**EIS62443**

<b>ET</b> Kasutusjuhend   <b>Pliidiplaat</b>	<b>2</b>
<b>LV</b> Lietošanas instrukcija   <b>Plīts</b>	<b>23</b>
<b>LT</b> Naudojimo instrukcija   <b>Kaitlentė</b>	<b>44</b>

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Paldies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Esat izvēlējušies produktu, kas jau vairākus gadu desmitus apvieno profesionālas pieredzes un inovāciju. Atjaunīgs un stilīgs, radīts, nēmot vērā jūsu vēlmes. Tāpēc katru reizi lietojot, varat būt droši, ka sasniegset izcilus rezultātus.

Laipni lūdzam Electrolux pasaulē!

**Apmeklējet mūsu tīmekļa vietni, lai:**



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

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



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

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



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

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

## KLIENITU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojet tikai oriģinālās rezerves daļas.

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

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

Uzmanību / drošības informācija

Vispārīga informācija un ieteikumi

Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	23
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	26
3. UZSTĀDĪŠANA.....	28
4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	29
5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	31
6. PADOMI UN IETEIKUMI.....	37
7. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	39
8. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	39
9. TEHNISKIE DATI.....	42
10. ENERGOEFEKТИVITĀTE.....	42
11. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	43

## 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

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

## **1.1 Bērnu un paši jūtīgu personu drošība**

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

## **1.2 Vispārīgā drošība**

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdienu gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- UZMANĪBU: ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- UZMANĪBU: Gatavojot uz plīts ēdienu ar taukiem vai eļļu bez pieskatīšanas, var izcelties ugunsgrēks.
- Nekādā gadījumā neizmantojiet ūdeni ēdienu gatavošanas uguns nodzēšanai. Izslēdziet ierīci un apklājiet liesmu ar, piemēram, uguns segu vai vāku.

- UZMANĪBU: ierīci nedrīkst barot caur ārējo komutācijas ierīci, piemēram, taimeri, vai pievienot to sistēmai, kuru regulāri ieslēdz un izslēdz inženiertehniskā nodrošinājuma sistēma.
- BRĪDINĀJUMS: gatavošanas process ir jāuzrauga. Šis gatavošanas process jāuzrauga nepārtraukti.
- UZMANĪBU: Aizdegšanās risks: neuzglabājiet priekšmetus uz gatavošanas virsmām.
- Nenovietojiet uz plīts virsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes un vākus, jo tie var sakarst.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrtāju.
- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu, izmantojot tā vadības slēdzi, un nepaļaujieties uz gatavošanas trauka noteicēju.
- Ja stikla keramikas virsma / stikla virsma ir saplaisājusi, izslēdziet ierīci un atvienojiet to no strāvas padeves avota. Ja ierīce ir pieslēgta strāvas padeves avotam tiešā veidā, izmantojot savienojuma kārbu, noņemiet drošinātāju, lai atvienotu ierīci no strāvas padeves avota. Jebkurā gadījumā sazinieties ar Pilnvarotu servisa centru.
- Lai izvairītos no negadījumiem, strāvas padeves vada bojājuma gadījumā tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisam vai līdzīgi kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Izmantojiet tikai tos plīts aizsargus, kurus ir izgatavojis ierīces ražotājs vai kuri norādīti lietošanas instrukcijā kā lietošanai piemēroti vai kuri ir iestrādāti ierīcē. Nepiemērotu plīts aizsargu lietošana var izraisīt negadījumus.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uzstādīšana

#### BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai sertificēti speciālisti.

#### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu vai ierīces bojājumu risks.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādīet un nelietojet bojātu ierīci.
- Ievērojet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Apstrādājiet nozāgētās skapiša virsmas ar hermetizējošu līdzekli, lai nepielāutu piebriešanu mitruma ietekmē.
- Aizsargājiet ierīces apakšu no tvaika un mitruma.
- Neuzstādīet ierīci blakus durvīm vai zem logiem. Tas jāievēro, lai, atverot durvis vai logu, nenokrist ūdens gatavošanas trauki.

### 2.2 Pieslēgums elektrotīklam

#### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Visi elektriskie savienojumi jāveic kvalificētam elektriķim.
- .
- Pirms jebkādu darbību veikšanas pārliecinieties, ka ierīce ir atvienota no strāvas padeves.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Pārbaudiet, vai ierīce ir pareizi uzstādīta. Valīgs vai neatbilstošs strāvas vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) var izraisīt kontakta pārmērigu sakaršanu.
- Izmantojet pareizu elektrības padeves vadu.

- Nelaujiet elektrības padeves vadam satīties.
- Nodrošiniet, ka tiek uzstādīta trieciena aizsardzība.
- Kabeļa stiprinājumam izmantojet vada atslogotāju.
- Pieslēdzot ierīci rozetei, pārliecinieties, ka elektrības vads vai kontaktdakša (ja tāda ir) nepieskaras ierīces karstajām daļām vai ūdens gatavošanas traukiem.
- Nelietojet daudzkontaktu adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni (ja tāds ir) un strāvas kabeli. Sazinieties ar mūsu pilnvaroto 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 būvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir valīga, neievietojet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudna.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzi, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzi un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcēi, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

### 2.3 Lietošana

#### BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu, apdegumu vai elektrošoka risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pirms pirmās lietošanas, noņemiet visus iesaiņojuma materiālus, uzlīmes un aizsargplēvi (ja tādi ir).

- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Pēc katras izmantošanas reizes iestatiet gatavošanas zonu stāvoklī "Izslēgts".
- Nenovietojiet galda piederumus un gatavošanas trauku vākus uz gatavošanas zonām. Tie var sakarsti.
- Nelietojet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarš ar ūdeni.
- Nelietojet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Ja ierīces virsma ir ieplaisājusi, nekavējoties atvienojiet ierīci no strāvas padeves. Tas novērsīs elektrošoka risku.
- Ierīces darbināšanas laikā lietotājiem ar elektrokardiostimulatoru jāturas vismaz 30 cm attālumā no indukcijas gatavošanas zonām.
- Levērojot pārtiku karstā eļļā, tā var izšķakstīties.



