



---

<b>LV</b>	Pliīts	Lietošanas instrukcija	2
<b>LT</b>	Kaitlentė	Naudojimo instrukcija	18
<b>NO</b>	Platetopp	Bruksanvisning	34
<b>SV</b>	Inbyggnadshäll	Bruksanvisning	49



## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	2
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	4
3. UZSTĀDĪŠANA.....	6
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	8
5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	10
6. PADOMI UN IETEIKUMI.....	12
7. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	13
8. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	13
9. TEHNISKIE DATI.....	15
10. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE.....	16

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

### Apmeklējiet mūsu mājas lapu:



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

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Iegādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē.

⚠ Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai

ℹ Vispārēja informācija un padomi

📄 Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

### 1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

### 1.1 Bērnu un nespējīgu cilvēku drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām, vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgās personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus.
- Bērniem no 3 līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Ierīces tuvumā nedrīkst atrasties bērni līdz 3 gadu vecumam bez uzraudzības.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā attiecīgi.
- Neļaujiet bērniem un dzīvniekiem tuvoties ierīcei tās darbības vai dzesēšanas laikā. Pieejamās sastāvdaļas ir karstas.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

### 1.2 Vispārīgi drošības norādījumi

- **BRĪDINĀJUMS!** Lietošanas laikā ierīce sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Nelietojiet ierīci ar ārēju laika slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- **BRĪDINĀJUMS!** Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- **NEMĒĢINIET** dzēst uguni ar ūdeni, bet izslēdziet ierīci un apsedziet liesmu, piemēram, ar vāku vai ugunsdrošības segu.
- **UZMANĪBU!** Gatavošanas process jāuzrauga. Īss gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.

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

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv savainojumu vai ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iepakojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un ierīces komplektācijā iekļautos apavus.
- Apstrādājiet nozāģētās virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepieļautu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādiet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokristu ēdiena gatavošanas trauki.
- Ja zem ierīces atrodas atvilktnes, pārliecinieties, ka starp ierīces apakšu un augšējo ierīci tiek nodrošināta pietiekama gaisa cirkulācija.
- Ierīces apakšdaļa var būt karsta. Pārliecinieties, lai tiktu uzstādīts atdalošais panelis, kas ir izgatavots no saplākšņa, virtuves karkasa materiāla vai citu neuzliesmojošu materiāla saskaņā ar iekārtu, lai nepieļautu piekļūvi apakšā.

- Atdalošajam panelim ir pilnībā jānosedz zona zem plīts virsmas.

## 2.2 Elektriķas padeves pieslēgšana



### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektriķas padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīce jābūt iezemētai.
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliedzieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliedzieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektroīkla parametriem.
- Pārliedzieties, lai ierīce tiktu pareizi uzstādīta. Valīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārkaršanu.
- Izmantojiet atbilstošu strāvas kabeli.
- Nepieļaujiet elektriķas vadu samezglošanos.
- Pārliedzieties, lai tiktu uzstādīta aizsardzība pret elektrošoku.
- Izmantojiet vada atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliedzieties, ka elektriķas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajam daļam vai ēdiena gatavošanas traukiem.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktdakšu (ja tāda ir) un strāvas vadu. Sazinieties ar pilnvarotu servisa centru vai elektriķi, lai nomainītu bojātu strāvas kabeli.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir valīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.


- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz barošanas kabeļa. Vienmēr velciet aiz spraudkontakta.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektroīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

## 2.3 Pielietojums



### BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Pirms pirmās ieslēgšanas noņemiet iepakojuma, marķējuma un aizsardzības plēves (ja tādas ir).
  - Šī iekārta paredzēta tikai izmantošanai mājās.
  - Nemainiet šīs ierīces specifikācijas.
  - Pārliedzieties, vai ventilācijas atveres nav bloķētas.
  - Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
  - Pēc katras izmantošanas reizes, iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī "Izslēgts".
  - Nenovietojiet galda piederumus un katlu vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarst.
  - Nedarbiniet ierīci ar mitrām rokām vai, ja tā saskaras ar ūdeni.
  - Nelietojiet ierīci kā darbvirsu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
  - Ja ierīces virsma ir ieplaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no elektroīkla. Tas jā dara, lai novērstu elektrošoku.
  - Kad ievietojat ēdienu karstā eļļā, tā var šļakstēt.
-  **BRĪDINĀJUMS!**  
Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.
- Uzkarstēti tauki un eļļa var radīt uzliesmojošu tvaiku. Gatavojot ar taukvielām un eļļu, netuviniet tām atklātu liesmu vai sakarsētus priekšmetus.

- Tvaiki, kurus izdala ļoti karsta eļļa, var izraisīt spontānu aizdegšanos.
- Izlietota eļļa, kas satur ēdiena atliekas, var izraisīt ugunsgrēku pie zemākas temperatūras nekā eļļa, kas tiek lietota pirmo reizi.
- Neievietojiet ierīcē, neturiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

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

## 3. UZSTĀDĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 3.1 Pirms uzstādīšanas

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

Sērijas numurs .....

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

### 2.4 Aprūpe un tīrīšana

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla sabojāšanos.
- Pirms ierīces tīrīšanas izslēdziet to un ļaujiet tai atdzist.
- Atvienojiet ierīci no elektrotīkla pirms apkopes veikšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaiku un neizsmidziniet ūdeni.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Lietojiet tikai neitrālus tīrīšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

### 2.5 Servisa izvēle

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

### 2.6 Ierīces utilizācija



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

### 3.2 Iebūvējamas plīti

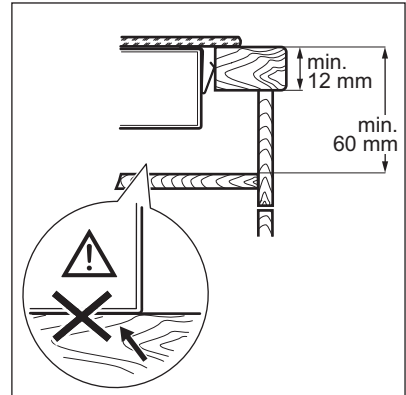
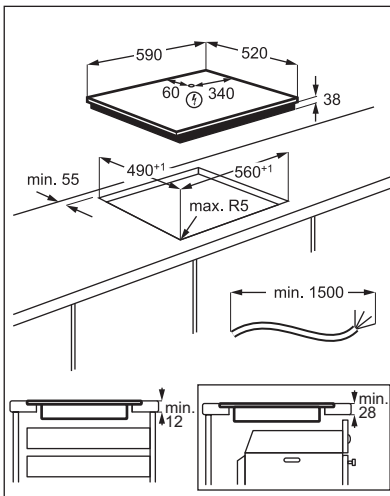
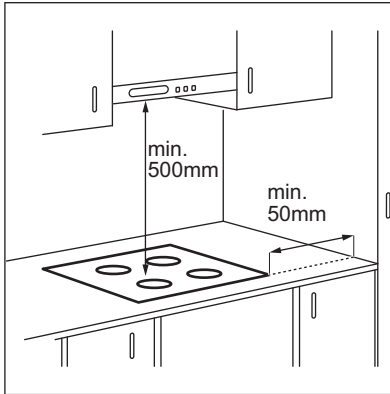
Lietojiet iebūvējamās plīti tikai pēc tam, kad tās ir pareizi iebūvētas virtuves mēbelēs un darba virsmās atbilstoši spēkā esošiem standartiem.

### 3.3 Savienojuma kabelis

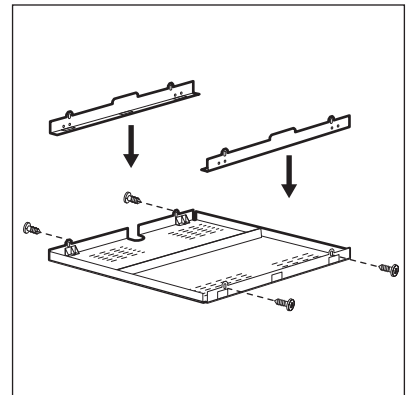
- Plīts ir aprīkota ar strāvas kabeli.
- Lai nomaiņītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F kas spēj izturēt 90 °C un augstāku

temperatūru. Sazinieties ar vietējo apkopes centru.

### 3.4 Montāža



### 3.5 Aizsargkārbā



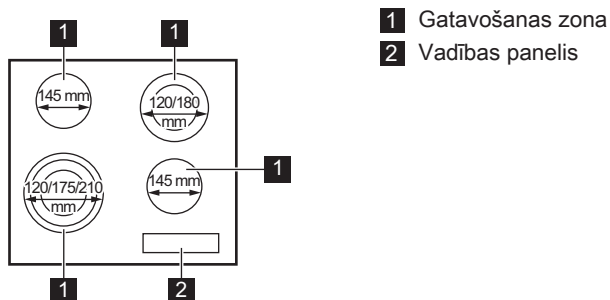
Ja izmantojat aizsardzības kārbu (papildu piederums), aizsarggrīda tieši zem plīts nav nepieciešama. Aizsargkārbā kā papildaprīkojums dažās valstīs var nebūt pieejama. Lūdzu, sazinieties ar vietējo piegādātāju.



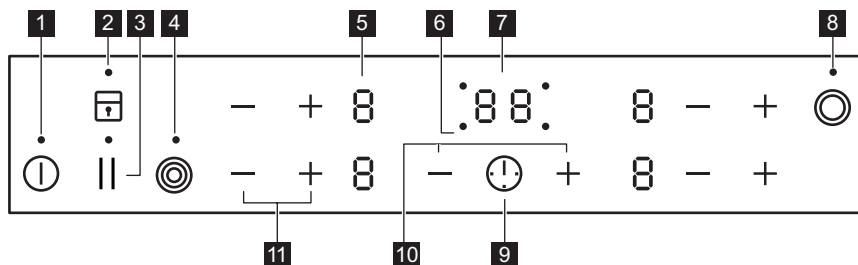
Ja uzstādāt plīti virs cepeškrāsns, aizsargkārbu nedrīkst izmantot.

## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



### 4.2 Vadības paneļa izkārtojums



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

Sen- sora lauks	Funkcija	Komentāri
1	ⓘ	IESLĒGT/ IZSLĒGT Lai aktivizētu vai deaktivizētu plīts virsmu.
2	🔒	Bloķēšana / Cepeškrāsns bērnu drošības funkcija Vadības paneļa bloķēšanai/atbloķēšanai.
3		Pauze Funkcijas aktivizēšanai un deaktivizēšanai.
4	🌀	- Ieslēdz un atslēdz ārējo rīņķi.
5	-	Sildīšanas pakāpes displejs Rāda sildīšanas pakāpi.
6	-	Taimera indikatori gatavošanas zonām Rāda, kurai zonai iestatīts laiks.
7	-	Taimera displejs Rāda laiku minūtēs.



	Sen- sora lauks	Funkcija	Komentāri
8	☉	-	ieslēdz un atslēdz ārējo riņķi.
9	⌚	-	Lai izvēlētos gatavošanas zonu.
10	+ / —	-	Paildzina vai saīsina laiku.
11	+ / —	-	lestata sildīšanas pakāpi.

### 4.3 Sildīšanas pakāpju rādījumi

Rādījums	Apraksts
[0]	Gatavošanas zona ir izslēgta.
[1] - [9] / [2] - [6]	Gatavošanas zona darbojas. Punkts nozīmē sildīšanas pakāpes izmaiņas uz pusi.
[u]	Pauze darbojas.
[R]	Automātiskā sakarsēšana darbojas.
[E] un cipars	Radusies kļūda.
[H]	Gatavošanas zona vēl ir karsta (atlikušais siltums).
[L]	Bloķēšana /Cepeškrāsns bērnu drošības funkcija darbojas.
-	Automātiskā izslēgšanās darbojas.

### 4.4 Atlikušā siltuma indikators



#### BRĪDINĀJUMS!

[H] Pastāv risks gūt apdegumus atlikušā siltuma dēļ. Indikators parāda pašreiz izmantoto gatavošanas zonu atlikušā siltuma pakāpi. Indikators var iedegties arī blakus esošām zonām, kaut tās tobrīd netiek izmantotas.

## 5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 5.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarities pie vienu sekundi, lai aktivizētu vai deaktivizētu plīti.

### 5.2 Automātiskā izslēgšanās

**Funkcija automātiski izslēgs ierīci, ja:**

- visas gatavošanas zonas tiek izslēgtas;
- jūs neiestatījāt sildīšanas pakāpi pēc plīts virsmas aktivizēšanas;
- jūs izlējat vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, divieli utt.). Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Noņemiet priekšmetu vai noīriet vadības paneli;
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc kāda laika izgaismojas un plīts izslēdzas.

**Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:**

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

### 5.3 Sildīšanas pakāpe

Pieskarities pie , lai palielinātu sildīšanas pakāpi. Pieskarities pie , lai samazinātu sildīšanas pakāpi. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, vienlaikus pieskarities un .

### 5.4 Ārējo riņķu aktivizēšana un deaktivizēšana

Jūs varat pielāgot gatavošanas virsmu ēdiena gatavošanas trauku izmēriem.

Lietojiet sensoru laukus:

**Lai aktivizētu ārējo riņķi:** pieskarities sensora laukam. Iedegas indikators.

**Lai aktivizētu vairākus ārējos riņķus:** pieskarities vēlreiz tam pašam sensora laukam. Iedegsies nākamais indikators.

**Lai deaktivizētu ārējo riņķi:** Pieskarities sensora laukam, līdz indikators nodziest.



Kad tiek aktivizēta zona, taču netiek aktivizēts ārējais riņķis, gaisma, kas nāk no zonas, var nosegt ārējo riņķi. Tas nenozīmē, ka ārējais riņķis ir aktivizēts. Lai noskaidrotu, vai riņķis ir aktivizēts, pārbaudiet indikatoru.

### 5.5 Automātiskā sakarsēšana

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



Lai aktivizētu funkciju, gatavošanas zonai jābūt aukstai.

**Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:** pieskarities , līdz iedegas pareizā sildīšanas pakāpe. Pēc 3

sekundēm iedegas .

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarities .


### 5.6 Taimeris

**Laika atskaites taimeris**



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

Vispirms iestatiet gatavošanas zonas sildīšanas pakāpi, tad funkciju.


#### Lai iestatītu gatavošanas zonu:



vairākas reizes pieskarieties , līdz iedegas vajadzīgās gatavošanas zonas indikators.

#### Funkcijas ieslēgšanai vai laika maiņai:

pieskarieties pie taimera  vai , lai iestatītu laiku (00 - 99 minūtes). Kad gatavošanas zonas indikators sāks mirgot lēnāk, tiks aktivizēta laika atpakaļskaitīšana.


#### Lai pārbaudītu atlikušo laiku:

izvēlieties gatavošanas zonu, izmantojot . Gatavošanas zonas indikators sāks mirgot ātri. Displejā būs redzams atlikušais laiks.


**Lai izslēgtu funkciju:** iestatiet gatavošanas zonu, izmantojot  un pieskarieties . Atlikušais laiks atpakaļskaitās līdz 00. Gatavošanas zonas indikators nodziest.





Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāks mirgot 00. Gatavošanas zona tiek izslēgta.


**Lai izslēgtu skaņu:** pieskarieties .



#### Laika atgādinājums

Šo funkciju var lietot kā **Laika atgādinājumu**, kad plīts ir ieslēgta un gatavošanas zonas nestrādā. Sildīšanas pakāpes displejā būs redzams .

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties .

Pieskarieties pie taimera  vai , lai iestatītu laiku. Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāks mirgot 00.

**Lai izslēgtu skaņu:** pieskarieties .

**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties  un tad pieskarieties . Atlikušais laiks samazinās līdz 00




Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.


## 5.7 Pauze


Šī funkcija iestata zemāko sildīšanas pakāpi visās ieslēgtajās gatavošanas zonās.

Kad šī funkcija darbojas, visi pārējie vadības paneļa simboli ir nobloķēti.

Funkcija neaptur taimera funkciju.

Pieskarieties pie , lai ieslēgtu funkciju.

 iedegas. Sildīšanas pakāpe tiek samazināta uz 1.


Lai deaktivizētu funkciju, pieskarieties . Ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.


## 5.8 Bloķēšana

Vadības paneli var nobloķēt, kamēr darbojas gatavošanas zonas. Tas novērsīs nejaušu sildīšanas pakāpes maiņu.

**Vispirms iestatiet sildīšanas pakāpi.**

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties .

 iedegas uz 4 sekundēm. Taimeris turpina darboties.





**Lai izslēgtu funkciju:** pieskarieties . Ieslēdzas iepriekšējā sildīšanas pakāpe.









Kad deaktivizējat plīti, jūs deaktivizējat arī šo funkciju.


## 5.9 Cepeškrāsns bērnu drošības funkcija

Šī funkcija nepieļauj nejaušu plīts ieslēgšanu un lietošanu.

**Lai ieslēgtu funkciju:** ieslēdziet plīti, izmantojot . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Pieskarieties  4 sekundes.  iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .

**Lai izslēgtu funkciju:** ieslēdziet plīti, izmantojot . Neiestatiet sildīšanas pakāpi. Pieskarieties  4 sekundes.  iedegas. Izslēdziet plīti, izmantojot .

**Lai ignorētu funkciju tikai vienu reizi vārīšanai laikā:** aktivizējiet plīti ar . 

iedegas. Pieskarieties pie  4 sekundes. **Iestatiet sildīšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.** Varat lietot plīti. Kad

jūs deaktivizējat plīti ar , funkcija atkal darbojas.

## 6. PADOMI UN IETEIKUMI



**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Ēdiena gatavošanas trauki



Ēdiena gatavošanas trauka pamatnei vajadzētu būt pēc iespējas biezākai un plakanākai. Pirms katlu novietošanas uz plīts virsmas nodrošiniet, lai katlu dibeni būtu tīri un sausi.




Ēdiena gatavošanas trauki, kuru apakšējās daļas izgatavotas no emaljēta tērauda, alumīnija vai vara, var izraisīt stikla keramikas krāsas izmaiņas.

### 6.2 Ēdienu gatavošanas piemēri



Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Karsēšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
 - 1	Uzturētu pagatavotos ēdienus siltus.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka.
1 - 2.	Lai pagatavotu holandiešu mērci, kausēt: sviestu, šokolādi, želatīnu.	5 - 25	Laiku pa laikam samaisiet.
1 - 2.	Iebiezināt: mīksta omletes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavošanas laikā uzlieciet vāku.
2. - 3.	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā.
3. - 4.	Tvaicēt dārzeņus, zivis, gaļu.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma.
4. - 5.	Tvaicēt kartupeļus.	20 - 60	Lietojiet ne vairāk nekā ¼ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
4. - 5.	Gatavotu lielu ēdienu daudzumu, sautējumus un zupas.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma un sastāvdaļas.
5. - 7	Nedaudz apcept: eskalopu, teļa gaļas, kotlešu, frikadeļu, cīsiņu, aknu, mērces, olu, pankūku, virtuļu cepšana.	pēc nepieciešamības	Cepšanas laikā apgrīziet.

Karsēšanas pakāpe	Lietojums:	Laiks (min.)	Ieteikumi
7 - 8	Kārtīgi apceptu ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus.	5 - 15	Cepšanas laikā apgrieziet.
9	Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnināt gaļu (gulašu, sautētu cepe-ti), cept kartupeļus frī eļļā.		

## 7. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 7.1 Vispārēja informācija

- Tīriet plīti pēc katras lietošanas reizes.
- Vienmēr izmantojiet ēdienu gatavošanas traukus ar tīru apakšu.
- Skrāpējumi vai tumši traipi uz virsmas neietekmē plīts darbību.
- Izmantojiet speciālu tīrīšanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.
- Stikla tīrīšanai izmantojiet speciālu skrāpi.

### 7.2 Plīts tīrīšana

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

- un ēdienu, kura sastāvā ir cukurs, jo pretējā gadījumā netīrumi var izraisīt plīts bojājumus. Uzmanieties, lai negūtu apdegumus. Izmantojiet īpašu skrāpi uz stikla virsmas piemērotā leņķī un virziet tā asmeni pāri virsmai.
- **Noņemot, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķakmens un ūdens traipus, taukvielu šļakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrīšanas noslaukiet plīti sausu ar mīkstu drānu.
- **Spīdošu metāla daļu krāsas zaudēšanas novēršana:** izmantojiet ūdens un etiķa šķīdumu un notīriet stikla virsmu ar drānu.

## 8. PROBLĒMRISINĀŠANA








### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 8.1 Ko darīt, ja ...

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
Plīti nevar ieslēgt vai izslēgt.	Plīts nav pieslēgta elektrotīklam vai nav pieslēgta pa-reizi.	Pārbaudiet, vai plīts ir pa-reizi pievienota strāvas pa-devei. Skatiet savienojuma diagrammu.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārlicinieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
	Jūs neiestatāt sildīšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.	Ieslēdziet plīti vēlreiz un 10 sekunžu laikā iestatiet sildīšanas pakāpi.
	Skarti 2 vai vairāki sensora lauki vienlaicīgi.	Pieskarti tikai vienam sensora laukam.
	Pauze darbojas.	Skatiet sadaļu „Izmantošana ikdienā”.
	Uz vadības paneļa nonācis ūdens vai ir trekni traipi.	Noslaukiet vadības paneli.
Atskan skaņas signāls un plīts virsma deaktivizējas. Izslēdzot plīti, atskan skaņas signāls.	Uz viena vai vairākiem sensoru laukiem uzlikts kāds priekšmets.	Noņemiet priekšmetu no sensoru laukiem.
Plīts deaktivizējas.	Kaut kas ir uzlikts uz sensora lauka ①.	Noņemiet priekšmetu no sensora lauka.
Atlikušā siltuma indikators neiedegas.	Zona nav karsta, jo darbojas pavisam īsu laiku vai sensors ir bojāts.	Ja zona ir darbojusies pietiekami ilgi, lai būtu karsta, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
Automātiskā sakarsēšana nedarbojas.	Zona ir karsta.	Ļaujiet zonai pietiekami atdzist.
	Iestatīta maksimālā sildīšanas pakāpe.	Maksimālajai sildīšanas pakāpei ir tāda pati jauda kā funkcijai.
	Jūs samazinājāt sildīšanas pakāpi līdz 0.	Sāciet ar 0 un tikai palieliniet sildīšanas pakāpi.
Nevar ieslēgt ārējo riņķi.		Vispirms, aktivizējiet iekšējo riņķi, mainot sildīšanas pakāpi.
 Uz daudzdegļu zonas ir tumša zona.	Tas, ka uz daudzdegļu zonas ir tumša zona, ir normāli.	
Sensora lauki sakarst.	Ēdiena gatavošanas trauki ir par lielu vai arī novietoti pārāk tuvu vadības ierīcēm.	Ja nepieciešams, novietojiet lielāka izmēra ēdiena gatavošanas traukus uz aizmugurējām zonām, ja nepieciešams.
 Iedegas.	Cepeškrāsns bērnu drošības funkcija vai Bloķēšana darbojas.	Skatiet sadaļu „Izmantošana ikdienā”.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājums
 un skaitlis parādās.	Plīts darbībā radies traucējums.	Izslēdziet plīts virsmu un atkal aktivizējiet to pēc 30 sekundēm. Ja  atkal parādās, atvienojiet plīti no strāvas. Pēc 30 sekundēm atkal pievienojiet plīts virsmu strāvas padevei. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
Jūs dzirdāt nepārtrauktus skaņas signālus.	Nepareizs elektrības pieslēgums.	Atvienojiet plīti no strāvas. Lūdziet kvalificētam elektrīķim pārbaudīt pieslēgumu.
 iedegas.	Nav elektroenerģijas otrās fāzes.	Pārbaudiet, vai plīts ir pareizi pievienota strāvas padevei. Izņemiet drošinātāju, nogaidiet vienu minūti un ievietojiet drošinātāju atpakaļ.

## 8.2 Ja nevarat atrast risinājumu ...

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

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

## 9. TEHNISKIE DATI

### 9.1 Datu plāksnītē

Modelis EHF6343FOK  
Veids 60 HAD 53 AO

Sēr.Nr. ....  
ELECTROLUX

Izstrādājuma Nr. 949 492 105 02  
220 - 240 V 50 - 60 Hz

Ražots Rumānijā  
6.4 kW



### 9.2 Gatavošanas zonu specifikācijas

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	Gatavošanas zonas diametrs [mm]
Priekšējā kreisā	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210

Gatavošanas zona	Nominālā jauda (maksimālā sildīšanas pakāpe) [W]	Gatavošanas zonas diametrs [mm]
Aizmugurējā kreisā	1200	145
Priekšējā labā	1200	145
Aizmugurējā labā	700 / 1700	120 / 180

Lai gūtu optimālus gatavošanas rezultātus, lietojiet ēdiena gatavošanas

traukus, kas nav lielāki par gatavošanas zonas diametru.

## 10. ENERGOEFEKTIVĪTĀTE

**10.1** Produkta informācija atbilstoši EU 66/2014 ir spēkā tikai ES tirgum

Modeļa identifikācija	EHF6343FOK	
Plīts veids	Iebūvējama plīts virsma	
Gatavošanas zonu skaits	4	
Sildīšanas tehnoloģija	Staru sildītājs	
Riņķa gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Priekšējā kreisā Aizmugurējā kreisā Priekšējā labā Aizmugurējā labā	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm 18,0 cm
Enerģijas patēriņš pa gatavošanas zonām (EC electric cooking)	Priekšējā kreisā Aizmugurējā kreisā Priekšējā labā Aizmugurējā labā	194.9 Wh / kg 188.0 Wh / kg 188.0 Wh / kg 191.6 Wh / kg
Plīts enerģijas patēriņš (EC electric hob)	190.6 Wh / kg	

EN 60350-2 - Elektroierīces gatavošanai mājsaimniecībā - 2. daļa: Plīts - Snieguma novērtēšanas metodes


### 10.2 Enerģijas taupīšana


Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

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



## 11. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

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

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

## TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	18
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	20
3. ĮRENGIMAS.....	23
4. GAMINIO APRAŠYMAS.....	24
5. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	26
6. PATARIMAI.....	28
7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	29
8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	29
9. TECHNINIAI DUOMENYS.....	31
10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	32

## MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad pirkote šį „Electrolux“ prietaisą. Jūs pasirinkote gaminį, kuris pasižymi dešimtmečių profesionalia patirtimi ir naujovėmis. Originalus ir stilingas, jis sukurtas galvojant apie jus. Taigi, kai tik naudojate jį, galite jaustis saugūs, žinodami, kad kiekvieną kartą pasieksite puikių rezultatų.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį!

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:**



Gautumėte naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo informacijos:

**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Užregistruotumėte savo gaminį geresniam aptarnavimui:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Įsigytumėte priedų, vartojamųjų prekių ir originalių atsarginių dalių savo prietaisui:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliojantį techninės priežiūros centrą, būtina pateikti šią informaciją: modelis, PNC, serijos numeris.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje.

⚠️ Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija

ℹ️ Bendroji informacija ir patarimai

🌿 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

### 1. ⚠️ SAUGOS INFORMACIJA

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

saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

### 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fiziniai, jutimo arba protiniai gebėjimai riboti, arba kuriems trūksta patirties ir žinių, šį prietaisą gali naudoti tik tuomet, jei jie prižiūrimi arba jiems buvo suteikti nurodymai, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus.
- Nuo 3 iki 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Mažesnių nei 3 metų vaikų negalima prileisti prie prietaiso, jeigu jie nuolat nėra prižiūrimi.
- Neleiskite vaikams žaisti šiuo prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso, kai jis veikia arba vėsta. Neuždengtos dalys būna įkaitę.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

### 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- [SPĖJIMAS! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Nenaudokite prietaiso su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- [SPĖJIMAS! Neprižiūrimas maisto gaminimas ant kaitlentės su riebalais ar aliejumi gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.

- NIEKADA negesinkite gaisro vandeniui, bet išjunkite prietaisą ir tada uždenkite liepsną, pvz., dangčiu arba gesinimo apdangalu.
- DĒMESIO! Maisto gaminimo procesas turi būti prižiūrimas. Trumpalaikis maisto gaminimo procesas turi būti nuolat prižiūrimas.
- ĮSPĖJIMAS! Gaisro pavojus: nelaikykite daiktų ant maisto gaminimo paviršių.
- Niekada nedėkite metalinių daiktų, tokių kaip dangčių, peilių ar šaukštų ant kaitlentės viršaus, nes jie gali įkaisti.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Jei stiklo keraminis paviršius / stiklo paviršius įtrūkęs, prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš maitinimo lizdo. Jeigu prietaisas prie maitinimo tinklo prijungtas tiesiogiai, naudojant jungiamąją dėžutę, išimkite saugiklį, kad atjungtumėte prietaisą nuo maitinimo tinklo. Bet kuriuo atveju kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą.
- Jei pažeidžiamas maitinimo laidas, jį leidžiama keisti tik gamintojui, įgaliojamam klientų aptarnavimo atstovui arba panašios kvalifikacijos asmenims – kitaip gali kilti pavojus.
- ĮSPĖJIMAS! Naudokite tik maisto gaminimo prietaiso gamintojo sukurtas arba prietaiso gamintojo naudojimo instrukcijoje nurodytas kaip tinkamas kaitlenčių apsaugas arba prietaise jau integruotas kaitlenčių apsaugas. Netinkamų apsaugų naudojimas gali sukelti nelaimingus atsitikimus.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

### 2.1 Įrengimas



#### ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.



#### ĮSPĖJIMAS!

Galite susižeisti arba sugadinti prietaisą.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Perkeldami prietaisą, visada būkite atsargūs, nes jis yra sunkus. Visada

mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.

