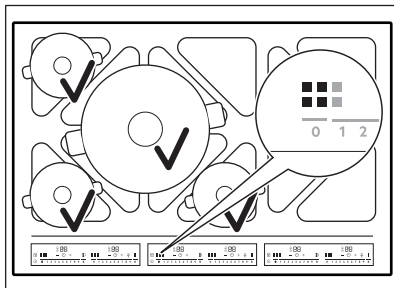
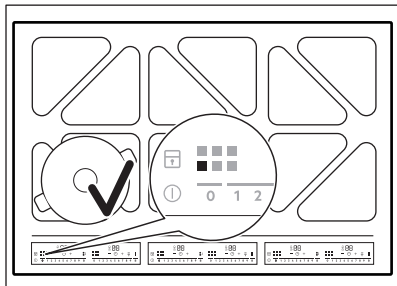
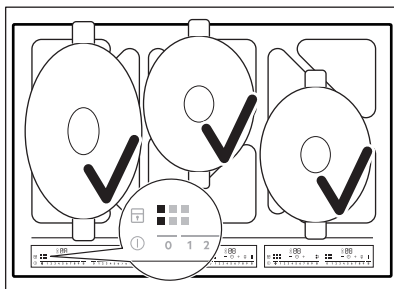
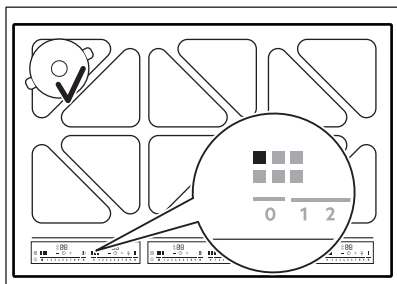
Trikampės sričių poros sudaro įprastas kaitvietes, pažymėtas indikatoriais A, B, C, D, E, F.

B	D	F
A	C	E

B = 1+2 D = 5+6 F = 9+10
A = 3+4 C = 7+8 E = 11+12

Kaitviečių indikatoriai nurodo jų valdomas juostas. Kaitlentė turi 6 valdymo juostas.

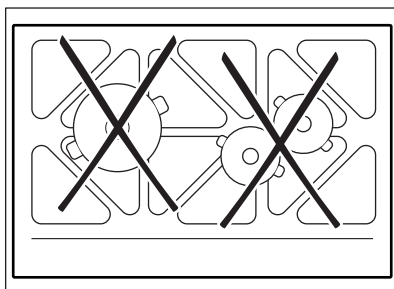
Prikaistuvių padėtyms ir sričių indikatoriai

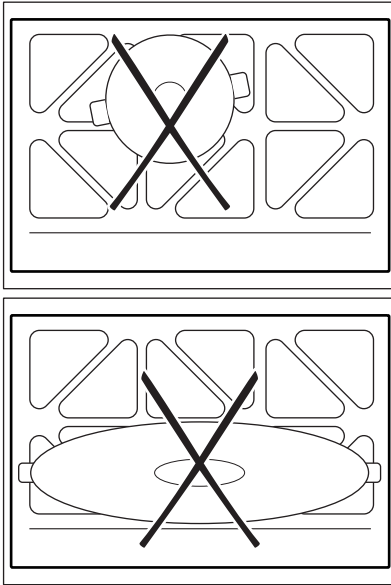


Prieš tai nurodytą kombinaciją galima valdyti keturiomis valdymo juostomis. Kairysis priekinis pakeistuvis aptiktas – veikia pirmosios valdymo juostos indikatorius A. Kairysis galinis pakeistuvis aptiktas – veikia antrosios valdymo juostos indikatorius B. Viduryje pastatytas pakeistuvis aptiktas – veikia trečiosios valdymo juostos indikatoriai A, B, C ir D. Dešinysis priekinis pakeistuvis aptiktas – veikia ketvirtosios valdymo juostos indikatorius C.

i Su šiuo sričių išdėstymu galima naudoti ne daugiau 4 pakeistuvių.

5.7 Netinkamos pakeistuvių padėties





5.8 Bridge

Jeigu prikaistuvį padėsite ant dviejų ar daugiau įprastų kaitviečių, o karščio nustatymas bus **0**, pasirodys

Jei esamas kaitviečių išdėstymas jūsų prikaistuviui netinka, spausdami pasirinkite tinkamą.

Galimi šie režimai:

- Centrinis
- Vertikalusis
- Horizontalusis
- Įprasta kaitvietė

Kaitviečių indikatoriai automatiškai pasikeis, kad matytumėte galimą išdėstymą.

Visi vieno režimo trikampiai valdomi viena įsijungusia valdymo juosta.

Jei pakeisite karščio nustatymą, pradings. Jei karščio nustatymas bus **0**, vėl pasirodys .

5.9 PowerBoost

Ši funkcija įjungia daugiau galios atitinkamai indukcinei kaitvietei; tai priklauso nuo prikaistuvio dydžio. Ši

funkcija gali būti įjungta tik ribotą laikotarpį.

Funkcijos naudoti negalima, jei įjungtas Centrinis, Vertikalusis arba Horizontalusis Bridge režimas.

Jei norite įjungti kaitvietės funkciją: palieskite **P**. Simbolis taps raudonas.

Funkcija išsijungia automatiškai.

Didžiausias trukmės reikšmės rasite skyriuje „Techniniai duomenys“.

5.10 Laikmatis

• Laikmatis

Šią funkciją galite naudoti vienos maisto gaminimo sesijos trukmei nustatyti.

Pirmaisiai pasirinkite kaitvietės temperatūrą, o tada funkciją.

Funkcijos įjungimas arba laiko

keitimas: palieskite . Ekrane įsijungs laikmačio skaičiai **00** ir indikatoriai **+** ir **-**. taps raudonas, o – baltas.

Jei laikmačio neįjungsitė, po 3 sekundžių visi susiję indikatoriai išsijungs.

Palieskite **+** arba **-** laikui nustatyti (00–99 min.). Po 3 sekundžių laikmatis automatiškai įsijungs. Indikatoriai , **+** ir **-** išsijungs. išliks raudonas.

Pasibaigus laiko atskaitai, suveiks garso signalas ir mirksės **00**. Norėdami išjungti signalą, palieskite .

Funkcijai išjungti:



palieskite . Įsijungs indikatoriai **+** ir **-**. Naudokite **-** arba **+**, kad valdymo skydelyje nustatytumėte **00**. Taip pat galite pasirinkti **0** kaitinimo lygį. Pasigirs garso signalas, o laikmatis išsijungs.

• CountUp Timer

Jeigu norite sužinoti kaitvietės veikimo laiką, galite pasinaudoti šia funkcija.





Funkcijos įjungimas: du kartus palieskite . Indikatorius taps





raudonas ir automatiškai įsijungs laikmatis.

Funkcijai išjungti: palieskite . Kai įsijungs indikatoriai, palieskite .


•  **Laikmatis**

Galite naudoti šią funkciją kaip Laikmatis, jei kaitlentė yra įjungta, bet kaitvietės neįjungtos. Uždėkite puodą ant kaitvietės, kad įsijungtų simbolis Laikmatis.





Funkcijai įjungti: palieskite  tiek kartų, kad indikatorius  taptų raudonas. Laikui nustatyti palieskite  arba . Funkcija įsijungs automatiškai po 4


sekundžių. Indikatoriai ,  ir  išsijungs.  išliks raudonas.

Nustatę funkciją prikaistuvį galite nukelti.

Pasibaigus laikui suveiks garso signalas ir mirksės **00**. Norėdami išjungti signalą, palieskite .

Funkcijai išjungti: palieskite .

Įsijungs indikatoriai  ir . Naudokite  arba , kad valdymo skydelyje nustatytumėte **00**.






 Ši funkcija neturi įtakos kaitviečių veikimui.


6. PAPILDOMOS FUNKCIJOS


6.1 Pauzė

Ši funkcija sumažina visų įjungtų kaitviečių kaitrą iki mažiausio kaitros lygio.

Kai funkcija veikia, visi kiti valdymo simboliai užrakinti.

 Kai funkcija yra aktyvi, galima naudoti simbolius  ir . Funkcija neišjungia laikmačio funkcijų:  ir .


Jei norite įjungti funkciją: palieskite . Simbolis taps raudonas. Kaitinimo lygis sumažės iki 1.


Jei funkciją norite išjungti: palieskite . Simbolis taps baltas. Įsijungs ankstesnis kaitinimo nustatymas.


6.2 Užraktas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitlentė veikia. Taip išvengsite atsitiktinio šildymo nustatymų pakeitimo.

Pirmiausia pasirinkite karščio nustatymą.

Jei norite įjungti funkciją: palieskite . Simbolis taps raudonas ir pradės mirksėti.


Jei funkciją norite išjungti: palieskite . Simbolis taps baltas.

 Išjungę kaitlentę, išjungsite ir šią funkciją.

6.3 Apsaugos nuo vaikų įtaisas

Ši funkcija apsaugo kaitlentę nuo atsitiktinio įjungimo.

Jei norite naudotis šia funkcija: įjunkite kaitlentę. Nesirinkite jokio karščio nustatymo. Palieskite  ir palaikykite, kol paraudonuos, o valdymo juosta pradings.

Jei funkciją norite išjungti: įjunkite kaitlentę. Nesirinkite jokio karščio nustatymo. Palieskite  ir palaikykite, kol pabals ir pasirodys valdymo juosta. Įjunkite kaitlentę.

6.4 PowerSlide


Ši funkcija leidžia reguliuoti temperatūrą patraukiant prikaistuvį į kitą indukcinės kaitvietės paviršiaus vietą.

Funkcija padalina paviršių į tris vertikalias skirtingų kaitinimo nustatymų kaitvietes. Kaitlentė aptinka prikaistuvio padėtį ir atitinkamai pakoreguoja galios lygį. Prikaistuvį galite dėti ant kairės, centrinės arba dešinės vertikaliuosios sritys.


Bendroji informacija:

- Šiai funkcijai naudokite ne mažesnio kaip 160 mm dugno skersmens prikaistuvį.
- Kaitvietės indikatorius rodys abi apjungtas sritis, net jei naudosite tik viena kaitvietę.
- Rankiniu būdu reguliuoti kaitros lygį galite tik tuomet, jei bent viena kaitvietė įsijungė automatiškai.
- Kiekvienos zonos kaitros lygį galite pakeisti atskirai. Kai kaitlentę išjungsite, kaitros lygių nustatymai bus išsaugoti ir pritaikyti, kai sekantį kartą vėl įjungsite šią funkciją.
- Jeigu norite pakeisti kaitros lygį, pakelkite prikaistuvį ir padėkite jį kitoje kaitlentės zonoje. Jei stumdysite prikaistuvius ant paviršiaus, galite jį subraižyti ir jis gali nublukti.

Funkcijos įjungimas

Funkcijai įjungti, paspauskite . Kai funkcija įsijungs, simbolis taps raudonas, o valdymo juostoje bus rodomas parinktas galios lygis.




