



EHL8840FOG

.....  
**ET** PLIIDIPLAAT

**FR** TABLE DE CUISSON

**HU** FŐZŐLAP

**KK** ПІСІРУ АЛАҢЫ

.....  
KASUTUSJUHEND

NOTICE D'UTILISATION

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

ҚОЛДАНУ ТУРАЛЫ  
НҰСҚАУЛАРЫ

2

19

39

56



## SISUKORD

OHUTUSINFO .....	3
SEADME KIRJELDUS .....	5
IGAPÄEVANE KASUTAMINE .....	8
VIHJEID JA NÄPUNÄITEID .....	11
PUHASTUS JA HOOLDUS .....	13
VEAOTSING .....	14
PAIGALDAMINE .....	16
TEHNILISED ANDMED .....	17
JÄÄTMEKÄITLUS .....	18

## SULLE MÕELDES

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

Teretulemast Electroluxi!

### Külastage meie veebisaiti:



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



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



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

## KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

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



Hoiatus / oluline ohutusinfo.



Üldine info ja nõuanded



Keskkonnainfo

Jäetakse õigus teha muutusi.



## OHUTUSINFO

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

### LASTE JA OHUSTATUD ISIKUTE OHUTUS



#### HOIATUS

Lämbumise, vigastuse või püsiva kahjustuse oht!

- Ärge lubage seadet kasutada lastel ega füüsilise või sensoorse puudega inimestel; samuti isikutel, kel puuduvad selleks vajalikud kogemused või oskused. Kui nad siiski seadmega töötavad, peab neid juhendama või jälgima isik, kes vastutab nende turvalisuse eest.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakkematerjalid lastele kättesaamatus kohas.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või maha jahtub. Katmata osad on kuumad.
- Kui seadmel on olemas lapselukk, soovitage selle sisse lülitada.

### PAIGALDAMINE



#### HOIATUS

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrik!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasas olevaid paigaldusjuhiseid.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Olge seadme teise kohta viimisel ettevaatlik, sest see on raske. Kasutage alati kaitsekin-daid.
- Kaitske löikepindu niiskuskahjustuste eest sobiva tihendi abil.
- Kaitske seadme põhja auru ja niiskuse eest.
- Ärge paigutage seadet ukse kõrvale ega akna alla. Vastasel korral võivad nõud ukse või akna avamisel seadme pealt maha kukkuda.

- Kui paigaldate seadme sahtlite kohale, siis jälgige, et seadme põhja ja ülemise sahtli vahele jääks piisavalt ruumi õhuringluse jaoks.
- Veenduge, et tööpinna ja alloleva kapi vahele jääks 5 mm ventilatsiooniruumi. Garanti ei hõlma ebapiisava ventilatsiooniruumi tõttu tekkinud kahjustusi.
- Seadme põhi võib minna kuumaks. Põhjale juurdepääsu tõkestamiseks on soovitatav seadme alla paigaldada eralduspaneel.

### Elektriühendus



#### HOIATUS

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

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

### KASUTAMINE



#### HOIATUS

Vigastuse, põletuse või elektrilöögioht!

- Kasutage seda seadet ainult kodustes tingimustes.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.

- Ärge kasutage seadet välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhu- l, kui seade on kontaktis veega.
- Ärge pange söögiriistu või potikaasi keeduväl- jadele. Need võivad minna kuumaks.
- Lülitage keeduväli pärast kasutamist alati väl- ja. Ärge usaldage üksnes nõudetektorit.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukoha- na.
- Kui pinnale on tekkinud möra, eemaldage seade vooluvõrgust, et vältida elektrilööki.
- Inimesed, kellel on südamestimulaator, peak- sid töötavatest induktsiooniväljadest hoiduma vähemalt 30 cm kaugusele.

**HOIATUS**

Plahvatuse või tulekahju oht!

- Kuumutamisel võivad rasvad ja õlid eraldada süttivaid aure. Kui kasutate toiduvalmistamisel õli või rasvu, hoidke need eemal lahtisest lee- gist või kuumadest esemetest.
- Väga kuumast õlist eralduvad aurud võivad iseeneslikult süttida.
- Kasutatud õli, milles võib leiduda toidujääke, võib süttida madalamal temperatuuril kui ka- sutamata õli.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määr- dunud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.
- Ärge püüdke leeki kustutada veega! Lülitage seade vooluvõrgust lahti ja summutage leek potikaane või kustutustekiga.

**HOIATUS**

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

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

**HOOLDUS JA PUHASTUS****HOIATUS**

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pli- dipinna materjali kahjustumist.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks vee- või aurupihustit.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasu- tage ainult neutraalseid puhastusaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisväm- me, lahusteid ega metallist esemeid.

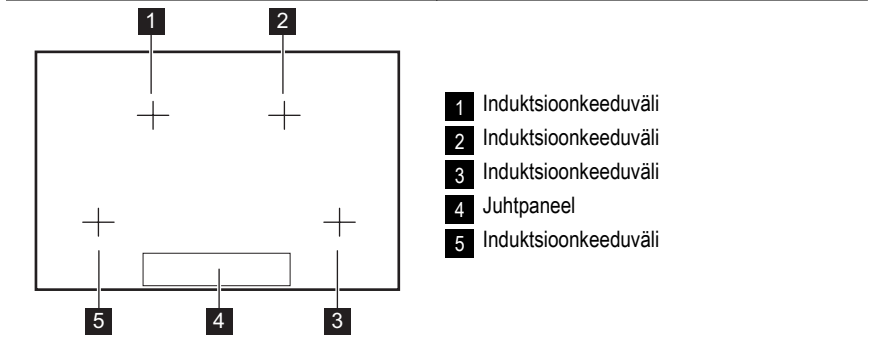
**JÄÄTMEKÄITLUS****HOIATUS**

Lämbumis- või vigastusoh!

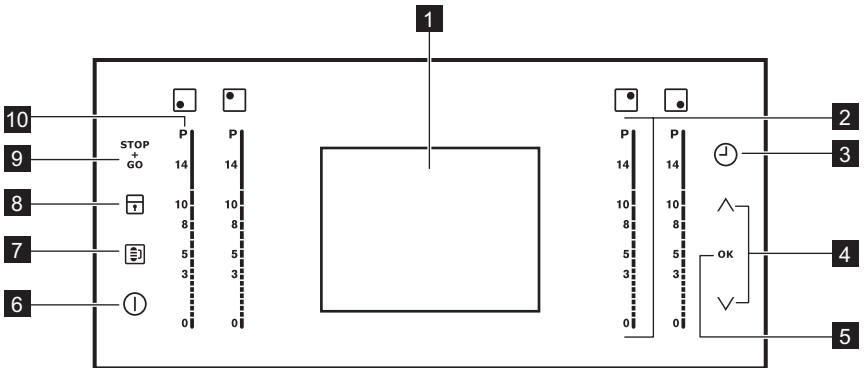
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake toitekaabel seadme küljest lahti ja vi- sake ära.

## SEADME KIRJELDUS

## ÜLEVAADE






## JUHTPANEELI SKEEM



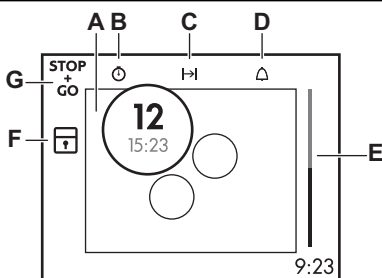
Kasutage seadmega töötades sensorvälju. Ekraanid, indikaatorid ja helid annavad teada, millised funktsioonid on sees.


Sensorväli	Funktsioon
1 Ekraan	Kasutuses olevate funktsioonide näitamiseks.
2 Juhtriba	Soojusastmete määramiseks.
3	Taimeri ( Automatic Counter , Power-off timer , Minute Minder ) valimiseks.
4	Seade valimiseks.
5 OK	Seade kinnitamiseks.
6	Seadme sisse- ja väljalülitamiseks.
7	Connect Function sisse- ja väljalülitamiseks.









Sensorväli	Funktsioon
8 	Juhtpaneeli lukustamiseks/avamiseks.
9 	Funktsiooni STOP+GO sisse- ja väljalülitamiseks.
10 	Funktsiooni Power Boost aktiveerimiseks.

## EKRAAN

Ekraanil kuvatavad teated ja helid näitavad, millised funktsioonid on sees.



- A) Keeduväljad
- B) Automatic Counter
- C) Power-off timer
- D) Minute Minder
- E) Minute Minder -indikaator
- F) Lukufunktsioon on sees.
- G) Funktsioon  on sees.

Keeduväli ekraanil	Kirjeldus
	Keeduväli on sisse lülitatud. Ülemine: soojusaste, alumine: timer.
	Keep Warm / Stop+Go-funktsioon on sisse lülitatud.
	Power Boost on sisse lülitatud.
	Power Boost on sisse lülitatud.
	Keeduvälja reguleerimine.
	Keeduväljal ei ole keedunõud.
	Automaatne kiirsoojenduse funktsioon on sisse lülitatud.
	<p><b>OptiHeat Control.</b> Keeduväli on väljas. Suurus ja värvid tähistavad <b>jääkkuumust</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Suur punane - keeduväli sisse lülitatud</li> <li>• Suur helepunane - soojashoidmine</li> <li>• Väike helepunane - ikka veel kuum</li> <li>• Väike valge - keeduväli on külm</li> </ul>

## JÄÄKKUUMUS




### **HOIATUS**

Pärast toiduvalmistuse lõppemist jäävad keeduväljad ikka veel kuumaks. Nahapõletusohu!

Induktsiooniga keeduväljad toodavad vajalikku kuumust keedunõude põhjas. Klaaskeraamika soojeneb nõu soojuse tõttu.


## IGAPÄEVANE KASUTAMINE

### SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE




Seadme sisse- või väljalülitamiseks puudutage 1 sekundi vältel .

### AUTOMAATNE VÄLJALÜLITUS

**Funktsioon seiskab seadme automaatselt, kui:**

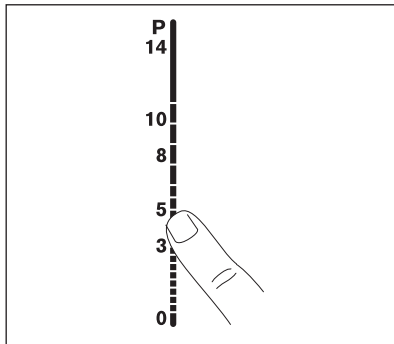
- Kõik keeduväljad on välja lülitatud.
- Pärast seadme käivitamist ei määrata soojusastet.
- Kui juhtpaneelile on midagi maha läinud või asetatud (nõu, lapp vms) ja seda pole sealt 10 sekundi jooksul eemaldatud. Mõnda aega kõlab helisignaali ja pliit lülitub välja. Eemaldage ese või puhastage juhtpaneeli.
- Seade läheb liiga kuumaks (nt pott on kuivaks keenud). Enne pliidi uuesti kasutamist peab keeduväli piisavalt jahtuma.
- Kasutate sobimatut keedunõud. Sümbol  süttib ja 2 minuti pärast lülitub keeduväli automaatselt välja.
- Keeduvälja pole välja lülitatud või soojusastet muudetud. Mõne aja pärast lülitub keeduväli välja. Vaadake tabelit.
- Soojusastmete ja automaatse väljalülituse aegade vahel on järgmised seosed:
  - 1 – 3 – 6 tundi
  - 4 – 7 – 5 tundi
  - 8 – 9 – 4 tundi
  - 10 – 14 – 1,5 tundi

### KEELE VALIK


Keele muutmiseks käivitage seade valikuga  ja seejärel puudutage **OK**. Valige noolte abil keelemenüü. Valiku kinnitamiseks puudutage **OK**. Ekraanil kuvatakse keelte loend. Puudutage  või , et valida keel. Valiku kinnitamiseks puudutage **OK**.

### SOOJUSASTE



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



### CONNECT FUNCTION

 Kasutage funktsiooni Connect Function koos tarvikuga Infinite Plancha<sup>1)</sup>.



Funktsioon Connect Function ühendab tarviku all kaks parempoolset keeduvälja ning need töötavad nagu üks väli.

Määrake esmalt ühe keeduvälja soojusaste. Et funktsioon Connect Function sisse lülitada, puudutage . Soojusastme määramiseks või muutmiseks puudutage ühte sensorväljadest. Funktsiooni Connect Function välja lülitamiseks puudutage . Keeduväljad töötavad teineteisest sõltumatult.

### AUTOMAATNE KIIRSOOJENDUS

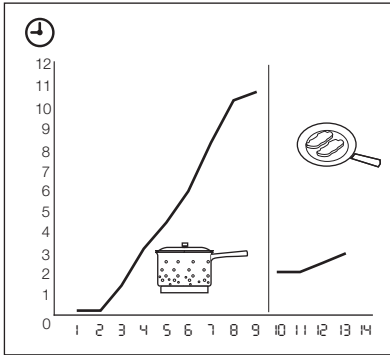
Automaatse kiirsoojenduse funktsiooni abil saavutate kiiremini soovitud soojusastme. Selle funktsiooni puhul rakendatakse mõnda aega kõrgeimat soojusastet (vt joonist) ning seejärel seda vähendatakse, kuni jõutakse sobiva soojusastmeni.

Automaatse kiirsoojenduse funktsiooni käivitamiseks:

1. Puudutage **P** (ekraanil süttib .
  2. Puudutage kohe sobivat soojusastet. Pärast 3 sekundit süttib ekraanil sümbol .
- Funktsiooni seiskamiseks muutke kuumusastet.

<sup>1)</sup> Tarvik Infinite Plancha ei ole seadmega komplektis. Lisateabe saamiseks pöörduge palun kohaliku edasimüüja poole.





## POWER BOOST

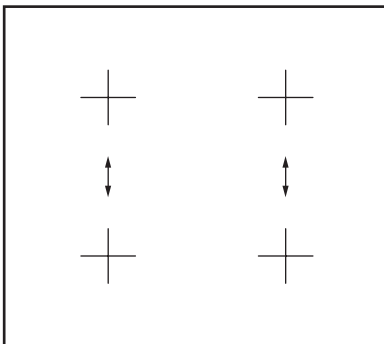
Power Boost võimaldab induksioonis keeduväljal suuremat võimsust kasutada. Funktsiooni Power Boost saab sisse lülitada vaid piiratud ajaks (vt jaotist Tehniline teave). Pärast seda lülitub induksioonkeeduväli automaatselt tagasi kõrgeimale soojusastmele.

Funktsiooni sisselülitamiseks puudutage **P**. Ringil süttib **P**. Kui keeduväli läheb kuume, muutub ringi värv.