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ugunsgrēka vai sprādziena risks.

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



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Neturiet karstus ēdienas gatavošanas traukus uz vadības panela.
- Nedrīkst novietot karstu pannas vāku uz plīts stikla virsmas.
- Ēdienu gatavošanas laikā nelaujiet ēdienu gatavošanas traukiem vārties tukšiem.
- Levērojiet piesardzību, lai nelautu priekšmetiem vai gatavošanas traukiem nokrist uz ierīces. Tas var sabojāt virsmu.

- Neieslēdziet gatavošanas zonas ar tukšiem gatavošanas traukiem vai bez tiem.
- Nenovietojiet alumīnija foliju tieši uz ierīces.
- Gatavošanas trauki, kas ražoti no čuguna vai ar bojātu apakšu var radīt skrāpējumus stiklam / stikla keramikas virsmai. Pārvietojot priekšmetus uz gatavošanas virsmas, vienmēr tos paceliet.

## 2.4 Apkope un tīrišana

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

## 2.5 Serviss

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

## 2.6 Utilizācija

### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

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

### 3. UZSTĀDĪŠANA

#### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadalī "Drošība".

#### 3.1 Pirms uzstādīšanas

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

Sērijas numurs .....

#### 3.2 Iebūvējamas plītis

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

#### 3.3 Strāvas padeves kabelis

- Plīts virsma ir aprīkota ar strāvas padeves kabeli.
- Lai nomainītu bojātu strāvas vadu, izmantojiet kabeli: H05V2V2-F, kas ir izturīgs 90 °C vai augstākā temperatūrā. Atsevišķā vada minimālajam diametram ir jābūt 1,5 mm<sup>2</sup>. Sazinieties ar vietējo servisa centru. Strāvas padeves kabeļa nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts elektriķis.

#### BRĪDINĀJUMS!

Visi elektrisko savienojumu darbi ir jāveic kvalificētam elektriķim.

#### UZMANĪBU!

Savienojumi, izmantojot kontaktspraudņus ir aizliegti.

#### UZMANĪBU!

Neurbiet un nelodējiet vadu galus. Tas ir aizliegts.

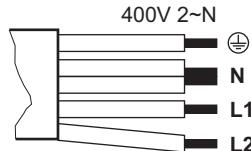
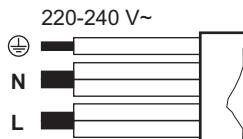
#### UZMANĪBU!

Neveidojiet kabeļa savienojumus bez kabeļa gala uzmavas.

#### Vienfāzes pieslēgums

- Atvienojiet kabeļa gala uzmavu no melnās un brūnās krāsas vadiem.
- Noņemiet izolāciju no melnās un brūnās krāsas vadu galiem.
- Savienojiet kopā melno un brūno vadu galus.
- Izmantojiet jaunu vada gala uzmavu uz savienoto vadu gala (nepieciešams īpašs instruments).

Kabeļa šķērsgrizezums: 2 x 1,5 mm<sup>2</sup>



#### Vienfāzes pieslēgums: 220 - 240 V~



Dzeltens — zaļš

N

Zils un zils

L

Melns un brūns

#### Divfāzu pieslēgums: 400 V 2 ~ N



Dzeltens — zaļš

Zils un zils

Melns

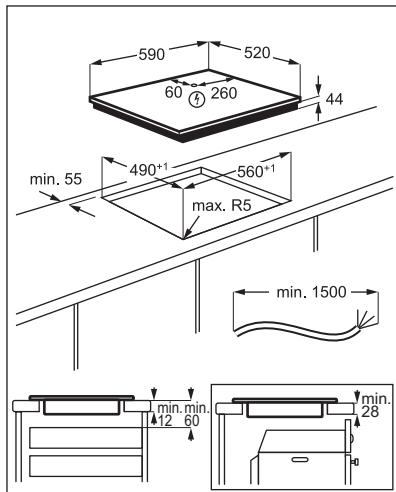
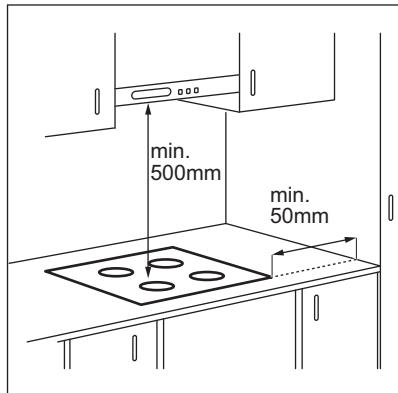
Brūns

N

L1

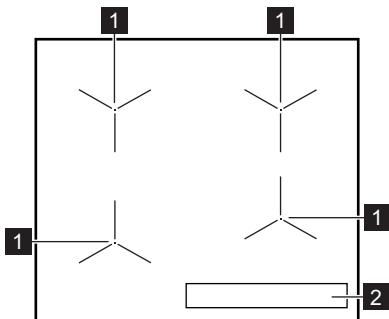
L2

### 3.4 Montāža



## 4. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 4.1 Gatavošanas virsmas izkārtojums



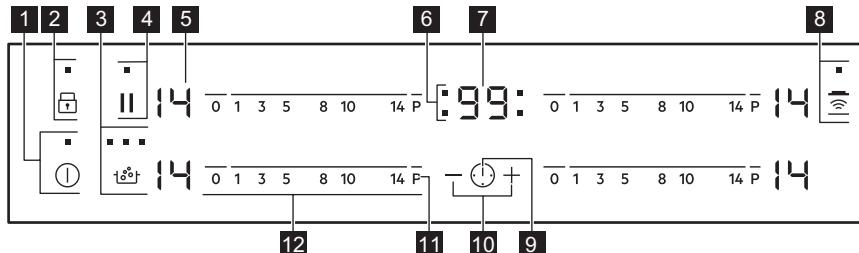
1 Indukcijas gatavošanas zona

2 Vadības panelis



Detalizētu informāciju par gatavošanas zonu izmēriem skatiet sadaļā "Tehniskie dati".