Jei kaitlentė jokio prikaistuvio nepatiks, po 9 minučių pasigirs garsinis signalas, o kaitvietės automatiškai išsijungs. Jei norite tęsti šią funkciją, paspauskite .






Galios lygio reguliavimas



Galios lygį galite pakeisti naudodami valdymo juostą.

Funkcijos išjungimas


Jei norite išjungti funkciją, paspauskite .


6.5 OffSound Control (Garso signalų išjungimas ir įjungimas)

Įjunkite kaitlentę. Paspauskite  ir palaikykite 3 sekundes. Valdymo skydelis įsijungs ir išsijungs. Paspauskite  ir palaikykite 3 sekundes. Įsijungs  arba . Palieskite laikmačio , kad pasirinktume vieną iš šių:

-  – garso signalai išjungti;
-  – garso signalai įjungti.

Palaukite, kol kaitlentė automatiškai išsijungs, kad patvirtintumėte pasirinkimą.

Kai funkcijos nustatymas yra , garso signalas suveiks:

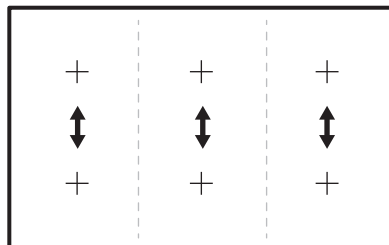
- jei paliesite ;
- išsijungs Minučių skaitlys
- išsijungs Atgalinės atskaitos laikmatis
- padėsite ką nors ant valdymo skydelio.

6.6 Galios valdymas

Jei aktyvios kelios kaitvietės ir vartojama galia viršija energijos šaltinio galimybes, ši funkcija paskirsto galią tarp visų kaitviečių. Kaitlentėje įdiegta kaitinimo kontrolė, skirta apsaugoti namų elektros instaliaciją ir saugiklius.

- Kaitvietės grupuojamos pagal vietą ir kaitlentės fazių skaičių. Kiekvienos fazės didžiausia galima elektros apkrova siekia 3680 W. Jei kaitlentė pasiekia kurios nors fazės apkrovos ribą, kaitviečių galia automatiškai sumažinama.
- Sumažintos galios kaitvietėms valdymo skydelyje rodomi galimi maksimalūs kaitinimo lygiai.
- Jeigu didesnis kaitinimo lygis negalimas, pirmiausia sumažinkite kitų kaitviečių kaitinimo lygius.
- Funkcijos įsijungimas priklauso nuo prikaistuvių dydžio ir kiekio.

Paveikslėlyje pavaizduotos galimos kombinacijos, leidžiančios galią paskirstyti kaitvietėms.



6.7 Hob²Hood

Tai pažangi automatinė funkcija, apjungianti viryklę ir gartraukį. Viryklė ir gartraukis turi infraraudonųjų spindulių

signalų perdavimo-priėmimo sistemas. Ventilatoriaus sukimosi greitis nustatomas automatiškai, priklausomai nuo pasirinkto režimo ir labiausiai įkaitusio prikaistuvio temperatūros. Ventilatorių taip pat galite valdyti patys.



Daugumos gartraukių nuotolinio valdymo sistema pradžioje būna išjungta. Prieš naudodamiesi funkcija įjunkite nuotolinį valdymą. Daugiau informacijos rasite gartraukio naudojimo instrukcijoje.

Automatinis funkcijos veikimas

Norėdami naudotis automatine funkcija pasirinkite automatinį režimą H1–H6. Pradžioje bus parinktas H5 režimas. Gartraukis veiks kiekvieną kartą, kai naudositės virykle. Kaitlentė automatiškai nustato prikaistuvio temperatūrą ir atitinkamai sureguliuoja ventilatoriaus sukimosi greitį.

Automatiniai režimai

	Auto- mati- nis ap- švie- timas	Viri- mas 1)	Kepi- mas ²⁾
Režimas H0	Iš- jung- ta	Išjungta	Išjungta
Režimas H1	Ijung- ta	Išjungta	Išjungta
Režimas H2 ³⁾	Ijung- ta	1-as ventilia- toriaus greitis	1-as ventilia- toriaus greitis
Režimas H3	Ijung- ta	Išjungta	1-as ventilia- toriaus greitis
Režimas H4	Ijung- ta	1-as ventilia- toriaus greitis	1-as ventilia- toriaus greitis

	Auto- mati- nis ap- švie- timas	Viri- mas 1)	Kepi- mas ²⁾
Režimas H5	Ijung- ta	1-as ventilia- toriaus greitis	2-as ventilia- toriaus greitis
Režimas H6	Ijung- ta	2-as ventilia- toriaus greitis	3-ias ventilia- toriaus greitis

- ¹⁾ Viryklė aptinka virimą ir automatiškai parenka ventilatoriaus sukimosi greitį.
- ²⁾ Viryklė aptinka kepimo procesą ir automatiškai parenka ventilatoriaus sukimosi greitį.
- ³⁾ Šis režimas įjungia ventilatorių ir apšvietimą nepriklausomai nuo temperatūros.

Automatinio režimo keitimas

- Išjunkite prietaisą.
- Palaikykite palietę mygtuką 3 sek. Ekranas įsijungs ir išsijungs.
- Palaikykite palietę mygtuką 3 sek.
- Keletą kartų palieskite , kol įsijungs .
- Norėdami pasirinkti automatinį režimą, palieskite .



Jei gartraukį norite valdyti tiesiogiai, gartraukio valdymo skydelyje išjunkite automatinį funkcijos režimą.







Baigus virti ir išjungus gartraukį gartraukio ventilatorius dar gali kurį laiką veikti. Po tam tikro laiko sistema automatiškai išjungs ventilatorių ir paskesnes 30 sekundžių apsaugos jį nuo atsitiktinio įjungimo.




Neautomatinis ventilatoriaus greičio reguliavimas

Šią funkciją galite valdyti patys. Įjunkite viryklę ir palieskite . Simbolis taps baltas. Taip išjungsite automatinį

funkcijos režimą, kad ventiliatoriaus sukimosi greitį galėtumėte keisti patys.


Paspaudę , ventiliatoriaus sukimosi greitį padidinsite viena padala. Jei pasiekę intensyviausią lygį dar kartą paspausite , nustatysite nulinį ventiliatoriaus sukimosi greitį, t. y. išjungsite gartraukio ventiliatorių. Simbolis taps raudonas. Norėdami vėl įjungti 1-ą ventiliatoriaus greitį, palieskite .

-  Norėdami įjungti automatinį funkcijos valdymą, išjunkite viryklę ir vėl ją įjunkite.

-  Jei funkcija neaktyvi, , išsijungs po 10 sekundžių. Jei kaitlentę įjungsite iš naujo, vėl įsijungs .

Apšvietimo įjungimas

Galite pasirinkti, kad viryklės apšvietimas įsijungtų automatiškai, kartu su virykle. Pasirinkite automatinį režimą nuo H1 iki H6.

-  Išjungus viryklę gartraukio apšvietimas išsijungs po 2 minučių.

7. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

7.1 Bendra informacija

- Kiekvieną kartą pasinaudoję virykle išvalykite ją.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos viryklės veikimui.
- Naudokite specialias viryklei valyti tinkamas priemones.
- Naudokite specialiai stiklui valyti skirtą grandiklį.

7.2 Kaitlentės valymas

- **Nevalykite nedelsdami:** išsilydžiusį plastiką, plastmasinę plėvelę, cukrų ir

maistą su cukrumi, nes kitaip nešvarumai gali pakenkti kaitlentei. Būkite atsargūs, kad išvengtumėte nudegimų. Naudokite specialią grandyklę, kurią prie stiklo paviršiaus pridėkite smailiu kampu ir stumkite ašmenis paviršiumi.

- **Kaitlentei pakankamai ataus pašalinkite:** kalkių nuosėdas, vandens dėmes, riebalų dėmes, metalo spalvos dėmes. Kaitlentę valykite drėgnu skudurėliu ir nešveičiamąja valymo priemone. Nuvalę kaitlentę, ją nusauskite minkštu audiniu.
- **Pašalinkite blizgančias metalo atspalvio dėmes:** naudokite vandens ir acto tirpalą ir valykite stiklo paviršių šluoste.


8. PATARIMAI



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

8.1 Indai

-  Indukcinėse kaitvietėse veikiantis stiprus elektromagnetinis laukas labai greitai įkaitina indą.

Indukcinės kaitvietės naudokite tik su joms pritaikytais indais.

- Indo dugnas turi būti kuo storesnis ir kuo lygesnis.
- Ant kaitlentės dėkite tik švaraus ir sauso dugno indus.
- Nestumdykite ir netrinkite indų ant keramikos stiklo, nes galite jį subraižyti.

Indų tipai ir jų medžiagos

- **Tinkamos medžiagos:** ketus, plienas, emaliuotasis plienas, nerūdijantis plienas, daugiasluoksnis

dugnas (jeigu gamintojo pažymėta, kad tinka).

- **Netinkamos medžiagos:** aliuminis, varis, žalvaris, stiklas, keramika, porcelianas.

Indai yra tinkami naudoti su indukcinė virykle, jeigu:

- ant kaitvietės vanduo tokiame inde užverda labai greitai, jei pasirinkamas didžiausios kaitros nustatymas;
- magnetas prikimba prie indo dugno.

Indo matmenys



Žr. „Kasdienis naudojimas“, „Indukcinis paviršius“.

- Indukcinės kaitvietės automatiškai prisitaiko prie indo dugno dydžio.
- Kaitvietės veiksmingumas priklauso nuo indo skersmens. Mažesnio nei nustatyta skersmens indui perduodama tik dalis kaitvietės sukuriamos energijos.
- Siekiant užtikrinti saugumą ir pasiekti geriausių rezultatų, nenaudokite didesnių indų, nei nustatyta skyriuje „Kaitviečių specifikacija“. Gamindami maistą stenkitės nelaikyti indų arti valdymo skydelio. Tai gali įtakoti valdymo skydelio veikimą, taip pat galite atsitiktinai įjungti tam tikras viryklės funkcijas.

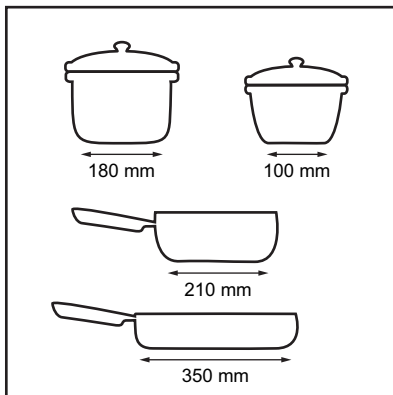


Žr. „Techniniai duomenys“.