- Apsaugokite nupjautus paviršius hermetiku, kad jie nuo drėgmės neišbrinktų.
- Apsaugokite prietaiso apačią nuo garų ir drėgmės.
- Jokiu būdu neįrenkite prietaiso greta durų ir po langų. Atidarant duris ar langus, jie gali nuversti įkaitusius prikaistuvius nuo prietaiso.
- Jeigu prietaisas įrengiamas virš stalčių, įsitikinkite, kad tarp prietaiso apačios ir apatinio stalčiaus yra pakankamai vietos orui cirkuliuoti.
- Prietaiso apačia gali įkaisti. Po prietaisu būtinai padėkite pertvarą, pagamintą iš klijuotos faneros, virtuvinės karkasinės medžiagos ar kitų nedegių medžiagų, kad nebūtų galima pasiekti jo apačios.
- Pertvara turėtų visiškai uždengti po kaitlente esančią sritį.

## 2.2 Elektros prijungimas



### ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo įrengti kvalifikuotas elektrikas.
- Šis prietaisas turi būti įžemintas.
- Prieš atlikdami bet kokią veiksmą, įsitikinkite, kad prietaisas būtų atjungtas nuo maitinimo.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai įrengtas. Dėl laisvo ir netinkamo elektros maitinimo laido ar kištuko (jeigu taikytina) gnybtas gali įkaisti.
- Naudokite tinkamą elektros maitinimo laidą.
- Pasirūpinkite, kad elektros laidai nesusipainiotų.
- Įsitikinkite, kad įrengta apsauga nuo elektros smūgių.
- Ant laido naudokite įtempimą mažinančią sąvaržą.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas ar kištukas (jeigu taikytina) neliestų karšto prietaiso ar karštų prikaistuvių,

kai jungiate prietaisą į netoli esančius lizdus.

- Nenaudokite daugiakanalių kištukų, jungiklių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko (jeigu taikytina) ar maitinimo laido. Kreipkitės į mūsų įgaliotąjį techninės priežiūros centrą arba elektriką, jeigu reikia pakeisti pažeistą maitinimo laidą.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.

## 2.3 Naudojimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, nudegti arba gauti elektros smūgį.

- Prieš naudodami pirmąkart, išimkite visas pakuotės medžiagas, nuimkite etiketes ir apsauginę plėvelę (jeigu taikytina).
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje.
- Nekeiskite šio prietaiso techninių savybių.
- Užtikrinkite, kad ventiliavimo angos nebūtų uždengtos.

- Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- Kiekvieną kartą panaudoję prietaisą, kaitvietę išjunkite.
- Nedėkite stalo įrankių arba prikaistuvių dangčių ant kaitviečių. Jie gali įkaisti.
- Nenaudokite šio prietaiso, jeigu jūsų rankos šlapios arba jeigu jis liečiasi prie vandens.
- Nenaudokite prietaiso kaip darbatalio arba vietos daiktams laikyti.
- Jeigu prietaiso paviršius įtrūktų, nedelsdami atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo. Taip išvengsite elektros smūgio.
- Kai dedate maistą į karštą aliejų, aliejus gali ištikšti.



### ISPĖJIMAS!

Gaisro ir sprogoimo pavojus

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



### ISPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Nestatykite įkaitusių prikaistuvių ant valdymo skydelio.
- Nedėkite karšto prikaistuvio dangčio ant kaitlentos stiklinio paviršiaus.
- Nestatykite ant karštų kaitviečių tuščių prikaistuvių.
- Būkite atsargūs, kad ant prietaiso nenukristų daiktai arba prikaistuviai. Jie gali pažeisti paviršius.
- Nejunkite kaitviečių, nepastatę ant jų prikaistuvių arba ant jų pastatę tuščius prikaistuvius.

- Nedėkite ant prietaiso aliuminio folijos.
- Prikaituviai iš ketaus, aliuminio arba su sugadintais dugnais gali subraižyti stiklą / stiklo keramiką. Jeigu tokius indus nuo maisto gamavimo paviršiaus reikia patraukti, juos visada kelkite, o ne traukite.
- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti. Jį draudžiama naudoti kitais tikslais, pavyzdžiui, patalpai šildyti.

## 2.4 Priežiūra ir valymas

- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Prieš valydami prietaisą, išjunkite jį ir palaukite, kol jis atvės.
- Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo, prieš atlikdami techninės priežiūros darbus.
- Prietaisui valyti nenaudokite garų ir nepurškite vandeniu.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių daiktų.

## 2.5 Techninė priežiūra

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį aptarnavimo centrą.
- Naudokite tik originalias atsargines dalis.

## 2.6 Šalinimas



### ISPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

## 3. ĮRENGIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 3.1 Prieš įrengiant

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

Serijos numeris.....

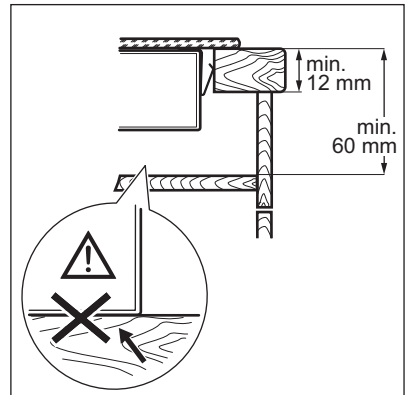
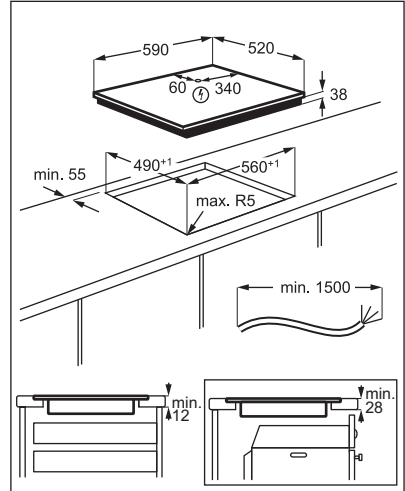
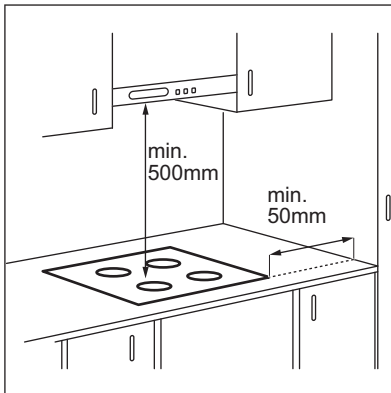
### 3.2 Įmontuojamos kaitlentės

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

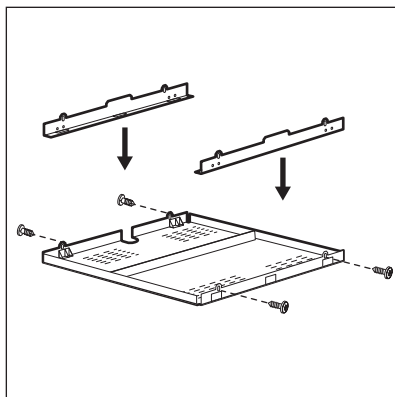
### 3.3 Prijungimo kabelis

- Kaitlentė pristatoma su prijungimo kabeliu.
- Norėdami pakeisti pažeistą maitinimo kabelį, naudokite kabelio tipą H05V2V2-F, kuris išlaiko 90 °C arba aukštesnę temperatūrą. Kreipkitės į vietos techninio aptarnavimo centrą.

### 3.4 Surinkimas



### 3.5 Apsauginė pertvara

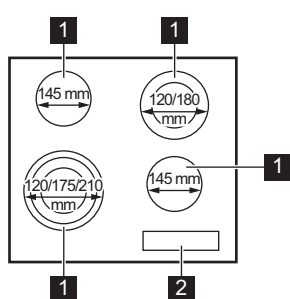


Jeigu naudojate apsauginę pertvarą (papildomą priedą), apsauginės grindys tiesiai po kaitlente nereikalingos. Kai kuriose šalyse apsauginės pertvaros priedo gali būti neįmanoma įsigyti. Kreipkitės į savo vietinį tiekėją.

**i** Jeigu kaitlentė įrengiama virš orkaitės, apsauginės pertvaros naudoti negalima.

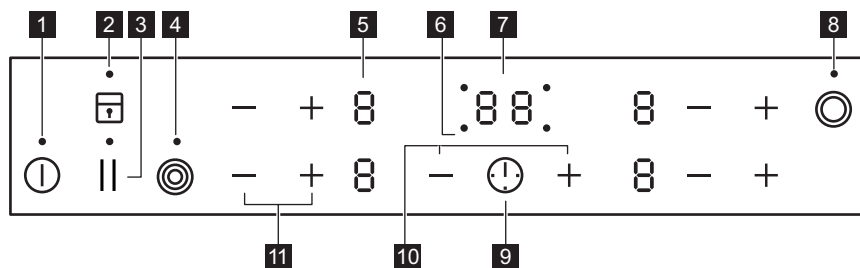
## 4. GAMINIO APRAŠYMAS

### 4.1 Maisto gamimo paviršių išdėstymas



- 1** Kaitvietė
- 2** Valdymo skydelis

### 4.2 Valdymo skydelio išdėstymas



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



	Jutik-lio laukas	Funkcija	Pastaba
1	①	ĮJUNGTA / IŠJUNGTA	Kaitlentei įjungti ir išjungti.
2	☒	Užrakinimas / Apsaugos nuo vaikų įtaisas	Skirta valdymo skydeliui užrakinti / atrakinti.
3		Pristabdyti	Įjungia ir išjungia funkciją.
4	☉	-	Įjungia ir išjungia išorinį kaitvietės žiedą.
5	-	Kaitinimo lygio rodmuo	Rodo kaitinimo lygį.
6	-	Kaitviečių laikmačio indikatoriai	Rodo, kuriai kaitvietei nustatote laiką.
7	-	Laikmačio ekranas	Rodo laiką minutėmis.
8	☉	-	Įjungia ir išjungia išorinį kaitvietės žiedą.
9	⚠	-	Kaitvietės pasirinkimas.
10	+ / -	-	Pailgina arba sutrumpina laiką.
11	+ / -	-	Nustato kaitinimo lygį.


### 4.3 Kaitinimo lygių rodiniai

Rodiny	Aprašas
☐	Kaitvietė išjungta.
☐ - ☐ / ☐ - ☐	Kaitvietė veikia. Taškas reiškia kaitinimo lygio pakeitimą puse diapazono.
☐	Veikia Pristabdyti.
☐	Veikia Automatinis įkaitinimas.
☐ + skaitmuo	Įvyko veikimo triktis.
☐	Kaitvietė vis dar karšta (likęs karštis).
☐	Veikia Užrakinimas /Apsaugos nuo vaikų įtaisas.
☐	Veikia Automatinis išjungimas.

## 4.4 Likusio karščio indikatorius



### ĮSPĖJIMAS!

 Pavojus nusideginti dėl likusio karščio. Indikatoriai rodo šiuo metu naudojamų kaitviečių likusio karščio lygį. Taip pat gali įsijungti greita esančių kaitviečių indikatoriai, netgi jei jų nenaudojate.


## 5. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ĮSPĖJIMAS!


Žr. saugos skyrius.

### 5.1 Įjungimas ir išjungimas


Lieskite  1 sekundę, kad įjungtumėte arba išjungtumėte kaitlentę.

### 5.2 Automatinis išjungimas





**Ši funkcija automatiškai išjungia kaitlentę, jeigu:**

- visos kaitvietės yra išjungtos;
- įjungę kaitlentę, nenustatėte kaitinimo lygio;
- kažką išliejote arba padėjote ką nors (puodą, šluostę ir pan.) ant valdymo skydelio ilgesniam laikui nei 10 sekundžių. Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Nuimkite daiktą arba nuvalykite valdymo skydelį;
- neišjungėte kaitvietės arba nepakeitėte kaitinimo lygio. Po tam tikro laiko užsidega  ir kaitlentė išsijungia.

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

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

### 5.3 Kaitinimo lygis

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

### 5.4 Išorinių kaitviečių žiedų įjungimas ir išjungimas

Galite pritaikyti kaitinimo paviršių pagal prikaistuvų matmenis.

Naudokite jutiklio lauką:  

**Norėdami įjungti išorinį kaitvietės žiedą:** palieskite jutiklio lauką. Įsijungia indikatorius.

**Norėdami įjungti daugiau išorinių kaitvietės žiedų:** vėl palieskite tą patį jutiklio lauką. Įsiziėbia kitas indikatorius.

**Norėdami išjungti išorinį kaitvietės žiedą:** lieskite jutiklio lauką, kol indikatorius išsijungs.



Kai įjungiate kaitvietę, bet neįjungiate išorinio kaitvietės žiedo, iš kaitvietės sklindanti šviesa gali uždegti išorinį kaitvietės žiedą. Tai nereiškia, kad išorinis kaitvietės žiedas yra įjungtas. Norėdami pamatyti, ar žiedas yra įjungtas, patikrinkite indikatorius.

## 5.5 Automatinis įkaitinimas

Jeigu įjungsite šią funkciją, per trumpesnį laiką pasieksite reikalingą kaitinimo lygį. Įjungus šią funkciją, tam tikram laikui nustatomas didžiausias kaitinimo lygis, o vėliau mažinamas iki reikiamo kaitinimo lygio.

**i** Kaitvietė turi būti šalta, kad galėtumėte įjungti šią funkciją.

### Norėdami įjungti šią funkciją

**kaitvietei:** lieskite **+**, kol įsijungs tinkamas kaitinimo lygis. Po 3 sekundžių įsijungia **R**.

**Norėdami išjungti funkciją:** palieskite **—**.

## 5.6 Laikmatis

### Atgalinės atskaitos laikmatis

Šią funkciją naudokite kaitvietės vienai maisto gamtinimo trukmei nustatyti.

Pirmiausiai nustatykite kaitvietės, o po to – funkcijos kaitinimo lygį.

**Norėdami nustatyti kaitvietę:** lieskite

**⌚** pakartotinai tol, kol įsijungs reikiamos kaitvietės indikatoriaus.

**Norėdami įjungti funkciją arba pakeisti**

**laiką:** palieskite laikmačio **+** arba **—** ir nustatykite laiką (00–99 minutės). Kai kaitvietės indikatoriaus pradeda lėtai mirksėti, pradeda atgalinė laiko atskaita.

**Norėdami pamatyti likusį laiką:**

kaitvietę nustatykite, naudodami **⌚**. Kaitvietės indikatoriaus pradeda greitai mirksėti. Ekране rodomas likęs laikas.

**Norėdami išjungti funkciją:** su **⌚**

nustatykite kaitvietę ir palieskite **—**. Likęs laikas skaičiuojamas iki 00. Kaitvietės indikatoriaus išsijungia.

**i** Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi 00. Kaitvietė išsijungia.

**Norėdami išjungti garsą:** palieskite **⌚**.

### Minučių skaitlys

Galite naudoti šią funkciją kaip **minučių skaitlį**, kai kaitlentė yra įjungta ir kaitvietės neveikia. Kaitinimo lygio ekrane rodoma **0**.