## 4.2 Vadības paneļa izkārtojums



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

Senso- ra lauks	Funkcija	Komentāri
1	①	IESLĒGT / IZSLĒGT
2	🔒	Blokēšana / Cepēškrāsns bērnu drošības funkcija
3	⌚	SenseBoil®
4		Pauze
5	-	Sildīšanas pakāpes displejs
6	-	Taimera indikatori gatavošanas zonām
7	-	Taimera displejs
8	📶	Hob²Hood
9	⌚	-
10	+/-	-
11	P	PowerBoost
12	-	Vadības josla

## 4.3 Sildīšanas pakāpu rādījumi

Displejs	Apraksts
①	Gatavošanas zona izslēgta.
① - 14	Gatavošanas zona darbojas.

Displejs	Apraksts
	Pauze darbojas.
	SenseBoil® darbojas.
	Automātiskā sakarsēšana darbojas.
	PowerBoost darbojas.
+ cipars	Radusies klūda.
/  /	OptiHeat Control (trīs darbību atlikušā siltuma indikators): turpinās gatavošana / siltuma uzturēšana / atlikušais siltums.
	Blokēšana /Copeškrāsns bērnu drošības funkcija darbojas.
	Nepareizi vai pārāk mazi ēdiena gatavošanas trauki, vai arī uz gatavošanas zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.
	Automātiskā izslēgšanās darbojas.

#### 4.4 OptiHeat Control (trīs darbību atlikušā siltuma indikators)

##### BRĪDINĀJUMS!

/ / 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.

Indukcijas gatavošanas zonas rada gatavošanas procesam nepieciešamo siltumu tieši ēdiena gatavošanas trauka pamatnē. Stikla keramika uzkarst no ēdiena gatavošanas trauku siltuma.

## 5. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

##### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadalju "Drošība".

### 5.1 Aktivizēšana un deaktivizēšana

Pieskarieties pie ① 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 izlējāt vai nolikāt kaut ko uz vadības paneļa ilgāk par 10 sekundēm (piem., pannu, dvieli utt.). Atskan skanās signāls un plīts virsma deaktivizējas. Nonemiet priekšmetu vai notīriet vadības paneli;
- plīts virsma kļuvusi pārāk karsta (piemēram, kad kastrolis ir izvārījies sauss). Laiuļiet gatavošanas zonai atdzist, pirms atkal lietojat plīti;
- jūs izmantojat nepareizu ēdiena gatavošanas trauku. Ielegas simbols un gatavošanas zona automātiski deaktivizējas pēc 2 minūtēm.
- gatavošanas zona netika izslēgta vai netika mainīta sildīšanas pakāpe. Pēc

kāda laika izgaismojas  un plīts izslēdzas.

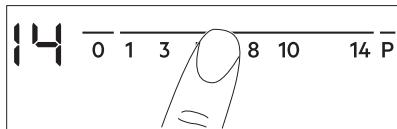
#### Attiecība starp siltuma pakāpi un plīts virsmas izslēgšanās laiku:

Sildīšanas pakāpe	Plīts virsma atslēdzas pēc
<input type="checkbox"/> 1 - 3	6 stundām
4 - 7	5 stundām
8 - 9	4 stundām
10 - 14	1,5 stundām

### 5.3 Sildīšanas pakāpe

Lai iestatītu vai mainītu sildīšanas pakāpi:

Pieskarieties vadības joslai pareizājā siltuma pakāpes iestatījumā vai velciet ar pirkstu gar vadības joslu, līdz sasniedzat pareizo sildīšanas pakāpi.



### 5.4 SenseBoil®

Funkcija automātiski noregulē ūdens temperatūru, lai tas nepārvārītos pāri katla malām, kad sasniegts vārišanās punkts.



Ja gatavošanas zonai, kuru vēlaties lietot, ir atlikušais siltums ( /  / ), atskan skaņas signāls un funkcija neaktivizējas.

1. Lai ieslēgtu plīti, pieskarieties ①.
2. Pieskarieties pie , lai ieslēgtu funkciju. Gatavošanas zonām, kurus jūs pašlaik varat lietot ar funkciju, parādās mirgojošs .
3. Pieskarieties jebkuras pieejamās gatavošanas zonas, kurai vēlaties aktivizēt funkciju, vadības joslai (sildīšanas pakāpes diapazonā 1–14).

Funkcija aktivizējas.

Ja neizvēlēsieties nevienu gatavošanas zonu 5 sekunžu laikā, funkcija neaktivizējas.



Kad funkcija ieslēdzas, indikatori virs  simbola viens pēc otra iedegas, līdz ūdens ir sasniedzis vārišanās punktu.

Kad funkcija nosaka vārišanās punktu, no plīts virsmas atskan skaņas signāls, un sildīšanas pakāpe automātiski pāriet uz 8.



Ja visas gatavošanas zonas jau tiek lietotas vai kādā no tām ir atlikušais siltums, no plīts virsmas atskan skaņas signāls, indikatori virs  mirgo un funkcija neaktivizējas.

Lai izslēgtu funkciju, pieskarieties pie  (funkcija deaktivizējas un sildīšanas pakāpe tiek samazināta līdz 0), vai pieskarieties vadības joslai un noregulējet sildīšanas pakāpi manuāli.



Pauze funkcija un katliņa pacelšana deaktivizē SenseBoil® funkciju.