Funktsiooni väljalülitamiseks muutke soojusastet.

## TOITEHALDUS

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



## TAIMER

Taimeril on kolm funktsiooni: Automatic Counter, Power-off timer ja Minute Minder. Taimeri funktsiooni valimiseks puudutage järjest välja  $\ominus$ , ku-

ni süttib vajaliku funktsiooni indikaator.

## $\ominus$ Automatic Counter

Selle funktsiooni abil saab määrata, kui kaua keeduväli töötab. See käivitub automaatselt ja selle indikaator süttib ekraanil keeduvälja soojusastme all.

- Et lähtestada Automatic Counter, puudutage  $\ominus$ , et aktiveerida Automatic Counter  $\ominus$ . Seejärel valige loendist noolte abil keeduväli ja puudutage kinnitamiseks **OK**.

## |→| Power-off timer

Valiku Power-off timer abil saate määrata, kui kaua keeduväli ühe toiduvalmistamiskorra ajal töötab.

Puudutage kaks korda  $\ominus$ , et aktiveerida Power-off timer. Seejärel valige loendist noolte abil keeduväli ja puudutage kinnitamiseks **OK**. Valige noolte abil aeg ja puudutage kinnitamiseks **OK**. Kui aeg saab täis, lülitub keeduväli välja.

- Heli peatamine:** puudutage  $\ominus$

## $\text{bell}$ Minute Minder

Puudutage kolm korda  $\ominus$ , et aktiveerida Minute Minder. Valige noolte abil aeg. Minute Minder - indikaator süttib. Kui aeg saab täis, hakkab heli tööle.

- Heli peatamine:** puudutage  $\ominus$

## STOP+GO

Funktsiooniga  $\text{STOP}_{\text{GO}}$  määratakse kõik töötavad keeduväljad madalaimale soojusastmele ( $\text{II}$ ). Kui  $\text{STOP}_{\text{GO}}$  töötab, ei saa soojusastet muuta. Funktsioon  $\text{STOP}_{\text{GO}}$  ei peata taimerifunktsiooni.


- Selle funktsiooni **aktiveerimiseks** vajutage  $\text{STOP}_{\text{GO}}$ . Süttib sümbol  $\text{II}$ .
- Selle funktsiooni **deaktiveerimiseks** vajutage  $\text{STOP}_{\text{GO}}$ . Süttib soojusaste, mille enne määrasite.

## LUKUSTAMINE

Keeduväljade kasutamise ajal saate lukustada juhtpaneeli, kuid mitte  $\text{I}$ . See hoiab ära soojusastme kogemata muutmise. Valige kõigepealt soojusaste.

Selle funktsiooni aktiveerimiseks puudutage  $\text{I}$ . Süttib sümbol  $\text{I}$ .



Taimer jääb sisselülitatuks.

Selle funktsiooni väljalülitamiseks puudutage  . Sütib soojusaste, mille varem valisite. Seadme väljalülitamisel lülitub välja ka see funktsioon.



## LAPSELUKK

See funktsioon hoiab ära seadme juhusliku sisselülitamise.





### Lapseluku sisselülitamine:

- Puudutage 4 sekundi jooksul  , kui kõik keeduväljad on väljas või kui seade on välja lülitumas. Ekraanil kuvatakse teade selle kohta, et lapselukuseade töötab.
- Lülitage seade välja  abil.

### Lapseluku väljalülitamine

- Käivitage seade  abil.
- Puudutage  ja siis **OK**.


### Lapseluku tühistamine ainult üheks toiduvalmistamiskorraks

- Käivitage seade  abil. Puudutage  ja .
- **Valige soojusaste 10 sekundi jooksul.** Seadet saab kasutada. Kui lülitate seadme välja  abil, hakkab lapselukk uuesti tööle.

## HELIDE SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

Käivitage seade. Puudutage **OK** ja valige noolte abil helimenüü. Valiku kinnitamiseks puudutage **OK**. Määrake valik noolte abil. Valiku kinnitamiseks puudutage **OK**.

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

- puudutades 
- kui minutilugeja jõuab lõpule
- kui väljalülitustaimer lülitab keeduvälja välja
- kui juhtpaneelile midagi asetatakse.

## VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



### INDUKTSIOONKEEDUVÄLJAD

Induktsioonkeeduvälja puhul kuumutab tugev elektromagnetväli keedunõusid kiiresti.

### INDUKTSIOONKEEDUVÄLJALE SOBIVAD KEEDUNÕUD



Kasutage induktsioonkeeduväljale sobivaid keedunõusid.

#### Keedunõu materjal

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

#### Keedunõud võib kasutada induktsioonpliidil, kui

...

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



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

### KEEDUVÄLJADE KASUTAMINE



#### OLULINE

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

### KASUTAMISEGA KAASNEVAD HELID

#### Kui kuulete

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

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

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

### ENERGIA KOKKUHOID



Kuidas energiat kokku hoida

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



Keeduvälja efektiivsus

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

### ÖKO TIMER (ÖKOTAIMER)



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

### KÜPSETUSRAKENDUSTE NÄITEID

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



Tabelis toodud andmed on ainult orientiirid.

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

## Teave akrüülamiidide kohta

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

## PUHASTUS JA HOOLDUS


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



Kriimustused või tumedad plekid klaaskeraamikal ei mõjuta seadme tööd. Mustuse eemaldamine:

- – **Eemaldage koheselt:** sulav plast, plastkile ja suhkrut sisaldava toidu jäägid. Vastasel korral võib mustus seadet kahjustada.
- **Eemaldage, kui seade on piisavalt jahtunud:** katlakiviplekid, veeplekid, rasvapekid, läikivad metallsed plekid. Kasutage spetsiaalset klaaskeraamika puhastusvahendit.
- Pliidi pinnal on horisontaalsed süvendid. Puhastage seadet niiske lapi ja veidikese nõudepesuvahendiga, pühkides õrnalt **vasakult paremale**.
- Lõpuks **hõõruge seade puhta lapiga kuivaks**.

## VEAOTSING

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seadet ei saa käivitada või kasutada.		Käivitage seade uuesti ja määrake vähemalt 10 sekundi jooksul soojusaste.
	Puudutasite korraga 2 või enamat sensorvälja.	Puudutage ainult üht sensorvälja.
	Funktsioon Stop+Go on sees.	Vt jaotist "Kasutusjuhised".
	Juhtpaneelil on vett või rasvapritsmeid.	Pühkige juhtpaneel puhtaks.
Helisignaal kõlab ja seade lülitub välja. Helisignaal kõlab, kui seade on väljalülitatud olekus.	Katsite kinni ühe või mitu sensorvälja.	Vaadake, et sensorväljad oleksid vabad.
Jääkkuumuse indikaator ei muuda värvi.	Keeduväli ei ole kuum, sest see töötas vaid lühikest aega.	Kui keeduväli on piisavalt kaua töötanud, et olla kuum, pöörduge teeninduskeskusse.
Automaatse kiirsoojenduse funktsioon ei tööta.	Keeduväli on kuum.	Laske keeduväljal piisavalt jahtuda.
	Valitud on kõige kõrgem soojusaste.	Kõrgeimal soojusastmel on sama võimsus kui automaatse kiirsoojenduse funktsioonil.
Soojusaste lülitub ühelt soojusastmelt teisele.	Toitehaldus on aktiivne.	Vt jaotist "Toitehaldus".
Sensorväljad muutuvad kuumaks.	Keedunõu on liialt suur või asub sensorväljale liiga lähedal.	Asetage suuremad anumad tagumistele keeduväljadele.
Kui puudutate paneeli sensorvälju, puudub signaal.	Signaalid on välja lülitatud.	Lülitage signaalid sisse (vt "Heli juhtimine").
Taustavalgus on sees, kuid ekraani kontrastsus on nõrk.	Ekraanil on tuline keedunõu.	Eemaldage ese ja laske seadmel piisavalt maha jahtuda. Kui kontrastsus jääb nõrgaks, pöörduge teeninduskeskusse.
Ekraanil süttib II ja tekst.	Automaatne väljalülitus on sisse lülitatud.	Lülitage seade välja ja käivitage uuesti.
 süttib.	Lapselukuseade või lukufunktsioon sisse lülitatud.	Vt jaotist "Kasutusjuhised".
? süttib.	Keeduväljal pole keedunõud.	Pange keedunõu keeduväljale.
	Kasutate vale nõud.	Kasutage sobivaid keedunõusid.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
	Keedunõu põhja läbimõõt on selle keeduvälja jaoks liiga väike.	Kasutage sobivate mõõtmetega nõusid.
	Keedunõu ei kata risti.	Katke rist täielikult.
Süttivad <b>E</b> ja number.	Seadmel ilmes tõrge.	Ühendage seade mõneks ajaks vooluvõrgust lahti. Lülitage maja elektrisüsteemi kaitse välja. Ühendage see uuesti sisse. Kui <b>E</b> süttib uuesti, pöörduge müügiärgesse teenindusse.
<b>E4</b> süttib.	Seadmel ilmnes tõrge, kuna keedunõu on tühjaks keenud. Keeduväljade ülekuumenemise kaitse ja automaatne väljalülitus on sees.	Lülitage seade välja. Eemaldage kuum keedunõu. Lülitage umbes 30 sekundi möödumisel keeduväli uuesti sisse. Kui probleemi põhjustas keedunõu, kaob veateade ekraanilt, kuid jääkuumuse indikaator võib põlema jääda. Laske keedunõul piisavalt maha jahtuda. Teavet seadme jaoks sobivate nõude kohta leiata jaotisest "Induktsoonkeeduväljale sobivad keedunõud".

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

## PAIGALDAMINE



### HOIATUS

Vt jaotist "Ohutusinfo".



Enne paigaldamist

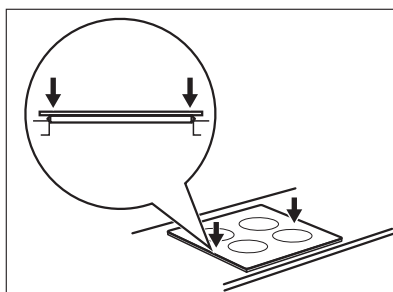
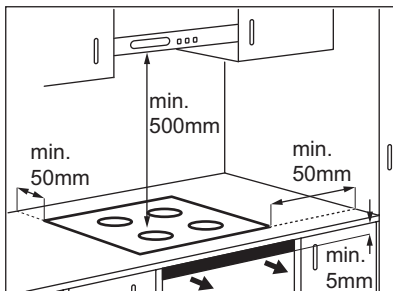
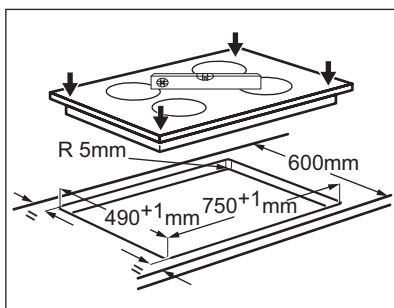
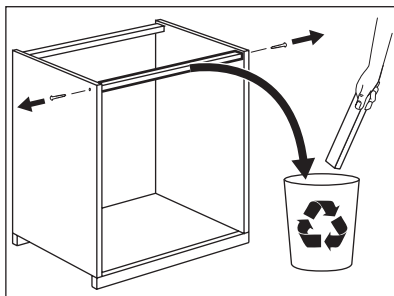
Enne seadme paigaldamist märkige andmeplaadilt üles alltoodud andmed. Andmesilt asub seadme korpuse põhjal.

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

### INTEGREERITUD SEADMED

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

### KOKKUPANEK

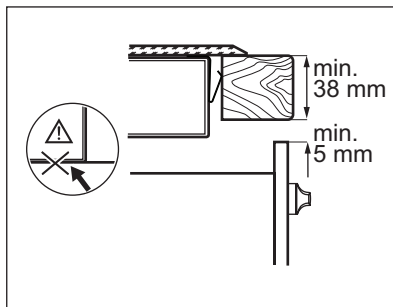
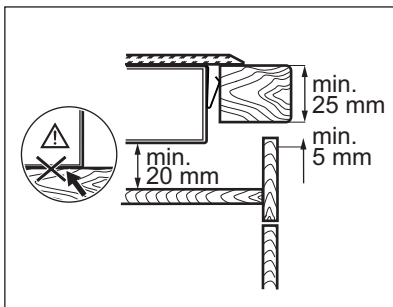


tesse standardile vastavatesse sisseehitatud mööbliesemetesse ja tööpindadesse.

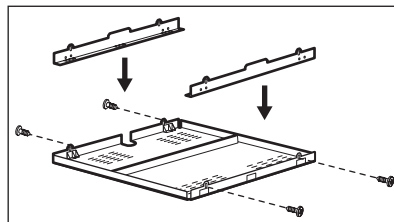
### TOITEJUHE

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





Kui kasutate kaitsekarpi (lisatarvik<sup>2)</sup>), ei ole eesmine 5 mm õhuava ega seadme ees põrandal olev kaitsepind vajalikud. Kui paigutate seadme ahju kohale, siis te kaitsekarpi kasutada ei saa.



## TEHNILISED ANDMED

Modell EHL8840FG

Typ 58 GBD C3 AU

Induction 7,4 kW

Ser.Nr. ....

Electrolux

Prod.Nr. 949 596 051 00

220-240 V 50-60 Hz

Made in Germany

7,4 kW




### Keeduväljade võimsus


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

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

<sup>2)</sup> Kõigis riikides ei pruugi kaitsekarbi-lisatarvik saada val olla. Pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

## JÄÄTMEKÄITLUS

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

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

## SOMMAIRE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ . . . . .	20
DESCRIPTION DE L'APPAREIL . . . . .	23
UTILISATION QUOTIDIENNE . . . . .	26
CONSEILS UTILES . . . . .	29
ENTRETIEN ET NETTOYAGE . . . . .	32
EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT . . . . .	33
INSTALLATION . . . . .	36
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES . . . . .	37
EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT . . . . .	38

## NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux.

### Visitez notre site Internet pour :



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



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



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

## SERVICE APRÈS-VENTE

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

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



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

### SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES



#### AVERTISSEMENT

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

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance à moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les supervise ou leur donne des instructions sur la manière de l'utiliser.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.

### INSTALLATION



#### AVERTISSEMENT

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.

- L'appareil est lourd, prenez toujours des précautions lorsque vous le déplacez. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Assurez-vous de laisser un espace de ventilation de 5 mm entre le plan de travail et l'avant de l'unité qui se trouve dessous. La garantie ne couvre pas les dommages causés par l'absence d'un espace de ventilation adéquat.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

### Branchement électrique



#### AVERTISSEMENT

Risque d'incendie ou d'électrocution.