**Norėdami įjungti funkciją:** palieskite

**⌚**. Palieskite **+** arba **—**, kad nustatytumėte laiką. Kai laikas baigiasi, pasigirsta garso signalas ir mirksi **00**.

**Norėdami išjungti garsą:** palieskite **⌚**.

**Norėdami išjungti funkciją:** palieskite

**⌚**, paskui **—**. Likęs laikas skaičiuojamas atgal iki 00

**i** Ši funkcija neturi poveikio kaitviečių veikimui.

## 5.7 Pristabdyti

Funkcija nustato visas veikiančias kaitvietes į žemiausią kaitinimo lygį.

Kai veikia funkcija, visi kiti valdymo skydelių simboliai yra užrakinti.

Funkcija neišjungia laikmačio funkcijų.

Palieskite **||**, kad įjungtumėte funkciją.

**u**. Kaitinimo lygis sumažinamas iki 1.

Norėdami išjungti funkciją: palieskite **||**. Įsijungia ankstesnis kaitinimo lygis.

## 5.8 Užrakinimas

Galite užrakinti valdymo skydelį, kai kaitvietės veikia. Taip galima išvengti atsitiktinio kaitinimo lygio pakeitimo.

**Pirmiausia nustatykite kaitinimo lygį.**

**Norėdami įjungti funkciją:** palieskite

**⌚**. **L** užsideda 4 sekundėms. Laikmatis lieka įjungtas.



**Norėdami išjungti funkciją:** palieskite



**⌚**. Įsijungia ankstesnis kaitinimo lygis.



**i** Išjungus kaitlentę, išsijungia ir ši funkcija.

## 5.9 Apsaugos nuo vaikų įtaisas

Ši funkcija apsaugo, kad kaitlentė nepradėtų veikti atsitiktinai.

**Norėdami įjungti funkciją:** įjunkite kaitlentę su ①. Kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite  ir palaikykite 4 sekundes. Įsižiebs . Išjunkite kaitlentę su ①.

**Norėdami išjungti funkciją:** įjunkite kaitlentę su ①. Kaitinimo lygio nenustatykite. Palieskite  ir palaikykite 4 sekundes. Įsižiebs . Išjunkite kaitlentę su ①.

**Norėdami nepaisyti funkcijos tik vienam maisto gaminimui:** įjunkite kaitlentę su ①.  įsižiebia. Palieskite ir 4 sekundes palaikykite . **Per 10 sekundžių nustatykite kaitinimo lygį.** Kaitlentę galima naudoti. Kai išjungiate kaitlentę su ①, funkcija vėl veikia.

## 6. PATARIMAI



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Prikaistuviai



Prikaistuvio dugnas turi būti kuo storesnis ir lygesnis. Prieš dėdami prikaistuvius ant kaitlentės paviršiaus, įsitikinkite, kad jų dugnai būtų švarūs ir sausi.




Naudojant prikaistuvius, pagamintus iš emale padengto plieno arba su aliuminio ar vario dugnu, ant stiklo keraminio paviršiaus gali likti dėmių.

### 6.2 Maisto gaminimo pavyzdžiai



Duomenys lentelėje yra tik orientacinio pobūdžio.

Kaitinimo lygis	Naudojimas:	Laikas (min.)	Patarimai
 - 1	Išlaikyti pagamintą maistą šilumą.	jeigu reikia	Uždenkite prikaistuvį dangčiu.
1–2.	Tinka padažui „Hollandaise“, sviestui, šokoladui, želė tirpinti.	5–25	Retkarčiais pamaišykite.
1–2.	Tirštinti: purūs omletai, kepti kiaušiniai.	10–40	Gaminkite uždenę prikaistuvius.
2. –3.	Tinka virti ryžius ir gaminti pieniškus patiekalus, taip pat šildyti pagamintus patiekalus.	25–50	Verdant ryžius, vandens turi būti bent dvigubai daugiau nei ryžių; gamindami pieniškus patiekalus, juos įpusėjus procesui pamaišykite.
3. –4.	Daržovių gaminimas garuose, žuvis, mėsa.	20–45	Įpilkite pora valgomųjų šaukštų skysčio.
4. –5.	Bulvių virimas garuose.	20–60	Gamindami 750 g bulvių, naudokite daugiausia ¼ l vandens.

Kaitinimo lygis	Naudojimas:	Laikas (min.)	Patarimai
4. –5.	Tinka gaminti didesnius maisto kiekius, troškinius ir sriubas.	60–150	Iki 3 l skysčio ir ingredientai.
5. –7	Kepti ant nedidelio karščio: eskalopus, veršienos muštinius, kotletus, pyragėlius su įdaru, dešreles, kepenėles, miltų, sviesto ir pieno mišinius, kiaušinius, blynus, spurgas.	jeigu reikia	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
7–8	Intensyvus kepimas, smulkiai supjaustytos paskrudintos bulvės, nugarinės žlėgtainis, bifšteksas.	5–15	Patiekalo gaminimo laikui įpusėjus, apverskite.
9	Tinka virti vandeniui, makaronams, skrudinti mėsa (guliašą, troškintą mėsa), kepti bulvių traškučius apsemtus aliejuje.		

## 7. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 7.1 Bendra informacija

- Valykite kaitlentę po kiekvieno panaudojimo.
- Visada naudokite prikaistuvius švariais dugnais.
- Įbrėžimai ar tamsios dėmės ant paviršiaus neturi įtakos kaitlentės veikimui.
- Naudokite specialius, kaitlentei valyti tinkamus valiklius.
- Naudokite specialią, stiklui skirtą grandyklę.

### 7.2 Kaitlentės valymas

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

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

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

## 8. TRIKČIŲ ŠALINIMAS








### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

## 8.1 Ką daryti, jeigu...

<b>Triktis</b>	<b>Galima priežastis</b>	<b>Atitaisymo būdas</b>
Kaitlentės nepavyksta įjungti arba valdyti.	Kaitlentė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Žr. prijungimo schemą.
	Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar veikimas sutriko dėl saugiklio. Jeigu saugiklis pakartotinai perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
	10 sekundžių nenustatėte kaitinimo lygio.	Dar kartą įjunkite kaitlentę ir nustatykite kaitinimo lygį greičiau nei per 10 sekundžių.
	Vienu metu palietėte 2 arba daugiau jutiklio laukų.	Palieskite tik vieną jutiklio lauką.
	Veikia Pristabdyti.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
	Ant valdymo skydelio yra vandens arba riebalų dėmių.	Nuvalykite valdymo skydelį.
Pasigirsta garso signalas ir kaitlentė išsijungia. Kai kaitlentė yra išjungta, girdimas garso signalas.	Kažką padėjote ant vieno arba kelių jutiklio laukų.	Nuimkite daiktą nuo jutiklio laukų.
Kaitlentė išsijungia.	Kažką uždėjote ant jutiklio lauko ①.	Nuimkite daiktą nuo jutiklio lauko.
Neįsijungia likusio karščio indikatorius.	Kaitvietė neįkaitusi, nes veikė pernelyg trumpai, arba sugedęs jutiklis.	Jeigu kaitvietė veikė pakankamai ilgai ir jau turėtų būti įkaitusi, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Automatinis įkaitinimas neveikia.	Kaitvietė yra karšta.	Palaukite, kol kaitvietė pakankamai atvės.
	Nustatytas didžiausias kaitinimo lygis.	Esant didžiausiam kaitinimo lygiui, galia yra tokia pati kaip ir funkcijos.
	Jūs sumažinote kaitinimo lygį iki 0.	Pradėkite nuo 0 ir didinkite kaitinimo lygį.
Neįsijungia išorinis kaitvietės žiedas.		Pirmaisiai pakeitę kaitinimo lygį įjunkite vidinį žiedą.

Triktis	Galima priežastis	Attaisymo būdas
 Kelių zonų kaitvietėje yra tamsi sritis.	Normalu, kad kelių zonų kaitvietėje yra tamsi sritis.	
Jutiklių laukai įkaista.	Per didelis prikaistuvius arba jis yra per arti valdiklių.	Jeigu galima, didelius prikaistuvius dėkite ant galinių kaitviečių.
[sijungia  .	Veikia Apsaugos nuo vaikų įtaisas arba Užrakinimas.	Žr. skyrių „Kasdienis naudojimas“.
[sijungia  ir skaičius.	Kaitlentėje aptikta klaida.	Išjunkite kaitlentę ir vėl ją įjunkite po 30 sekundžių. Jeigu vėl rodoma  , atjunkite kaitlentę nuo maitinimo tinklo. Praėjus 30 sekundžių, vėl prijunkite kaitlentę. Jeigu problema tęsiasi, kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
Galite girdėti nuolatinį pypsėjimą.	Netinkamas elektros prijungimas.	Atjunkite kaitlentę nuo elektros tinklo. Paprašykite kvalifikuoto elektriko patikrinti instaliaciją.
[sijungia  .	Trūksta antros maitinimo fazės.	Patikrinkite, ar kaitlentė tinkamai prijungta prie elektros tinklo. Išimkite saugiklį, palaukite vieną minutę ir vėl jį įdėkite.

## 8.2 Jeigu negalite rasti sprendimo...

Jeigu patys negalite rasti problemos sprendimo, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninio aptarnavimo centrą. Pateikite duomenis iš techninių duomenų lentelės. Taip pat nurodykite stiklo keramikos kaitlentės triženklį raidžių ir skaičių kodą (jis yra stiklo

paviršiaus kampe) ir užsidegusį klaidos pranešimą. Patikrinkite, ar tinkamai naudojotės kaitlente. Jeigu ne, aptarnavimo centro ar atstovo apsilankymas bus apmokestintas, nepaisant garantinio laikotarpio. Nurodymai apie aptarnavimo centrą ir garantijos sąlygos pateiktos garantijos brošiūroje.

## 9. TECHNINIAI DUOMENYS

### 9.1 Techninių duomenų plokštelė

Modelis EHF6343FOK  
Tipas 60 HAD 53 AO

Gamyklos numeris (PNC) 949 492 105 02  
220–240 V 50–60 Hz

Ser. Nr. ....  
ELECTROLUX

Pagaminta Rumunijoje  
6.4 kW  
CE

## 9.2 Kaitviečių techniniai duomenys

Kaitvietė	Vardinė galia (didžiausias kaitinimo lygis) [W]	Kaitvietės skersmuo [mm]
Kairioji priekinė	800 / 1 600 / 2 300	120 / 175 / 210
Kairioji galinė	1 200	145
Dešinioji priekinė	1 200	145
Dešinioji galinė	700 / 1 700	120 / 180

Norėdami pasiekti optimalių maisto gaminimo rezultatų, naudokite

prikaistuvius, kurių skersmuo ne didesnis nei kaitvietės skersmuo.

## 10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

### 10.1 Gaminio informacija pagal EU 66/2014 galioja tik ES rinkai.

Modelio žymuo	EHF6343FOK	
Kaitlentės tipas	Įmontuojama kaitlentė	
Kaitviečių skaičius	4	
Kaitinimo technologija	Spinduliuojamasis šildytuvas	
Apvalių kaitviečių skersmuo (Ø)	Kairioji priekinė Kairioji galinė Dešinioji priekinė Dešinioji galinė	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm 18,0 cm
Kaitvietės energijos sąnaudos (EC electric cooking)	Kairioji priekinė Kairioji galinė Dešinioji priekinė Dešinioji galinė	194,9 Wh/kg 188,0 Wh/kg 188,0 Wh/kg 191,6 Wh/kg
Kaitlentės energijos sąnaudos (EC electric hob)	190,6 Wh/kg	

EN 60350-2 - Buitiniai elektriniai virimo ir kepimo prietaisai. 2 dalis. Kaitvietės. Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai

### 10.2 Energijos taupymas


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


- Kai šildote vandenį, naudokite jo tik tiek, kiek reikia.



- Jeigu įmanoma, pakeičkite uždenkite dangčiais.
- Uždenkite pakeičkite, prieš įjungdami kaitvietę.
- Pakeičkite dugnas turi būti tokio paties skersmens kaip ir kaitvietę.
- Mažesnius pakeičkite dėkite ant mažesnių kaitviečių.
- Uždenkite pakeičkite tiesiai ant kaitvietės vidurio.
- Maistui pašildyti arba išlydyti naudokite likusį karštį.

## 11. APLINKOS APSAUGA

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

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

## INNHOLD

1. SIKKERHETSINFORMASJON.....	34
2. SIKKERHETSANVISNINGER.....	36
3. MONTERING.....	38
4. PRODUKTBEKRIVELSE.....	40
5. DAGLIG BRUK.....	41
6. RÅD OG TIPS.....	43
7. STELL OG RENGJØRING.....	45
8. FEILSØKING.....	45
9. TEKNISKE DATA.....	47
10. ENERGIEFFEKTIV.....	48

## VI TENKER PÅ DEG

Takk for at du har kjøpt et produkt fra Electrolux. Du har valgt et produkt som bringer flere tiår med erfaring og innovasjon med seg. Genial og stilig, og den er designet med tanke på deg. Du kan være trygg på at du får gode resultater hver gang du bruker den.

Velkommen til Electrolux.

**Gå inn på nettstedet vårt for å:**



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:  
**[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)**



Registrer produktet ditt for å få bedre service:  
**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**




Kjøp tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUNDESTØTTE OG SERVICE

Bruk alltid originale reservedeler.

Når du kontakter vår autoriserte serviceavdeling, må du sørge for å ha følgende data for hånden: Modell, PNC (produktnummer), serienummer.

Informasjonen finner du på typeskiltet.

 Advarsel/Forsiktig – Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

### 1. SIKKERHETSINFORMASJON

Les instruksjonene nøye før montering og bruk av produktet. Produsenten er ikke ansvarlig for personskader eller andre skaper som følge av feilaktig

installasjon eller bruk. Ta alltid vare på instruksjonene på et tilgjengelig sted for fremtidig referanse.

## 1.1 Sikkerhet for barn og utsatte personer

- Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har tilsyn eller får instruksjon i sikker bruk av produktet og forstår hvilke farer som kan inntreffe.
- Barn mellom 3 og 8 år og personer med svært omfattende og komplekse funksjonsnedsettelse må holdes på avstand hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- Barn yngre enn 3 år må holdes på avstand hvis de ikke er under tilsyn hele tiden.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Oppbevar all emballasje utilgjengelig for barn, og kast den i samsvar med lokale reguleringer.
- Hold barn og kjæledyr borte fra produktet når det brukes eller når den kjøler seg ned. Tilgjengelige deler er varme.
- Hvis produktet har en barnesikring, bør du aktivere det.
- Rengjøring og vedlikehold av produktet skal ikke utføres av barn med mindre de er under tilsyn.

## 1.2 Generelt om sikkerhet

- **ADVARSEL:** Produktet og tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på at du ikke berører varmeelementene.
- Produktet er ikke beregnet for å brukes sammen med et separat fjernkontrollsystem eller et eksternt tidsur.
- **ADVARSEL:** Matlaging uten tilsyn på en koketopp med fett eller olje kan være farlig og kan resultere i brann.