### 5.5 Gatavošanas zonu lietošana

Ēdienu gatavošanas traukus lieciet izvēlētās zonas centrā. Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdienu gatavošanas trauka apakšas izmēram.

### 5.6 Automātiskā sakarsēšana

Aktivizējet šo funkciju, lai īsākā laikā iegūtu vajadzīgo siltuma pakāpi. Kad tā ir ieslēgta, sākumā zona darbojas augstākajā pakāpē un pēc tam turpina gatavot vajadzīgajā siltuma pakāpē.



Lai aktivizētu funkciju, gatavošanas zonai jābūt aukstai.

**Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:**

pieskarieties  ( iedegas). Uzreiz pieskarieties pie vēlamās sildīšanas pakāpes.

Pēc 3 sekundēm  iedegas.

**Lai izslēgtu funkciju:** nomainiet sildīšanas pakāpi.

## 5.7 PowerBoost

Šī funkcija piegādā vairāk jaudas indukcijas gatavošanas zonām. Šo funkciju var aktivizēt indukcijas gatavošanas zonai tikai uz šīs laiku. Pēc tam indukcijas gatavošanas zona automātiski pārslēdzas atpakaļ uz augstāko sildišanas pakāpi.



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

**Lai aktivizētu funkciju gatavošanas zonai:** pieskarieties **P**. iedegas.

**Lai izslēgtu funkciju:** nomainiet sildišanas pakāpi.

## 5.8 Taimeris

### Laika atskaites taimeris

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

Vispirms iestatiet gatavošanas zonas sildišanas pakāpi, tad funkciju.

**Lai iestatītu gatavošanas zonu:** vairākas reizes pieskarieties , līdz iedegas vajadzīgās gatavošanas zonas indikators.

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties pie taimera , 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 sāk mirgot ātri. Displejā būs redzams atlikušais laiks.

**Lai mainītu laiku:** izvēlieties gatavošanas zonu, izmantojot . Pieskarieties vai .

**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 sāk mirgot 00. Gatavošanas zona tiek izslēgta.

**Lai izslēgtu skaņu:** pieskarieties .

**CountUp Timer (Laika uzskaites taimeris)**  
Lietojiet šo funkciju, lai pārbaudītu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona.

**Lai iestatītu gatavošanas zonu:** vairākas reizes pieskarieties , līdz iedegas vajadzīgās gatavošanas zonas indikators.

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties uz taimera. iedegas. Kad gatavošanas zonas indikators sāks mirgot lēnāk, tiks aktivizēta laika skaitīšana. Displejs pārslēdzas starp un skaitāmo laiku (minūtes).

**Lai redzētu, cik ilgi darbojas gatavošanas zona:** izvēlieties gatavošanas zonu, izmantojot . Gatavošanas zonas indikators sāk mirgot ātri. Displejā redzams, cik ilgi gatavošanas zona darbojas.

**Lai izslēgtu funkciju:** iestatiet gatavošanas zonu, izmantojot un pieskarieties vai . Gatavošanas zonas indikators nodziest.

### Laika atgādinājums

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

**Lai ieslēgtu funkciju:** pieskarieties .  
Pieskarieties pie taimera vai , lai iestatītu laiku. Kad laiks beidzies, atskan skaņas signāls un sāk mirgot **00**.

**Lai izslēgtu skaņu:** pieskarieties .



Šī funkcija neietekmē gatavošanas zonu darbību.

## 5.9 Pauze

Šī funkcija iestata zemāko sildišanas pakāpi visās ieslēgtajās gatavošanas zonās.

Kad šī funkcija darbojas, visi pārējie vadības panela 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.

## 5.10 Bloķēšana

Vadības paneli var noblokēt, 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.

## 5.11 Copeškrāsns 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:** aktivizējet plīti ar . iedegas. Pieskarieties pie 4 sekundes. **Iestatiet sildīšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.** Varat lietot plīti. Kad jūs deaktivizējat plīti ar , funkcija atkal darbojas.

## 5.12 OffSound Control (Skaņas aktivizēšana un deaktivizēšana)

Deaktivizējiet plīti. Pieskarieties pie 3 sekundes. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.

Pieskarieties pie 3 sekundes. vai , lai izvēlētos kādu no šādām iespējām:

- - skaņas ir izslēgtas;
- - skaņas ir ieslēgtas.  
Lai apstiprinātu izvēli, nogaidiet, līdz plīts automātiski deaktivizējas.

Kad šī funkcija ir iestatīta stāvoklī, skaņas ir dzirdamas tikai tad, kad:

- jūs pieskaraties ;
- Laika atgādinājums nolaižas;
- Laika atskaites taimeris nolaizas;
- uz vadības paneļa tiek kaut kas uzlikts.

## 5.13 Jaudas ierobežošana

Standartā plīts virsma darbojas augstākajā jaudas līmenī.

**Lai samazinātu vai palielinātu jaudas līmeni:**

1. Izslēdziet plīts virsmu.
2. Pieskarieties pie 3 sekundes. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.
3. Pieskarieties uz 3 sekundēm. Ieslēdzas vai .
4. Pieskarieties . Ieslēdzas P72.
5. Pieskarieties pie taimera / , lai iestatītu jaudas līmeni.

**Jaudas līmeni**

Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

- P 72 – 7200 W
- P 15 – 1500 W
- P 20 – 2000 W
- P 25 – 2500 W
- P 30 – 3000 W
- P 35 – 3500 W
- P 40 – 4000 W
- P 45 – 4500 W
- P 50 – 5000 W
- P 60 – 6000 W



### UZMANĪBU!

Pārliecinieties, ka mājokļa drošinātāji spēj izturēt izvēlēto jaudu.



## BRĪDINĀJUMS!

Ja izvēlaties kādu no zemākajiem jaudas līmeniem, SenseBoil® funkcija var nedarboties. Skatiet zemāk esošo tabulu.

✓ - funkcija darbojas, X - funkcija nedarbojas.