Prikaistuvių tipai

Pagal naudojamo prikaistuvio tipą kaitlentė apjungia atitinkamas sritis. Pavyzdžiui:

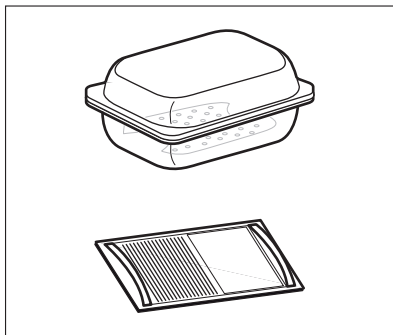
pavieniai trikampiai, įprastos kaitinimo sritys, centrinis režimas



Vertikalūs režimas, horizontalieji režimai



Prikaistuvius turi dengti 3 arba 4 trikampes sritis.



ISPĖJIMAS!

Nenaudokite kepimo padėklo.

8.2 Triukšmo lygis naudojimo metu

Jeigu girdite:

- traškėjimą: prikaistuviai pagaminti iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- švilpimą: naudojate kaitvietę nustatę didelę galią ir prikaistuvį, pagamintą iš skirtingų medžiagų (kelių sluoksnių principu);
- dūzgimą: naudojate didelę galią;
- spragsėjimą: elektrinis perjungimas;
- šnypštimas, gaudimas: veikia ventiliatorius.

Šis triukšmas yra normalus ir nereiškia jokio gedimo.

8.3 Öko Timer (Eco laikmatis)

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

kaitinimo lygis nėra tiesiogiai proporcingas energijos sąnaudų padidėjimui. Tai reiškia, kad kaitvietė, veikianti vidutiniu kaitinimo lygiu, naudoja mažiau nei pusę savo galios.



Duomenys lentelėje yra tik orientacinio pobūdžio.

8.4 Maisto gaminimo pavyzdžiai

Kaitinimo lygis ir kaitvietės energijos sąnaudos susiję netiesiogiai. Didesnis

Kaitinimo nuostata	Naudotina:	Laikas (min.)	Patarimai
1	Išlaikyti pagamintą maistą šilumą.	jeigu reikia	Uždenkite prikaistuvį dangčiu.
1 - 2	„Hollandaise“ padažas, lydimas: sviestas, šokoladas, želatina.	5 - 25	Retkarčiais pamaišykite.
1 - 2	Tiršinimas: purūs omletai, kepti kiaušiniai.	10 - 40	Gaminkite uždengę prikaistuvius.
2 - 3	Tinka virti ryžius ir gaminti pieniškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.	25 - 50	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieniškus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite.
3 - 4	Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa.	20 - 45	Įpilkite pora valgomųjų šaukštų skysčio.
4 - 5	Bulvių virimas garuose.	20 - 60	Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens.
4 - 5	Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas.	60 - 150	Iki 3 l skysčio ir maisto produktai.
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	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.

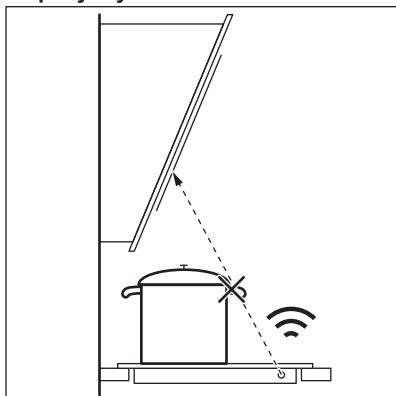
Kaitinimo nuostata	Naudotina:	Laikas (min.)	Patarimai
7 - 8	Intensyvus kepimas, smulkiai supjaustytos paskrudintos bulvės, nugarinės žlėgtainis, bifšteksas.	5 - 15	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
9	Tinka virti vandeniui, makaronams, skrudinti mėsą (guliašą, troškintą mėsą), kepti bulvių traškučius apsemtus aliejuje.		
P	Tinka virti didelį kiekį vandens. Suaktyvinta PowerBoost.		

8.5 Naudingi Hob²Hood patarimai

Jei kaitlentę naudosite su šia funkcija:


- Apsaugokite gartraukio skydelį nuo tiesioginės saulės šviesos.
- Nenukreipkite halogeno šviesos į gartraukio valdymo skydelį.
- Neuždenkite kaitlentės valdymo skydelio.
- Neužblokuokite signalo tarp kaitlentės ir gartraukio (pvz., ranka, prikaistuvio rankena ar aukštu puodu). Žr. paveikslėlį.

Paveikslėlyje parodytas gartraukis yra tik pavyzdys.



Kiti nuotoliniu būdu valdomi prietaisai gali užblokuoti signalą. Nenaudokite tokių prietaisų šalia kaitlentės, kai įjungta „Hob²Hood“ funkcija.

Gartraukiai su Hob²Hood funkcija

Visus su šia funkcija suderinamus gartraukius rasite mūsų klientams skirtoje interneto svetainėje. Su šia funkcija suderinami „Electrolux“ gartraukiai žymimi simboliu .

9. TRIKČIŲ ŠALINIMAS






ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Ką daryti, jeigu...

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar viryklė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.
	Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	10 sek. nepasirinkote kaitinimo lygio.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir 10 sek. laikotarpyje pasirinkite kaitinimo lygį.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau mygtukų.	Vienu metu paspauskite tik vieną jutiklinį mygtuką.
	Veikia Pauzė.	Žr. skyrių „Papildomos funkcijos“.
	Ant valdymo skydelio yra ištekėjusio skysčio arba riebalų.	Nuvalykite valdymo skydelį.
Negalite vienai kaitvietei nustatyti didžiausio kaitinimo lygio.	Kitos kaitvietės vartoja didžiausią leistiną energijos kiekį. Kaitlentė veikia tinkamai.	Sumažinkite kitų prie to paties elektros tinklo prijungtų kaitviečių kaitinimo lygį. Žr. skyrių „Galios valdymas“.
Suveikia garsinis signalas ir kaitlentė išsijungia. Garsinis signalas suveikia tuomet, kai kaitlentė išsijungia.	Ant vienos ar kelių kaitviečių padėtas kažkoks objektas.	Nuimkite objektą nuo kaitviečių.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką padėjote ant valdymo skydelio.	Nuimkite ant valdymo skydelio uždėtą objektą.
Likutinės kaitros indikatorius neįsijungia.	Kaitvietė neįkaito, nes veikė per trumpai, arba sugedo jutiklis.	Jei kaitvietė įjungta jau pakankamai ilgą laiką ir neįkaista, kreipkitės į įgaliotą aptarnavimo centrą.
Hob ² Hood neveikia.	Uždengėte valdymo skydelį.	Nuimkite ant valdymo skydelio uždėtą objektą.
	Jūs naudojate labai aukštą puodą, kuris blokuoja signalą.	Naudokite mažesnę puodą, pakeiskite kaitvietę arba valdykite gartraukį rankiniu būdu.

Triktis	Galima priežastis	Veiksmai
Kaitvietės įkaito.	Padėtas pernelyg didelis indas arba padėtas indas yra per arti valdymo skydelio.	Jeigu galite, didesnius indus dėkite ant galinių kaitviečių.
Liečiant mygtukus nesiirdi garsinių signalų.	Garsas yra išjungtas.	Ijunkite garso signalus. Žr. skyrių „Papildomos funkcijos“.
Įsijungia  .	Veikia Apsaugos nuo vaikų įtaisas arba Užraktas.	Žr. skyrių „Papildomos funkcijos“.
Mirksi valdymo juostelė.	Ant kaitvietės nėra indo arba kaitvietė uždengta tik dalinai.	Uždėkite ant kaitvietės indą taip, kad jis visiškai ją uždengtų.
	Netinkamas indas.	Pasirinkite tinkamą indą. Žr. skyrių „Patarimai“.
	Per mažas indo dugno skersmuo.	Naudokite tinkamo dydžio indą. Žr. „Techniniai duomenys“.
	Veikia PowerSlide. Ant tamto dydžio indukcinės kaitvietės padėti du indai.	Naudokite tik vieną. Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
 ir pamatysite skaičių.	Kaitlentės programos klaida.	Išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite praėjus 30 sek. Jei  vėl įsijungia, atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Praėjus 30 sek. vėl prijunkite kaitlentę. Jeigu problemos pašalinti nepavyktų, kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
Išgirsite nuolatinį garsinį signalą.	Neteisingas elektroninės sistemos sujungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Pasirūpinkite, kad sistemą patikrintų profesionalus elektrikas.

9.2 Jei tinkamo sprendimo nerandate...

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nurodykite vardinėje lentelėje pateiktus duomenis. Pasirūpinkite, kad kaitlentę naudotumėte tinkamai. Jei

prietaiso techninės priežiūros ar remonto darbus atliks ne įgaliotas techninės priežiūros atstovas, papildomi darbai bus mokami, net ir garantinio aptarnavimo laikotarpiu. Informacija apie garantinį laikotarpį ir įgaliotuosius techninės priežiūros centrus pateikta garantinėje knygelėje.

10. TECHNINIAI DUOMENYS

10.1 Vardinė lentelė

Modelis EIV87675
Tipas 62 D6A 06 AA
Indukcija 11.0 kW
Serijos nr.
ELECTROLUX

PNC 949 599 184 00
400 V 3 N 50–60 Hz
Pagaminta Vokietijoje
11.0 kW
CE 

10.2 Kaitvietės techniniai duomenys

Indukcinis paviršius	Vardinė galia (didžiausias kaitros lygis) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost didžiausia trukmė [min.]
Trikampė sritis	1150	1600	10
Įprasta kaitvietė	2000	3000	10
Centrinė zona	4200	-	-
Vertikali zona	3200	-	-
Horizontali zona	4100	-	-

Faktinė kaitviečių galia gali skirtis nuo nurodytos lentelėje. Ji priklauso nuo prikaistuvio dydžio ir medžiagos.

Prikaistuvių gabaritai

Bridge režimas	Prikaistuvių gabaritai (mažiausi)	Prikaistuvių gabaritai (didžiausi)
Trikampė sritis	100 mm	160 mm
Įprasta kaitvietė	160 mm	210 mm
Centrinė zona	240 mm	350 mm
Vertikali zona	3 trikampių sričių zona	4 trikampių sričių zona
Horizontali zona	3 trikampių sričių zona	4 trikampių sričių zona

Daugiau informacijos apie rekomenduojamų gabaritų prikaistuvius rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“ – „Indukcinis paviršius“.

11. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

11.1 Informacija apie gaminį*

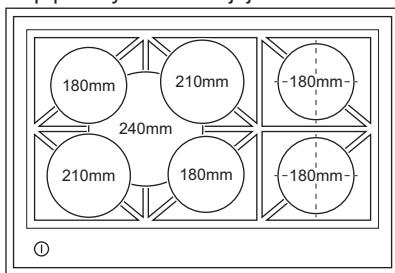
Modelio identifikatorius	EIV87675
Kaitlentės tipas	Integruota kaitlentė
Kaitviečių skaičius	2

Kaitviečių sričių skaičius	1	
Kaitinimo technologija	„Indukcija“	
Kaitvietės ilgis (L) ir plotis (W)	Dešinysis priekinis	L 24,2 cm W 19,4 cm
	Dešinysis galinis	L 24,2 cm W 19,2 cm
Kaitvietės ilgis (L) ir plotis (W)	Kairė	L 47,4 cm W 38,8 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Dešinysis priekinis	201,5 Wh / kg
	Dešinysis galinis	201,5 Wh / kg
Kaitviečių srities energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairė	188,7 Wh / kg
Viryklės energijos sąnaudos (EC electric hob)	192,3 Wh / kg	

* Europos sąjungai, vadovaujantis EU 66/2014. Baltarusijai, vadovaujantis STB 2477-2017, A priedas. Ukrainai, vadovaujantis 742/2019.

EN 60350-2 - Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai - 2 dalis: Kaitlentės – eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai

Energijos sąnaudos matuojamos taip, kaip parodyta iliustracijoje:




- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.
- Jeigu įmanoma, prikaistuvius uždenkite dangčiais.
- Uždėkite prikaistuvį, prieš įjungdami kaitvietę.
- Mažesnius prikaistuvius dėkite ant mažesnių kaitviečių.
- Uždėkite prikaistuvį tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.


11.2 Energijos taupymas

Jeigu laikysitės toliau pateiktų patarimų, kasdien gamindami galėsite sutaupyti energijos.

12. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuootę 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.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	50
2. OHUTUSJUHISED.....	52
3. PAIGALDAMINE.....	54
4. TOOTE KIRJELDUS.....	56
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	57
6. LISAFUNKTSIOONID.....	62
7. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	65
8. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	65
9. VEAOTSING.....	68
10. TEHNILISED ANDMED.....	70
11. ENERGIATÖHUSUS.....	70

MÕTLEME TEILE

Täname, et ostsite Electroluxi seadme. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaagegset professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Geniaalne ja stiilne, loodud teile mõeldes. Selle kasutamisel võite olla alati kindel, et tulemused on suurepärased.

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:
www.electrolux.com/support



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil
www.registerelectrolux.com




Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil
www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed: mudel, osanumber (PNC), seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. OHUTUSINFO

Enne seadme paigaldamist ja kasutamist lugege kaasasolev juhend tähelepanelikult läbi. Tootja ei võta endale vastutust vigastuste või varalise kahju eest, mis

on tingitud paigaldusnõuete eiramisest või väärast kasutusest. Hoidke kasutusjuhend kindlas kohas alles, et saaksite seda vajadusel vaadata.

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Kasutamisel võivad juurdepääsetavad osad minna kuumaks.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- HOIATUS! Kui kasutate toiduvalmistamisel kuuma õli, ärge jätke toitu järelevalveta – see võib kaasa tuua tulekahju.
- Ärge KUNAGI üritage kustutada tuld veega, vaid lülitage seade välja ja katke leek näiteks kaane või tulekustutustekiga.
- ETTEVAATUST! Seadet ei tohi kasutada välise lülitusseadme kaudu (nt taimer) ega ühendada vooluvõrku, mis regulaarselt sisse ja välja lülitub.

- **ETTEVAATUST!** Valmival toidul tuleb silm peal hoida. Lühiajalise toiduvalmistamise puhul ei tohi pliidi juurest lahkuda.
- **HOIATUS!** Tuleoht! Ärge hoidke pliidiplaatidel mingeid esemeid.
- Metallesemeid, nagu nuge, kahvleid, lusikaid ega potikaasi, ei tohiks pliidipinnale panna, sest need võivad kuumeneda.
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Pärast kasutamist lülitage nupu abil pliidielement välja; ärge jääge lootma üksnes nõudetektorile.
- Kui klaaskeraamiline/klaasist pind on mõranenud, lülitage seade välja ja eemaldage vooluvõrgust. Juhul, kui seade on vooluvõrku ühendatud harukarbi abil, lülitage seade elektrivõrgust välja pealüliti kaudu. Mõlemal juhul võtke ühendust teeninduskeskusega.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see ohutuse mõttes välja vahetada tootja, volitatud hooldekeskuse või lihtsalt kvalifitseeritud isiku poolt.
- **HOIATUS!** Kasutage ainult selliseid pliidi kaitsevõresid, mis on seadme tootja poolt valmistatud või tootja poolt heaks kiidetud ja kasutusjuhendis loetletud, või seadmega kaasasolevaid pliidi kaitsevõresid. Ebasobiva kaitsevõre kasutamine võib kaasa tuua õnnetuse.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!
Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.



HOIATUS!
Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Kaitske löikepindu niiskuskahjustuste eest sobiva tihendi abil.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigaldage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad

tulised anumad ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.

- Kõigi seadmete põhjas on jahutusventilaator.
- Kui seade paigaldatakse sahtli kohale:
 - Ärge hoidke seal väikseid esemeid või pabereid, mida õhupuha võib sisse imeda, sest see võib kahjustada jahutusventilaatorit või jahutussüsteemi.
 - Jälgige, et seadme põhja ja sahtlis olevate asjade vahele jääks vähemalt 2 cm vaba ruumi.
- Eemaldage kõik seadme alla kappi paigaldatud eralduspaneelid.

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Enne mis tahes toimingute läbiviimist veenduge, et seade on vooluvõrgust eemaldatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Veenduge, et seade on õigesti paigaldatud. Lahtiste või valede toitejuhtmete või -pistikute kasutamisel võib kontakt minna tuliseks.
- Kasutage õiget elektrijuhet.
- Vältige elektrijuhtmete sassiminekut.
- Veenduge, et paigaldatud on koormuskaitse.
- Paigaldage juhtmetele kaabliklambrid.
- Veenduge, et toitejuhe või -pistik ei puutuks vastu kuuma seadet või toidunõusid, kui te seadme lähedalasuvasse pistikupesasse ühendate.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Vigastatud toitejuhtme vahetamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega.

- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Enne esimest kasutamist eemaldage kogu pakend, sildid ja kaitsekile (kui see on olemas).
- See seade on ette nähtud ainult koduseks (siseruimides) kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage keeduväli pärast kasutamist alati asendisse "väljas".
- Ärge usaldage üksnes nõudetektorit.
- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväljadele. Need võivad minna kuumaks.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Kui seadme pinda peaks tekkima mõra, tuleb seade kohe vooluvõrgust eemaldada. See hoiab ära elektrilöögi.

- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peaksid töötavatest induktiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.
- Kui panete toiduained kuuma õlisse, võib see hakata pirtsima.

**HOIATUS!**

Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamiseks rasva või õli, vältige nende kokkupuudet leekide või kuumutatud esemetega.
- Väga kuumast õlist eralduvad aarud võivad põhjustada iseeneslikku süttimist.
- Toidujääke sisaldav kasutatud õli võib põhjustada tulekahju madalamal temperatuuril, kui esmakordselt kasutatav õli.
- Ärge pange tuleohtlike või tuleohtliku ainena märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

**HOIATUS!**

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

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

3. PAIGALDAMINE

**HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.

2.4 Puhastus ja hooldus

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

2.5 Hooldus

- Seadme parandamiseks võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Kasutage ainult originaalvaruosi.
- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

2.6 Kõrvaldamine

**HOIATUS!**

Lämbumis- või vigastusoht!

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3.1 Enne paigaldamist

Enne pliidi paigaldamist kirjutage üles järgmised andmesildil olevad andmed. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

Seerianumber

3.2 Integreeritud pliigid

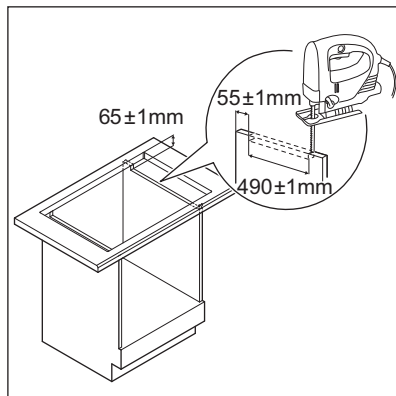
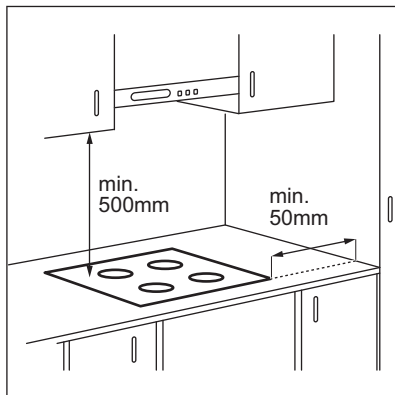
Integreeritud pliiti võib kasutada alles pärast seda, kui see on paigutatud sobivasse standardile vastavas sisseehitatud mööblisse ja tööpinde.

3.3 Ühenduskaabel

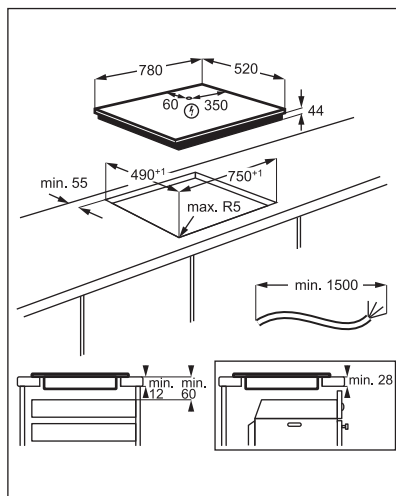
- Pliit tarnitakse koos ühendusjuhtme.
- Kui toitekaabel on kahjustunud, tuleb see asendada kaablitüübiga: H05V2V2-F, mis talub 90 °C või kõrgemat temperatuuri. Võtke ühendust volitatud teeninduskeskusega. Ühenduskaabli tohib välja vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik.

3.4 Monteerimine

Kui paigaldate pliidi õhupuha alla, vaadake õhupuha paigaldusjuhistest, milline peab olema seadmete vaheline minimaalne kaugus.



Kui seade paigaldatakse sahtli kohale, võivad seal olevad esemed toiduvalmistamise ajal pliidi ventilatsiooni tõttu soojaks minna.