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

l'appareil électrique à des prises électriques situées à proximité.

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

## UTILISATION



### AVERTISSEMENT

Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

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

- Les porteurs de pacemakers doivent rester à une distance minimale de 30 cm des zones de cuisson à induction lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement.



### AVERTISSEMENT

Risque d'explosion ou d'incendie.

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



### AVERTISSEMENT

Risque de dommage de l'appareil.

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

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### **AVERTISSEMENT**

Risque de dommage de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

## MISE AU REBUT



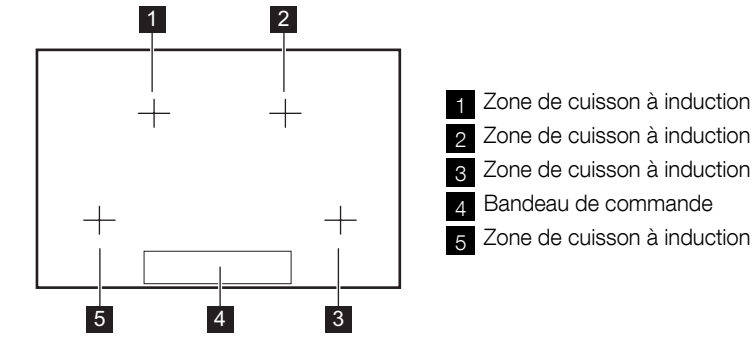
### **AVERTISSEMENT**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

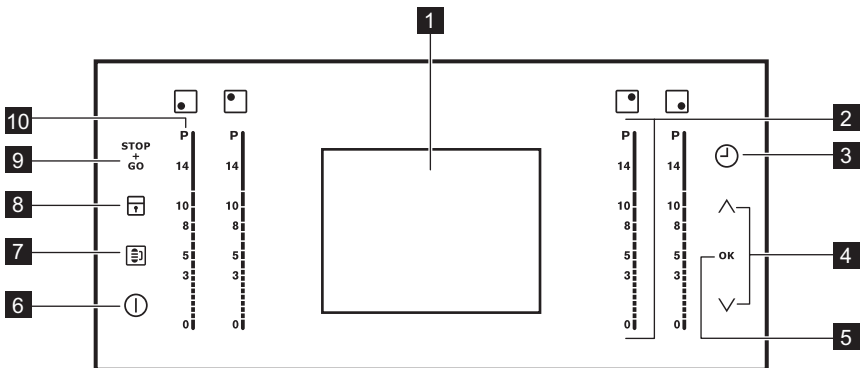
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

## VUE D'ENSEMBLE





## DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



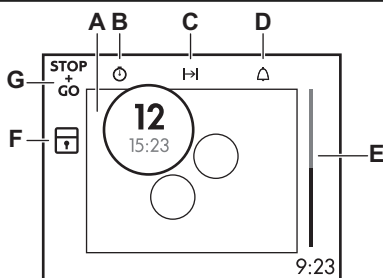
**Appuyez sur les touches sensibles pour faire fonctionner l'appareil. Les affichages, les voyants et les signaux sonores indiquent quelles fonctions sont activées.**

Touche sensible	Fonction
<b>1</b> Affichage	Pour indiquer la fonction en cours.
<b>2</b> Bandeau de sélection	Pour sélectionner les niveaux de cuisson.
<b>3</b> ⌚	Pour régler la minuterie ( Durée de cuisson , Fin de cuisson , Minuteur ).
<b>4</b> ^ / v	Pour sélectionner un réglage.
<b>5</b> OK	Pour confirmer les réglages.
<b>6</b> ⏻	Pour allumer et éteindre l'appareil.
<b>7</b> [Connect Function]	Pour activer et désactiver la Connect Function.









Touche sensitive	Fonction
8 	Pour verrouiller ou déverrouiller le bandeau de commande.
9 	Pour activer et désactiver la fonction STOP+GO.
10 P	Pour activer la fonction Puissance maxi .

## AFFICHAGE

Les messages et les signaux sonores confirment l'activation des fonctions sélectionnées.



- A) Les zones de cuisson
- B) Durée de cuisson
- C) Fin de cuisson
- D) Minuteur
- E) Voyant du Minuteur .
- F) La fonction verrouillage est activée.
- G) La fonction <sup>STOP</sup>GO est activée.

La zone de cuisson dans l'afficheur	Description
	La zone de cuisson est activée. En haut : niveau de cuisson, en bas : le minuteur.
	La fonction Maintien au chaud / Stop+Go est activée.
	Puissance maxi est activée.
	Puissance maxi fonctionne.
	Réglage de la zone de cuisson
	Absence de récipient sur la zone de cuisson
	La fonction de Démarrage automatique de la cuisson est activée.
	<p><b>OptiHeat Control.</b> La zone de cuisson est à l'arrêt. La dimension et les couleurs indiquent le niveau de <b>chaleur résiduelle</b> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grand anneau rouge : en cours de cuisson</li> <li>• Grand anneau rouge vif : maintien au chaud</li> <li>• Petit anneau rouge vif : encore chaud</li> <li>• Petit anneau blanc : la zone de cuisson est froide.</li> </ul>



## CHALEUR RÉSIDUELLE



### **AVERTISSEMENT**

La zone de cuisson reste chaude une fois la session de cuisson terminée. Risque de brûlures !

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

## UTILISATION QUOTIDIENNE

### ACTIVATION ET DÉSACTIVATION

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

### ARRÊT AUTOMATIQUE

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

- Toutes les zones de cuisson sont désactivées.
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir allumé l'appareil.
- Vous avez renversé quelque chose ou placé un objet sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un torchon, etc.). Un signal sonore retentit pendant quelques instants et l'appareil se met à l'arrêt. Retirez l'objet du bandeau de commande ou nettoyez-le.
- L'appareil surchauffe (par ex., lorsque tout le liquide s'est évaporé du récipient). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de réutiliser la table de cuisson.
- Vous utilisez des récipients inadaptés. Le symbole **?** s'allume et, 2 minutes après, la zone de cuisson est automatiquement désactivée.
- Vous ne désactivez pas la zone de cuisson ou ne modifiez pas le niveau de cuisson. Après un certain temps, l'appareil est désactivé. Reportez-vous au tableau.
- La relation entre le niveau de cuisson et les heures de la fonction d'arrêt automatique :
  - 1 – 3 – 6 heures
  - 4 – 7 – 5 heures
  - 8 – 9 – 4 heures
  - 10 – 14 – 1,5 heures

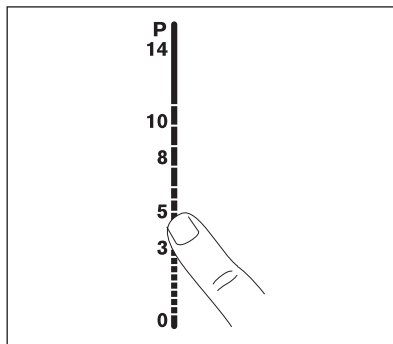
### SÉLECTION DE LA LANGUE

Pour modifier la langue, mettez en fonctionnement l'appareil par le biais de **1**, puis appuyez sur **OK**. Réglez la langue du menu avec les flèches. Appuyez sur **OK**

pour confirmer. L'affichage indique la liste des langues disponibles. Appuyez sur la touche **^** ou **v** pour régler la langue. Appuyez sur **OK** pour confirmer.

### LE NIVEAU DE CUISSON

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



### CONNECT FUNCTION



Utilisez la fonction Connect Function avec l'accessoire Infinite Plancha<sup>3)</sup>.

La fonction Connect Function couple les deux zones de cuisson de droite sous l'accessoire pour qu'elles fonctionnent comme une seule.

Réglez d'abord le niveau de cuisson de l'une des zones de cuisson.

Pour activer la fonction Connect Function, appuyez sur **3**. Pour régler ou modifier le niveau de cuisson, appuyez sur l'une des touches sensibles.

Pour désactiver la fonction Connect Function, appuyez sur **3**. Les zones de cuisson fonctionnent de nouveau de manière indépendante.

**3)** L'accessoire Infinite Plancha n'est pas fourni avec l'appareil. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre revendeur local.

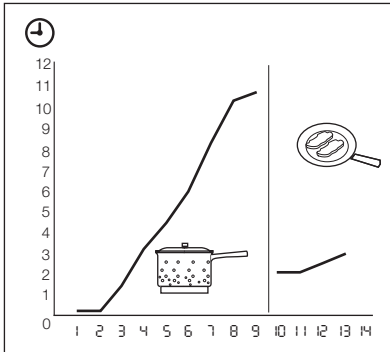
## DÉMARRAGE AUTOMATIQUE DE LA CUISSON

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

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

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

Pour désactiver cette fonction, modifiez le niveau de cuisson.



## PUISSANCE MAXI

La fonction Puissance maxi vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Puissance maxi peut être activée pour une durée limitée (reportez-vous au chapitre « Caractéristiques techniques »). Après cela, la zone de cuisson à induction revient ensuite automatiquement au niveau de cuisson maximum.

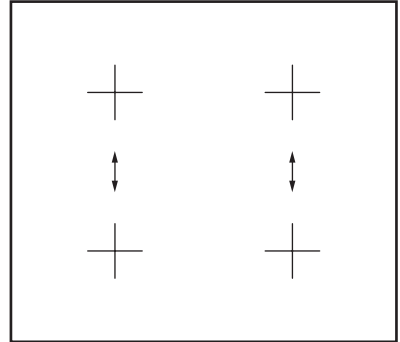
Pour activer cette fonction, appuyez sur **P**, **P** s'affiche sur l'anneau. Comme la zone devient plus chaude, la couleur de l'anneau change.

Pour la désactiver, changez le niveau de cuisson.

## GESTIONNAIRE DE PUISSANCE

Le gestionnaire de puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de

cuisson qui sont couplées pour former une paire (voir la figure). La fonction Puissance maxi augmente la puissance au niveau maximum pour une zone de cuisson de la paire. La puissance de la seconde zone de cuisson diminue automatiquement. L'affichage du niveau de cuisson de la zone à puissance réduite oscille entre deux niveaux.



## MINUTEUR

Il existe 3 fonctions de minuterie : Durée de cuisson, Fin de cuisson et Minuteur. Pour sélectionner la fonction du minuteur, appuyez plusieurs fois sur **⏸** jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée s'affiche.

### ⏸ Durée de cuisson

Cette fonction permet de vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée. Elle démarre automatiquement et s'affiche sous le niveau de cuisson de la zone de cuisson.

- **Pour réinitialiser** la fonction Durée de cuisson, appuyez sur **⏸** jusqu'à ce que le voyant Durée de cuisson **⏸** s'allume. Ensuite, utilisez les flèches pour sélectionner la zone de cuisson dans la liste, puis appuyez sur **OK** pour confirmer.

### ⏸ Fin de cuisson


Utilisez la fonction de Fin de cuisson pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pendant une session.


Appuyez **⏸** deux fois sur la fonction de Fin de cuisson. Ensuite, utilisez les flèches pour sélectionner la zone de cuisson dans la liste, puis appuyez sur **OK** pour confirmer. Utilisez les flèches pour régler l'heure,

puis appuyez sur **OK** pour confirmer. Une fois le temps écoulé, la zone est désactivée.




- **Arrêt du signal sonore** : appuyez sur 


## Minuteur

Appuyez trois fois sur  pour afficher la fonction Minuteur. Utilisez les flèches pour régler la durée. Le voyant Minuteur s'allume. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit.

- **Arrêt du signal sonore** : appuyez sur 


## STOP+GO

La fonction  permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud (). Il n'est désormais plus possible de modifier le niveau de cuisson en cours .

La fonction  n'interrompt pas le minuteur.

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


## VERROUILLAGE

Lorsque les zones de cuisson fonctionnent, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande à l'exception de la touche . Pour éviter une modification involontaire du niveau de cuisson.

Réglez tout d'abord le niveau de cuisson.

Pour activer cette fonction, appuyez sur . Le symbole  s'allume.

Le minuteur reste allumé.



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

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

## LE DISPOSITIF DE SÉCURITÉ ENFANTS

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





### Pour activer le dispositif de sécurité enfants :

- Appuyez sur  pendant 4 secondes si toutes les zones sont à l'arrêt ou si l'appareil est mis à l'arrêt. Le bandeau indique que le dispositif de sécurité enfants est activé.
- Désactivez l'appareil avec .

### Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants


- Activez l'appareil avec .
- Appuyez sur  puis sur **OK**.

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

- Activez l'appareil avec . Appuyez sur  puis sur .
- **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent.** Vous pouvez utiliser l'appareil. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil avec , la sécurité enfants est à nouveau activée.

## DÉSACTIVATION ET ACTIVATION DES SIGNAUX SONORES

Allumez l'appareil. Appuyez sur **OK**, puis accédez au menu de signalisation sonore à l'aide des flèches. Appuyez sur **OK** pour confirmer. Réglez l'option à l'aide des flèches. Appuyez sur **OK** pour confirmer. Lorsque cette fonction est activée, l'appareil émet des signaux sonores uniquement dans les circonstances suivantes :

- quand vous appuyez sur 
- quand le minuteur arrive en fin de décompte
- quand le minuteur de fin de cuisson s'éteint
- quand vous posez un objet sur le bandeau de commande.

## CONSEILS UTILES



### ZONES DE CUISSON À INDUCTION

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

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



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

#### Matériaux des ustensiles de cuisson

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

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

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



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

### UTILISATION DES ZONES DE CUISSON



#### IMPORTANT

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

### BRUIT PENDANT LE FONCTIONNEMENT

#### Si vous entendez :

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

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

### ÉCONOMIES D'ÉNERGIE



Comment réaliser des économies d'énergie

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



Efficacité de la zone de cuisson

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

### ÖKO TIMER (MINUTEUR ECO)



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

pend du niveau et de la durée de cuisson.

Cela signifie que la zone de cuisson utilisée à un niveau de cuisson moyen utilise moins de la moitié de sa puissance.

## EXEMPLES DE CUISSON

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

Lorsque vous augmentez le niveau de cuisson, l'augmentation énergétique de la zone de cuisson n'est pas proportionnelle.