Jaudas lī- meņi	Gatavošanas zona			
	Priekš- ējā kreisā	Aizmu- gurējā kreisā	Priekš- ējā labā	Aizmu- gurējā labā
	210mm	180mm	145mm	180mm
P 72	✓	✓	✓	✓
P 15	X	X	X	X
P 20	X	X	X	X
P 25	X	X	✓	X
P 30	✓ 1)	✓	✓	✓
P 35	✓	✓	✓	✓
P 40	✓	✓	✓	✓
P 45	✓	✓	✓	✓
P 50	✓	✓	✓	✓
P 60	✓	✓	✓	✓

1) Nelietojiet vairāk par 3,5 l ūdens.

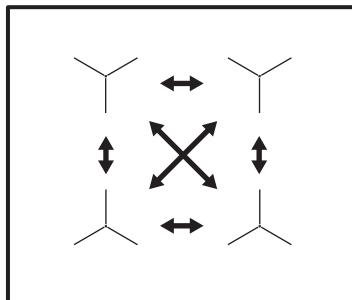
## 5.14 Jaudas pārvaldība funkcija

- Gatavošanas zonas tiek sagrupētas atbilstoši atrašanās vietai un fāžu skaitam uz plīts. Skatīt attēlu.
- Katrais fāzes maksimālā elektrības slodze ir 3600 W.
- Funkcija sadala jaudu starp gatavošanas zonām, kas pieslēgtas tai pašai fāzei.
- Šī funkcija aktivizējas, kad vienai fāzei pieslēgtā gatavošanas zonu kopējā elektrības slodze pārsniedz 3600 W.
- Funkcija samazina citu gatavošanas zonu, kas pieslēgtas tai pašai fāzei, jaudu.

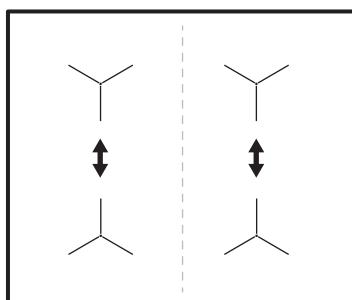
- Samazinātās jaudas zonas sildīšanas pakāpes rādījums mainās starp diviem līmeņiem.

## Jaudas pārvaldība funkcija ar Jaudas ierobežošana funkciju

Iestatot Jaudas ierobežošana funkciju līdz **6,0 kW** vai **mazāk**, plīts jauda tiek sadalīta starp visām gatavošanas zonām.



Iestatot Jaudas ierobežošana funkciju līdz **vairāk nekā 6,0 kW**, plīts jauda tiek sadalīta starp abām gatavošanas zonām pāri.



## 5.15 Hob<sup>2</sup>Hood

Uzlabota automātiskā funkcija, kas savieno plīts virsmu un īpašu tvaika nosūcēju. Plīts virsmai un tvaika nosūcējam ir infrasarkana signāla komunicēšanas ierīce. Ventilatora ātrums tiek noteikts automātiski, par pamatu nemot režīma iestatījumu un uz plīts izvietotā karstākā ēdienu gatavošanas trauka temperatūru. Ventilatoru var arī darbināt manuāli no plīts virsmas.



Lielākajā daļā tvaika nosūcēju tālvadības sistēma sākotnēji tiek deaktivizēta. Pirms funkcijas lietošanas aktivizējet to. Lai saņemtu sīkāku informāciju, skatiet tvaika nosūcēja lietotāja rokasgrāmatu.

### Funkcijas automātiskā darbināšana

Lai automātiski darbinātu funkciju, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6.

Plīts sākotnēji ir iestatīta uz režīmu H5. Tvaiku uzsūcējs sāk darboties, tīklīdz iedarbina plīti.. Plīts automātiski nosaka ēdiena gatavošanas trauku temperatūru un attiecīgi noregulē ventilatora ātrumu.

### Automātiskie režīmi

Automāti- skais ap- gaismo- jums	Vāriša- na <sup>1)</sup>	Cepša- na <sup>2)</sup>
H0 režīms	Izslēgts	Izslēgts
H1 režīms	Ieslēgt	Izslēgts
H2 re- žīms 3)	Ieslēgt	1. ventilato- ra ātrums
H3 režīms	Ieslēgt	1. ventilato- ra ātrums
H4 režīms	Ieslēgt	1. ventilato- ra ātrums
H5 režīms	Ieslēgt	1. ventilato- ra ātrums
H6 režīms	Ieslēgt	2. ventilato- ra ātrums
		3. ventilato- ra ātrums

1) Ierīce konstatē vārišanās procesu un aktivizē ventilatora ātrumu saskaņā ar automātisko režīmu.

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

3) Šis režīms aktivizē ventilatoru un gaismu un tā darbības pamatā nav temperatūra.

### Automātiskā režīma mainīšana

- Deaktivizējet ierīci.
- Piespiediet ① 3 sekundes. Displejs ieslēdzas un izslēdzas.
- Piespiediet ② 3 sekundes.
- Vairākas reizes piespiediet pie ③, līdz iedegas H.

5. Pieskarieties pie taimera +, lai izvēlētos automātisko režīmu.



Lai darbinātu tvaika nosūcēju tiešā veidā no tvaika nosūcēja paneļa, deaktivizējet funkcijas automātisko režīmu.



Kad gatavošana ir pabeigta un plīts virsma ir izslēgta, tvaika nosūcēja ventilators vēl kādu laiku var darboties. Pēc tam sistēma deaktivizē ventilatoru automātiski un neļauj jums nejausi aktivizēt ventilatoru nākamo 30 sekunžu laikā.