Leidke videoõpetus "Kuidas paigaldada Electroluxi induktioonpliiti – töölaua paigaldamine", tippides otsinguaknasse alloleval joonisel toodud täispika nime.



www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

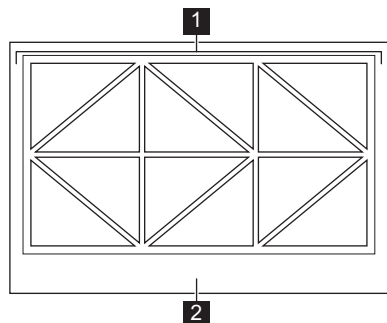
How to install your Electrolux
Induction Hob - Worktop installation



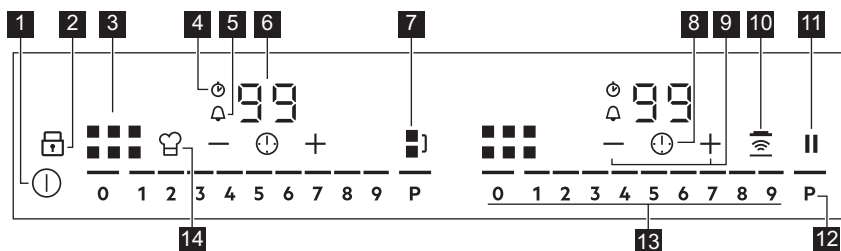
4. TOOTE KIRJELDUS

4.1 Pliidipinna skeem

- 1 Induktsioonkeeduala
- 2 Juhtpaneel





4.2 Juhtpaneeli skeem



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

Sensorväli	Märkus
1	Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks.
2	Funktsiooni Lukk või Lapselukk sisse- ja väljalülitamiseks.
3	Aktiivse keeduala näitamiseks.
4	CountUp Timer indikaator.
5	Pöördloendur indikaator.
6 -	Taimerinäidik: 00 – 99 minutes.
7	Funktsioonide Bridge aktiveerimine ja deaktiveerimine ning režiimide vahetamine.
8	Taimer funktsioonide valimiseks.
9	Aja pikendamiseks või lühendamiseks.

Sensorväli	Märkus
10 	Funktsiooni Hob ² Hood sisse- ja väljalülitamiseks.
11	Funktsiooni Paus sisse- ja väljalülitamiseks.
12 P	Funktsiooni PowerBoost sisse lülitamiseks.
13 -	Kuumusastme seadmiseks: 0 – 9.
14 	Funktsiooni PowerSlide sisse- ja väljalülitamiseks.

4.3 OptiHeat Control (3-astmeline jääkuumuse indikaator)



HOIATUS!

≡ / = / - Niikaua kui indikaator on sees, kaasneb jääkuumusega põletusohu.

Induktsioonkeeduväljad toodavad toiduvalmistamiseks vajalikku kuumust otse keedunõude põhjas. Klaaskeraamikat kuumutatakse kööginõude kuumusega.

Indikaatorid ≡ / = / - lülituvad sisse, kui keeduväli on kuum. Need näitavad

kasutatavate keeduväljade jääkuumuse taset.

Indikaatorid võivad sisse lülituda ka:

- külgnevatel keeduväljadel, isegi juhul, kui te neid parajasti ei kasuta,
- kui keedunõu pannakse külmale keeduväljale,
- kui pliit on deaktiveeritud, kuid keeduväli on endiselt kuum.

Indikaator kaob, kui keeduala on jahtunud.


5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Sisse- ja väljalülitamine

Pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamiseks vajutage ja hoidke nuppu .

Juhtribad süttivad, kui te pliidi sisse lülitate ja kustuvad, kui selle välja lülitate.

Kui pliit on välja lülitatud, näete vaid .

Kui aktiveerite pliidi ja asetate keedunõu õigele kohale, tunneb pliit selle ära ja ekraanil süttib vastav juhtriba. Juhtriba kohale ilmub punane keeduala indikaator ja näitab keedunõu asendit.

5.2 Automaatne väljalülitus

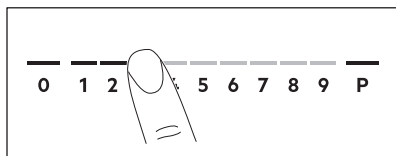
Funktsioon seiskab pliidi automaatselt, kui:

- pliidile ei asetata 50 sekundi jooksul ühetegi keedunõud,
- pärast pliidi käivitamist ei määrata kuumusastet 50 sekundiks,
- juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Kui kuulete helisignaali, siis lülitub pliit välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneel.
- Pliit läheb liiga kuumaks (nt nõu on kuivalt plaadil). Enne kui pliiti uuesti kasutama hakkate, laske keealal maha jahtuda.
- Te pole keeduala välja lülitanud või kuumusastet muutnud. Mõne aja pärast lülitub pliit välja.

Kuumusastme ja pliidi väljalülitusaja vaheline seos:

Kuumusaste	Pliit lülitub välja pärast
1 - 2	6 tundi
3 - 4	5 tundi
5	4 tundi
6 - 9	1,5 tundi

5.3 Kuumusastme



Vajutage juhtribal soovitud kuumusastet. Keeduala kuumusastme seadmiseks või muutmiseks võite ka sõrme juhtimisribal liigutada.

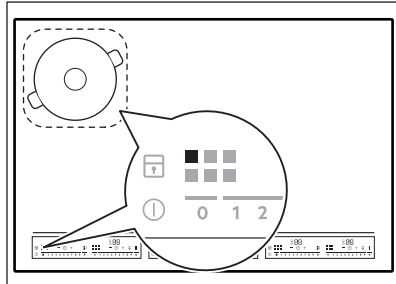
Küpsetusala välja lülitamiseks vajutage 0.

5.4 Õhupuhasti kasutamine

Induktsioonkeeduala koosneb kokku 12 kolmnurksest alast. Kolmnurksed alad võidakse aktiveerida eraldi või neid võidakse kombineerida paarikaupa, et luua 6 standardset keeduala.

Kolmnursete alade paare saab täiendavalt kombineerida mitmel viisil.

Iga kolmnurgapaari juhitakse vastava juhtribaga. Iga juhtpaneelil olev rist tähistab ühte standardset induktsioonkeedualal olevat keeduala.



Üks kolmnurgapaar töötab standardse keedualana.

Keedunõud

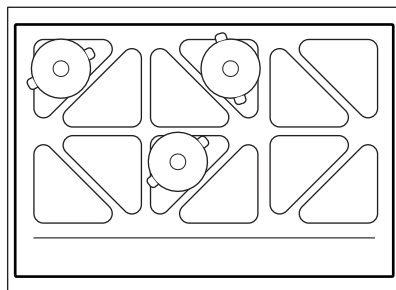
Võite kasutada erineva suurusega keedunõusid: väikest, keskmist, suurt. Lisateavet selle kohta, kuidas pliidiplaat vastavalt keedunõule küpsetusrežiimi määrab, leiate jaotisest "Induktsioonkeeduala" allpool. Lisateavet erinevate keedunõude tüüpide kohta vt jaotisest "Vihjeid ja näpunäiteid".

5.5 Induktsioonkeeduala

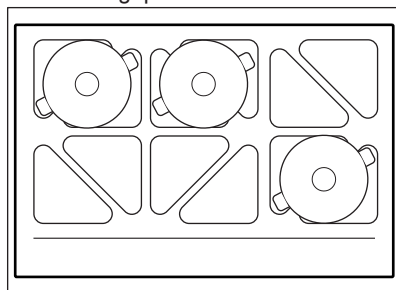
Pliit määrab automaatselt režiimi, mis sobib keedunõu suuruse ja kujuga.

Asetage keedunõud valitud ala keskele. Keedunõud peaksid katma valitud ala nii palju kui võimalik.

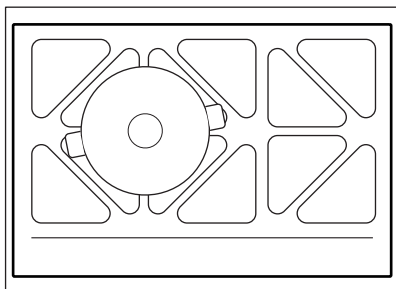
- Väiksemad keedunõud, mille põhja läbimõõt jääb vahemikku 100–160 mm, tuleks asetada täpselt kolmnurga keskele.



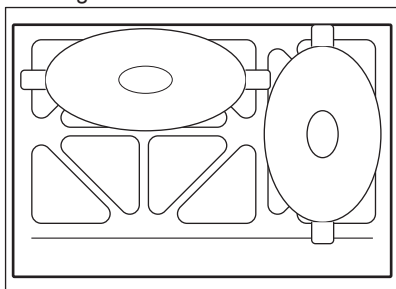
- Keskmise suurusega keedunõud, mille põhja läbimõõt jääb vahemikku 160–210 mm, tuleks asetada kolmnurgapaarile.



- Kõõginõud, mille põhja läbimõõt jääb vahemikku 240–350 mm, tuleks asetada neljale kolmnurgale.

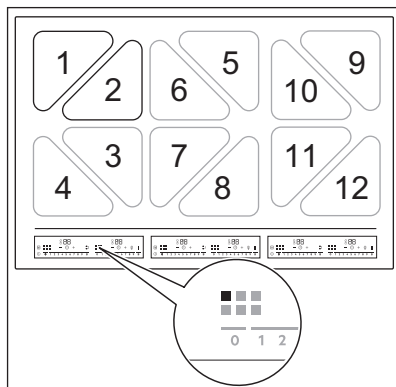


- Ovaalse kujuga keedunõud (nt röstimisvormid) tuleks asetada vertikaalsetele või horisontaalsetele Bridge kombinatsioonidele.

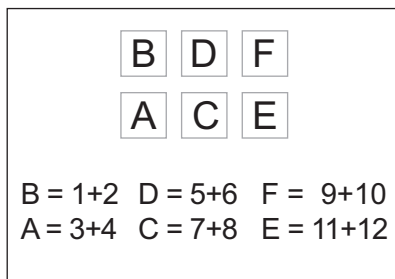


- i** Kööginõud peavad katma 3 või 4 kolmnurka.

5.6 Juhtpaneeli ja ala indikaatorite kasutamine

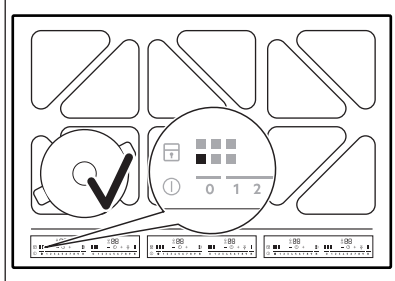
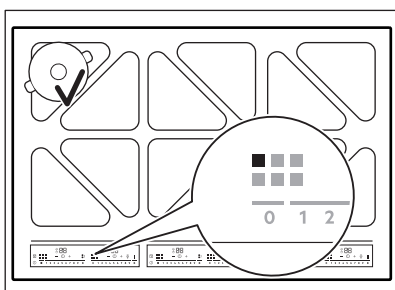


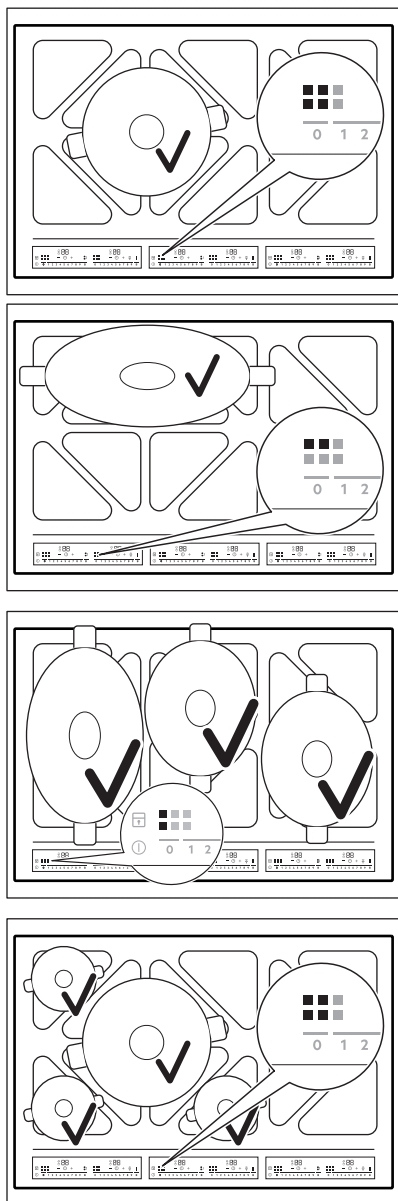
Kaks üksikut kolmnurka moodustavad standardse keeduala ja neid tähistavad indikaatorid A B C D E F.