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

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils	Consommation énergétique nominale
 1	Maintenir au chaud les plats que vous venez de cuire	selon les besoins.	Mettez un couvercle sur le récipient	3 %
1 - 3	Sauce hollandaise, faire fondre : du beurre, du chocolat, de la gélatine	5 - 25 min	Remuez de temps en temps	3 – 8 %
1 - 3	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10 - 40 min	Couvrez pendant la cuisson.	3 – 8 %
3 - 5	Cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25 - 50 min	Ajoutez au moins deux fois plus d'eau que de riz. Remuez car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.	8 – 13 %
5 - 7	Cuire les légumes, le poisson, la viande à la vapeur	20 - 45 min	Ajoutez quelques cuillerées à soupe de liquide	13 – 18 %
7 - 9	Cuire des pommes de terre à la vapeur	20 - 60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.	18 – 25 %
7 - 9	Cuire de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60 - 150 min	Ajoutez jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.	18 – 25 %
9 - 12	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retournez à la moitié du temps	25 – 45 %
12 - 13	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, filets, steaks	5 - 15 min	Retournez à la moitié du temps	45 – 64 %

<b>Niveau de cuisson</b>	<b>Utilisation :</b>	<b>Durée</b>	<b>Conseils</b>	<b>Consommation énergétique nominale</b>
14	Faire bouillir de l'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuire des frites.			100 %
<b>P</b>	Faire bouillir une grande quantité d'eau. Le gestionnaire de puissance est activé.			

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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



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



Pour enlever les salissures :

- – **Enlevez immédiatement** : plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil.
- **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez** : traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique.
- La surface de la table de cuisson dispose de rainures horizontales. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent en effectuant des mouvements **de gauche à droite**.
- Enfin, **frottez l'appareil avec un chiffon propre**.



## EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

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

Problème	Cause probable	Solution
Le fond d'écran est activé mais le contraste de l'affichage est faible.	Un récipient chaud se trouve sur l'affichage.	Retirez-le et laissez l'appareil refroidir suffisamment. Si le contraste d'affichage ne s'améliore pas, faites appel à votre service après-vente.
<b>II</b> et un message s'affichent	La fonction d'arrêt automatique est activée.	Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau.
 s'allume.	La fonction Sécurité enfants ou Verrouillage est activée.	Reportez-vous au chapitre « Notice d'utilisation ».
<b>?</b> s'affiche	Aucun récipient sur la zone de cuisson.	Placez un récipient sur la zone de cuisson.
	Le récipient n'est pas adapté.	Utilisez un récipient adapté.
	Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson.	Utilisez un récipient de dimensions appropriées.
	Le récipient ne recouvre pas la croix.	Recouvrez complètement la croix.
<b>E</b> et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans l'appareil.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez l'appareil. Si  s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.
<b>E4</b> s'affiche	Une erreur s'est produite dans l'appareil car un récipient chauffe à vide. La protection anti-surchauffe pour les zones de cuisson et la fonction Arrêt automatique sont activées.	Mettez l'appareil à l'arrêt. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, remettez la zone de cuisson en fonctionnement. Si le récipient était bien à l'origine du problème, le message d'erreur disparaît. Cependant, le voyant de chaleur résiduelle peut rester. Laissez le récipient refroidir suffisamment et reportez-vous au chapitre « Récipients compatibles avec une zone de cuisson à induction » pour vérifier que votre récipient est bien compatible avec l'appareil.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche. Veuillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

# INSTALLATION



## AVERTISSEMENT

Reportez-vous au chapitre « Consignes de sécurité ».



Avant l'installation

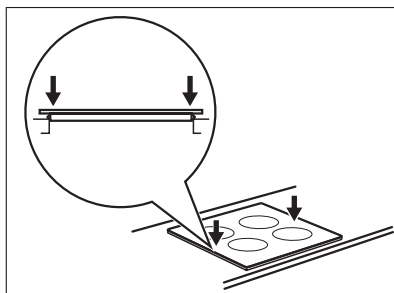
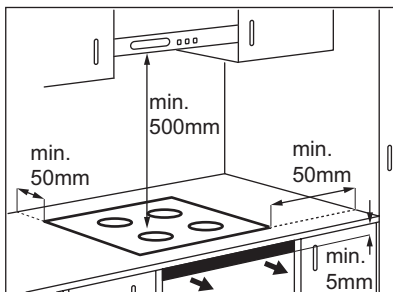
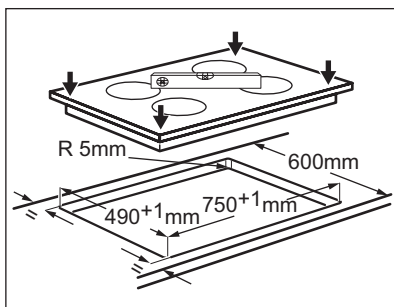
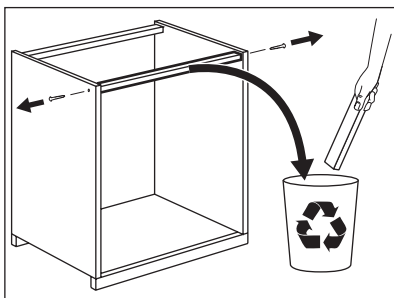
Avant l'installation de l'appareil, notez ci-dessous les informations figurant sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve au bas de l'enveloppe extérieure de l'appareil.

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

## APPAREILS ENCASTRABLES

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

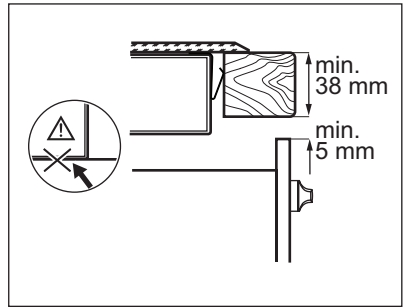
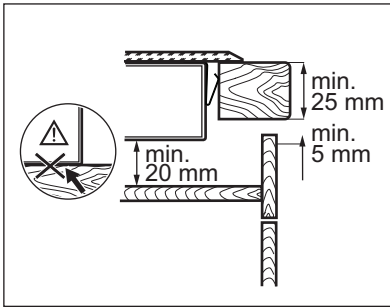
## MONTAGE



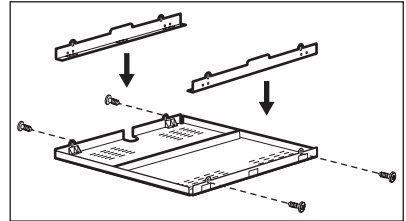
avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

## CÂBLE D'ALIMENTATION

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



Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option<sup>4</sup>), l'espace de circulation d'air de 5 mm et le fond de protection installé directement sous l'appareil ne sont plus nécessaires. Vous ne pouvez pas utiliser le boîtier de protection si vous installez l'appareil au-dessus d'un four.



## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modell EHL8840FOG

Typ 58 GBD C3 AU

Induction 7,4 kW

Ser.Nr. ....

Electrolux

Prod.Nr. 949 596 051 00

220-240 V 50-60 Hz

Made in Germany

7,4 kW



### Puissance des zones de cuisson


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


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

bleau. Elle varie en fonction du matériau et des dimensions du récipient.

<sup>4</sup>) L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.

## EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

# TARTALOMJEGYZÉK

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK .....	40
TERMÉKLEÍRÁS .....	42
NAPI HASZNÁLAT .....	45
HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK .....	48
ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS .....	50
HIBAEHÁRÍTÁS .....	51
ÜZEMBE HELYEZÉS .....	53
MŰSZAKI INFORMÁCIÓK .....	54
KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK .....	55

## GONDOLUNK ÖNRE

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

Köszöntjük az Electrolux világában.

**Látogassa meg a weboldalunkat:**



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:  
[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



További előnyökért regisztrálja készülékét:  
[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

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



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.



## BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

### GYERMEKEK ÉS FOGYATÉKKAL ÉLŐ SZEMÉLYEK BIZTONSÁGA



#### VIGYÁZAT

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

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

### ÜZEMBE HELYEZÉS



#### VIGYÁZAT

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatasakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Megfelelő tömítőanyaggal védje a munkalap vágott felületeit a nedvesség ellen.

- Védje a készülék alját a gőztől és nedvességtől.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.
- Amikor fiókok felett helyezi üzembe a készüléket, akkor ellenőrizze, hogy van-e megfelelő levegőkeringés a készülék alja és a felső fiók között.
- A szabad levegőáramlás érdekében hagyjon legalább 5 mm szabad helyet a munkafelület és az alatta levő készülék előlapja között. A garancia nem terjed ki az olyan károokra, melyek a szellőzést biztosító rés hiánya miatt következtek be.
- A készülék alja forróvá válhat. Javasoljuk, hogy építsen be egy nem éghető elválasztó lapot a készülék alá, hogy az aljához való hozzáférést megakadályozza.

### Elektromos csatlakoztatás



#### VIGYÁZAT

Tűz- és áramütésveszély.

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



- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlfelhésvédő megszakítót, biztosítékot (a többől eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az esetleges tüzet ne próbálja vízzel oltani. Húzza ki a készüléket a hálózatról, és takarja le a lángokat egy fedővel vagy tűzálló takaróval.

**VIGYÁZAT**

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

**HASZNÁLAT****VIGYÁZAT**

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

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

**VIGYÁZAT**

Tűz- és robbanásveszély.

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

**ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS****VIGYÁZAT**

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

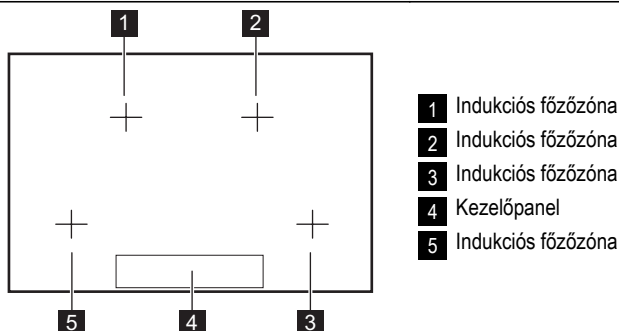
**ÁRTALMATLANÍTÁS****VIGYÁZAT**

Sérülés- vagy fulladásveszély.

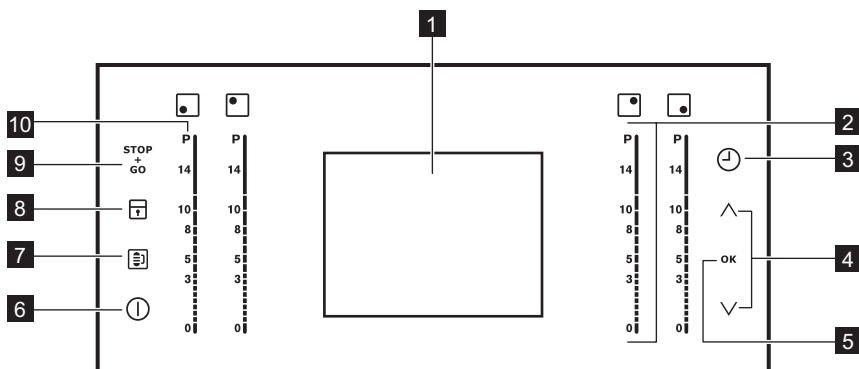
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelét, és helyezze a hulladékba.

# TERMÉKLEÍRÁS

## ÁLTALÁNOS ÁTTEKINTÉS



## KEZELŐPANEL ELRENDEZÉS



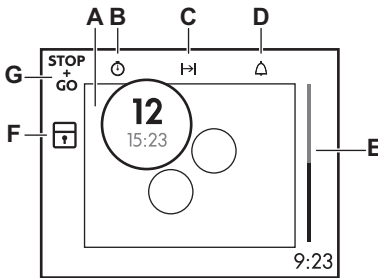
A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket. Kijelzések, visszajelzők és hangok jelzik, hogy mely funkciók működnek.


Érzékelőmező	Funkció
1 Kijelző	Jelzi, hogy mely funkciók működnek.
2 Kezelősáv	Főzési fokozatok beállítása.
3	Az Időzítő beállítása ( Visszaszámláló , Időzítő kikapcsolva , Percszámláló ).
4	Beállítás elvégzése.
5 OK	Beállítás megerősítése.
6	A készülék be- és kikapcsolása.
7	AConnect Function be- és kikapcsolása.









Érzékelőmező	Funkció
8 	A kezelőpanel lezárása/a lezárás feloldása.
9 	A STOP+GO funkció be- és kikapcsolása.
10 	Bekapcsolja a Gyorsfelfűtés funkciót.

## KIJELZŐ

Üzenetek a kijelzón és hangok jelzik, hogy mely funkciók működnek.



- A) A főzőzónák
- B) Visszaszámláló
- C) Kikapcsolás-időzítő
- D) Percszámláló
- E) Percszámláló jelzőfény
- F) A gombzár funkció működik.
- G) A  funkció működik.

A főzőzóna a kijelzón	Leírás
	A főzőzóna működik. Fent: hőmérséklet-beállítás, lent: az időzítő.
	A Melegen tartás / Stop+Go funkció működik.
	A Rásegítés funkció be van kapcsolva.
	A Rásegítés funkció működik.
	Zóna beállítása.
	Nincs főzőedény a főzőzónán.
	Az Automatikus felmelegítés funkció működik.
	<p><b>OptiHeat Control.</b> A főzőzóna ki van kapcsolva. A méret és a szín a <b>maradék hőt</b> jelzi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nagy vörös - még főz</li> <li>• Nagy világos piros - melegentartás</li> <li>• Kis világos piros - még forró</li> <li>• Kis fehér - a főzőzóna hideg</li> </ul>

## MARADÉKHŐ



### VIGYÁZAT

A főzést követően a főzőzóna forró marad. Égésveszély!

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

## NAPI HASZNÁLAT

### BEKAPCSOLÁS ÉS KIKAPCSOLÁS

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

### AUTOMATIKUS KIKAPCSOLÁS

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

- Valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva.
- Nem állította be a hőfokot, miután bekapcsolta a készüléket.
- Több mint 10 másodpercig valamivel (pl. edény, konyharuha stb.) letakarta a kezelőpanelt, vagy ráöntött valamit. Néhányszor hangjelzés hallható, és a készülék leáll. Távolítsa el a tárgyat, vagy tisztítsa meg a kezelőpanelt.
- A készülék túlságosan felmelegedett (pl. ha egy lábasból elforrta a folyadék). Mielőtt ismét használhatná a főzőlapot, a főzőzónának le kell hűlnie.
- Nem megfelelő főzőedényt használ. A **?** szimbólum világít, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- Nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást. Bizonyos idő múlva a készülék kikapcsol. Lásd a táblázatot.
- A hőbeállítás és az Automatikus kikapcsolás időtartamai közötti kapcsolat:
  - 1 — 3 — 6 óra
  - 4 — 7 — 5 óra
  - 8 — 9 — 4 óra
  - 10 — 14 — 1,5 óra

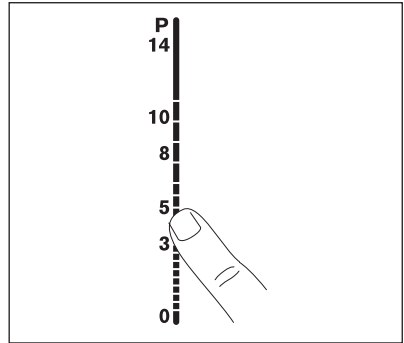
### NYELVVÁLASZTÁS

A nyelv módosításához, indítsa el a készüléket a **1** gombbal, majd érintse meg az **OK** gombot. Válassza ki a nyelv menüt a nyilakkal. A választása megerősítéséhez érintse meg az **OK** gombot. A kijelző a nyelvek listáját mutatja. A nyelv beállításához érintse meg a **^** vagy **v** gombot. A választása megerősítéséhez érintse meg az **OK** gombot.