- **DU MÅ ALDRI** prøve å slukke en brann med vann, men du må slå av produktet og deretter dekke flamme f.eks. med et lokk eller et brannteppe.
- **FORSIKTIG:** Tilberedningsprosessen må gjøres under tilsyn. En kortvarig tilberedningsprosess må overvåkes kontinuerlig.
- **ADVARSEL:** Brannfare: Ikke oppbevar gjenstander på kokeoverflatene.
- Metallgjenstander som kniver, gafler, skjeer og lokk må ikke legges på koketoppen fordi de kan bli varme.
- Ikke bruk damprengjøring til å rengjøre produktet.
- Hvis glass/keramikkflaten er sprukket, skal produktet slås av og kontakten tas ut. Hvis apparatet er koblet til strømmettet direkte ved hjelp av sikringsboksen, fjerner du sikringen for å koble fra apparatet fra strømforsyningen. I begge tilfeller, tar du kontakt med det autoriserte servicesenteret.
- Hvis strømkabelen er skadet, må den kun skiftes av et autorisert serviceverksted eller en lignende kvalifisert person for å unngå fare.
- **ADVARSEL:** Bruk bare koketoppbeskyttelser som produsenten av kokeproduktet enten har utviklet selv eller angitt som egnet for bruk i produsenten av kokeproduktets bruksanvisning, eller koketoppbeskyttelser som er bygd inn i produktet. Bruk av upassende beskyttelse kan føre til ulykker.

## 2. SIKKERHETSANVISNINGER

### 2.1 Montering



#### **ADVARSEL!**

Bare en kvalifisert person må montere dette produktet.



#### **ADVARSEL!**

Fare for personskade eller skade på produktet.

- Fjern all emballasje.
- Ikke monter eller bruk et skadet produkt.
- Følg installasjonsanvisningene som følger med produktet.
- Overhold minimumsavstanden fra andre produkter og enheter.
- Vær alltid forsiktig når du flytter produktet. Det er tungt. Bruk alltid vernebriller og lukket fotteøy.
- Dekk overflatene med tetningsmiddel for å forhindre at fuktighet forårsaker svelling.
- Beskytt produktets bunn mot damp og fuktighet.
- Ikke monter produktet ved siden av en dør eller under et vindu. Dette hindrer

- varme kokekar fra å falle ned fra produktet når døren eller vinduet er åpnet.
- Hvis produktet er montert over skuffer, sørg for at rommet mellom bunnen av produktet og den øvre skuffen er tilstrekkelig for luftsirkulasjon.
  - Produktets bunn kan bli varm. Sørg for at du monterer et separasjonspanel av kryssfiner, materiale som er godkjent til bruk i kjøkkenet eller andre ikke-brennbare materialer under produktet, for å forhindre tilgang til bunnen.
  - Separasjonspanelet må dekke området under koketoppen helt.

## 2.2 Elektrisk tilkoping



### ADVARSEL!

Fare for brann og elektrisk støt.

- Alle elektriske tilkoblinger skal utføres av en kvalifisert elektriker.
- Produktet må være jordet.
- Sørg for at produktet er koblet fra strømforsyningen før du gjør enhver operasjon.
- Kontroller at parameterne på typeskiltet er kompatible med de elektriske spesifikasjonene i strømforsyningen.
- Sørg for at produktet er riktig montert. Løs og feil anvendt strømkabel eller støpsel (hvis aktuelt), kan gjøre at terminalen blir for varm.
- Bruk riktig strømkabel.
- Sørg for at strømkabelen ikke floker seg.
- Sørg for at støtbeskyttelse er montert.
- Bruk avlastingsklemmen på kabelen.
- Sørg for at strømkabelen eller støpselet (hvis aktuelt) ikke berører det varme produktet eller varme kokekar, når du kobler produktet til stikkontaktene i nærheten.
- Ikke bruk grenuttak eller skjøteledninger.
- Pass på at støpselet (hvis aktuelt) og strømkabelen ikke blir påført skade. Kontakt det autoriserte servicesenteret vårt, eller en elektriker, for å få byttet en skadet strømkabel.

- Støtbeskyttelsen til strømførende og isolerte deler må festes på en måte som gjør at den ikke kan fjernes uten verktøy.
- Ikke sett støpselet i stikkkontakten før monteringen er fullført. Kontroller at det er tilgang til stikkkontakten etter monteringen.
- Hvis stikkkontakten er løs, ikke koble til strømpluggen.
- Ikke trekk i kabelen for å koble fra produktet. Trekk alltid i selve støpselet.
- Bruk egnede isoleringsenheter: vernebrytere, sikringer (sikringer av skrutypen skal fjernes fra holderen), jordfeilbrytere og kontaktorer.
- Den elektriske monteringen må ha en isoleringsenhet som lar deg frakoble produktet fra strømmettet ved alle poler. Isoleringsenheten må ha en kontaktåpningsbredde på minst 3 mm.

## 2.3 Bruk



### ADVARSEL!

Risiko for skade, brannskader og elektrisk støt.

- Fjern (om nødvendig) all emballasje, merking og beskyttelsesfilm før første gangs bruk.
- Dette produktet er kun for husholdningsbruk.
- Produktets spesifikasjoner må ikke endres.
- Pass på at ventilasjonsåpningene ikke er blokkert.
- Ikke la produktet være uten tilsyn mens det er i bruk.
- Slå av kokesonene etter hver gang de har vært i bruk.
- Ikke legg bestikk eller grytelokk på kokesonene. De kan bli varme.
- Ikke bruk produktet med våte hender eller når det er i kontakt med vann.
- Ikke bruk produktet som arbeids- eller oppbevaringsflate.
- Hvis produktets overflate er knust må du koble produktet fra strømforsyningen umiddelbart. Dette for å forhindre elektrisk støt.
- Når du legger mat i varm olje, kan det sprute.

**ADVARSEL!**

Risiko for brann og eksplosjon

- Oppvarming av fett og olje kan frigjøre brennbare damper. Hold flammer eller varme gjenstander unna fett og oljer når du bruker dem til tilberedning av mat.
- Dampen fra svært varm olje, kan føre til selvantennelse.
- Brukt olje som kan inneholde matrester, kan forårsake brann ved en lavere temperatur enn olje som brukes for første gang.
- Ikke legg brennbare produkter, eller gjenstander som er fuktet med brennbare produkter, inn i eller i nærheten av produktet.

**ADVARSEL!**

Fare for skade på produktet.

- Ikke plasser varme kokekar på betjeningspanelet.
- Ikke plasser et varmt grytelokk på koketoppens glassflate.
- Ikke la kokekar koke tørre.
- Vær forsiktig slik at ingen gjenstander eller varme kokekar faller på produktet. Overflaten kan bli skadet.
- Ikke aktiver kokesonen med tomt kokekar eller uten kokekar.
- Ikke legg aluminiumsfolie på produktet.
- Kokekar av støpejern, støpt aluminium eller kokekar med ødelagt bunn kan lage riper i glasset/ glasskeramikken. Løft alltid disse objektene opp når du må flytte dem på platetoppen.

## 3. MONTERING

**ADVARSEL!**

Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 3.1 Før monteringen

Før montering av koketoppen må du skrive ned opplysningene som står på typeskiltet. Typeskiltet er plassert nederst på platetoppen.

Serienummer .....

- Dette produktet skal kun brukes til matlaging. Det må ikke brukes til andre formål, f.eks. oppvarming av rommet.

### 2.4 Stell og rengjøring

- Rengjør produktet med jevne mellomrom for å hindre skade på overflaten.
- Slå av ovnen og la den avkjøle seg før du rengjør den.
- Koble produktet fra strømforsyningen før vedlikehold.
- Ikke bruk spylevann eller damp til å rengjøre produktet.
- Rengjør produktet med en fuktig, myk klut. Bruk kun nøytrale rengjøringsmidler. Du må aldri bruke skurende oppvaskmidler, skuresvamber, løsemidler eller metallgjenstander.

### 2.5 Service

- Kontakt et autorisert servicesenter for å reparere produktet.
- Det skal bare brukes originale reservedeler.

### 2.6 Avfallsbehandling

**ADVARSEL!**

Fare for skade og kvelning.

- Kontakt kommunen din for informasjon om hvordan du kaster produktet på en riktig måte.
- Koble produktet fra strømmen.
- Kutt av strømkabelen, lukk produktet og kast den.

### 3.2 Koketopper

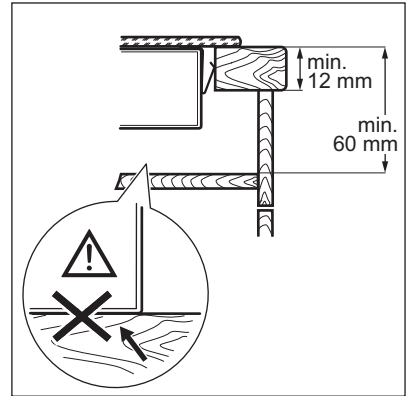
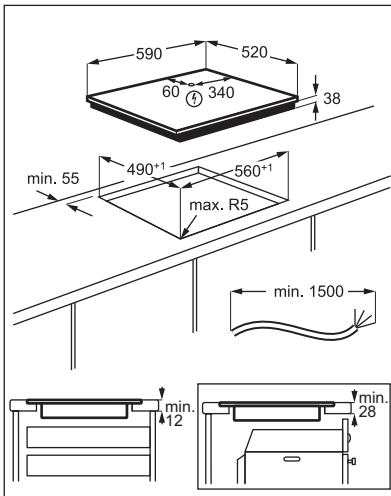
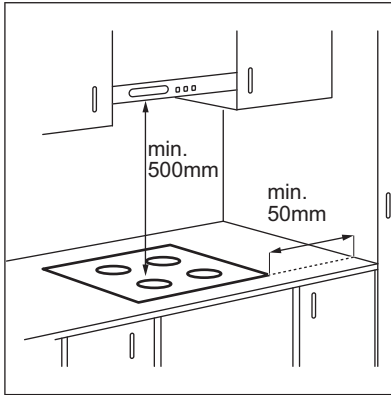
Koketopper skal bare brukes når de er bygd inn i egnede enheter og arbeidsbenker som oppfyller standardene.

### 3.3 Tilkoblingskabel

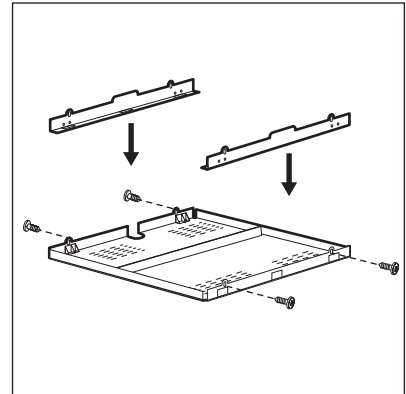
- Koketoppen er utstyrt med en tilkoplingskabel.

- For å bytt den skadade strømkabelen, bruk kabeltypen: H05V2V2-F som tåler en temperatur på 90 °C eller høyere. Kontakt ditt lokale servicesenter.

### 3.4 Montering



### 3.5 Beskyttelsesboks



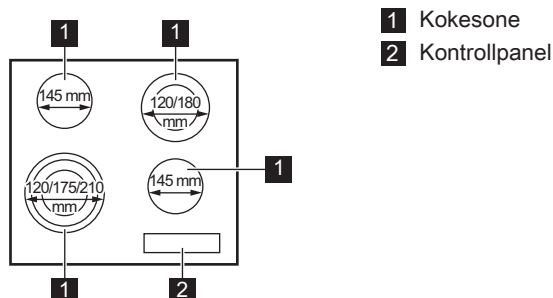
Hvis du benytter en beskyttelsesboks (tilleggsutstyr), er det ikke behov for beskyttelsesbunnen rett under koketoppen. Beskyttelsessettet er kanskje ikke tilgjengelig i enkelte land. Ta kontakt med din lokale leverandør.



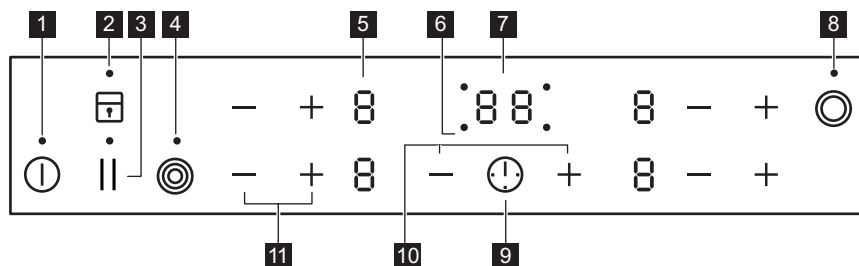
Du kan ikke bruke beskyttelsesboksen hvis du monterer koketoppen over en stekeovn.

## 4. PRODUKTBEKRIVELSE

### 4.1 Oversikt over platetoppen



### 4.2 Oversikt over betjeningspanelet



Bruk sensorfeltene til å betjene produktet. Displayer, indikatorer og lydsignaler forteller hvilke funksjoner som er i bruk.

Sen-sorfelt	Funksjon	Beskrivelse	
1	ⓘ	PÅ / AV	Slå koketoppen av og på.
2	🔒	Sperre / Enhetens barne-sikring	Låse/låse opp betjeningspanelet.
3		Pause	Aktiverer og deaktiverer funksjonen.
4	🌀	-	Slå den ytre ringen på og av.
5	-	Effekttrinndisplay	For å vise effekttrinnet.
6	-	Tidsindikatorer for kokesoner	Viser hvilken sone tiden er innstilt for.
7	-	Tidsurdisplay	Vise tiden i minutter.
8	🌀	-	Slå den ytre ringen på og av.



Sen-sorfelt	Funksjon	Beskrivelse
9	⌚ -	Velge kokesone.
10	+ / -	Øke eller redusere tiden.
11	+ / -	Stille inn en varmeinnstilling.


### 4.3 Effektrinndisplayer

Display	Beskrivelse
0	Kokesonen er slått av.
1 - 9 / 2 - 6	Kokesonen er i bruk. Prikken kan indikere en endring som tilsvarer halve varmenivået.
u	Pause er aktivert.
R	Automatisk oppvarming er aktivert.
E + tall	Det har oppstått en feil.
H	En kokesone er fremdeles varm (restvarme).
L	Sperre /Enhets barnesikring er aktivert.
-	Automatisk utkopling er aktivert.

### 4.4 Restvarmeindikator



#### ADVARSEL!

 Forbrenningsfare som følge av restvarme. Indikatorene viser nivået av restvarme for kokesonene du bruker for øyeblikket. Indikatorene kan også tennes for de nærliggende kokesonene selv om du ikke bruker dem.


## 5. DAGLIG BRUK



#### ADVARSEL!


Se etter i Sikkerhetskapitlene.

### 5.1 Slå på og av


Berør  i 1 sekund for å aktivere eller deaktivere komfyrtoppen.