### Ventilatora ātruma manuālā darbināšana

Funkciju var arī darbināt manuāli. Lai to darītu, piespiediet pie ④, kad plīts ir ieslēgta. Šādi funkcijas automātiskā darbība tiek deaktivizēta, un jūs varat mainīt ventilatora ātrumu manuāli. Piespiežot ⑤, ventilatora ātrums tiek palielināts par vienu ātrumu. Kad ir sasniegts intensīvais līmenis un atkal tiek piespiests ④, tiks iestatīts 0 ventilatora ātrums, kas deaktivizē tvaika nosūcēju. Lai ieslēgtu ventilatora 1. ātrumu, atkal pieskarieties pie ④.



Lai aktivizētu funkcijas automātisko darbību, deaktivizējet plīts virsmu un atkal aktivizējet to.

### Gaismas ieslēgšana

Jūs varat iestatīt plīti tā, lai tā ieslēgtu gaismu automātiski katru reizi, kad ieslēdzat plīts virsmu. Lai to izdarītu, iestatiet automātisko režīmu uz H1 – H6.



Tvaika nosūcēja gaisma izslēdzas 2 minūtes pēc plīts virsmas deaktivizēšanas.

## 6. PADOMI UN IETEIKUMI



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

## 6.1 Ēdiena gatavošanas trauki



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



Izmantojiet indukcijas gatavošanas zonas tikai kopā ar piemērotiem virtuvešķiem.

### Ēdiena gatavošanas trauku materiāls

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

### Ēdiena gatavošanas trauki ir piemēroti indukcijas plītij, ja:

- ūdens uzvārās ļoti ātri zonā, kurā iestatīs augstākais siltuma iestatījums;
- magnēts pielīp pie ēdiena gatavošanas trauku apakšpusē.



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 trauku izmēri

Indukcijas gatavošanas zonas līdz zināmai robežai automātiski pielāgojas ēdiena gatavošanas trauka apakšas izmēram.

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



Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".

## 6.2 Trokšņi darbības laikā

### Ja dzirdami:

- krakšķi: ēdiena gatavošanas trauks izgatavots no dažādiem materiāliem ("sendviča" uzbūve);
- svilpieni: tiek izmantota gatavošanas zona ar augstu jaudas līmeni un ēdiena gatavošanas trauks ir gatavots no dažādiem materiāliem ("sendviča" uzbūve);
- dūkoņa: tiek izmantots augsts jaudas līmenis;
- klikšķi: notiek elektrības pārslēgšana;
- šņākšana, dūkoņa: darbojas ventilators.  
Šie trokšņi ir parasta parādība, tie nenorāda, ka ir kādi darbības traucējumi.

## 6.3 Padomi un ieteikumi SenseBoil®

Funkcija vislabāk darbojas, lai uzvārītu ūdeni un kartupeļus.



Tā nedarbojas ar čuguna un nepiede gošiem ēdiena gatavošanas traukiem, piem., ar keramisko pārklājumu. Lai gūtu labākos rezultātus, vārot kartupeļus, ieteicams izmantot emajlētus tērauda katlus.

Pārbaudiet, vai jūsu izvēlētais katls ir piemērots SenseBoil®, uzraugot pirmo gatavošanas reizi.

Lai efektīvi izmantotu SenseBoil®, ievērojet zemāk sniegtos ieteikumus:

- Uzpildiet pusī vai trīs ceturdaļas katla ar krāna ūdeni, atstājot tukšus 4 cm no katla augšas. Nelietojiet mazāk kā 1 un vairāk kā 5 litrus ūdens. Ūdens (vai ūdens un kartupeļu) kopējam svaram jābūt 1–5 kg robežās.
- Ja vēlaties pagatavot kartupeļus, gādājiet, lai tie būtu pilnībā iegremdēti ūdenī, taču neaizmirstiet atstāt vismaz vienu ceturdaļu katla tukšu.

- Lai panāktu vislabākos rezultātus, vāriet tikai veselus, nemizotus vidēja izmēra kartupeļus.
- Centieties neradīt ārējas vibrācijas (piem., lietojot blenders vai novietojot mobilo tālruni blakus ierīcei), kad darbojas funkcija.
- Ja vēlaties lietot sāli, pievienojet to pēc tam, kad ūdens sāk vārties.
- Funkcija var nedarboties pareizi, izmantojot tējkannas vai espresso katliņus.

## 6.4 Öko Timer (Ekonomijas taimeris)

Lai taupītu elektroenerģiju, gatavošanas zona tiek deaktivizēta, pirms atskan laika atskaites

taimera signāls. Darbības laiks ir atkarīgs no sildīšanas pakāpes līmeņa un gatavošanas ilguma.

### 6.5 Ēdienu gatavošanas piemēri

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



Tabulās minētā informācija ir tikai informatīva.

Sildīšanas pa-kāpe	Lietojiet, lai:	Laiks (min.)	Ieteikumi
- 1	Uzturētu pagatavotos ēdienus siltus.	pēc nepieciešamības	Uzlieciet vāku uz ēdiena gatavošanas trauka.
1 - 3	Holandes mērce, kausēšana: sviests, šokolāde, želatīns.	5 - 25	Laiku pa laikam samaisiet.
1 - 3	Sabiezēšanai: mīkstas omlettes, ceptas olas.	10 - 40	Gatavošanas laikā uzlieciet vāku.
3 - 5	Vārīt rīsus un gatavot piena ēdienus uz mazas uguns, uzsildīt pusfabrikātus.	25 - 50	Šķidruma daudzumam jābūt vismaz divreiz lielākam nekā rīsu daudzumam, maisiet ēdienus uz piena bāzes gatavošanas laikā.
5 - 7	Tvaicēt dārzeņus, zivis, gaļu.	20 - 45	Pievienojiet dažas ēdamkarotes šķidruma.
7 - 9	Tvaicēt kartupeļus.	20 - 60	Lietojiet ne vairāk nekā $\frac{1}{4}$ l ūdens uz 750 g kartupeļu.
7 - 9	Gatavotu lielu ēdienu daudzumu, sau-tējumus un zupas.	60 - 150	Līdz 3 l šķidruma un sastāvdajas.
9 - 12	Maigai cepšanai: eskalopi, tela galas, kotlettes, frikadeles, cīsiņi, aknas, mēr-ces, olas, pankūkas, virtuļi.	pēc nepieciešamības	Cepšanas laikā apgrieziet.
12 - 13	Kārtīgi acceptu ēdienu, ceptu filejas steikus, steikus.	5 - 15	Cepšanas laikā apgrieziet.
14	Vārīt ūdeni, vārīt makaronus, apbrūnīnāt gaļu (gulašu, sautētu cepeti), cept kartupeļus fī el-jā.		
P	Vārīt lielu ūdens daudzumu. PowerBoost ir aktivēts.		