### A HŐFOKBEÁLLÍTÁS

Érintse meg a kezelősávot a szükséges hőfok beállításához. Szükség esetén korrigálja felfele

vagy lefele. Ne engedje el, mielőtt a megfelelő hőbeállítást el nem érte.



### CONNECT FUNCTION

**i** A(z) Connect Function funkciót a(z) Infinite Plancha tartozékkal használja<sup>5)</sup>.

A(z) Connect Function funkció a tartozék alatti két jobb oldali főzőzónát kapcsolja össze, és egy zónaként üzemelteti azokat.

Először állítsa be az egyik főzőzóna hőfokát.

A(z) Connect Function funkció bekapcsolásához érintse meg a **☐** gombot. A hőfok módosításához érintse meg valamelyik érintőgomb érzékelőmezőjét.

A(z) Connect Function funkció kikapcsolásához érintse meg a **☐** gombot. A főzőzónák ezután egymástól függetlenül működnek.

### AUTOMATIKUS FELMELEGÍTÉS

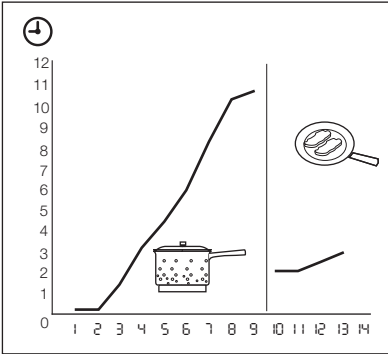
A szükséges hőfokot hamarabb éri el, ha aktiválja az automatikus felmelegítés funkciót. A funkció egy időre maximális hőfokra kapcsol (lásd az ábrát), majd a szükséges értékre csökkenti a hőmérsékletet.

Az automatikus felmelegítési funkció indítása egy főzőzónán:

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

A funkció leállításához módosítsa a hőfokbeállítást.

<sup>5)</sup> A készülék Infinite Plancha tartozék nélkül kerül leszállításra. További tájékoztatásért forduljon a helyi forgalmazóhoz.



## RÁSEGÍTÉS

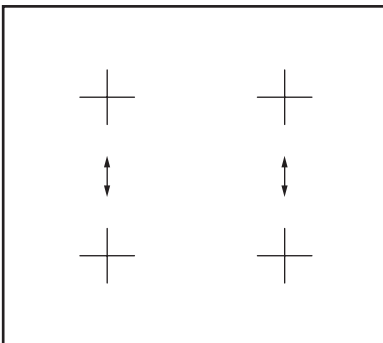
A Rásegítés funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. A Rásegítés funkció csak bizonyos ideig működtethető (lásd a Műszaki információk című fejezetet). Ezt követően az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.

A funkció bekapcsolásához érintse meg a **P** szimbólumot. A **P** szimbólum megjelenik a gyűrűben. Amint a zóna forróbb lesz, a gyűrű színe változik.

A kikapcsoláshoz módosítsa a hőfokbeállítást.

## TELJESÍTMÉNYKEZELÉS

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



## IDŐZÍTŐ

A készülék 3 időzítési funkcióval rendelkezik: Visszaszámláló, Időzítő kikapcsolva és Percszámláló. Egy időzítési funkció beállításához érintse meg ismételten a  $\ominus$  gombot mindaddig, amíg a kijelzőn megjelenik a kívánt funkció jele.

### $\ominus$ Visszaszámláló

Ezzel a funkcióval figyelheti, hogy mennyi ideje működik a főzőzóna. A Visszaszámláló automatikusan bekapcsol; a kijelzőn a fennmaradó idő értéke a főzőzóna hőfokértéke alatt jelenik meg.

- **A Visszaszámláló értékének visszaállításához** érintse meg a  $\ominus$  gombot, ekkor megjelenik a Visszaszámláló  $\ominus$  beállítás. A nyílombokkal válassza ki a listából a főzőzónát, majd választása megerősítéséhez érintse meg az **OK** gombot.

### |→| Időzítő kikapcsolva

Az Időzítő kikapcsolva funkcióval beállíthatja, hogy a főzőzóna milyen hosszú ideig üzemeljen az aktuális ciklus alatt.

Érintse meg kétszer a  $\ominus$  gombot az Időzítő kikapcsolva beállítás megjelenítéséhez. A nyílombokkal válassza ki a listából a főzőzónát, majd választása megerősítéséhez érintse meg az **OK** gombot. A nyílombokkal állítsa be az időt, majd a megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot. Amikor az idő lejár, a zóna kikapcsol.

- **A hang kikapcsolása:** érintse meg ezt:  $\ominus$

### $\mathbb{H}$ Percszámláló

Érintse meg háromszor a  $\ominus$  gombot a Percszámláló beállítás megjelenítéséhez. A nyílombokkal állítsa be az időt. A kijelzőn megjelenik a Percszámláló értéke. Amikor az idő lejár, hangjelzés hallható.

- **A hang kikapcsolása:** érintse meg ezt:  $\ominus$


## STOP+GO

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


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

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



- **E funkció bekapcsolásához** érintse meg a  $\text{STOP}_{\text{GO}}$  gombot. A kijelzőn megjelenik a  $\mathbb{H}$  jel.

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


## ZÁR

Amikor a főzőzónák működnek, lezárhatja a kezelőpanelt, de nem . Ezzel megelőzi a hőfok-beállítás véletlen módosítását.

Elsőként állítsa be a hőfokot.


Ennek a funkciónak a bekapcsolásához érintse meg a  gombot. A kijelzőn megjelenik a  jel.

Ezzel nem kapcsolja ki az időzítési funkciókat.

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

A készülék kikapcsolásakor ezt a funkciót is kikapcsolja.



Amikor e funkció aktív, hangjelzést hall, amikor:

- megérinti a  gombot;
- lejár a Percszámláló funkció beállított ideje;
- lejár az Időzítő kikapcsolva funkció beállított ideje;
- valamit rátesz a kezelőpanelre.



## A GYERMEKBIZTONSÁGI ESZKÖZ

Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlen üzemeltetését.





### A gyermekbiztonsági eszköz bekapcsolása:

- Érintse meg 4 másodpercen át a  gombot, amikor minden zóna kikapcsolt állapotban van, vagy amikor a készülék kikapcsol. A kijelző azt az üzenetet mutatja, hogy a gyermekbiztonsági eszköz működik.
- Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.

### A gyermekbiztonsági eszköz kikapcsolása:

- Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.
- Érintse meg a  gombot, majd az **OK** gombot.

### A gyermekbiztonsági eszköz hatálytalanítása egyetlen főzési műveletre

- Kapcsolja be a készüléket a  gombbal. Érintse meg a  és a  érzékelőmezőt
- **Végezze el a hőbeállítást 10 másodpercen belül** Működtetheti a főzőlapot. Amikor a készüléket a  kapcsolóval állítja le, ismételten üzembe lép a gyermekbiztonsági eszköz.

## A HANGJELEZÉSEK KI- ÉS BEKAPCSOLÁSA

Kapcsolja be a készüléket. Érintse meg az **OK** gombot, majd a nyílombokkal válassza ki a Hang menüt. A választása megerősítéséhez érintse meg az **OK** gombot. A nyílombokkal válassza ki a beállítás értékét. A választása megerősítéséhez érintse meg az **OK** gombot.

## HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK



### INDUKCIÓS FŐZŐZÓNÁK

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

### EDÉNYEK INDUKCIÓS FŐZŐZÓNÁKHOZ



Az indukciós főzőzónákat megfelelő edényekkel használja.

#### A főzőedény anyaga

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

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

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



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

### A FŐZŐZÓNÁK HASZNÁLATA



#### FONTOS

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

### MŰKÖDÉS KÖZBEN HALLHATÓ HANGOK

#### Ha a következőt hallja

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

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

### ENERGIATAKARÉKOSSÁG



Hogyan lehet takarékoskodni az energiával

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



A főzőzóna határfoka

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

### ÖKO TIMER (ECO IDŐZÍTŐ)



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

### PÉLDÁK KÜLÖNBÖZŐ FŐZÉSI ALKALMAZÁSOKRA

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



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.



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

## Tudnivaló az akril-amidokról

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

## ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Mindig olyan sütőlapot használjon melyeknek tiszta az alja.



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

A szennyeződés eltávolítása:

- – **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, valamint a cukortartalmú ételeket. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a készüléket.
- – **Távolítsa el, miután a készülék megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Használjon üvegkerámia felületre való tisztítószert.
- A főzőlap felületén vízszintes vajatok találhatóak. Tisztítsa meg a készüléket enyhén mosószeres nedves ruhával, úgy, hogy végezzen finom törőmozdulatokat **balról jobbra**.
- Végezetül **dörzsölje szárazra a készüléket tiszta ruhával**.

## HIBAELHÁRÍTÁS

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a készüléket.		Kapcsolja be újra a készüléket, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
	Kettő vagy több érzékelőmezőt érintett meg egyszerre.	Egyszerre csak egy érzékelőmezőt érintsen meg.
	A Stop+Go funkció működik.	Lásd a „Használati útmutató” című fejezetet.
	Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelt.
Hangjelzés hallható, és a készülék kikapcsol. Amikor a készülék kikapcsol, egy hangjelzés hallható.	Letakart egy vagy több érzékelőmezőt.	Vegyen le minden tárgyat az érzékelőmezőkről.
A maradék hő visszajelző nem változtatja a színét.	A főzőzóna még nem forrósodott fel, mert csak rövid ideig működött.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
Az Automatikus felmelegítés funkció nem működik.	A főzőzóna forró.	Hagyja, hogy a főzőzóna megfelelően lehűljön.
	A legmagasabb hőfok van beállítva.	A legmagasabb hőfokozatnak ugyanakkora a teljesítménye, mint az Automatikus felmelegítési funkciónak.
A hőfok két szint között változik.	A Teljesítménykezelés funkció aktív.	Lásd a „Teljesítménykezelés” című részt.
Az érzékelőmező felmelegszik.	A főzőedény túl nagy, vagy túl közel tette a kezelőpanelhez.	Ha szükséges, tegye a nagy edényeket a hátsó főzőlapokra.
Nincs jelzés, amikor megérinti a kezelőpanel érzékelőmezőit.	A jelzések ki vannak kapcsolva.	Kapcsolja be a jelzéseket (lásd a „Hangbeállítás” c. részt).
A háttérvilágítás be van kapcsolva, de rossz a kijelző kontrasztja.	Forró főzőedény van a kijelzőn.	Távolítsa el a tárgyat, és hagyja, hogy a készülék megfelelően lehűljön. Ha a kijelző kontrasztja nem megfelelő, forduljon a márkaszervizhez.
II és szöveg jelenik meg.	Működik az Automatikus ki-kapcsolás.	Kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra.
A(z)  jelzőfény világitani kezd.	A gyerekzár vagy a gombzár funkció működik	Lásd a „Használati útmutató” című fejezetet.
? jelenik meg.	Nincs főzőedény a főzőzónára helyezve.	Tegyen főzőedényt a főzőzónára.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt.
	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon.
	Az edény nem fedi le a keresztet.	Fedje le teljesen a keresztet.
Az <b>E</b> szimbólum és egy szám jelenik meg.	Üzemzavar lépett fel.	Húzza ki egy időre a készülék hálózati kábelének csatlakozódugóját a csatlakozóaljzattól. Kapcsolja le a biztosítékot az otthoni elektromos rendszerben. Ezután csatlakoztassa újra a készüléket. Ha a(z) <b>E</b> szimbólum újra világít, hívja a márkaszervizt.
<b>E4</b> jelenik meg.	A készülék meghibásodott, mert a folyadék elforrt a főzőedényből. A főzőzóna túlhevülés védelem és az automatikus kikapcsolás működésben van.	Kapcsolja ki a készüléket. Vegye le a forró főzőedényt. Körülbelül 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. Amennyiben a főzőedény okozta a hibát, a hibaüzenet eltűnik a kijelzőről, a maradék hő visszajelző ott maradhat. Hűtse le megfelelően a főzőedényt, és ellenőrizze az „Edények az indukciós főzőzónához” c. résznek megfelelően, hogy a főzőedény megfelelő-e a készülékhez.

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

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

# ÜZEMBE HELYEZÉS



## VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.



A szerelést megelőző teendők

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

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

## BEÉPÍTETT KÉSZÜLÉKEK

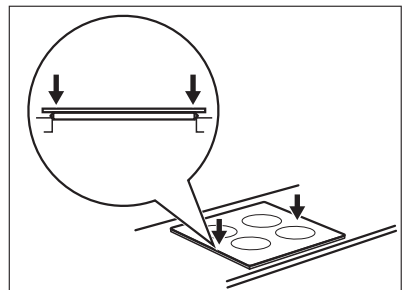
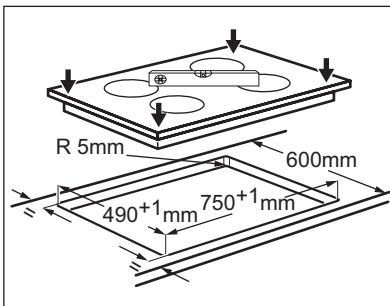
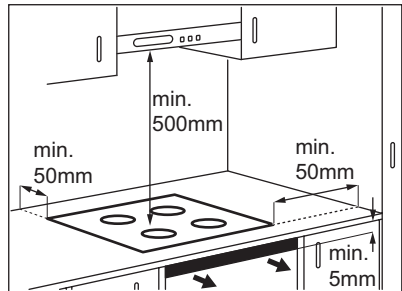
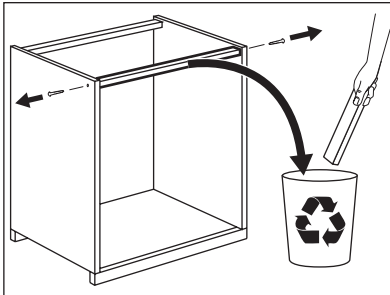
- Csak azután használhatja a beépített készülékeket, hogy a készüléket beszerelte a szabvá-

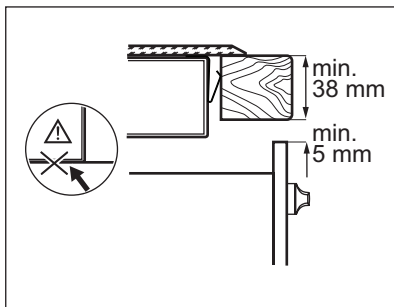
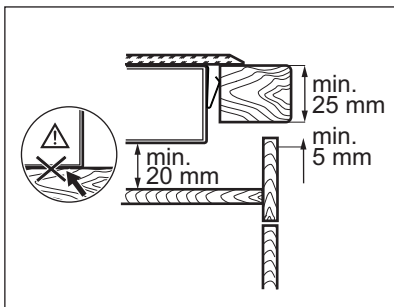
nyoknak megfelelő beépített szekrényekbe és munkafelületekbe.