## 5.2 Automatisk utkopling





### Funksjonen deaktiverer koketoppen automatisk hvis:

- alle kokesonene er deaktiverte,
- du stiller ikke inn effekttrinnet etter du har aktivert koketoppen,
- du søler noe eller setter noe på betjeningspanelet i mer enn 10 sekunder (en panne, klut, o.l.). Et lydsignalet høres, deretter slås koketoppen av. Fjern objektet eller vask betjeningspanelet.
- du deaktiverer ikke en kokesone eller endrer effekttrinnet. Etter en stund tennes , og koketoppen deaktiveres.

### Forholdet mellom effekttrinnet og tiden som koketoppen deaktiveres etter:

Effekttrinn	koketoppen deaktiveres etter
 , 1 – 2	6 timer
3 – 4	5 timer
5	4 timer
6 – 9	1,5 timer

## 5.3 Effekttrinnet

Berør  for å øke effekttrinnet. Berør  for å redusere effekttrinnet. Berør  og  samtidig for å slå av kokesonen.

## 5.4 Aktivere og deaktivere de ytre ringene


Du kan tilpasse kokeflaten til størrelsen på kokekaret.

Bruk sensorfeltet:  

**For å aktivere den ytre ringen:** berør sensorfeltet. Indikatoren tennes.

**For å aktivere flere ytre ringer:** berør det samme sensorfeltet på nytt. Den neste indikatoren tennes.

**For å deaktivere den ytre ringen:** berør sensorfeltet til indikatoren slukker.



 Når du aktiverer sonen men ikke den ytre ringen, kan det hende lyset som kommer ut fra sonen dekker til den ytre ringen. Det betyr ikke at den ytre ringen er aktivert. Kontroller indikatoren for å se om ringen er aktivert.

## 5.5 Automatisk oppvarming

Hvis du aktiverer denne funksjonen kan du få en nødvendig effekttrinn i en kortere tid. Funksjonen aktiverer det høyeste effekttrinnet for en bestemt tid, og senker deretter effekttrinnet til den riktige varmeinnstillingen.

 For å aktivere funksjonen må kokesonen være kald.

### Aktivere funksjonen for en kokesone:

berør  til riktig varmeinnstilling kommer. Etter 3 sekunder tennes .

### For å deaktivere denne funksjonen:

berør .

## 5.6 Tidsbryter



### Tidsur med nedtelling

Du kan bruke denne funksjonen til å stille inn hvor lenge kokesonen skal være på i en enkelt økt.


Angi først varmeinnstilling for kokesonen og velg deretter funksjonen.

**For å stille inn kokesonen:** berør  gjentatte ganger til indikatoren for den ønskede kokesonen tennes.


### For å aktivere funksjonen eller endre tid:

berør  eller  på tidsuret for å stille inn tiden (00–99 minutter). Når indikatoren for kokesonen blinker langsommere, har nedtellingen startet.

**For å vise gjenværende tid:** velg kokesonen med . Indikatoren for kokesonen begynner å blinke raskt. Displayet viser gjenværende tid.

**For å deaktivere funksjonen:** velg kokesonen med  og berør .

Gjenværende tid teller ned til 00.  
Indikatoren for kokesonen går av.

-  Når tiden er omme, høres et lydsignal og 00 blinker. Kokesonen deaktiveres.



**For å stoppe lyden:** berør .

### Stoppeklokke

Du kan bruke denne funksjonen som en **stoppeklokke** når koketoppen er på og når kokesonene ikke er i bruk.

Varmeinnstillingsdisplayet viser .


**For å aktivere funksjonen,** berør .

Berør  eller  på tidsuret for å stille inn tiden. Når tiden er omme, høres et lydsignal og 00 blinker.

**For å stoppe lyden:** berør .

**For å deaktivere funksjonen:** berør .

og deretter . Gjenværende tid teller ned til 00

-  Funksjonen har ingen effekt på bruken av kokesonene.

## 5.7 Pause

Funksjonen stiller alle de aktive kokesonene på laveste effekttrinn.

Når funksjonen er i bruk, låses alle andre symboler på kontrollpanelene.

Funksjonen deaktiverer ikke tidsurfunksjonen.

Berør  for å aktivere funksjonen.

 lyser. Varmeinnstilling reduseres til 1.



For å deaktivere denne funksjonen:


berør . Det tidligere effekttrinnet aktiveres.


## 5.8 Sperre

Du kan låse betjeningspanelet mens kokesonene er i bruk. Det hindrer utilsiktet endring av effekttrinnet.

**Still inn effekttrinnet først.**





**For å aktivere funksjonen:** berør   tennes i 4 sekunder. Tidsuret blir værende på.


**For å deaktivere denne funksjonen:** berør . Det tidligere effekttrinnet aktiveres.

-  Når du slår av koketoppen, deaktiveres også denne funksjonen.




## 5.9 Enhetens barnesikring


Denne funksjonen forhindrer at koketoppen blir slått på ved en feil.

**For å aktivere funksjonen:** aktiver koketoppen med . Ikke still inn effekttrinn. Berør  i 4 sekunder.  tennes. Deaktiver koketoppen med .

**For å deaktivere funksjonen:** aktiver koketoppen med . Ikke still inn effekttrinn. Berør  i 4 sekunder.  tennes. Deaktiver koketoppen med .

**For å overstyre funksjonen for kun én tilberedningstid:** aktiver koketoppen

med   tennes. Berør  i 4 sekunder. **Still inn effekttrinn innen 10 sekunder.** Du kan betjene koketoppen.

Når du deaktiverer koketoppen med , blir funksjonen aktivert igjen.


## 6. RÅD OG TIPS




### ADVARSEL!

Se etter i Sikkerhetskapitlene.


## 6.1 Kokekar

 Kokekarets bunn må være så tykk og jevn som mulig. Sørg for at pannebaser er rene og tørre før du setter dem på den keramiske koketoppens overflate.

 Kokekar av emaljert stål eller med aluminiums- eller kobberbunn kan misfarge den glasskeramiske overflaten.

## 6.2 Eksempler på tilberedningsmåter

 Opplysningene i tabellen er kun veiledende.

Effekttrinn	Brukes til:	Tid (min)	Tips
 – 1	Holde ferdig tilberedt mat varm.	etter behov	Sett et lokk på kokekaret.
1 – 2.	Hollandaisesaus, smelt: smør, sjokolade, gelatin.	5 – 25	Bland innimellom.
1 – 2.	Størkning: luftige omeletter, eggstand.	10 – 40	Tilberedes med lokk.
2. – 3.	Svell ris og melkeretter, varm ferdigretter.	25 – 50	Tilsett minimum to ganger så mye væske som ris, melkeretter må røres i under hele prosedyren.
3. – 4.	Dampkoke grønnsaker, fisk, kjøtt.	20 – 45	Tilsett et par spiseskjeer væske.
4. – 5.	Dampkoking av poteter.	20 – 60	Bruk maks ¼ l vann for 750 g poteter.
4. – 5.	Koking av større matvaremengder, gryteretter og supper.	60 – 150	Opptil 3 liter væske pluss ingredienser.
5. – 7	Varsom steking: filet, cordon bleu av kalv, koteletter, kokeretter, pølser, lever, sausejevning, egg, pannekaker, smultringer.	etter behov	Snu etter halve steketiden.
7 – 8	Steking, reven potetgrateng, hofstestykker, steker.	5 – 15	Snu etter halve steketiden.
9	Koke opp vann, koke pasta, brune kjøtt (gulasj, grytestek), frityrkoke pomes frites.		

## 7. STELL OG RENGJØRING



### ADVARSEL!

Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

### 7.1 Generell informasjon

- Rengjør komfyrtoppen etter hver bruk.
- Bruk kokekar med ren base.
- Riper eller mørke flekker på overflaten påvirker ikke komfyrtoppens funksjon.
- Bruk et spesialrengjøringsprodukt for overflaten på komfyrtoppen.
- Bruk en spesialskrape til glasset.

### 7.2 Rengjøring av koketoppen

- **Fjern umiddelbart:** Smeltet plast, plastfolie, sukker og mat som inneholder sukker, ellers kan skitten

forårsake skade på koketoppen. Vær varsom slik at du unngår forbrenninger. Bruk en spesiell koketoppskrape på glassflaten i en skarp vinkel og skyv bladet bortover flaten.

- **Etter at koketoppen er tilstrekkelig avkjølt fjernes:** kalkringer, vannringer, fettflekker, blanke metalliske misfarginger. Rengjør koketoppen med en fuktig klut og rengjøringsmiddel som ikke sliper. Tørk koketoppen med en myk klut etter rengjøring.
- **Fjerne skinnende metallisk misfarging:** Bruk en oppløsning av vann og eddik og rengjør glassflaten med en fuktig klut.

## 8. FEILSØKING








### ADVARSEL!

Se etter i  
Sikkerhetskapitlene.

### 8.1 Hva må gjøres, hvis ...

Problem	Mulig årsak	Løsning
Du kan ikke aktivere eller betjene komfyrtoppen.	Komfyrtoppen er ikke koblet til en strømforsyning eller er koblet feil.	Kontroller om komfyrtoppen er riktig koblet til strømforsyningen. Se koblingsskjemaet.
	Sikringen har gått.	Kontroller at sikringen er årsaken til funksjonssvikt. Hvis sikringene går gjentatte ganger, må du kontakte en elektriker.
	Du stiller ikke inn effekttrinn for 10 sekunder.	Slå på komfyrtoppen igjen og still inn varmen innen det har gått 10 sekunder.
	Du berørte 2 eller flere sensorfelt samtidig.	Berør bare ett sensorfelt.
	Pause er aktivert.	Se "Daglig bruk".
	Det er vann eller fettsprut på betjeningspanelet.	Tørk av betjeningspanelet.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Et lydssignal høres, deretter slås komfyrtoppen av. Et lydssignal høres når komfyrtoppen slår seg av.	Du har dekket til ett eller flere sensorfelt.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltene.
Komfyrtoppen skrur seg av.	Du har satt noe på sensorfeltet ①.	Fjern gjenstanden fra sensorfeltet.
Restvarmeindikatoren vises ikke.	Stekesonen er ikke varm fordi den var bare i bruk en kort stund eller sensoren er skadet.	Kontakt servicesenteret dersom stekesonen fortsatt er varm i lang tid.
Automatisk oppvarming starter ikke.	Sonen er varm.	La sonen bli tilstrekkelig kald.
	Det er valgt høyeste effektrinnsnivå.	Det høyeste effektrinnet har samme effekt som funksjonen.
	Du har redusert effektrinnet til 0.	Start fra 0 og øk effektrinnet.
Du får ikke slått på den ytre ringen.		Slå på den indre sonen først ved å endre varmeinnstilling.
 Det er et mørkt område på sonene.	Det er normalt at det er et mørkt område på sonene.	
Sensorfeltene blir varme.	Kokekaret er for stort eller du har plassert det for nær betjeningspanelet.	Sett store kokekar på de bakre sonene om mulig.
 lyser.	Enhetens barnesikring eller Sperre er aktivert.	Se "Daglig bruk".
 og et nummer vises.	Det er en feil på komfyrtoppen.	Deaktiver komfyrtoppen og aktiver den igjen etter 30 sekunder. Hvis  lyser igjen, kobler du komfyrtoppen fra strømforsyningen. Aktiver komfyrtoppen igjen etter 30 sekunder. Hvis problemet fortsetter, må du snakke med et autorisert servicesenter.
Du kan høre en konstant pipelyd.	Den elektriske tilkoplingen er feil.	Koble komfyrtoppen fra strømforsyningen. Be en kvalifisert elektriker for å kontrollere monteringen.

Problem	Mulig årsak	Løsning
 lyser.	Den andre fasen av strømfor- syningen mangler.	Kontroller om komfyrtoppen er riktig koblet til strømfor- syningen. Fjern sikringen, vent et minutt, og sett sikringen inn igjen.

## 8.2 Hvis du ikke kan finne en løsning ...

Hvis du ikke greier å løse problemet selv, kontakter du forhandleren eller et autorisert servicesenter. Angi opplysningene som du finner på typeskiltet. Angi også den tresifrede bokstavkoden, koden for glasskeramikken (du finner den i hjørnet

av glassflaten) samt feilmeldingen som vises. Påse at du har brukt komfyrtoppen riktig. Hvis ikke må du selv betale for service fra serviceteknikeren eller forhandleren, også i garantitiden. Anvisninger om kundeservice og garantibetingelser finner du i garantiheftet.

# 9. TEKNISKE DATA

## 9.1 Dataskilt

Modell EHF6343FOK  
Type 60 HAD 53 AO

Serienr. ....  
ELECTROLUX

PNC (produktnummer) 949 492 105 02  
220 – 240 V 50 – 60 Hz  
Produsert i Romania  
6.4 kW



## 9.2 Spesifikasjoner for kokesoner

Kokesone	Nominell effekt (maks effekttrinn) [W]	Kokesonens diameter [mm]
Venstre foran	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Venstre bak	1200	145
Høyre foran	1200	145
Høyre bak	700 / 1700	120 / 180

For optimale tilberedningsresultatene bør du bruke kokekar som ikke er større enn diameteren til kokesonen.

## 10. ENERGIEFFEKTIV

**10.1** Produktinformasjon i henhold til EU 66/2014 gjelder bare for EU-markedet

Modellidentifikasjon	EHF6343FOK	
Komfyrtopp-type	Komfyrtopp for innbygging	
Antall kokesoner	4	
Varmeteknologi	Stråleovn	
Diameter på runde kokesoner (Ø)	Venstre foran	21,0 cm
	Venstre bak	14,5 cm
	Høyre foran	14,5 cm
	Høyre bak	18,0 cm
Energiforbruk per kokesone (EC electric cooking)	Venstre foran	194,9 Wh / kg
	Venstre bak	188,0 Wh / kg
	Høyre foran	188,0 Wh / kg
	Høyre bak	191,6 Wh / kg
Energiforbruk for komfyrtopp (EC electric hob)	190,6 Wh / kg	


EN 60350-2 - Elektriske husholdningsprodukter for matlaging – Del 2: Komfyrtopp – Metoder for måling av ytelse


### 10.2 Energisparende

Du kan spare energi på hverdagslig tilberedning hvis du følger hintene under.

- Bruk kun mengden du trenger når du varmer opp vann.
- Legg alltid lokk på kokekaret, hvis det er mulig.
- Plasser kokekaret på kokesonen før du slår den på.
- Bunnen av kokekaret og kokesonene må ha samme diameter.
- Sett mindre kokekar på mindre kokesoner.
- Sett kokekaret direkte på midten av kokesonen.
- Bruk restvarmen for å holde maten varm eller for å smelte den.

## 11. BESKYTTELSE AV MILJØET

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det. Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter. Ikke kast produkter som er merket med symbolet

 sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.



# INNEHÅLL

1. SÄKERHETSINFORMATION.....	49
2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	51
3. INSTALLATION.....	53
4. PRODUKTBESKRIVNING.....	55
5. DAGLIG ANVÄNDNING.....	57
6. RÅD OCH TIPS.....	59
7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	60
8. FELSÖKNING.....	60
9. TEKNISKA DATA.....	62
10. ENERGIEFFEKTIVITET.....	62

## VI TÄNKER PÅ DIG

Tack för att du köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och elegant har den utformats med dig i åtanke. Så när du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

**Besök vår webbplats för att:**



Få användningsråd, broschyrer, felsökningshjälp och serviceinformation:  
[www.electrolux.com/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)



Registrera din produkt för bättre service:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)




Köpa tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen: Modell, PNC, serienummer.