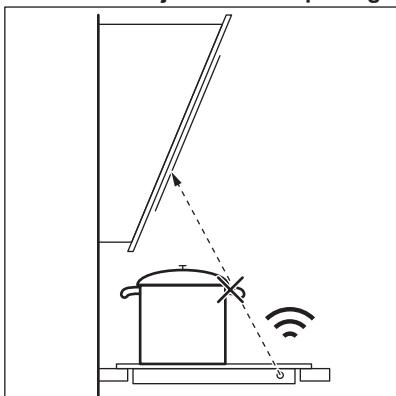
## 6.6 Padomi un ieteikumi Hob<sup>2</sup>Hood

Darbinot plīts virsmu ar funkciju:

- aizsargājiet tvaika nosūcēja paneli no tiešiem saules stariem;

- nenovietojiet halogēna gaismas uz tvaika nosūcēja vadības paneļa;
- Nenosedziet plīts vadības paneli.
- Nepārtrauciet signālu starp plīts virsmu un tvaika nosūcēju (piemēram, ar roku, ēdienā gatavošanas trauka rokturi vai augstu katlu). Skatiet attēlu.

#### Tvaiku nosūcējs attēlots kā paraugs.



Citas tālvadības ierīces var bloķēt signālu. Neizmantojiet nekādas tālvadības ierīces plīts virsmas izmantošanas laikā.

#### Plīts tvaiku nosūcējs ar Hob?Hood funkciju

Lai atrastu pilnu tvaiku nosūcēju klāstu, kas darbojas ar šo funkciju, skatiet mūsu interneta vietni. Ar šo funkciju aprīkots Electrolux tvaiku nosūcējs tiek attēlots ar simbolu .

## 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 tīrišanas līdzekli, kas paredzēts plīts virsmām.
- Stikla tīrišanai izmantojiet speciālu skrāpi.

#### 7.2 Plīts tīrišana

- **Noņemt 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 leņķi un virziet tā asmeni pāri virsmai.

- **Noņemt, kad plīts ir pietiekami atdzisusi:** kaļķamens un ūdens traipus, taukvielu šķakstus un krāsu izmaiņas uz spīdīgās metāliskās virsmas. Tīriet plīti ar mitru drāniņu un neabrazīvu mazgāšanas līdzekli. Pēc tīrišanas noslaukiet plīti sausus 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 pareizi.	Pārbaudiet, vai plīts ir pareizi pievienota strāvas padevi. Skatiet savienojuma diagrammu.
	Izdedzis drošinātājs.	Pārliecieties, vai ierīces darbības traucējums ir saistīts ar drošinātāju. Ja drošinātājs atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
	Jūs neiestatāt sildīšanas pakāpi 10 sekunžu laikā.	Ieslēdziet plīti vēlreiz un 10 sekunžu laikā iestatiet sildīšanas pakāpi.
	Skarti 2 vai vairāki sensora lauki vienlaicīgi.	Pieskarties tikai vienam sensora laukam.
	Pauze darbojas.	Skatiet sadaļu „Izmantošana ikdienā”.
	Uz vadības paneļa nonācis ūdens vai ir treknī 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.	Nonemiet priekšmetu no sensoru laukiem.
Plīts deaktivizējas.	Kaut kas ir uzlikts uz sensora lauka 	Nonemiet 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.
Hob²Hood nedarbojas.	Vadības panelis ir nosegts.	Nonemiet priekšmetu no vadības paneļa.
	Jūs izmantojat pārāk augstu katlu, kas aizsedz signālu.	Izmantojiet mazāku katlu, mainiet gatavošanas zonu vai darbiniet plīts virsmu manuāli.
Automātiskā sakarsēšana nedarbojas.	Zona ir karsta.	Laujiet zonai pietiekami atdzist.
	Iestatīta maksimālā sildīšanas pakāpe.	Maksimālajai sildīšanas pakāpei ir tāda pati jauda kā funkcijai.
Sildīšanas pakāpe mainās starp diviem līmeņiem.	Jaudas pārvaldība darbojas.	Skatiet sadaļu „Izmantošana ikdienā”.
Sensora lauki sakarst.	Ēdienu gatavošanas trauki ir par lieku vai arī novietoti pārāk tuvu vadības ierīcēm.	Ja nepieciešams, novietojiet lielāka izmēra ēdienu gatavošanas traukus uz aizmugurējām zonām, ja nepieciešams.
Pieskaroties vadības panela sensora laukiem, nav skaņas signāla.	Skaņas signāli nav aktivizēti.	Aktivizējet skanas signālus. Skatiet sadaļu „Izmantošana ikdienā”.
<input checked="" type="checkbox"/> iedegas.	Cepeškrāsns bērnu drošības funkcija vai Bloķēšana darbojas.	Skatiet sadaļu „Izmantošana ikdienā”.