## CSATLAKOZÓ KÁBEL

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

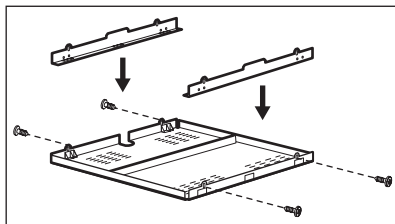
## ÖSSZESZERELÉS





Ha védődobozt használ (kiegészítő tartozék<sup>6)</sup>), az elől lévő 5 mm-es légáramlási hely és a készülék alatti védőpadlasi nem szükségesek.

A védődoboz nem használható, ha a készüléket egy sütő fölött helyezi el.



## MŰSZAKI INFORMÁCIÓK

Modell EHL8840FOG

Typ 58 GBD C3 AU

Induction 7,4 kW

Ser.Nr. ....

Electrolux

Prod.Nr. 949 596 051 00

220-240 V 50-60 Hz

Made in Germany

7,4 kW





### Főzőzónák teljesítménye

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

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

<sup>6)</sup> Lehetséges, hogy a védődoboz bizonyos országokban nem érhető el. Kérjük, keresse fel helyi értékesítőjét.

## KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

## МАЗМҰНЫ

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҒЛҰМАТТАР .....	57
БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ .....	60
ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ .....	63
ПАЙДАЛЫ НҰСҚАУЛАР МЕНЕН КЕҢЕСТЕР .....	66
КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ .....	68
АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ .....	69
ОРНАТУ .....	71
ТЕХНИКАЛЫҚ АҚПАРАТ .....	72
ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ЗИЯН КЕЛДІРМЕУ ТУРАЛЫ МАҒЛҰМАТТАР .....	73

## СІЗ ОЙЫМЫЗДА БОЛДЫҢЫЗ

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

Electrolux әлеміне қош келдіңіз.

**Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:**



Қолдануға қатысты кеңестер, кітапшалар, ақаулықты түзету, қызмет көрсету туралы ақпарат:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Құрылғыңызға қажетті керек-жарақтарды, шығынды материалдарды және фирмалық қосалқы бөлшектерді сатып алу үшін:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ТҰТЫНУШЫҒА КӨМЕК, ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқанда келесі деректердің дайын болуын қамтамасыз етіңіз.

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



Ескерту / Абайлаңыз - Қауіпсіздік туралы маңызды мағлұмат.



Жалпы мағлұматтар менен кеңестер



Қорғаған ортаға зиян келдірмей пайдалану туралы нұсқаулар

Өндіруші ескертусіз өзгеріс енгізу құқығына ие.





## ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҒЛҰМАТТАР

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

### БАЛАЛАР МЕН ДӨРМЕНСІЗ АДАМДАРДЫҢ ҚАУІПСІЗДІГІ



#### Назарыңызда болсын!

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

- Кембағал, сезім мүкестігі бар немесе ақыл-есі кем, құрылғыны қолдану тәжірибесі жоқ немесе қолдана білмейтін адамдарға, балаларға оны іске қосуға рұқсат бермеңіз. Олар осы құрылғыны өз қауіпсіздігін қамтамасыз ететін адамның нұсқауы немесе қадағалауы бойынша пайдалануға тиіс.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз.
- Орам материалдарының барлығын балалардан алыс ұстаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда немесе салқындап тұрғанда, балалар мен үй жануарларын оған жақындатпаңыз. Қолжетімді бөлшектері ыстық болады.
- Егер құрылғы бала қауіпсіздігінің құралымен жабдықталса, оны іске қосуды ұсынаыз.

### ОРНАТУ



#### Назарыңызда болсын!

Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатуға тиіс.

- Орам материалдарының барлығын алыңыз.
- Бүлінген құрылғыны орнатпаңыз немесе іске қоспаңыз.
- Құрылғымен бірге берілген орнату бойынша нұсқауларды орындаңыз.
- Осы құрылғы мен басқа құрылғылардың, заттардың арасындағы ең аз қашықтықты сақтаңыз.

- Құрылғыны жылжытқан кезде үнемі абай болыңыз, себебі салмағы ауыр. Өрқашан қорғаныс қолғабын киіңіз.
- Кесілген беттерге ылғал кіріп үлкөйтіп жібермес үшін тығыздағышпен бітеңіз.
- Құрылғының астыңғы жағын бу мен ылғалдан қорғаңыз.
- Құрылғыны есікке жақын жерге терезенің астына қоймаңыз. Бұл есік немесе терезе ашылған кезде ыстық ыдыс құрылғыдан құлап кетпеу үшін қажет.
- Егер құрылғыны тартпалардың үстіне орнатсаңыз, құрылғының астыңғы жағы мен үстіңгі тартпаның арасында ауа ауысып тұруға жеткілікті орын қалуын қамтамасыз етіңіз.
- Жұмыс алаңы мен оның астыңғы жағындағы құрылғының алдыңғы жағында 5 мм ауа алмасып тұруға арналған орынның болуын қамтамасыз етіңіз. Ауа алмасып тұруға қажетті саңылаудың жеткіліксіз болуына байланысты орын алған ақауларға өндіруші жауапты емес.
- Құрылғының астыңғы жағы ысып кетеді. Құрылғының астыңғы жағын қол жетпейтін етіп бітеу үшін тұтанбайтын оқшаулағыш панель орнатуды ұсынамыз.

### Электртоғына қосу



#### Назарыңызда болсын!

Өрт шығу және электр қатеріне ұшырау қаупі бар.

- Электртоғына қосу жұмыстарының барлығын білікті электрші ғана іске асыруға тиіс.
- Сымдарды қосар алдында құрылғы ағытпасының тоқтан ажыратылып тұрғанына көз жеткізіңіз.
- Құрылғының дұрыс орнатылғанына көз жеткізіңіз. Босаған әрі дұрыс емес аша мен розетка ағытпаны тым ысытып жіберуі мүмкін.
- Электр қатерінен сақтандыру құралының орнатылғанына көз жеткізіңіз.
- Жақын орналасқан розеткаларға құрылғыны жалғаған кезде электр сымдарының құрылғыға немесе ыстық ыдысқа тиіп кетуіне жол бермеңіз.
- Электр сымдарының орнатылуына жол бермеңіз.

- Сымға қысқыш қапсырма пайдаланыңыз.
- Дұрыс қорек сымын пайдаланыңыз.
- Құрылғының ашасына және сымына зақым келтірмеңіз. Зақым келген электр сымын ауыстырту үшін қызмет көрсету орталығына немесе электршіге хабарласыңыз.
- Электр жүйесі құрылғыны кез келген полюсте ажыратуға мүмкіндік беретін оқшаулағыш құралмен жабықталуға тиіс. Оқшаулағыш құралдың контакт ара қашықтығы кем дегенде 3 мм болуға тиіс.
- Дұрыс оқшаулағыш құралдарды ғана қолданыңыз: желіні қорғайтын ажыратқыштар, сақтандырғыштар (ұстатқштан алынған бұрандалы сақтандырғыштар), жерге тұйықталудан қорғау тетіктері мен тұйықтағыштар.
- Тоңмайларды немесе майды қыздырған кезде тұтанғыш бу пайда болады. Тоңмайға немесе майға тамақ пісірген кезде қызған заттарды немесе оттың жалынын алыс ұстаңыз.
- Қатты қызған майдан бөлініп шығатын бу, кенет жарылыстың орын алуына себеп болады.
- Құрамында тағам қалдықтары бар қолданылған май, бірінші рет қолданылып отырған майға қарағанда, төмен температурада өрттің пайда болуына алып келуі мүмкін.
- Тұтанғыш заттарды немесе ішіне тұтанғыш зат салынған дымқыл заттарды құрылғының ішіне, қасына немесе үстіне қоймаңыз.
- Өртті сумен сөндіруге әрекеттенбеңіз. Құрылғыны ажыратып, жалының қақпақпен немесе көрпемен басыңыз.

## ПАЙДАЛАНУ



### Назарыңызда болсын!

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

- Бұл тұрмыста қолдануға арналған құрылғы.
- Бұл құрылғының техникалық сипаттамасын өзгертпеңіз.
- Құрылғыны басқару үшін сыртқы таймерді немесе бөлек қашықтан басқару жүйесін қолданбаңыз.
- Жұмыс істеп тұрған құрылғыны назардан тыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны су қолмен іске қоспаңыз немесе суға тиіп тұрған құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Пісіру алаңдарына ас құралдарын немесе кестрелдердің қақпақтарын қоймаңыз. Қызып кетуі мүмкін.
- Пісіру алаңын қолданып болған сайын "off" (сөндіру) қалпына қойыңыз. Ыдыс анықтағышқа сенбеңіз.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе зат сақтайтын орын ретінде қолданбаңыз.
- Құрылғының бетіне сызат түссе, электр қатеріне ұшырамас үшін оны тоқтан ағытыңыз.
- Кардиостимуляторы бар адамдар құрылғы іске қосылып тұрған кезде индукциялық пісіру алаңдарынан кем дегенде 30 см алыс тұруға тиіс.



### Назарыңызда болсын!

Өрт немесе жарылыс шығу қаупі бар.



### Назарыңызда болсын!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

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

## КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ



### Назарыңызда болсын!

Құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.

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

## ҚҰРЫЛҒЫНЫ ТАСТАУ



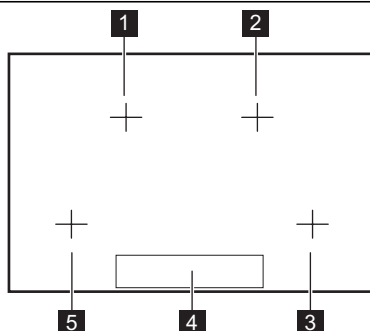
### **Назарыңызда болсын!**

Жарақат алу немесе тұншығып қалу қаупі бар.

- Құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Қуат сымын кесіп алыңыз да, қоқысқа тастаңыз.

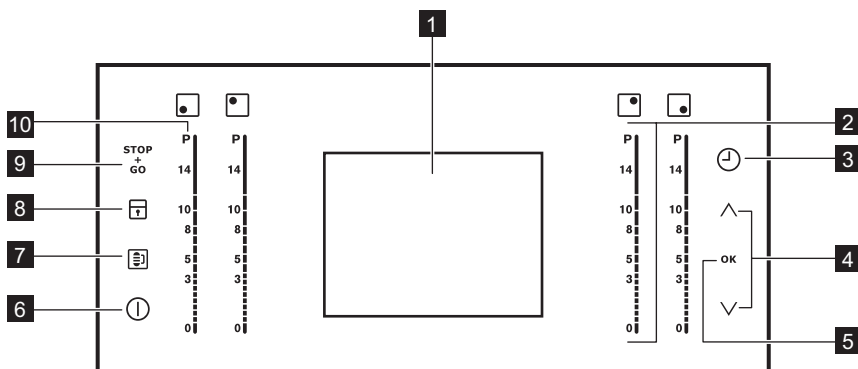
# БҰЙЫМ СИПАТТАМАСЫ

## ЖАЛПЫ КӨРІНІСІ







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

## БАСҚАРУ ПАНЕЛІНІҢ КӨРІНІСІ



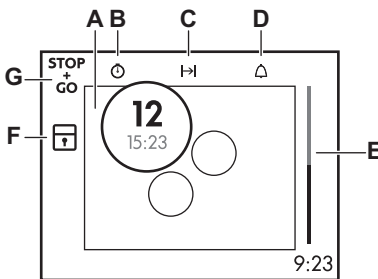
Құрылғыны іске қосу үшін сенсорлық өрістерді пайдаланыңыз. Бейнебеттер, индикаторлар мен дыбыстық сигналдар қай функциялардың жұмыс жасайтынын көрсетеді.


Сенсорлық өріс	Функция
<b>1</b> Бейнебет	Жұмыс істейтін функцияларды көрсетуге арналған.
<b>2</b> Басқару жолағы	Қыздыру параметрлерін орнатуға арналған.
<b>3</b> ⌚	Таймер ( Automatic Counter , Power-off timer , Minute Minder ) параметрін орнатуға арналған.
<b>4</b> ^ / ∨	Параметрді орнатуға арналған.
<b>5</b> ОК	Параметрлерді растауға арналған.
<b>6</b> ⏻	Құрылғыны іске қосуға және сөндіруге арналған.







Сенсорлық өріс	Функция
7 	Connect Function функциясын қосуға және сөндіруге арналған.
8 	Басқару панелін құрсаулайды/құрсауын ағытады.
9 	STOP+GO функциясын іске қосады және сөндіреді.
10 P 	Power Boost функциясын іске қосуға арналған.


## БЕЙНЕБЕТ

Бейнебеттер, индикаторлар мен дыбыстық сигналдар қай функцияның жұмыс жасайтынын көрсетеді.



- A) Пісіру алаңдары
- B) Automatic Counter
- C) Power-off timer
- D) Minute Minder
- E) Minute Minder индикаторы
- F) Түймешік бекітпесі функциясы іске қосылады.
- G)  функциясы жұмыс істейді.

Бейнебеттегі пісіру алаңы	Сипаттама
	Пісіру алаңы жұмыс істейді. Жоғары: қызу параметрі, төмен: таймер.
	Keep Warm / Stop+Go функциясы іске қосылады.
	Power Boost іске қосылады.
	Power Boost жұмыс істейді.
	Алаң параметрі реттеліп тұр.
	Пісіру алаңында ешбір ыдыс жоқ.
	Автоматты түрде қыздыру функциясы жұмыс істейді.