Informationen står på typskylten.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Med reservation för ändringar.

### 1. SÄKERHETSINFORMATION

Läs noga de bifogade instruktionerna före installation och användning av produkten. Tillverkaren är inte ansvarig för eventuella personskador eller andra skador som uppkommit som ett resultat av felaktig installation

eller användning. Förvara alltid bruksanvisningen på en säker och tillgänglig plats för framtida bruk.

## 1.1 Säkerhet för barn och handikappade

- Denna produkt kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt, och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, samt personer med bristande erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller instrueras beträffande hur produkten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Barn mellan 3 och 8 år eller personer med mycket omfattande och komplexa funktionshinder ska inte vara i närheten av produkten om de inte är under uppsikt.
- Barn under 3 år ska inte vistas i närheten utan ständig uppsikt.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Håll allt förpackningsmaterial utom räckhåll för barn och kassera det på lämpligt sätt.
- Barn och husdjur ska hållas borta från produkten när den är igång eller när den svalnar. Åtkomliga delar är mycket varma.
- Om apparaten har ett barnlås, måste detta aktiveras.
- Barn får inte utföra städning och underhåll av apparaten utan uppsikt.

## 1.2 Allmän säkerhet

- **WARNING:** Produkten och åtkomliga delar blir mycket varma under användning. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen.
- Använd inte produkten med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- **WARNING:** Oövervakad matlagning på en häll med fett eller olja kan vara farligt och kan leda till brand.

- Försök ALDRIG att släcka en eld med vatten, utan stäng av produkten och täck över flaman, t.ex. med ett lock eller brandfilt.
- VARNING: Tillagningsprocessen måste övervakas. En kort tillagningsprocess måste ständigt övervakas.
- VARNING: Brandfara: Förvara inte saker på kokyterna.
- Metallföremål som knivar, gafflar, skedar och lock bör inte placeras på hällens yta eftersom de blir varma.
- Använd inte ångrengörare vid rengöring av produkten.
- Om keramik-/glasytan är sprucken, stäng av produkten och dra ur elsladden. Om produkten är ansluten till elnätet direkt med kopplingsboxen, ta bort säkringen för att koppla från produkten från strömförsörjningen. I båda fallen, kontakta vårt auktoriserade servicecenter.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller personer med motsvarande utbildning, för att undvika fara.
- VARNING: Använd endast hållskydd som designats av tillverkaren av produkten eller som anges av tillverkaren i bruksanvisningen som lämplig, eller hållskydd som medföljer. Olyckor kan inträffa om fel skydd används.

## 2. SÄKERHETSINSTRUKTIONER

### 2.1 Installation



#### VARNING!

Endast en behörig person får installera den här produkten.



#### VARNING!

Risk för personskador och skador på produkten föreligger.

- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Installera eller använd inte en skadad produkt.
- Följ installationsinstruktionerna som följer med produkten.
- Minsta avstånd till andra produkter ska beaktas.
- Var alltid försiktig när produkten rör sig eftersom den är tung. Använd alltid skyddshandskar och täckta skor.
- Täta skurna ytor med tätningsmedel för att förhindra att fukt får den att svälla.
- Skydda produktens botten mot ånga och fukt.
- Installera inte produkten nära en dörr eller under ett fönster. Detta förhindrar att heta kokkärl faller ned från

produkten när dörren eller fönstret är öppet.

- Om produkten är installerad ovanför lådor måste utrymmet mellan produktens botten och den övre lådan vara tillräckligt så att luft kan cirkulera.
- Produktens undersida kan bli het. Se till att installera en separationspanel gjord av plywood, material av köksstommen eller andra icke-brännbara material under produkten för att förhindra att värmen kommer till botten.
- Separationspanelen måste helt täcka området under hällen.

## 2.2 Elektrisk anslutning



### **WARNING!**

Risk för brand och elektriska stötar.

- Alla elektriska anslutningar ska göras av en behörig elektriker.
- Produkten måste jordas.
- Produkten måste göras strömlös före alla rengöringsarbeten.
- Se till att de parametrarna på märkskylten överensstämmer med elnätets elektricitet.
- Kontrollera att produkten är rätt installerad. Lösa och ej fackmässigt monterade nätkablar eller kontakter (i förekommande fall) kan orsaka överhettning i kopplingsplinten.
- Använd rätt nätkabel.
- Låt inte elektriska ledningar trassla in sig.
- Kontrollera att ett skydd mot elektriska stötar är installerat.
- Dragavlasta kablarna.
- Kontrollera att nätkabeln eller kontakten (i förekommande fall) inte vidrör den heta produkten eller det heta kokkärlet när du ansluter produkten till närliggande uttag.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.
- Kontrollera så att du inte skadar kontakten (i förekommande fall) och nätkablarna. Kontakta vårt auktoriserade servicecenter eller en elektriker för att ersätta en skadad nätkabel.
- Stötskyddet för strömförande och isolerade delar måste fästas på ett

sådant sätt att det inte kan tas bort utan verktyg.

- Anslut stickkontakten till eluttaget först vid slutet av installationen. Kontrollera att stickkontakten är åtkomlig efter installationen.
- Anslut inte stickkontakten om vägguttaget sitter löst.
- Dra inte i anslutningssladden för att koppla bort produkten från eluttaget. Ta alltid tag i stickkontakten.
- Använd endast rätt isoleringsenheter: strömbrytare, säkringar (säkringar av skruvtyp tas ur hållaren), jordfelsbrytare och kontaktorer.
- Den elektriska installationen måste ha en isolationsenhet så att du kan koppla från produkten från nätet vid alla poler. Kontaktöppningen på isolationsenheten måste vara minst 3 mm bred.

## 2.3 Användning



### **WARNING!**

Risk för skador, brännskador eller elstötar föreligger.

- Ta bort all förpackning, etiketter och skyddsfilm (i förekommande fall) före första användningstillfället.
- Denna produkt är endast avsedd för hushållsbruk.
- Ändra inte produktens specifikationer.
- Se till att ventilationsöppningarna inte är blockerade.
- Lämna inte produkten utan tillsyn under användning.
- Stäng av kokzonen efter varje användningstillfälle.
- Lägg inte bestick eller kastrullock på kokzonerna. De kan bli varma.
- Använd inte produkten med våta händer eller när den är i kontakt med vatten.
- Använd inte produkten som arbets- eller avlastningsyta.
- Om produktens yta är sprucken ska du omedelbart koppla loss den från eluttaget. Detta för att förhindra elstötar.
- Det kan stänka när du lägger livsmedel i het olja.

**WARNING!**

Risk för brand och explosion

- Fetter och olja kan frigöra lättantändliga ångor när de värms upp. Håll flammor eller uppvärmda föremål borta från fetter och oljor när du lagar mat med dem.
- Ångorna som frigörs i mycket het olja kan orsaka självantändning.
- Redan använd olja, som kan innehålla matrester, kan orsaka brand vid lägre temperatur än olja som används för första gången.
- Placera inga lättantändliga produkter eller föremål som är fuktiga med lättantändliga produkter i, nära eller på produkten.

**WARNING!**

Risk för skador på produkten föreligger.

- Placera inga heta kokkärl på kontrollpanelen.
- Lägg inte på några värmskydd på hällens glasyta.
- Låt inte kokkärl torrkoka.
- Var försiktig så att inte föremål eller kokkärl faller på produkten. Ytan kan skadas.
- Aktivera inte kokzonerna med tomma kokkärl eller utan kokkärl.
- Lägg inte aluminiumfolie på produkten.
- Kokkärl av gjutjärn, aluminium eller med skadad botten kan repa glaset / glaskeramiken. Lyft alltid upp dessa föremål när du måste flytta dem på kokhällen.

### 3. INSTALLATION

**WARNING!**

Se säkerhetsavsnitten.

#### 3.1 Före installationen

Innan du installerar hällen ska du anteckna informationen nedan från typskylten. Typskylten sitter nertill på hällen.

Serienummer .....

- Denna produkt är endast avsedd för matlagning. Den får inte användas för några andra ändamål, t.ex. för rumsuppvärmning.

#### 2.4 Underhåll och rengöring

- Rengör produkten regelbundet för att förhindra att ytmaterialet försämras.
- Stäng av produkten och låt den kallna före rengöring.
- Koppla från produkten från elnätet före underhåll.
- Spruta inte vatten eller ånga på produkten för att rengöra den.
- Rengör produkten med en fuktig, mjuk trasa. Använd bara neutrala rengöringsmedel. Använd inte produkter med slippeffekt, skursvampar, lösningsmedel eller metallföremål.

#### 2.5 Underhåll

- Kontakta en auktoriserad serviceverkstad för reparation av produkten.
- Använd endast originaldelar.

#### 2.6 Avfallshantering

**WARNING!**

Risk för kvävning eller skador.

- Kontakta kommunen för information om hur produkten kasseras korrekt.
- Koppla loss produkten från eluttaget.
- Klipp av elkabeln nära produkten och kassera den.

#### 3.2 Inbyggnadshällar

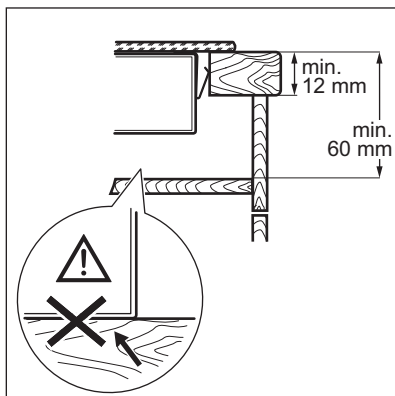
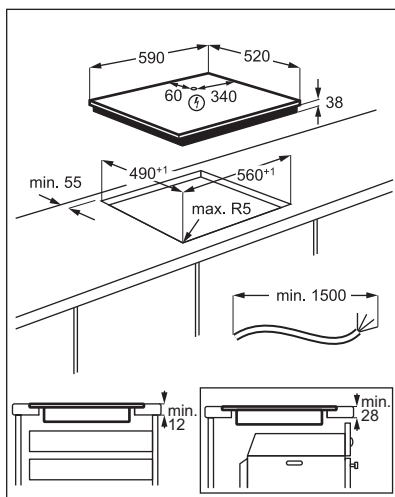
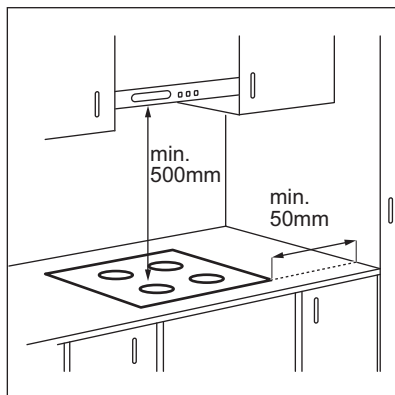
Inbyggnadshällar får endast användas efter installation i lämpliga inbyggnadsenheter och arbetsbänkar enligt gällande standarder.

#### 3.3 Nätkabel

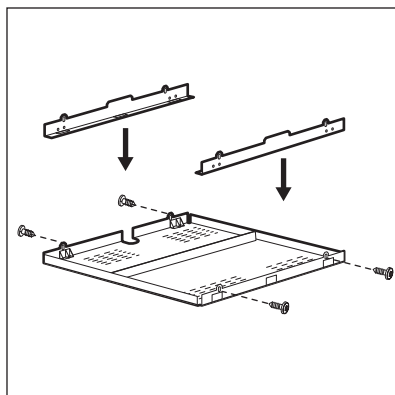
- Hällen är försedd med en nätkabel.
- För att ersätta den skadade nätkabeln, använd kabeltyp: H05V2V2-F som motstår en

temperatur av 90 °C eller högre.  
Kontakta din lokala servicestation.

### 3.4 Montering



### 3.5 Skyddslåda

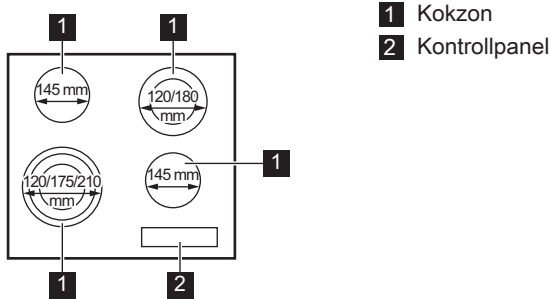


Om du har en skyddslåda (extra tillbehör) behövs inte skyddsgolvet direkt under hällen. Skyddslådan (tillbehör) finns inte i alla länder. Kontakta din lokala återförsäljare.

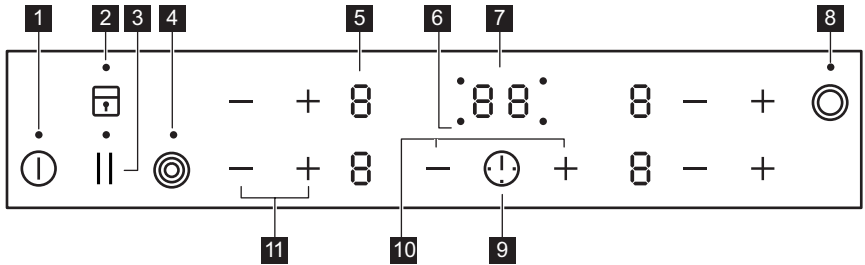
**i** Du kan inte använda skyddslådan om du installerar hällen ovanför en ugn.

## 4. PRODUKTBESKRIVNING

### 4.1 Beskrivning av hällen



### 4.2 Beskrivning av kontrollpanelen



Använd touchkontrollerna för att använda produkten. Displayerna, indikeringarna och ljudsignalerna markerar vilka funktioner som är aktiverade.

Touch-kontroll	Funktion	Beskrivning
1	ⓘ	PÅ/AV (ON/OFF) För att aktivera och avaktivera hällen.
2	🔒	Lås / Barnsäkerhetslås För att låsa/låsa upp kontrollpanelen.
3		Paus För att aktivera och avaktivera funktionen.
4	🌀	- För att aktivera och inaktivera ytterringen.
5	-	Värmelägesdisplay För att visa det inställda värmeläget.
6	-	Timerindikatorer för kokzonerna För att visa för vilken kokzon tiden är inställd.
7	-	Timerdisplay För att visa tiden i minuter.

	Touch -kontroll	Funktion	Beskrivning
8		-	För att aktivera och inaktivera ytterringen.
9		-	För att välja kokzon.
10		-	För att öka eller minska tiden.
11		-	För inställning av värmeläge.

### 4.3 Visningar av värmeinställning

Display	Beskrivning
	Kokzonen är avstängd.
	Kokzonen är på. Punkten betyder halva värmenivån.
	Paus är på.
	Automax är på.
	Ett fel har uppstått.
	En kokzon är fortfarande varm (restvärme).
	Lås /Barnsäkerhetslås är på.
	Automatisk avstängning är på.