<b>Problēma</b>	<b>Iespējamie iemesli</b>	<b>Risinājums</b>
<input checked="" type="checkbox"/> <b>i</b> iedegas.	Uz zonas nav ēdiena gatavošanas trauku.	Uzlieciet ēdiena gatavošanas trauku uz zonas.
	Nepiemēroti ēdiena gatavošanas trauki.	Lietot piemērotus virtuves traukus. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi".
	Zonai neatbilstošs ēdiena gatavošanas trauka apakšējās daļas diametrs.	Izmantojiet pareiza lieluma ēdiena gatavošanas trauku. Skatiet sadaļu "Tehniskie dati".
<input checked="" type="checkbox"/> <b>i</b> un <input checked="" type="checkbox"/> <b>l</b> parādās pamīšus.	Jauda ir pārāk zema, jo ēdiena gatavošanas trauki nav piemēroti vai katls ir tukšs.	Izmantojiet piemērota veida ēdiena gatavošanas traukus. Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi". un "Tehniskie dati". Neaktivizējet zonu, ja uz tās novietots tukšs trauks.
<input checked="" type="checkbox"/> <b>l</b> un <input checked="" type="checkbox"/> <b>z</b> parādās pamīšus.	Katls ir tukšs vai satur šķidrumu, kas nav ūdens, piem., eļļu.	Nelietojet funkciju ar šķidrumiem, kas nav ūdens.
<input checked="" type="checkbox"/> <b>l</b> un <input checked="" type="checkbox"/> <b>z</b> parādās pamīšus.	Katł ir pārāk daudz vai pārāk maz ūdens. Jūs vārījāt produktus, kas nav ūdens un kartupeļi. Vāršanās punkts laiks mainījās un SenseBoil® funkcija nevarēja darboties pareizi.	Skatiet sadaļu "Padomi un ieteikumi". Izmantojiet SenseBoil® funkciju tikai ūdens un kartupeļu vāršanai.
Atskan skaņas signāls, indikatori virs  iemirgojas un SenseBoil® funkcija neaktivizējas.	Neviena no gatavošanas zonām nav gatava darboties ar SenseBoil® funkciju. Gatavošanas zonās, kuras vēlaties izmantot, ir atlikušo siltums vai tās joprojām tiek lietotas.	Pabeidziet gatovot iesākto un izvēlieties brīvu gatavošanas zonu bez atlikušā siltuma.
<input checked="" type="checkbox"/> <b>E</b> un skaitlis parādās.	Plīts darbibā radies traucējums.	Izslēdziet plīts virsmu un atkal aktivizējiet to pēc 30 sekundēm. Ja <input checked="" type="checkbox"/> <b>E</b> 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 elektrikim pārbaudīt pieslēgumu.

## 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 stūri) un informējiet par redzamo kļūdas paziņojumu. Pārliecinieties, ka izmantojāt

plīts virsmu pareizi. Ja lietojāt ierīci nepareizi, par problēmu novēšanu, kuru veic apkalpošanas centra darbinieki vai ierīces tirgotājs, tiks ieturēta papildu samaksas pat garantijas apkalpošanas laikā. Informāciju par apkalpošanas centru un garantijas noteikumiem skatiet garantijas brošūrā.

## 9. TEHNISKIE DATI

### 9.1 Tehnisko datu plāksnīte

Modelis EIS62443  
Veids 61 B4A 00 AA  
Indukcija 7.2 kW  
Sēr. Nr. ....  
ELECTROLUX

Izstrādājuma Nr. (PNC) 949 596 859 01  
220 – 240 V / 400 V 2N 50 – 60 Hz  
Ražots: Vācija  
7.2 kW  


### 9.2 Gatavošanas zonu specifikācijas

Gatavošanas zo-na	Nominālā jauda (maksimālā sildī-šanas pakāpe) [W]	PowerBoost [W]	PowerBoost maksimālais dar-bības laiks [min.]	Ēdienu gatavoša-nas trauku dia-metrs [mm]
Priekšējā kreisā	2300	3700	10	180 - 210
Aizmugurējā kreisā	1800	2800	10	145 - 180
Priekšējā labā	1400	2500	4	125 - 145
Aizmugurējā labā	1800	2800	10	145 - 180

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

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

## 10. ENERGOEFEKTVITĀTE

### 10.1 Produkta informācija

Modeļa identifikācija	EIS62443		
Pļīts virsmas veids	lebūvētā pļīts virsma		
Gatavošanas zonu skaits	4		
Karsēšanas tehnoloģija	Indukcija		
Apaļo gatavošanas zonu diametrs (Ø)	Priekšējā kreisā	21.0 cm	
	Aizmugurējā kreisā	18.0 cm	
	Priekšējā labā	14.5 cm	
	Aizmugurējā labā	18.0 cm	
Elektoenerģijas patēriņš uz gatavošanas zonu (EC electric cooking)	Priekšējā kreisā	178.4 Wh/kg	
	Aizmugurējā kreisā	174.4 Wh/kg	
	Priekšējā labā	183.2 Wh/kg	
	Aizmugurējā labā	184.9 Wh/kg	
Pļīts virsmas elektroenerģijas patēriņš (EC electric hob)		180.2 Wh/kg	

IEC / EN 60350-2 - mājsaimniecības elektriskās ēdienu gatavošanas ierīces - 2. daļa: Pīts virsmas — veikspējas mērišanas metodes.

Gatavošanas zonai atbilstošie energoefektivitātes mērījumi tiek noteikti, pamatojoties uz atbilstošo gatavošanas zonu atzīmēm.

## 10.2 Enerģijas taupīšana

Ievērojot turpmāk izklāstītos ieteikumus ikdienas gatavošanas laikā var ietaupīt enerģiju.

- Lieciet karsēt ūdeni tikai nepieciešamā tilpumā.
- Ja iespējams, uzzieciņi ēdienu gatavošanas traukiem vākus.
- Pirms gatavošanas zonas ieslēgšanas uzzieciņi uz tās ēdienu gatavošanas trauku.
- Mazākus ēdienu gatavošanas traukus lieciet uz mazākām gatavošanas zonām.
- Ēdienu 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. Pašidziet 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.