Бейнебеттегі пісіру алаңы	Сипаттама
	<p><b>OptiHeat Control.</b> Пісіру алаңы сәндірулі. Өлшем мен түс қалдық қызуды көрсетеді:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Үлкен қызыл - әлі пісіп жатыр</li><li>• Үлкен ашық қызыл - жылы ұстау</li><li>• Кішкене ашық қызыл - әлі ыстық</li><li>• Кішкене ақ - пісіру алаңы суық</li></ul>

## ҚАЛДЫҚ ҚЫЗУ



### Назарыңызда болсын!

Пісіру циклінен кейін пісіру алаңы ыстық болып тұрады. Күйіп қалу қаупі бар!

Индукция арқылы пісіретін алаңдар, тағам пісіруге қажетті қызуды ыдыстың түбіне тура бағыттайды. Ыдыстың қызуы пештің керамика бетін қыздырады.

## ӘРКҮНДІК ҚОЛДАНУ

### ҚОСУ ЖӘНЕ СӨНДІРУ

Құрылғыны қосу немесе сөндіру үшін ① белгісін 1 секунд басыңыз.

### АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ СӨНДІРУ

**Функция құрылғыны төмендегі жағдайларда автоматты түрде тоқтатады:**

- Барлық пісіру алаңдары сөндірулі болса.
- Құрылғыны іске қосқан соң қызу параметрін орнатпасаңыз.
- Басқару панеліне бір нәрсе төгіліп қалса немесе ол 10 секундтан артық (ыдыс, киім т.с.с.) жабық қалса. Дыбыстық сигнал біраз уақыт естіліп тұрады да, құрылғы сөнеді. Заттарды алыңыз немесе басқару панелін тазалаңыз.
- Құрылғы қатты қызып кетсе (мысалы, кәстрөлдің ішіндегісі сарқылғанша қайнаса). Пештің үстін қайта іске қоспа бұрын пісіру алаңын суытып алу керек.
- Егер сай келмейтін ыдыс пайдаланылса. ? белгісі жанып, пісіру алаңы 2 минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.
- Пісіру алаңын тоқтатпасаңыз немесе қызу параметрін өзгертпесеңіз. Біраз уақыт өткеннен кейін құрылғы сөнеді. Кестеге қараңыз.
- Қызу параметрі мен Автоматты түрде сөндіру функциясы уақыттарының ара қатынасы:
  - 1 — 3 — 6 сағат
  - 4 — 7 — 5 сағат
  - 8 — 9 — 4 сағат
  - 10 — 14 — 1.5 сағат

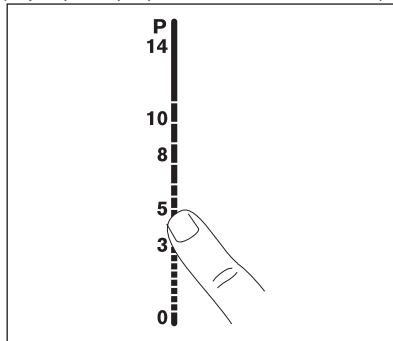
### ТІЛДІ ТАҢДАУ

Тілді өзгерту үшін құрылғыны ① арқылы іске қосып, содан кейін **OK** белгісін түртіңіз. Тіл мәзірін көрсеткінің көмегімен орнатыңыз. **OK** белгісін түртіп құптаңыз. Бейнебетте тілдер тізімі көрсетіледі. Тілді орнату үшін **^** немесе **∨** түймешігін басыңыз. **OK** белгісін түртіп құптаңыз.

7) Infinite Plancha керек-жарағы құрылғымен бірге жеткізілмейді. Қосымша ақпаратты жергілікті жабдықтаушыға хабарласып алыңыз.

### ҚЫЗУ ПАРАМЕТРІ

Қызу параметрінің басқару жолағын түртіңіз. Қажет болса, жоғары-төмен өзгертіңіз. Дұрыс қызу параметрі орнатылмайынша босатпаңыз.



### CONNECT FUNCTION



Connect Function функциясын Infinite Plancha керек-жарағымен бірге қолданыңыз<sup>7)</sup>.

Connect Function функциясы ыдыстың астындағы екі оң пісіру алаңын біріктіріп, бір пісіру алаңы ретінде жұмыс істеткізеді. Алдымен пісіру алаңдарының біріне қызу параметрін орнатыңыз. Connect Function функциясын іске қосу үшін **☰** белгісін түртіңіз. Қызу параметрін орнату немесе өзгерту үшін басқару сенсорларының бірін түртіңіз. Connect Function функциясын ажырату үшін **☰** белгісін түртіңіз. Пісіру алаңдары дербес жұмыс істейді.

### АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ҚЫЗДЫРУ

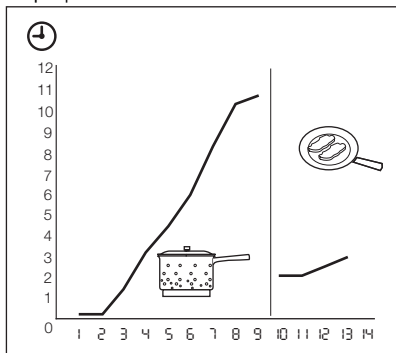
Автоматты түрде қыздыру функциясын қоссаңыз, қызу параметрінің қажетті мәніне жылдамырақ жетуге болады. Бұл функция біраз уақыт (сызбаны қараңыз) қыздыру параметрінің ең жоғары мәнін орнатады да, содан кейін қажетті қыздыру параметріне дейін түсіреді.

Пісіру алаңын автоматты түрде қыздыру функциясымен бірге бастау үшін:

1. **P** түймешігін басыңыз. (бейнебетте **P** жанады).

2. Қажетті қыздыру параметріне дереу басыңыз. 3 секундтан кейін бейнебетте **P** жанады.

Функцияны тоқтату үшін қызу параметрін өзгертіңіз.



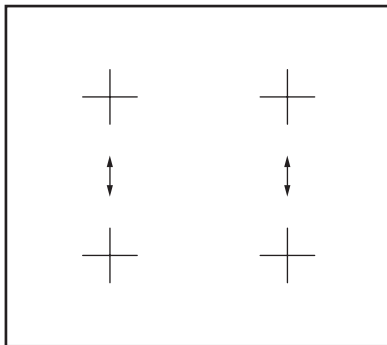
## POWER BOOST

Power Boost функциясы индукциялық пісіру алаңдарының қуатын көбейтеді. Power Boost функциясын шамалы уақыт ғана қосып қоюға болады ("Техникалық ақпарат" тарауын қараңыз). Содан кейін индукциялық пісіру алаңы автоматты түрде ең жоғары қызу параметріне қойылады.

Функцияны іске қосу үшін **P** белгісін түртіңіз. Шеңбердегі **P** жанады. Пісіру алаңы қатты қыза бастаған кезде, шеңбердің түсі өзгереді. Функцияны тоқтату үшін қызу параметрін өзгертіңіз.

## ҚУАТТЫ БАСҚАРУ

Қуатты басқару жүйесі, қуатты жұптасып тұрған пісіру алаңдарына бөліп таратады (суретке қараңыз). Power Boost функциясы жұпқа кіретін пісіру алаңдарының бірінің қуатын максимум деңгейге қояды. Екінші пісіру алаңындағы қуат автоматты түрде азаяды. Қуаты азайған алаңның қызу параметрін көрсететін бейнебетінде екі деңгей кезек-кезек көрсетіліп тұрады.



## ТАЙМЕР

Таймер функциясының 3 түрі бар: Automatic Counter, Power-off timer және Minute Minder. Таймер функциясын орнату үшін, қажетті функцияның белгісі көрінгенше, **T** белгісін қайта-қайта түртіңіз.

### **T** Automatic Counter

Пісіру алаңының қанша уақыт жұмыс істейтінін бақылау үшін осы функцияны пайдаланыңыз. Ол автоматты түрде басталады да, бейнебеттегі пісіру алаңының қызу параметрінің астыңғы жағынан көрсетіледі.

- Automatic Counter параметрінің бастапқы мәнін қою үшін **T** белгісін басып, Automatic Counter **T** функциясына барыңыз. Содан кейін меңзерлері бар тізімнен пісіру алаңын таңдаңыз да, растау үшін **OK** белгісін түртіңіз.

### **T** Power-off timer

Power-off timer функциясын, пісіру алаңы бір пісіру циклі үшін қанша уақыт жұмыс жасайтынын көрсету үшін пайдаланыңыз.

**T** белгісін екі рет түртіп Power-off timer функциясына барыңыз. Содан кейін меңзерлері бар тізімнен пісіру алаңын таңдаңыз да, растау үшін **OK** белгісін түртіңіз. Уақытты меңзерлердің көмегімен орнатыңыз да, растау үшін **OK** белгісін түртіңіз. Уақыт аяқталған кезде пісіру алаңы сөнеді.

- **ДЫБЫСТЫҚ СИГНАЛДЫ ТОҚТАТУҒА** үшін: түртіңіз:






## 🔔 Minute Minder


🕒 белгісін үш рет түртін, Minute Minder мәзірін ашыңыз. Уақытты меңзерлердің көмегімен орнатыңыз. Minute Minder индикаторы жанады. Уақыт аяқталған кезде, дыбыстық сигнал естіледі.


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





## STOP+GO

 функциясы пісіру алаңдарының барлығын ең төменгі қыздыру параметріне (🔇) қояды.

 жұмыс істеп тұрғанда, қызу параметрін өзгерте алмайсыз.


 функциясы таймер функциясын тоқтатпайды.

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


## ҚҰЛЫП

Қыздыру алаңдары жұмыс істеген кезде басқару панелін құрсаулауға болады, бірақ 🔇 құрсауланбайды. Ол қызу параметрінің кездейсоқ өзгеруіне жол бермейді.

Әуелі қызу параметрін орнатыңыз.

Осы функцияны іске қосу үшін  белгісін түртіңіз. 🔇 белгісі жанады.

Таймер қосұлы күйде қалады.


Осы функцияны сөндіру үшін  белгісін түртіңіз. Алдында орнатылған қызу параметрі жанады.

Құрылғыны сөндірген кезде, осы функция да тоқтайды.


## БАЛАЛАР ҚАУІПСІЗДІГІ ҚҰРАЛЫ

Бұл функция құрылғы кездейсоқ қосылып кетуге жол бермейді.

**Бала қауіпсіздігі құралын қосу үшін:**

-  белгісін барлық алаңдар сөніп тұрған кезде немесе құрылғы сөнейін деп жатқанда 4 секунд басыңыз. Бейнебетте бала қауіпсіздігінің құралы қосұлы деген хабар пайда болады.
- Құрылғыны 🔇 арқылы сөндіріңіз.

**Бала қауіпсіздігі құралын қосу үшін**

- Құрылғыны 🔇 арқылы іске қосыңыз.
-  белгісін, содан кейін **OK** белгісін түртіңіз.

**Бала қауіпсіздігін сақтау құралын тек бір ғана пісіру циклі үшін ажырату**

- Құрылғыны 🔇 арқылы іске қосыңыз. ^ белгісін және v белгісін түртіңіз.
- **Қызу параметрін 10 секунд ішінде орнатыңыз.** Құрылғыны іске қосудыңа болады. Құрылғыны 🔇 арқылы сөндірген кезде, бала қауіпсіздігінің құралы қайта іске қосылады.

## СИГНАЛДАРДЫ СӨНДІРУ ЖӘНЕ ІСКЕ ҚОСУ

Құрылғыны іске қосыңыз. **OK** белгісін түртіп, содан кейін меңзерлі түймешіктің көмегімен сигналдар мәзірін таңдаңыз. Құптау үшін **OK** басыңыз. Параметрді меңзерлердің көмегімен орнатыңыз. Құптау үшін **OK** басыңыз. Осы функция жұмыс істеп тұрғанда, тек төмендегі жағдайларда дыбыс шығады:

- 🔇 түрткенде
- Минут операторы төмендегенде
- Қуатты ажырату таймері сөнгенде
- басқару панеліне бір нәрсе қойылғанда.

## ПАЙДАЛЫ НҰҚСАУЛАР МЕНЕН КЕҢЕСТЕР



### ИНДУКЦИЯЛЫҚ ПІСІРУ АЛАҢДАРЫ

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

### ИНДУКЦИЯЛЫҚ ПІСІРУ АЛАҢДАРЫНА АРНАЛҒАН ЫДЫС-АЯҚ



Индукциялық пісіру алаңына дұрыс ыдыс қойып пайдаланыңыз.

#### Ыдыс-аяқтың материалы

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

#### Ыдыс индукциялық пісіру алаңына сай келеді, егер ...

- ... жоғары қызу параметрі орнатылған пісіру алаңындағы аз су жылдам қайнап кетсе.
- ... ыдыстың түбіне магнитке жабысса.



**Ыдыстың табаны** барынша қалың, барынша тегіс болуы керек.

### ПІСІРУ АЛАҢДАРЫН ПАЙДАЛАНУ



#### МАҢЫЗДЫ

Ыдысты пісіру алаңының бетіндегі айқышқа қойыңыз. Айқышты ыдыспен толық жабыңыз. Ыдыстың магнитті табаны кем дегенде 125 мм болуға тиіс. Индукциялық пісіру алаңдары, ыдыс табанының өлшеміне автоматты түрде бейімделеді. Үлкен ыдысты екі пісіру алаңына қатар қойып, оларды бір уақытта қолдануыңызға болады.

### ЖҰМЫС КЕЗІНДЕГІ ШУЫЛ

#### Егер

- сыртылдаған дыбыс естісеңіз: ыдыс әр түрлі материалдардан жасалған (көп қатпарлы құрылма).
- ысқырған дыбыс: бір немесе бірнеше пісіру алаңдарын жоғары қуат деңгейлерінде

пайдаланғансыз және ыдыс әр түрлі материалдардан жасалған (көп қатпарлы құрылма).

- гуілдеу: жоғары қуат деңгейлерін пайдаланғансыз.
- шыртылдау: электр тоғы қосылып-ажыратылады.
- ысылдау, ызыңдау: желдеткіш жұмыс істейді.

**Бұл шуыл түрлері қалыпты жайт және құрылғының ақаулығына жатпайды.**

### ҚУАТ ҮНЕМДЕУ



Қуатты үнемдеу жолдары

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



Пісіру алаңының тиімділігі

Пісіру алаңының тиімділігі ыдыстың диаметріне байланысты. Диаметрі көрсетілген ең кіші диаметрден кіші ыдыс, пісіру алаңынан бөлінетін қуаттың бір бөлігін ғана қабылдай алады. Ең кіші диаметр мөндерін Техникалық сипаттама тарауынан қараңыз.