Ala indikaatorid näitavad, millist standardset keeduala vastava juhtriiba poolt juhitakse. Pliidil on 6 juhtriiba.

Kööginõude asukohad ja ala indikaatorid



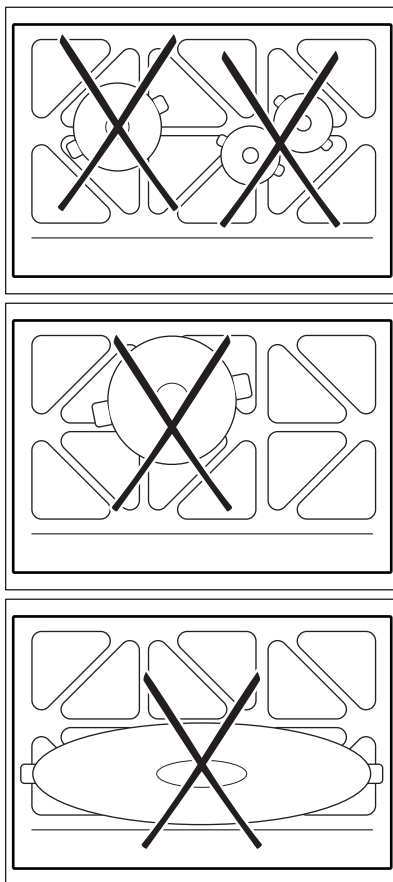


Eespool nimetatud kombinatsiooni jaoks on neli aktiivset juhtriba. Vasakut eesmist keeduala tähistab esimesel juhtribal nähtav indikaator A. Vasakut tagumist keeduala tähistab esimesel juhtribal nähtav indikaator B. Keskmist keeduala tähistavad kolmandal juhtribal


nähtavad indikaatorid A B C D. Paremat eesmist keeduala tähistab neljandal ribal nähtav indikaator C.

i Selles kombinatsioonis ei ole võimalik kasutada rohkem kui 4 keeduala.


5.7 Vale keedunõude asend



5.8 Bridge

Kui asetate keedunõud kahele või enamale tavapärasele keedualale ja kuumutustase on seatud väärtusele 0, kuvatakse teade .

Kui vaikekonfiguratsioon pole teie keedunõude jaoks sobiv,



vajutage soovitud konfiguratsiooni käsitsi valimiseks korduvalt nuppu .

Saadaval on järgmised režiimid:

- Keskmine
- Vertikaalne
- Horisontaalne
- Standardne keeduala

Keeduala indikaatorid muutuvad automaatselt, näidates võimalikku kombinatsiooni.

Kõiki ühe režiimi üksikuid kolmnurki juhatakse ühe juhtimisriba abil, mis süttib.

Kuumusastme muutmisel  kaob. Kui kuumusaste on seatud väärtusele **0**, lülitub  uuesti sisse.

5.9 PowerBoost

See funktsioon aktiveerib suurema võimsuse sobiva induktioon-keeduala jaoks; see sõltub keedunõu suurusest. Seda funktsiooni saab kasutada ainult piiratud aja jooksul.

Funktsiooni pole võimalik kasutada, kui Bridge on aktiveeritud režiimis Keskmine, Vertikaalne või Horisontaalne.

Keeduala funktsiooni aktiveerimiseks:

puudutage nuppu **P**. Sümbol muutub punaseks.

Funktsioon lülitub automaatselt välja.



Maksimaalse kestuse nägemiseks vt jaotist "Tehnilised andmed".



5.10 Taimer

• Pöördloendur

Seda funktsiooni võite kasutada ühe küpsetusseansi pikkuse valimiseks.



Kõigepealt valige keeduvälja kuumusaste, seejärel funktsioon.


Funktsiooni sisselülitamiseks või aja muutmiseks: puudutage nuppu .

Taimeri numbrid **00** ja indikaatorid **+** ja **—** süttivad ekraanil.  muutub punaseks ja  muutub valgeks.




Kui taimerit pole valitud, kustuvad kõik indikaatorid 3 sekundi pärast.

Puudutage nuppu **+** või **—**, et seada aeg (00 - 99 minutit). 3 sekundi pärast alustab taimer automaatselt mahalugemist. Indikaatorid , **+** ja **—** kustuvad.  jääb punaseks.

Kui taimer lõpetab mahaloenduse, kõlab signaal ja **00** vilgub. Signaali peatamiseks puudutage nuppu .

Funktsiooni deaktivimiseks:

puudutage nuppu . Indikaatorid **+** ja **—** süttivad. Kasutage nuppu **—** või **+**, et valida ekraanil **00**. Teise võimalusena seadke kuumusaste väärtusele **0**. Selle tulemusel kostab signaal ja taimer tühistatakse.

• CountUp Timer


Selle funktsiooni abil saate määrata, kui kaua keeduvälja töötab.

Funktsiooni aktiveerimiseks:

puudutage nuppu  kaks korda.

Indikaator  muutub punaseks, taimer alustab automaatselt loendust.





Funktsiooni deaktivimiseks:

puudutage nuppu . Kui indikaatorid süttivad, puudutage nuppu **—**.


• Minutilugeja

Kui pliit on aktiveeritud, kuid keedualad ei tööta, saate kasutada seda funktsiooni Minutilugeja-na. Asetage keedunõu keeduväljale, et näha sümboleid Taimer.

Funktsiooni aktiveerimiseks :

puudutage nuppu , kuni indikaator  muutub punaseks. Puudutage nuppu **+** või **—**, et seada kellaage. Funktsioon käivitub automaatselt 4 sekundi pärast. Indikaatorid , **+** ja **—** kustuvad.  jääb punaseks.

Kui seate funktsiooni, võite keedunõu eemaldada.

Kui aeg jõuab lõpule, kostab signaal ja **00** vilgub. Signaali peatamiseks puudutage nuppu .

Funktsiooni deaktiveerimiseks: puudutage nuppu . Indikaatorid  ja

— süttivad. Kasutage nuppu  või , et valida ekraanil **00**.






 See funktsioon ei mõjuta ühegi keeduvälja tööd.

6. LISAFUNKTSIOONID


6.1 Paus

See funktsioon seab kõik töötavad keeduväljade madalaimale kuumusastmele.


Kui funktsioon töötab, on juhtpaneelil kõik muud sümbolid lukustatud.

 Kui funktsioon on sees, saab sümboleid  ja  kasutada. Funktsioon ei peata taimerifunktsioone:  ja .

Funktsiooni aktiveerimiseks:

puudutage nuppu . Sümbol muutub punaseks. Kuumusaste on langetatakse väärtusele 1.

Funktsiooni deaktiveerimiseks:

puudutage nuppu . Sümbol muutub valgeks. Eelmine kuumusaste lülitub sisse.

6.2 Lukk

Pliidi kasutamise ajal saate juhtpaneeli lukustada. See hoiab ära kuumusastme tahtmatu muutmise.


Seadke esmalt kuumusaste.

Funktsiooni aktiveerimiseks:

puudutage nuppu . Sümbol muutub punaseks ja vilgub.

Funktsiooni deaktiveerimiseks:


puudutage nuppu . Sümbol muutub valgeks.

 Kui lülitate pliidi välja, deaktiveerite ka selle funktsiooni.


6.3 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidi juhusliku sisselülitamise.

Funktsiooni aktiveerimiseks: lülitage pliit sisse. Ärge seadke kuumusastet.

Puudutage nuppu , kuni see muutub punaseks ja juhtriba kaob.

Funktsiooni deaktiveerimiseks: lülitage pliit sisse. Ärge seadke kuumusastet.

Puudutage nuppu , seni, kuni see muutub valgeks ja juhtriba kaob. Lülitage pliit välja.

6.4 PowerSlide

See funktsioon võimaldab reguleerida temperatuuri, liigutades keedunõusid induktsioonilal teise asukohta.


Funktsioon jagab küpsetusala kolmeks vertikaalseks keedualaks, millel on erinevad kuumusastmed. Pliit tuvastab keedunõude asukoha ja reguleerib vastavalt sellele eelnevalt valitud võimsustaset. Võite asetada keedunõu vasakule, keskele või paremale vertikaalsele sillale.


Üldteave:

- selle funktsiooni puhul on keedunõu põhja minimaalne läbimõõt 160 mm.
- Keeduala indikaator näitab mõlemaid sildühenduse alasid ka siis, kui kasutatakse ainult üht.
- Kuumusastet saate käsitsi reguleerida vaid siis, kui vähemalt üks keeduala on automaatselt sisse lülitatud.
- Iga ala kuumusastet saab ka eraldi muuta. Pliidi väljalülitamisel jäetakse kuumusastmed meelde ja neid rakendatakse järgmisel korral, kui funktsioon aktiveeritakse.
- Kui te soovite kuumusastet muuta, tõstke nõu üles ja asetage see siis teisele alale. Kõõginõu libistamine

võib põhjustada kriimustusi ja pinna värvimuutusi.

Funktsiooni aktiveerimine

Funktsiooni aktiveerimiseks vajutage nuppu . Kui funktsioon on aktiveeritud, muutub sümbol punaseks ja juhtribal kuvatakse eelseatud võimsusaste.

 Kui keedualadel pole ühtegi keedunõud tuvastatud, kostab 9 minuti pärast helisignaali ja keedualad lülituvad automaatselt välja.

Vajutage nuppu , et seda funktsiooni jätkata.


Võimsustaseme reguleerimine





Võimsustaseme reguleerimiseks valige juhtribalt kuumusaste.



Funktsiooni deaktiveerimine

Funktsiooni deaktiveerimiseks vajutage nuppu .


6.5 OffSound Control (Helide sisse- ja väljalülitamine)


Lülitage pliit välja. Vajutage 3 sekundit nuppu . Ekraan süttib ja kustub.

Vajutage 3 sekundit nuppu . Ilmub  või . Puudutage taimeril nuppu , et valida üks järgmistest:

-  – helid on väljas
-  – helid on sees

Valiku kinnitamiseks oodake, kuni pliit automaatselt välja lülitub.