### 4.4 Restvärmeindikator



#### **WARNING!**

Risk för brännskador från restvärme. Indikatorerna visar nivån på restvärmen för de kokzoner du använder för närvarande. Indikatorerna kan också visas för de närliggande kokzonerna även om du inte använder dem.




## 5. DAGLIG ANVÄNDNING




**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 5.1 Aktivera och avaktivera


Tryck på  i 1 sekund för att sätta på eller stänga av hällen.

### 5.2 Automatisk avstängning

**Funktionen stänger av hällen automatiskt om:**




- alla kokzoner är avstängda.
- du inte ställer in värmeläge efter hällen har satts på.
- du spiller något eller sätter något på kontrollpanelen längre än 10 sekunder (en kastrull, en handduk osv.). En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. Ta bort föremålet eller rengör kontrollpanelen.
- du stänger inte av en kokzon eller ändrar värmeläget. Efter en stund tänds  och hällen stängs av.

**Förhållandet mellan värmeläge och tiden efter vilken hällen stängs av:**

Värmeläge	Hällen stängs av efter
 , 1 - 2	6 timmar
3 - 4	5 timmar
5	4 timmar
6 - 9	1,5 timme

### 5.3 Värmeläge

Tryck på  för att öka värmeläget.

Användning  för att minska värmeläget. Tryck på  och  samtidigt för att inaktivera kokzonen.

### 5.4 Aktivera och inaktivera de yttre ringarna

Du kan justera den yta som du tillagar på efter storleken på kokkärlet.

Använda touchkontroll: 

**Aktivera den yttre ringen:** tryck på touchkontrollen. Kontrolllampan tänds.

**Aktivera fler yttre ringar:** tryck på samma touchkontroll igen. Nästa kontrollampa tänds.

**Inaktivera den yttre ringen:** tryck på touchkontrollen tills kontrolllampan släcks.



När du aktiverar zonen men inte aktiverar den yttre ringen kan skenet från den inre zonen ändå belysa den yttre ringen. Det betyder dock inte att den yttre ringen är aktiverad. Titta på kontrolllampan för att se om ringen är aktiverad.


### 5.5 Automax

Du kan uppnå önskat värmeläge snabbare om du aktiverar den här funktionen. Funktionen ställer in högsta värmeläget under en viss tid och sänker sedan till rätt värmeläge.



För att aktivera funktionen måste kokzonen vara kall.

**För att aktivera funktionen för en kokzon:** tryck på  tills rätt värmeläge tänds. Efter 3 sekunder tänds .

**För att avaktivera funktionen:** tryck på .

### 5.6 Timer

#### Nedräkningstimer

Du kan använda den här funktionen för att ställa in hur länge kokzonen ska vara igång vid enbart detta tillagningstillfälle.


Ställ först in värmeinställningen för kokzonen, ställ därefter in funktionen.

**Ställa in kokzonen:** tryck på  upprepade gånger tills indikatorn för önskad kokzon tänds.

**För att aktivera eller ändra tiden:** tryck på  $\oplus$  eller  $\ominus$  för timern för att ställa in tiden (00 - 99 minuter). När indikatorn för kokzonen börjar blinka långsammare räknas tiden ned.

**För att se återstående tid:** välj kokzonen med  $\text{⌚}$ . Kokzonens indikator börjar blinka snabbt. På displayen visas den återstående tiden.

**För att avaktivera funktionen:** Välj kokzonen med  $\text{⌚}$  och tryck på  $\ominus$ . Återstående till räknar ned till 00. Kokzonens kontrollampa släcks.

 När tiden gått ut ljuder en signal och 00 blinkar. Kokzonen avaktiveras.

**För att stänga av ljudet:** tryck på  $\text{⌚}$ .

### Signalur

Du kan använda den här funktionen som **Signalur** när hällen är på och tillagningszonerna inte används.

Displayen visar värmeläget  $\text{⏸}$ .

**Aktivera funktionen:** tryck på  $\text{⌚}$ . Tryck på  $\oplus$  eller  $\ominus$  på timern för att ställa in tiden. När tiden gått ut ljuder en signal och **00** blinkar.

**För att stänga av ljudet:** tryck på  $\text{⌚}$ .

**För att avaktivera funktionen:** tryck på  $\text{⌚}$  och därefter på  $\ominus$ . Den kvarvarande tiden räknas ner till 00

 Denna funktion påverkar inte ugnens funktioner i övrigt.

## 5.7 Paus

Funktionen ställer in alla påslagna kokzoner på det lägsta värmeläget.

När funktionen är på är alla andra symboler på kontrollpanelerna låsta.

Funktionen stoppar inte timerfunktionerna.

Tryck på  $\text{||}$  för att aktivera funktionen.  $\text{⏸}$  tänds. Värmeläget sänks till 1. Avaktivera funktionen genom att trycka på  $\text{||}$ . Föregående värmeläge slås på.


## 5.8 Lås

Du kan låsa kontrollpanelen medan kokzonerna är igång. Funktionen förhindrar oavsiktliga ändringar av värmeläget.

**Ställ in värmeläget först.**

**Aktivera funktionen:** tryck på  $\text{⏸}$ .  $\text{⏸}$  tänds i 4 sekunder. Timern förblir på.

**För att avaktivera funktionen:** tryck på  $\text{⏸}$ . Föregående värmeläge aktiveras.

 När du avaktiverar hällen stängs även denna funktion av.

## 5.9 Barnsäkerhetslås

Denna funktion förhindrar oavsiktlig användning av hällen.

**Aktivera funktionen:** aktivera hällen med  $\text{⌚}$ . Ställ inte in värmeläget. Tryck på  $\text{⏸}$  i 4 sekunder.  $\text{⏸}$  tänds. Inaktivera hällen med  $\text{⌚}$ .

**För att avaktivera funktionen:** aktivera hällen med  $\text{⌚}$ . Ställ inte in värmeläget. Tryck på  $\text{⏸}$  i 4 sekunder.  $\text{⏸}$  tänds. Inaktivera hällen med  $\text{⌚}$ .

**För att kringgå funktionen för ett enskilt tillagningstillfälle:** aktivera hällen med  $\text{⌚}$ .  $\text{⏸}$  tänds. Tryck på  $\text{⏸}$  i 4 sekunder. **Ställ in värmeläge inom 10 sekunder.** Hällen kan nu användas. Om du avaktiverar hällen med  $\text{⌚}$  aktiveras funktionen igen.

## 6. RÅD OCH TIPS



**VARNING!**  
Se säkerhetsavsnitten.

### 6.1 Kockkärl



Kockkärlens botten skall vara så tjock och så plan som möjligt.  
Se till att kastrullens botten är ren och torr innan du sätter den på hällen.



Kockkärl av emaljerat stål med aluminium- eller kopparbotten kan orsaka färgskiftning på glaskeramiken.

### 6.2 Exempel på olika typer av tillagning



Uppgifterna i tabellen är endast avsedda som vägledning.

Värmeinställning	Använd för:	Tid (min)	Tips
- 1	Varmhållning av tillagad mat.	efter behov	Lägg ett lock på ett kockkärl.
1 - 2.	Hollandaisesås, smältning av: smör, choklad, gelatin.	5 - 25	Rör om med jämna mellanrum.
1 - 2.	Stanning: fluffiga omeletter, äggstanning.	10 - 40	Tillaga med lock.
2. - 3.	Småkoka ris och mjölkkrätter, värma färdiglagade rätter.	25 - 50	Minst dubbelt så mycket vätska som ris, rör om mjölk-baserade rätter under tillagningen.
3. - 4.	Ångkoka grönsaker, fisk, kött.	20 - 45	Tillsätt några matskedar vätska.
4. - 5.	Kokning av potatis.	20 - 60	Använd max. ¼ liter vatten till 750 g potatis.
4. - 5.	Tillaga större mängder mat, stuvningar och soppor.	60 - 150	Upp till 3 l vätska plus ingredienser.
5. - 7	Lätt stekning: schnitzel, cordon bleu, kotletter, kroketter, korv, lever, ägg, pannkakor, munkar.	efter behov	Vänd efter halva tiden.
7 - 8	Kraftig stekning, potatiskroketter, njurstek, fransyska.	5 - 15	Vänd efter halva tiden.
9	Koka vatten, koka pasta, bryna kött (gulasch, grytstek), fritera pommes frites.		

## 7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 7.1 Allmän information

- Rengör hällen efter varje användningstillfälle.
- Använd alltid kokkärl med ren botten.
- Repor eller mörka fläckar på ytan har ingen inverkan på hur hällen fungerar.
- Använd ett särskilt rengöringsmedel för hällens yta.
- Använd en speciell skrapa för glaset.

### 7.2 Rengöring av hällen

- **Ta omedelbart bort:** smält plast, plastfolie, socker och mat som

innehåller socker, annars kan denna smuts orsaka skador på hällen. Var försiktig och undvik brännskador. Sätt specialskrapan snett mot glasytan och för bladet över ytan.

- **Ta bort när hällen svalnat tillräckligt:** kalkringar, vattenringar, fettstänk, glänsande metalliska missfärgningar. Rengör hällen med en fuktig duk och icke slipande rengöringsmedel. Efter rengöring, torka hällen med en mjuk duk.
- **Ta bort missfärgning på blank metall:** använd en lösning av vatten och vinäger och rengör glasytan med en trasa.

## 8. FELSÖKNING






### WARNING!

Se säkerhetsavsnitten.

### 8.1 Vad gör jag om...

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Det går inte att aktivera eller använda hällen.	Hällen är inte ansluten till strömförsörjningen eller den är ansluten på fel sätt.	Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Se kopplingschemat.
	Säkringarna har gått.	Kontrollera om säkringen är orsaken till felet. Om säkringen går gång på gång, tala med en kvalificerad elektriker.
	Du har inte ställt in värmeläget inom 10 sekunder.	Sätt på hällen igen och ställ in värmeläget inom 10 sekunder.
	Du har tryckt på 2 eller flera touchkontroller samtidigt.	Tryck bara på en touchkontroll.
	Paus är på.	Se "Daglig användning".
	Det finns vatten eller fettstänk på kontrollpanelen.	Rengör kontrollpanelen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
En ljudsignal ljuder och hällen stängs av. En ljudsignal ljuder när hällen slår ifrån.	Du har ställt något på en eller flera touch-kontroller.	Ta bort föremålet från touch-kontrollerna.
Hällen stängs av.	Du satte något på touch-kontrollen  .	Ta bort föremålet från touch-kontrollen.
Restvärmeindikatorn tänds inte.	Zonen är inte varm eftersom den bara har varit påslagen en kort stund eller så kan sensorn vara trasig.	Kontakta en auktoriserad serviceverkstad om kokzonen varit på tillräckligt länge för att vara varm.
Automax fungerar inte.	Zonen är het.	Låt zonen bli tillräckligt sval.
	Det högsta värmeläget är inställt.	Det högsta värmeläget har samma effekt som funktionen.
	Du sänkte värmeläget till 0.	Börja från 0 och öka värmeläget.
Det går inte att aktivera den yttre värmezonen.		Sätt först på den inre ringen genom att ändra värmeläget.
 Det finns ett mörkt område på multizonen.	Det är normalt att det finns ett mörkt område på multizonen.	
Touch-kontrollerna blir varma.	Kokkärlet är för stort eller står för nära kontrollerna.	Placera stora kokkärn på de bakre zonerna om möjligt.
 tänds.	Barnsäkerhetslås eller Lås är på.	Se "Daglig användning".
 och en siffra tänds.	Det har uppstått ett fel på hällen.	Stäng av hällen och sätt på den igen efter 30 sekunder. Om  visas igen ska du dra ur elkontakten. Sätt i elkontakten igen efter 30 sekunder. Kontakta auktoriserat servicecenter om problemet fortsätter.
Ett konstant pip-ljud hörs.	Fel på elanslutningen.	Dra ur elkontakten. Tala med en behörig elektriker som kontrollerar installationen.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
 tänds.	Den andra fasen av strömförsörjningen saknas.	Kontrollera att hällen är korrekt ansluten till strömförsörjningen. Ta bort säkringen, vänta en minut och sätt i den igen.

## 8.2 Om du inte finner en lösning...

Kontakta försäljaren eller en auktoriserad serviceverkstad om du inte kan avhjälpa felet. Uppge uppgifterna på typskylten. Meddela även den tresiffriga koden och koden för glaskeramiken (den sitter i hörnet på hällen) och felmeddelande

som visas. Kontrollera att du har hanterat hällen på korrekt sätt. Annars kommer besök från servicetekniker eller fackhandlare inte att vara kostnadsfritt, inte ens under garantitiden. Anvisningar för kundservice och garantibestämmelser finns i garantihäftet.

## 9. TEKNISKA DATA

### 9.1 Typskylt

Modell EHF6343FOK  
Typ 60 HAD 53 AO

PNC 949 492 105 02  
220 - 240 V 50 - 60 Hz  
Tillverkad i Rumänien  
6.4 kW

Seriernr .....  
ELECTROLUX



### 9.2 Specifikation för kokzonerna

Kokzon	Nominell effekt (max värmeläge) [W]	Kokzonens diameter [mm]
Vänster fram	800 / 1600 / 2300	120 / 175 / 210
Vänster bak	1200	145
Höger fram	1200	145
Höger bak	700 / 1700	120 / 180

För optimalt matlagingsresultat använd inte kokkärl med större diameter än på kokzonen.

## 10. ENERGIEFFEKTIVITET

**10.1** Produktinformation enligt EU 66/2014 endast giltig för EU:s marknad

Modellbeskrivning	EHF6343FOK
-------------------	------------

Typ av håll	Håll för inbygg- nad	
Antal kokzoner	4	
Uppvärmningsteknik	Strålvärmare	
Diameter på runda kokzo- ner (Ø)	Vänster fram	21,0 cm
	Vänster bak	14,5 cm
	Höger fram	14,5 cm
	Höger bak	18,0 cm
Energiförbrukning per kokzon (EC electric cook- ing)	Vänster fram	194,9 Wh/kg
	Vänster bak	188,0 Wh/kg
	Höger fram	188,0 Wh/kg
	Höger bak	191,6 Wh/kg
Energiförbrukning för häl- len (EC electric hob)	190,6 Wh/kg	

EN 60350-2 - Elektriska matlagingsapparater - Del 2: Hällar – Metoder för mätning av prestanda


## 10.2 Energibesparing


Du kan spara energi vid vardagsmatlagningen om du följer nedanstående tips.

- Värm bara upp den mängd vatten du behöver.

- Sätt om möjligt alltid ett lock på kokkärlet.
- Ställ kokkärlet på kokzonen innan du aktiverar den.
- Kokkärlets botten ska ha samma diameter som kokzonen.
- Ställ ett mindre kokkärl på mindre kokzoner.
- Ställ kokkärlet i mitten av kokzonen.
- Använd restvärmen för att hålla maten varm eller för att smälta den.

# 11. MILJÖSKYDD

Återvinn material med symbolen . Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl. Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte

produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867349454-A-362018