### ӨКО TIMER (ЭКО ТАЙМЕРІ)



Қуатты үнемдеу үшін пісіру алаңының қыздырғышы кері санақ таймерінің сигналы естілмей тұрып сөнеді. Жұмыс істеу уақытының әр түрлі болуы қызу параметріне және пісіру уақытына байланысты.

### ТАҒАМ ПІСІРУ ҮЛГІЛЕРІ

Қызу параметрі мен пісіру алаңының қуатты тұтыну мәні өзара тура байланысты емес. Қызу параметрінің мәнін көбейткен кезде, пісіру алаңының қуатты тұтыну мәні пропорциональды түрде көбеймейді. Сондықтан да, орташа қызу параметрін қолданатын пісіру алаңы, өз қуатының жартысынан азын жұмсайды.



Кестедегі деректер жалпылама нұсқау ретінде ғана берілген.

Қыз у параметрі	Пайдалану:	Уақыт	Ақыл-кеңес	Қуат шығысының номиналды мәні
1	Піскен тағамды жылы күйде ұстау	қажетіне орай	Ыдыстың қақпағын жабыңыз	3 %
1 - 3	Голланд тұздығы, балқытылған: сары май, шоколад, желатин	5 - 25 мин	Ара-тұра араластырыңыз	3 – 8 %
1 - 3	Қойылту: шайқалған омлет, піскен жұмыртқа	10 - 40 мин	Қақпағын жауып пісіру керек	3 – 8 %
3 - 5	Күріш және сүтке пісірілген тағамдарды, дайын тағамдарды жылыту	25 - 50 мин	Күріштен кем дегенде екі есе артық су қйыңыз, сүт тағамдарын арасында араластырыңыз	8 – 13 %
5 - 7	Буға піскен көкөніс, балық, ет	20 - 45 мин	Бірнеше ас қасық сұйықтық қосыңыз	13 – 18 %
7 - 9	Буға піскен картоптар	20 - 60 мин	750 г картопқа ең көбі ¼ л су пайдаланыңыз	18 – 25 %
7 - 9	Көп мөлшердегі тағамдар, бұқтырылған тағамдар мен көже пісіру	60 - 150 мин	3 литрге дейін су және құраластар	18 – 25 %
9 - 12	Сәл қуыру: эскалоп, "кордон блё" бұзау еті, риссоля, котлет, шұжық, бауыр, майға қуырылған ұн, жұмыртқа, құймақ, бауырсақ	қажетіне орай	Орта тұсында аударыңыз	25 – 45 %
12 - 13	Қатты қуыру, қуырылған картоп, қоң ет, бифштекстер	5 - 15 мин	Орта тұсында аударыңыз	45 – 64 %
14	Суды қайнату, макарон пісіру, етті қызартып қуыру (гуляш, бұқтырып пісіру), фри			100 %
<b>Р</b>	Суды көп мөлшерде қайнатыңыз. Қуатты басқару функциясы іске қосылады.			

## Акриламидтер бойынша ақпарат

**Өте маңызды!** Ең соңғы ғылыми мәліметтерге сәйкес, тағамды (әсіресе құрамында крахмал бар) қуырған кезде, акриламидтер денсаулыққа қатер төндіруі мүмкін. Сондықтан, біз тағамды ең төмен температурада пісіруді және тым қатты қуырмауды ұсынамыз.

## КҮТУ МЕНЕН ТАЗАЛАУ

Құрылғыны әр пайдаланғаннан кейін тазалап отырыңыз.

Ыдысты қолданғанда табаны әрқашан таза болсын.



Шыны керамикаға түскен сызаттар немесе қошқыл дақтар құрылғының жұмысына ешқандай әсер етпейді. Қоқысты тазалау үшін:

- – **Дереу тазалаңыз:** балқыған пластик, пластик жұқалтыр және қант қосылған тағам. Дереу тазаламасаңыз, құрылғыны бүлдіріп алуыңыз мүмкін.
- **Құрылғы жеткілікті түрде суыған кезде алыңыз:** әк дақтары, су дақтары, май дақтары, металдың жылтыраған дақтары. Шыны керамикаға арналған арнайы тазалағыш затты қолданыңыз.
- Пештің үстінде көлденең керткітер бар. Құрылғыны дымқыл шүберек пен шамалы жуғыш затты қолданып, **солдан оңға** қарай баппен сүртіп тазалаңыз.
- Соңында **құрылғыны таза шүберекпен өбден құрғатыңыз.**

## АҚАУЛЫҚТЫ ТҮЗЕТУ

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
Құрылғыны қосып, немесе пайдалана алмайсыз.		Құрылғыны қайта қосыңыз да, қызу параметрін 10 секундтан аз уақыт ішінде орнатыңыз.
	Бір уақытта 2 немесе одан да көп сенсорлық өрістерді басып қойғансыз.	Бір ғана сенсорлық өрісті басыңыз.
	Stop+Go функциясы жұмыс істейді.	"Жұмыс жүйесі туралы нұсқаулар" тарауын қараңыз.
	Басқару панеліне су немесе май шашыраған.	Басқару панелін тазалаңыз.
Дыбыстық сигнал естіліп, құрылғы сөнеді. Құрылғы сөнген кезде дыбыстық сигнал естіледі.	Бір немесе бірнеше сенсорлық өріске зат қойылған.	Сенсорлық өрістердегі заттарды алыңыз.
Қалдық жылу индикаторының түсі өзгермейді.	Пісіру алаңы ыстық емес, себебі ол аз уақыт ғана қосылып тұрған.	Егер пісіру алаңы қызатындай ұзақ жұмыс істесе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Автоматты қыздыру функциясы іске қосылмайды.	Пісіру алаңы ыстық.	Пісіру алаңын әбден салқындатып алыңыз.
	Қызу параметрінің ең жоғары мәні орнатылған.	Ең жоғары қызу параметрінің қуаты, автоматты түрде қыздыру функциясының қуатымен бірдей.
Екі қызу параметрі ауысып көрсетіледі.	Қуатты басқару функциясы іске қосылған.	"Қуатты басқару" тарауын қараңыз.
Сенсорлық өрістер қызып кетеді.	Тым үлкен ыдыс қолданылған немесе ыдыстар басқару құралдарына тым жақын қойылған.	Қажет болса, үлкен ыдыстарды артқы пісіру алаңдарына қойыңыз.
Сенсорлық өрістерді тұрткен кезде ешбір сигнал естілмейді.	Дыбыстық сигналдар өшірулі.	Сигналдарды қосыңыз ("Сөндірулі дыбыстарды басқару" тарауын қараңыз).
Өңдік жарық қосулы, бірақ бейнебеттің контрасты нашар.	Бейнебетке ыстық ыдыс қойылған.	Затты алыңыз да, құрылғыны әбден суытыңыз. Контраст айқындалмаса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себебі	Шешімі
II және жазу пайда болады.	Автоматты түрде ажыратқыш қосылады.	Құрылғыны ажыратыңыз да, қайтадан іске қосыңыз.
 жанады.	Бала қауіпсіздігінің құралы немесе Құлып функциясы іске қосылады	"Жұмыс жүйесі туралы нұсқаулар" тарауын қараңыз.
? жанады.	Пісіру алаңында ешқандай ыдыс жоқ.	Пісіру алаңына ыдыс қойыңыз.
	Сай келетін ыдыс қолданылмаған.	Дұрыс ыдысты пайдаланыңыз.
	Ыдыс түбінің диаметрі пісіру алаңы үшін тым кішкене.	Өлшемі сай келетін ыдысты пайдаланыңыз.
	Ыдыс пісіру алаңындағы айқышты жаппайды.	Айқышты ыдыспен толық жабыңыз.
E және сан жанады.	Құрылғыда ақау бар.	Құрылғыны электр желісінен біраз уақыт ажырата тұрыңыз. Сақтандырғышты электр желісінен ағытып қойыңыз. Қайта қосыңыз. Егер  қайта көрініс берсе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
E4 жанады.	Құрылғыда ақау пайда болды, себебі ыдыстың ішіндегісі таусылғанша қайнайды. Пісіру алаңдарына арналған, қатты қызып кетуден сақтандыру функциясы мен Автоматты түрде ажырату функциясы іске қосылған.	Құрылғыны сөндіріңіз. Ыстық ыдысты алыңыз. Шамамен 30 секунд өткеннен кейін пісіру алаңын қайта қосыңыз. Ақаулық ыдысқа байланысты болса, бейнебеттен ақаулыққа қатысты жазу көрінбей кетеді де, қалдық қызу индикаторы жанған қалпы тұрады. Ыдыс әбден суығанша күтіңіз де, ыдыстың осы құрылғыға сай келетін-келмейтінін тексеру үшін "Индукциялық пісіру алаңына арналған ыдыс-аяқ" тарауын қараңыз.

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

көрсету орталығының технигі немесе дилер көрсеткен қызмет, кепілдік мерзімі кезінде де ақылы болуы мүмкін. Тұтынушыға қызмет көрсетуге қатысты нұсқаулар мен кепілдік шарттары кепілдік кітапшасында берілген.

# ОРНАТУ



**Назарыңызда болсын!**  
"Қауіпсіздік туралы мағлұматтар"  
тарауын қараңыз.



Орнату алдында

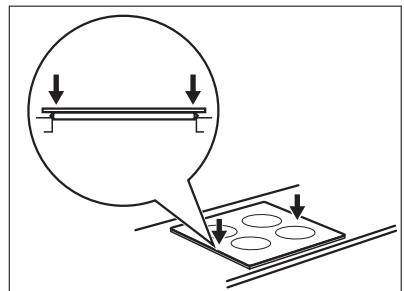
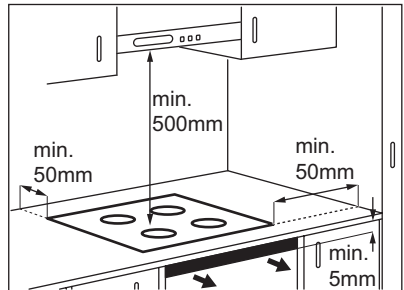
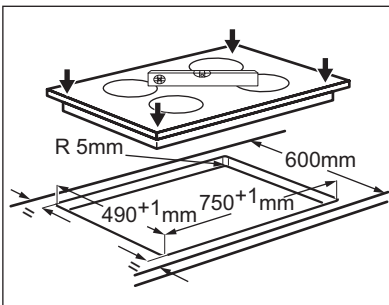
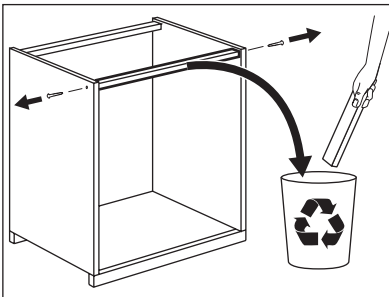
Құрылғыны орнатуға кіріспей тұрып, техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген келесі деректерді жазып алыңыз. Техникалық ақпарат тақтайшасы құрылғы корпусының астыңғы жағында орналасқан.

- Үлгі .....
- Құрылғының нөмірі (PNC) .....
- Сериялық нөмірі .....

## КІРІКТІРІЛГЕН ҚҰРЫЛҒЫЛАР

- Кіріктірілген құрылғыларды, аспапты дұрыс қондырылған құрылғыларға жөне

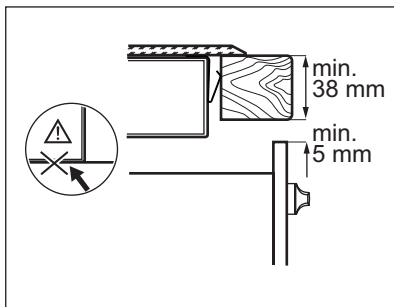
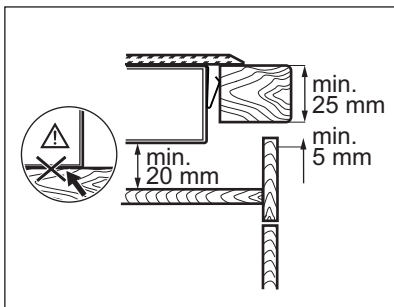
## ҚҰРАСТЫРУ



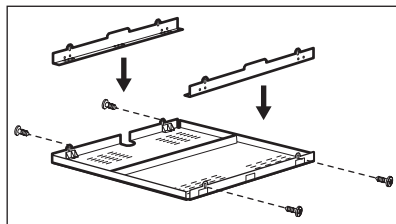
стандартты талаптарға сай келетін жұмыс беттеріне құрастырғаннан кейін ғана пайдаланыңыз.

## ҚОСЫЛЫМ СЫМЫ

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



Егер қорғаныс қорабын қолдансаңыз (қосымша керек-жарақ<sup>8)</sup>), алдыңғы жақтан 5 мм орын қалдыру және құрылғының тура астында қорғаныс едені болуы қажет емес. Егер құрылғыны тұтшапештің үстіне орнатсаңыз, қорғағыш қорапты қолдана алмайсыз.



## ТЕХНИКАЛЫҚ АҚПАРАТ

Modell EHL8840F0G

Түр 58 GBD C3 AU

Induction 7,4 кВт

Ser.Nr. ....

Electrolux

Prod.Nr. 949 596 051 00

220-240 В 50-60 Гц

Made in Germany

7,4 кВт



### Пісіру алаңдарының қуаты

Пісіру алаңы	Номинальды қуат (ең жоғары қызу параметрі) [Вт]	Қуат функциясы қосылған [Вт]	Қуат функциясының макс. жұмыс істеу уақыты [мин]	Ыдыстың ең кіші диаметрі [мм]
Артқы оң жақ	2300 Вт	3200 Вт	10	125
Алдыңғы оң жақ	2300 Вт	3200 Вт	10	125
Артқы сол жақ	2300 Вт	3200 Вт	10	125
Алдыңғы сол жақ	2300 Вт	3200 Вт	10	125


Пісіру алаңдарының қуаты кестеде көрсетілген мәндерден сәл ғана өзгеше болуы мүмкін. Бұл мәндер ыдыстың


материалы мен өлшемдеріне байланысты өзгереді.

<sup>8)</sup> Керек-жарақ болып есептелетін қорғаныс қорабы кей елдерде берілмеуі мүмкін. Жергілікті жабдықтаушыға хабарласыңыз.



## ҚОРШАҒАН ОРТАҒА ЗИЯН КЕЛДІРМЕУ ТУРАЛЫ МАҒЛҰМАТТАР

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

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