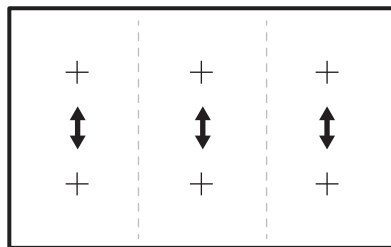
Kui funktsioon on seatud valikule , kuulete heli ainult järgmistel juhtudel:

- puudutades ;
- Minutilugeja jõuab lõpule
- Pöördloenduse taimer jõuab lõpule
- midagi juhtpaneelile asetades.

6.6 Toitehaldus


Kui mitu ala on aktiivsed ja tarbitav võimsus ületab toitepinge piirväärtuse, jagab see funktsioon saadaoleva võimsuse kõigi keedualade vahel. Pliit reguleerib kuumusastmeid, et kaitsta kodupaigaldiste kaitsmeid.

- Keedualad rühmitatakse vastavalt nende asukohale ja pliidi faaside arvule. Iga faasi maksimaalne elektrivõimsus on 3680 W. Kui pliit saavutab maksimaalse saadaoleva võimsuse piirmäära ühel faasil, vähendatakse automaatselt keedualade võimsust.
- Vähendatud võimsusega keedualade puhul kuvab juhtpaneel maksimaalsed võimalikud kuumusastmed.
- Kui kõrgem kuumustase pole saadaval, vähendage kõigepealt muude keedualade oma.
- Funktsiooni sisselülitamine oleneb keedunõude suurusest ja arvust. Vt illustratsiooni võimalikest kombinatsioonidest, mille korral saab võimust jagada erinevate keedualade vahel.



6.7 Hob²Hood

See on eesrindlik automaatne funktsioon, mis ühendab pliidiplaadi spetsiaalse õhupuhastiga. Nii pliidiil kui ka õhupuhastil on infrapuna-signaalkommunikaator. Ventilatoori kiirus määratakse automaatselt vastavalt valitud režiimi sättele ja pliidiil oleva kõige kuumema keedunõu temperatuurile. Ventilatorit saate kasutada ka käsitsi.

 Enamike õhupuhastite puhul on kaugjuhtimine vaikimisi välja lülitatud. Enne funktsiooni kasutamist aktiveerige see. Lisateavet leiata õhupuhasti kasutusjuhendist.

Funktsiooni automaatne juhtimine

Funktsiooni automaatseks kasutamiseks valige automaatrežiim H1 – H6. Algselt on pliit seadistatud valikule H5.

Õhupuhasti reageerib alati, kui kasutate pliidiplaati. Pliit tuvastab keedunõude temperatuuri ja reguleerib ventilaatori kiirust automaatselt.

Automaatrežiimid






	Auto- maat- ne tuli	Keemi- ne ¹⁾	Praadi- mine ²⁾
Režiim H0	Väl- jas	Väljas	Väljas
Režiim H1	Sees	Väljas	Väljas
Režiim 2 ³⁾	Sees	Venti- laatori kiirus 1	Venti- laatori kiirus 1
Režiim H3	Sees	Väljas	Venti- laatori kiirus 1
Režiim H4	Sees	Venti- laatori kiirus 1	Venti- laatori kiirus 1
Režiim H5	Sees	Venti- laatori kiirus 1	Venti- laatori kiirus 2
Režiim H6	Sees	Venti- laatori kiirus 2	Venti- laatori kiirus 3


1) Pliit tuvastab keemise ja aktiveerib ventilaatori kiiruse vastavalt automaatrežiimile.


2) Pliit tuvastab praadimise ja aktiveerib ventilaatori kiiruse vastavalt automaatrežiimile.

3) See režiim lülitab ventilaatori ja tule sisse ega sõltu temperatuurist.

Automaatrežiimi muutmise





1. Lülitage seade välja.
2. Puudutage  3 sekundit. Ekraan süttib ja kustub.
3. Puudutage  3 sekundit.
4. Puudutage korduvalt nuppu , kuni  lülitub sisse.
5. Puudutage nuppu  automaatrežiimi valimiseks.


 Õhupuhasti juhtimiseks otse õhupuhasti paneelil deaktiveerge funktsiooni automaatne režiim.




 Kui olete toiduvalmistamise lõpetanud ja pliidiplaati deaktiveerinud, võib õhupuhasti siiski teatud aja jooksul töötada. Pärast seda deaktiveerib süsteem ventilaatori automaatselt ja tõkestab ventilaatori tahtmatu aktiveerimise järgmise 30 sekundi jooksul.

Ventilaatori kiiruse käsitsi juhtimine

Funktsiooni saab kasutada ka käsitsi.


Selleks puudutage nuppu , kui pliidiplaat on aktiivne. Sümbol läheb valgeks. See deaktiveerib funktsiooni automaatse töö ja võimaldab teil ventilaatori kiirust käsitsi muuta. Kui vajutate nuppu , tõstate ventilaatori kiirust ühe sammu võrra. Kui jõuate intensiivsele tasemele ja vajutate uuesti nuppu , seate ventilaatori kiirusele 0, mis deaktiveerib õhupuhasti ventilaatori. Sümbol muutub punaseks. Ventilaatori uuesti käivitamiseks kiirusel 1 puudutage nuppu .

 Funktsiooni automaatse töö aktiveerimiseks deaktiveerige pliit ja aktiveerige see uuesti.

 Kui funktsioon pole aktiivne, lülitub  10 sekundi pärast välja. Kui pliit taaskäivitatakse, süttib  uuesti.

Valgusti aktiveerimine

Saate pliidiplaadi seadistada nii, et see aktiveeriks valgusti automaatselt sisse, kui pliidiplaati aktiveerite. Selleks seadke automaatrežiim sättele H1 – H6.

 Õhupuhasti tuli deaktiveerub 2 minutit pärast pliidi deaktiveerimist.

7. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Üldteave

- Puhastage pliiti iga kord pärast kasutamist.
- Kasutage alati puhta põhjaga nõusid.
- Kriimustused või tumedad plekid pinnal ei mõjuta kuidagi pliidi tööd.
- Kasutage pliidi pinna jaoks sobivat puhastusvahendit.
- Kasutage spetsiaalse klaasikaabitsat.

7.2 Pliidi puhastamine

- **Eemaldage kohe:** sulav plast, plastkile, suhkur ja suhkrut sisaldavad

plekid, vastasel korral võib kinnikõrbenud mustus pliiti kahjustada. Püüdke vältida toidu pinnale kõrbemist. Asetage spetsiaalne kaabits õige nurga all klaaspinnale ja liigutage selle tera pliidi pinnal.

- **Eemaldage, kui pliit on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvaplekid, läikivad metalsed plekid. Puhastage pliiti niiske lapi ja mitteabrasiivse pesuainega. Pärast puhastamist kuivatage pliiti pehme lapiga.
- **Metalse läikega pleki eemaldamine:** kasutage vee ja äädika lahust ja puhastage selles niisutatud lapiga pliidipinda.

8. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

8.1 Keedunõud



Induktsiooniladel tekitab tugev elektromagnetväli kööginõus kuumuse väga kiiresti.

Kasutage induktsiooniladega sobivaid nõusid.

- Keedunõu põhi peaks olema võimalikult paks ja tasane.
- Enne panni asetamist pliidiplaadile kontrollige, kas selle põhi on kuiv ja puhas.
- Kriimustuste vältimiseks ärge libistage ega hõõruge nõusid keraamilisel klaasil.

Keedunõu materjal

- **sobiv:** malm, teras, emailitud teras, roostevaba teras, mitmekihilise põhjaga (vastava tootjapoolse tähistusega).
- **mittesobiv:** alumiinium, vask, messing, klaas, keraamika, portselan.

Keedunõud võib

induktsioonpliidiplaadil kasutada, kui:

- vesi hakkab keeduvälja kõrgeima soojusastme valimisel väga kiirelt keema.
- magnet tõmbub keedunõu põhjale.

Keedunõu mõõtmed



Vt jaotises "Igapäevane kasutamine" lõiku "Induktsioonpind".

- Induktsioonkeedualad kohanduvad automaatselt nõu põhja suurusega.
- Keeduala tõhusus sõltub keedunõu läbimõõdust. Minimaalsest väiksema põhjaga keedunõu kasutab keeduvälja saadaolevat võimsust ainult osaliselt.
- Nii ohutuse kui ka optimaalsete toiduvalmistlemuste huvides ärge kasutage keedunõusid, mis on suuremad jaotises "Keedualade spetsifikatsioon" nimetatutest. Vältige toiduvalmistamise ajal keedunõude hoidmist juhtpaneeli läheduses. See võib mõjutada juhtpaneeli funktsioneerimist või võib juhuslikult aktiveerida pliidiplaadi funktsioonid.

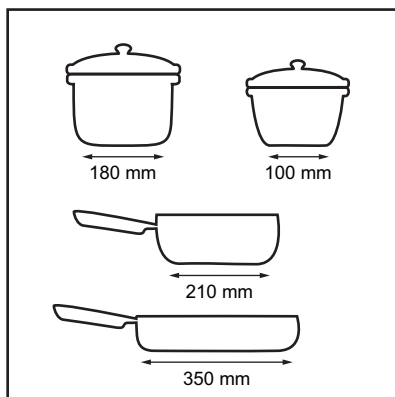


Vt jaotist "Tehnilised andmed".

Keedunõude tüübid

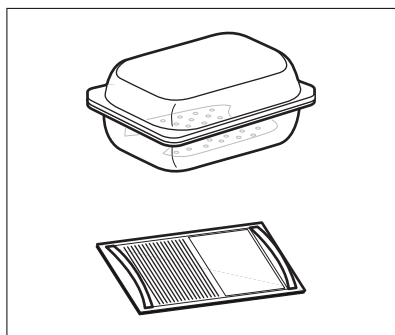
Kasutatava keedunõu tüübist lähtuvalt määrab pliidiplaat sobiva silla režiimi. Näiteks:

üksikud kolmnurgad, standardsed keedualad, keskmine režiim



Vertikaalne režiim, horisontaalsed režiimid

i Kõiginõud peavad katma 3 või 4 üksikut kolmnurka.



HOIATUS!
Ärge kasutage
küpsetusplaati.

8.2 Kasutamiseega kaasnevad helid

Kui kuulete:

- pragisevat heli: nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- viilinat: kasutatakse ühte või mitut keeduvälja suurel võimsusel ja nõud on tehtud erinevatest materjalidest (mitmekihiline põhi).
- surinat: kasutatakse suurt võimsust.
- klõpsumist: elektrilülitused.
- sisinat, suminat: ventilaator töötab.

Need helid on normaalsed ega ole märgiks pliidi rikkest.

8.3 Öko Timer (Öko taimer)

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

8.4 Näiteid pliidi kasutamisest

Soojusastmete ja keeduvälja tarvitava energia vahel ei ole otseselt seost. Soojusastet suurendades ei suurene energiatarve proportsionaalselt. See tähendab, et keskmise soojusastmega keeduväljal kasutab vähem kui poolt oma võimsusest.



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
1	Valmistatud toidu soojashoidmiseks.	vastavalt vajadusele	Pange nõule kaas peale.

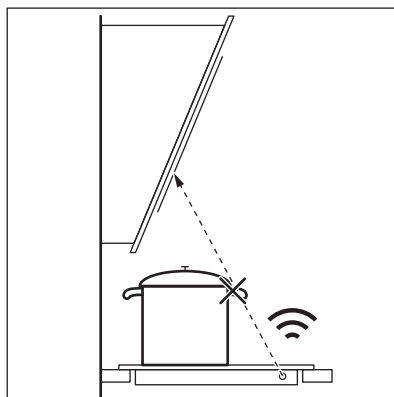
Soojusaste	Kasutamine:	Aeg (min.)	Näpunäited
1 - 2	Hollandi kaste, sulatamine: või, šokolaad, želatiin.	5 - 25	Aeg-ajalt segage.
1 - 2	Kalgendamise: kohevad omletid, küpsetatud munad.	10 - 40	Valmistage kaane all.
2 - 3	Riisi ja piimatoitude keetmine vaikselt tulel, valmistoidu soojendamine.	25 - 50	Vedeliku kogus peab olema riisi kogusest vähemalt kaks korda suurem, piimatoite tuleb poole valmistamise järel segada.
3 - 4	Köögiviljade, kala ja liha aurutamine.	20 - 45	Lisage paar supilusikatäit vedelikku.
4 - 5	Kartulite aurutamine.	20 - 60	Kasutage maks. ¼ l vett 750 g kartulite kohta.
4 - 5	Suuremate toidukoguste, hautiste ja suppide valmistamine.	60 - 150	Kuni 3 l vedelikku ning komponendid.
6 - 7	Kergelt praadimine: eskalopid, vasikalihaš cordon bleu, karbonaad, kotletid, vorstid, maks, keedutainas, munad, pannkoogid, sõõrikud.	vastavalt vajadusele	Pöörake poole aja möödudes.
7 - 8	Tugev praadimine, praetud kartulid, ribiliha, praetükid.	5 - 15	Pöörake poole aja möödudes.
9	Vee ja pasta keetmine, liha pruunistamine (guljašš, pajapraad), friikartulite valmistamine.		
P	Suure koguse vee keetmine. PowerBoost on sisse lülitatud.		

8.5 Näpunäiteid Hob²Hood kasutamiseks

Kui kasutate pliidiplaati funktsiooniga:

- Kaitske õhupuhasti paneeli otsese päikesevalguse eest.
- Ärge suunake halogeenvalgust õhupuhasti paneelile.
- Ärge katke pliidi juhtpaneeli kinni.
- Ärge tõkestage pliidi ja õhupuhasti vahelist signaali (nt käe, keedunõu vahelise käepideme või kõrge keedunõuga). Vt pilti.

Pildil olev õhupuhasti on illustratiivne.





Muud kaugjuhitavad seadmed võivad signaali blokeerida. Ärge kasutage selliseid seadmeid pliidi läheduses, kui Hob²Hood on sees.

Õhupuhastid Hob²Hood-funktsiooniga
Selle funktsiooniga õhupuhastite valiku leiate meie toodete veebisaidilt. Selle funktsiooniga Electroluxi õhupuhastitel peab olema sümbol


9. VEAOTSING



HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplaati ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või ühendus ei ole korralik.	Kontrollige, kas pliidiplaat on õigesti elektrivõrku ühendatud.
	Kaitse on vallandunud.	Veenduge, et tõrke põhjuseks on kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
	Te ei vali 10 sekundi jooksul soojusastet.	Käivitage pliidiplaat uuesti ja seadke soojusaste vähemalt 10 sekundi jooksul.
	Puudutasite samaaegselt 2 või enamat puuteala.	Puudutage ainult ühte puuteala.
	Paus on sees.	Vt jaotist "Lisafunktsioonid".
	Juhtpaneelil on vesi või rasvapekid.	Puhastage juhtpaneel.
Ühe keeduvälja maksimaalset soojusastet ei saa valida.	Teised keeduväljad tarbivad maksimaalset saadaolevat võimsust. Teie pliidiplaat töötab õigesti.	Vähendage samasse faasi ühendatud teiste keedualade võimsust. Vt jaotist "Toitehaladus".
Kostab helisignaali ja pliidiplaat lülitub välja. Pliidiplaadi välja lülitumisel kostab helisignaali.	Olete asetanud midagi ühele või enamale andurialale.	Eemaldage andurialadelt mistahes esemed.
Pliidiplaat lülitub välja.	Te panete midagi juhtpaneelile.	Eemaldage juhtpaneelilt mistahes esemed.
Jääksoojuse indikaator ei lülitu sisse.	Ala ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega või andur on kahjustunud.	Kui ala kuumutamiseks kulub liiga palju aega, siis pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.

Probleem	Võimalik põhjus	Kõrvaldamise abinõu
Hob ² Hood ei tööta.	Olete juhtpaneeli kinni katnud.	Eemaldage juhtpaneelilt mistahes esemed.
	Kasutate väga kõrget nõud, mis blokeerib signaali.	Kasutage väiksemat nõud, vahetage keeduala või kasutage õhupuhasit käsitsi.
Andurialad muutuvad kuumaks.	Kööginõu on liiga suur või on paigutatud juhtelementidele liiga lähedale.	Võimalusel asetage suured nõud tagumistele väljadele.
Kui puudutate paneeli andurialasid, puudub heli.	Helid on välja lülitatud.	Lülitage heli sisse. Vt jaotist "Lisafunktsioonid".
 hakkab tööle.	Lapselukk või Lukk on sees.	Vt jaotist "Lisafunktsioonid".
Juhtriba vilgub.	Keedualal pole keedunõud või ala pole täielikult kaetud.	Asetage keedunõu keedualale nii, et see kataks keeduala täielikult.
	Kasutate ebasobivat nõud.	Kasutage sobivat keedunõud. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
	Nõu põhja läbimõõt on liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtudega keedunõusid. Vt jaotist "Tehnilised andmed".
	PowerSlide on sees. Paindlikule induktioonialale on paigutatud kaks potti.	Kasutage ainult ühte potti. Vt jaotist "Igapäevane kasutamine".
Ē ja number lülitub sisse.	Pliidiplaadil on tõrge.	Lülitage pliidiplaat välja ja käivitage uuesti 30 sekundi möödudes. Kui Ē süttib uuesti, eemaldage pliit vooluvõrgust. Lülitage pliidiplaat vooluvõrku tagasi 30 sekundi pärast. Kui probleem püsib, pöörduge volitatud teeninduskeskuse.
Võite kuulda pidevat helisignaali.	Elektriühendus ei ole nõuetekohane.	Eemaldage pliidiplaat vooluvõrgust. Laske kvalifitseeritud elektrikul ühendused üle kontrollida.

9.2 Kui te ei leia lahendust ...


Kui te ei suuda probleemile ise lahendust leida, siis võtke ühendust edasimüüja või teeninduskeskusega. Esitage andmed andmesildilt. Veenduge, et kasutasite pliidiplaati õigesti. Vastasel juhul on

hooldustehniku või edasimüüja poolt teostatav hooldus tasuline ka garantiiaja jooksul. Teavet garantiiperioodi ja volitatud hoolduskeskuste kohta leiate garantiivihikust.

10. TEHNILISED ANDMED

10.1 Andmesilt

Mudel EIV87675
Tüüp 62 D6A 06 AA
Induktsioon 11.0 kW
Seerianr
ELECTROLUX

Tootenumber PNC 949 599 184 00
400 V 3N 50–60 Hz
Valmistatud Saksamaal
11.0 kW
CE 

10.2 Keeduväljade tehnilised näitajad

Induktsioonkeeduala	Nimivõimsus (max soojusaste)	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimumkestus [min]
Üksik kolmnurk	1150	1600	10
Standardne keeduala	2000	3000	10
Keskmine ala	4200	-	-
Vertikaalne ala	3200	-	-
Horisontaalne ala	4100	-	-

Keeduväljade võimsus võib tabelis toodud andmetest veidi erineda. See muutub olenevalt keedunõude matrejalist ja mõõtmetest.

Keedunõude suurused

Bridge Režiim	Keedunõu mõõt (min)	Keedunõu mõõt (max)
Üksik kolmnurk	100 mm	160 mm
Standardne keeduala	160 mm	210 mm
Keskmine ala	240 mm	350 mm
Vertikaalne ala	3 üksiku kolmnurga pindala	4 üksiku kolmnurga pindala
Horisontaalne ala	3 üksiku kolmnurga pindala	4 üksiku kolmnurga pindala

Keedunõu soovitatavate mõõtmete kohta leiate lisateavet jaotise "Igapäevane kasutamine" lõigust "Induktsioonpind".

11. ENERGIATÕHUSUS

11.1 Tooteteave*

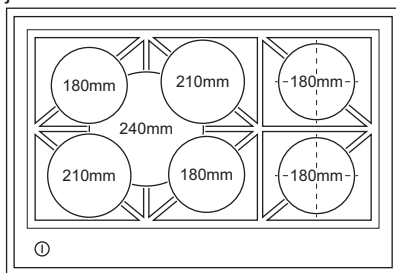
Mudeli tunnus	EIV87675
Pliidi tüüp	Sisseehitatud pliit
Keedualade arv	2

Keeduväljade arv	1	
Kuumutustehnoloogia	Induktsioon	
Keeduala pikkus (P) ja laius (L)	Parem eesmine	P 24,2 cm L 19,4 cm
	Parem tagumine	P 24,2 cm L 19,2 cm
Keeduvälja pikkus (P) ja laius (L)	Vasak	P 47,4 cm L 38,8 cm
Energiatarbimine keeduvälja kohta (EC electric cooking)	Parem eesmine	201,5 Wh/kg
	Parem tagumine	201,5 Wh/kg
Keeduvälja energiatarbimine (EC electric cooking)	Vasak	188,7 Wh/kg
Pliidiplaadi energiatarve (EC electric hob)	192,3 Wh/kg	

* Euroopa Liidu puhul vastavalt EU 66/2014. Valgevene Vabariigi puhul vastavalt standardile STB 2477-2017, lisa A. Ukraina puhul vastavalt määrusele 742/2019.

EN 60350-2 - Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 2. osa: Pliidid – Toimivuse mõõtemetodid

Energiatarbimine mõõdetud vastavalt joonisele:





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

11.2 Energiasääst

Järgmisi nõuandeid järgides saate igapäevaselt energiat kokku hoida.

12. JÄÄTMEKÄITLUS

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

sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

www.electrolux.com/shop



867366505-B-152021

